

Ein ganz neues und nutzbares

Koch-Buch /

In welchem zu finden /

Wie man verschiedene herrliche und Wohl-schmäckende Speisen von gesottenen / gebratnenen und gebachnenen / als allerhand Pastetten / Dorten / Karpffen / 2c. sehr künstlich und wohl zurichten.

Wie auch

Allerhand eingemachte Sachen / so zum Confect aufgesetzt werden / bereitten solle.

Worbey

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

Sambt

Einer kurzen Ordnung / wie man sich täglich in Essen und Trincken verhalten solle / damit nicht unzeitige Kranckheiten verursachet werden.

Von einer Hoch-Adelichen Persohn zusammen getragen / und in Druck gegeben.

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



Wienn in Oesterreich /

Druckts und verlegt Maria Theresia Voigtin / 1731.



Hochgeneigter Leser.

Weil in diesem Koch-Buch
unterschiedliche Speisen/wel-
che sowohl denen Gesunden
als Krancken sehr dienlich / als ist ein
absonderliches Register gedruckt wor-
den / in welchem nach dem Alphabet
bey jeder Kranckheit zu finden / was
denen Patienten bey jeglichem Zu-
stand vor Speisen zu kochen / und
tauglich seyn.

Hon



Von allerhand Suppen.

1. Ein gute Mandel-Suppen zu machen.

S sollen gar klein bereite Mandel genommen werden / und in frischen Wasser gewachte Semmel wohl außdrucken / und un-er die Mandel stossen / und mit gesottenen Wasser oder Fleisch-Suppen durchtreiben / daß ein dicke Mandel-Milch wird / darnach zuckern / und ein Süßl thun lassen / weil es siedet / mit dem Löffel wohl klopfen / und auff gebäte Semmel-Schnitten anrichten / wann man ein Binckele eines groß waizene 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.

Nembt sauber puzte Maurachen / schneidet über Zwerch eines Messers Rücken dick Ringel darauff / thuts in ein Hasen / schneidet Petersil und Perchtram darzu / Pfeffer und Saltz / gieß darauff drey oder vier Schöpff-Löffel voll gute Fleischsuppen / laß darinn sieden / alsdann schneid etwas weniger als zu einer Schmalzsuppen rockenes Brod auf / und richt die gesottenen 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 auffschneiden / wie zu einer Schmalzsuppen / ein gute Kindsuppen darüber gießen / und lassen eintrucknen / hernach die kleinen Vögelein fein safftig abbraten / und auff das Brod gelegt / und in Schmalz wohl gerösten Zwiffel darauff legen / pfeffern und ein wenig mit Essig besprengen / darnach gar ein heiß Schmalz darüber brennen.

4. Die Jäger-Suppen zu machen.

Man soll Haut-Brod auffschneiden / wie zu einer Schmalzsuppen / und in ein Schüssel richten / darnach soll man von einem Brätel / es sey Kalberen / Schäfferen / oder Wilprät / gar klein hacken / und auff das Brod strähen / und wieder ein Leg Brod / und wieder gehacktes Brätel / biß die

Schüssel voll wird / darnach ein heisse Fleischsuppen darauff gießen / daß naß wird / und heiß Schmalz darauff brennen; man muß auch zu weilen ein wenig Pfeffer darzwischen strähen / und also auff 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 abspritlen / und ein guten Raum / also wohl miteinander abkloffen / und sieden / und wann mans will anrichten / ein gutes Stückel Butter darein zergehen lassen / und das Brod darauff man anricht / gewürffelt schneiden.

6. Wein-Suppen zu machen.

Man soll süßen und sonst guten Wein nehmen / und darunter zween Löffel voll frisch Wasser/drey oder vier Eyrdotter/und ein süßen Raum also wohl abspritlen / darnach ein Schmalz in einer Pfann wohl hizen / und die Suppen darein schütten / Zucker / Muscatblühe und Saffran darein thun / und wohl den vierdten Theil lassen einsieden; die Weinsuppen seynd gar schädlich / wanns nicht wohl gefotten seyn / seynd auch nicht gut.

7. Ein Wein-Suppen mit Kam.

Nimb halb Wein und halb Milchgram oder Kern / drey Eyrdotter / Zucker/Weinbeerl / Saffran/laß aneinander sieden / richts über ein gebätes Brod an.

8. Ein gutes Süppel über gebrattene Häner.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und Zucker darein rösten / daß er gleich hart wird / darnach Wasser daran gießen / Muscatblühe / Pfeffer / Imber / und Zimmet / und ein wenig geribene Semel darzu thun / und sieden lassen / und darnach frische Lemoni-Schaalen daran schneiden / und nimmer sieden lassen.

9. Ein Süppel über gesortene Fisch zu machen.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und Semmel-Bröckel gewürffelt schneiden/darein rösten/darein gießen Essig und Wasser/und ein wenig Pfeffer / Zimmetstup 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 Rebhäner.

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

Wein und Wasser / auch Pfeffer / Nägelestup und Zucker daran thun / doch daß die Säure fürschrägt / darnach in einem Pfänlein ein Schmalz lassen heiß werden / und ein Löffel voll geribene Semmel darein rösten / und das andere darein schütten / und ein wenig sieden lassen ; hat man nicht frische Lemoni / so nimbt man durre Lemoni- oder Pomorantschen-Schaalen / und an statt den Sauren / Rosen-Essig.

12. Ein Mandel-Geschärb über ein Reh-Schlegel.

Man soll etliche Semmelschnitten in einem Schmalz rösten / fein braun-lecht / daran giesen halb Wasser / halb Wein / solches sieden lassen / durchschlagen und gilben / auch gestossene Zimmet / Pfeffer / Muscatblühe / Zucker / Weinbeerl / Nägele 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 Löffel voll Mehl darin rösten / frisch Wasser und Wein darein giesen / auch etliche Wipffel grün oder durren Rosmarin oder Majoran / auch klein geschnittene Lemoni-Schaalen / so alles ein Weil gefotten hat / soll man ein Hand voll Weinschärbling darauß die Kern gelöst seyn / oder Ribes-Beerl darzu thun / auch Pfeffer und Zimmetstup / und wanns zu sauer ist / zuckern und sieden lassen / darnach über den Capaun und Reh-Schlegel anrichten.

14. Ein gures Süppel über ein Jung.

Man soll ein Mehl zimlich braun in dem Schmalz rösten / daran Wasser und Essig giesen / darnach mit Zucker oder Safft süß machen / und ein wenig Rosmarin / Zimmet- und Nägelestup darzu thun / und sieden lassen / über die Jung gefotten / und auff dem Rost abbräunt ist / giesen.

15. Rosmarin-Süppel.

Man soll Mehl in einem Schmalz einbrennen / zimlich braun / Rindsuppen daran giesen / den Rosmarin klein daran schneiden / man muß Muscatblühe darzu legen / und sieden lassen.

16. Nägel-Suppen zu machen.

Man soll das Mehl wohl braun im Schmalz einbrennen / Fleischsuppen / Nägelestup und ein wenig Essig darzu thun / und sieden lassen.

17. Ein gute König-Suppen zu machen.

Nimb ein Capaun / er sey gefotten oder gebratten / nimb das Weiße davon und mach ein gut Gestoffenes / nimb darzu ein halb Pfund Mandel / und ein Schmollen von einer Semmel / zertreib das mit einer guten Halben Capaunersuppen durch / und halte sie fein warm biß mans anrichten will ; nimb Brod / und laß auff einer Kohlen wohl anlauffen / mit guter Suppen und Substanz / und richte die Suppen darüber ; zum Regulieren der

Suppen nimb Brißl / Pistagen / und nimb aufgelöste Granat-Aepffel / will mans besser haben / so nimbt man gestoffene Krebs-Farb / und Kälbernen Brätl, Safft / und regulirt die Suppen darmit.

18. Ein Suppen über Zechten / Eschling und Fehren.

MAn soll Aepffel und Zwifel durcheinander gar klein hacken / und mit einer Hand voll geriebenen Semmel in Schmalz rösten / nicht so viel / daß nicht braun wird / darnach das Schmalz darauß trucken / hernach drey gesalzene Lemoni fein aufgewaschen / die Kern herauß 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 gesotten / gewürz ihn mit Pfeffer / Imber / Zimmet / Muscatblühe / Saffran und Zucker : wann mans über Fehren und Essling will geben / sollen die Fisch zuvor heiß gesotten seyn.

19. Ein gute Suppen über Zechten / Rutten und Scheiden.

MAn soll ein Gaussen voll Zwifel Schnittweiß schneiden / Wasser daran gießen / gar weich sieden / das Hechtl abstreichen / und die Suppen mit dem Zwifel daran gießen / wanns versaimbt hat / ein guten Kochlöffel voll Schmalz daran legen / und wohl damit lassen einsieden / und zermilten Pfeffer darzu thun / darnach auff gebäte Schnitten anrichten ; also kocht man auch die Rutten und Scheiden.

20. Ein Calecutische Suppen.

Nimb ein gute Milch / laß sieden / nimb auch ein wenig mehr Milchram / dann Milch ist gewesen / und thue unter den Milchram ein wenig Waizen-Mehl / rührs wohl ab / und wann die Milch sied / so gieß den Milchram darein / und ein wenig Zucker / und laß untereinander sieden : darnach nimb weiß Brod / schneide es wirfflicht / röst es wohl im Schmalz / legß in die Schüssel / und gieß die Suppen darüber.

21. Schwarze Brühe zu machen über einen Karpffen.

Sied den Karpffen halb ab in Essig / nimb darnach ein Weinbeer-Latwergen / und treibe sie durch / nimb ein wenig Zucker / Zimmet / Imber / Pfeffer und Wein / laß es aneinander sieden / bisß es gar ist.

22. Pohlische Suppen zu machen.

Erslich nimb Arbes / setz zum Feuer / nimb nacher die Suppen darvon / und röst 4. oder 5. Schnittlein Semmel / thus darein / schäl Aepffel und Biern / schneids zu Stückl / rösts / thus auch darein / schab Petersil-Wurzen / thus auch darein / laß wol untereinander sieden / treibs darnach durch ein Süß fein dick / hernach thus in ein Reindl / gieß ein halb Maß guten Wein darein / darnach du vil machen wilt / gewürz mit Zimmet / Muscatblühe / Pfeffer und Saffran / leg ein Lentoni darein / laß also ein Weil sieden / schau / daß

daß ein wenig säuerlet ist von Wein / brauchts hernach zu einem Fisch / was für einen du wilt.

23. Hechten-Suppen gerecht zu machen.

Nimb 1. 2. oder 3. Stück Hechten / darnach du viel machen wilt / bachs im Schmalz / und schab Petersil-Wurgen / und bachs auch im Schmalz / daß sie fein braunlet werden / und röst 1. oder 2. Semmelschnitten fein gelbet / thus alles zusamb gerechtlen / auch etliche Mandel geschält und gebräunt / als wann du Kösten 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-Wurgen auch darzu / stoß wohl untereinander / und setz alles zusammen in ein lautere Arbesuppen / laß ein Sud thun / schlags darnach durch ein Süb / sein in rechter Dicken / als wie ein durchgeschlagene Arbesuppen / oder wie ein dünnes Gestossenes / gewürk mit Pfeffer und Imberstuy / Muscatblühe / salz es recht / laß also sieden / schau / daß es fein braunlet wird / richts darnach auff ein gewürfflete Semmel an / die im Schmalz geröst ist / und brenn ein Schmalz darüber / und sträh ein wenig Pfeffer darauff / so ist es recht / und fertig.

24. Krebs-Suppen zu machen.

Nimb Krebs / schäle sie / und thue das Unsauber hinten und fornen davon / stoß sie wohl in einem Möser / und treibs durch mit Wein / nimb ein Mehl / und röste es im Schmalz / und giesse die durchgetriebene Krebs darein / thue daran Zimmet / Safran und Zucker / laß es sieden / strähe Trisanet in die Schüssel / du magst auch Krebs sieden und schällen / und die darein legen.

25. Ein gutes Süppel von Kalbs-Lungen.

Nimb ein Kalbs-Lungen / hacke sie klein / giesse Wein daran / und Zucker / laß es sieden / drucke es alsdann durch / richte es über ein gebähetes Brod an.

26. Ein Brühe über ein gepaizten Scheps-Schlegel.

Nimb ein Schnitten rocken Brod / bähe sie wohl / nimb auch ein Knoblauch / und stede denselben in einer Fleischbrüh / druck mit dem Brod durch / thue Imber / Pfeffer / Nägelein / und ein wenig Zucker daran / laß sieden / giesse es über den gepaizten Scheps-Schlegel.

27. Citronen-Brühe zu machen über Reb- und Haselhüner.

Nimb ein wenig Fleischbrüh / ein wenig Malvaster / ein wenig Trübes auß der Bratpfannen / Zucker / Zimmet / Cordamülein / ein wenig Pfeffer / Muscatblühe / nimb die Citronen / drucke den Saft in die Brühe / wann du schier anrichte wilt / schneid die Schaller klein / übersieds in Wasser / daß das Bitter darvon komt / laß miteinander sieden / richt es dan über die Hüner.

28. Ci

28. Citroni-Suppen auff Gebratzenes.

Nimm ein gute Rindsuppen ein wenig ein / und gibß / gewürk sie auch mit Pfeffer und Muscatblühe / gieß Wein daran / oder von einem Lemoni den Saft / zuckers biß süß / daß es doch ein wenig säuerlet bleibe / hernach schneid Citroni langlecht darein / nimß Zibeben und Weinberl darunter / laß sieden / biß ein dickes Süppel wird / gieß alsdann auff das Gebratzenes.

29. Ein weisse Lemoni-Brühe über Hünere und Fleisch.

Nimm weiß Brod / bähe dasselbige / und sieds in einer Fleischbrühe / druckß durch : nimß mehr Fleischbrühe / ein wenig Wein / Lemoni / Milchram / Imber / Pfeffer / Muscatblühe / Cardomümlein / lasse die Hünere oder Fleischbrühe darein sieden / thue auff die letzte Schmalz darzu.

30. Ein kräftige Arbes-Suppen.

Zreib die Arbes durch mit Fleischbrühe / und guten Milchram / thue Butter / Zucker / und geschnittene Mandl daran / ein wenig Pfeffer / laß sieden richts über gebäte Semmel an / sträh Weinberl darauff.

31. Ein Brühe über ein Hasen.

Nimm Butter / laß heiß werden / thue darunter Wein / Essig / Nägelein / Imber / Pfeffer / Zucker / Kirschen / Latwergen daran / laß sieden / thue auch Mandl und Weinberl daran / und richts über den Hasen.

32. Ein Brühlein über Nägelein und Leberlein.

Nimm ein Apffel / schneid ihn wie Ruben / röst ihn im Schmalz / nimß ein wenig Fleischbrühe / geröst Semmel-Mehl / süßen Wein / mach es mit Gewürken nach deinem Gefallen / gelb oder schwarz / thue Zucker / Mandel / Weinberl daran / laß sieden / richts darüber.

33. Ein weisse Brüh über Hünere oder Capaunen.

Stoß Mandel / reib einen Kren / laß ihn ein Sud thun in einer Hennensbrühe / nimß darnach die Mandel sambt dem Kren / treibß durch / doch daß nicht zu dün wird / gieß ein wenig Rosen-Wasser daran / oder Citronen-Saft / laß ein Sud thun / gieß über die Hünere.

34. Grüne Brühe über die Hünere.

Nimm grüne Kräuter / Rosmarin / Majoran / Petersil / zerhackß / treib es durch mit Wein / thue Imber / Muscatblühe / Zucker daran / auch Fleischbrühe / laß sieden / gieß über die Hünere.

35. Ein 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 geriberen Lebkuchen darunter / bähe Semmel-schnitten / lege sie in die Schüssel / richte sie darüber.

36. Ein Käß-Suppen zu machen.

Nimm ein guten Holländischen Käß / zerschneid ihn / gieß Fleischbrühe

daran/ laß sieden / thue Nyr daran/ ein wenig Kämm/ Saffran / und ein wenig Butter richts über ein gebähet Brod an.

37. Ein andere Käff- Suppen.

Nimb ein Viertling Parmasan- Käß / reib ihn / und sied ihn in 3. Seitel Wasser / alsdann seyhs durch ein Sieb / darnach nim ein wenig Zwissel / röst ihn / nim von 2. oder 3. Karpffen- Milch / laß solche in Salz- Wasser über sieden / gewürz es mit Muscatblühe / Zimber / und Pfeffer / gibbs mit Saffran / richts auf gebähte Semmelschnitten an / mach auch verlobrne Nyr darauf / leg frischen Butter darein / und laß auf der Schüssel ein wenig sieden.

38. Ein Haaber- Suppen zu machen.

Nimb ein Löffel voll Haaber- Mehl / das röst wohl im Schmalz / gieß ein Fleischbrüh daran / und druckts durch / bähe ein Brod / und richts darüber an / gieß auch ein wenig Eßig daran.

39. Müscherl- Suppen.

Nimb ein Schmalz in ein Keim / laß es heiß werden / schneid Zwissel und grünen Petersil / sambt ein Löffel- voll Mehl / alsdann röst alles zusammen / gieß Wein daran / zerriebenen Pfeffer und Nägel / 2. Löffel voll Baum- Del und Butter / wasch die Müscherl sauber in Wein auß / sied es in dieser Suppen.

40. Müscheerl- Suppen auf ein andere Manier.

Nimb Schmalz heiß werden / röst Brod- Brösel und Knoblach / gieß ein Wein daran / gestoffenen Pfeffer und Nägel / Baum- Del und Butter / wasche die Müscherl etlichmahl in Wein auß / sieds in obiger Suppen.

41. Bayser- Gersten.

Nimb ein Halbe gute Fleischsuppen in ein Häfen / schlag 8. Nyr darein / etwas weniges Muscatblühe und Nägel / rührs wohl ab / seh das Häferl mit obiger Suppen in ein Kaim mit siedenden Wasser / damit das Wasser biß an den Ranfft des Häferls gehe / laß also 3. gute Viertelstund sieden / biß es wie ein Sutz werde / alsdann nim ein Faim- Löffel / laß die Suppen abrinnen / das übrige richt auf ein Schüssel an.

42. Ein Suppen über die Ochsen- Augen.

Nimb Wein und Wasser / doch daß der Wein ein wenig vorschlägt / laß in einem Häferl sieden / bren ein Mehl darein / zuckers wohl / thue auch gestoffenen Zimmet / und ein wenig Muscatblüh daran / gibbs / laß sieden / schüttts alsdann über die Ochsen- Augen.

43. Weinberl- Suppen.

Nachs also / nim schwarze Weinbeerl / klaubs sauber / sieds in guten Wein / biß sie wohl geschwollen / dann seyhe den Wein ab / in ein saubers Häferl / thue die Weinbeerl in ein Mörser / auch ein wenig gebähtes

rockenes Brod / stoß wohl untereinander / treibs mit dem vorgefottener Wein durch ein Reiterl / leg Zucker / Zimber darein / so du wilt / kanst auch Nägerl darein nehmen / klopfss wohl ab / laß ein wenig sieden / hernach richte es über gebähte Semmelschnitten an.

44. Pistazi = Suppen.

Erstlich nimb Semmelschmollen / weichs in ein Wasser / alsdann nimb 20. mehr oder weniger Pistazi / von welchen die Häutl abgezogen seyn / wie man die Mandel abziehen thut / stoß die Semmelschmollen und Pistazi in einen Mörser wohl / dann treibs mit einer Capauner Suppen durch / laß sieden / und richte auf gebähte Semmelschnitten an / oder ohne solche / nach Gefallen.

45. Suppen und Gestoffenes von Fischen.

Nimb Fisch / welche schön feist seyn / brat sie alsdann thue es in ein Mörser mit Gräten und Haut / stoß mit gebähten Semmelschnitten / treibs durch mit Arbesuppen / und mehrern Theil guten Wein / zuckers und gewürz es / laß sieden / richte dann auf gebähte Semmelschnitten an.

46. Gestoffenes von gefotrenen Hünern.

Röst ein wenig Mehl in Schmalz / nimb gefottenes Hennen = Fleisch / stoß wohl mit der Hennenbrüh durch / sambt dem geröstten Mehl / thue Muscatblühe daran / laß ein Sud thun / richte über gebähte Semmel an.

47. Gestoffene Hünere oder Tapauner = Suppen.

Nimb gefotten oder gebrattene Hünere oder Tapauner / stoß wohl in einem Mörser / treibs mit einer kräftigen Fleischsuppen und Wein durch / thus in ein Pfann / klopfss wohl ab / leg Zimber und Saffran daran / laß sieden / röst kleine Semmelbröckl / oder bache Arbes / thus in die Schüssel / gieß das Gestoffene darüber / sträh Zimmet und Muscatblühe darauff.

48. Schwarze Suppen / oder Pfeffer über ein Schweinen Wildbrät.

Sied das Fleisch bey 2. Pfund oder mehr in Wasser / salz es / daß recht ist / alsdann nimb die abgekochene Suppen / thue 2. Pfund Zwespen / 2. oder 3. Häupel Zwiffel / Peter silwurken / 3. Schnitten gebähtes Brod darein / laß so lang sieden / biß daß mans wohl kan durchtreiben / wanns durchtreiben ist / brens ein wenig ein / schüttts in ein Reim / thue Nägerl daran / daß sie vorschlagen / säuers mit Eßig / nachdem du es sauer wilt haben / zuckers / daß es genug ist / laß alles zusammen sieden / wanns ein gute Weil gefotten hat / so leg das Fleisch darzu / und laß es wiederum sieden / biß daß es genug ist. Wilt du ein Lebzeltten darzu thun / so treib einen guten schwarzen Lebzeltten mit Eßig wohl ab / und laß ihn mit sieden.

49. Ein gelben Pfeffer.

Nimb Semmel = Mehl treibs mit Fleischbrühe oder mit Wein durch / man

man kan jedes halb nehmen / thue Salz und Schmalz daran / gibbs wohl / und laß sieden / biß es dick wird / thue Weinbeerl und geschnittene Mandel daran. Diesen Pfeffer kan man über Urbesbrüh / Ruchlein / und sonst viel andere Sachen gebrauchen / thue auch Zucker / Imber / Pfeffer daran.

50. Sardellen Suppen auff Gebrattenes.

Nimb Sardellen / so viel du meinst / daß du wilt Suppen machen / wasch wohl auß / und thue den Ruckgrad darvon / laß einen frischen süßen Butter bey gleichen 2. Uhr groß warm werden / leg die aufgewaschenen Sardellen darein laß ein wenig sieden / nimb von einen frischen Lemont den Saft / ein wenig Pfeffer Muscatblühe / wann alles untereinander gesotten hat / so treibß durch ein Sib / daß die kleinen Kräten darvon kommen / gieß die Suppen auff das Gebrattene / es sey was es will.

51. Wie man die Suppen mit weissen Ruben macht.

Man nimbt blauen Köhl / sauber gebuzt und gewaschen / 2. Hand voll / 2. weisse Ruben geschält / und blätelt geschnitten / zusammen in ein drey Halb Häfen / man gieß darauf siedendes saubers Wasser / man laßtß sieden etlich Sud / alsdann gießt man das Wasser darvon / und gießt ungesalgene Fleischsuppen daran / alsdann laßt mans wider sieden / biß alles gangß weich ist / von dieser Suppen gießt man die Species den dritten Theil eines Seirl / man laßt es sieden etlich Sud / hernach abgesehen / und warmer getruncken.

52. Blaue Köhl Suppen darvon /

Uerbren blauen Köhl / schütt die Suppen darvon / gieß gute Rindsuppen daran / und leg Zucker Candler darein / biß süß genug ist / laß sieden / biß fertig / gieß mit einem Uyrdotter ab.

53. Fasten- Suppen.

Nimb gesottenen Karpffen / Rogen / Hechten / Leber / legß auff gebähete Semmelschnitten in ein Schüssel / gesottene Schnecken klein zer Schneid / leg auch aufgelöste Krebsenschweif und Scheer darauff / gieß ein gute Urbesuppen darüber / Butter und Gewürz / 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 ungesalgene Rindsuppen daran / und leg ein weissen Zucker Candler darein / nachdem du es süß haben wilt / laß nicht lang sieden / und seyhe es durch und gibß zu trincken.

55. Gersten- Schleim / so wohl stärcker.

Außklaubte Gersten nimb / wasch sie auß 9. Wasser / thue es in ein saubers Häfen / leg ein Capauner- Diegl 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 Sib / ist es zu dick / gieß ein wenig

wenig Rindsuppen darein / nimb Ayrdotter / und ein wenig Butter / laß sieden / alsdann richts an.

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

Wann du gute Gersten hast / so wasch sie wohl mit kalten Wasser auß / je öftters du sie abwascht / je besser ist es / dann laß sieden / wann sie ein wenig gesotten / so schütt das Wasser wiederum darvon / laß die Gersten wohl trückeren / nachmahls gieß ein kräftige Suppen daran / laß so lang sieden / daß du sie durchtreiben kanst / wanns durchtriben ist / leg Butter und Gewürz daran / laß wiederum ein wenig sieden.

Von allerley Koch und Nuß.

57. Das gute Citroni-Koch.

Nimb grosse Citroni 5. oder 6. auff ein Schüssel / schneid die Schalen ganz dün herab / hernach reib die Citroni biß auf das Saure / thue das Weiße geribene in ein Tuch oder Säckel / brenns etlich-mahl mit einem saubern siedigen Wasser ab / und gieß allzeit wider ein frisches darauff / und druckts wohl auß / biß alle Härigkeit völlig weich ist / trückerne es dann gar sauber und wohl ab / stoß es in einem steinern Mörser gar klein / nimb hernach ein halb Pfund Zucker / gies nach Beduncken mit rother Farb eingeweichtes Tüchlein Wasser darauf / laß zu einem zimlich dicken Sulep sieden / alsdann thue die klein gestoffene Citroni darein / auch laß es sieden in rechter Maß / und rühr es mit einem Lemonisafft nach Belieben / und es muß gleichwohl noch Dicke haben / wie ein andere Latwerg zu einem Koch / hernach wann es kalt ist / so nimb es in ein saubere Schüssel und nimb von 7. oder 8. Ayren die Clar / die Bögerl aber weg ; rühre das Koch wie Rittenkoch / ein ganze Stund muß die Ayreclar in einem Häferl gar wohl abgewült werden / und immer ein oder zwey Löffel voll zugossen / thue auf die leicht klein geschnittene Citronischalen die nicht bitter seyn / hinein / thue es in ein silber oder blechene geschmierte Schüssel / bach es wie das Rittenkoch / es laufft schön auß / man darff kein Reiff nehmen / so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistazi-Koch.

Nimb ein Pfund Pistazi / auch Zucker in ein Beck / läutere den Zucker schütte die gestoffene Pistazi hinein / trücker ab / die Pistazi müssen vor mit Spinat gefärbt seyn / und gerührt wie ein Mandelkoch / so oft ein ganzes Ay / so oft ein Dotter / und gerührt biß die rechte Dicke hat / und also bachten / 13. Ay / 6. ganze / 6. Dotter / wann es aber noch zu dick ist / so nimb noch zwey Ayrdotter mehr.

59. Krebs

59. Krebsen: Koch zu machen.

Nimb von einer Rund Semmel die Schmollen / wachß in einer guten Milch ein / darnach druckß wohl auß / nimb 40. abgefottene Krebsen / dieselbe Schweiffel oder Schärl aufgelöst / alsdann nimb Butter ein Bier-ting / und darin wohl abgerührt / wie zu schmalz Knödel / darnach nimb die Krebsen: Schweiffel und geweichte Semmel / auch grob gestoffene Mandel und Butter in ein Mörser / stoß es gar wohl ab / darnach nimb 1/2 in ein Häferl / und wütels fainig ab / und unter den gestoffen Taig in einer Schüssel abgerührt ; wann man gern will / kan mans zuckern / oder nicht / wann mans bacht mit rothen Butter oben an bestreichen.

60. Ein gures Schmalz: Koch zu machen.

MAn soll gestoffene Stärck nehmen / und wann mans auf ein Schüßl machen thut / soll man nehmen 4. 1/2 Dotter / und ein gute süße Milch / die 1/2 Dotter in der Schüßl wohl zerklöpfen / und mit der Stärck einen Taig anmachen / und in dem zerlassenen Butter / wann er gleich anhebt zu siedem / kan man aufgießen / fein alleweil rühren / wie sonst gebräuchig / wann das Schmalz lauter ist / so ist es gefotten genug / dann soll mans absehnen.

61. Wie man das gure Krebsen-Blat macht.

Jede Krebsen ab / mach ein rothen Butter / und von lebendigen Krebsen die Eiterl und Schweiffel klein gehackt / auch grob gestoffene Mandel / und eingemachte Citroni: Bröckl / und grob geschnittene Nistazi / und gefähnen Zucker / so süß mans haben will / zwey ganze 1/2 / zwey Dotter / und darmit abgemacht / auch ein Brocken Semelschmollen die in der Milch gewaicht ist / dieses alles untereinander gerührt / und auf ein Blat gestrichen / mach ein Reiff herumb / und also bachen.

62. Ein gar gures Mandel: Koch.

MAn soll nehmen ein halb Pfund gar klein bereite Mandel / mit frischem Wasser / und gewaichte Semmel in guter Milch darunter stossen / darnach eine weite zinnerne Schüssel nehmen / ein zimlich groß Stück Butter darein zerbrocken / und in der Schüssel gleich zergehen lassen / darnach die Mandel in ein Schüssel than / daran geschlagen zwey ganze 1/2 / und von 7. 1/2 den Dotter / wohl zuckern / und rühren auf der Glut / so gehtß fein schön auf / und wird weiß ; darnach in einem Pfändl ein wenig Schmalz gar heiß lassen werden / und darein brennen / und alleweil rühren / darnach ein blechene Schüssel nehmen / und ein wenig Butter darin zergehen 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.

Nimb ein gutes Häferl voll Agres: Beerl / darnach das Reindl groß ist / und gieß ein Löffel voll Wasser daran / laß siedem / daß es sich durchtreiben

ben laßt/ und wann sie durchgetriben seyn / so nimb Zucker/Butter/und 4. Eyrdotter/ rührs durcheinander ab/ schmier zuvor ein Keindl mit Butter gieß das Koch darein / und laß also backen.

64. Das auffgegangene 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 Eyern die Clar nehmen/und wohl abspritzen/das lauter Faim wird/von diesen soll man nach und nach in die Ritten thun/ und immer zu wohl rühren/ je länger mans rühret/ je schöner wird es/ zu legt soll man ein wenig gar klein geschnittene Lemonischallen 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 wider nider/ obenauff soll man mit Zucker strähen.

65. Capaun; Müßl zu machen.

MAn soll von einem gesottenen Capaun nur das Brät und March nehmen / solches auf das allerkleinst so viel möglich ist/hacken/ darnach ein gute gebähte Semelschnitten in gutte Fleischsuppen waichen/und auch darunter hacken / auch eines oder zwey frische Eyr / nachdem man viel macht/ die fein lind gesotten seyn/ als wann mans essen wolt/ auch darunter hacken/ sambt dem Weissen / das soll man von der Schallen 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/ das fein dicklet wird wie ein Ponádl / hernach auf ein Glütl gesetzt / und alleweil gerührt/ biß fein heiß wird ; es muß aber nicht sieden/ es wird sonst hart / es wird schön weiß / und gar gut.

66. Schüssel Koch zu machen von Mandel.

MAn soll zwey Hand voll Mandel auff das kleinst bereiten / wohl zu kern/ und in 4. Eyr in oberer Milch zer schlagen/ und daran gießen / das in der Dicken sey wie ein Strauben- Saig / darnach die Schüssel mit Schmalz schmieren / den Zeug dareingießen / und auf der Glut sieden lassen / biß fest wird.

67. Ein gutes Müßl von Züner; Leber.

MAn soll die schön aufgewässerten Lebern gar schön und klein hacken/ eins oder zwey Eyr/ und obere süße Milch daran gießen/ und es in einer Schüssel oder Pastetten- Keindl fein gemach lassen auf ein Glütl sieden/ nicht zu lang / das nicht zer geht.

68. May- Müß zu machen.

MAn soll ein recht gutes Kindsloch machen / nicht gar ein Pfännl voll/ wie

wie

wie man einem Kind von einem Jahr macht / und solches auf ein Schüssel thun / weils noch warm ist / und 4. Kreuzerstrügel 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 ein Stund rühren / je länger mans rührt / je besser ist es / darnach muß mans wider auf ein Schüssel thun / fein hoch anffeinander / und mit Blümlein bestecken.

69. Ein gutes Semmel-Koch.

Erstlich nimb Schmollen von einer harten Semmel/waichs in ein Wasser/druckts fein trucken auß / bröselts klein / darnach nimb ein Löffel voll Schmalz / rührs biß es weiß wird / hernach nimb 2. Eyrdotter darunter / und 2. Eyr mit Dotter und Clar / rührs gar wohl ab / darnach nimb klein geschnittene Citronischäller / aber daß das Bittere darvon kombt / nimb auch Zucker nach dem Geduncken / setz in ein Schüssel auff ein Glut / und oben auff auch ein Glut / es ist ein gutes Speißl.

70. Das Mandl-Milch-Koch zu machen.

Nimb ein Hand voll Mandel / ziehe ihnen die Haut ab / und stoß auff's aller kleinest / druckts mit einer guten neu-gemolckenen Milch/oder sonsten guten ramigen Milch durch ein Tuch / es muß dieser Milch so viel seyn / als man zu dem Koch bedarff ; wann die Mandel wohl durchgedruckt seyn / hebt mans auff / und zuckert die Milch / und macht mit einem schönen Mehl in ein Reindl ein Rinds-Koch/wann das Koch anfangt zu sieden / so rührt man die gestoffene Mandel / wo nicht alle / doch was bleibt / auch darein / zuckers wiederumb / wann man will / daß ein rechte Süße bekomt / und man muß sehen / daß das Koch nicht gar zu dick wird.

71. Aepffel-Koch.

Nimb saure Aepffel / schells und schneids Blätl / weiß in ein Hasen / gieß Wein daran / laß also auff einen kleinen Glüt sieden / und wann sie weich seyn / so schlags durch ein Sib / nimb ein Viertel klein gestoffene Mandel darunter / 2. Eyrdotter / 2. Löffel voll gute obere Milch / ein Stuck Butter / zuckers / unten und oben Glut / und laß es bachen wie ein anders Koch.

72. Ein kaltes Nuß von Eyrn und Milch.

Nimb ein Milch / und schlag Eyr darein / siede es wie Eyr-Milch / und schütts auf ein Tuch / laß wohl versepfen / thue auch Milchram und Zucker darein / laß wohl erkalten / richts in ein Schüssel / und laß kühlen / biß du es zu Tisch tragen wilst.

73. Ein Erdbeer-Koch.

Zeribe die Erdbeer durch mit Wein / nimb ein geriben Hauß-Brod / und röst es im Schmalz / gieß die Erdbeer daran / zuckers und laß sieden.

74. Fisch

74. Ein Fisch = Mus.

Nimb das Brätig von einem Brat = Fisch / es sey ein Fisch wie er wolle / hake ihn klein / treibe ihn mit einem Wein durch / nim ein wenig Mehl / röste es im Schmalz / gieße es an den durchgetriebenen Fisch / thue Imber / Zimmet / Saffran und Zucker daran / laß es einen Sud thun / und richte es dann an.

75. Ein Grief = Mus.

Gieß ein Möth in einen Hafen / laß ihn auffieden / und rühr den Grief darein / doch daß er nicht knollet werd / mach ihn nicht zu dick / auch nicht zu dün / thue Weinbeerl / Imber / Pfeffer / Saffran darein / und wann du es anrichtest / so besträbe es mit Zucker.

76. Ein Lungen = Koch.

Nimb ein Kälberne Lungen / laß sieden / hacks / thue es in ein Schüssel / nim ein Hand voll Weinbeerl / auch so viel geriben Brod / 5. Apr / gewürk es wie du wilt / darnach thue ein Schmalz in ein Pfannen / schlag die Lungen in ein Netz / und halt es in der Pfannen über ein Kobl = Feuer / daß sein langsam außbacht / und nicht anbrennt / und wans fein rösch ist / richts an / und mach ein Brühlein darüber nach deinem Gefallen.

77. Ein braunes Mus von Feigen.

Nimb Feigen / Weinbeer und Biern / schells und schneids / daß mans möge braun machen in Schmalz / und machs wider trucken im Mehl / thue sie in ein Pfannen mit heiffen Schmalz / und wann sie braun seynd / so thue sie herauß / und laß erkalten : druck darnach zusammen / daß das Schmalz wieder darvon kombt / hacks darnach klein / gieße guten Welschen Wein daran / auch Zucker und gut Gewürk / laß sieden / gib kalt.

78. Ein Müßlein für Krancke.

Nimb 4. oder 5. Ayrdotter / klopffs in ein Pfännlein / gieß Wein daran / daß ein gleiche Dicke gewinnt / thue Zucker daran / laß sieden.

79. Reis = Koch zu machen.

Nimb ein Reis / sied ihn in einer Milch / schlag ihn durch / und schlag 4. Apr daran / biß es genug ist / schmier ein Schüssel mit Butter / schütts drein / zuckers zuvor / thue unten und oben Glut / daß es braun wird / wann du es nicht gar essen thust / so schneid dünne Schnitl / und bachs in heiffen Schmalz / so hast du wieder ein Racht.

80. Ein Srauben = Mus.

Nach Straublein fein rösch / hacks klein / und rösts im Schmalz / gieß ein dicke Milch daran / hast du nicht genug Milch / nim Wein / gewürk mit Saffran / Imber und Zucker / machs wie ein Wein = Mus.

81. Ein Wein = Mus.

Nimb ein Semmel rösts in Schmalz / schlag 4. Apr daran / klopffs / gieß Wein daran / thue Zucker / Saffran daran / laß sieden.

82. Ein Zwespen-Muß.

Nimb die Zwespen und siede sie in Wein / wann sie weich seynd / so zwings mit Wein durch / zuckers / nimb ein geriebene Semmel / röste es im Schmalz / rühr es darunter / und lasse es sieden.

83. Hühner-Koch.

Nimb das weiß Gebrattene von einer Hennen / stoß oder hack es klein / treibs mit einer Fleischsuppen durch / so nicht sehr gesalzen / rühr 5. Eperdotter darein / brenn es mit Schmalz ein wenig ein / zuckers und mach ein Koch darauf.

84. Stock-oder Wasser-Koch.

Nimb 8. oder 10. Eper / darnach du viel Koch machen wilt / dann ein wenig Rosen-Wasser / Zucker / und ein gute obere Milch / schlags mit den Epern wohl ab / salz es ein 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 aufeinander in dem Hasen / wie ein Stock ; ist sie aber nicht gut / so wird es gar wässerig / wann das Koch zusammen gangen / so heb es auß dem Wasser heraus / und fast es mit einem Faim-Löffel auf ein Schüssel heraus / daß es fein aufgehäuft aufeinander lige / setze es im Keller / laß kühl werden / besteck es mit Blümlein / und gib es also auf ein Tafel / wosern es etwas wässerig ist / so trückne es mit einer Semmelschollen / auf / ist ein gute kalte Speiß.

85. Mandel-Reiß-Koch.

Man muß den Reiß sauber glauben / waschen / und wieder dörren / daß er sich stossen laßt / darnach muß mans durch ein Süb sähen / hernach nimbt man das Reiß-Mehl und die Mandel / und rührts mit einer Milch in einer Keil fein glat ab / und Kochs auf einer Blut / laß gar gemacht kammel sieden / und ehe mans anricht / muß man ein Brocken Butter daran legen / und zuckern / und darnach ein Sud thun lassen:

86. Koch von Rebhüner-Mägerl / und Leberlein.

Nimb Leber und Mägerl / sambt wenigen Fleisch von Rebhünlein / hack's gar klein / schlag Eper daran / und in gute süße Milch / daß wird wie ein Schüssel-Koch / thu es in ein Schißel oder Keil / laß fein gemacht auf einer Blut sieden / so ist es fertig:

87. Das kalte aufgeloffene Rinds-Koch.

Mach ein rechtes Rinds-Koch / doch nicht gar ein Pfandel voll / wie mans einem Kind macht bey einem Jahr / thu es in ein grosse zinnerne Schüssel / weils noch warm ist / nimb 4. Strigl 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/ kosts/ ob es süß genug ist/ du mußt ein gute Stund rühren/ thu es wieder in ein andere Schüssel/ machs fein hoch an/ und besteckts mit Blumen.

88. Aufgeloffenes Säm: Koch.

Nimb 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 nimb von zwey Eyren das Weiße/ schlags wohl ab/ nachmahls schüttts unter die abgerührte Salsen/ rührs wiederum ein wenig/ dann nimb wiederum das Wasser von zwey Eyren/ verfabrt damit wie oben gesagt/ und alles ferners/ biß 12. Eyerclar darein gerührt hast/ lehtens rühr alles zusammen/ ein gute halbe Stund auf einer Seiten/ ohne Veränderung/ wann es anfangt aufzugeben/ druck den Saft von einem frischen Lemoni darein/ zuckers/ schneid auch etwas wenigens von den Schällern klein/ und thus darunter/ wann es dann wohl aufgangen/ so faß es auf ein Dorten-Blätel/ und bachs in der Dorten-Pfannen/ fein kühl/ oben und unten ein wenig Blut/ richts mit dem Blätlan/ zuckers/ du kanst es auch mit Blumen zieren.

89. Weinberl: Koch.

Nimb Weinbeerl/ wasch sauber/ stoß in einem Mörser sambt einer gebähten Semmelschnitten/ wanns genug gestossen/ so schlags durch mit Wasser und Wein/ schüttts in ein heißen Butter/ laß sieden/ biß dick wird/ thue Zucker daran/ so viel als genug ist; den Gesunden gibt mans kalt/ denen Krancken aber warm.

90. Lemoni: Koch.

Nimb Semmelschmollen nach Belieben/ sied es in einer Rindsuppen weich/ thu es in ein Keindl/ druck Lemoni-Saft darauf/ und leg Zucker darein/ doch daß die Säure etwas vor schlage/ nimb ein wenig Butter/ und reib das Gelbe von Lemonischällern darzu/ laß gegen einer halben Viertelstund sieden.

91. Ein anders mit Ambra.

Nimb ein Eyerdotter/ Lemoni-Saft und Zucker/ spritz ab in einer Rindsuppen/ alsdann nimb etwas Mehl/ röst es ein wenig im Schmalz/ thue das Geröste zu dem vorigen/ spritzes stäts/ daß es nicht zusammen lauft/ und laß ein wenig sieden/ wilt du es mit einem Geschmacken haben/ so laß ein Tropfen Ambra-Geist/ oder sonst einen/ was du für Geschmacken haben wilt/ darein fallen.

92. Zimmer: Koch.

Schneid die Rinden von einem altbahren Groschen-Laiß umb und umb herab/ damit kein Schmollen daran bleibe/ reibs auf einem Rib-Eyren/

Eysen/ thue es in ein weiten Weidling/ thue 4. oder 6. Loth Zimmet / 6. ganze Eyer/ und von 6. das Clar darzu/ zuckers auch biß genug ist/ rührs ein gute Stund/ je länger je besser/ wilst du/ so kanst auch Rosen-Wasser / und ein wenig Tragand darein thun/ so salt das Koch nicht nieder/ wais genug gerührt ist/ schüttts auf ein grosse mit Schmalz geschmierte Schüssel/ thue einen grossen Reif darüber/ unten wenig / aber oben viel Blut / damit es sich von unten nicht anbrenne/ oben aber ehender aufgehe.

93. Koch ein anders mit Mandel.

Nimb ein Pfund schöne Mandel/ schwölls und schölls/ stoß klein/ hernach nimb ein Messinge Pfann/ thue so viel Zucker als Mandel dar ein/ trücker wohl ab in der Pfann/ doch daß du es nicht verbrennest/ nimb klein gestoffene Zimmet darunter/ daß ganz braun wird / rührs untereinander ab/ treibs durch ein hölzernes Reiterl (so wird es gewürmlet) gleich auf die Schüssel darauß mans isset/ man muß hübsch aufguffen / und nicht mehr umbrühren / darnach schneid eingemachten Citroni würflet / sträh es umb und umb auf das Koch/ setz es in ein Dorten-Pfannen / laß es ein wenig übertrücker/ ziers mit Zucker oder Blümel.

94. Butter-Koch.

Nimb auf ein grosse Schüssel ein Pfund guten frischen Butter / wasch ihn wohl auß/ trücker ihn wohl ab/ daß er nicht naß bleibe/ leg ihn in ein Weidling/ rühr ihn/ biß er groß auflauft/ nimb 24. Eyerdotter/ rühr einen nach dem andern darein/ wann alle darinnen/ nimb Zucker/ daß genug ist/ rührs wiederum ein weil/ schmier die Schüssel und Reif/ gieß das Koch darein/ oben und unten Blut/ bachs bey einer halben Stund/ damit es ein schöne Farb bekomme.

95. Spanisch Aepfel-Koch.

Nimb schöne grosse Aepfel / schneid runde Blätel biß auf die Kern / schmier ein Schüssel wohl mit Butter ein/ leg die Aepfel-Blätel darauß/ so oft ein Leg Aepfel/ so oft besträbe sie mit Zucker und Zimmet / nimb ein wenig frischen Butter darzu / also mach die Schüssel / biß ganz voll ist/ bachs auf einer Blut/ biß sie weich und braun werden.

96. Semmel-Koch / mit einem Fingerührten.

Nimb 5. Eyer/ 2. Strigel Butter/ ein Seidl süße obere Milch/ mach ein lindes Fingerührtes darauß/ nimb umb ein Kreuzer Semmel/ schneid die Rinden darvon/ weichs in gute süße Milch/ laß wohl anziehen/ druck hernach auß/ leg sambt dem Fingerührten / und einem ganzen Ey/ ein Strigl Butter in ein Mörser/ zuckers und stoß wohl untereinander/ als dann schmier ein Schüssel mit Butter/ schüttts darein/ mach oben und unten Blut/ und bachs.

97. Ein Kräfftiges Rosen-Koch.

Nimb ein Hand voll groß- oder kleine Rosen/ thue die Knosp darvon / nimb Semmel die in Wein geweicht/ stoß darunter/ treibs mit einem Seitel Wein durch ein enges Sübel/dann thue Zucker/ Zimmet/ Nägel/ und Muscatblühe darzu/ laß sieden bis dick wird / du kanst auch an statt des Weins ein gute Hüner suppen nehmen.

98. Ein Diendel-Koch.

Nimb Diendel/ so viel du wilt/ die wohl zeitig seynd/ treibs durch ein Süb/darnach thu das durchgetriebene in ein Schüssel/ rührs wohl / nimb von 8. Eyren das Weisse/ spritel es in einem Hasen wohl ab/ bis es ein lauterer Faim wird/ darnach nimb mit einem Löffel ein Faim herab/ so viel als ein Ey ist/ rührs unter das Durchgetriebene/ so lang bis du nichts mehr hast/ zuckers/ daß sein süß ist/ schmier ein Schüssel mit Butter/bachs wie ein anders Koch.

99. Ein Weixel-Koch.

Nimb dörte Weixel/ sied es in einem Wein/schlags durch ein Süb/rühr 5. oder 6. Eperdotter drein/Zucker und Zimmetstup drein/ schneid ein Semmel langlet/ schmier die Schißel mit Butter/ und leg die Semmel schnitten darein/ röste sie zuvor im Schmalz/schütt das Weixel-Koch dar- über/ und bachs wie das andere Koch.

100. Dorten-Nuß.

Nimb Semmelschmollen/ weichs in guten Wein / bis weich wird/ dar- nach schlags durch ein Süb/ und schlag 4. Eperdotter drein/rühr alles durcheinander und schlags durch/nimb ein wenig Wasser darzu / schütts darnach in ein Keindl/leg ein wenig Butter darzu/ laß es ein Weil sieden/ zuckers / und wann es genug gefotten ist / so leg wieder ein wenig Butter drein/ und laß ein Sud thun/ so ist es recht.

101. Das falsche Mandel-Koch.

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



Allen

Allerhand Milch.

102. Gesulzre Milch zu machen.

MAn soll von 10. Eyren das Clar nehmen / und mit einem Spritler ein Löffel voll Wasser zerschlagen / und darzu nehmen zweymahl so viel süßen Räm / zuvor in einem Häfel sieden / und wider überschlagen lassen / darnach die Eyerclar 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.

Nimb ein halb Maß dicke Milch / thus in ein Maß Häfen / saltz und laß sieden : darnach nimd das Weiß von 10. Eyren / klopps / laß sieden / zuckers / schütt die zerklöpften Eyer darein / laß ein Viertelstund fein gemacht sieden / rührs nicht / bätche ein weißes Brod / legs in ein Schüssel / und sträh Weinberl darauf / und thue die gesulzte Milch darauf / seh / daß es fein kühl stehet.

104. Die Spanische Milch zu machen.

MAn soll gute oder süße Milch nehmen / ein gutes Häfen voll / dieselb sieden lassen bey einer Viertelstund / oder ein wenig mehr / darnach soll mans in gar niedere Erdene Geschier giessen / und über Nacht in einem kühlen Keller stehen lassen / so wirfts ein Haut auf / darnach soll man schöne bätche Semmelschnitten nehmen / und in eine gute Milch weichen / und auf eine Schüssel legen / und wohl zuckern / die Häutel fein mit einem Abnehm-Löffel abnehmen / und darauf fein dick aufeinander legen / und allezeit Zucker darzwischen strähen / und also kalt geben.

105. Schneemilch zu machen.

MAn soll auf ein Schüssel bey einer halben / oder 3. Seitel gute süße obere Milch nehmen / und von 5. neugelegten Eyren die Clar / mit einem Löffel gar wohl durcheinander abgeschlagen / daß gar faimig wird / darnach bätche 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 drin ist / soll mans nur wieder spritlen / so faimts / doch muß die Milch gar gut seyn.

106. Topfen-Milch zu machen.

MAn soll gar ein gute obere süße Milch nehmen / und 3. ganze Eyer wohl zerklöpffen / und durch ein Seyh-Pfänlein darein seyhnen / und zum Feuer setzen / und wanns gleich will anfangen zu sieden / Käß-Wolcken in einer Milch wohl zertreiben / darein gießen / und wohl rühren / und bey einer Blut stehen lassen / biß er sich gleich anhebt zu brechen / und zu einem Tropfen

fen werden will/ darnach ein Weil stehen lassen/ und das Löpfel abfeyhen/ und in die darzu gehörige Mödel schlagen/ die fein formirt wie ein Löffel/ und seynd von Körbelzäunen geflochten; und wann das Käß-Wasser wohl darvon geseyhen ist/ soll mans auf ein Schüssel umbstürken/ und ein gute süsse Milch daran gießen/ man magß zuckern oder nicht.

107. Reiß-Milch zu machen.

Man soll gute obere Milch nehmen/ und ein Reiß darin kochen/ nicht zu viel/ wann er nun anhebt zu sieden/ man muß ihn nicht rühren/ wann er anderthalb Stund kocht/ so seht 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 kombt/ zuckern oder nicht/ kalt lassen werden.

108. Die Spanische Milch / Nates genannt.

Nimb zwey schwarze unglasirte Weidling/ je weiter sie seyn/ je besser würfts auß; darnach nimbe ein ganz neu-gemolckene Milch/ wie sie von der Ruhe herkomt/ sebbe sie/ thue es in Weidling/ seze es auf ein glüenden Aschen/ thue auffen herumb kleine glüende Kohlen/ und laß also 4. oder 5. Stund stehen auf den glüenden Aschen/ wann er ganz außgelöschet/ thut man wieder ein andern darunter/ damit es alleweil von unten gemacht/ und gemacht wallt/ nur nicht zu viel Blut/ sonst wird die Haut gleich hart und speer/ aber fort alleweil/ nur daß mans merckt/ wallen/ und wanns genug aufgeworffen/ 4. oder 5. Stund muß gar gewiß stehen/ nimbs von der Blut/ seß zugedecket in Keller/ laß über Nacht/ nimbe die obere dicke Haut herab/ legß auf ein Schüssel übereinander/ und zuckers/ also ist es gemacht.

109. Mehr ein andere gute Milch.

Erstlich nimbt man von der gestrigen Milch den süßen Räm darvon ein Seitel/ auf ein mittlere Schüssel zu machen: mehr von der heutigen Milch ein Seitel/ alsdann 2. Löffel voll Zucker/ dieses alles in einem saubern Haufen oder Reim wohl durcheinander gerührt/ und in ein Schüssel gossen/ hernach auf der Blut ein Sud thun lassen/ damit es aber nicht angelegt wird/ und also abkühlter auf die Tafel geben.

110. 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 Blätel zu einem Eyerkraut macht/ also muß die Pfann inwendig überzogen seyn/ alsdann nimbe gar ein gute Milch/ 5. oder 6. Eyer/ darnach die Pfann groß ist/ zerschlag sie und zuckers/ thu es in die Pfann/ unten und oben Blut/ daß es werde wie ein Schüssel-Koch.

111. Gesulzter Mandel-Milch / auf allerhand Farben.

Nimb gestoffene Mandel / die treib durch mit Wasser / darinnen Hausens Blätter gesotten ist / alsdann nimb das grüne von Peterfil / hack's gar klein / nimb den dritten Theil von einer Mandel-Milch / zuckers / und sieds in einer Pfannen / seyhe es hernach durch / so wird es grün / nimb 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 Safran / so hast du drey Farben / laß bestehen / wanns gestanden ist / so heb es in ein heiß Wasser / stürz auf ein blechenes Blät / schneids alsdann nach der Läng auf ein Schüssel nach deinem Belieben.

112. Ein Ygel von Mandel.

Nimb 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 thue es heraus in ein Egerkörblein / laß wohl verseyhen : darnach nimb abgezogene Mandel / schneid sie nach der Läng entzwey / vergulds / und bestreß den Mandel damit / den du gesotten hast / mach ein Form darauf wie ein Ygel / zucker ihn / darnach leg ihn in ein Schüssel / gieß ein gute Mandel-Milch daran.

Von allerhand Sulzen.

113. Hechten-Sulz zu machen.

Nimb ein grossen Hechten / schneid ihn die Haut sauber weg / schneid ihn zu Stücken / laß ihm ein Stand im Salz ligen / nimb guten Wein / Eßig / und Urbesuppen in ein Hafen / etlich geschälte Zwisfels-Häpl / Pfeffer / Imber / Muscatblühe darein / auch Hausens Blätter / laß ein gute Weil einsieden / alsdann den Fisch gesäubert / und in die Suppen gelegt / fein gemacht siedem lassen / zuckers dermassen / schau / daß die rechte Säure hat von Eßig / gilbs / wann er an die statt gesotten hat / seyhe die Brühe herab / laß stehen / bis es sich setzt / leg die Stück in ein Schüssel / seyhe die Brühe sauber durch ein Tuch / gieß an den Fisch / laß bestehen / wann du es gilbst / strähe Weinberl und Zirber-Rüssel darauf.

114. Holler-Sulzen zu machen.

Nimb den Holler / stoß ihn / und treib ihn durch mit Wein und Gewürz / und mach es süß mit Hönig und Zucker / rührs untereinander.

115. Lebkuchen-Sulzen zu machen.

Nimb des Leipziger Lebkuchens eine Tafel / schneide ihn würflicht / gieße vier Maß Wein darein / lasse ihn 2. oder 3. Tag daran weichen / seße ihn darnach zum Feuer / und laß ein Wall oder 6. thun / zwings durch / thue daran Zimmet / Safran / Imber / Pfeffer / Muscatblühe / laß noch ein Wall thun / so ist es recht.

116. Ein

116. Ein Sulz-Nuß zu machen.

Nimb Eyer/ thue das weiße darvon/ klopf das Gelbe/ zuckers/ setz ein Milch über das Feuer/ und laß sieden/ und wanns anhebt zu sieden/ so schütt das Gelb von Eyren darein/ und ein wenig kalt Wasser/ auf daß es zusammen lauft/ darnach thue es in ein Eyer-Käß-Rörlein/ laß verseyhen/ legß darnach in ein Schüssel/ und nimb das Eyerclar/ klopfß wohl/ thu ein Zucker daran/ darnach nimb guten Milchram von einer dicken Milch/ laß sieden/ thu das Eyerclar darein/ und laß so lang sieden/ als ein hart paar Eyer/ darnach gieß es darüber in die Schüssel/ laß kalt werden.

117. Ein Nuß-Sulzen zu machen.

Nimb geschälte Nuß und Semmel-Mehl/ das Wasser von einem hart-gefotenen Ey/ stoß alles wohl untereinander/ und treib es durch mit Wein/ Salz/ und Gewürz/ so wird ein gute Sulzen darauß/ die man zum Brattens isset.

118. Sulz über Fisch zu machen.

Erstlich nimb die Fisch/ und schleppe sie/ siede sie mit Wein und Wasser ab/ doch nicht gar allerding/ salze sie auch/ nimb abgezogene Mandl/ und stoffe sie klein/ zwinge sie mit guten Wein durch/ und lege die Fisch in eine Schüssel/ nimb darnach die durchgetriebene Mandel/ thue Imber/ Pfeffer daran/ laß sieden/ und gieß darüber/ laß kalt werden.

119. Weirel-Sulzen.

Nimb zeitige Weirel/ und stoß mit sambt den Kern/ treibß durch wie ein Sulzen; und da sie zu dick wolt werden/ gieß ein guten Wein daran/ wurde sie aber zu sauer/ so zuckers.

120. Ein Kummel-Sulz über einen Hechten.

Nimb einen Hechten/ der 5. gute Stück gibt/ theils voneinander/ salz ihn ein/ wann er ein Stund im Salz gelegen/ wasch ihn gar sauber/ daß nichts schleimigs daran sey/ thu ihn in ein glazirten Hasen/ gieß dar- auf 3. Maß guten starken Hungarischen Wein/ 1. Maß Wasser/ 1. Seidl Effig/ darnach nimb grobe Imber/ Muscatblähe/ Zimmet/ binds in ein Pinckel/ legß darzu/ wann der Fisch ein wenig verfaimbt hat/ leg 6. Loth zerschnittene Hasen-Blatter darzu/ laß also fein stät sieden/ so wirdß lauter/ den Hechten soll man auf ein Dreyfuß setzen/ damit er umb und umb siede/ wann der Fisch genug gefotten ist/ leg ihn auf ein Schüssel/ wohin du die Sulz gießen wilt/ die Sulz aber laß länger sieden/ versuche etliche Tropffen auf einem zinnern Däller oder Löffel/ wann es gestehet/ ist es genug gefotten/ dann gieß es durch ein weiß wollenen Sack/ laß von sich selbst durchrinnen/ gieß über den Fisch/ bestecke es mit geschwöllten Mandeln/ und stell es im Keller/ so gestehet es.

121. Manß

121. Mandel-Sulz.

Nimb Mandel/stoß sie klein/ treibs mit einer warmen Milch durch/thue
es in ein Pfannen / thue Hausen-Blatter darein / sied die Mandel-
Milch und die Hausen-Blatter miteinander / das sein dick wird / gieß in
ein Schüssel / daß es gestehe.

122. Zimmet-Sulz.

Nimb ein Halbe süßen Wein/Muscatteller oder Malvasier/thue Zucker
darunter / hernach nimb 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 seyh es durch ein dickes Tüch/ wann
es klar gesyhen / gießt man das Zimmet-Öel und Hausen-Blatter darun-
ter/die Hausen-Blatter muß vorhero klar gesyhen werden/auff ein Halbe
nimbt man ein Loth Hausen-Blatter/wanns fertig ist/ so gießt mans Fin-
ger dick / und laßt gestehen / darnach schöpft mans Löffel voll in das Ge-
schier / darauff man iset.

123. Korhe Korn-Blumen-Sulz über Forellen / oder
andere edle Fisch.

Nimb ein Seitel rothen Wein / und so viel Wasser/nimb die rothen
Korn-Blumen / binds in ein saubers Tüchel / leg Zucker darzu / laß
sieden / biß wohl pickt / alsdann gieß auff gefottene Fehren- oder Sälb-
ling / oder andere edle Fisch.

124. Ein gute Sulz über Karpffen.

Siede den Karpffen in Eßig und Wasser / doch daß der Eßig wohl vor-
schlagt / thue auch Zwifel / Pfeffer / Muscatblübe und Nägerl dar-
zu / laß also sieden biß genug / richts auff ein Schüssel / ziers mit lang-
lecht geschnittenen Mandeln / und laß gestehen.

125. Krebs-Sulzen.

Nimb abgefottene Krebsen / huß und stoß sie in einem Mörser / schlags
mit guten klaren Wein durch/nimb andere gefottene Krebsen/und laß
die durchgetribene Suppen sieden / wanns sied / thue die Krebsen darein /
laß ein kleinen Sud thun / thue auch Gewürz darzu/richts auff ein Schüs-
sel besteckts mit Mandel und Weinbeerl / und laß also gestehen.

126. Rechte Kummel-Sulz.

Nimb guten weissen Wein / gieß ihn in einen neuen überzünnten Kessel /
thue ganzen Zimmet / schönen weissen Conari-Zucker / ein klein wenig
ganzen Pfeffer/3. oder 4. Stuck Imber darein/laß es durcheinander sieden/
wann es wohl gefottent/ so nimb es weg vom Feuer / wirff 3. oder 4. Grän
Bisam und Ambra darein / nimb schön weisse Hausen-Blatter / zerklöpff
sie wohl / weiche es in Wasser ein Tag oder zwey / so wird es weich/thue es
in ein neues Geschirz / gieß das Wasser darvon / gieß ein halb Seitel sau-
bers

130. Ein Apffel-Pfänzel.

Nimb Apffel / schalls und schneids gewürfflet / und mag ein Taigel / mit einem Wein / und ein Uyr daran / dün wie ein Strauben-Taigel / und rühr die Apffel darunter / zuckers ein wenig / laß ein Schmalz in ein Raindl heiß werden / schütt es darein / unten und oben Blut.

131. Mandel-Käff.

Nimb Mandel / so viel du wilt / mach ein Mandel-Milch / die gar schön geseyhen ist / auff ein Pfund Mandel 4. Loth Hausen-Blatter / damit mans stärckt / man muß von erst die Hausen-Blatter in Wasser sieden / und mit demselbigem Wasser muß du die Mandel-Milch durchtreiben / etliche nehmen die Mandl dick / und treibens durch / aber es gehet nicht gern / oder durch ein Pfeffer-Pfann nicht mit Hausen-Blatter gestärckt / alsdann zuckers wohl / laß sieden / so lang als zwey Uyr sieden müssen / so gieß in ein Form / wo man die Uyr-Käff 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 herauß / richts in ein Schüssel / gibs kalt / gieß zuvor ein kalte Mandel-Milch darüber / sie darff nicht mit Hausen-Blatter seyn / gieß die Milch nicht / daß es darüber geht / so siehet man den Form des Käff / nimb viel Zucker.

132. Uyr-Käff zu machen.

Nimb Uyr / so viel du wilt / kloppfs wohl / gieße ein wenig Koffen-Wasser darein / nimb ein gute dicke Milch in ein Pfannen / wirff Zucker darein / wanns siedet / so gieße die gekloppften Uyr darein / laß ein Wall oder etliche thun / schau / daß nicht hart wird / thue es darnach in ein Körblein / gibs kalt / man kans auch wohl mit Mandeln bestecken.

133. Ein anderer Uyr-Käff zu machen.

Nimb Mandel / so viel du wilt / Peter sil / oder Majoran / stoß alles klein / gieß gute Milch daran / schlags durch / darnach nimb Uyr 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 darauff so ist es fertig / man machts auch von lauter Uyr 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 geribenen Lebkuchen / gib es / mach es ein wenig süß / so seynd sie gut.

d. 2. 135. Man

135. Mandel-Knödel zu machen.

Nimb Mandel / laß klein stoffen / thue geriebene Semmel darzu / und zwey Aprdotter / und ein frischen Butter / und rührs gar wohl ab / zuckers / bachs in Schmalz / und mach ein Weixel-Suppen darüber.

136. Semmel-Knödel.

Reib Ayrne Breken oder Rippfel so viel du wilt / schlag 6. oder 7. Apr daran / rührs wohl durcheinander / bren ein wenig heiß Schmalz daran / so werden sie fein rogl / bachs in Schmalz / man muß sein kühl herauß bachen / mach ein süß Süppel darüber / so seyn sie recht.

137. Speck-Knödel zu machen.

Nimb Speck / schneid ihn klein gewürfflet / darnach laß ihn ein wenig zergehen / weich Semmel in ein Milch / so als wie sonst zu andern Knödeln / nimb darnach den zergangenen Speck und Semmel / grünes Kräutl / auch ein wenig Brieß / Sals / machs / nimb ein oder zwey Apr / schlags darunter.

138. Gefüllte Weixel-Semmel zu machen.

Nimb ein oder zwey Semmel / so viel du auff ein Tisch geben wilt / schneid die Rinden darvon / holl die Semmel auß / laß ein wenig in ein heißen Schmalz anlauffen / darnach nimb die Weixel / von den durren / setz sie zu / wanns schier gesotten seyn / so nimb den halben Theil von den gesottenen Weixeln / röst sie wohl im Schmalz / wann sie schier geröst seynd / alsdann nimb ein wenig geriebene Semmel auch darzu / wann du gern wilt / zuckers wohl / und sträh Zimmetstup darauff / alsdann in die angeloffene Semmel gefüllt / wie man die Semmel herauß holt / alsdann muß man ein Blätl wieder darauff setzen / leg alsdann die Semmel auff ein Schüffel / und nimb die übrigen Weixel / schlags durch / und gieß über die Semmel / laß ein Stückel Ruchel-Zucker darin versieden / und wann mans schier will anrichten / so sträh Zimmetstup darauff.

139. Würst in der Fasten.

Nimb Aepfel / schwings im Mehl und bachs / stoß darnach in einem Mörser / thue Weinberl-Latwergen daran / und mach ein Taig mit Milch und Mehl an / wie zu den gewollnen Röchlein / welgers wie Pläk / nimb die Füll / thue Zimmet und Imber daran / und bachs in Schmalz.

140. Kälberne Würst zu machen.

Nimb Eyer und Milchram durcheinander / eines so viel als das andere / Klop alles wohl durcheinander / gewürch mit Pfeffer / Imber / Muscat / blühe / Safran / auch grünes Kräutel / was dir beliebt / nimb ein halbes oder ganz Kälbernes Brüstel / das wohl weich gesotten ist / bachs klein / thue es auch darunter / nimb den Magen von Kalb / ein oder zwey / füll die Füll darein / nähe es zu / über brenns an die stätt / nimb darnach das Wämpel / und mach Fleckl

Fleckl darauß/ oder sonst andere Fleck/ so schneid eines zu vier Stückel/ und legß zum Flecken/ wann du sie anrichtß/ oder mach ein Eyer- Süppel darß über/ wie über die Brüßl.

141. Schweinene Knödel zu machen.

Nimb frisch schweines Fleisch/frischen Speck/hackß alles durcheinander als wann du Bratwürß machen woltest/ aber kleiner/ machß darnach mit Semmel und Eyer/ auch Kräutl/ als wie die Kälberne Knödel.

142. Frittada zu machen.

Nimb allerley grüne Kräutl/ Spenat/ Salve/ Smitlauch/ jungen grünen Zwiffel/ Frauen-Blätter/ wasch alles auß/ hackß klein unter einander/ schlag etliche Eyer daran/ auch 3. oder 4. Löffel voll Mund-Mehl/ 2. Löffel voll Milchram/ allerley Gewürß/ Rosmarin/ Pfeffer/ Nägerl/ 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 Blütel/ oben auch ein wenig Blut/ so wird es fertig.

143. Ein gutes Eyer-Pfänzel.

Nimb Semmel/ schneid gewürßete Bröckel darauß/ rößß im Schmalz/ nimmb darnach ein gute Milch und Eyer/ zuckers/ schlags wohl durcheinander ab/ gieß in das Pfändl zu den gerösten Bröckeln/ laß kühl auf einem heißen Aschen langsam außbachen/ mach oben auf ein wenig Blut/ gibß auf die Tafel als ein Pfänzl.

144. Reiß-Knödel.

Nimb gesottene Reiß und gestoffene Mandel durcheinander/ zuckers/ und schlag Eyerdotter daran/ mach Knödel darauß/ und bach es im Schmalz.

145. Mandel-Knödel.

Leg die Mandel klein stossen/ thue ein geriebene Semmel darzu/ und 2. Eyerdotter/ sambt etwas frischen Butter/ rührß wohl untereinander/ zuckers/ bachs im Schmalz/ mach ein süß Süppel darüber.

146. Knödel von Jungen- oder Hünere-Fleisch.

Nimb das breite von gesottene Hünere- oder jungen Fleisch/ hernach nimmb Semmelschmollen/ so viel als des Fleischs ist/ hackß klein/ schlag 2. Eyer daran/ gewürß es mit Muscatblühe und Pfeffer/ mach Knödel darauß/ siedß in einer Urbesuppen/ leg Butter daran/ und laß sieden.

147. Aufgange Semmel.

Nimb ein gutes Mehl/ 3. Löffel voll Gerben/ 2. Eyer/ 4. Löffel voll Milch/ und ein wenig Schmalz/ mach einen Teig nicht zu dick/ arbeit ihn wohl ab/ wann der Teig wohl aufgangen/ gieß ein wenig Milch in die Dortens Pfann/ schneid den Teig fein rund wie ein Semmel/ leg ihn in die Dortens

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

148. Zupfte Knödel.

Nimb 3. Strigel frischen Butter/ wie mans umb ein Kreuzer kauft/ rührs wohl ab/ alsdann zupf die Schmollen von neu-gedachener 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-Rudel.

Nimb 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 wärden laßt/ darauf mache grosse Rudel auf ein Bred/ laß wohl aufgehen/ hernach nimbe ein grosse Kein/ gieß ein halb Maß Milch darein/ auch ein Löffel voll Schmalz oder Butter/ laß untereinander sieden/ leg die aufgangene Rudel darein/ oben und unten gleiche Blut/ so geht die Milch in die Rudel/ gib acht/ daß sie sich nicht verbrennen/ sondern nur braun werden. Kurz vorhero ehe du es anrichtest/ schitt 1. oder 2. Löffel voll Milchram darüber her.

150. Milchram-Strudel.

Nimb frischen Butter/ laß ihn zergehen/ rühr 2. Eyerdotter/ und ein Löffel voll Milchram darein/ schütts ins Mehl/ rührs wohl ab/ würcks und walcks auß/ nach diesem streich Butter über den aufgewalchten Zaig/ über den Butter aber wohl dick Milchram/ legs zusammen/ wie ein Strudel/ legs in ein Kein mit guter Milch/ setz oben und unten ein Blut/ daß wohl braun werden.

151. Weixel-Knödel.

Sjede dürre Weixel/ bis sie weich werden/ seyhe die Suppen darvon/ löß die Kern auß/ hack die Weixel klein/ nimbe ein guten Löffel voll geribene Semmel darunter/ diese must du aber vorhero in Schmalz oder Butter lassen anlauffen/ schlag ein Ey daran/ nimbe Zucker und Zimmet/ rührs untereinander/ daß ein festes Zaigl werde/ mach kleine Knödel/ besträh es ein wenig mit Mehl/ und bachs geschwind in heissen Schmalz/ sonst zergehen sie/ leg die Knödel in ein Schüssel/ darauf man isset/ nimbe die abgecyhene Weixel-Suppen/ zuckers/ und thue Zimmet darunter/ brenns ein wenig mit Mehl ein/ daß wohlgeschmack werd/ gieß die Suppen auf die Knödel/ und laß auf einer Blut ein wenig sieden/ doch must du nicht zu 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. Aepfels

153. Aepfel, Knödel / oder Strizel.

Machs eben/als wie von denen Weizeln gemeldt/ allein die Aepfel must du ein wenig im Schmalz rösten/ wann du es bachen thust / besträchs wohl mit Mehl/ damit sie nicht zerfallen/ gibß trucken/ oder mach ein Süßpel darüber von Wein/ wie auch Zucker und Zimmet / und gieß darüber.

154. Hechten, Knödel.

Nimb ein gutes Stück Hechten/laß sieden/blätl ihn klein/und zerhackß/ mach von Epern ein Fingerührtes/ nim grünen Peter sil/ Majoran / hackß klein/nimb auch schönes Mehl darzu/ misch alles durcheinander/ gewürk es mit Muscatblühe/Imber und Pfeffer/ mach kleine runde Knödel/ sieds in einer Peter sil Suppen/ und gibß.

155. Schlick, Krämpel.

Man nehm 2. ganze Eyer/schlags in ein Mund, Mehl/mach ein Taig an / walg ihn dünn auß/ fülle darein allerhand Kräutel/was du wilst/oder gehackte Kälberne Brüß und March/ oder gehackte Lungel / welches aber vorhero im Butter muß geröst werden/ nimb Weinberl darzu nach Beslieben.

156. Schlick, Krämpel von Krebsen.

Man nehm 40. oder 50. Krebsen/wasch sauber auß/thu es in ein Hafen/ gieß siedendes Wasser darüber/decks zu/und laß ein halbe Stund stehen/ alsdann thue das Wasser darvon / schelle die Schweif und Scheeren auß/nimb die Schmollen von einer Semmel/ weichß in süße Milch/ein wenig grünen Peter sil/ hack alles klein untereinander/nimb eines Ey groß frischen Butter/laß ihn in einer Reim zergehen/schütt das Gehackte darein / hernach nimb 2. Eyer und schönes Mehl/mach ein Taigl/ walgs dünn auß/ füll das Gehackte darein/gewürk es mit Pfeffer/ Muscatblühe und Salz/ mach Schlick, Krämpel / übersieds gar ein wenig im Wasser / legs auf ein Süß/ daß sie wohl absinken/ hernach legs in ein Schüssel/ nimb das Beste von den Krebschallen/ zerstoß es/ und treibs mit guter Milch durch ein Süß auf die Schlick, Krämpel/ leg 2. Strizel Butter daran/ laß auf der Blut wohl einsieden/ daß ein wenig Suppen bleibe.

157. Eyer, Kraut.

Nimb wenig Schmalz in eine seichte Pfannen/ nur daß es den Boden bezeugt/schlag etliche Eyer ab/darnach du viel machen wilst/ saltz und pfeffers/ schütt ein wenig von den abgeschlagenen Epern in die Pfann/ allwo das Schmalz ist heiß worden/ breite es über die ganze Pfannen auß / daß ein schönes dünnes Blätl/ und schön röflet auf beeden Seiten wird / verfabre also mit den Epern/ biß alles außgossen ist / und gebachen / darnach schneid lange Zeltl dar auß wie ein Kraut/ thus in ein Schüssel/ gieß ein wenig

nig

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

158. Griefß: Schöberl.

Nimb ein frischen Speck/ hack ihn klein/ nimb darzu schönen Griefß / 2. Eyer und guten Milchram/ rührs durcheinander/ bachs/ gibß truckner/ oder in einer Suppen.

159. Speck: Nocken.

Nimb frischen oder gesalzenen Speck/ hack ihn klein/ und thue ihn in einer Schüssel abreiben/ nimb darzu 2. oder 3. Eyerdotter/ und ein ganzes Ey/ rührs auch darein/ mach mit Mehl einen Teig an/ wie zu Nocken gehörig/ salt und schneids in ein siedend und gesalzenes Wasser/ wanns überbrennt/ legs in ein Schüssel/ bestrah es mit geriebener Semmel/ oben und unten/ brenns mit Butter oder Schmalz ab.

160. Pfannen: Kuchen.

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

161. Ein anderer mit Speck.

Nat klein geschnittenen Speck in Butter / und ein wenig Wasser / wann das Wasser ganz aufgetrocknet ist / und der Speck röthlich scheint / so gieß die obbesagte Eyer darüber / und laß schön aufbachen.

162. Noch ein andere mit Schuncken oder Häring.

Laß Butter in der Pfannen braun werden / schlag Eyer wohl ab / und schüt 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 gepuht seyn / darnach gesotten / daß sie nit zäh seyn / darnach soll man Kälberne / Rinderne oder Schaaf-Faisten auch frischen Speck klein hacken / darunter 2. Hand voll geriebene Semmel nehmen / darnach man viel Mägerl füllt / auf ein gerösten Zwiffel und Peter sil / 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. Ba:

164. Gebachene Hünen und Tauben.

WAnn die Hünen und Tauben zerglidet seyn / soll man die Weinlein wol zerklöpfen / und über Nacht in ziemlich gesalznen Wasser legen / darnach mit guten Essig besprengen / und wieder ein weil ligen lassen / darnach im Mehl umkehren / und im Schmalz bachen / und ein schön grün Peter sil in ein heiß Schmalz werffen / und gleich wieder herauß thun / und dar auff legen / er bleibt schön grün.

165. Ein andere Manier.

Auß ganz kleine Hünlein einen Sud in einer Rindsuppen thun / zerschneids in Stückel / wals in Aprn / oder in einem darzu tauglichen Taigl / und bachs im Schmalz / auf diese Weiß kanst du auch die Frösch bachen.

166. Hünlein oder junges Fleisch in Agres-Beer zu kochen.

WAnn das Hünlein sauber gepukt / und zerglidert ist / soll mans mit heißen Wasser überbrennen / und in ein Keindl legen / ein Seimel schnitten fein gewürfelt schneiden / und ein wenig in Schmalz rösten / Muscat blübe / zerstoßnen Pfeffer / und ein gute Hand voll Agresbeerl / 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. Hünlein in einer schwarzen Suppen.

Man soll das Blut von einem Hünlein / oder von mehrern / in Wein / oder Essig auffangen / das Hünlein zerglidern / und im heißen Schmalz abbräunen / darnach in ein Häfel thun / und ein sauren Apffel klein hacken / im Schmalz rösten / und ein wenig geribene Seimel darzu / daran gießen Wasser / Wein / Essig / auch das Blut / und sieden lassen / darnach darzu thun Pfeffer / Zucker / Zimmet und Nägelsup.

168. Ein gutes Essen von Lebern.

Man soll Hünen / Kälber / oder Lämmerne Leber klein hacken / sambt zimlich vil Capaun / oder andere Faisten / und einer geweichten Seimel schollen in obere Milch / und 2. Aprdotter daran geschlagen / darzu nehmen Majoran / Peter sil / Muscatnuß / Pfeffer / und ein süßen Milchram / ein Butter in einem Pasteten-Keindl zergehen lassen / den Zeug darein gießen / unten und oben Blut geben / so lauffts auf / und wird gar schön rogl / man muß im Keindl auf den Tisch geben. Man machts auch also von einen Kälbernen Nieren.

169. Ein gute Carabanda zu machen.

Man soll ein hinteres Biegl abbratten / das Fleisch von den Weinlein ablösen / und klein schneiden / an dem langen Weinlein Brät lassen / und auf die Schüssel legen / ein wenig mit Essig besprengen / ein frischen Lemoni mit sambt den Schalen daran schnitzlen / gar klein pfeffern / und ein

e

wenig

wenig Suppen daran gießen / und Butter daran legen / und zugedeckt / auf einen Glütl lassen heiß werden.

170. Ein gutes Lämmernes Dämpff: Brätl.

Man soll ein hibsches Strügel Lämmernes Fleisch nehmen / dasselbe auf dem Rost abbräunen / zuvor mit Salz besprengen / darnach in ein Häsel thun / und darzu vier Apfelspältl von einem saurlechten Apffel / sie seyn grün oder dürr / und ein geribene Semmel im Schmalz rösten / daran gießen ein wenig Fleischsuppen / Pfeffer / Imber und Muscatblübe darzu thun / sein 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 Brandweitt dem Hünlein also lebendig in Hals gießen / aufhengen / und also verzaplen / und über Nacht hengen lassen / darnach rauffen und fengen / und die Füßlein ein wenig brennen / wann man gern will / mag man Hasel-Hünl-Füßl daran binden / und mit Speck oder Gewürz spicken / darnach bratten / 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.

Nimb von einem Rind ein gutes Schweiffstück / und zertheils gemacht / daß mans nicht verschlägt / nimß 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 Hasen oder Kessel so groß das Fleisch mag seyn / alsdann laß wohl sieden / das allezeit wohl zugedeckt bleibt / wann das Fleisch anfangt weich zu seyn / würffe darein ein Zwiffel voller Nägelein gesteckt / und ein Stück Imber von einander gebrochen / und groben Pfeffer / feine Kräuter / als Rosmarin / Rundelkraut / drey Lorberblätter / ein halbe Stund zuvor man anrichten will / man muß die Feisten darvon schöpfen / und hinein gießen 1. Seidl von autem Wein / und ein halb Seidl guten Essig / nimbe Schwämel und Ochsenhämm / müssen klein geschnitten werden / und laß einsieden / daß die Suppen kurz ist / dann richte das Fleisch sauber an / und regulier's mit dem Schwämel und Ochsenhämm.

173. Spanische Ohlie / nachdem man viel machen will.

Nimb 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 Erbheladi in runde Scheibel geschnitten / 2. Lämmerne Brüß halb gesotten / ein halb gemästet Capauner halb gesotten / 4. Schepsene Schweiffel halb gesotten / ein halb Pfund Ochsen-

Ochsen-

Dachsen, March klein geschnitten / mittlere gelbe Rübel / kleine weisse Rübel / kleine Scheer-Rübel gepuht / Zeller / Pastanati / 3. Häpl Knoblauch klein geschnitten / 2. Händ voll Eiser / gebrattene Kästen / schönen Köhl. Nimb ein saubere Kein / leg eines nach dem anderen darein / zwischen jedwedere Lag aber lege Dachsen, March und Ruben / nimb ein lind-gesalzene Kind- oder Hennen-Suppen / seyhe sie darüber / gewürz es lind ab / daß es nicht versalzen wird / decke es sauber zu / laß also wohl durcheinander sieden / alsdann richte die Speiß auf eine grosse Schüssel an / daß man alles sehen kan / oben darauf lege Bratwürst.

174. Rindfleisch mit grünen Kräutern.

Sehe Rindfleisch zu mit Wasser / und salze es / laß es mürb sieden / thue Lorbeerblätter / zwey oder drey Häpl Knoblauch / ganzen Imber / Nägerl und Muscatblühe / etliche Kohlkregel / gelbe und weisse Ruben nicht viel / ein klein wenig Salbey und Rosmarin darein / laß ein Viertelstund damit sieden / nimb es vom Feuer / decke es zu mit einer Hafendeck / damit der Geschmack nicht darvon gehe / gib es mit denen Kräutern.

175. Fricassirte kleine Hünel.

Nimb kleine junge Hünel / puße sie / schneide sie mitten von einander / klopfte sie mit dem Messer-Rücken / wirff sie in heissen Butter / laß sie ein wenig braunlich röffen / seyhe den Butter / davon gieß ein gute Hennenbrüh darüber mit ein wenig Wein und frischen Lemoni / gewürze es / wann du es wilst anrichten / so nimb gebähte Semmelschnitten / lege sie auf den Boden in ein silberne oder blechene Schüssel / richte die fricassirte Hünel darüber an / gieß die Brüh darüber / laß es in der Schüssel auf Kohlen sieden / gewürz es lind ab / und gib es.

176. Zerlegte Capanner Speiß.

Nimb junge Capanner / brate sie halben Theil ab / laß sie kalt werden / zerlege sie zierlich / thue sie in ein Keinl / gieß ein wenig Wein und Fleischbrühe darüber / thue March und Gewürz darein / laß es sieden / wirff Citronen-Blühe darauf / und gib es.

177. Ein andere.

Nimb diese Capänl / quelle sie in Wasser / nimb sie auß dem Wasser / und glied sie fein klein ab / nimb Spärgel und Brüßl / quell sie in Wasser / schneide die Brüßl klein / thue auch Krebs übersieden / und schelle sie / thue dis alles mit Dachsen, March in ein Keinl / 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 wider darüber mit ein wenig Wein / laß es wider auffieden / richte es zierlich an / und gib es.

178. Gefüllte Lämmerne Brüstl.

Nimb Lämmerne Brüstl/ so vil du wilt/ nimb gequellten Zeller/ mache ein Eingerührtes von 3. oder 4. Ujern mit frischen Butter/ March/ grüne Kräuter/ eingeweichte Semmel-Schmollen/ hache diß alles durch einander mit ein paar frischen Eyrdotter/ gewürk es lind/ füll die Brüstel damit/ setze es zu/ und sied es weich/ schütte Macaroni darüber/ die in einer Rindsuppen gequell seyn/ gibß mit geribenen Parmesan-Käß besträhet.

179. Zeller-Suppen über einen gesottenen Capauner.

Gied sauber gepukten und in Brätl geschnittenen Zeller in einer guten Rindsuppen/ rühre guten Milchram daran/ röst Semmelschnitten im Schmalz röflet/ und richt den Zeller sambt der Suppen über einen wohl gesottenen Capauner.

180. Ein köstliche Kräuter-Suppen.

Man nimbt Andivi/ Boragi/ Gunreben/ Kerbelkraut/ Kickerl/ Spär-gel/ Spanischen Saurampffen/ Zigori/ Spenad/ dise alle wasche sauber auß/ und hache es klein/ sied es in einer guten Rindsuppen (wiltst du es trincken/ so seyhe die Suppen von denen Kräutern ab) gieß mit einem Eyer oder Milchram ab/ und richts über gebächte Semmelschnitten.

181. Piccadi von Indianischen Hünel.

Nimb und bratte sie halben Theil ab/ laß sie kalt werden/ mache ein Gehack darauß mit March/ Lemoni-Safft/ Austrien, ein wenig Wein nimb ein wenig eingeweichte Semmel darunter/ gewürk es lind ab/ laß es sieden/ gib es mit ein wenig frischen Butter.

182. Pilque von jungen Hünel.

Nimb gar kleine junge Hünel/ je kleiner/ je besser/ puke sie/ und laß sie gang/ röst sie im Butter/ nimb kleine Vögel/ Brügl/ Krebs/ quell/ und richt ein jedes besonder zu/ mach ein Gehack von Capauner-und Ochsen-March/ thue es in ein Silber/ seyhe ein gute Fleischsuppen darauß/ gewürk es lind/ laß es sieden/ brenn es ein wenig ein/ richt das obgeschribene alles darüber an/ besträlhe es mit geschelten Pistagen/ und belege es mit Lemoni/ gibß.

183. Spänsau-Würst.

Nimb ein Spänsau/ puke sie sauber/ oder ziehe ihr die Haut ab/ nimb 2. gerauchte Ochsen-Zungen/ 2. Pfund Schweines Fleisch/ 2. Ochsen-Gaum/ 3. schwemene Ohren/ sied es alles/ und schneide es dünn und langlecht/ sonderlich die Ohren/ nimb ein Cerveladi-Wurst/ reib sie darunter/ gewürk es wohl/ und füll es fest in die Spänsau-Haut/ bind es fest zu mit einem Spagat und dünnen Bretten von Schindel/ sied es/ und gib es kalt in Schnitten/ kanst auch ganze Pistagi darunter nehmen.

184. Ges

184. Gebratene Kälber-Brisl in Sardellen-Suppen.

Nimb die Brisl / säuber sie auß / sied sie in Wasser / spick sie mit kleingeschnittenen Speck / steck sie an ein hölzernen Spieß / binde sie an ein grossen Spieß / du kanst Salbey-Blätter darzwischen stecken / brate sie ab im Safft / nimb Krebs / die gesäubert seyn / auch gesotten / spicke die Schweiffel / tricassir sie im Butter / wann die Brisl gebraten / und du anrichtest / so wirff die Krebs-Schweiff darüber / nimb Sardellen / wasche sie in drey oder vier Wässer / nimb die Gräten heraus / thue sie in ein Reindl mit Wein / Essig / Lemoni-Safft / süßen Butter / gewürk es lind ab / laß es sieden / damit die Sardellen zergehen / streich sie durch ein härin Tuch / und laß sie darnach wider auffsieden / ist zu wenig Butter / so thue mehr darauf / gieß es über die Brisl / und gibß.

185. Gefüllte Biern.

Nimb Biern / und holle sie auß / so viel du kanst / und fülle sie mit gehackten Biern / Mandel / Weinbeerl / Zucker / Zimmet / mach ein Pfätzlein von einer Biern oben darauf / steck ein Zwecklein darauf / daß die Füll nicht heraus fällt : mache darnach ein dünnes Taiglein / duncke die Biern darein / und laß gemach backen. Gleicher weiß kan man auch die Aepffel und Ritten machen.

186. Ein gefülltes Kraut.

Schneid den Stingel heraus / mach es ein wenig holl / nimb 2. Händ voll Mandel / hack es mit ein wenig Krautblätlein / röst es im Schmalz / gibß / gwüß mit Imber / Pfeffer / Muscatblübe / schlag 2. Uyr daran / rührs untereinander / und fülls ins Kraut / decks mit Krautblätlein zu / thue es darnach in ein Reindl / gieß warm Wasser daran / salz ein wenig / laß sieden / brenn ein Schmalz daran / laß einbreckeln.

187. Gelbe Ruben von Ritten machen.

Nimb Ritten / schells / schneids wie gelbe Ruben / thue sie in ein Häfelein / und thue Mandel / Weinbeerl / Rosinen und Zucker daran / brenn ein Schmalz darüber / laß sein dünsten.

188. Gedämpfte Hünel.

Nimb ein junges Hünel / und salz es wie zum braten / gewürk mit Nägeln / Pfeffer / Salbey / Rosmarin und Majoran / thue es in ein Häfelein / 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 nimb ein Lemoni und Ugres / thue sie auch daran / so wirds gut und recht.

189. Hüner im Gewürz.

Nimb ein Henne / zerleg sie in vier Theil / siede sie in Wasser / hack Zwifel klein / gieß Essig daran / alsdann gewürk sie wohl mit Pfeffer / Saffran und Muscatblübe / und koche sie gar ab.

190. Junge Hünen in einer Suppen.

Stede die Hünen ab im Wasser/ nimbe ein Hand voll Blätter von Peterfil-Kraut/ stoß in einem Mörser/ darunter thue 6. Uyr/ nachdem die Schüssel groß ist/ solches stoß alles mit Pfeffer/ Zimber/ Saffran/ auch Zucker ab: darnach so treibs mit der Hünen: Suppen durch ein Sib/ und lasse die Suppen wohl auffieden/ und rührs siedig/ lege die Hünen in ein Schüssel/ und richte die Suppen darüber. Also magst du auch das Kalb- und Lämmerne Fleisch machen.

191. Hünel in einer Lemoni-Suppen.

Pllze die Hünel/ zerhacke es/ darnach nimbe ein Rindsuppen/ gieß daran/ und ein guten Theil Wein/ aber überbrennes zuvor/ gleich daß sie verfaumbt haben/ auch daß sie fein säuerlet seyn von Wein/ alsdann nimbe 1. oder 2. Lemoni/ schneid ihn fein blätlet/ legs auch darzu/ gewürz es mit Pfeffer/ Zimber Muscatblühe/ gilbs/ laß also sieden/ biß sie genug haben/ brenn es auch ein/ wann du es anrichtst/ so lege die Lemoniblätl daran.

192. Gescherbel über ein junge Gans.

Stede die Flügel/ Fuß und Magen in Wasser und Essig/ schneide Muscatblühe daran/ gilbs und pfeffers: nimbe darnach das Leberlein/ ein Apffel und ein Zwissel/ hacke es klein/ nimbe ein wenig geribene Semmel röste es im Schmalz/ thue es daran/ auch ein Uyr/ pfeffers und füll es in Kragen/ nehe ihn oben zu/ und laß ihn mit sieden.

193. Kalbs-Lebern zu kochen.

Schneide die Kalbs-Leber würfflicht/ röste es im Schmalz/ mache ein Brühe darüber mit Nägelein/ Pfeffer/ ein wenig Leb-Kuchen.

194. Gefüllte Leber.

Hacke eine Kalbs-Leber/ nimbe abgezogene Mandel/ schneide es länglicht/ nimbe Rosinen und Weinbeerl/ thue es daran/ thue frischen Butter darein/ gieß ein Ram daran/ Pfeffer/ Zimber/ Saffran und Salz/ lege es in ein Netz/ thue Schmalz in die Bratpfannen/ und lege es darein/ laß in einem Ofelein bachen.

195. Gedämpfte Leber.

Schneide ein Kälberne Leber zu Stücken Uyr groß/ salze es/ gewürz mit Nägelein und Pfeffer/ stecke es an Spieß/ brate es/ doch nicht gar ab/ darnach legs in ein Schüssel/ nimbe Zwissel oder Knoblauch/ hacke es/ röste es im Schmalz/ thue das Schmalz von Zwisseln wider weg/ nimbe Pfeffer/ Essig/ frischen Butter/ Lemoni/ thue es alles an die Lebern in die Schüssel/ decke es zu/ laß auf der Kohlen dämpfen.

196. Kälberne Leber bratten.

Nimb die Lebern/ schneid sie zu Stücken/ wie die Welschen Nusz/ spick mit Speck/ und legs in ein Netlein/ steck an Spieß und brats/ mach
ein

ein Brühlein darüber mit Fleischbrüh / ein wenig Nägelein / Imber und Pfeffer / und brenn ein Mehl daran.

197. Maurachen zu machen.

Thue eine Lungel überbrennen / und hacke es gar klein / nimbe es alsdann auf ein Schüssel / schlag 1. oder 2. Uyr daran / thus gar wohl stupen / mit Pfefferblübe und Imberstup / auch mit Lind- und Muscatstup / rühre durcheinander ab / und mach ein Taigl an von Epern / walgs gar dünn auß / darnach nimbe ein Holz von einem Weinzapffen / und schlag ein wenig von den Taig darum / weiters so schlag die Lungel daran / lasse aber den Stingel weiß / und thue es bachen / mit sambt dem Hölzel / halt die Maurachen mit einem Löffel zusammen / damit nicht viel darvon falle / thue über eine Weil das Zapffel darauß / damit es auch inwendig außbache / gibß auf den Tisch.

198. Hüner, Kaviol.

Hacke die Leberlein / nimbe schönen Petersil / Mangolt / hack und röste es im Schmalz / auch ein wenig geriben Brod / und ein geribenen Holländischen Käß / 1. oder 2. Uyr / Pfeffer / Imber / thue es unter die gebackten Leberlein / nimbe ein wenig Wasser / frischen Butter / und ein Uyr / mach ein Taig an / wälge 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 Muscatblübe daran / ein wenig Pfeffer / laß auf der Kohlen ein wenig sieden.

199. Ein anderer.

Nimb den Nieren sambt der Feisten von einem Kalb / hacke es mit Petersil / Mangolt / röste es in Butter / nimbe geriben Brod und Käß / Zimmet / Pfeffer / schlags in obgeschribenen Taig / machs wie vor gemelt. Dergleichen kan man machen von Kalb, oder Hennen, Fleisch / aber es muß ein March darbey seyn.

200. Vögel in Zwiffel einmachen.

Schneide Zwiffel und röste es in Schmalz / rupffe die Vögel / und röste es auch in Schmalz / und thue es unter die Zwiffel / gieß Wein und Fleischbrüh daran / gibß und gewürk / so seynd sie recht.

201. Wildprät gur machen.

Stude das Wildprät in Wasser und Salz / gieß es darnach wider herab / mache ein Brüh darüber von Lebluchen / auch Rosin / Mandel / Zucker / ein wenig Muscatblübe / Pfeffer / Imber / Nägelein / Wein und Essig / auch ein wenig von der erst, gesottenen Brüh.

202. Ein gute Speiß von weichen Hirsch, Geweyh.

Von weichen Hirsch, Geweyh / schneide die Spizl ab / von selbigenzie he die Haut ab / schneids dünn blätlet / legs in ein Reindl / thue Butter
darein

darein/ laß also wohl brecken / nimb Lemoni-Safft 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 nimb den Kropff bey dem Kopff heraus / und die ganze Haut von der Henn oder Capaun auffß fleißigst von dem Braten herab ledigen / als wann mans untergreiffe / die Flügel / Biegel / und Stoß / sollen an der Haut bleiben / nur das Bratige soll man von den Brinnern herablösen / alsdann nimb ein faisten Kälbernen Nieren / sambt der Capauner-Faisten / hacks klein / nimb ein wenig geribene Semel / schlag ihr daran / rühre untereinander ab / salt / pfeffer / und nimb Muscatblühe darzu / fülls in die lehre Haut / neß subtil zu / hernach thus in ein raumiges Häfen damit es nicht anbrenne / gieße gute Rindsuppen daran / wanns gefotten / legß auff gebähte Semmelschnitten / gib die Suppen ein wenig / und schüttß daran.

204. Gefüllte Aepffel

Nimb Aepffel / so nicht gar zu groß / auch nicht sehr sauer seyn / schneid ein Blätl oben herab / hol den Apffel auß / doch daß ein Raufft herum bleibe / darnach mach ein Füll von Weinbeerl / Zibeben / und Mandel / zuckers (wilt du / so kanst auch lindes Gewürz darzu nehmen) fülls in die Aepffel / leg das Blätl wieder über den Apffel / mach ein kleines Hölzel / spiß das Blätl damit / an / daß es nicht herab falle / alsdann nimb ein Schmalz in ein Pfann / laß heiß werden / und leg die Aepffel darein / setze die Hafedeckel mit Blut darauff / so bräunt sichs fein / so sie nun anheben braunlecht zu werden / so richtß auff eine Schüssel / mach ein Süppel darüber / also : nimb Wein und Wasser / röst ein wenig Mehl darein / zuckers / thue auch Weinbeerl / Mandel und Zibeben (wann du wilt / kanst auch lindes Gewürz darzu nehmen) darein / gibß / und richtß über die Aepffel / also kanst du auch die Birn machen.

205. Hirschen-Zemmer zu kochen.

Nimb den Zemmer also ganz im Wasser gefottener / salt ihn wohl / so er gefotten ist / leg ihn auf ein Kost / laß ihn wohl abtrückern / sträh darauf Imber / Muscatblühe / und Salt / mach eine süße Brüß an den Zemmer / thue in ein Schüssel / Wein / Zimmet / Lebzellen / Zucker und Muscatblühe / laß ein wenig fieden / und gibß warm.

206. Schweins-Kopff.

Puß den Kopff sauber mit warmen Wasser / laß ihn darnach im frischen Wasser ligen / biß der wilde Geschmack darvon gehet / sied ihn alsdann im

im

im Essig und rothen Wein / doch daß deß Weins mehr seye / als Essig /
thue auch Muscatblühe / Nägerl / gangen Pfeffer und Imber darein / daß
er ein guten Geschmack darvon bekomme / laß also alles zusammen sie-
den / biß daß er genug hat.

207. Gefüllter Köhl.

Hacke Speck / Zwiffel und geweichte Semmel durcheinander / thue Ges-
würk / und 3. Agr darzu / füll den Köhl / Andivi oder Salat damit.

208. Gefüllte Artischocken.

Nimb 4. oder 5. Artischocken / sied sie weich / alsdann nimb das Rauche
heraus / mache ein Füll von einem gefottenen Capaun-Brat / und
Kälber-Brüßl / nimb darunter Capri / gefottene Krebsen-Schweiffel / und
ein halben Viertelng Pistak / auch klein-gebachene Bögler / darzu brauche
ein gute Hennen-Suppen / und frischen Lemoni-Safft / lege die Artischo-
cken in ein Schüssel / und fülle es / gewürk sie mit Muscatblühe / Imber
und Pfeffer / lege auch einen Butter daran / decks auch mit einer Schüssel
zu / und laß ein gute Viertelstund auf der Glud sieden.

209. Artischocken mit Krebsen gefülle.

Nimb 4. oder 5. groffe Artischocken / siede sie weich / löß das Rauche
wohl auß / siede 40. der schönsten Krebsen / löß die Schweiffel auß /
hacke es klein / weich ein neu-gebachens Semmel in süßen Milchram / truck
die Semmel auß / und nimb 8. Eyer / mache gar ein dünnes Fingerühr-
tes / zerhacke die Semmel ganz klein / thue solche sambt denen Krebs-
Schweiffen in das Fingerührte / du kanst auch Majoran und Bertram
darzu nehmen / siede kleine Weinbeerl und gehackten Citroni einen Vier-
telng / fülls mit diser Füll / gewürk es mit Muscatblühe / Imber / Pfeffer /
Zimmet und Zucker / richts in ein Kein oder Dorten-Pfannen / decke es
wohl zu / laß bachen / gib es trucken auf die Taffel.

210. Speißl für einen Krancken von Brüßl.

Nimb ein paar Kälberne Brüßl / überbrenn sie schön weiß / nimb das
Adrige weg / schneide sie blätlet in ein Keindl oder Schüssel / strähe
weiße Semmel-Brüßl daran / schneide frische Lemoni-Schollen darzu /
ein wenig Muscatblühe / und ein frischen Butter / laß geschwind auffie-
den / und ein wenig Rindsuppen darzu / und gibs.

211. Auf ein andere Manier.

Nimb ein paar Brüßl und ein Eiterl von einem Rüche-Kalb / überbrenn
es miteinander / puße beede sauber / schneid von Eiterl das Zähne hin-
weg / laß das Eiterl kalt werden in frischen Wasser / daß du es schneiden
kanst / als wie einen Speck zum spicken / also spicke das Brüßl darmit /
hernach brats an ein Spißl / daß nicht hart wird / legs in ein Keindl / gieß
ein gute Suppen daran / und ein wenig Muscatblühe / Nägerl / Zimmet und
Zucker /

Zucker/brenns mit Semmelbrösl ein/ nicht zu braun/ leg ein wenig frischen Butter daran/ Lemoni-Safft darzu/ laß auffieden/ und gibß warmer.

212. Würstel für einen Krancken.

Nimb von einen überfottenen Capanner das Weiße von dem Bauch/ und von einem Kalbs-Kopff das überbrennte Hirn/hack's klein/nimb ein wenig weiße geribene Semmelschmollen darzu/ doch nicht so vil/ als das Fleisch ist/ ein wenig Muscatblühe/ ein wenig kleine Weinbeerl/ nimb hernach ein frischen Butter in ein Pfannen/ und das gehackte darein/ schlag 3. oder 4. Ayrdotter daran/ laß ein wenig rösten/ daß es aber nicht anbrennt/ nimb ein Schüssel/ schmier mit Butter den Boden/ mach Würstl Finger-lang/ legs schön wie ein Stern/ gib unten und oben gleiche Blut/ laß also ein kleine Weil bachen. Von diser Füll kan man auch Schlickkräpffel 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 gehacket/ halben Theil Semmelbrösl und Ayr daran geschlagen/ und geröst/ und so gemacht/ wie das obige von Capanner-Brait gemelt ist.

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

Nimb ein Kalbs-Hirn/ das schön ganz ist/ überbrenn es recht/ laß kalt werden/ mache mit einem Ayr ein Zaigl an/ wals darinnen/ und bache es schön gelb/ nimb Rindsuppen/ brenn es ein wenig ein/ doch nicht zu dick/ thue Muscatblühe/ Saffran/ ein wenig Wein und Zucker daran/ laß sieden/ wann du es geben wilt/ so leg das Hirn darein/ laß ein wenig auffieden/ und gibß. Man kans auch truckner und warmer gebachener geben/ Zucker und Zimmet darauf gesträhet.

215. Ein Wälsch Penadl zu machen.

Nimb Schmollen von einer Rundsommel/ laß in einer Rindsuppen sieden/ wie andere Penadl/ wann es genug gefotten hat/ so rührß wohl ab/ daß nicht Knopern gibt/ schlag 2. frische Ayr daran/ daß es dünn wird/ schmier das Reindl mit frischen Butter auf dem Boden und Seiten ein/ schütt das Penadl darein/ gib unten und oben gleiche Blut/ daß es sich nicht anbrennet/ und gibß.

216. Köchel für einen Krancken/ der Sand und Stein hat.

Nimb Wälsche Weinbeerl/ wasch sie 2. oder 3. mal/ klaub sie sauber/ daß die Stein darvon kommen/ thue es in ein Häserl/ gieß aufgebrenntes Rörl-Wasser/ und ein wenig alten Wein daran/ laß also weich sieden/ daß man sie kan durch ein Süß schlagen/ nimb ein Reindl und ein wenig frischen Butter darein/ röst darin Semmelbrösl schön braun/ schütt

schütt die durchgeschlagene Weinbeerl mit sambt der Suppen darein/
machs so dick / wie sonst ein Köch: / stoß 10. oder 12. Krebs-Augen
zu Pulffer / wie Mehl / und rührs darunter / ehe du es gibst / ein wenig
Weigelwurken geschaben / und darein gerührt / wie auch Muscatblühe.

217. Knödel und Würstel von durren Brünner-Zwespfen.

Nimb Weixel und Brünner-Zwespfen / wasch es sauber auß / setz zu in
Wasser und Wein / wann sie gesotten seynd / so löß die Kern heraus /
und hacks ganz klein / daß mans nicht kennet was es ist / röst geribene
Semmel und thus unter das Gehackte / schlag zwey ganze Apr daran /
nimb Zimmet / gestoffene Nägerl / Muscatblühe und Zucker / daß genug
ist / geribene Lemoni-Schöllen / mach den Zaig so dick / daß du kanst Knö-
del darauß machen / bach die Knödel im Schmalz nicht zu braun / leg sie
in ein Reindl / gieß die Suppen / in welcher sie gesotten haben / darauß / doch
nicht zu vil / wann mans anricht / so muß man die Knödel mit eingemach-
ten Hehepötschen / oder Weinschärting bestecken / kanst mit geschnittenen
Bistazi besträhen / es ist ein schöne und gute Speiß.

218. Spenat auf Niderländisch zu kochen.

Nim die Stengel vom Spenat / wasche ihn sauber auß / daß er nicht
zertrückt werde / leg ihn in ein Hasen / daß er wohl Raum hat / über-
brenn ihn nicht zu vil / seyhe ihn durch ein Süß / daß er fein ganz bleibt /
und ganz trucken seye / alsdann nimb Butter / schütt ihn darein / leg
Pfeffer / Salz / und Muscatblühe daran / rühr ihn nicht / laß ihn also
ein Weil sieden / daß er grün bleibe.

219. Cranabeth, Vögel à la Candale.

Wann dir am Donnerstag gebrattene Vögel überbleiben / so nimbs /
und legs Frentags und Sambtags in Essig / Sonntags nimbs
heraus / besträhe sie wohl mit Mehl / rösts im Butter / gibs warm be-
strähter mit Zucker auf den Tisch.

220. Ein gutes Most-Brätl.

Nimb ein gutes Rindfleisch / pais mit Kimmel und Cronabethbeer im
Essig / brat es / wanns gebratten ist / schneid es in etliche Stückel /
legs in ein Reim / strähe geribene Semmel darauß / leg ein Stückel But-
ter darzu / gieß ein frischen Most darauß / und ein paar Löffel voll Rind-
suppen darzu / schab einen Kern darein / gewürz und zuckers / laß mitei-
nander sieden / so ist es fertig. NB. Wer es nicht gern gepaisht isset /
der nehme ein Lungen- oder weisses Brätl an Spiß gebratten / und dise
Suppen / wie oben darauß gemacht. Item kanst du Lesens-Zeit den
Most sieden / so lang / biß er recht dick einsiedet / denselben behalten /
und das Jahr durch zu solchen Brätlein brauchen.

Von allerhand Gebratzenes.

221. Ein gefüllten Capaun zu braten.

MAn soll den Capaun zum braten einsalzen/ darnach die Leber nehmen/ je mehr/ je besser/ gepöcklet schneiden/ und ein klein gebackten Zwiffel in Capaun-Kaisten rösten/ auch ein rockenes Brod fein klein bröcklet geschnitten/ und Rosmarin/ Petersil/ Majoran/ Pfeffer darzu thun/ und alles in Capaun füllen/ mit gesottenen Schnecken/ Ausern oder Kösten/ auch einen gebratzenen Kälbern. Nieren klein hacken/ geröstes Brod darunter mischen/ und damit füllen.

222. Gebratzenen Auerhannen.

Laß den Auerhann ein wenig sieden in einem Kessel/ spick ihn/ laß ihn allgemach braten/ besteck ihn mit Nägel und Zimmet/ und mache darnach ein Brühe darüber nach belieben.

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

Nimb ein Hun/ gieß ihr ein Essig in Hals/ häng es auf/ und laß verzapfen/ rupffs/ wasch mit Wein auß/ gewürk wohl innen und aussen mit Pfeffer und Nägeln/ seh ein Nacht in Keller/ alsdann steck an und brate es/ treiffs mit heißen Schmalz: darnach mach ein Brühlein darüber von Malvasser/ und das Blut von einer Hennen/ thue es in ein Hasen/ rührs wohl biß er warmt/ und gewürk mit Imber/ Pfeffer/ Nägel und Zucker.

224. Gefüllte Lerchen.

Nimb Speck und Majoran/ hackt untereinander/ salt/ leg die Vögel in ein laues Wasser/ alsdann fülls damit/ und brats.

225. Gämbs-Schlegel braten.

Nimb den Schlegel/ häute ihn sauber/ bleue ihn wohl/ daß er mürb wird/ salt ihn/ und spick ihn wohl/ steck ihn an/ und brat ihn/ und wann er gebraten ist/ so nimb drey oder vier gute Aepffel/ schneids klein/ rösts im Schmalz/ nimb ein Viertel Mandel/ schneid sie klein/ thue sie darunter/ wie auch Weinbeerl und Rosinen/ gieß süßen Wein daran/ gewürk es nach deinem Gefallen/ nimb auch ein wenig geriben Brod daran/ gibts/ und laß es sieden/ gieß darnach solche Brüh über den gebratenen Schlegel.

226. Rebhüner zu braten.

Nat das Hun/ leg in ein Schüssel/ decks zu/ nimb Reinsal oder Malvasser/ oder sonst ein guten Wein/ was du haben kanst/ ein wenig Holder-Essig/ ein sauren Pomeranzen/ druck den Safft darein/ man kan ein wenig Rosen-Spic-Wasser darein gießen/ so rüchet es schön/ darnach thue Trisanet daran/ laß miteinander sieden/ gieß über das gebraten Hun.

227. Ein

227. Ein Spänsau zu braten.

Bereit es zu/ und salz es in einer Multern/ stecke es an den Spiz/ und brich ihm den Rücken / daß es nicht krumb werde/ thus zum Feuer/ schmiers mit Speck/ sonst wirds bläsig/ brats geschwind.

228. Kleine Vögelein zuzurichten.

Röste Vögelein/ so vil du wilt/ im Schmalz/ und mach ein Brüh darü-
ber/ nim 1. oder 2. Zwiffel / schneid sie klein gewürfflet/ und röst sie
auch im Schmalz/ gieß Wein daran / und ein wenig Essig/ thue Pfeffer
und Saffran daran / nim die Vögel/ thue sie auch darzu in die Pfannen/
laß sieden/ zuckers auch/ daß bigelt wird/ und richts in ein Schüssel.

229. Kleine Vögel in Safft zu braten.

Schneide einen Speck würfflicht / laß ihn auß/ thue die Gröbern dar-
von / und traiff alsdann die Vögel damit.

230. Hünel mit Mandel gefülle.

Nim weiche Semel schmolten in ein gute obere süße Milch/ stoß Man-
del klein/ nim die Semmel darunter/ etliche Ayrdotter und Rosens
Wasser/ zuckers und salz es wenig/ fülls alsdann in die Hünel und brats.

231. Andere mit Krebsen und Mandeln.

Mache die Hünel sauber/ untergreiff/ hack Krebsenschweiffel klein/ zerstoß
Mandeln / und ein wenig geweichte Semmel/ rührs untereinander
mit Ayrdotter ab/ zuckers und gewürk es / füll die Hünel damit / salz
und brats wann du wilt/ kanst auch ein süßes Süppel darüber machen.

232. Geprattener Capaun mit frischen Lemoni gefülle.

Mache einen guten Capaun/ untergreiff ihn wie ein Hünel/ nim frische
Lemoni / schälle das Gelbe darvon/ / schneid den Lemoni klein / füll
ihn in die Haut/ brat ihn fein in Safft / wann er gebraten / mach ein
gutes Süppel darüber.

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

Mache den Capaun sauber/ / nim das Ingeweid / sambt Magen und
Kropff heraus/ füll Aустern/ frischen Butter/ Muscatblübe/ Nägerl
in den Kropff und Bauch / spähl ihn wohl zu/ salz und brat ihn schön
braun / thue in ein Schiffel Lemoni-Safft/ Aустern/ und frischen Butter/
setz auf ein Glüt/ laß ein Weil sieden/ leg den Capauner darauf/ zier ihn
mit Lemoni-Spätel/ du kanst sie auch mit Sardellen also füllen.

234. Cronabeth Vögel zu füllen.

Klopff frische Cronabeth Vögel / zerreib sie nicht/ untergreiffs wie die
Hünel stoß Mandel mit Rosens-Wasser aroblecht/ schlag 2. Ayrd daran/
zuckers und rührs untereinander/ füll die Vögel damit/ brats/ mach ein
Süppel von Lemoni-Safft darüber.

235. Wie man auß einem Capaun einen Fasshan machen soll.

S Jede Cronabethbeer in starcken Essig / laß abkühlen / und gieß es einem lebendigen Capauner ein / beutl ihn so lang / biß er todt ist / bind ihm den Hals zu / und laß ihn über Nacht hengen / rupff ihn truckener / thue das Ingeweid heraus / wisch ihn mit einem saubern Tuch ab / paiß ihn in siedenden Essig / thue in den Essig Pfeffer / Nägel und Cronabethbeer / gieß die Paiß 3. oder 4. mal darüber / spick ihn mit Speck / Nägel und Zimmet / steck ihn an ein Spieß / und speihl ihn wie ein Fasshan / wann er ein wenig übertrückert / begieß ihn mit seiner eignen Suppen.

236. Schnepffen zu braten.

Klupff die Schnepffen trucken / zieh ihnen die Haut von Kopff / stoß ihnen den Schnabel mitten durch den Leib / spick sie / und steck sie an Spieß / daß er bey dem Senckel ein / und bey den Flügeln wider außgehe / brat sie / leg 1. oder 2. Schnitten geröste Semmel in die Bratpfannen / damit das Abtropffen der Schnepffen darauf falle / oder auch vor den hindern Theil die Schnitten binden / wilt du / so kanst auch ein Suppen darüber machen mit Weinbeerl-Safft / und etwas Gewürz / in diser Suppen laß das Brod ein Sud thun / und richte die Schnepffen darauf / gib Lemoni darzu.

237. Ein Indian zu braten / daß er schön weiß und marb seye.

Wann er alt ist / und sauber gebußt / laß ihn über Nacht in Sals-Wasser ligen / wasch ihn wider sauber auß / und sals ihn / thue wohl Majoran und Pfeffer darein / und brate ihn langsam und schön in Safft. NB. Man soll in alle Hünner / Gänß und Capauner jederzeit Majoran stecken / schmecken sie schön.

238. Reb-Hasel-Hünner / und Fasshanen zu braten.

Nachdem das Ingeweid heraus / spick es mit kleinen Speck / den Reb- und Hasel-Hünnern mußt du den Kopff / und etliche Federn in Flügeln lassen / damit man den Vogel an Federn erkenne / wann du wilt / kanst die Hasel-Hünel mit Ausern füllen.

239. Ein Lämmern Haasen zu braten.

Schneide einem Lämpel den Leib mit den vordern Füßen hinweg / wie mans mit einem Haasen zu machen pflegt / spick ihn mit kleinen Speck / brate ihn / und mach ein Sardellen-Suppen darunter.

240. Gebratene Reh-Schlegel.

Spick ihn dick mit kleinen Speck / brate ihn / und begieß ihn stäts mit heißen Butter und Essig / du kanst ihn auch mit einer Sardellen-Suppen geben / du kanst ihn auch etliche Tag in kalten Essig paiken / spicken / braten / und ein Suppen von Milchram / und von der Suppen auß der Brat-Pfannen darüber machen.

241. Indianische Hünel zu braten.

Verbind sie ganz über die Brust mit breiten Schnitten-Speck / und laß sie so lang braten.

242. Gebratener Fasshan.

Halben Theil gespickt / und halben Theil mit Speck verbunden / gebraten / und warm gegeben mit den Federn in den Flügel.

243. Stuckada zu machen auf Wälsch.

Ruff ein Lungenbraten / paize ihn mit halb Wein und Essig / Kimmel / Cronabetzen und Rosmarin / spicke ihn mit dicken Speck über quer / laß ihn etliche Sud thun / hernach steck ihn an ein Spiß / begieß ihn mit der Paiz / ehe du ihn gibest / besträhe ihn mit Lemoni-Schollen.

244. Mandel-Kren über gebrattem Gänß oder Lungenbraten.

Schwöll Mandel / und stoß sie klein / nimb weniger Kren als Mandel / rührs untereinander / thue Zucker darunter / laß sieden / wann du es wilt anrichten / schütt es über das Gebratene.

NB. Zu dem Gebratenen ist gebräuchlich / daß man jederzeit Salat gebe / welchen ein jeglicher nach seinen Belieben gemischt / oder allein geben kan / bey vornehmen Orthen gebe man auch von allerhand Wälschen Früchten / Lemoni / Citroni / Pomerangen / so mit Granat-Aepffel / Kerner reguliert / auch allerhand Salsen / wie jeder will.

Von allerhand Krapffen und Bachwerck.

245. Mandel-Krapffen zu machen.

Man soll Mandel auf das kleinest bereiten / und wohl zuckern / und von zwey oder drey Ayren die Clar nehmen / nachdem man vil macht / mit einem frischen / oder Zimmet - Wasser wohl kochen / und unter die Mandel rühren / darnach soll man mit den Ayrdotter und schönen Mehl ein Taigl anmachen / und zimlich Zucker / und ein Brätl außwalgen / die Füll darauf legen / und mit einem Rädln fein lange Strüßel / die eines Finger - lang / und eines zwerchen Fingers dick seyn / abrädlen / und das Abgerädlete übersich kehren / und an den Dertthern mit Ayrclear fein zusamen bicken / wie ein Ringel / und in einer Dorten - Pfannen bachen ; wann sie halb gebachen seyn / einen Ayrdotter mit frischen Wasser und Zucker abschlagen / und damit bestreichen / und folgendß bachen.

246. Andere Mandel - Krapffen im Schmalz gebachen.

Man soll die Mandel auf das kleinest bereiten / und umb 1. Pfenning Semmelschwollen in frischen Wasser weichen / und wider wohl außstrucken

trucken und darunter stossen/ und wohl zuckern/ darnach 3. oder 4. Uyr: Dotter daran schlagen/ daß es ein feines Taigl wird/ ist es zu dünn/ so kan man ihn mit einer gestossenen Semmel helfen/ darnach soll man Feuer: wigel darauß machen/ nicht gar ein Fingers dick/ die müssen unter sich gespißt seyn in der Form der kleinen Rüblein/ die man Gfätter; Rüblein nennet/ darnach in einem Schmalz fein kühl bachen/ und wann man es herauß thut/ oben darauf ein Rosmarin-Weißel stecken/ so stehen sie gar fein/ seynd warm gar gut/ wann mans also warmer auf die Taffel gibt.

247. Den Taig zu den bachenen Aepfflen/ Weizel/ und andern Sachen/ daß er gar hoch auflaufft/ zu machen.

MAn soll nehmen die süße abgenommene Milch/ dieselbe wohl warm lassen werden/ und ein wenig Schmalz darin zergehen lassen/ und schönes Mehl darein rühren/ daß es so dick wird/ wie ein Koch/ darnach soll mans auf einer Glut wohl abtrückeren/ 2. oder 3. Uyr/ darnach man viel macht/ in das heiße Wasser legen/ und eines nach dem andern in den Taig schlagen/ und glatt abschlagen oder rühren/ daß er in der Dicke ist wie ein Strauben-Taig/ wann man Weizel darauß bachen will/ soll man nur allzeit ein Weizel nehmen/ da der Stengel halb abgeschnitten ist/ in den Taig tuncken/ und im Schmalz bachen/ so lauffen sie gar hoch auf; also kan man auch Aepffel/ Salben/ Zwepfen/ Zibeben/ und was man will bachen. Wann man dritte Weizel siedet/ und sein übertrückeren läßt/ und steckt an kleine Spißl/ und bacht auß solchen Taig/ so werden sie gar schön und gut; wann mans anricht/ muß man die Spißl darauß nehmen/ oder ziehen/ will man gern/ so macht man ein gutes zuckertes Weizel-Süppel darüber.

248. Die runden Brand-Rüchel zu machen.

MAn soll in ein frisches Wasser eines halben Uyr groß Schmalz legen/ und darinnen sieden lassen/ darnach ein schönes Mehl darein rühren/ so vil daß nur das Mehl naß seye/ darnach soll mans auf heißen Aschen wohl abtrückeren/ daß er gar trucken wird/ alsdann soll man Uyr in ein heiß Wasser legen/ und eines nach dem andern daran schlagen/ und wohl abrühren/ oder in ein Mörser stossen/ biß der Taig so dick wird/ als ein Koch/ alsdann soll man ihn auf ein schmalziges Daller thun/ und mit einem Löffel fein runde Bröckl ins Schmalz ziehen/ das Schmalz muß nicht gar heiß seyn/ und also fein kühl bachen/ statts riglen/ 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-Rüchlen/ allein an statt des Wassers soll man Milch nehmen/ und wann der Taig fein zäck abgestossen ist/ soll man in die Sprigen zerlassenes Schmalz gießen/ und den

den Teig darein thun/ und also in die Pfannen drucken in das Schmalz/ nicht dick über einander/ nur zweyfach/ das Schmalz muß ein wenig warmer seyn/ als zu den Küchlen/ doch auch nicht gar heiß.

250. Spriz-Krapffen von Mandlen.

MAn soll Mandel auf das kleinst bereiten mit frischen Wasser und Zucker/ darnach darunter nehmen ein schönes gefähtes Mund-Mehl/ und mit Aprclar von neu-gelegten Ayren ein Teig anmachen/ so dick/ daß in der Sprizen bleiben/ darnach ein Schmalz übersetzen/ daß aber nicht gar heiß wird/ und wie andere Spriz-Krapffen durch die Sprizen hinein drucken/ 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.

MAn soll schönes Mehl nehmen/ und fast den dritten Theil Zucker/ darnach Aprclar/ und 2. Löffel voll frisch Wasser/ und ein Löffel voll Wein nehmen/ alles wohl zerklöpfen/ und darmit ein dünnes Sträubl-Teig anmachen/ und gar wohl abrühren/ und das Schmalz in der Pfann lassen heiß werden/ aber nicht gar zu heiß/ und den Teig durch ein enges Trichterlein darein ziehen/ und backen/ nicht braun/ und wann mans heraus thut/ soll mans geschwind über ein kleines Prügerl wicklen/ wie die Hollipen/ und mit den Prügerl auf die Schüssel legen/ darinn mans anrichten will/ und erst auf der Schüssel das Prügerl aufziehen/ sie lassen sich nimmer umlegen/ zerbrechen unter den Händen.

252. Die Wassen-Krapffen mit Mandeln zu machen.

MAn soll nehmen ein halb Pfund klein bereite Mandel/ 4. Ayrdotter/ und ein ganz Ayr/ 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 Ayr und Mandel gießen/ und wohl abtreiben/ darnach schönes Semel-Mehl darein rühren/ daß so dick wird/ wie ein Strauben-Teig/ alsdann das darzu gehörige Eysen wohl lassen warm werden/ und mit Butter schmieren/ und den Teig mit einem Schöpf-Löffel darauf gießen/ und ob einer Glut herab backen/ und wann mans vom Eysen thut/ geschwind über ein Walger wicklen/ daß sie krumb werden/ wie ein Hollipen.

253. Sack-Ruchen zu machen.

MAn soll nehmen 8. Ayr/ und ein gute süße Milch/ und wohl abrühren/ und mit schönem Mehl ein Teig anmachen/ wie ein Strauben-Teig/ denselben in ein leines Säckel gießen/ nicht voll/ und zubinden/ und in ein siedendes Wasser legen/ und kochen lassen/ bis fest wird/ darnach heraus thun/ und lange Schnittel darauf schneiden/ zwey Finger breit/ und kühl im Schmalz backen/ die Pfann statts riglen/ und mit einem Löffel das

Schmalz darauf gießen/ so gehen sie schön hoch auf/ und werden gar schön hoch.

254. Kam-Krapffen zu machen.

Man soll nehmen ungefehr ein halbes Seidl obern süßen Kam von dem allerbesten in ein Pfannen/ 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/ zuvor aber 4. Uyr in ein warmes Wasser legen/ das so warm ist/ daß man die Hand mit darinnen halten kan/ und sie ein wenig lassen anlauffen/ da soll man eines nach dem andern in Zaig schlagen/ und wohl rühren/ darnach den Zaig auf ein schmalziges Däller thun/ und fein Strigl in ein nicht heißes Schmalz einziehen/ ist der Zaig zu lind/ so fahrens von einander/ und kan mans rund einziehen.

255. Die drey Pfannen; Krapffen.

Man soll in Küche; warmer Milch ein Bröckel Schmalz zergehen/ und wohl warm lassen werden/ und mit 5. Uyren/ die zuvor in warm Wasser gelegen/ und schönes Mehl/ ein Zaig anmachen/ ein wenig dicker als ein Strauben-Zaig/ man muß nur ein Uyr 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 Glütel trückeren lassen/ biß er sich schneiden läßt/ darnach soll man ihn auf ein schmalziges Däller legen/ und langlechte Strizel darauß schneiden/ nur ein wenig/ und fein kühl im Schmalz bachen.

256. Ein Essen/ so man den faulen Hansen nennet.

Man soll nehmen umb 3. Kreuzer ein schön weissen Semmel-Zaig/ und ein halb Maß des besten Milchram/ 4. oder 5. Uyr dotter darin wohl zerschlagen/ auch zwey Löffel; voll frische Bier-Gerben/ 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/ alsdann soll man den Zaig noch einmal gar wohl und starck würgen/ daß er vest wird/ und formiren wie ein Zucker-Hut/ und in den Bach-Ofen schießen/ und fein warm/ doch gemacht lassen bachen/ so vil daß man ihn schneiden kan/ alsdann soll man ein scharffes Messer nehmen/ und am Boden herab schneiden eines grossen Fingers dick/ und das andere alles nacheinander zerschneiden eines Messer-Rucken dick/ allein der Kopff muß auch so dick seyn/ als das untere/ alsdann solle man ein frischen Butter wohl mit Zucker vermischen/ und die Schnitten zu beyden Seiten zimlich dick damit bestreichen/ und auf einander legen/ und wider in den Bach-Ofen einschießen.

257. Die bläcleren Solarischen zu machen.

Man soll nehmen ein Maßl schönes Semmel-Mehl/ das warm ist/ und ein gute Bier-Gerben bey einem halben Seidl/ dieselbe warm machen/ und

und

und wohl rühren/ daß gar fainig wird/ darnach ein guten Milchram nehmen/ so vil/ daß man den Zaig in rechter dicken/ wie ein Krapffen-Zaig anmachen kan/ den Milchram warm machen/ und unter die Gerben gießen/ wohl rühren/ und damit den Zaig anmachen/ zuckern/ und 2. Stund auf den Ofen setzen/ biß daß er aufgehet/ doch muß nicht zu heiß auf dem Ofen seyn; wann er gangen ist/ soll man ihn auf den Tisch thun/ und mit den Händen ein wenig überstossen/ darnach allemahl so vil nehmen/ als zwey Hand- groß/ und mit einem Walger der Läng nach auf-treiben einer Spannen- breit/ und eines Messer-Ruckens dick/ darnach mit zerlassenen Butter oder Schmalz schmieren/ und über einander wicklen/ wie zuvor/ aber nicht mehr bestreichen/ das soll man drey oder vier mal thun/ zum vierdten mahl soll man ihn mehr dünn aufwalgen als eines Daums dick/ und mit Schmalz bestreichen/ und ein wenig rasten lassen/ darnach wider so dünn aufwalgen/ als das erste mahl/ und wider über einander wicklen/ und wider so dünn aufwalgen/ und wann mans hat zum andernmahl aufgewalgt/ soll mans wider bestreichen/ und zusammen wicklen/ und noch zwey mal also dünn aufwalgen/ und allzeit zusammen wicklen; darnach soll man ihn ein Spann breit/ und 2. Spannen lang machen/ also kan man den gangen Zaig verarbeiten/ und bey einer Viertel Stund ligen lassen/ daß er ein wenig aufgehet/ und wann mans einschießt/ 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 Böheimischen Gollarschen.

Man soll einen solchen Zaig nehmen/ wie oben vermeldet/ und eines Messer-Rucken dick runde Blätl aufwalgen/ ein wenig gröffer/ als ein zinnernes Däller/ darnach soll man von guter süßen Milch und Ayrn ein gutes Töpffel machen/ dasselbe auf einem Tuch und Reiterl gar wohl aufstreichen/ daß gar trucken wird/ das Töpffel soll man darnach mit einem guten dicken Ram/ und zerlassenen Butter anmachen/ in der Dicken als ein Koch/ daß es sich austrechen läßt/ und also die Töpffel auf die aufgewalgene Blätl streichen/ noch so dick als der Zaig ist/ man muß gar nicht an die Dertler hinauß streichen/ sondern man muß ein Finger breit lähr lassen/ zweyfach über einander legen/ daß am Ranfft dicker wird/ damit die Faissen nicht abrinnen kan; ehe mans einschießt/ muß mans aber mit Butter bestreichen/ und muß die Füll erst darauf streichen/ wann das Lädle auf der Ofen-Schüssel ligt/ wann mans essen will/ soll mans wärmen.

259. Pugarschen-Brod von Kocholky.

In Maßl Mehl/ ein Fudermaßl/ ein Maßl Aneiß/ ein Maßl Fenichel/ ein Löffel voll Schmalz/ zwey Maßl Milch/ und umb 2. Pfening Gerbens

ben/ ein Viertung Zucker/ ein wenig Salz/ wenig frisches Wasser. Dises alles zusammen wacker abgeknetet/ und zu einem langen Strigel formiert/ hernach geben lassen/ und bachen/ hernach wann es bachen ist/ also warmer zu Blättl geschnitten/ so dünn als mans haben will.

260. Ayr: Küchel bachen.

Nimb 5. oder 6. Ayr/ Klopffs/ thue sie in ein laues Schmalz/ als wann du ein Fingerührtes woltest machen/ rührs so lang bis glat wird/ und wanns schon hart wird/ so rühr ein wenig Semmel-Mehl darein/ daß es fein dicklecht wird: darnach thue es auf einen hölzernen Daller/ mach ein Schmalz heiß/ legs ein/ klein und groß/ und bachs.

261. Ayr: Brezen zu machen.

Nimb umb 3. Kreuzer Semmel-Taig/ und 7. Ayr/ thue Butter darein/ so vil als 2. Ayr groß/ auch Milchram/ thue alles unter einander/ darnach mach Brezen darauß/ und trags zum Becken/ so seyn sie gut.

262. Biren: Krapffen.

Mach ein Taig mit Ayr und Milch an/ füll die Biren voll/ legs in ein siedendes Wasser/ laß sieden/ bis es aufgefotten hat/ alsdann nimb sie auß der Biren/ schneids zu Schnitten/ oder laß gang/ wie du wilt/ bach sie kühl auß dem Schmalz/ so seynd sie recht/ das Salz vergiß nicht.

263. Feygen bachen.

Nimb ganze Feigen/ drucke sie fein über einander/ schneid darzu Rinden von einer Semmel/ auch Aepffel/ welche Rund und breit geschnitten seynd/ wie auch Feygen/ stecke sie zwischen die Feygen an ein hölzernen Spiß/ drucke es in ein Taig/ der von Mehl und Wein angemacht ist/ thue es in ein heiß Schmalz/ bache es langsam auß/ schneide es vom Spiß herunter/ gib es mit Zucker.

264. Gebachene Brüßl.

Säuber die Brüßl/ schneide Plätzlein darauß/ und rösts im Schmalz/ legs in ein Schüssel/ nimb Wein-Eßig/ Fleischbrüh/ Pfeffer/ Saffran/ Muscatblühe/ laß auf den Kohlen brecken/ richts darüber.

265. Gebachene Semmel.

Nimb ein weiß Laiblein/ stoß die Rinden überall darvon mit einem Rib-Eysen/ darffst nicht gar auf die Brosamb wegstoßen: darnach so schneid fein runde Schnitten darvon/ und nimb ein Weinbeer-Latzwergen/ bestreich die Schnitten innen und aussen/ setz zwey auf einander/ doch daß unten und oben nichts sey/ dunckß darnach in ein Taiglein/ und bachs.

266. Gerben: Krapffen zu machen.

Nimb von schönsten Mehl/ setz/ daß es warm wird/ alsdann nimb ein süßen Butter/ den zerbröckle klein in das Mehl/ darnach nimb 1. oder 2. Löffel voll Gerben/ oder darnach du vil machen wilt/ rührs unter ein süße

süße Milch/ die muß auch lablet seyn/ mach ein Zaig auß dem Mehl/ und Butter daran/ nicht zu dünn/ darnach nimb Ayr in ein warmes Wasser/ schlag eines nach dem andern darein/ nicht alle gang/halbDotter/ und halb gang/ schlag ihn nicht gar stark ab/ er wird sonst zäh/ laß ihn aufgeben/ darnach leg sie auf ein Bred/ bachs kühl her auß/ sie seynd gut und recht.

267. Aufgeloffene Haasen-Dehrl.

Nimb Schmalz und Wasser in ein Pfann/ laß sieden/ gieß es in ein schönes Mehl/ und schlag 3. Ayr daran/ mach einen Zaig/ und walg ihn dünn auß/ formier Haasen-Dehrl/ und bachs im Schmalz.

268. Noch andere.

Mach einen Zaig an mit etlichen Ayren/ nimb ein Löffel voll Milch/ saltz/ mach den Zaig nicht zu hart/ wälger ihn auf das dünnest/ forms darnach wie Haasen-Dehrllein/ man muß den Zaig zweyfach zusammen legen/ und mit einem Rädlein herumfahren/ lege es ins Schmalz/ bachs/ strähe Zucker darauf.

269. Hirsch-Hörner.

Nimb 6. Ayr/ Klopffs wohl/ thue 3. Löffel voll Zucker daran/ mach ein guten Zaig/ schneid ein Stücklein herab/ das wälgere in der Form/ wie ein Spindel/ und so dünn/ daß es zweyfach einem Hirsch-Horn vergleicht/ und bachs im Schmalz/ und wann du es austrägst/ so setz allzeit zwey und zwey gegen einander auf der Schüssel/ so sibets wie Hirsch-Hörner.

270. Hirsch-Brein zu bachen.

Setze den wohl stark in einer Milch/ und schütt ihn auf ein Daller/ laß ihn wohl erkalten/ und schneide Schnitz darauf/ druck's ins Mehl/ und bachs im Schmalz.

271. Krapffen von Mandel bachen ohne Zaig.

Nimb ein Viertung Mandel/ stoß 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 müß darvon; darnach mach ein schönes glates Blat/ und fasse die Krapffen nicht zu voll/ sie lauffen sonst auß/ und bache sie nicht zu heiß/ und nicht zu kalt.

272. Krapffen von Ritten bachen.

Nimb die Ritten/ schelle und schneide sie/ laß solche darnach im Schmalz rösten/ alsdann hacke sie gar klein/ nimb ein Latwergen/ auch geriben Lebkuchen/ Zucker und Pfeffer/ so seynd sie gut.

273. Röchel bachen für Krancke.

Nimb ein Viertel von einer Hennen/ die gesotten ist/ nur das Fleisch/ schneid es klein/ und nimb Zwespen/ thue die Kern her auß/ schneid sie auch klein/ nimb Semmel-Mehl und Ayrdotter/ mach ein Röchlein's Zaig/ und bachs.

274. Mandel zu bachen.

Nimb gestoffene Mandel / thue Zucker und Rosen-Wasser darunter / mach ein Plätz-Taig an / streichs darauf / und oben wider eines darauf / legß ins Schmalz / und bachs.

275. Regen-Würm zu bachen.

Nimb 3. oder 4. Dotter / Zucker und Rosen-Wasser / und ein wenig An-neiß / mach ein Taigl an von schönen Mehl / walg ihn auß / eines Messer-Rucken dick / nimb ein Krapffen-Rädl / und rädel ein Strügel herab / aber nicht so dick als ein Regen-Wurm / dann in bachen werden sie schon dicker / legß auf ein Daller hin und her / wie ein Fisch oder Regen-Wurm / oder Zweiffels-Knopff / wie du wilt / und legß also gemacht ins 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 glat wird / schlag ein Nyr daran / und treib ihn glat ab / gieß ein wenig sauern Wein daran / nicht vil / mach ihn darnach mit Nyrclar an / dünn / wie den Strauben-Taig / 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 Salt nicht.

277. Schrauben zu bachen.

Nimb ein 3. Seitel-Häfen / halb voll von schönsten Mehl / setz / daß fein warm wird / brenn ein Brocken Schmalz darein / ungefehr ein Bier-ting / rühr das Mehl wohl unter einander ab / leg 7. Nyr in ein warmes Wasser / schlag eines nach dem andern darein / fünff ganze / und zwey Dot-ter / laß ein Schmalz in einer Pfann wohl heiß werden / dunck den Strau-ben-Löffel in das heiße Schmalz / füll ihn voll deß Taigs an / und laß gemacht in die Pfann / kehrs bald umb / daß sie nicht zu braun werden / den Taig mußt du zuvor mit Wein anmachen / ehe du die Nyr darein schlägst / nimb ein halb Seitel guten Wein / und nicht gar zu vil Wasser / mach ihn nicht gar dünn an / damit er von Nyrn die rechte Dicke bekommt.

278. Ritten-Schrauben zu bachen.

Nimb 8. Ritten in ein Hafen / gieß Rosen-Wasser daran / laß gar weich sieden / darnach schell es / und schneid es blätlet / treibs durch ein Reiter / nimb ein gute Hand voll Mehl / und 4. Nyrdotter / und ein ganzes Nyr / 20. gestoffene Mandel / und ein wenig Rosen-Wasser / und ein Hand voll Zucker / nimb ein Schmalz in einer Pfannen / und bachs wie die Mandel-Strauben / nimb auch so vil Butter dargu / wie zu den Mandel-Strauben.

279. Was

279. Wasser-Strauben.

Nimb 5. Ayr / schlag sie wohl ab / nimb Milch darunter / mach ein schönen Zaig an / dicker als ein Strauben-Zaig / hiß ein Wasser in einer Pfannen / wann es sieden thut / so mach ein Sträubel mit dem Trachter in das Wasser / wann es genug gefotten hat / so thue das Sträubel auf ein Reindl heraus / mach wider eins / biß du den Zaig gar hast / aber ein jedes Streibel absonderlich / bachs also bey einem Afschen-Feuer herunter / sonst macht mans auf ein Schüssel / und strähet Weinbeerl zwischen / und brenat 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 / spriteln / und nimb 4. Ayrdotter / und zwey ganze Ayr / dann gieß so vil Ram daran / als Ayr seyn / auch zwey Löffel voll gute Gerben / spritels wohl durcheinander ab / hernach nimb ein gutes Mehl auf ein Schüssel / schneide 3. Strügel frischen Butter darein / so du wilt / auch ein wenig Muscatblühe / salz es / und sephe die angemachte Ayrdotter darunter / rührs wohl ab / daß es ein zächer Zaig werde / doch nicht gar zu dinn / fülle den Zaig in einen Strauben-Löffel / und bachs.

281. Aepffel-Strauben.

Nimb 2. Ayr / und wenig Wein / mach einen Zaig an / schneid die Aepffel gewürfflet / rührs in den Zaig / laß ein Schmalz heiß werden in einer Pfannen / gieß die Aepffel und den Zaig darein / bachs und lehys etlich mal umb / nimbs heraus / und richts gezuckerter an.

282. Süß-Brod zu bachen.

Nimb drey Ayr / schlags in ein saubers Peck oder Schüssel / thue die Wögerl darvon / salz es ein wenig / zertreib die Ayr / nimb 3. und einen halben Vierting Zucker / zerstoß ihn klein / schütt ihn unter die Ayr / und treibs gemach ab / hernach nimb gutes durchgeschlagenes Semmel-Mehl darzu / mach ein Zaig darauf / in der Dicke wie zu einem Brand-Ruchen / zäch ihn wohl ab / und misch nach Belieben Aneyß darunter / nimb 3. Oblat / schlag den Zaig darauf / nimb ein Dorten-Pfannen / schmiers ein wenig mit Schmalz / und wisch wider sauber auß / setz auf ein Glüt / doch daß es nicht gar zu heiß werde / leg das Oblat mit den Zaig darein / besträhe es mit Zucker / laß fein braun bachen / hernach nimbs heraus / und leg andere darein / so lang du Zaig hast.

283. Salbey-Küchel / die nicht schmalzig seyn.

Schlage Ayr auß / schlags wohl ab / rühr Mehl und ein Löffel voll Milch und ein Löffel voll Wasser darein / daß der Zaig dinn sey / als ein Strauben-Zaig / salz und bachs.

284. Milch-

284. Milchram: Krapffen zu machen.

Erstlich nimb süßen Milchram / der nicht gerinnt / laß ihn sieden / und wann er gleich herüber siedet / so rühr ein gutes Mehl darein / welches nicht nachlast / biß es fein fett ist / alsdann trückne den Zaig ein wenig auf einem Glüt / schlag warme Ayr daran / biß er in der Dicke wird / wie ein Kuchel-Zaig / leg ihn auf ein hölzernes Daller / schneid mit ein Messer hibsch lange Strükel hinab / und bachs im Schmalz fein kalt.

285. Spanisches Brod zu machen.

Man nimbt drey ganze Ayr und zwey Dotter / ein Löffel voll Rosen-Wasser / dis alles bey einer Viertel Stund gerührt ; Item einen Vierting Zucker / ein wenig schönes Mehl / wider bey einer Viertel Stund darunter gerührt / nimb die Erdenen Mödel / schmiere mit Schmalz / und gieß den Zaig darein / nur halb voll / bachs gar langsam / oben auf 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 nimb 6. Ayr / schlags unter die Mandel / rührs wohl ab / hernach thue den Zucker darunter / und rührs ein gute Weil / dann 3. Vierting 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 Körnlein darauff / und stecke einen geschellten Mandel-Kern darein / laß den Stängel an den Zibeben / zieg es durch ein Strauben-Zaig / bachs im Schmalz / und gibts warmer.

288. Gebachenen Peterfil.

Nimb Peterfil-Würzel und kochs / schneids in die Läng auf / löß den Kern herauß / walz ihn im Mehl / und bachs im Schmalz.

289. Gebratene Prigel-Krapffen 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 widerumb Milch / und ein Vierting Butter oder Schmalz / 5. Ayr / von dreyen die Clar hinweg gethan / rührs in die Milch / das Schmalz oder Butter must du zergehen lassen / nimbs auch darunter / mach das obgemeldte Dämpffel mit ab / daß es gleichwie Gerben-Krapffen-Zaig wird / hernach nimb eine gute Hand voll Weinbeerl / wasch sauber auß / trückers ab / ein wenig gestoffene Muscatblühe unter den Zaig / streich oben auf etwas Schmalz / daß er nicht sper wird / laß den
Zaig

Taig wieder geben / so dann nimb den Krapffenspieß / schmier ihn wol ein mit Schmalz leg ihn zum Feuer daß er wol heiß wird / und säume/nimb den Taig/mach ihn in Händen Finger dick auß / wie ein Strizel / ist er zu lang/ so mach 2. Strizel/ wind den Taig auf den heißen Bratspieß/schlag ein geschmiertes Papier darumb / und binds mit Spagat zu/ daß er nicht herab falle / brat ihn bey einem guten Feuer ein Viertelstund/ bis er braun werd / du must den Krapffen mit Schmalz und Butter begießen / wann er aufflaufft/ laß den Spagat nach / daß er Platz habe/ so ist er fertig/zucker ihn nach deinem Belieben.

290. Spieß: Krapffen.

Nimb ein gute süße obere Milch / zu einem Krapffen brauchst du wol 3. Seitel / nimb 2. ganze Ayr / und 4. Dotter / ein guten Viertelung süßen Butter / klein geschnittene Nägelein/Muscablübe/Imber und Zucker / dis alles unter die Milch/nimb schönes Mehl/mach einen Taig an/der nicht zu dick ist / daß er gleich rinnt/mach den Spieß heiß/schmier ihn/ gieß disen Taig mit einem Schöpff-Löffel darauf/ brat ihn gemach/dann er fällt gern herunter/ du must auch ein Brat-Pfannen unter setzen/ den Krapffen darffst du nicht so lang machen / als den obigen aufgewundenen / wann er nur ein viertl Ellen-lang ist / gieß fein langsam auf / damit er bleibt / und knopp:rig werde/ wie ein Holz: Schlägel / brat ihn bey andert halb Stund / daß er ein schone Farb bekomt.

291. Ein anderer.

An soll in einem Seitel guter oberer Milch/die gar süß ist/eines Ayr groß Butter oder Schmalz zergehen lassen/und darunter thun zwey Löffel voll frische Biergerben/und 5. Ayr dotter /alles wol abgeschlagen/darnach mit schönen Semmel-Mehl/daß warm sey/ein Taig anmachen/so veß/ daß er immer in Händen kläbt/und mit den Händen wol arbeiten/und ihn auf ein Schüssel legen/zudecken/ und auf einem Ofen lassen aufgehen/alsdann wieder außwürcken/ und zu drey Stücken schneiden / und fein langlecht würcken/ darnach den darzu gehörigen Spieß mit Schmalz schmieren/und ihn lassen warm werden/ den Taig umb und umb darumb schlagen / und mit einem starcken Zwirn überbinden / mit zerklöpfften Ayr dotter überstreichen/ und bey einem brennenden Feuer braten / bis er starret / und ihn wol mit zerlassenen Schmalz schmieren/ bis er braun wird/ und warm geben.

292. Wepsen: Nest.

Nimb ein Löffel voll Gerben unter die Milch/ein Viertelung Schmalz oder Butter/laß zergehen/nimb 3. Ayr dotter und ein ganzes Ayr/ein wenig Muscablübe/rühr dis alles untereinander ab/gieß es in ein Mehl / mach ein Taig an/der sich würcken laßt / walc zwey Finger breit Strizel von diesem Taig/schmier die Strizel mit zergangenem Schmalz oder Butter/wi-

Del die Strügel übereinander wie Schnecken / setz ihn in einen Model der wol eingesmirt ist / bis der Boden ganz übersetzt 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 Dorten-Pfannen / beggleichen ein halbe Stund / daß er ein schöne Farb bekomme / nimb Weinbeerl und Zucker nach Belieben darunter.

293. Kugel-Hopff zu machen.

Mach ein Zaig an / wie zu einem Wespens-Nest / doch nicht zu dick / dann du darffst ihn nicht aufwürcken / rühr ihn wohl ab / gieß ihn in ein gesmirtten Model / daß er halb voll werde / laß ihn auffgehen / bis er voll wird / bach ihn wie oben gemelbt / schmier ihn mit Schmalz oder Butter.

294. Gebachene Arabes.

Imbeinklöffel voll Schmalz / und laß wol heiß werden / schütts in schönes Mehl mit halb Wasser und Wein / rührs klar ab / dann schlag zwey Urdotter und ein ganzes Ey daran / rühr alles zusammen wol ab / schütt den Zaig auff ein Daller / ziehe ihn mit einem kleinen Schüssel-Dehrl von Daller in ein heißes Schmalz / und laß bachen.

295. Oblat mit gestossenen Mandeln zu füllen.

Nimb in einem frischen Wasser wolgewaickte Mandel / ziehe die Haut herab / und zerstoß / dann nimb Rosen-Wasser / und das Weiß von einem Ey / zuckers und rührs durcheinander / und fülls in ein Oblat / hernach mach ein Täigel mit Wein an / kehre die gefüllte Oblat darein umb / und bachs im Schmalz.

296. Gebachene Ritten

Schneid grosse Ritten zu dünnen Schreiben / thue die Kern und Stein davon / legs in ein warmes Schmalz / daß nicht zu heiß / setz auff ein Glüt / laß ein Stund stehen / so werden sie weich / sodann nimb einen dünnen Zaig mit Wein und Zucker gemacht / ziehs dardurch / bachs im Schmalz / in welchen sie gelegen seyn / bis daß der Zaig gelb werde.

397. Holler zu bachen

Nimb ein schönes Mehl / und ein warmen Wein / sambt einem Brocken Schmalz / laß selben im Wein zergehen / schütts unter das Mehl / schlag 3. Uyr daran / mach einen Zaig / tunc den vorhero wol gewaschenen und getückerten Holler darein / und bach ihn.

298. Pafesen von Zirschen-March.

Paß das March einen Sud thun / hackts / und gewürk mit Pfeffer und Imber / streichs auff Semmel-Schnitten / bachs im Schmalz / und richts auff ein Schüssel / oder bachs mit Uthern.

299. Goldene Schnitten.

Schneid Schnitten von einer Semmel / schütt warme Milch darüber / schlag so vil Ay als vonnöthen / wol ab / wals die Schnitten darinnen oft umb / und bachs im Schmalz / richts auff ein Schüssel / schütt Wein daran / thue auch Zucker / Weinbeerl und Zimmet darein / und laß einen Sud thun / oder gibß trucken.

300. Schnee-Ballen.

Erstlich nimb ein gutes Mund / Mehl / ein Seitel gute Milch / 2. Strichel frischen Butter / laß den Butter in der Milch zergehen / alsdann schlage zwey ganze Ayer darein / spritels wol ab / schüttß unter das Mehl / und mach einen Taig an / walge ihn dün auß / und formire mit dem Krapffen-Rädl / Schnee-Ballen / bachs kühl im Schmalz / daß nicht zu braun werden.

301. Ein löfliche Speiß von gebachenen Brezen.

Man walget die Brezen in Wein oder Milch / lastß ansauffen / hernach nimbt mans / lastß ein wenig trucken werden / absincken / und nimbt Zucker / Zimmet und Mehl / der Zucker muß vorschlagen / strähe es ein / und bache es im heißen Schmalz.

302. Gebachene Rosen.

Mach einen Taig an / wie zum gebachenen Salbey / buße den gelben Bosen von den Rosen / walke hernach selbige im Taig / bachs nicht zu heiß / hernach zuckers und gibß.

303. Hollehippen zu machen.

Nimb Ayerklar / so viel du machen wilt / klopffß wol ab gieß ein wenig Milch darein / zuckers und pfeffers / rühre ein Mehl darein / doch daß es nicht zu dick werde / hernach bache es.

304. Bauren-Rüchel.

Nimb schönes Mehl in ein Schüssel hernach thue in ein lablecktes Wasser 2. Löffel voll Gerben / und ein Ay / schlags wol ab / seyßß durch ein Süß in das Mehl / mach ein Taig dün an / wie andere Krapffen-Taig / laß ein Stund ihn gehen / hernach dunck die Hand in ein Wasser / nimbt den Taig so vil als ein Ay groß / und bachs schön kühl.

Von allerhand Pastetten und Torten.

305. Von groben Taig.

Nimb Roden-Mehl / daß 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 Pastetten die man weg schicken will / als Schuncken oder Hamen / Wildprät / und sonst von allerley groben Fleisch /

wol dick gemacht die Rinde / so bleibt dir die Pastetten unzerbrochen / führe sie hin wo du wilt.

306. Von weissen Taig zu den grossen Pastetten.

Nimm Semmel-Mehl / schütt es auff ein Tisch / mache ein Grub in die Mitte / thue Butter darein der unzerlassen ist / Salz / 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 auß zu den grossen Pastetten / ströh Mehl auff beeden Seiten / damit es nicht an den Tisch und Walger anklebt. Mercke / daß man im Winter mehr Butter unter den Taig nimbt / als im Sommer / dann im Sommer / wann deß Butters zu viel / so bricht der Taig / so bald man ihn nur ein wenig zu viel mit den Händen durcharbeitet / und ist darnach nicht zu gebrauchen. Mercke auch / wanns kalt ist / und man den 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 Mörsel. In Italien machen die Pastetten-Becker ihren Taig alle mit schweinen Schmalz und heißen Wasser an.

307. Von mürben Taig.

Nimm Mund-Mehl / und zimlich viel frischen Butter / wenig Milchram / 3. oder 4. Eyrdotter / frisch Wasser / Salz / arbeite es wol durcheinander / mache ihn so vest / als du immer kanst. Wann du dann wilt ein Pastetten auffrichten / so laß den Taig etwann 2. Daller dick / oder etwas dicker / in der Mitten aber eines Daumens dick / so läßt er sich desto besser aufftreiben. Wilt du aber Dorten machen / so laß es nur eines halben Daller dick / dann dieselben werden nicht hoch auffgesetzt.

308. Marben Taig zu übergeschlagenen Pastetten / Wandel oder Dorren.

Man nimbt schönes Semmel-Mehl / auff ein Pastetten ein halb Pfund Butter / schneid ihn in das Mehl / schlag 4. oder 5. Eyrdotter daran / salt es lind / mach ihn mit Rindsuppen oder frischen Wasser an / daß man ihn würcken kan / würck ihn geschwind / und walg ein grossen Fleck auß / füll darein Shackl oder Fleisch / was du wilt / thus in ein gute heiße Dorren-Pfannen / und bachs bey einer halben Stund / daß fein gefärbt werde / doch mußt du das Fleisch zuvor ein wenig rösten und gewürcken / wann die Pastettl oder Wandel halb gebachen / so mußt du oben ein Löchel darein machen / sonst zerschrieken sie.

309. Butter-Taig.

Nimm schönes Mehl / darnach du viel machen wilt / auf ein grosse Schüssel / oder auf ein Pastettl / mach einen Taig begglichen so groß als ein Pfund

Pfund Butter / den Zaig must du mit guten Wein und Wasser anmachen / willst du aber nicht Wein nehmen / so nimb ein wenig Brandwein unter das Wasser / du must auch 2. Ayrlar / oder 2. Dotter nehmen / (aber 2. ganze Yhr gar nicht) auch eines Ay groß Butter darzu nehmen / salt nach Belieben / mach alles untereinander ab / daß ein guter vester Zaig werde / würck ihn wohl ab / hernach nimb 1. Pfund Butter / knött und wasch ihn wol auß / daß er zimlich zäch werde / walg den Butter zu einem hübschen Blat Finger dick auß / leg ihn in ein frisches Wasser / biß er wol velt wird / nimb den obgemeldten Zaig / und walg ihn auch zu einem solchen Blat auß / doch daß das Blat deß Zaigs grösser sey als der Butter / nimb den Butter auß dem Wasser / trückne ihn wol ab / leg ihn also auf den Zaig / und schlag ihn drey oder vierfach umb / und walg ihn auß zu einem langen Blat / wie man ihn einmahl überschlägt / so muß man ihn das andermahl auch überschlagen / also muß man ihn so lang überschlagen / biß daß der Butter in dem Zaig ist / im Sommer 4. mahl / im Winter 5. mahl / du must geschwind eplen / daß er nicht an den Tisch oder Walger klebe / must ihn auch nicht viel mehlbigen / sonst gebet er nicht auff / mach ihn an einem kühlen Ort (zu mercken / den Butter must du zuvor gerechtlen / ehe du den Zaig anmachen willst) walg den Zaig auß / mache Dorten oder Pastetten darauf / doch must du den Zaig eines grossen Finger dick legen / schneid ihn mit heissen Messern / bestreich ihn über sich mit Ayrlar / und zier ihn wie du wilt / bachs ihn in einer guten Hit / so ist er fertig.

310. Schüssel-Dorten-Taig.

Nimb 1. Pfund frisch Schmalz / rühre ein ganze Stund auff einer Seiten / darnach rühr ein Schöpfflöppel voll Wein daren / und 2. ganze Yhr und noch 2. Dotter / auch ein Löffel voll süßen Milchr am / man muß 2. Stund rühren / hernach rühr erst das Mehl daren so dick / daß er sich walgen läst / mach darauß Schüssel-Dorten / und bachs schön röflet.

311. Dorten-Taig von süßer Milch.

Nimb auff ein grosse Schüssel oder Blat ein halbes Pfund Butter / schneid ihn in ein schönes Mehl / nimb ein wenig Salt / und mach ihn mit einer süßen Milch ab / biß das Mehl naß wird / hernach nimb den Walger (dann du darffst ehe nicht würcken) leg ihn wie ein Butter-Taig / biß das Mehl mit dem Butter untereinander ist / wann der Walger gleich taigig / so kan man ihn schon abschaben / meh'lige den Walger wieder umb walg ihn dünner auß als ein Butter-Taig / leg ihn in die Schüssel / füll darein was du wilt / mag ein Blatl oder Gatter darüber / bestreichs mit Ayrlar / bachs bey einer Viertelstund / von diesem Zaig kan man Wändel / oder übergeschlagene Pastetl machen.

312. Spanischen Taig zu machen.

Nimb Mund-Mehl/arbeit es wohl durch mit warmen Wasser/mach ihn gar nicht fest / arbeit ihn ein Stund oder länger / bis er sich vom Tisch löset/walger ein Stuck oder 20. so dün wie Papier auß/zieh es noch dünner mit den Händen/leg ein Blat unten auff den Boden in die Dorten-Pfann/bestreich mit warmen schweinen Schmalz / welches du auff ein Feuer zerlassen hast / bestreich ein Stuck 10. oder 12. lege sie auff einander / thue ein Füll darein / bestreich wieder so vil / und leg sie oben auff beschneid es / setz es in Ofen und bachs / am Fastag bestreichs mit Butter.

313. Wie man den Del-Taig macht / auch wie man dem Del den Geschmack benehmen soll.

MAn muß das Del sieden lassen / bis es ganz still wird / und nicht mehr Fracht/durch dieses Mittel wird ihm der Ungeschmack benommen/man kan auch etliche Rinden Brodt oder Zwiffel hinein werffen/wann das Del bereit ist / so thue ein gutes Mehl auff den Tisch / ein wenig Salk / Del / auch ein wenig Wasser / arbeit dis alles wohl durcheinander / daß es fest werde / und schlage von Fischen darein / was du wilst.

314. Zucker-Taig.

Nimb ein Vierting klein gestossenen Zucker/thue ihn in Mörsel von Allabaster oder Marmel / thue das Weiß von halben Ay / und ein halben Löffel voll sauren Citroni-oder Lemoni-Safft / rühr dis wohl untereinander / bis der Zucker begint 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 einem Stößl / bis er zum Taig wird / der wol fest ist/mach Dorten und Pastetten davon. Du kanst es auch von halb Mehl und halb Zucker machen / auff die Weiß / wie das vorige.

NB. In diese obgeschriebene Taig kanst du nach deinem Belieben schlagen / was du wilst / doch daß du jedem sein rechte Form gebest / welches man im Druck nicht erklären kan / sondern ein jedes selbst durch öftters Exerctium erlernen wird. Man kan auch auß diesem Taigen / als Butter-Mandeln / Zucker-Taigen / 2c. allerhand Sorten / Krapffen / Wandel / 2c. machen. Ich habe dem geneigten Leser zu einem Unterscheid etliche ausländische Pastetten gesetzt.

315. Wie man das Gewürz zu denen Pastetten zuricht:

Erstlich süß Gewürz.

Nimb zwey Theil gestoffen Imber/ein Theil gestoffen Sfeffer/mische es untereinander/thue gestoffene Nägerl/geribene Muscatnuß/gestoffenen Caneel, von jedwedern 2. Loth zu ein Pfund Pfeffer / misch es und hebe

hebe es auff in lederne Säckel. Etliche lassen jedweder Gewürz vor sich selber / und heben es auff in lederne Säckel. Es seynd auch viel / welche an statt alles andern Gewürz nur allein den Pfeffer brauchen / ob gleich das Gemischte viel lieber als der Pfeffer allein.

316. Gesalzen Gewürz.

Zue ein Pfund Pfeffer und Zimber zusammen stossen / jedes gleich viel / 2. Pfund Saltz das getrücknet ist / misch dieses wol untereinander / heb es auff ein Orth / da es nicht feucht ist / brauche es zu den kalten Pastetten.

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

Wer schlage wohl durcheinander weiß und gelb / bestreiche es damit / wilt du es aber noch brauner haben / so nim 2. oder 3. Dotter zu ein Weiß / schlage es wohl durcheinander und brauche es / wilt du es aber ganz bleich haben / so nim etliche Aprdotter / mische Wasser darunter / und schlage es durcheinander / und brauche es. In der Fasten nimbt man Saffran in Wasser geweicht zum Bestreichen / oder auch Höchten-Rosen mit Honig vermengt.

318. Wie man das Zucker-Eyß machen soll.

Zue in ein weiße Schüssel ungefähr ein Viertelpfund Zucker / der wol klein gestossen ist / thu das Weiße von halben Ey darzu / ein Löffel voll Rosen-Wasser / dis alles wol durcheinander geschlagen / biß es ein lauterer Käim wird. Wann du es brauchen wilt zu den Marzapanen oder Engli-schen Pastetten / so must du über und über damit beschmiren / und in den Ofen der nit 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 darumb hitzen muß / sondern nur ein Platz in der Mitten / so vil du vermeinst / daß es genug seyn wird. Man hat auch sonst an vornehmen Höfen und Häusern kleine Ofen / die gar bequem mit Kohlen oder gar klein wenig Holz können gehaitz werden. Die Köche brauchen sonst auch vil Dorten-Pfannen / in welche man auch die delicate Pastetten und Dorten kan gar bequem bachen / wann man den Ofen nicht haizen will.

320. Auff Französisch / wie man ein Hammel oder Schun-Pen einschlagen soll.

Zue ihn in ein frisch Wasser / laß ihn zimlich lang darin ligen / nach dem er groß oder klein ist. Ist er zimlich groß und wol gerauchert / wie die Westphälische / so müssen sie nicht weniger dann 24. Stund im Wasser ligen / du kan es bald sehen / oder kosten / wann er wol gewässert ist /
schneide

schneide nur in der Mitten tieff hinein / und schneide ein klein Stück herauf / 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 hinweg. Mach ein groben Zaig / walge das Untertheil auß / es muß aber wol zwey Daum dick bleiben / lege auf den Boden breite Schnitten Speck. Dise Speckschnitten müssen so breit gelegt werden / daß der ganze Hammen darauf ruben kan / lege auf die Speckschnitten ein gute Hand voll gehackten grünen Petersil / gewürk den Schuncken mit süß Gewürk wie oben gedacht / lege ihn darnach auff den Petersil und Speck / bestecke den Hammen oben mit ganzen Nägelein und Zimmet ; oben auff der Hammen lege wiederumb ein Hand voll gehackten Petersil / auch Speckschnitten / 6. oder 7. Lorbeerblätter / darnach ein halb Pfund frischen Butter auff die Speckschnitten und Lorbeerblätter. Mache darnach den Deckel / bestreiche ihn mit Wasser / decks darüber / und mache es wohl fest zu / schiebe es gleich in Ofen / welcher so heiß seyn muß / als wann man Brodt bachen will. Ist die Hamme groß / so muß sie 3. gute Stund bachen / die Pastetten muß auch wol mit Ager bestrichen seyn / damit sie ein angenehme Farb bekombt. Wann die Pastetten ungefähr ein halbe Stund im Ofen gewesen / so mach ein paar Luft-Löcher oben in Deckel / damit sie nicht entzwey springt. Wann die Pastetten zu viel Farb gewinnet / oder schwarz wird / so bedecke sie mit eingeneht Papier / und laß das Ofenloch ein wenig offen. Wird sie aber auch allzubleich / und bekombt keine rechte Farb / so ist es ein Zeichen / daß der Ofen nicht heiß genug / mach dann entweder ein gut Kohlfeuer / oder ein Flammen in Ofenloch / biß sie gute Farb gewinnet / nimb alsdann die Flammen weg / und setze den Ofen fest zu / und wann sie gebachen ist / so nimb sie auß dem Ofen / und laß sie kalt werden. Wann sie kalt ist / so nimb ein wenig Zaig / und stopff die Luft-Löcher zu / damit der beste Geschmack nicht herauf gehet.

321. Hammen auff ein andere Art.

Nimb ein Hammen / waich ihn im Wasser / wann er genug gewaicht / so nimb ihn auß dem Wasser / und beschneid ihn sauber / hau die End des Knochens weg / ziehe ihr die Haut ab / und so er allzusaft ist / so schneid etwas von Speck weg. Wann der Schuncken also bereitet / so setz ihn zum Feuer mit Wasser / und etliche Lorbeerblätter / auch grüne wolschmeckende Kräuter / laß ihn halb gar sieden / nimb ihn vom Feuer hinweg / lege ihn auff ein Bret / laß ihn außstrüekern und kalt werden / nimb alle Knochen herauf / wan man ihn in ein auffgesetzte Pastetten will einmachen / so muß man alle Knochen herauf nehmen. Setz ein Pastetten auff von weissen Zaig / die zimlich hoch und dick von Zaig ist / beleg den Boden über mit Speckschnitten /

ten /

ten / leg ein Hand voll grob gehackten grünen Petersil darauf / gewürz den Schuncken mit süß Gewürz / leg den Hammen in die Pastetten auf den Petersil und Speck / besteck ihn mit ganzen Nägerln und Caneel, thue ein paar Lorberblätter darein / und grüne Kräuter darauf / ein halb Pfund schweinen Schmalz / ein halb Pfund Ochsen-March / ein halb Pfund frischen Butter / oben auf den Butter thue ein guten Theil gestoffenen Pfeffer und Zimmet / auch breite Speckschnitten mit Lorberblätter. Decke die Pastetten zu mit einem Deckel der eines Daumens dick ist / mach es wohl fest zu / bestreich es mit Ayr / und mach ein kleine Cron von Zaig darauf / setze die Pastetten auf ein Bogen Papier. Diese Pastetten muß 24. Stunden backen / und muß der Ofen nicht gar so heiß seyn / als wann man grob Brod darein backen wolte. Wann die Pastetten 5. oder 6. Stunden im Ofen gewesen / so ziehe sie herauf / thue sie auf ein Ofenbret / schneid den Deckel ein wenig auf / schau zu / ob die Pastetten voll Suppen ist / oder nicht / dann wann die Suppen eingesotten ist / so must du sie wider anfüllen mit guter Fleischsuppen die nicht gefalzen / hast du ein wenig Safft von Schepsen-Schlegel außgepreßt darzu / so ist es desto besser / decke sie wider zu / und schieb sie in Ofen / und schau wider in 5. Stunden darzu / ob sie genug Suppen hat / und laß sie folgendes müß backen. Drey oder vier Stund / ehe die Pastetten gar ist / kanst du darein thun zugerichte Schwammen / Magen und Leber von Hüner / welches alles zuvor muß gequell seyn. Und wann der Ofen wegen der Länge deß Backens wurde kalt werden / so schütte glüende Kohlen auf der einen Seiten im Ofen / damit die Hiß alleweil unterhalten wird / und die Pastetten im staten sieden verbleibet.

322. Noch auf ein andere Weiß.

Mach sie wie die vorhergehenden / außgenommen / daß du nebens die andere Sachen darein thust / ein Viertel Pfund geschelte Zirbernüß / ein halb Viertel Pfund kleine Weinbeerl / ein Viertel Pfund geschelte Pistaken / ein halb eingemachte Citron klein geschnitten / anderthalb Viertel Pfund gestoffen Zucker / im übrigen mache es wie mit dem vorhergehenden. Zwey Stund aber ehe sie gar ist / so mache ein Suppen darzu mit Wein / Zucker / gestoffen Zimmet / und ein wenig Wein-Essig / isset man sie nicht auf einmal / so laß sie wider aufwärmen.

323. Genueser March-Pasteel zu machen.

Mach einen Zaig von Butter / Mehl / Ayr und Zucker / walg den Zaig auß / und setz kleine Pastetl auß / schneid frisch rinderes March viereckig / auch eingemachten Cardi viereckig / thue Zucker und Zimmet darunter / fülls in die Pastetl / machs oben zu / und backe im Schmalz / oder Dorten / Pfannen.

324. Hünel in March-Pastetten.

Stede ein faistes Hünel in einer Rindsuppen/ wanns gefotten/ druckts zwischen 2. Daller auß/ daß es fein breit wird/ nimb ein March/ und ein frischen Lemoni/ schelle ihn/ nimb das Weiße völlig davon/ nur daß das Saftige bleibe/ hack es sambt dem March/ hernach mach ein Pastetten/ sträh das Gehackte darein/ leg das Hünel darauf/ gewürz nach Belieben/ mach die Pastetten zu/ wann es gebachen/ gieß ein gute Henner- und Fleischsuppen daran/ so ist es fertig.

325. Cardinals-Pastetten.

Nimb ein kleine Dorten-Pfann/ nimb Butter-Zaig/ treibe es dinn auß/ wie ein Eballer dick/ leg es in die Dorten-Pfannen/ füll es an mit Kälbern Fleisch oder Geflügel/ das roh/ oder gequellt ist/ thue eben so viel Ochsen-March darein/ salz es mit gefalzen Gewürz: Du kanst darunter nehmen Zirbernüffel/ kleine Weinbeerl/ und hart-gefottene Ayrdotter. Wann die Pastetten gefüllt ist/ so deck sie zu mit Butter-Zaig/ wilt du sie süß haben/ so gieß/ wann sie halb gebachen/ ein süße Suppen darein.

326. Ein Englische Pastetten zu machen.

Nimb ein jungen Haasen/ puß ihn sauber/ schneide den Koyff und die Füß weg/ schlag die Rippen wohl nider/ und spick ihn wohl mit Speck. Wann der Haase nun also bereitet/ so treibe ein Stuck Zaig auß/ lege es auf ein Bogen Papier/ nimb ein gute Hand voll Ochsen-March/ oder Ochsen-Faisten klein gehackt/ sträh es auf den Zaig der außgetriben ist/ so lang und breit als der Haas ist/ gewürz es mit gefalzen Gewürz/ lege den Haasen darauf/ gewürz ihn aber mit gefalzen Gewürz/ lege oben auf den Haasen wider Ochsen-March/ kleine Weinbeerl/ Zirbernüffel/ conficirte Citroni-Schallen klein geschnitten/ Schwämmen/ geschellte Pistaken/ Kälberbrüß/ Hahnenkäm die gequellt seyn/ harte Ayrdotter und Capern. Diß alles durcheinander gemengt/ auf den Haasen gelegt/ sträh ein gute Hand voll March darüber/ schneide auch etliche breite Speck schnitten darüß ber/ und dann ein halb Pfund frischen Butter/ oben auf den Butter ein gute Hand voll gestoffen Zucker. Wann die Pastetten gefüllt und zugericht ist/ so decke sie zu/ bestreich sie mit Ayr/ schieb sie in Ofen/ laß bachen. Wann sie ein halbe Stund im Ofen gewesen/ so mach ein Loch in die Mitten deß 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 ziebe sie auß dem Ofen/ streich mit ein Messer ein wenig Marzapaneyß/ vor Zucker/ Ayrweiß/ und Rosen-Wasser darüber. Wann du es also dinn bestreichen/ so setz die Pastetten wider in Ofen/ ungesehr 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.

Nimb von allerley Geflügel den Hals/ die Flügel/ den Magen/ die Leber/ das Eingeweid von Spänsau oder Lämbel/ wasch alles auß 3. oder 4. Wässer/ und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdernes Geschir/ gewürz es/ hack Petersil 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 Apr/ bind sie mit Papier/ mach ein Loch in der Mitten des Deckels/ schieb sie in Ofen/ wann sie gar ist/ so füll durch ein Trichter ein weisse Dottersuppen darein/ setz sie wider ein halbe viertel Stund in Ofen.

328. Kleine Spanische Pasteten.

Mach ein mürben Zaig mit Butter/ Mehl und Aprdotter/ mach kleine dünne Pastetl darauf/ hacke ein Capaun-Brust/ ein Viertel Pfund schweinen Fleisch/ das frisch ist/ ein Viertel Pfund Castranens/ zwey Kälberbrüßl/ Speck/ March/ Nierenfaist/ jedes ein Viertel Pfund/ ein wenig Zwiffel/ zimlich viel Schwammen/ Salz/ und süß Gewürz/ so viel als dich gedunckt/ hacke alles durch einander/ thue es in die kleine Pastetl/ decke sie zu mit spanischen Blätter-Zaig/ mit schweinen Schmalz gemacht/ schiebe sie in den Ofen und bachs.

329. Prinzesse Pasteten.

Nimb Zucker-Zaig/ mach kleine Pasteten in kleine blechene Model/ auf das dinnest als du kanst/ thue ein gebrattene Capaun-Brust darein/ die gebackt ist mit Ochsen-March/ gewürz es mit gefalgen Gewürz/ 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. Italianische Tauben-Pasteten.

Jede Kälbernes Fleisch/ hack es mit Speck oder Nierenfaist/ mach ein Zaig mit schweinen Schmalz und warmen Wasser/ treibe ein Pasteten auf/ sträh gehackt Fleisch auf den Boden/ nimb gequellten Andivi/ Sallat/ oder Egorien/ oder Cardi/ leg es ganz darein/ den Cardi aber must du zerschneiden/ nimb kleine Vögel/ die in Butter geröst/ leg sie auch darein/ sträh wider gehackt Fleisch darüber/ leg dann die Tauben wohl gewürzt darüber mit Calarabi der wohl gequell/ bestrah es wider mit gehackt Fleisch/ du kanst auch Zeller darzu nehmen/ mache ein Deckel darüber von geblättertten Zaig mit schweinen Schmalz/ wie

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

331. Alla Potrida Pastetten.

MAn kan ein Alla Potrida Pastetten machen so groß / daß man sonst kein warme Speisen mehr bedarff auf ein Banquet / man muß allerley gebrattenes gar bratten / und was gesotten seyn muß / gar siedend / auf den Boden legt man viel gehackt Kalb. Fleisch mit Ochsen. March / nimbt Kälberbrüßl / Rüh. Neuterl / Nieren / Schaff. 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 gebrattene Geflügel gefüllt / ohne die Brühe davon. Lege auch etliche Stück gar gesottene Cerveladi. Würst darein / lege dis alles was gebratten und gesotten ist durch einander in die Pastetten / oben darauf lege ein paar Hand voll grün gehackten Peterzil / mit gehackt Kälberfleisch und March / strich lind Gewürz im Einlegen der Geflügel darauf / deck die Pastetten 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 nimbt man das Gefüllte auß den Geflügel / und gibt es / wo es hin gehört. Den Taig must du von weissen Mehl mit heiß Wasser und Butter vest anmachen / sek ihn Figurweiß auf / wie sie es in Engeland machen / oder nach deinem eignen Gefallen wie du wilt / lege das obbeschriebene ordentlich darein / zwischen jede Lag lege Hahnen. Nieren und Käm / die gar gequell seyn / auch gehackt Fleisch und March. Den Pasteten. Deckel mach von mürben Taig / die Pastetten muß so groß seyn / daß sie gleich durch das Ofen. Loch kan hinein gehen / und daß sie auf einem Kupffern Blech gemacht wird / bestreich sie mit Ayr. Mach ein Butter suppen darzu mit Pfeffer und Muscatblüh / laß sie auffieden / gieß sie also siedend in die Pastetten. Zum gebrattnen Geflügl / welches darin ist / kan man absonderliche Suppen machen / und in silbern Tazen dabey auf den Tisch setzen / damit es der Vorschneider darüber gießen kan. Wann man die Schnecken will in die Pastetten zurichten / so nimbt und sieede sie mit den Schallen / wann sie wohl und lang gesotten / so nimbt sie auß den Schallen / reibe sie wohl mit Salt etlich mahl / nimbt die Schweiff davon / das andere brauch zu den Pastetten / die Schweiffel seynd auch nicht zuverwerffen / dann in Welschland isset man alles.

332. Noch ein andere.

MAn soll nehmen etliche Cronabeth. Vögel / auch kleine Vögelein / 1. guten Capaun und 2. Tauben / auch 2. Bratwürst / alles fast halb bratten / den Capaun und Tauben soll man zerschneiden / auch die Bratwürst / auch soll man nehmen 6. Kälberne Vögel / man muß die Agres oder Weinsbeerl

beerl roher in Butter rösten/ und so viel bratten/ biß sie fein gelb werden/ und sonsten auch was man gern darein will thun/ darnach soll man nehmen ein gutes feistes Niernbrät/ und das Brätl sambt dem feisten Niern fein din und klein schneiden/ und ein Hand voll geribene Semel im Schmalz rösten/ das fein gelb wird/ und darunter mischen gestoffenen Pfeffer/ darnach soll man etliche Semelschnitten in zerklöpfften Avern umbkehren/ und im Schmalz bachen/ hernach ein wenig in ein Fleischsuppen kossen/ und am Boden der Pastetten legen/ die muß von einem rocken Zaig aufgesetzt werden/ darnach Butter darauff und dis obbemelte Kälberne Brätl und klein geschnittene Lemoni/ darnach die obbemelten gebrattenen Stück fein unter einander darein legen/ etlich gebrattene sauber geschellte Kisten darzwischen/ darnach wider ein Leg Butter / Kälbernes Brätl und Lemoni/ und also fortan/ biß die Pastetten voll ist / darnach soll man oben darauff Lemonischnigel legen/ und wider Schnitten und Butter darauff/ und zmachen/ und also bachen/ wans ein Weil gebachen ist/ ein gute Fleischsuppen durch ein Trächterl darein gießen/ und folgens bachen.

333. Kälberne Vögel zu obiger Pastetten zu machen.

Nimb ein Schnigel Kalbfleisch/ halb Finger dick geschnitten/ und ein Finger lang/ dises wohl langlecht geklopft/ mach ein Fingerührtes von Avern und Butter/ thue Gewürz und allerhand Kräutel daran/ streichs auff die Schnigel Messer- Rücken dick/ wickels über einander/ wie ein Würstel/ stecks an hölberne Spiß/ brats auff dem Rost fein schön.

334. Oesterreichische Tauben-Pastetten.

Nimb Tauben/ puz sie sauber/ treib ein Pastetten auf von weissen Zaig/ nimb ein Hand voll gehackt Ochsen-March/ sträh es auf den Boden in die Pastetten/ lege die Tauben darauf/ gewürz sie wohl/ nimb Rübe-Euterl / Kälberbrüßl / Knödel von Kalbfleisch / Hahnen-Nieren / Spanische Aepffel / Austrien / Cardi / Cauli-Fiori / alles gequell/ zu den Tauben in die Pastetten gelegt/ sträh ein gute Hand voll Ochsen-March darüber/ und zimlich viel Butter / decke es zu/ schiebes in Ofen/ laß es bachen/ mache ein Butter-Suppen darüber mit viel Muscatblühe.

335. Kleine Pastetel.

Nimb brätiges Kalbfleisch/ oder auch von Kälbern Niernbraten/hack s mit sambt den Nieren und Faist/ das daran ist/ seh kleine Pastetel auff wie ein Thaler groß/ füll das gehackte Fleisch darein/ deck sie zu/ seke sie in Ofen/ und bache sie/ nimb Fleisch-Brühe/ gieß es über ein braunen Kindern Bratten/ der am Spiß bratten/ und nicht gesalzen ist/ nimb es auß der Brattpfannen/ thue frischen Butter und Gewürz darein / druck ein wenig Citronen-Saffr darein/ laß es sieden/ und gieß es in die Pastetel. Oder nimb Kalbfleisch/ quell es/hack es klein mit March oder Nierenfeist/

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

336. Ein gute Lungen-Bratten Pastetten zu machen.

MAn soll ein schön Lungenbraten sauber außädern/ und mit der Fleischbarten mit dem breiten Orth wohl zerklöpfen/ mit einem Messer stumpfen/ darnach einpaigen mit Salz/ Cronabethen und Kimm/ und ein guten Essig darüber gießen/ daß er wohl darin ligen kan/ man muß ihn bißweilen umbkehren/ und also 2. Tag/ oder im Sommer nur über Nacht stehen lassen/ und paigen/ darnach an einem Spiz bratten/ und von dem Essig/ darin er gepaigt/ nehmen/ und ein zimlich Stuck Butter darin zergeben lassen/ den Bratten damit zu etlich mahlen begießen/ wann er halb gebratten ist/ soll man ihn abziehen/ und weil er heiß ist/ wohl abgwürken mit Pfeffer/ Zimber/ und ein wenig Nügelstup auf beyden Seiten/ und wann man Zeit hat/ ein halben Tag zugedeckt ligen lassen/ darnach soll man nehmen/ nachdem der Bratten groß ist/ etlich Zwiffelhäpel/ ein sauren Apffel so viel deß Zwiffels ist/ ein gesäuerten Lemoni/ und ein gutes Stuck Speck/ dis alles wohl durch einander gehackt/ darnach soll man von Rothen-Taig ein Pastetten auffsetzen/ sein langlecht/ daß der Bratten darin ligen kan/ und das Gehackte an Bratten legen eines Fingers dick/ darnach den Bratten darein/ und wider Gehacktes so dick darauf/ und viel breit geschchnittene Lemonischöllen von gesäuerten Lemoni darauf legen/ darnach zumachen/ und in einem Bach-Ofen langsam bachen/ 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 folgend bachen lassen/ das Loch soll man oben mit einem Taig zumachen/ es gehet sonst der beste Geschmack herauß/ und sie also auf den Tisch geben/ es ist ein köstliche Pastetten. Will mans für Patienten machen/ so nimb an statt deß Specks/ Butter und Apffel für den Zwiffel/ in alle Pastetten/ ist auch gar gut das Kräutlein Herkenfreud/ so man Pfefferkräutl nennt; man kans auch von einem Wildprat-Bratten also machen/ aber das muß man spicken.

337. Das Pfefferl zu diser Pastetten/ 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 außdrucken/ 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 Nügelstup daran thun/ nur so viel Zucker/ daß dannoch 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 dürre Weixel.

338. Ein gutes Fleisch-Pastetl.

Nun soll ein mürbes Kälbernes- oder Hennen-Brät nehmen / aber nicht zu viel / kälberne oder rinderne Feisten / und solches auf das kleinest / so möglich ist / durch einander hacken und salzen / darnach ein Semmel in ein obere Milch oder Fleischsuppen geweicht / wider wohl aufdrücken / und zwey Eyrdotter darzu thun / und alles wohl in ein Mörser zerstoßen / so wirds ein Saig / darvon kan man mehr / oder nur ein Pastetl aufsetzen / und am Boden da mans darauf setzt / ein kälbernes Neß legen / oder ein Saig-Blät / darnach solle man Capaun- oder Hünen-Leber / die in viel Wässern / daß sie schön weiß werden / außgewässert seyn / solche in ein heißes Schmalz werffen / und stracks wider herauß thun / und ein wenig salzen und pfeffern / und grünes Kräutl daran schneiden / und ein gesäuer- ten Lemoni hacken / viel Butter am Boden legen / den gehackten Lemoni darauf / und die Leberl darein füllen / oben darauf wider Butter / und breit geschnittene Lemoni-Schnigel legen / zumachen / und backen ; sie därfen länger backen / als die Krebs-Pastetl / dann sie seynd roch / 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 herauß schneiden kan / und Hechten-Leber oder Karpffen-Zungen darein füllen / und an statt der Fleischsuppen / Urbeisuppen nehmen.

339. Noch ein andere.

Nimb ein brätiges Kalbfleisch / und äders wohl auß / nimb auch viel Feisten darzu / hack es gar klein / schlag 3. oder 4. Eyrdotter daran / ein wenig Milchram / Weinbeerl / Muscatblühe und Pfeffer / rührs alles zusammen durch einander ab / setz es darnach auf zu einem Pastetl / leg von einem Kalb das Neß am Boden / inwendig leg kälbernes Fleisch / oder Hünel darein / leg auch Lemoni / Pfeffer / Peterzil und Muscatblühe darein / machs zu / bestreichs mit Eyrdotter / und bachs ; und wann du es wilt anrichten / mach oben an der Hüll ein Löchl / 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.

Nimb ein schönes weißes Mehl / das nicht nachläßt / sondern fein rösch ist / und nimb ein süßen Milchram / schneid ein guten frischen Butter darunter / doch daß deß Butter mehr sey als deß Milchrams / laß ein wenig zergehen bey einem Glüt / doch fein lühl / daß der Butter fein schmalzig wird / und wanns also unter einander zergangen ist / so schlag Eyrdot-
ter

ter darunter 8. oder 10. rühre unter einander ab/ und gieß alles in das Mehl/ und mach den Zaig ab/ doch daß man nicht zu lang daran Endet/ walg ein Blat auß so groß als die Pastetten seyn muß/ aber nicht zu dünn/ eines guten zwerger 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 machs fein kühl/ wanns halb gebachen ist/ mit Eyrdotter bestreichen.

341. Mandel-Pastetel zu machen.

Nimb Mandel/ schelle sie/ stoß in einem Mörtel gar klein/ gieß ein Löffel voll frisch Wasser daran/ man muß stossen/ daß sie nicht öhlig werden/ schlag auch zwey Eyrdar an/ zuckers gar wohl/ rühre durch einander/ daß zimlich dick wird/ darnach setz auf zu einem Pastetel in Raiff/ 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/ nimm heraus/ und mach ein Eyß/ 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 gutes aufgesetztes Pastetel mit dem weissen Süppel.

Man soll ein gutes Hünel/ oder Lämmernes Fleisch zu kleinen Stücklein hacken und absieden/ darnach schön aufwaschen/ und von weissen Zaig ein Pastetel aufsetzen/ darnach das Fleisch darein legen/ mit viel Butter darzwischen/ auch zimlich Pfeffer/ und übergesottene Petersil- Würfel/ und also zumachen und bachen/ darnach soll man nehmen ein gute Fleischsuppen/ und in derselben zerrühren drey Eyrdotter also roher/ und durchseyhen/ darnach wann das Pastetel 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 Herzensfreud.

343. Kleine gehackte Del-Pastetel.

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

344. Dähnische Stockfisch-Pasteten.

Nimb ein Stockfisch der schön weiß gewässert/ setze ihn zum Feuer mit Wasser/ laß ihn gar langsam sieden/ bis er weich wird/ salt ihn nicht/ bis du ihn anrichtest/ dann von hart sieden und früh saltzen wird er zäch wie ein Leder: nimbe ein mürben Zaig/ setz ein Pastetten auf 2. quer Finger hoch/ thue den gesottnen und gelaubten Stockfisch darein/ vergiß des frischen Butters nicht/ nimbe zimlich viel gequellten Calarabi/ bestrab ihn mit Mehl/ röst ihn im Schmalz oder Butter/ thue ihn zu dem Stockfisch in die Pastetten/ deck ihn zu mit einem aufgeschnittenen Deckel/ schieb ihn in Ofen/

Ofen/ laß ihn bachen. Nimb unterdessen ein paar Löffel voll Urbeisbrühe/ zimlich vil frischen Butter/ dann der Stockfisch kan ihn wohl vertragen/ Pfeffer/ Muscatblühe/ Salz daß der Stockfisch davon genug hat/ setze es aufs Feuer/ rühre es alleweil umb/ damit die Brühe ein wenig kurtz 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 Schnitlach zusammen sieden lassen/ alleweil umgerührt/ und in die Pastetten gossen. Du kanst zum Stockfisch thun gesotzen Artischocken/ Tartoseln/ oder Erd-Äpfel/ hast du von den allen nichts/ so nimb weisse Kuben/ röst sie im Schmalz/ die fein würfflich geschnitten/ thue sie darein/ im Sommer thue gebachene Krebs und Ayrdotter darein.

345. Aufgesetzte Pastetel ohne Taig.

Erstlich nimb ein Kalbern Schlegel/ schneid die Haut und das Geäder alles hinweg/ hack es klein/ waich um 1. Kr. Semel im Wasser/ druck auß/ hachts unter das Fleisch/ wie auch Ochsen-March oder Faisten/ nach dem viel Fleisch ist/ grün Petersil darunter/ schlag 6. Ayrdaran/ saltz und gewürz es nach Belieben/ mach ein Taig wie zu Knödeln ganz klein/ nimb ein blechenen Raiff/ setz ihn auf ein blech/ oder silbern Daller/ außwendig vermach den Raiff mit einem groben Taig Finger dick/ unter sich/ daß der Raiff nicht weichen kan/ thue das gehackte Fleisch darein/ treibs auf wie ein aufgesetz Pastetel/ daß dem Raiff gleich ist/ hernach füll darein kleine Hünel/ Brüßl/ Euterl/ Schwämmel/ Krebsel/ Spargel/ was du wilst/ so aber vorhero überbrennt/ hernach mach von dem obigen gehackten Fleisch-Taig ein Blat darüber/ hachts im Ofen oder Dorten-Pfann/ wanns gebachen/ mach ein Dottersuppen mit Lemoni-Safft gesäuert/ fülls darein/ thue den Raiff sambt dem Taig weg/ und gibts auf die Taffel.

346. Oesterreichische Hechten-Pastetten.

Nimb zwey mittelmäßige Hechten/ quell den einen ab in Wasser/ wann er außgenommen ist/ laß ihn ein weil ligen in der Brühe/ darin er gesotten hat/ nimb ihn und ziehe ihm die Haut ab/ leg ihn auf ein Bret/ daß er kalt wird/ wann du aber nicht wilst haben/ daß der Hecht soll gequelt seyn/ so brauch ihn so rohe/ nimb den andern rohen Hechten/ schüppe ihn/ oder ziehe ihm die Haut ab/ schneide das Fleisch von den Gräten/ hack es klein mit grünen Petersil/ frischen Butter/ ein wenig Semmel in Milchram geweicht/ thue etliche frische Ayrdotter darunter/ saltz und gewürz es/ und mache Knödel darauß. Setz ein Pastetten auf von marben Taig/ hache grün Petersil mit frischen Butter/ leg es auf den Boden in die Pastetten/ leg den Hecht darauf/ saltz und gewürz ihn/ strähe zimlich vil gehackten grünen Petersil darauf/ lege die Hecht-Knödel darauß/ breit geschnittenen Calarabi/ Cauli Fiori der gequelt ist/

†

Hecht.

Hecht-Leber/ Schnecken/ Krebs/ Schweffel/ Ausrten/ Karpffen-Zungen/ und etliche harte Ayrdotter/ lege zimlich vil Butter und grün Peterfil oben darauf/ decke es zu/ schieb es in Ofen/ und bach es. Mach ein Dotterbrühe mit sauren Lemoni-Safft/ Arbeisbrühe/ viel Muscatblühe/ und gieß es/ wann es aufgefotten hat/ darüber. Oder ein Butterbrühe mit Peterfilbrühe von Peterfil-Wurzen gefotten/ Pfeffer/ viel Muscatblühe und vil Butter/ auffieden lassen/ alleweil umbgerührt/ und darüber gossen. Oder auch ein Sardellen-Suppen mit frischen Butter/ Pfeffer/ Essig und Capern/ sambt den Sardellen darüber gossen.

347. Hausen-Pastetten zu machen.

Nimb Hausen/ quell ihn auf ein Kost/ paß ihn im Essig/ Salbey/ Wacholderbeer/ Rosmarin/ schlage ihn ein in ein Pastetten mit Butter/ Pfeffer/ Imber und Nägelein/ laß ihn drey Stund bachen/ thue vil Peterfil und Salbey in die Pastetten/mache ein Suppen darüber von Knoblauch frische klein gehackte Citronen-Schöllen/ Arbeisbrühe/ frischen Butter/ allerley Gewürk/ ein klein wenig Wein-Essig/ laß sie kalt oder warm essen.

348. Ein Karpffen-Pastetten/ daß man die Gräten auch essen kan.

Man soll den Fisch auf dem Bauch aufschun/ das Ingeweid heraus/ und von beyden Seiten vom Kopff an dick aneinander Krimfel darein schneiden/ und einsalzen; darnach auf den Kopff giesen drey Löffel voll Brantwein/ 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 inn- und außwendig damit bestreichen/ und ihn wider mit Brantwein 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 Zaig einschlägt/ am Boden und oben auf viel Butter legen/ und das Gewürk darinnen er paßt hat/ und Lemoni-schnittel darzu legen/ und also einschlagen/ und gar langsam bachen/ es muß 4. oder 5. Stund/ nach dem 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 Zechren-Kraut.

Man solle schön gefottenes 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 gestoffen Pfeffer/ und also fortan/ biß genug ist/ daß man es überschlägt/ nur zimlich viel Butter: man mag es auch also in einem

einem

einem Franckösischen Blät-Taig in ein aufgesetztes Pastetel machen/und wieder ein Hechtel siedem 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 ausschneiden/ 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 Abl / einsalzen/ und darnach an Spiegl stecken/ und auf einem Rost braten/ etlichmal mit Essig und zerschmolzenen Butter bestreichen / und also halb braten ; darnach soll man ein anders Hechtel siedem / und zerblätlen ; oder man kan von einem Fisch nehmen/ den man etwann aufgehoben hat / es seye was für einer wöll / ins Pastetel soll man etliche bähete Schnittel von einer Semmel in Arbeitsuppen geweicht / legen / und Butter darauf / vom zerblätleten Fisch / und wider Butter / und den bratnen Fisch darein / und zerribenen Pfeffer / darnach wider 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 wider Schnittel und Butter / und also zumachen / und bachen ; und wanns schier bachen ist / ein wenig dicklechte Arbeitsuppen darein gießen / man mag auch Rosmarin darzwischen legen / auch Lemoni / man mag auch grüne Agres / oder unzeitige Weinbeer darein nehmen / ist auf alle dise Form gut. NB. Man kans auch eben also von Fleisch machen / und an statt des Butters rindern March / und an statt der Arbeitsuppen Fleischuppen nehmen.

351. Ein gutes Krebs-Pastetel.

MAn soll von einem guten Taig ein Pastetel aufsetzen / und die Krebs überbrennen mit gefalznen Wasser / und aufthun / die Häsel und Schärl samb dem Gelben nehmen und pfeffern / darnach soll man ein Hechtel fein absieden und zerblätlen / 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 oft biß das Pastetel voll wird / darnach ein gute Arbeitsuppen daran gießen / zugemacht / und also bachen.

NB. Was die Dorren anbelangt / werden selbe entweder von marben Butter-Zucker / oder andern darzu dienlicher Taig (welche oben unter denen Taigen specificirt seyn) verferriget / darein kanst du nach deinem Belieben von allerhand frischen oder eingemachten Obst / Citroni / 2c. wie es dann Nahmen hat / füllen / ist also unnöthig ein jede Dorren besonder zubeschreiben / doch seynd deren etliche / welche eine absonderliche Wissenschaft vonnöthen haben / hiebey gesetzt worden.

Von allerhand Dorten.

352. Mandel-Dorten zu machen.

Nimb ein Pfund Mandel/ schwöls / ziehe die Haut ab/ wirffs ins frisch Wasser/ nimbs widerumb heraus/ stoß im Mörser/ gieß wenig Rosen-Wasser/ oder anders frisches daran/ daß nicht Dehlig werden/ hernach nimb ein halb Pfund frischen Butter/ laß ihn gang zerschleichen/ thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen/ rührs ein Viertelfund wohl untereinander/ hernach schlag 12. Uyr daran / 8. ganze und 4. Dotter/ rührs ein ganze Stund unaufhörlich auf einer Seiten/ zuckers nach Belieben/ nimb von 2. Lemoni das Gelbe herunter/ und misch unter die Mandel/ wilst du den Saft darzu nehmen/ siehet nach Belieben/ alsdann schmier den Model mit frischen Butter oder Schmalz/ gieß den Zaig darein/ doch daß er zwey Finger lähr bleibe/ setz in ein Dorten-Pfannen/ oben und unten Blut/ doch unten mehrers/ bachs kühl/ wann du wilst/ kanst Zucker/ Eyß darauf machen.

353. Ein Speck-Dorten zu machen.

Nimb ein halb Pfund frischen Speck der nicht gefalzen ist/ sied ihn in Wasser daß er fein weich wird/ laß ihn kalt werden/ alsdann stoß ihn gar wohl in ein Mörser/ von zweyen Semmel die Schmolzen in ein obere Milch gewaickt/ druckts wohl auß/ und stoß auch darunter/ wanns wohl gestossen ist/ schlag 4. Uyr daran/ auch 4. Uyrdotter / 2. gute Löffel voll Milchram/ auch ein eingemachten Citroni/ der klein geschnitten ist/ zuckern nach Genügen/ alsdann mache ein dünnes Blat von marben Zaig an/ leg es in den Dorten-Model/ gieß die Füll mit dem Speck darein/ Zucker darauf/ zier es wie du wilst/ bachs viel/ wann man kein Citroni hat/ kan man Lemoni-Schöllern nehmen/ und darunter schneiden.

354. Zimmet-Dorten zu machen.

Man soll die Mandel klein bereiten/ wie gebühlich/ und gar wohl zuckern/ und darein rühren gar klein gefähten Zimmetstup/ so vil das Hirschbraun wird/ und ein zimliches Stück Butter darunter stossen/ darnach mit Uyern anmachen/ daß so dick wird wie ein Koch/ von halben Theil Uyern nur die Dotter/ und halben Theil ganz; man soll auch klein geschnittene eingemachte Citroni darein thun/ und in Dorten-Model gießen/ und im Pastetten-Ofen bachen/ nicht zu gäch/ daß sie sich fein außbacht; darnach soll mans oben auf mit einem weissen schönen dicken Eyß bestreichen/ ehe sie gar an die statt bachen ist/ man kans auch mit dem Eyß an Seiten und oben auf fein zierlich mit einem Pemsel verbrämen/ es muß aber dasselbe geschehen/ wanns gar an die Statt bachen ist/

ist / das Eßz wird sonst hart / man muß aber ehe auß dem Model thun / ehe man das Eßz macht / man zerbricht sonst das Eßz.

355. Ein Spenat: Dorren zu machen.

MAn soll schön jungen Spenat nehmen / mit heißen Wasser überbrennen / und wohl aufballen / darnach gar klein hacken / und darunter hacken ein Theil Apr: Töpffel / das fein aufgesigen ist / und ein gute Milch gewackte Semmel: Schollen / und mit Ayrdotter / und guter süßer oberer Milch anmachen / zu rechter Dicken / und fein lind salzen / und wann mans in Dorren: Pfannen gießt / den Boden zuvor mit Butter überlegen / auch oben darauf / und also backen / und warm geben / wer gern will / mag auch ein wenig Perchtram darunter nehmen / sie wird gar wohlgeschmack darvon.

356. Ein March: Dorren.

Nimb ein halb Pfund Ochsen: March / schneid es zu kleinen Stücken / wie Nuß groß / thue so viel gestossen Zucker darzu / 4. Ayrdotter / ein wenig gesalzen Gewürz / Zirbernuß / kleine schwarze Weinbeerl / Citronen: Schölln ganz klein gehackt / nimb auch Zucker: Brod / oder Biscoten darein / auch Macaronen / oder geschellte gestoffene Mandel / oder ein wenig Semmel / mische dis alles wohl durcheinander / thue es in den Zaig / den du aufgetriben hast / und in ein Dorren: Pfannen gelegt / besdeck die Dorre mit ein aufgeschnitten Deckel / schiebe ihn in Ofen / wann er schier gar ist / so besträhe ihn mit Zucker / und thue ihn wider in Ofen.

357. Ein Dorren von Kälber: Nieren.

Nimb die Nieren von Kälbern Braten mit sambt der Faisten die daran ist / hack's klein / richte es zu wie die March: Dorren / thue es in ein Dorren: Pfann / die du mit Zaig zugerichtet hast / deck es mit ein aufgeschnittenen Deckel. Wann er gebachen ist / so besträhe ihn wohl mit Zucker / und setze ihn wieder eine Weil in Ofen / du kanst auch solche Dorren zurichten von Kälber: Zungen / wie die von Nieren.

358. Copenhagenische Butter: Dorren.

Wilst du die Dorren zimlich groß machen / so nimb 2. Pfund frischen Butter / zerlaß ihn auf dem Feuer / daß die Milch darvon kombt / setz es ein wenig auf die Seiten / so fallet alles Unreines auf den Boden / gieß den Butter oben herab / nimb 1. Viertelpfund Biscoten / stoß oder reib es klein / gieß ein klein wenig Rosen: Wasser darein / thu es in die Butter mit ein Viertelpfund Zucker / und zimlich viel gestossen 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 umbrühren / wann es eine Weil gesotten / so nimb es von Feuer weg / und laß es ein klein wenig stehen / damit

Damit die größte Hitze darvon gehet. Nimb alsdann 3. oder 4. Eyrdotter/
rühr sie wohl darein/walger ein Stückel Butter-Taig zimlich dünn auß/
lege es in ein Dorten-Pfannen/welche du zuvor mit Mehl besträhet hast/
thue die Füll darein wann es kalt worden ist/mache ein dünn außgeschnitt-
ten Deckel darüber von Butter-Taig/strähe Zucker darüber und bache es.

359. Oesterreichische Blätter-Dorten.

Nimb Mund-Mehl/frischen Butter/Eyrdotter/mache ein marbem
Taig mit warmen Wasser/zertheile ihn in 20. oder mehr Stück/
walger ein jedes Stück dünn auß/wie ein Papier/ziehe es mit den Händen
noch dünner/laß frische Butter zergehen in ein sauber Hasen/bestreiche
ein jedes Blat darmit über und über/eins außs ander legend in ein
Dorten-Pfann biß zu zehen/oder die Helffte. Mache ein Füll von Milch-
ram/Zucker/Eyrdotter/und thue es darein/nimb die übrige Blätter/lege
eines darauf/bestreiche es mit Butter/dann wieder eins/und also fort biß
sie alle außs lehtere nabe/welches schön muß außgeschnitten seyn/lege es
darauf/bestreiche es mit Butter/schiebe es in Ofen/lasse es ungefähre
drey Viertelstund bachen/und besträhe es dann mit Zucker.

360. Ein Romanische Crostada.

Nimb Mund-Mehl/mache ein linden Taig an mit warmen Wasser
und ein wenig Salt/arbeit ihn mit den Händen ein ganze Stund/
oder schlage mit ein Prigel daß er zäh wird/theile ihn in 10. oder 12.
Theil/walger jeden Theil ganz dünn auß/nimb es auf den Händen/
ziehe es so dünn wie ein Mohnblat/daß du dardurch sehen kanst. Nimb
schweinen Schmalz/laß zergehen in ein sauber Hasen/bestreiche jedes
Blat damit/lege die helffte in ein Dorten-Pfann/eines auf das ander/
jedes wohl bestrichen. Mache ein Füll von den besten Bieren die du
haben kanst/schneide sie klein und dünn/lege sie in die Dorten/strähe
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/wann es gebachen/so besträhe es mit Zucker.

361. Bianco Mangiare-Dorten.

Nimb schönen Reiß/Klaub und wasche ihn auß etlichen Wässern/laß
ihn eine Nacht über in klar Wasser weicken/trückere ihn den fol-
genden Tag in der Sonnen/daß er aber dannoch ein klein wenig feucht
bleibt. Thue ihn in ein Marbelsteinen Mörser/stosse es zu Mehl/reiter
es durch ein härines Sib/was überbleibt darvon/das stoß wieder/und
so lang/biß es alles durch das Sib gehet/trückne es in der Sonnen/
und rührs alleweil umb. Nimb gute süße Milch/setze sie außs Feuer mit
frischen Butter/rühre von den Reiß-Mehl etwas ein mit Milch und
Weiß von Ayr/gieß es in die siedende Milch/rühre es alleweil umb/thue
zimbs

zimlich viel Zucker darein / laß es sieden/ biß es gar ist / nimb es dann von Feuer/ und laß es kalt werden. Mache ein Zaig wie du wilst/ thue den Bianco Mangiare darein/ decke es zu/ schieb es in Ofen/ und laß es bachen.

362. Ein Englische Dorren.

Nimb Marzapan-Zaig / setze es auf zwey quer Finger hoch / oder walger es auß / und lege es in ein Dorren-Pfann / thue allerley eingemachte Confect darein / als Aepffel / Biern / Wälsche Nuß / Pfersich / Weixel / oder sonsten was du hast / besträhe es mit gestoffen Zucker / und besprenge es mit Rosen-Wasser. Thue es in ein Ofen der gelind warm ist / und darff nur der Marzapan ein wenig trücken / daß der Rand ein klein wenig braunlecht wird. Wann es gebachen / so nimb es herauß / und besträhe es mit allerley überzogen Confect.

363. Ein Frangipani-Dorren.

Nimb Mund-Mehl / mache ein Zaig an mit lauter Weiß von Ager / der zimlich weich wie ein Butter-Zaig / 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. Nimb ungefähr ein Seitel guten süßen Milchram / thue ihn in ein Pfann mit 4. frischen Eyrdotter / ein klein wenig Salz / und ein klein wenig Mund-Mehl / rühre durcheinander / laß es ein halbe Stund sieden / rühre alleweil um. Wann es gefotten / so schütt es in ein tieffe zinner Schüssel / und wann es halb kalt ist / so thue darein ein Viertelpfund geschölte und gestoffene Pistaken / thue darzu anderthalb Viertelpfund gestoffen Zucker / ein klein wenig Zimmet / eingemachte Citroni-Schollen klein geschnitten / ein wenig Zürbernüßl / und gesäuberte kleine schwarze Weinbeerl / wilst du / so nimb ein wenig Ambra darein mit Rosen-Wasser zerlassen / und so viel als ein Hüner-Ey groß Ochsen-March / mische dis alles durcheinander / und fülle die Dorte damit.

364. Ein Milch-Dorren.

Nimb ein grosse tieffe Schüssel / thue darein ein wenig Mund-Mehl / 2. Ager / rühre 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 wohl untereinander / hast du kein Milch / so nimb Mandel-Milch. Setze ein Dorte auf von marben Zaig / setze ihn in Ofen / damit sie ein wenig hart wird / nimb die zugerichte Milch / thue sie in ein Geschir / welches ein langen Still haben muß / damit du in den Ofen hinein kanst langen zu der Dorte / gieß die Füll darein und laß bachen / wann es gar ist / so ziehe es auß dem Ofen / schneide die Füll kreuzweiß durch / daß aber die Rinde ganz 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 durchbäckt / und den Geschmack an sich nimbt. Du kanst es auch wohl in ein Dorren-Pfann machen / so falt dir der Zaig nicht umb.

365. Ein

365. Ein gute Milchram: Dorren.

Nimb ein Maß Milchram/3. Ayr/ein wenig Butter/Saltz/Klopffs wohl untereinander/ laß ein Sud thun/ doch daß nicht zäh wird/ laß das Wasser darvon lauffen/ thue das ander in ein Schüssel/rührs wol um wie ein Koch/ rühr Zucker/ Mandel/ Weinbeerl und Zimmet darein/ legß auf ein geröst Semel-Mehl/ auf ein Böldenlein/ laß fein langsam bachen/ besträhß wohl mit Zucker/ und einem Gelben von einem Ayr/ und bachs. Die Milch-Dorren werden auch dergleichen Manier gemacht/ allein daß man nicht so vil Zucker und köstliches Dings/ wie man an die Milchram-Dorren daran thut.

366. Ein gute Kräuter-Dorren zu machen.

Nimb Kockmarin/Majoran/Salbey/Peterfil/ viermal so viel Mongolt/hackß und rösts im Schmalz/ thue geröst Semmel-Mehl und geriben Käß darunter/ Imber/ Pfeffer/ 3. oder 4. Ayr/ saltz es/ thue Weinbeerl und Butter darein/ mach ein Dorren darauf/ wie man pflegt/ bestreich es mit Gelb von Ayr/ und laß es bachen/ kanst Zucker darauf strähen/ so du wilt auß diser Füll/ so er aber dicker gemacht werden soll/ kan man auch Krapffen im Schmalz bachen/ wanns mit ein Taig umbgeben worden ist.

367. Ein Germ-Dorren zu machen.

Nimb ein guten Brocken Butter/ treib ihn ab/ daß er schön auflaufft/ schlag drey Ayrdotter darein/ und zwey ganze Ayr/ rührs wohl ab/ und Germ so viel du meynest daß genug ist/ und ein gute süße Milch/ rühr ein weißes Mehl darein/ und ein Hand voll klein gestoffene Mandel/ machß in der Dicke daß er gleich von Löffel herunter geht/ schmier ein Modl mit Butter ein/ gieß den Taig darein/ setz ihn in ein Dorren-Pfann/ laß kühl bachen/ kanst es zuckern wann du wilt.

368. Mandel-Brode zu bachen.

Nimb 12. Ayr/ schlags in ein Weidling ab/ hernach nimß 1. Pfund Zucker/ thue ihn in die abgeschlagene Ayr/ und rührs ein ganze Stund mit einander/ hernach nimß ein Pfund schönes Mund-Mehl/ Weinbeerl/ Bistaki/ und thue alles in den abgerührten Zucker/ daß es ein dünnes Taigl wird/ nimß ein kupffernen Model/ und füll es darein/ setz in Ofen oder Dorren-Pfann/ oben und unten Glut/ laß kühl gegen anderthalb Stund bachen.

369. Ein anders.

Nimb 7. ganze Ayr und 7. Dotter/ schlags ab wie vor/ nimß 1. Pfund Zucker/ rührs wieder ein ganze Stund mit einander ab/ nimß wieder ein Pfund schönes Mund-Mehl/ hack Mandel und Bistaki mittelmäßig/ rührs in abgerührten Zucker und Ayr/ fülls in den Modl/ laß bachen wie vor. NB. Man hat ein eignen Stuhl darzu zum abrühren/ so gar bequem/ welchen man auch zum Biscoten-Taig brauchet.

Bon

Von allerhand Speisen von Fischen.

370. Hechten in Pohlischer Suppen.

MAn soll den Hechten schuppen/ zu Stücken schneiden und einsalzen / und 1. oder 2. Stund / nachdem der Fisch groß ist / im Saltz liegen lassen / darnach soll man nehmen ein Hand voll Arbes / ein Hand voll zerschnittenen Zwiffel / etliche Peterfil-Würkel / die sauber gepuht seyn / 2. oder 3. Semmelschnitten in Schmalz geröst / in einem Wasser sieden lassen / bis es sich durchschlagen läßt / darnach durch ein saubers Süß durchtreiben / alsdann gieß Wein daran / daß du vermeinst / daß düm genug sey / gewürz es wohl mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe und Saffran / den Fisch auß dem Saltz 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 / Saffran / Imber / Zucker und klein geschnittene Lemoni darein thun / miteinander sieden / den Fisch darein legen / und ein Sud thun lassen.

372. Hechten braten.

MAn soll das Hechtl am Rücken aufstun / das Ingeweid heraus / und es von einander thun / einsalzen / und es hernach auff ein Rost legen / darnach soll man Butter nehmen / auch Essig und Gewürz / den Butter im Essig zergehen lassen / und Rosmarinstäudl darein legen / das Hechtl off damit bestreichen / bis er gebraten ist / darnach die übrige Suppen daruff gießen / und also auff den Tisch geben.

373. Ein gefüllten Hechten zu machen.

MAn soll ein mittelmässigen Hechten am Bauch aufstun / wie ein Bratfisch / das Ingeweid heraus thun / sauber waschen und salzen / darnach ein Stücklein von einem andern Hechten nehmen / klein hacken / und darunter ein gute gewaickte Semmelschmollen / ein Hand voll nicht gar klein gestossene Mandel / und ein Brocken Butter / Pfeffer / Muscatnuß / Perchtram und Weinberl / daran soll man schlagen ein Ey / und in Hechten einfüllen / und ihn auff den Rost braten / und offt schmieren / darnach ein gutes Capri / Süppel darüber machen.

374. Ein anderer.

Schneid den Hecht auff der Seiten auff / thue das Bratige alles heraus / die Haut muß ganz bleiben / klaube die Bräten heraus / hack das Bratige gar klein / nimbe ein wenig Semmelschmollen / wachts in Milchram thus darzu / gewürz es mit Pfeffer und Muscatblühe / saltz / hack's durcheinander /

einander/süß wieder in die Haut/vernäh's mit Seyden/brat ihn auf ein Rost/und so er gebraten ist/zieh den Faden herauf/mach darüber ein gutes Süppel von Nägerl/ oder wie du wilt/ der Kopf muß ganz bleiben.

375. Ein gesortenen Hechten in Capra.

Wann der Hecht sauber geschüpt/ und in Salz/ so viel nöthig / gelegen soll man ihm mit halb Wein und Eßig sieden/ und in ein Bain legen/ halb Wein und Arbesuppen daran gießen / darnach ein Hand voll fein aufgewaschene Capra darzu legen/ hernach ein wenig Del in einer Pfann heiß machen/ und abschroffen/ darzu so viel Schmalz legen/ und ein wenig Zwiffel fein gelb darein rösten/ und auch darzu schütten/ auch Pfeffer/ Imber und Muscatblühe darzu thun/ und miteinander lassen sieden.

376. Ein Hechten in brauner Suppen.

Wann man den Hecht aufthut/ soll man das Blut fein mit einem Wein herauf waschen und behalten/ den Fisch schuppen und einsalzen/ darnach 2. bätche Semmelschnitten im Schmalz rösten/ und darzu thun viel Peterzil-Würfel/ 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 Nägerlstup und Pfeffer gewürken/ und sieden lassen.

377. Angelegte Hechten.

Man nimbt ein Hechten/er sey groß oder klein/schlag ihn ab/und zieh ihm die Haut ab/ aber den Rückgrad mußt du ganz lassen / daß der Kopf und Schweif ganz daran bleibt/ das Brätige nimb alles herunter / wasch sauber auß und hack's klein/ nimb auch geweichte Semmel / Butter darunter/ gewürk es wohl/thue auch ein wenig grünen Peterzil/ein Löffel voll dießen Milchram/ und ein ganz Ey darzu/salz es/und hack alles untereinander klein/ wie ein Knödel-Taig/ hernach nimb den Hechten-Kopf mit dem Rückgrad und Schweif/ trücker ihn sauber ab/ nimb ein Bratpfannen/ schmier's wohl ein/ leg ein solchen Fisch-Taig darein/ leg den Kopf / Grad und Schweif darauf/ und streich den übrigen Taig darüber / formire ihn wie ein Hechten/stupf 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 Dortenpfann 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 deß 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 öfters mit Butter / mach ein süß oder saures Süppel darüber / oder gib ihn trucken.

378. Hechte

378. Hechten in Mandel-Kren.

Sied den Hechten heiß ab/ und mach folgendes Süppel darüber: nimb ein halben Vierting Mandel/schmöls und stoß in einem Mörser/ reiß Kren/ daß er wenig vorschlagt/rührs mit Eßig ab/ brenns auch ein wenig ein/rühr alsdann Milchram daran/ biß es süß genug ist/ thue auch Butter und Pfeffer darein/ laß sieden/ und richts über den Hechten an.

379. Hechten in Baum-Oel.

Schüp einen Hechten/ und sied selbigen sambt den gepuckten Wagen/ 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 Wagen und Leber schneid langlicht/ leg darzu überbrennte Lemonischäller/ 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-Oel darüber/ und laß ihn wiederum ein wenig sieden.

380. Auf einem Hechten dreyerley Speisen zu machen/ daß der Fisch dannoch ganz bleibe.

Salk erslich den Hechten wohl ein/ nimb ein Tuch/ nek es mit heißen Eßig oder Wein/ schlags um das mittlere Theil des Fisch/ leg ihn auf ein Rost/ mach das Tuch alleweil mit heißen Eßig oder Wein naß/ den vordern Theil begieß mit Schmalz/ und bespreng ihn mit Arbes-Mehl/ den hintern Theil aber bestreich mit Oel oder Butter/ und brat ihn/ biß er genug ist.

381. Ein Hechten auf Ungetisch.

Du magst den Hechten schuppen oder nicht/ wie du selbst wilst/ siede ihn im Wein-Eßig/ oder Wasser/ salz wohl darein/ nimb ein guten Theil in Wasser gesottene Zwiffel/ zwinge sie durch/ daß es wird wie ein Mueß: darnach seyhe die erste Brühe von dem Fisch ab/ und gieße die durchgetriebene Zwiffel daran/ gewürk mit Pfeffer und Saffran/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 Kuml-Sulz.

Man soll einen grossen Hechten am Bauch aufmachen/ aber nicht spalten/ und grosse Stück darauß 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 Hausenblattern 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 Sulz machen will/ allezeit auf ein Pfund Hechten ein Maß Wein/ und bey einem Seitel schöne lautere Arbesuppen/ und so viel Eßig/ daß fein räß wird/ auch ein paar ganze Zwifelhäpel/ und etliche ungeschälte Aepffelspätl/ die muß man bey Zeiten herauß thun/ daß sie nicht zerfallen ; man mag auch von etlich frischen Lemoni das Saure hinein drucken/ und alles in einem glazirten Hasen/ oder verzinn-ten Kessel sieden lassen / darnach soll man nehmen folgendes Gewürz : Imber gar sauber gewaschen / und grob geschnitten/ Pfeffer mit einem Tuch sauber abgerieben/ Muscatblühe gewaschen/ auch Nägerl gewaschen/ deren sollen nicht zu viel seyn/ auch Zimet/ der muß zimlich vil seyn/ daß 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 ungestossenen Zucker darunter legen/ so viel/ daß süß genug ist/ alsdann soll man die Säckel herauß thun/ wanns schier gesotten ist/ soll man den Fisch darein legen/ und ihn an die statt sieden lassen/ wann er gesotten/ auf ein Bred legen/ daß er erkaltet/ und die Sulz sieden/ biß sie gestehet ; will man die Sulz ein Zeit behalten/ soll man den Fisch in ein erd-nes Geschier legen/ zuvor am Boden geschält/ und wohl abgetrückt/ Mandel und Lorberblätter / darnach ein weiß wollenen Sack von guten Kern-Tuch darüber aufhengen/ die Sulz also heißer darein gießen/ und wanns ein Weil gerunnen/ wieder Mandel und Lorberblätter darzwischen legen / und die Sulz folgendes lassen darauf rinnen/ und an einem kühlen Drth stehen lassen / wann man davon brauchen will/ soll man ein Stück von der Sulz sambt den Mandeln und Lorberblätter darzu legen ; will mans aber alsobald verzehren / so ist besser / daß man die Sulz 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 deß 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 geschüpft/ und im Salz gelegen ist/ darein legen/ und wann er schier genug gesotten hat/ herauß nehmen/ und die Suppen wohl lassen einsieden/ wanns schier gar ist/ den Fisch wiederum darein legen/ allzeit nur zwey Stück auf einmahl ; wann man schier will anrichten ein frischen Lemoni klein darein schneiden/ fein auf den Tisch legen/ und zugedeckt

gedeckter auf einer Blut behalten/ der Lemoni muß nicht darinnen sieden/ es wird sonst bitter; will man ihn zu einer Suls haben/ so setzt man ihn an ein kühles Orth/ so gestehts.

385. Karpffen in einer gelben Suppen.

MAn soll den Karpffen schuppen/ und zu Stucken machen / und einsalzen/ darnach in guten Wein sieden/ wann er verfaimbt hat/ ein Hand voll Brösel rockes Brod darzu thun/ auch Safran / Zucker / Imber / Pfeffer/ und Zimmet darzu thun/ und an die statt lassen sieden / wann man anricht/ Zimmetstup darauf strähen.

386. Karpffen in schwarzer Bröhe.

Schüppe und stich den Karpffen beym Schweiff/ fang das Blut fleißig auf/ zerschneid ihn/ salz ihn/ und laß ihn im Salz ligen/ darnach streich den Schleim wohl ab/ das Blut aber treib wohl mit guten Eßig ab/ gewürz ihn mit Pfeffer/ Imber/ Muscatblühe / und dergleichen/ wilt du ihn süß haben/ so zucker ihn / und thue Weinbeerl darzu / laß sieden / richts an / und ziers mit Mandel oder Pistazi.

387. Ein Karpffen zuzurichten.

Sied 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 Blut/ und laß also sieden/ biß genug ist.

388. Einen Karpffen zu sieden in Zwifel.

Nimb ein Karpffen/ schüppe ihn/ und schneide ihn zu Stucken/ siede ihn/ wie du sonst thust/ nimb Zwifel/ so viel du wilt/ schneide sie klein/ laß sie im Wasser weich sieden/ thue das Wasser darvon / leg die Zwifel an dem Fisch/ thue ein wenig Eßig und Wein / auch Pfeffer / Imber 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 / nimb Pesterill 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- u. Ader heraus lösen/ und in Stück zerschneiden/ wohl salzen/ ligen lassen/ hernach in Salz- Wasser absieden/ darnach im Mehl unkehren/ und in Schmalz bachen/ wann man anricht/ Lorberblätter und saure Pomerantschen 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 Salz/ Imber und Nägerlstup besträhen/ und ein gute Stund ligen lassen / darnach die Stück nach der Läng an ein Vogel-

spißl stecken/ und braten/ und gar oft mit zerlassenen Butter/ und Rosen-Eßig begießen/ wann sie schier gebraten/ mit Imber / Nägerl / und Rosmarin bestecken. Und eben also kan man ein Rutten oder Hechel braten/ allein dörrfens nicht so lang im Salz ligen/ nur wie man sonst einsalzt.

392. Rutten einzumachen.

MAn soll Urbesuppen in ein Rain gießen/ viel Peter sil-Wurzen 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 Spiß anstecken/ mit 4. schmalen Spänlein/ und mit einem Spagat an Spiß anbinden/ sonstn fällt's 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 immerzu begießen/ bis schier gar hart/ und wann mans zu letzten begießt / soll mans ein wenig mit griebener Semmel besträhen/ und auf grüne Blätter anrichten/ und ein sauren Pomerantschen voneinander schneiden/ und darzu legen.

394. Schaiden zuzurichten.

MAn muß die Schaiden in den heißen Wasser schleimen wie Rutten/ und Stücklein darauß machen/ allein den Schweif läßt man einer halben Ellen lang ganz/ den braucht man hernach zum braten/ die Stück soll man einsalzen/ darnach nehmen zimlich viel Berchtram/ Peter sil-Kraut / und Wurzel/ und ein Semmelschmollen/ daran soll man gießen ein Urbesuppen/ und sieden lassen/ bis alles weich wird/ und durchschlagen/ und mit allerley Gewürz gewürzen/ die Schaiden darein legen / und gilben / wann mans will anrichten/ ein guten Brocken Butter darein legen.

395. Ein Schaiden-Schweif zu braten.

Wann er zuvor eingesalzen ist/ muß man ihn über und über mit einem Faden binden/ dann er sonst zerfällt/ und auf einen Rost braten/ stat mit Butter/ Rosen-Eßig/ und Pfeffer bestreichen/ und wann er schier gebraten ist/ mit Zimmet/ Nägerl 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 bloß seyn/ und nach ihrer Groß aufmachen/ entweder spalten/ oder zu Stücken machen/ oder ganz lassen/ und im gesalzenen Wasser fein rösch absie-

den/

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/ biß zu den Schweiß/ so geben sie sich voneinander/ den Rückgrad abstechen/ doch nicht durch die Haut schneiden/ darnach absieden/ wie oben die Sälbling/ und wann mans vom Feuer hebt/ mit kalten Eßig abschrecken/ und ein wenig Allaun darein werffen / und wann mans herab nimbt/ mit einem saubern gar dicken Tuch bedecken/ daß kein Dampf darvon mag/ so werden sie schön blau / so legt man zwey gegen einander 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 Krinklein schneiden/ darnach frisches Oel in ein Pfann nehmen/ dasselbe/ wanns heiß ist/ mit etlichen Tropffen kalten Wasser abschrecken / und ein ganzes geschältes Zwiffelhäpel darinnen hizen/ so nimbt es ihm den groben Geschmack/ und Rosen/ Eßig/ oder sauren Pomerantschen/ Saft daran thun/ damit soll man die Ferchen/ so zuvor gesalzen seynd/ und auf ein Kost legen/ oft bestreichen/ biß sie gar gebraten seyn/ man muß auch Gewürk dar ein thun/ als Pfeffer/ Imber/ und an das übrige soll man gießen ein guten Wein/ und ein Hand voll Capra/ und ein halbe Hand voll Weinberl/ Zimmt/ und Nagelestup/ aber die Säure muß fürschlagen/ und dieses alles fein in einem Häferl gesotten/ und über die Ferchen gossen/ wann man anricht/ fein Lorberblätter darzu gelegt.

399. Geselchre Ferchen.

EJede sie erstlich im Wasser ein wenig/ selbiges gieß davon/ darnach sieds in einem andern/ biß genug seyn/ hack Peterfil und Zwiffel durcheinander/ nimb Muscatblühe/ Imber und ein Arbesbrühe/ auch ein frischen Butter/ laß ein Weil mit dem Fisch sieden/ und richts an.

400. Neunaugen zu kochen.

Nimb die Neunaugen / thue sie in ein Schäßlein / gieß ein heiß Wasser daran/ nimb ein klein Besemlein/ und rühre sie in Schäßel darmit um/ daß der Schleim darvon komme/ nimb sie hernach / und trucke ihnen die Schnäbel auch wohl ab/ und lege sie in ein anders saubers Wasser/ wasche sie auß/ thue sie in ein Pfanne / salze sie wohl/ und gieße ein Wasser daran/ lasse sie dann sieden/ und richte sie mit der Brühe eines Theils an/ und setze Pfeffer und Imber darneben auf.

401. Neunaugen zu bachen.

Nimb die Neunaugen/ bereite sie/ wie vor gemeldet/ fein sauber/ in waschen/ schneide ihnen die Schweiffel ab/ salz sie/ und wälgers in Arbes/ oder
Wais

Waizen-Mehl/und bache sie: mache darnach ein Brühlein darüber/ nimb ein wenig Essig / Imber und Pfeffer/druck ein Pomerantschen darein/ laß sieden / richts es über gebachene Neun-Augen an.

402. Schlein abzusieden.

Schneid sie auff / thue das Ingeweid heraus/ nimb siedendes Wasser / brühe sie/ so gehet der Schleim darvon / schneid sie zu Stucken/ wasch sauber auß / salt/ laß ligen / hernach sied es in guten Wein Essig schön blau ab. Kansts auch also kalter geben/ frischen Essig und Baum-Del darüber gießen/ mit Capri oder Oliven besträhen.

403. Den frischen Hausen zu braten.

Man soll ein dünne Schnitten/ schneiden/ und einsalzen/ und auff einem Kost fein gemacht gebraten/ und immer zu mit frischen Butter bestreichen/ darnach mit Zimmet und Nägerl bestecken / und fein warm auff 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 in Wasser ligen lassen/darnach in wohl gefaltzenen Wasser sieden lassen / biß genug ist / darnach heraus legen / und ein heissen Essig darauff gießen/ und zermilten Pfeffer darauff strähen / und fein warm anrichten ; oder will man ihn kalt geben/ so laßt man den Essig daran/ und thut Peteroßill darauf geben.

405. Frischen Hausen in guter Suppen.

Man nimbt 1. oder 2. Pfund frischen Hausen/wasch ihn sauber auß/salt ihn/hernach nimb 1. paar eingemachte Lemoni/ schneids zu Blätlein / mach ein Schmalz heiß / leg den Hausen darein sambt den Lemoni/ nimb allerley Gewürz/deck den Hausen zu/das kein Dampf davon geht/ laß ihn in einer Rain ein Viertelstund sieden/und richt ihn also an.

406. Hausen-Knopf.

Puße den Hausen-Knopf sauber/ thu die Gall und Grat darvon / leg die Leber in ein Schüssel/ wasch den Hausen-Knopf auß acht Wässern / reib ihn mit Salk/ wasch ihn wieder/ solches thu drey mahl/ überbrenn ihn ein Tag vorhero/ nimb ein grossen Hasen/ thu guten Theil Arbes darein / laß sieden/ in selbigen lege die schwarze Fleck/ dann sie sieden sich gar langsam/salt sie wohl/ über ein Weil die andern Fleck hinein gethan/ die sieden sich ehender/ thue es wieder heraus in ein Wolder auf ein frisches weisses Tuch/nimb die Leber/thus in ein Hasen/nimb 2. Semel/rösts im Schmalz/ legs zu der Leber/nimb die Suppen/darin der Hausen-Knopf gesotten/ laß die Leber/ sambt der Semel darinnen sieden/ treib die Semel mit dieser und der Arbesuppen durch ein Süß / gewürz mit Pfeffer/ Imber/ Nägerl / und Zimmet/ das meiste muß der Pfeffer seyn / leg den Hausen-Knopf in die

die

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

407. Gefüllte Grundel.

Nach ein gute dicke Mandel-Milch / thue gute frische Grundel darein / laß darinnen gehen / daß sie ein grossen Bauch überkommen / oder auch in Milchram / sied es dann in lauter guten Wein / oder bachs.

408. Frischen Lax in der Pöhlischen Suppen.

Nimb frischen Lax / bache ihn im Schmalz / nimb Zwiffel und Aepffel / thue es in ein Reindl / gieß Wein darauf / laß es sieden mit Zimmet und Zucker / mach es ein wenig säuerlet / streiche es durch auf den gebachenen Lax / laß es auffieden / und gibß.

409. Marinirter Lax.

Nimb ein Lax / bache ihn auß in frischen Schmalz / nimb Essig und Wein in ein verzinten Kefl / schelle zwey Lemoni / schneid sie rund / thue sie darunter mit Gewürz / Rosmarin / Knoblauch / Lorberblätter / salz es / nimb es vom Feuer / wirff den Lax darein / laß es kalt werden. Cefalè, Orati, Linguatelli, Gambarelli, dises alles nimbt man von den Wälschen Specerey-Händlern.

410. Geraucherten Lax.

Schneide den Lax / überbrenn ihn / mache folgendes Süppel darüber / nimb Wein und Wasser / laß sieden / röst ein wenig Semmel darein / auch Weinbeerl / Zibeben / Mandel und Zucker / gilbs / und laß ein wenig sieden / und gieß über den Lax.

411. Gefelchre Fisch zu kochen.

Man soll Peterfil-Würgen nehmen / und sie in einer Arbeits-Suppen gar weich sieden / darnach ein geribene 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 / zermüllten Pfeffer / und Muscatblühe darzu legen / die Peterfil-Würfel müssen viel feyn / aber man muß nicht gar viel Suppen daran machen.

412. Eingemachten Biber.

Nimb einen Biber / quell ihn in Wasser / thue ihn in ein Geschier / gieß ein gute Arbeits-Suppen darüber / thue Peterfil-Würfel / gesalzenen Lemoni / frischen Butter / Gewürz / und ein wenig Wein darauf / gilbs / laß es sieden / brenn es ein klein wenig ein / und gibß.

413. Ein Biber-Schweiff zu machen.

Man soll den Biber-Schweiff / sambt den Zaken übersieden / bis die obere Haut herab gehet / darnach in gesalzenen Wasser wider sied den / ungefehr drey Stund / bis er weiß wird / und wann er die andere

m

Haut

Haut läßt / soll man ihn säubern / und wann er schier gesotten ist / Essig / Saffran / Zucker / und anders Gewürk darzu thun ; man mag auch gefalkene Lemoni darbey sieden.

414. Einen Fisch zu bratten.

Nimb einen Brattfisch / was du für einen wilt / schüppe ihn / thue ihn auf / thue das Ingeweid heraus / nimb Salz / Pfeffer / Imber / Nägerl / Zimmet / auch Rosmarin / Majoran / und das Ingeweid / hack es unter einander / thue es in den Fisch hinein / mache ihn zu / reibe ihn wohl mit Salz und Gewürk / und lege ihn in ein Fischreiffen / und bratte ihn / traiff ihn wohl mit Del und Essig / es ist lang gut darvon zu essen. Du magst auch wohl den Fisch aufwendig mit Salbey / Blätter belegen / die Schleyen seyn gar gut / so man sie also macht.

415. Laperdon / oder Stockfisch Niderländisch zu Pochen.

Wann der Laperdon gewässert / überbrenn ihn / löß die Gräten darvon / nimb weisse Kuben oder Calarabi / sied es / daß weich werden / schneids blätlet / legs in ein Schüssel / untersich leg Butter / alsdann ein Leg Kuben / oder Calarabi / darauf ein Leg Laperdon / pfeffers / und ein wenig Muscatblühe / dises lege so oft / biß du weder Kuben oder Laperdon hast / laß auf der Schüssel sieden. Also kanst auch den Stockfisch machen.

416. Einen Stockfisch zu bratten.

Nimb ein ganzes Stockfisch Scheid / säubere es innen und aussen / salz ihn ein / und leg ihn in ein Fischreiffen / wie man die Fisch darin bratter / und setz die Reiffen auf Kohlen / treiffs oft mit heissen Schmalz / setz fein die Reiffen in ein Brattpfannen / wann du ihn treiffen wilt / und wann er genug gebratten ist / so thue ihn heraus / lege ihn in ein Schüssel / nimb das Schmalz / mit dem er getreiff worden / brenn ein guten Theil Mehl darinnen / pfeffers wohl / gieß heiß darüber / es ist ein gut Essen.

417. Gefüllten Stockfisch.

Schüppe den Stockfisch / löß das Fleisch sauber von der Haut ab / nimb ein wenig Stockfisch / klein geschnitten grünen Petersil / grob lecht gestossen Mandel / schlag 5. oder 6. Uyr daran (wilt du / so kanst die Uyr in ein geribene / und im Butter geröste Semmel schlagen) gewürk mit Pfeffer / Imber und Muscatblühe / fülls in die Haut / machs wohl zu / laß in einem Wasser überbrennen / alsdann leg ihn auf den Rost / und laß ihn bratten / begieß ihn oft mit Butter.

418. Gebachener Stockfisch.

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

419. Die

419. Die Schildkrotten gar gut zu kochen.

Nimb die Schildkrotten/ hack ihnen Köpff/ Füß und Schweiff ab/ die Füßel aber lege etwas später darzu/ siede es in einem Wasser so weich/ biß sie die Schallen lassen/ alsdann zerlegs in vier Theil/ und puß die Haut sauber herab/ die Leber und Ayr leg fein darzu/ alsdann gewürch sie mit Pfeffer/ Imber/ Muscatblühe/ und salze sie/ schneid einen Petersil gar klein/ strähe ihn darauf/ alsdann nimb ein Butter in ein Pfann/ wann er zergeth/ so laß ein geribene Semmel darein lauffen/ so viel/ daß ihr vermeynt/ es gebe ein dickes Süppel/ hernach lege die gewürchte Schildkrot darein/ rühr sie umb/ daß sie den Butter fein annimbt/ gieß ein Arbeis-Suppen daran/ laß sieden/ und wann ihrs wolt anrichten/ so legt wider ein Brocken Butter daran/ wann ihr wolt/ so laßt die tieffen Schallen von der Schildkrotten sauber pußen/ und setz sie auf ein Schüssel/ und richts darein an. Man sied es auch ab/ und macht ein Kren darüber. So thue mans auch absieden/ in Mehl einrühren/ und bachen/ man kans auch in Del bachen.

420. Blättere Plateisen zu kochen.

Man soll die Plateisen Tag und Nacht/oder länger in einer kalten Lauge weichen/so geschwollen sie gar schön/und gehet ihnen die Haut ab/darnach soll mans gar schön außwaschen/ein Weil im Wasser ligen lassen/zu Stücken schneiden/ und ein gute Weil sieden lassen/ wie recht ist/ die Haut abziehen/ und sie zerblätten/ und die Gräten herauß lösen/ darnach sie in ein R:indl thun/ und ein Arbeis-Suppen 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 zermülten Pfeffer und Muscatblühe/ auch ein wenig geschnittenen Petersil oder Majoran. oder was man will darzu thun/und sieden lassen/darnach ein Stück Butter daran legen.

421. Plateisen auf Niderländisch zu kochen.

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

422. Gespickte Schnecken.

Ejede die Schnecken/ puß sauber/ spicke es schön mit einer kleinen Spick-Nadel/ steck an ein Spißl/ laß überbratten/ daß der Speck röflet werde/ richts alsdann auf ein Schüssel/ laß ein Butter braun werden/ schütt ihn darauf/ und druck Lemoni-Safft darüber.

423. Schnecken in einer Sardellen-Suppen.

Wasche die Sardellen sauber mit Wein auß/ zerstoß und treibs durch/ vermisch mit Butter/ Pfeffer und Muscatblühe/ füll die abgesottene Schnecken mit dem vermischten Butter und Sardellen wider in die Häußl/ und bratts wie gebräuchlich ist.

424. Gehackte Schnecken.

Siede die Schnecken / löß sie auß den Häußlen / und wasche sie gegen 12. mal / alsdann zerlaß ein frischen Butter / schütt die zuvor klein gehackte Schnecken mit Peterfil / Pfeffer und Muscatblühe daren / laß ein Weil überpreglen / fülls alsdann wider in die Häußel / und gibß auf die Tafel. Besser aber / wann du sie auf saubere Aüstern / Schallen legest / und ein wenig auf den Rost brattest / und Lemoni / Safft darauf gieß.

425. Krebs bachen.

Nimb die Krebs / wasche und siede sie ab / wie sonst / schelle sie / und mache einen Saig an mit Waizen / Mehl und Wein / salze sie ein wenig / und ziehe die geschellten Krebs dadurch / und bache sie.

426. Gebachene Krebs.

Nimb Krebs / siede und schelle sie / hackß klein mit Peterfil / nimß 4. Apr / frischen Butter / Salz / Imber und Muscatblühe / rühr es wohl unter einander / nimß Semmel / schneid Schnitten / streichß darauf und bachs im Schmalz.

427. Krebs Eitel zu machen.

Nimb gesottene Krebsscheeren / 5. oder 6. stoffe sie zu Pulffer / thue ein Seitel gute Milch daran / zwing sie durch / nimß 2. Apr / schlag sie auch in die Milch / laß in einander sieden / so wird es wie ein Apr. Käß / sephe das Wasser darvon / und nimß alsdann das Dicke / bache es / nimß ein Häferl / thue ein wenig Wein / Imber / Pfeffer / Safran und Muscatblühe / auch Zucker daran / so wird es fein wohlgeschmack / laß in einander sieden / und richte das vorig gebachene Krebs Eitel auf ein Daller / und gieß die Suppen darüber / so ist es gut.

428. Krebs Ostrien.

Thue die Krebs lebendig auf / nimß das beste heraus / gewürke sie mit Pfeffer / und salze sie / thue auch Butter daren / und thue es in die Aüsternschallen / oder in ein kleines Schüßerl / setz es auf ein Rost / thue Kohlen darunter / laß ein kleine Weil sieden / daß ein Süppel behält / so seyn sie recht.

429. Gefüllte Krebs.

Nimb schöne grosse Krebs / siede sie / darnach thue die Schallen darvon / hacke die Krebs mit Peterfil klein / nimß frisches Schmalz / Muscatblühe / Imber / und Pfeffer / Salz und geribene Semmel / rühre es wohl unter einander / fülle es in die Hilfen / steck allweg zwey gegen einander / leg sie auf den Rost / begieß mit Butter / du magst sie wohl auch an ein Spißl stecken / und mit Butter betreffen.

430. Krebs in einer Butter Suppen.

Siede die Krebs mit Wasser / Pfeffer und Salz / wie sie seyn sollen / gieße die Suppen wider herab / nimß ein Pfändl / thue frisches Schmalz /

Schmalz / Fleischsuppen / Pfeffer und Muscatblühe darein / laß sieden / lege die Krebs in ein Schüssel / giesse die frische Schmalzsuppen darüber.

431. Krebs-Schmalz-Koch.

Nimbt Krebsen so viel man will / sieds wie gebräuchlich / löß auß / dann Semmelschmollen nach Geduncken / weichs in ein süße obere Milch / wanns genug weich ist / druckt mans wohl auß / backe die Krebsen und Semmel unter einander / thue es in ein Rein / alsdann nimbt man ein frischen Butter / last ihn heiß werden / schütt das Gebackte darein / thue Gewürz darzu / und laß also außbräcken / bis es röhrig wird.

432. Speiß von Karpffen-Zungen für einen Krancken.

Nimb etliche Karpffen-Zungen ganzer auß dem Maul / lege es in ein Geschirz / gieß heiß Wasser darauf / schab den Schleim herunter / wasch sauber in kalten Wasser auß / leg ein frischen Butter in ein Reindl oder Schüssel / die Zungen darauf / schneid Lemoni-Schellen darauf / ströh Semmelbrözl darauf / thue Muscatblühe daran / laß also schön weiß sieden / wann du es wilt geben / so drucke den frischen Lemoni-Safft darauf / und gibß.

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

Nimb die Karpffen-Blattern / und Hechten-Lebern / überbrenn es 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 Mitte zu legen / wanns gefotten seyn / und will mans anrichten / so brenn es mit geribenen Semelbrözl ein / schneid grünen Petersil daran / ein wenig Muscatblühe und Saffran / wilt du es säuren mit Lemoni-Safft / stehts bey dir / wann mans anricht must du vorhero ein wenig frischen Butter daran legen / daß ein guten Geschmack hat.

434. Fleck von Fisch-Magen.

Nimb den Schaiden-Magen / puß ihn sauber als du kanst / reib ihn mit Sals / schneid ihn wie Fleck / laß ihn weich sieden / thue die Fleck in ein Rein / giesß Arbeitsuppen daran / brenns ein mit Mehl / thue Muscatblühe darzu / Saffran / Zimmet / ein wenig Nägerl / geribene frische Lemoni-Schellen / Zucker und Lemoni-Safft / alsdann nimbt 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 wilt / daß besser soll seyn / so schneid eingemachte Citronen wie Fleck / und strähe es darauf / ist gut.

435. Gebratene Aufstern.

Mache sie auf / puße das Schwarze darvon / ledige sie von der Schalen / gewürz mit Pfeffer und Muscatblühe / bratte sie mit Butter oder Baum-Del / wann sie ein Sud gethan / drucke Lemoni-Safft darauf / und gibß.

436. Ein rare Fisch-Ohli zu machen.

- In halben gefelchten Hechten die Haut hinweg / und kocht an die Stell.
 8. Kleine Sälbling blau abgefotten / und ganz lassen.
 2. Reinancken gefelcht / die Haut darvon / und überfotten.
 4. Spißl Reiterl müssen ganz bleiben / überfotten die Haut darvon.
 4. Briggen zu vier Theil zerschnitten.
 4. Bickelharing / die Haut und Grätt weg / auf dem Rost im Butter lassen anlauffen.
 4. Frische Haring in 4. Theil zerschnitten / den Kopff hinweg / und gebachen.
 6. Halbsündige Breken-Hechten blau abgefotten.
 1. Seitl Grundl blau abgefotten / in Buttersuppen gemacht.
 1. Seitl Koppen in Mehl bachen.
 8. Kleine Kutten blau abgefotten / im Butter gemacht.
 6. Kleine Linguateli auf dem Rost mit Mehl gebratten.
 6. Ziberl / wälsche Fisch bleiben ganz / in Dottersuppen.
 3. Kreuzer weisse Violen überfotten / die Suppen weg.
 6. Kreuzer Wälsche Kösten gebratten und geschellt.
 4. Kreuzer Steck-Rübel ganz kleine weisse / überfotten.
 Kleine weisse Ruben gewürfflet geschnitten / und im Schmalz braun geröst.
 6. Kreuzer Köhl-Proculi überfotten / und im Butter kocht / ganz gelassen.
 3. Kreuzer schönen Basternat überfotten / und im Mehl bachen.
 2. Stück Cardi überfotten / im Butter angeloffen / zu Stückl geschnitten.
 8. Kreuzer gepuhten Pöperl überfotten / und weiß lassen.
 4. Kreuzer Zeller überbrennt / in vier Theil zerschnitten / in Dottersuppen gemacht.
 4. Büschl Venichl / der kleinest / wie er im Winter wachset / in warmen Wasser anlauffen lassen.
 4. Büschl Spargel überfotten.
 30. Schnecken gepuht und gebratten an Spiffeln ohne Häusel / darauf gelegt.
 6. Kreuzer Dateln gefotten.
 1. Vierting Capri darauf gesträhet.
 1. Vierting Olivi / die Kern weg / darauf gesträhet.
 1. Halb Pfund Klein gefalkene Meer-Spinnerin aufgewaschen / ein jede muß besonder ganzer gebachen werden / damit sie kraußt bleiben.
 1. Halb Pfund eingemachte Wälsche Krebsel / die müssen bachen werden sambt den Schellen.
 1. Gute Hand voll Artopholi, die Schellen gepuht / blätlet geschnitten / im Butter geröst / oben darauf gesträhet.
 1. Hand voll Zibernüffel und Pistaki gepuht / darüber besträhet.

100. Austern aufgelöst/ in ein Reindl im Butter mit Lemoni-Safft ge-
röst/ oben darauf gegossen / auch ein Cefali darauf gelegt.

Dieses gehört alles auf ein Schüssel/ schön ordentlich aufgericht/ die
geselchte Fisch in die Mitten/ die andern aber herumb/ die kleine Sachen
müssen besonder in Reindl gemacht werden/ außgenommen das Geselchte kan
man drey oder viererley zusamen legen/ damit die Speiß von den gerauch-
ten Fischen kein Geschmack bekomme/ mit linden Gewürk abgewürkt/ und
von den kleinen Sachen die Suppen zusamen/ und darüber gossen.

437. Meer-Spinnen zu kochen.

Laß sie Tag und Nacht im Wasser ligen/ hernach in einer subtilen Lau-
gen auch Tag und Nacht / seynd sie zu hart / mach wider ein andere
subtile Laug / wann sie weich genug / leg wider ein Tag in frisch Was-
ser / hernach bratts im Butter / oder Baum-Del / gewürk mit wenig
Salz und Pfeffer / druck Lemoni-Safft darauf / und gibß.

438. Hausen/ und allerhand andere Fisch zu mariniren.

Kstlich schneide den Hausen im Stuck eines Fingers dick / salt ihn
recht / sied ihn aber in Wasser und Essig / doch daß der Essig vor-
schlagt / laß ihn kalt werden / leg ihn in ein Bäßl oder Weidling der
glasirt/ so oft ein Leg Hausen/ jedesmal Lorberblätter/ Rosmarin/ Pef-
fer darauf / alsdann gieß Essig daran / daß er darüber gehet / wann
du ihn auf die Tafel gibest / kanst ein wenig Baum-Del darüber giessen.
Also kanst Hechten / Ferchen / Säubling und Schleyh machen.

439. Auf ein andere Manier.

Schneid den Hausen wie oben / laß ihn ein Weil im Salz ligen/ be-
streich ihn wohl mit Del/ leg ihn auf den Rost / und brat ihn schön
röstlet / daß er nicht verbrenne / wann er gebratten / leg ihn in ein Bäßl
wie oben / so oft ein Leg Hausen / Muscatblühe / Nägerl / Pfeffer / Le-
monischellen / Lorberblätter und Rosmarin darzwischen / biß so oft/ biß
das Bäßl voll ist / hernach begieße ihn mit Baum-Del / schütt Essig
daran / und beschwär ihn mit etwas / oder schlage das Bäßl zu / kanst
ihn also behalten / oder verschicken/ wohin du wilt. Also macht mans
auch mit den Hechten / Ferchen / Säubling / und andern guten Fischen.

Von allerhand Sachen.

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

Kstlich muß man die Vögel sauber rupffen und puzen/ die Köpff
und Krämpel abschneiden/ und das Ingeweid herauß nehmen/ her-
nach setz ein saubers Wasser in einem Kessel oder Hasen zum Feuer/
wann

wann

wann das Wasser siedet/ so wirff die Vögel hinein/ und laß nur ein Sud thun/ darnach nimbs heraus auf ein Bret/ damit das Wasser abfindet/ darnach nim ein hölzernes Käßl/ darnach du Vögel hast/ und legß voll an/ salz es/ daß sie recht im Salz seyn/ leg ein wenig zerstoßene Cronabethbeer darzwischen/ gieß ein mittelmäßigen Essig daran/ das über die Vögel geht/ und vermach es/ wann du essen wilt/ mach das Käßl auf/ und brats.

441. Die Schweizer Käß zu machen.

Erstlich im Sommer/ wann man zu der Nacht melcken thut/ und die Milch in die Strügl sephen thut/ so muß mans schon den andern Morgen frühe abraumen/ ist es aber im Winter/ kan mans drey Tag stehen lassen/ biß mans abraumt/ hernach nimbt man dieselbige Milch/ und thuts in einen Kessel/ den man hencken kan/ und macht ein kleines Feuer darunter/ daß die Milch ein wenig wärmer wird/ als sie von der Kuhe kombt/ 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 nimbt man weniger/ als wann sie alt ist/ wann man hat die Lup hinein than/ so rührt mans mit dem größten Abraum-Löffel durch einander/ aber nicht auf dem Feuer/ hernach laßt man den Löffel darinnen schwimmen/ wann der Löffel stehet/ so ist es zusammen gangen; hernach thut man mit dem Löffel das Schändliche/ so oben auf schwimmet/ heraus schöpfen/ dann die Lup ist auch oft oben/ hernach mit dem Löffel ein wenig/ so die zusammen gangene Milch zerschneiden/ hernach wider auf das Feuer/ und rührt mit einem Spul alleweil auf der Blut/ biß es ein rechter Topffen wird/ und sich zusammen seht/ der Topffen muß ganz hartlet seyn/ wann man rührt/ und hernach den Spul heraus/ und daß in der Mitten kein Topffen mehr schwimmet/ daß man gar nichts darvon sibet/ so ist es vest genug/ hernach greiff man hinein/ und formirt darinnen ein wenig den Käß/ und hebt ihn heraus auf ein Stein/ hernach einen hölzernen oder blechenen Reiff darüber/ und wider einen Stein darauf geschwärt/ und in ein oder zweyen Tagen gesalzen/ und so etliche Tag/ alle anderte Tag/ hernach oft sauber abgepuht/ und also ist er fertig.

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

Erstlich nimbt man von den Kälbern den Magen/ wäscht und säubert selbigen fleißig/ hernach bläst man ihn auf/ und behalt ihn/ biß man ein Lup machen will/ nimbt man diser Magen 1. oder 2. darnach man viel machen will/ und thu es in ein kleines Wändel/ das untersich ein Zapffel hat/ daß man die Lup kan heraus lassen/ wann man 2. Mägen nimbt/ so muß man ein Hand voll Salz nehmen/ nimbt man aber nur einen/ so nimbt man halber Theil so viel/ salz also die Mägen/ und hernach Käß-Wasser darauf/ und laß es an einem labeten Orth stehen/ daß er nicht zu kalt oder

zu heiß ist / also ist es fertig. Den Käß muß man ein drey Wochen salzen / oder nur alle anderte Tag / und sauber puzen mit Wasser. Probatum est.

443. Die guten geselchren Kästraun-Schlegel zu machen.

Kstlich nimbt man die zwey Schlegel/und salz es gar wohl / absonderlichen wo die Faisten ist/da muß man recht das Salk hinein stecken/darnach thuts mans in ein Schaff / und gießt alle Tag die Sur herunter / und wieder darüber / und laßt 5. oder 6. Tag also ligen / oder noch etwas länger / darnach hendts in Rauch/auch 5. oder 6. Tag/sie müssen stättigs mit Cronabethstauden 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 auff einer Schüssel ein Weil fieden.

444. Zusammen auff ein neue Manier zu selchen.

Kstlich / laß es fein wohl salzen/und in ein Schaff legen. und 8. Tag beschwären / oder auch nicht so lang / und alle Tag einmahl die Sur abgießen/und wieder umb darüber/hernach nimbt mans/und sied sie in einem Kessel/daß sie hipfch Weite haben/in einem wolgesalzenen Wasser / so lang als man ein Kälbernes Fleisch siedet / darnach thut mans herauß/seyhet das Wasser ab / und hendts in Rauch / und rauchertes mit lauter Cronabethstauden / die dörfen über 6. Tag nicht selchen / ein oder zwey Tag / mehr hat es nicht auß sich / man muß sehen / wann sie genug seyn.

445. Geraucherte Würst.

Nimb 2. Theil magers Schweines Fleisch/ein Theil magers Rindfleisch/hackts gar klein/salze es mit einem gerösten Salk zimlich wohl / dann nimbt klein gestossenen Zimmet / Nägerl / Imber / ein wenig Muscatblühe / Muscatnuß groblecht zerstoffen/Pfeffer/misch unter gemeltes Fleisch/ daß wohl untereinander kombt / nimbt ein geräuchten Speck / in Mangel deffen ein frischen / Klein gewürfflet geschnitten / darunter gethan / ein wenig mit rothen Wein benezt / in die Brattwürst-Därm gefüllt gar vest und gut / mit Spenadl gestupfft / daß kein läres Drth in Därmen bleibet / sonst werden sie gleich schimplecht ; die Därm müssen nicht naß / sondern fein trucken seyn/wanns alsdann gut und vest eingefüllt seyn/so bind mans mit einem Spagat an beyden Drthen zusammen / und an ein Stänglein hendcken / nur der Spagat / die Würst aber müssen mit beeden End über sich / und 3. Tag am Luft lassen truckern / hernach in Rauch gehendct / und gar kühl abselchen lassen / die Würst gehören unter die Urthen deß sauer Kraut / Köhl / Olla / können auch roher geessen werden.

n

446. Zerz

446. Terbelati: Würst.

Nimb von einem Schwein die Krumppein / oder Seiten-Brätl / welche nicht faist / sondern gar brätig seyn / leg sie auff ein saubers Brett / laß an einem lüfftigen Orth 6. Tag stehen / zu 12. Pfund Schweineunen nimb 2. Pfund Rindfleisch / laß es ingleichen also trucknen / wie das Schweinerne / haß hernach auff das kleineste / doch das das Geäderwerck / und das Sähe nicht darbey bleibt / wann nun alles gar klein ist / so nimb 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 geschnittene Speck fein hipsch darunter herauß schauet / hernach stoß Pfeffer fein grob / daß die Körnl gleich halb seynd / und salze sie zimlich wohl / nimb fein grosse rinderne Därme / die sauber punkt seynd / laß ein gute Zeit in Wasser ligen / daß sauber seynd / damit kein alte Faiste daran klebt / trucke die Därme mit einem Tuch auff's beste / füll hernach das eingemachte Brätlein / so gediegen und vest / als es möglich / wann der Darm gleich zu Zeiten zerspringt / daß man einen andern nehmen muß / seynd sie doch nicht zu vest angefüllt / sondern je vester / je besser / und wo ein Luft in dem Darm ist / so stich mit einer subtilen Nadel darein / alsdann binds mit einem starcken Spaget / so vest es möglich ist / und mache die Würst nur Spann lang / hencß auff ein Stängel / laß ein rösches Feuer machen / und von weiten übertrucknen / alsdann hencß in Rauch / laß aber gar kühl selchen / daß sie gleichsam nur von Rauch und Luft gefelcht werden / und mache alle Wochen 3. mahl von Cronabethstauden einen Rauch darunter / laß also 4. Wochen / oder länger selchen / behalts an einem lüfftigen Orth / und schmiere sie mit Schweinen Schmalz an / wanns im Sommer gar heiß ist / daß sie schmäckig werden / so mache sie in ein Utschen / und schwäre sie mit einem grossen Stein / so bleibens gerecht.

447. Wie man die Westphalische Hammen machen soll.

Erstlich laß die 2. Hammen von dem Schwein fein ganz und rund herauß nehmen / daß der Speck wohl kürnig / darnach nimb ein Pfeffer / stoß ihn fein groblet / nimb Wohlgemuth / gieß ein guten Essig darauff / laß waschen / hernach nimb Rindfleisch in ein Sechtel Schaff / und lege zwey Leg / und strähe Wohlgemuth darauff / und pfeffers auch / salze die Hammen gar wohl / und wann du die Hammen auff das Fleisch gelegt hast / so lege wider ein Rindfleisch darauff / beschwärs gar wohl / laß an einem kühlen Orth 14. Tag / hencß darnach auff ein Stangen in Rauchfang / laß also 3. oder 4. Wochen selchen / nimbs hernach / und hencß an lüfftiges Orth / wann mans recht selchet / so bleiben sie etliche Jahr / wann du es wilt sieden / so wickels in ein Tuchen ein / sieds in halb Wasser und Wein.

448. Ochsen:

448. Ochsen-Zungen / ganze Gänß und Schweinene Hammen einzupaizen / daß schön roth werden.

Nimb rotte Konruben/ Weinschärting/ sied die Konruben/ schäl sie und schneide sie Schnittweiß/ die Weinschärting stoß gar klein/ nimb guten Eßig und Salz / und so oft ein Leg deß obbemelten Fleisch / das man einpaizen will / so oft Salz/ rotte Ruben und Weinschärting darauf/ und fein mit einem Pfriem zerstochen die Hammen / Zungen oder Gänß / ehe mans einpaize / wohl das Salz hineingeriben/ und wohl geschwärt / und oft umbgekehrt / daß die obbemelte Säure fein darüber gehet/ im Sommer ein kühles Orth / im Winter aber in der Wärme/ daß das Salz wohl hineingeht / 3. oder 4. Wochen stehen lassen / und hernach in Rauch gehent/ mit Cronabeths Holz offe 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 / nimb ein halb Seitel Wasser / thue beydes zusammen in ein Pfann/ laß auf einem Kohlfeuer zergehen/ und wann es anfängt zu sieden / so thue das Weiß von einem Ey / das zuvor wohl geklopft sey / daran/ laß mit einander sieden / faimbe das Unsauber fleißig herab / sambt dem Ey / und laß den Zucker noch ein Weil sieden/ biß das Wasser fast eingefotten ist.

450. Hönig zu läutern / und Früchte einzumachen.

Nimb ein gut Theil Hönig / setze ihn aufs Feuer / in einem Messingen Kessel oder Pfannen / die man zum einmachen braucht/ faimbe es alle weil fleißig ab/ rühre es um / damit es nicht anbrennt / wilst du wissen/ wann das Hönig genug gesotten / so nimb ein ganz Hüners Ey / thue es in das Hönig/ fällt es zu Boden / so ist es nicht genug gesotten/ schwimmt es aber/ so ist das Hönig gerecht vor die Frucht. Nimb die Frucht welche du wilst einmachen/ schäle sie/ etliche muß man zuvor siede/ als Aepffel und Biern und was dergleichen ist / die andere / als Weizel/ Kirschen und der Arth/ darff man zuvor nicht sieden/ welche man zuvor sieden läst/ muß man wohl abtrüeknen lassen auf einen Eis/ und darnach in dem Hönig sieden lassen/ und ohne Unterlaß abfaimbt. Wilst du wissen / wann es genug gesotten / so nimb ein zinnen Daller / laß etliche Tropffen darauf fallen / halte das Daller an 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 Weiß kanst du allerley Frucht in Hönig einmachen.

451. Wie man Frücht in Most einmacht.

Nimb drey Theil süßen Wein: Most / thue ihn in ein Messingen Kessel oder Pfannen / setze sie auf Kohlen: Machst du aber ein Flamen: Feuer so schau wohl / daß es nicht anbrennt / laß den Most sieden / biß zwey Theil einsieden / und der dritte Theil / wie ein Syrop überbleibt / mach es / wie oben mit dem Hönig gemelt 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 trücker / die Nägel müssen gar drücken seyn / Benedische Mandl unabgezogen / an einem Tuch fein geriben / Muscatblüh fein groß geschnitten; die Früchten / als Citroni / Lemoni / Pomerantschen: Schallen / Birn / Nüssen / 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 austrücker / daß sie glatt bleiben; oder durch ein gefottener Zucker ziehen / wieder trücker / 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 zinnernes Geschir: / das gleich weit / oder unten ein wenig enger ist; darnach soll man nehmen auf ein Pfund Specerey 2. Pfund schönen / wie vor gemeldt / clarificirten Zucker deß hartisten und besten Canari: Zucker / und ihn sieden / biß er sich zwischen den Finger eines Elid: 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 dickß Bretl / das recht darein / darauf legen / daß es sich ein wenig schwärt / doch nicht hart / nur daß nicht über sich 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 gemach umstürzen / an den Zucker absetzen lassen / ungefehr zwey 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 herauß / alsdann soll mans mit einem Messer fein gemach voneinander thun / auf ein Papier aufgefütertes Sibl / und in einer warmen Stuben über Nacht stehen lassen / darnach soll man / so das Kessel sauber und drücken ist / die Specereyen wider 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 gemach darüber gießen / wider zwey Nacht wie zuvor stehen lassen / darnach wider absetzen / und von einander klauen / und wider über Nacht stehen lassen / wie zum ersten / darnach wider

wider

wieder ins Kessel einrichten / und lauter frischen Zucker siedem / in voriger Prob darüber gießen / in obstehender Wärme / diß soll man so lang treiben / biß dick genug candirt / man soll jeden Zucker nur zweymahl 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 Imber- und Pomerantschen-Schallen / die Nägerl 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 paizen / und wieder wol trüchnen / man muß aber jegliches besonder überziehen / darnach soll man nehmen auf ein Viertl-Pfund Specerey / ein Pfund schön Canari-Zucker / denselben clarificiren und siedem / biß er gleich zwischen den Fingern schlipfferig wird / und sich ein wenig zieht / die Specerey soll man in Confect-Kessel thun / und über den Ofen hengen / 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 geläutertens 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 abtrüchnen / hernach soll mans etlich mahl gießen / und wieder abdrücken / darnach soll mans auf ein gesüterttes Sibl thun / und in einen warmen Zimmer stehen lassen 2. oder 3. Tag ; 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 Trachter gießen / und sein din auß den Trachter lauffen lassen / und geschwind umbwerffen / sein gemach abtrüchnen ; es darff nicht sehr naß seyn / nur gleich das über und über gewürht ; wann man nun meynet / es seye kraußlet genug / darff man ihn den Zucker nicht gar nehmen / ist es aber nicht krauß genug / so nimbt man mehr Zucker / man solls zum letzten ein ganze halbe Stund abtrüchnen / und in der Wärme behalten.

454. Den Zucker Pinat zu machen.

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 fließend Wasser / und ob einem Kohl-Feuer siedem lassen / darnach solle man zur Hand haben zwey runde Hölzl eines Finger dick und lang / die solle man legen in ein Häserl kaltes Wasser / wann nun der Zucker dicklet wird / soll man der Hölzl eines darunter drucken / und alsobald ins kalte Wasser werffen / über ein kleine Weil soll mans wieder herauß thun / wann der Zucker gar hart daran ist / so soll man das Hölzl 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 jäch / so laßt man ihn länger sieden / bis er die Prob hat ; Darnach muß man ihn auf einen Marmelstein / der mit ungesalzenen Butter zuvor geschmirt ist / gießen / fein weit voneinander ; darbey muß eingeschraubt seyn ein guter eyerner Schrauffen / eines guten Fingers dick / und einer guten Spann lang / den muß man auch mit Butter schmieren / und in der Schüssel ein Umberthum 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 Umberthum 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 Zipfel nehmen von dem Zucker / da muß ein anders Mensch ein Scheer haben / die mit Butter geschmirt 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 jäch ist / oder sich an Zahn 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 Tragant in Rosenwasser weichen / und durch ein Tüchl drücken / und ein Löffel voll Zucker darein rühren / daß es wird wie ein kleines Kinds-Röchel / die Kräutl und Blüml soll man damit mit einem Pemsel überstreichen / und darnach in klein gestoffenen und gefähten Zucker wohl umkehren / daß sie über und über mit Zucker überzogen seyn / darnach auf ein Papier legen / in einer Dorten Pfann / oder bey einem Ofen kühl abtrückeren. Die Ribes-Beerl oder Weizel kan man gleich also überziehen ; allein die Ribesl müssen gar trucken / und die Weizel ein wenig überdört seyn / und man muß nur in dem Zimmer truckern / nicht in der Dorten Pfann.

456. Das aufgeworffene Zuckerwerck zu machen.

Man soll schönen weißen Tragant über Nacht in Zimmet- oder Rosenwasser weichen / und durch ein dickes Tuch drücken / 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 Zaig wird / von demselbigen Zaig soll man herauß nehmen / nach Gelegenheit des Modals / und gefähte Stärck auf ein Papier strähen / und in eines Fingers dick

die außwalcken/ den Modl darauf drucken/ und fein nach dem Modl her-
 außschneiden/darnach in einer Dortenpfann bachen/so gehen sie hoch auff/
 aber man muß sehen / daß nicht braun wird/und die Blut muß unten und
 oben gleich seyn: will mans aber gefärbt haben / so nimbt man auß der
 Apothecken allerley Farbrücher / die weicht man über Nacht in Rosen-
 oder Zimmet-Wasser / und weicht den Tragant darein; man mag sie auch
 von den gebogenen Mödeln außschneiden / so werden sie auch gar schön /
 aber man muß auf Oblat legen / sie zerbrechen sonst / man mag auch von
 diesem Zeug allerley machen / Holehippen/Brezel/ und dergleichen.

457. Wie man das durchsichtige Eyß mache.

Man soll gar schönen Tragant stoffen / 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 dinnes Rinds. Köchel / daß man ihn
 gießen kan/ gar lauter; darnach soll man nehmen den schönsten drey-mahl
 gefähten Zucker / und darein rühren / daß er dick wird wie Gries / Koch /
 das soll man also stehen lassen; wann man etwas machen will darzu man
 das Eyß bedarff / so soll mans ein Tag zuvor machen / so zergeht der Zu-
 cker darin / und wann mans aufstreichen will / soll mans in ein heißes
 Wasser setzen/ sonst läßt es sich nicht gern aufstreichen / man muß nicht fast
 rühren/ sonst wirds nur weiß und dick / und nicht spizelet und durchsichtig.

458. Muscatzin-Lebzelen.

Nimb 1. Pfund ungeschälte Mandel / wische den Staub darvon / als
 dann stoß mans gröblich / aber fein gleich / und ganz ohne Zugießen /
 wans gestossen seynd / nimbt 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 Uyr darein/ und mache den Zaig darmit an / man darff nicht alles
 auff einmahl daran gießen / dann es bald vergossen/der Zaig muß fest an-
 gemacht werden / darnach auf Oblat gelegt / und nach dem Brod / oder
 Pastetten bachen.

459. Sure Gewürz-Lebzelen.

Nimb ein Pfund schönes Mehl/ ein Pfund gestoffenen gefähten Zucker/
 Zimmet/ Nüßl/Muscatnuß/jedes 1. Loth/das Gewürz alles Groblecht
 zerschnitten/ 5. Uyrclahr/ 3. Uyrdotter/wohl abgeklopfft/und den Zaig da-
 mit angemacht / und Lebzelen darauf formirt.

460. Wie man die stiffeleeren Lebzelen mache.

Zung geschnittene Mandl/ Pistagi/Zimmet/Nüßl/Pomerantschen-Schal-
 len/alles untereinander/man nimbt auch ein Uyrclahr / und klopffts fein
 saimig ab/darnach nimbt Zucker / und rührs unter die Uyrclahr / als wie ein
 Köchl / und mach mit demselben Zaigl die Mandel ab / man nimbt auch
 Zu

Zu

Zucker darzu / so süß mans haben will / darnach nimbt man Oblat / und schneid Lebzeltl viereckig / und streicht oben auff ein Wasser-Eyß / und mache es fein schön.

461 Pastoral-Lebzeltl.

Nach zu ein Pfund Mandel / ein Pfund Zucker / die Mandel klein gestossen / und den Zucker schön gefähet / alsdann ein halbes Pfund Zucker dick geläutert / und die gestossenen Mandl hinein / und abtrücket / und abkühlen lassen / darnach mit dem halben Pfund Zucker abknöthen / und außgemacht / und fein din außwalgen / und Lebzeltl-Mödel daran getruckt / und 2. Stund lassen stehen / damit sie nicht aufeinander rinnen.

462. Lebzeltl von grünen Pomerantschen zu machen.

Reib das Gelbe von Pomerantschen 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 / biß die Bitterkeit herauß kommt / trücker hernach die Pomerantschen / daß sie ganz trucken werden / stoß sie in einem steinernen Mörser / gieß darzu Lemoni-Safft / und allweil gestossenen Zucker / nach und nach ein Löffel voll / biß es wird wie ein Taig darnach mach Lebzeltl darauf / und trücker auf einem Brett.

463. Weiße Lemoni-Lebzeltl zu machen / mit Aepffel oder Ritten vermischet / von Aepffel werden sie schön weiß / aber von Ritten geschmächer.

Nimb ein Citroni / thue die gelben Schallen darvon / darnach reibe das Weiße in ein frisches Wasser / laß ein halbe Stund weichen / alsdann den geribenen Citroni auß dem frischen Wasser genommen / in ein Tüchlein gebunden / und in ein heißes Wasser gestossen / daß die Raube weg kömt / thue es herauß / legß geschwind in das kalte Wasser / darnach nimb den Citroni / unter ein halb Pfund durchgetribene Ritten / oder Aepffel gerührt / und nimb ein halb Pfund schönen weissen Zucker / stoß ihn klein / misch ihn unter die Ritten / laß ihn sieden / biß 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 gäch hinzu gehet / wann sie zwey Tag auf dem Papier ligen / muß man sie schon abledigen / daß sie fein rösch trucken werden / so bleiben sie inwendig schön safftig.

464. Gute Citroni-Lebzeltl zu machen.

Enlich nimb die Citroni / schneid die gelbe Schalen herab / schneide sie gar klein / binds in ein Tüchlein / laß es sieden / biß das Händtge davon ist / als

als

alsdann nimb auch das Weiße von den Citronen schneid es wie Ruben/ thu es in ein Tuch einbinden/ laß wohl sieden biß so weich werden daß sie sich zerstoßen lassen/ alsdann nimb ein Pfund Zucker der grob gestoßen ist/ und drey Vierting solche gesottene Citroni/ und den Zucker gar wohl untereinander biß gar klein ist/ alsdann thue die gestoffene Citroni in ein Beck/ setz auf ein Glut/ thu ein saures von den Citroni darein/ und die gelben Schäler auch so viel du wilt/ alsdann wird ein feines Zaigl/ mache die Lebzeltel darauß/ thu es bey dem Ofen trücken/ sie seynd gewiß gut.

465. Nürnberger Lebzeltel.

Nimb ein halbe oder wie viel du machen wilt Hönig/ setz es zu dem Feuer/ daß es siede so lang biß es zimlich braun werde / rührs immerdar im siedem/ nimb Semmel-Mehl/ schütt das Hönig darein/ dann nimb zerstoßenen Pfeffer/ geschnittene Muscatnuß und Zimber darunter / mach einen Zaig/ aber nicht zu vest/ walge ihn auß/ druck ihn in die Mödel / aber nicht zu dick/ dann sie werden im Backen dicker/ sträh auf ein Bred Mehl/ und leg die Lebzeltel darauß/ bachs in einem Ofen/ aber ehe du es hinein legst/ must du es mit Wasser überwischen/ daß sie nicht Meblig seyn / und wann sie schier gebachen / so nimbs herauß / legs wieder auf ein anders Bret/ und überstreichs mit einm wohl heißen Wasser/ thue es wieder in den Ofen so lang/ daß sie nur übertrücken/ man kan in den Ofen am ersten einen probiren/ wird es blätterig/ so ist der Ofen zu heiß.

466. Weiße Englische Lebzeltel.

Nimb eingeweichten Tragand so viel du wilt/ stoß Zucker darein / welcher klein gefähet ist/ hernach nimb den Zaig und frische Lemonischäler klein geschnitten/ auch gar ein wenig Mund-Mehl darunter/ walg den Zaig auß/ 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 nimb geribene Zimmet darunter/ sie gehen im Backen hoch auf.

467. Eyß-Lebzeltel.

Von neugelegten Ethern nimb die Clar/ und ein wenig Rosen-Wasser / rührs mit einem saubern Löffel wohl ab/ rühr immerzu ein Löffel voll gefähten Zucker darzu/ du must so lang rühren/ daß/ wann man den Häschen umbkehret/ nichts aufrinne/ hernach nimb 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 getrückt/ wie man das Zucker-Eyß macht.

468. Druckre Lebzeltel von Lemoni-Saft.

Nimb schön gefähten Zucker/ und frischen Lemonisaft / schneid Lemonischäler gar klein/ nimb ein wenig darzu/ mach ein Zaigl darauß/ walg ihn

ihn mit gefähten Zucker auß/ druckts in hölzerne Mödl/ trückerß an dem Luft/ oder in einem warmen Zimmer/ sie seynd gut wanns neu seyn.

469. Zimmer-Lebzelten zu machen.

Nimb ein halb Pfund Mandel klein gestossen/ nimb den Saft von 3. oder 4. Lemoni/ darnach sie fastig seyn/ zu unterschiedlichenmalen/ mische darunter 1. Pfund Sterck/ und 1. Pfund schön gefähten Zucker/ und ein Zimmetstup/ so gefäht muß seyn/ von Lemoni die Schäller/ das würcke als les wohl durcheinander ab/ schlags auf ein Oblat/ bachs kühl.

470. Wie man die springenden Lebzeltel machen soll.

Nimb 1. Pfund Zucker/ gieß ein Sittel Wasser darein/ wann der Zucker darin zergethet/ so setz ihn auf ein gute Blut/ und laß ihn sieden wie ein gutes par Eyer/ alsdann thut man das Gewürz darein/ laßt auch ein Sud thun/ Gewürz kan man nehmen darnach eines gern Gewürz hat/ Nägerl/ Imber und Muscatnuß/ hernach seyhe mans herab/ und rühr ein schönes Mehl darein/ daß es ein Teig werde/ den man aufwalgen kan/ walg ihn auß wie ungefehr ein guten Messerrucken/ alsdann druck ihn in die Mödl/ ein Bret muß dick mit Mehl besträhen und die Lebzelten 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/ nimm es herauf/ thus vom Bret herab/ und lehr das Mehl darvon/ so wohl auch von dem Bret/ legs wieder auf das Bret/ und bestreichs/ schlag ein oder zwey Eyer ganz auß/ rührs zimlich/ ein gute 3. Löffel voll gestossenen Zucker darunter/ mit diesen bestreichs/ thus wieder in Ofen/ laß also ein kleine Weil darin/ daß sie abtrückerß/ so seyn sie recht.

471. Magen-Strüzel.

Nimb 1. Pfund Zucker/ 4. Loth eingemachten Citroni/ 3. Loth eingemachte Imber/ 5. Loth Mandel/ 1. Loth Zimmet/ 1. Quintl Muscatblübe/ ein Quintl Nägerl/ die Stück müssen alle gleich und gleich geschnitten seyn/ wann dieses geschehen/ muß man den Zucker zu kleinen Stücklein zer schlagen/ und 1. Seitl Wasser darauf gießen/ und auf dem Feuer sieden lassen/ biß er fließt/ alsdann vom Feuer hebt/ zum ersten das Eingemachte/ darnach das Gewürz/ zu legt die Mandl darunter gerührt/ und wann er anfängt dick zu werden/ so muß man in die papirene Häußl oder Marmelstein gießen/ wann sie kalt und trucken seynd/ gehen sie gern herab.

472. Blaue Veigel-Strüzel.

Esilich nimb 1. Pfund oder 1. halbes schönen Zucker/ stoß ihn klein/ druck den Saft von einem Lemoni daran/ sambt ein wenig frisch Brunnenwasser/ daß der Zucker fein feicht werde/ setz es über ein kleines Blüt/ und rühr den Zucker wohl auß/ laß ihn nicht zu lang sieden/ wirf die abschnittene Veigl darein/ rührs wohl untereinander/ doch nicht lang/ schlag den Teig auf

auf ein zinnernes Däller/ welches vorhero mit Schmalz geschmirt sey/dar-
nach schneid ihn zu Strizl/ und laß kalt werden.

473. Gute Kopf-Strizel.

Erstlich nim 1. Pfund Zucker/ hernach das Gewürk/ Zimmet / Imber /
Nägerl/ 1. Loth Muscatnuß/ Muscatblühe/ 1. Loth Coriander / Ru-
beben/ ein halb Loth Aneiß/ Fenchl 1. Loth/ Kimmel ein halb Loth/ das als
les muß man klein stossen/ und den Zucker in ein messingenes Pfändel gethan/
und ein Seitel oder halb Rosen-Wasser daran gossen/ und muß sein lang-
sam sieden lassen / biß daß es gestockt/ darnach schlags auf ein zinnernes
Däller/ und schneid Schnitzl darauß.

474. Memori-Zeltl.

Man nimbt ein halb Pfund Zucker/ und ein halb Pfund Mehl durchein-
ander/ thue aber ein wenig darvon zum außmachen/ dann nimbt drey
neugelegte Eyer/ und ein Dotter/ spridle ein wenig Eßig in ein Häserl ab/
und nimbt ein Seyß-Pfann/ seyhe ihn außs Mehl/ mach ein Zaig darauß/
wer will kan ihn ein wenig pfeffern/ walge den Zaig in dicke eines Messer-
rucksens/ und mach Zeltl darauß.

475. Gedult-Zeltl.

Man nimbt 4. Loth schönes Semmel-Mehl/ und 5. Loth gefähten Zucker/
schlag 3. ganze Eyer wohl ab/ und mach ein Zaig/ rührs 2. Stund/
schmir das Blätl mit Wachs/ und tropf darauf in der Größe wie weiße
Zucker-Zeltl/ bachs kühl ab/ von diesem Zaig kan man Strizel machen/
schneid Oblat und gieß den Zaig darauß/ nicht zu viel auf einmahl/ damit
er nicht abrinne/ auf der Seiten schneid geschellte Mandl langlicht/ und bes-
legs überwärts oder schrems/ bachs in einer Dortenpfannen/wann sie
schier bachen seyn/ nimbs herauß/ und bestreichs mit Tragant-Eß/ bachs
wieder/ so seynd sie fertig.

476. Der Kayserin Lemoni-Zeltl.

Erstlich nimbt ein halb Pfund schönen Zucker/ von 2. Lemoni den Saft
darzu/ ein Viertel Mantel/ einer halben Nuß groß geweichten Tra-
gant/ dieses alles stoß klein/ alsdann nimbt von zwey Eyern das Weiße/ klop-
es wohl ab/ daß es ist wie ein Faim/ mach ein Zaig damit an/ nimbt von ei-
nem Lemoni die Schäller/ gar klein geschnitten/ darunter ein wenig Zucker
zum Einwürcken/ wann der Zaig fertig/ druck ihn in die Mödl/ legs auf Ob-
lat/ und bachs subtil/ oben mach Kohlen wie unten/ sie lauffen gar schön auf.

477. Ein weissen Ritten-Saft über die Spalten/ und in die
Nögel zu machen.

Man soll von einem Citroni das Weiße schneiden/ zu dünnen Blättlein/
derselben 2. gute Hand voll nehmen / und die Pöken von den gesot-
tenen Ritten/ darvon man das Gute abgeschnitten hat / diese solle man

gerschneiden sambt den Kernen/ ein 6. oder 7. solche Pögen / und 2. Gausfen voll rohe ungeschellte Ritten / Spälte nehmen / daran soll man frisch Wasser gießen / und auf einen röschten Feuer sieden / bis die Rittenspälte und Citroni weich werden / alsdann zwey Hand voll Spälte von Birn / Apffel darein thun / und noch 2. oder 3. Sud thun lassen / laß die Spälte ein wenig erkalten / darnach soll man alles durch ein starckes Tuch treiben / darnach wieder durch ein Tuch seihen / damit nichts dickes darein kombt / 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 Biercing Zucker nehmen / und wann der Zucker zergangen / auf ein resche Kohlen Glut setzen / daß bald anhebt zu sieden / und sauber zu faimben / 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.

Nimb 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 / seih ihn in ein kühles Geschirr / laß über Nacht stehen / preß darnach den Saft von den Ritten auß / nimb 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 nimbt schöne grosse Ritten / wisch sauber ab / leg in ein wallendes Wasser / laß nur so lang sieden / daß ein wenig weich zu greiffen seyn / nur nit zu viel / nims heraus / schälte sie schön / schneid auß einer Ritten 2. Spalten / schneid den Kern und das Steinige darvon / nimb ein Pfund Zucker / und läuter ihn mit anderthalb Seitel Wasser / nimb 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 wohl verdeckter gar gemacht auf einer Glut sieden / ein drey Stund / so werden sie schön weich und roth / nims heraus auf ein Daller / laß kühl werden / besteck mit Zimmet und Näaerl / oder nur mit Citroni / leg in ein Glas / oder Tögl / den Saft laß noch ein wenig sieden bis er gestehet / gieß ihn über die Spalten / so seynd sie gerecht.

480. Wie man die weiß Spanische Larwerig machen soll.

Man nimbt die ganzen Ritten / wisch sie sauber ab / leg in ein siedendes Wasser

Waf

Wasser/ laß sieden/ biß sie weich zu greiffen seyn/ so nimbs herauß/ weicke zuvor 2. Loth Zucker ein in Wasser/ gieß aber nicht zu viel Wasser daran/ schell 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/ versaimbs sein/ thus in die Gläsl.

481. Wie man die rothe Latwerig machen soll.

Nimb die ganze Ritten und wisch sie sauber ab/und legß in ein siedendes Wasser/ laß ein wenig sieden/dasß nicht gar zu weich werden/schells und schneids darnach zu Blätl/nimb ein halb Prund Zucker/gieß daran ein halbes Seidl solchen Rittensaft/ wie man zu dem rothen Rittensaft braucht/ läuter den Zucker darmit/ nimb darnach ein Viertel der geschnittenen Ritten/ laß ob einer Blut zugedeckter gemach sieden/ je länger es sied/ je röther es wird/ nimb auf die leht Lemonischaller und Citroni darein/gieß ins Gläsel. NB. Willst du rothe oder weiße Latwerig machen/ so durchgeschlagen ist/ so machs also/ doch dasß die Ritten durchgeschlagen werden durch ein Sübel.

482. Ein gar gute Ritten-Salsen.

Man soll von den gesotttenen Rittenspalten den außgepressten Saft nehmen ein halbe Maß/ drey gute Gauffen voll wohlzeitige Weinbeer/die soll man zerstampffen/ und mit sambt dem Saft in obbemelten Saft schütten/ und darin sieden lassen/biß er schön Weixelbraun wird/darnach durchseyhen/und die Hälßen wohl außtrücken; alsdann solle man zu jeglichen solchen Seidl Saft nehmen ein Viertel Zucker/ und miteinander sieden lassen/ biß er gestehet/ darnach solle man gar klein gewürffelt geschnittene Lemonischallen daran thun/und noch ein wenig sieden lassen/und in ein hohes Glas gießen. Diese Salsen kan man zum Bratens geben/wan mans mit einem Wein abtreibt; aber man kans auch auf die Schallen geben/ wann mans sein Stückweiß herauß fast/ und mit Confect bestrehet.

483. Die truckene Ritten-Spalten einzumachen.

Man soll die Rittenspalten allerding in Syrup einmachen/ man solle schöne grosse Ritten sieden/ dasß sie lsein alle gleich durchsotten seyn/ nicht gar weich/ nur dasß sie sich greiffen lassen/ sauber schällen/ und eine in 2. oder 3. Spältel schneiden/ das Steinige wohl herauß/ und mit Zimmet bestrecken/ darnach in ein Tögl richten/ und den Zucker in der Dicken sieden/ dasß er sich ein wenig aufzieht/ und darüber gießen; darnach solle man schönen Zucker sieden/ so viel dasß 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/dasß er weißlicht 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 aufs 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 Kirrenwerck zu machen.

Muß die aller schönsten Ritten so nicht roth und mailig seynd/ gar weich sieden/ und wohl dick schellen/ damit nichts rothes dabey bleibt/ und nur das beste herab schneiden/ und geschwind durch ein enges Süß schlagen/ nur was gern durchgeht; 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 aller schönsten 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/ biß 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 ein: 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/ das man an den Zucker gießt/ und mit blauen Korn-Blumen-Saft kan mans schön blau färben/ daß es schön an Gestalt gesotten/ und die Ritten dorein gericht seyn/ wann man nur ein Klein Löffel voll dieses Safts darein gießt/ man muß nimmer sieden lassen. Man kans auch mit den Bälgen von schwarzen Weinbeeren Weirelbraun färben/ wann man die gar wohl aufgepresten Bälge in dem Wasser siedet/ daß man an Zucker gießt/ biß es die Farbe annimbt.

485. Citroni-Schallen einzumachen.

Je 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 salz das Wasser so viel/ als man ein Fleischsuppen salzt/ und wann das Wasser sied/ so legt man den Citroni darein/ und laß ihn zimlich wohl sieden/ so vil 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 Wasser allzeit über eine halbe Stund 3. oder 4mal/ hernach legt man ihn auf ein sauberes Tuch/ daß

daß er wohl abtrücket/ und legt ihn hernach in das Häfen oder Geschir:/ 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 schwärt den Citroni ein wenig/ daß der Saft darüber gehet/ und über den andern oder dritten Tag sied man den Saft wieder/ aber nur gar wenig/ daß er nur nit bald dick wird; den Zucker oder Citroni haben wir nie gewogen/ sondern nach Geduncken genohmen/ daß nur der Saft allzeit wohl darüber gehet/ den Saft kan man so lang sieden/ biß man siehet/ daß er gar wohl in den Citroni ist gegangen/ hernach darf man ihn nicht mehr so oft sieden.

486. Wie man das Citroni Kraut machen soll.

¶ Kstlich schneid ich den Citroni in die Größe/ wie es mich gedunckt / und daß sein schön langlichte Schnitzl werden/ hernach thue ihn in ein Häfen und salz ihn gar wohl/ gieß ein Wasser daran/ daß über den Citroni geht laß über Nacht also stehen/ hernach sied ihm in einem Wasser/ aber nicht gar zu viel/ wann er anfangt ein wenig durchsichtig zu werden/ so thue ihn vom Feuer/ und sepe das Wasser ab/ schütt ihn also in ein Schaf 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 hübsch abtrücket/ und lantere einen Zucker/ den gieß kalter darüber/ laß ihn ein Tag also stehen/ den anderten oder dritten Tag/ so sied den Zucker wieder/ muß aber ein Stück Zucker darein legen/ das thue zweymal nacheinander/ sonst wird der Saft zäh/ wann alsdann der Citroni nicht mehr wässerig wird/ und der Zucker die rechte Dicke hat/ so darf man ihn nit weiter sieden.

487. Den bläcleten Citroni zu machen.

¶ Kstlich schneid den Citroni Spaltenweiß/ daß das Saure herauß kömmt/ und die Spälte thue in ein Geschir:/ salze sie/ gieß Wasser daran/ laß es über Nacht daran stehen/ hernach sepe das Wasser herab/ leg sie in ein anders/ und alle Tag zweymal frisches Wasser/ laß sie 3. Tag also stehen/ alsdann wög sie/ und nim auf ein Pfund ein Viertel Zucker/ darauf schütt ein halbes Eitel Wasser/ und lantere ihn/ den Citroni aber laß in ein Wasser sieden/ doch nicht zu viel/ thu in geschwind in ein frisches Wasser / und so etlichmal abgefrischt/ alsdann abgetrückt/ und in Zucker geschütt/ zimlich lang/ biß er schön durchsichtig wird.

488. Wie man die geschabete Citroni macht.

¶ Nim den Citroni/ reib ihn an ein Ribesfen/ biß an das Saure / hernach wög ihn/ binde ihn in ein sauberes Tuch/ und übersied ihn in ein saubern Wasser/ daß das Bittere davon kömmt/ auf 1. Pfund Citroni muß man nehmen 3. Pfund Zucker / den muß man lantern/ auf 1. Pfund Zucker

cker

cker/ ein Seitel Wasser gießen/ muß ihn sieden lassen/ biß er sich spint/ 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/ biß er sich vom Beck schelt/ hernach kanst ein Lemonisafft hinein drucken/ daß er ein wenig für schlägt/ und in Latwerg-Gläßl einfüllen/ wilt du ihn aber in Dorten oder Krämpel machen/ so nimb auf das Pfund Citroni 5. Viertel Zucker/ und in Gläser gethan.

489. Wie man die gehächelte Citroni machen thur.

DEn Citroni hächelt man gar anf einer kleinen Hächel/ und weicht ihn 8. Täg/ alsdann läutert man den Zucker gar dün 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 her auß/ dann wann er lang sieden thut wird er weiß/ aber den Saft sied man recht an die Statt/ dick wie man ihn haben will/ gieß ihn darüber/ mit einem Papier zugedeckt/ aber nicht verbunden.

490. Pomerantschen-Citroni-und Rosmarin-Blühe frisch einzumachen.

NIm die Blühe noch zugethan/ gleich frisch von dem Baum/ setz ein Wasser über/ und wanns über und über sied/ so wirf die Blühe hinein/ laß noch drey gute Sud damit thun/ hernach sephs mit dem heißen Wasser in ein ganz frisches/ laß aber nicht lang darinnen ligen/ daß sie schön weiß und durchsichtig seynd/ so thue sie auf ein sauberes Kätterl/ nimb 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/ schüt den Saft kalt darüber/ die ersten drey Täg muß er alle Tag gesotten werden/ und Zucker nachgelegt/ sonstn werden sie gleich wässerig/ hernach den dritten Tag schau/ ob sie die rechte Dicke haben/ so seynd sie gut.

491. Ganze Höpertschen einzumachen.

Die ganze Höpertsch last man an den Sträußlein/ macht ein Schnidl nach läng in die Beer/ und thut die Kerndl und das Rauche sauber her auß/ laß also an den Sträußel hencken/ richts in ein Glas/ und gieß ein geläuterten Zucker darüber/ in 3. biß 4. Tagen gießt man den Zucker wieder ab/ und legt ein Brocken darzu/ last ihn sieden/ und alsdann kalter wieder auf die Höpertsch gossen/ biß kan 3. biß 4. mal also geschehen/ so seynds gut. NB. Die ganzen Weinschärling an Sträußeln macht man auch also.

492. Die grünen Agres und Zwespen einzumachen.

Die Agres nimbt man wie sie halb zeitig seyñ/ löß die Kerndl subtil her auß/

auff/ laß in einem Kupffernen Geschir: sieden / in demselben Wasser über Nacht stehen lassen / deß andern Tags die Agres in ein Glas gethan/und geläuterten Zucker darüber gossen/ in 3. Tagen wieder abgossen/ein Brocken Zucker nachgelegt/und diesen geläuterten Zucker wieder auf die Agres gegossen/ diß kan auch 3. biß 4. mahl geschehen / so seynd sie fertig. NB. Die grünen Zwespen werden auch also gemacht / allein sie müssen gancker gesotten werden / und nichts aufgelöst.

493. Die Weixel / Ribesel/ Dienel/ und dergleichen in Zucker einzumachen.

MAn nimbt ein Pfund Zucker / den läutere mit ein Seitel Wasser/darzu nimbt ein Pfund schöne Spanische Weixel/stuze halben Theil von den Stengl / legß in den geläuterten Zucker / laß sieden / so lang biß sie schön weich werden / alsdann in einen erdenen Weidling über Nacht stehen lassen / deß andern Tags die Weixel abgestehen/ die Sulz noch einmahl gesotten / und die Weixel in die heisse Suppen gelegt / hernach überkühlen lassen / und in die Gläser gefüllt. NB. Also auch die Amarellen/ die Narillen / Pfersich / Ritten/ Spalten / und dergleichen Frücht / machet man auch also/ allein was dergleichen grössers Obst/ nimbt man auf ein Pfund 5. Viertel Zucker / und lastß desto besser sieden.

494. Die Zwespen auf die Confect: Schaalen zu machen.

Erstlich nimbt schön grosse/ und wohlzeitige Zwespen / und richt es hibsch in einen weiten Weidling / oder dergleichen Geschir: hinein/ die Stingl in die Höhe / hernach läutert man den Zucker nach Geduncken / daß die Zwespen bedeckt werden/ wann er also hibsch dick gesotten ist/so schütt man ihn siedheisser darüber / und lastß darauf stehen / solcher Zucker muß 2. oder 3. mahl also gesotten werden biß daß man sieht / daß die Zwespen schön groß angeloffen seyn / hernach trückert man dieselben an der Sonnen / oder in einem ganz kühlen Ofen / besträhe es mit ein wenig Zucker/ und legß in die Schallen zum Gebrauch.

495. Muscatnuß einzumachen.

Muscatus / die schön und gut seyn/ legß in guten Wein acht Tag/dar nach durchsuchs wohl mit Nadeln / und gieß wider ein starcken frischen Wein daran / also laß mehr 8. Tag ligen / dann so waick es 3. Tag ins Wasser / und alle Tag ein frisch daran giessen/ dann gieß ein geläuterten Zucker darüber.

496. Allant/Wurzen einzumachen.

Schneide sie nach der Breiten zu Stucken/ sied sie in einem Wasser biß sie sich durchgreiffen lassen/ laß es übertrückern / gieß geläuterten Zucker daran/ seyh ihn oft ab/wie den Citronen/so bleiben sie schön und gut/ und seynd gut zum Herken.

497. Imber einzumachen.

Nimb schöne Benedische weiße Imber / schab die allenthalben sauber / gieß ein scharffe Laugen daran / laß darin 8. Tag ligen / alsdann durchstichs mit Psriemen / gieß wieder frische Laugen daran / laß darin ligen 14. Tag / biß sie weich werden / alsdann wohl außgewaschen / in ein frisches Wasser gelegt / und alle Morgen ein frisches / biß die Laug herauß kombt / dann laß es über Nacht in den Tüchern trücker / und gieß ein geläuterten Zucker darüber / ich laß es allemahl ein Sud thun / dunckt mich besser zu seyn / doch mag mans also auch versuchen.

498. Wällische Nuß einzumachen.

Nimb an St. Johannes-Tag die Nuß ehe sie holzig werden / durchstich sie mit einer Nadl wohl durch und durch vielmahl / laß 14. Tag 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 wider gesotten / daß der Zucker in einer rechten Dicken bleibt / schwär sie wohl / man mag auch in Hönig also einmachen / und mit guten Gewürz bestecken / alles zusammen in ein messingenes Beck / und laß es ob den Kohlen sieden / biß es gestockt / und auf dem Papier nimmer durchschlägt / so thue es in Schachteln / oder Glas.

499. Pomerantschen und Lemonischäller.

Nimb die Schäller / schneid sie deines Gefallens/wässers 8. Tag in frischen Brunnenwasser / 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 Schäller in siedenden Wasser zimlich / und gieß kaltes Wasser daran / und trücker ehe du den Zucker daran gießt / wann man den Zucker dick macht / so zieht er die Schäller zusamen / wann er 3. Tag daran gestanden ist / so sied den Zucker wieder daran / wann der Zucker wieder gar din daran wird / sied ihn wieder / gieß ihn aber allzeit kalter daran.

500. Himbör: Marschällen.

Nimb ein gestoffenen Zucker / der aber gefähet ist wie ein Mehl / thue ihn in ein Pfändl / nimb ein außgedruckten Himbör: Saft / schütte ein Bißl umb das ander in den Zucker / biß daß über und über geneht ist / alsdañ seß ihn auf die Glut / biß es will anfangen zu sieden / alsdañ nimb es weg / nimb ein Brettl / daß schon gemacht ist darzu / neß es ein wenig ein / schütt diesen angemachten Zucker darauf / ein 2. Messerrucken dick / laß es kalt werden / alsdann schneide die Marschellen herab / und hebs auf / willst du Lemonisafft und klein geschnittene Lemonischäller darunter nehmen / so stehts bey dir / die Ribißl und Weinschärlling Marschällen seynd eben also zu machen / als

als daß du kein Lemonisafft darunter nehmen darffst / weil sie ehe sauer seynd / aber Lemonischaller kanst du darunter nehmen / wann du wilst.

501. Den durchsichtigen Rosen-Zucker zu machen.

Nimb ein halb Pfund Rosen / die abgeschnitten seyn / auch die schön roth seynd / und ein Pfund Zucker / thue es in ein Mörser / so oft ein Leg Zucker / so oft ein Leg Rosen / und stoß gar klein / darnach thue es in ein messinges Beck / und gieß ein wenig Rosen-Wasser daran / druck ein Lemonisafft darein / so wird er fein roth / rühr ihn also über ein Glüt / aber nicht lang / so ist er fertig.

502. Weinschärling- Marschällen.

Nimb der frischen Weinschärling / brock sie von dem Stengel ab / presse den Saft darauß / und thue ihn in ein verglasirtes Geschir / darnach nimb deß schönsten Canari-Zucker / zerschlag ihn mit einem hölzern-Hamer oder Schlegl / in der Größ als ein Hanif- oder Hirsch- Körnl / und eines Theils ein wenig kleiner / darnach thut man den zerschlagenen Zucker ein halb Pfund in ein verglaste Schüssel / gieß den ausgepresten Saft darüber / rühre ihn mit einem Schmalz-Brettl in 2. Finger breit stäts durch einander / so lang biß der Zucker durch und durch naß ist / gleich wie ein fester Taig zu den Semmeln / darnach müßet ihr andere kurze Brettl haben / und hebt darnach ein nach dem andern auß der Schüssel / wie bewust / und legt es nacheinander auf ein zinnen- oder auf ein kupffern Blech / laß es also gemacht in einer zimblichen warmen Stuben trücker / und wann sie nun trucken genug werden / so ziehet ein Stuck nach dem andern herunter / und wann sie nicht wollen herunter gehen / so haltet das Blech beider seits auf ein Glüt / so lang biß es erwarmet / alsdann werden sie herunter gehen / darnach thue sie in ein aufgefütterte Schachtl / set sie in ein Käsil / daß sie nicht zu feucht oder zu warm stehen / so behalten sie ihre Röthe und natürliche Farb / und bleiben kräftig.

NB. Deßgleichen kan man von Lemonisafft auch solche Strigel oder Marschällen machen / und sonderlich von allen / was da sauer ist.

503. Galanteria- Krappfel von Zucker.

Nimb Mandl so viel du wilst / schwels und ziehe ihnen die Haut ab / stoß den so klein als wie Mehl / gieß inmer ein Wasser nach / daß nicht öhlig werden / doch nicht gar viel / stoß darnach ein geribenen Zucker unter die Mandel / auch nicht gar zu vil / nimb darnach die Mandel in ein messinge Pfann / und trücker auf ein kleinen Glüt ab / sträbe ein Zucker auf ein Bret / und thue die abtrückeren Mandl darauf / würes mit Zucker zusammen / als wie ein Taig / walge ihn auß zu ein Blätl / doch nicht allen auff ein mahl / füll eingemachte Sachen darein / schlag den Taig darüber / und rührs umb und umb ab / bachs in einer Dorten- Pfann / wanns übertrücker seynd /

seynd/ mach das Zucker-Eyß darauf/ und thue es wieder in die Pfann/bis daß das Eyß in die Höhe steigt/ so seynd sie fertig.

504. Zobelshairen zu machen.

Nimb 1. halb Pfund Mandel / 1. Viertling stoß groblecht / und / den andern Viertling schneid klein stiftlet / gieß etliche Tröpffl Wasser daran / und gestoffenen Zucker / so viel / daß süß wird / schneid ganz viereckte Blätl von Oblat / schmierß darauf / dick als ein Messerruck / du must Lemonischäller auch darunter mischen / laß bachen / daß ein wenig braun wird / überstreichß mit Zucker-Eyß / laß wider bachen / daß das Eyß wol abgezogen ist.

505. Die Böhmsche Bufferl zu machen.

Nimb ein Pfund deß schönsten Zucker / sähe ihn durch ein enges Sib / nimb von 2. Aprn die Clar / kloppß wohl ab / druck von einem Lemonden Saft darunter / wann er aber gar safftig / so nimb ihn nicht gar / schneid die Schäller gar klein darunter / mache also ein festen Zaig an / der sich würgen laßt / doch nicht gar zu fest / mache Kügel darauß / wie die Schüß-Kügel / bache sie in einer Dorten-Pfannen fein kühl / daß oben und unten gleiche Blut seye.

506. Auffgeloffene Tschokolada.

Gstlich nimb ein halb oder ganz Pfund Tschokolada / reibß schön klar zu Mehl / wie auch ein Zucker / thue es in ein glasirten Weidling / schlag Aprklar daran / soviel daß ein Zaig wird / der sich walgen laßt / thue ihn auf ein Bret / strähe unter sich gefähten Zucker / daß sich nicht anlegt / mach darauß Lebzeltl / Bufferl / nach deinem Gefallen / kanst auch in allerhand Wohl drucken / wilst / kanst es auf Oblat legen / und in einer Dortenpfan kühl bachen / oben wenig unter sich aber mehr Blut / wann du aber nicht wilst / so bestreich das Blech in der Dorten-Pfan mit Wachs / leg darnach die Sachen darauf / und bachs kühl wie oben / hernach laß kalt werden / so ledigen sich die gemachte Sachen sehr ab.

507. Springel zu machen.

Nimb 1. Pfund Zucker / stoß und sähe ihn / nim 24. Loth Mehl misch darunter / nimb Zimet / Nägerl / Muscatnuß und Lemonischäller / schneidß so klein als du kanst / misch es auch darunter / machß an mit Aprklar und Lemonsafft / mach den Zaig so dick als du kanst / knöt ihn wohl ab / walg ihn auß am dinnesten / wie ein Papier / druck auf einer Seithen den Wohl / laß ein par Stund stehen / darnach bachs Semmelbraun / laß kühl werden / überstreichß mit einem Zucker-Eyß / leg es wider in die Dorten-Pfannen / daß das Eyß Blattern gibt / laß kühl werden.

508. Wie man die Bauren-Krapffen macht.

Nimb 2. ganze Apr / und 3. Dotter in ein Hasen / und kloppß wohl ab / nimb ein halb Pfund Zucker auch in den Hasen / und kloppf eine gute hal-

halbe Stund / nimb grob gehackte Mandel 4. Loth/und lang geschnittene Citronischäller/auch Muscatblühe und Mehl so viel / daß ein dinnes Taigl wird / darnach nichts mehr gerührt / und auf Oblat gelegt / mit Mandel besteckt und bachen / oben mehr Glut als unten.

509. Musquetirer-Brod.

Nimb 1. halb Pfund Hönig / selbiges schön geläutert / Nägerl / Zimmet / Zimber / Pfeffer / Coriander / jedes 1. Loth / Muscatnuß / und von 2. Lemoni die Schäller / diese Stück alle groblecht geschnitten / und in das warme Hönig gethan / und ein wenig mit dem Gewürz sieden lassen / darnach nimb Bach-Mehl / thue es unter das Hönig und Gewürz / mach ein festen Taig an / knöt ihn wohl ab / leg ihn in ein Dorten-Pfannen / laß ihn 3. oder 4. Stund bachen / oben mehr Glut als unten.

510. Geröste Mandel.

Nimb 1. Mandl in ein Messinges Beck / setz aufs Feuer / laß rösten biß sie ganz dürr und hart werden / man muß es allzeit umwenden / daß sie sich nicht verbrennen / schütt selbige auf ein saubers Tuch wische sie ab / daß kein Staub darauf bleibt / nimb 3. Viertel Zucker / in ein Beck / gieß ein halb Seidl Wasser daran / laß ihn sieden biß er wohl 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 / als seynd sie fertig.

511. Wie man die Grün-Pägl / oder Lebzelt / Lauber macht / oder was man will / von Mandel / oder Pistazi Taig.

Nimb gestoffene Mandel ein halb Pfund / auch so viel gefähten Zucker / nimb darvon ein Viertel Zucker unter die Mandel / und in einem Beck abtrücknet / alsdann nimb den andern Zucker zum trückern und aufmachen / auch ein abgeklopffte Aprklar darunter / und damit abgemacht / man macht den Taig mit Spenat / man muß schön Spenat nehmen / und lassen sieden / alsdann dasselbige Wasser hinweg gegossen / und in frisches Wasser gelegt / und aufgebalgt / und unter die Mandel gestossen / nicht gar zu viel / daß rechte Farb hat / unten und oben ein Eyß / und bachen / auch oben mehr Glut als unten.

512. Pägl zu machen.

Nimb ein Pfund Zucker / ein Pfund schönes Mehl / Zimmet 2. Loth / Nägerl ein Loth / von 3. Lemoni die Schäller / dieses alles untereinander gethan / darnach schlag 6. frische Apr daran / und arbeits ab / doch nicht gar zu fest / mache Kügerl darauß / legs auf ein Blech / so zu vor mit Wachs bestrichen / aber wider mit einem Tuch sauber abgewischt ist / wachß fein braun ab / so seynd sie fertig und gut.

Marillen, Pätzl.

Numb 6. Pfund Marillen/sieds im Wasser so lang/ biß ihnen anhebt die Haut abzugehen/schälts sauber/ thue die Kern heraus/ treibs durch ein weites Sieb/ nimb 1. Pfund Zucker/ gieß ein Seitel Wasser darauf/ laß ihn sieden/ biß die dicke Tropffen herab fallen/ thue die durchschlagene Marillen hinein/ laß es sieden/ biß es sich wohl vom Beck abschället/thue gefähten Zucker darein/ übertrückers über dem Feuer/ walge grosse Flecken auß/ Drucke runde Lebzelten darauf.

514. Wie man die Weixel zu dem Gebrattem einmache.

Numb schöne zeitige Weixel die nicht mailig seynd/ wische sie sauber ab/ thue die Stingl darvon/ legs in ein Glas/ so oft ein Leg Zucker/ so oft ein Leg Weixel / biß es voll ist / man muß es aber wohl zuckern / hernach gieß ein guten Wein-Eßig daran / daß der Eßig über die Weixel gehet / binds zu/ stich mit einer Spenadl Löchl darein/ ins Papier/ laß den ganzen Sommer an der Sonnen stehen/ sie bleiben ganz vollkommen/ und seynd gar gut zu den Gebrattem/ auch in hitzigen Kranckheiten gut zu den Labungen.

515. Das Genuessische in die Mödl von Zwespen.

Man soll über die Zwespen ein heißsiediges Wasser gießen/ und ein Viertelstund stehen lassen/ so lassen sie sich die Häutl abziehen/ darnach soll mans zu Spätzl schneiden / zu 1. Pfund Zwespen / 1. Pfund gefähten Zucker nehmen/ in einem Beck auf einem Kohlfeuer sieden/ biß es sich von der Pfann schält / darnach in bogene Mödl schlagen / und trückern.

516. Gemeine Piscotten.

Schlag zum Exempel 8. Ayr in eine tieffe Schüssel/schlag sie wohl durcheinander/ 1. Pfund gestoffener Zucker/rührs untereinander / thue drey Viertelpfund Mund-Mehl darein / schlage es so lang/ biß der Zaig weiß wird/ dann je länger du den Zaig schlagest / je schöner die Piscotten werden/ wann der Zaig genug geschlagen/ so nimb die Piscotten-Mödel/ die von weissen Blech gemacht seyn/ klein und langlecht/ eines halben quer Fingers hoch / bestreich sie mit frischen ungesalzenen Butter / der zerlassen ist/ wann der Ofen fertig/ so fülle die Formen mit Zaig/ nimb Zucker der wol getrücknet / und klein gestoffen ist/ besträbe sie damit / schieb sie geschwind in den Ofen/ du mußt wohl Achtung geben/ damit der Ofen nicht zu heiß ist / dann dise Bacherey ist in einem Augenblick verbrennt. Man muß den Ofen offen lassen/ damit du alleweil kanst darzu schauen / wañ sie dir allzubraun werden/ so ziehe sie nach dem Ofen-Loch zu. Ist aber Sach/ daß sie keine Farb bekommen wollen / so decke den Ofen zu/ schaue doch oft hinein/ daß sie nicht verbrennen. Nimb eine herauf/ schaue ob sie genug haben/ welches du sehen kanst/ wann du eine entzwey brichst. Wann sie gebachen/ so ziehe sie

sie

sie geschwind auß dem Ofen/ nimbs sie alsobald weil sie warm seyn auß den Formen/ wann der Ofen kalt worden / so setz sie auf Papier / eines neben das ander/ schieb sie wider in Ofen / damit sie trücker.

517. Schnee- Piscotten von Zuckern.

Nimb ein Viertelpfund clarificirten schönen Zucker / laß ihn sieden / wie ein Syrup/ oder wie ein Rosen-Zucker / thue das Weiße von 2. Aprn darzu/ schlag es wol durcheinander / mache länglichte Häuffel auf Papier/ und bache es.

518. Pistazi- Piscoten.

Schälle die Pistazi in heiß Wasser / stoß sie in einem Mörser/ mische sie unter den Zucker / welcher zu den Schnee- Piscotten angemacht ist / so werden sie schön grün.

519. Gemeine Marzegan.

Nimb die Mandel / nemlich 1. Pfund die süß seyn / schälle sie / würff sie in klar Wasser / nimbs sie auß den Wasser / lege sie in ein schön weißes Tuch/ damit sie trucken werden / stoffe sie in einem Mörser / thue ein wenig Rosen-Wasser darunter / damit die Mandeln nicht öhlig werden/ du mußt die Mandel stossen / biß 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 / stoffe es wohl mit den Mandeln/ untereinander/ thue das Weiße von einem Ay darzu/ wann es wohl gesotten / so nimbs es auß dem Mörser in ein zinnerne Schüssel / thue es auf ein saubern Tisch / besträh es mit Zucker / und arbeite es mit den Händen. Theile den Zaig in so viel Stück als du wilt/thue es in die Mödel/ oder mach sonst Figuren darauß was du wilt / wilt du Dorten darvon machen/ so lasse es eines Thalers dick/ thue ihn in den Ofen/ laß ihn trücker/ aber der Ofen muß ganz gelind geheißt seyn / er ist warm genug wann du die Pastetten außgezogen hast. Wann der Marzegan gebachen / so ziehe ihn heraus / mache das Eyß darüber / wie vorhin vermeld / setze es wider in Ofen / und laß es außlauffen.

520. Von Pistazi- Marzegan.

Der Pistazi- Marzegan wird gemacht / wie die vorhergehende von süßen Mandl: weil es ganz grün ist/ kanst du allerley Sachen darauß machen / wann du Mödel hast/ als grüne Artbeschäd/ Spargel/ Artischocken / oder sonst was du wilt.

521. Haselnuß- Marzegan.

Die Haselnuß werden zum Marzegan zugericht wie Mandl / wornach du dich zurichten. Die Pastetten- Becker in Franckreich nehmen in ihre Marzegan und Marcaronen ein wenig Mund-Mehl / das Weiß von Aprn thun sie unters Eyß dieses machet ihren Marzegan bleich.

522. Türs

522. Türkisch Papier.

Nimb schön weiß klein gefähten Zucker nach deinem Gefallen/ Lemonisafft seyhe durch ein Tuch/thue den Zucker in ein Messinges Beck auf ein Blut/ laß ihn wohl heiß werden/ gieß den Lemonisafft an den erhitzten Zucker/ laß es zusamen sieden in der Dike eines Kochs/ nimb Blumen nach deinem Gefallen/ schneids klein/ laß übertrückern/rührs darein/ leg blechene Möbl auf ein Oblat/gieß darein/ wanns hart wird / so thue es herauß.

523. Lemonadi.

Nimb auf ein Maß Wasser 6. safftige Lemoni / druck den Saft darvon in das Wasser/ und balgs auß / zuckers mit geläuterten Zucker / und kühl es ein.

524. Das Erdbör, Wasser zum trincken oder das Gefrohrene.

Nimb 2. Pfund Erdbör/ 1. Maß Wasser / zerdruck die Erdbör/ fülls in ein Säcl/ so von Beitel Leinwat gemacht ist / gieß von dieser Maß Wasser auf die Erdbör ins Säcl/ daß fein klar durchrint / gieß alsdann von ein geläuterten Zucker darein / daß süß wird / und kühls wohl ein ins Eyß / auch wohl biß recht geführht / wann du wilt.

525. Das gefrohrene von Zürbersnüß/ oder Pistazi.

Nimb 4. Loth Zibernüß/ oder Pistazi / wasch sauber / von den Pistazi thue die Haut herab/stoß und treibs durch ein Sib / nimb ein Seitl Wasser/ und thue das durchgetribene in ein Säcl / gieß das Wasser darauß / zuckers mit dem geläuterten Zucker / und kühls ein. NB. Wann man will einkühlen/ daß es gefrohren werd/so nimbt man Eyß oder Schnee/das Eyß klein zerschmettert / oder gestossen / und Salz darunter gemischt / so haltts die Kälten / daß nicht das Eyß oder Schnee zergethet.

526. Weichsel, Safft zum Weinabgießen.

Man nimbt die Weichsel so von Stinglen abgezupfft seyn/stosse sie in einem steinern Mörser mit Kern und allen/presß den Saft darvon auß/ laß ihn ein paar Stund stehen/ daß sich das Dike an den Boden setz / auf ein Maß Safft nimbt man anderthalb Pfund Zucker / und 1. Loth Zimet / 1. Loth Nägerl / seyhe den Saft in ein langhalsetes Glas/ daß Glas muß nur biß an Hals mit Safft seyn/schlag den Zucker zu kleinen Stucken/ und das Gewürz thue schneiden/thue dieses alles ins Glas zu dem Saft/ vermache das Glas wohl/ setz an die Sonn/ so lang sie Krafft hat/ es hat kein Gefas/wie lang es in der Sonnen stehen muß. Gieß unter den Wein / so hast Weichsel Wein.

527. Wie man das Weichsel Wasser macht.

Nimb 2. Viertel schön sauber abgezupffte frische Weixel / darvon löse ein gute Hand voll Kern herauß / stoß solche in einem Mörser / thu es zu den andern Weixeln zerstampffe selbige mit einem saubern hölkernen Stempffel/

Stempffel/ daß sie ganz zertrücht seynd/ und safftig werden/ gieß 3. Maß
Brunnenwasser darauß/ rühre wohl untereinander/ schütze in ein härinen
Sack/ laß durchlauffen/ machs süß nach eines jeden Verlangen.

528. Wie man den Ribesl, und Weinschärling-Safft bereiten / und
behalten soll über ein Jahr / damit man allerley
Sachen färber.

Man soll die wohlzeitige Beerl von dem Stingel abbrechen / mit einem
hölzernen Stößel in einem erdenen Geschirz zermatschen/ darnach über
ein Kohl-Feuer setzen/ und bey einer Viertl- und mit stättigen Zerstampf-
sen sieden/ darnach in einem Wollen-Sack schütten/ und das lautere lassen
durchtropffen / dasselbe in einem zinnen Sandner so unten ein Büchsen
hat/ in einem Keller behalten/ und oben darauß Baumbl gießen.

529. Weixel-Safft / oder Ribesl und dergleichen zu machen/
so man zum abgießen braucht.

Nimb auff 1. Pfund Zucker 1. Maß außgepresten Safft / laß solchen
aber vorhero etlich Stund stehen / biß er sich setzt/ hernach seyhe ihn
durch ein saubers Tuch / und gieß ihn auff den Zucker/ laß miteinander
sieden / biß zu einem dicken Safft oder Zulep wird / also ist es fertig.

530. Zucker-Butter.

Nimb frisch Butter soviel du wilt/ nimb gestoffene Mandel zimlich vil/
rühre unter den Butter/ darnach rühre auch wohl Zimmet darein/ das der
Butter fein roth wird/ und Zucker daß er süß genug ist/ schlag ihn darnach
durch ein saubers Käuterl / daß es gewürblet wird / ehe man den Butter
aber durchschlagt / setz ihn in Keller / wann alles darein gelötten ist.

531. Krebs-Butter zu machen.

Erstlich nimb zimlich viel Krebsen/ sieds ab in frischen Wasser/ hernach
nimb von Krebsen die Schären und Schweiffel/ so zimlich viel seyn müs-
sen / löse das Fleisch herauß / zerstoß auf das kleinest / nimb auf 1. halb
Pfund frischen Butter/ 3. lebendige mittlere Krebsen/ stoß unter die obige
zerstoffene Krebs-Schären / alsdann nimb ein neue Kein / so vorhero mit
Wasser abgebrannt ist / setz außs Kohl-Feuer/ leg das halb Pfund Butter
in die Kein/ schütt das Gestoffene darzu/ und rühre statts umb/ laß eine
Weil sieden / hernach nimb ein Schüssel/ und ein weisses Tüchl / seyhe den
warmen Butter durch das Tüchl / setz an ein kühles Orth / laß ihn gester-
hen / brauche 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 allorten gebräuchlich / man hat es aber

nur darumben anhero gesetzt/ 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/ Kehl/ Spenat/ waiche Ayr und dergleichen/ und dieses darumben/ weilten selbige (wann man die groben Speisen vorhero genießet) nicht können unter sich kömen/ dardurch der Magen verderbet wird/ und keinen Ausgang hat/ daß also eines mit dem andern verderben muß/ desgleichen sollen allezeit die warmen Speisen denen kalten vorgezogen werden. Man soll auch die Hünner/ Kalbfleisch und Fisch vor dem Rindfleisch und Wildprät auftragen.

Hippocrates und Galenus melden/ daß man des Tags 2. mal essen solle/ was aber Kinder und wachsende Personen/ können wohl öfters essen/ wie auch die Alten/ diese aber jedesmal wenig/ man haltes aber darvor 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 selbige jedesmahl recht verkochen können/ bey der Mahlzeit soll man oft und wenig trincken/ zwischen der Mahlzeit aber gar nichts/ dann sonst die Däung des Magens dardurch verhindert wird. Auf Suppen/ starcke Bewegung/ auf Zorn/ und auf das Bad soll man nicht gleich trincken.

Nach der Mahlzeit gebrauche dich des Obsts und Confects/ doch nicht überflüssig des Käß/ obwohlen er härter Concoction, so schließt er doch den Magen/ Galenus sagt/ daß der Käß/ so eines mittelmässigen Alter ist/ am gesundesten seye; den Butter aber soll man jederzeit vor der Mahlzeit essen/ der Nättig bekomt sehr wohl/ wann er in der Mahlzeit genossen wird/ nach der Mahlzeit verursachet er übel- rüchende Dünste/ und Aufsteigen des Magens. Nach vollbrachter Tischzeit soll man fein sanfftig hin und wider spaziren/ auch so beliebt (aber nicht lang) ein wenig ruhen.

Register /

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

A.

Bey den Augen-Zuständen seynd die Speisen wie bey der Hectica.

Bey den Apostem-Zuständen/ wie bey der Dör- und Lungensucht. Bey der goldenen Ader/ wie bey der Hectica.

Bey der Angina/ Halswehe und Haisrigkeit/ die Sulz von Kerblkraut/ fol. 196. n. 20. auß dem Arhney-Buch/ noch eine fol. 197. n. 21. auß dem Arhney-Buch/ darvon ein Löffel voll genommen/ und in guter Suppen ohne Salz getruncken. Item die Speisen/ so bey dem Cathar zu finden. Bey

Register.

Bey dem Abnehmen / und Schwindsucht / die Mandel-Suppen fol. 1. n. 1. Die Kayser-Gersten fol. 7. n. 41. Pistazi-Suppen fol. 8. n. 44. Gersten-Schleim fol. 9. n. 55. Das Pistazi-Koch fol. 10. n. 58. Hünner-Koch fol. 15. n. 83. Das Butter-Koch fol. 17. n. 94. Semmel-Koch fol. 17. n. 96. Die Sulhen fol. 196. n. 20. Item fol. 197. n. 21. auß dem Arhney-Buch. Item die Speisen bey der Hectica zu finden.

Bey der Brein/ seynd anfänglich neben guten Suppen zu geben/ die Kayser-Gersten/ fol. 7. n. 41. Gersten-Schleim/ fol. 9. num. 55. Wanns etwas besser wird / Mandel-Knödel/ fol. 27. n. 145. Zupffte Knödel/ fol. 28. n. 148. Weixel-Knödel/ fol. 28. n. 151. laß die Zimmet auß. Aepffel-Knödel/ fol. 29. n. 153. Schlick-Kräpffel/ fol. 29. n. 155. Das Speisfel fol. 39. n. 210. Die Würstl/ fol. 40. n. 212. Das Panödl/ fol. 40. n. 215. Spenat/ fol. 41. n. 218. laß das Gewürz auß. Zucker-Sträubel/ fol. 47. n. 251. Salbey-Küchel/ fol. 53. n. 283. Gebachene Arbeis/ fol. 56. n. 294. Schnee-Ballen/ fol. 57. n. 300. Gebachene Rosen/ fol. 57. n. 302. Speiß von Karpffen-Zungen/ fol. 91. n. 432. Speiß von Hechten-Leber/ fol. 91. n. 433. Fleck von Fisch-Magen/ fol. 91. n. 434. laß von disen drey Speisen das Gewürz auß. Item die Speisen/ so bey den hitzigen Kranckheiten zu finden.

In Brust-Zuständen / wie bey dem Cathar.

Bey Blehung der Geschwulst/ Weixel-Suppen/ fol. 6. num. 35. Weinbeerl-Suppen/ fol. 7. n. 43. Gersten-Schleim/ fol. 7. 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-Muß/ fol. 15. n. 82. Die Knödel von jungen Hünner-Fleisch/ fol. 27. n. 146. Gedämpffte Hünnel/ fol. 35. n. 188. Die Küchel/ fol. 51. n. 237. Aepffel-Strauben/ fol. 53. n. 281. Genueser Marck-Pastettl/ fol. 63. n. 323.

In Blattern/ alten Leuthen und Kindern/ Haber-Suppen/ fol. 7. n. 38. Kehl-Suppen/ fol. 9. n. 51. und 52. Die Ruben-Suppen/ fol. 9. n. 54. Gersten-Schleim/ fol. 9. n. 55. fol. 10. num. 56. Das braune Mueß/ fol. 14. n. 77. Die gebachene Feigen/ fol. 50. n. 263. Wann die Blattern anfangen abzuhelen: Zwespen-Koch/ fol. 15. n. 82. Kayser-Gersten/ fol. 7. n. 41. Zupffte Knödel/ fol. 28. n. 148.

C.

Bey den Contracturen / wie bey den Glider-Zuständen.

Bey dem Cathar/ die Haber-Suppen/ fol. 7. n. 38. Die Kehl-Suppen/ fol. 9. n. 51. und 52. Die Rubensuppen/ fol. 9. n. 54. Der Gerstenschleim fol. 9. n. 55. fol. 10. n. 56. Biersuppen/ fol. 2. n. 5. Kayser-Gersten/ fol. 7. n. 41. Das braune Mueß/ fol. 14. n. 77. Capann-Mußl/ fol. 12.

Register.

n.65. Aufgeloffene Faim:Koch/ fol.16. n.88. Butter:Koch/ f.17.n.64.
 Spanische Aepffel:Koch/ fol.17. n.95. Rosen:Koch/ fol.18. num.97.
 Item die Sulzen so in Arhney: Buch fol.196. zu finden. Die Mandl
 Knödl / fol.27. n.145. Schlick:Krapffel/ fol.29. n.155. Die Arduer:
 Suppen/ fol.34. n.180. Gefüllter Kehl/ fol.39. num.207. Speiß
 von Brüsel/ fol.39. n.210. Das Speißel/ fol.40. n.214. Der Spen
 nat fol.41. n.218. laß das Gewürk auß. Gefüllte Hünner mit Man
 del/ fol.43. n.230. Zucker:Sträubel/ fol.47. num.251. Genueser
 March:Pastettl/ fol.63. n.323. Spenat:Dorten/ fol.75. num.355.
 Gefüllte Grundel/ fol.87. n.407. Die drey Speisen/ fol.91. n.432.
 433. und 434. Der Pinat:Zucker/ fol.99. n.454. auch was auffer
 deß Gewürk und candirten Zucker gemacht wird.

D.

Bey der Dörz: und Lungenfuchr/ die Mandel:Suppen/ fol.1. num.1.
 Pistagi:Suppen/ fol.8. n.44. Gestoffene Hünner: und Capauner:
 Suppen/ fol.8. n.47. laß das Gewürk auß. Item die Speisen so
 bey dem Catbar/ auch bey der Hectica zu finden/ auch die Sulzen
 so im Arhney: Buch/ fol.160.

Bey den Dampf/ die Weinbeerl:Suppen/ fol.7. n.43. Das braune
 Mueß/ fol.14. n.77. Das Zwespen:Koch/ fol.15. n.82. Das Weins
 beerl:Koch/ fol.16. n.89. Der Spenat/ fol.41. n.218. Die gebachene
 Feigen/ fol.50. n.263. Gebachene Ziboben/ fol.54. n.287. Item
 die Speisen so bey dem Catbar.

F.

In Fieber: Zuständen: Die Mandl:Suppen/ fol.1. n.1. Die Pistagi:
 Suppen/ f.8. n.44. Kayser:Gersten/ f.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/ f.16. n.88. Lemoni:Koch/ fol.16. n.90.
 Zupfte Knödl/ fol.28. n.148. Die Schlick:Krapffen/ fol.29. n.156.
 Gemachte Maurachen/ fol.37. n.197. Knödl/ fol.41. n.217. Item
 die Speisen wie bey der Hectica ohne derselben worzu Milch kombt.

Bey der Fraiß und Zinfallend: Das Umbra:Koch/ fol.16. n.91. Das
 Rosen:Koch/ fol.18. n.97. Die Speiß von Hirsch:Geweß/ fol.37.
 n.202. Item die Pafesen fol.56. n.298.

In übrigen Feuchrigkeiten deß Leibs: Die Wein:Suppen/ fol.2. n.6.
 und 7. Das Wein:Koch/ fol.14. n.81. Citroni:Koch/ fol.10. n.57.
 Item die Speisen so bey der Wasserfuchr angezogen werden.

Bey denen Franzosen: Die Kayser:Gersten/ fol.7. n.41. Capaun:
 Müßl/ fol.12. n.65. Das Müßl/ fol.12. n.67. Das Lungen:Koch/
 fol.14.

Register.

fol. 14. n. 76. Das Müßlein/ fol. 14. n. 78. Hünner-Koch/ fol. 15. n. 83.
Dotter-Muß/ fol. 18. num. 100. Item die Speifen so bey den Blis-
der-Zuständen.

Hey der Gelbsucht: Wie bey der Gall und Leber-Zuständen.

Hey der Gall: Die Kapfer-Gersten/ fol. 7. n. 41. Das Citroni-Koch/
fol. 10. n. 57. Ugras-Koch/ fol. 11. n. 63. Lemoni-Koch/ fol. 16. n. 90.
Das Faim-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 Würst/ fol. 41. n. 217. Der Spenat/ fol. 41. n. 218. Der gebache-
ne Salve/ fol. 52. n. 276. Gebachene Weixel/ fol. 46. n. 247. Aepffels
Strauben/ fol. 53. n. 281. Die Weixel-Dorten von Butter-Laig/
f. 58. n. 309. Speiß von Hechten-Leber/ fol. 91. n. 433. doch muß in
allen Obst-Speifen von Zucker gar wenig genommen werden.

In Glider-Zuständen: Die Mandel-Suppen/ fol. 1. n. 1. Pistaki-Sup-
pen/ fol. 8. n. 44. Das Gestoffene/ fol. 8. n. 46. 47. Das Capaun-Müß/
fol. 12. n. 65. Das Mandel-Milch-Koch/ fol. 13. n. 70. Das Koch
fol. 15. n. 86. Die gesulzte Milch/ fol. 19. n. 102. 103. Die Knödl/
fol. 27. n. 146. Zupffte Knödl/ fol. 28. n. 148. Die Speiß/ f. 39. n. 210.
211. Item fol. 40. n. 214. Die Kam-Krapffen/ fol. 48. n. 254. Ge-
nueser March-Pastettl/ fol. 63. n. 323. Kleine Pastettl/ fol. 67. n. 335.
Die March-Dorten/ fol. 75. n. 356.

H.

In hitzigen Kranckheiten: Anfangs gute kräftige Suppen von Cas-
paunen/ oder mit Hirsch-Horn-Sulz vermischt/ die Sulz suche im
Arhney-Buch/ fol. 294. Das Citroni-Koch/ f. 10. n. 57. Das Ugras-
Koch/ fol. 11. n. 63. Das Lemoni-Koch/ f. 16. n. 90. Das Weixel-Koch/
fol. 18. n. 99. Das Uyr-Kraut/ fol. 29. n. 157. Die Speiß/ f. 37. n. 202.
Die Mandel-Krapffen/ f. 45. n. 245. Die Kuchel/ fol. 51. n. 273. Das
Ponädl/ fol. 40. n. 215. Die Würstel/ fol. 41. n. 217. Spenat/ fol. 41.
n. 218. Die Pastettl/ fol. 64. n. 324. Die Weixel/ fol. 116. n. 514.

In der Hectica Dörz oder Abnehmen: Die Sulzen so zu finden im
Arhney-Buch/ fol. 160. 196. 197. Das Gestoffene von Hünnern/ fol. 8.
num. 46. Kapfer-Gersten/ fol. 7. num. 41. Gersten-Schleim/ fol. 9.
num. 55. Die Kräuter-Suppen/ fol. 34. num. 180. Zeller-Suppen/
fol. 34. n. 179. Krebs-Koch/ fol. 11. n. 59. Das Capauner-Müß/
fol. 12. n. 65. Das Mandl-Milch-Koch/ fol. 13. n. 70. Das Mueß
von Avern und Milch/ fol. 13. n. 72. Das Weinbeerl-Koch/ f. 16. n. 89.
Die gesulzte Milch/ fol. 91. n. 102. 103. Krebs-Sulz/ fol. 23. n. 125.

Register.

gefüllte Artischocken / fol. 39. n. 209. Die Speiß / f. 39. n. 210. und 211.
 Würstl für einen Kranken / fol. 40. n. 212. Schlick-Kräpffel von Krebs-
 sen / fol. 29. n. 156. Mandel-Pastetten / fol. 70. n. 341. Schild-Krot-
 ten / fol. 89. n. 419. Die gehackten Schnecken / fol. 90. n. 424. Das
 Krebs-Schmalz Koch / fol. 91. n. 431. Speiß von Karpffen-Zungen /
 fol. 91. n. 432. Die Mandl-Sulz / fol. 23. n. 121. Bianco Mangiare
 Dorten / fol. 76. n. 361. Milchram-Dorten / fol. 78. n. 365.

K.

Vor die Kindelbercherin: Die ersten 8. Tag sollen sie kräftige Hünner-
 oder Capauner-Suppen trincken / die andern 8. Tag können sie sich
 gebrauchen das Müßlein / fol. 14. num. 78. Hünner Koch / fol. 15.
 n. 83. Butter Koch / fol. 17. n. 94. Zupfte Knödl / f. 28. n. 148. Die
 übrige Zeit Schlick-Kräpffel von Krebsen / fol. 29. n. 156. Maurachen /
 fol. 37. n. 179. Das Welsche Ponädl / fol. 40. n. 215. Würstel von
 Brünner-Zwetschen / f. 41. n. 217. Das Speißl von einem Kalbs-Hirn /
 f. 40. n. 214. Spenat / f. 41. n. 218. Hünner mit Mandl gefüllt / f. 43.
 n. 230. Mandel-Krapffen / f. 45. n. 245. Zucker-Sträubel / f. 47. n. 251.
 Die Kuchel / f. 51. n. 273. Aepffel-Strauben / f. 53. n. 281. Gebachene
 Arbes / fol. 56. n. 294. Pafesen von Hirsch-March / f. 56. n. 298. Ge-
 nuefer March-Pastettl / fol. 63. n. 223. Item fol. 64. n. 224. Alla
 Potrida fol. 66. n. 331. Mandel-Pastettl / fol. 70. n. 341. Mandel-
 Dorten / fol. 74. n. 352. Gefüllte Grundel / fol. 87. n. 407. Schild-
 Krotten / fol. 89. n. 419. Gebachene Krebs / fol. 90. n. 425. Item die
 drey Speisen / f. 91. n. 432. 433. 434.

In Kopff-Wehe und Schwindel: Das Umbra Koch / fol. 16. n. 91.
 Andere Speisen wie bey der Fraiß.

L.

Leber-Zustand: Die Kayser-Gersten / fol. 7. n. 41. Weinbeerl-Sup-
 pen / fol. 7. n. 43. Das Gestoffene von Hünnern / fol. 8. n. 47. Der
 Gersten-Schleim / f. 9. n. 55. Das Citron-Koch / f. 10. n. 57. Agras-
 Koch / fol. 11. n. 63. Das Müßl / fol. 12. n. 67. Lungen-Koch / fol. 14.
 n. 76. Das Zwetschen-Mueß / fol. 15. n. 82. Das Hünner-Koch / fol. 15.
 n. 83. Das Fahn-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-Kräpffel / fol. 29. n. 155. 156. Die Hünnel in Agras /
 f. 31. n. 166. Gefüllter Kehl / f. 39. n. 207. Die gefüllten Artischocken /
 fol. 39. n. 208. 209. Die Speisen / fol. 39. n. 210. 211. 212. 213. 214.
 215. 217. 218. Hünner mit Mandel gefüllt / f. 43. n. 230. 231. Die
 Kuchel / f. 58. n. 273. Aepffel-Strauben / f. 53. n. 211. Milchram-Krapf-
 fen / fol. 54. n. 284. Genuefer March-Pastettl / fol. 63. n. 322. 324.

Auf

Registret.

aufgefeste Pastettl ohne Zaig / fol. 71. n. 345. Krebs-Pastettl / f. 73. n. 351. Die Dorten / 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 viel zu zuckern.
Lend: Rücken, Wehe / und Nieren-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 Hünnern / fol. 8. n. 46. 47. Gersten-Schleim / f. 9. n. 55. f. 10. n. 56. Capaun-Müßl / fol. 12. n. 65. Wein-Muß / fol. 14. n. 81. Das Koch / fol. 15. n. 86. Kälberne Würstl / fol. 26. n. 140. Knödl / fol. 27. n. 146. n. 217. Hechten-Knödel / fol. 29. n. 154. Gebachene Hünnel und Tauben / fol. 31. n. 164. 165. Gedämpfte Hünnel / f. 35. n. 188. Hünner mit Mandl gefüllt / f. 43. n. 230. 231. Gefüllte Lerchen / f. 42. n. 224. Gebrattene Reb-Hünnel / fol. 42. n. 226. Gebrattene Capaun / fol. 43. n. 232. Fasshan / fol. 45. n. 242. Die Röchel / fol. 51. n. 273. Hünnel in March-Pastetten / fol. 64. n. 324. 325. Kleine Spanische Pastettl / fol. 65. n. 328. Italianische Tauben-Pastetten / f. 65. n. 330. Hechten in Lemoni / fol. 79. num. 371. Ruten / fol. 84. n. 392. Gefüllte Grundel / f. 87. n. 407. Pomerantschen-Schölln / f. 112. n. 499. 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 gekochtes Bier / kan auch getruncken werden.

Milz-Zustände: Wie bey den Leber-Zuständen.

N.

In Nieren-Zuständen: Wie bey Sand und Stein.

P.

In Pestilenz: Seynd die Speisen / wie in hitzigen Krankheiten ange-mercket worden.

In Podagra / wie in Glider-Zuständen.

R.

In der rothen Ruhr: Das Pistazi-Koch / fol. 10. n. 58. Das Mandl-Koch / fol. 11. n. 62. Das aufgangene Ritten-Koch / fol. 12. num. 64. Das Semmel-Koch / fol. 13. n. 69. Rosen-Koch / fol. 18. n. 97. Das Mandl-Keiß-Koch / fol. 15. n. 85. Das Zimmet-Koch / fol. 16. n. 92. n. 93. Das Dientel-Koch / fol. 18. n. 98. Das falsche Mandl-Koch / fol. 18. n. 101. Die Keiß-Milch / f. 20. n. 207. Die Keiß-Knödl / fol. 27. n. 144.

Registet.

n. 144. Die Speiß/ fol. 35. n. 187. Krapffen/ Ritten/ fol. 51. n. 272. Ritten/ Strauben/ fol. 52. n. 278. Mandel/ Dorten/ fol. 74. n. 352. Zimmet/ Dorten/ fol. 74. n. 354. Bianco Magiar/ Dorten/ f. 76. n. 361. Item alles eingemachte und candirte Confect von Ritten.

S.

In Sand und Seer/ Zuständen: Das Gestoffene/ fol. 8. n. 46. und 47. Lemoni/ Koch/ fol. 16. n. 90. Erdbeer/ Koch/ fol. 13. n. 73. Weixel/ Knödel/ f. 28. n. 151. und 152. Aepffel/ Knödel/ fol. 29. n. 153. Schlick/ Kräffsel/ fol. 29. n. 155. Die Suppen/ fol. 34. n. 179. und 180. Würstel fol. 40. n. 212. Das Köckel/ fol. 40. n. 216. Die Knödel/ f. 41. n. 217. Hünnel mit Mandel gefüllt/ fol. 43. n. 230. Cronabeth/ Vögel/ f. 43. n. 234. Aepffel/ Strauben/ fol. 52. n. 281. Gebachene Zibeben/ fol. 54. n. 287. Petersil/ fol. 54. n. 288. Gebachene Rosen/ fol. 57. n. 302. Hünnel in March/ Pastetten/ fol. 64. n. 324. Kräuter/ Dorten/ f. 97. n. 366. Die drey Speisen/ fol. 91. n. 432. 433. und 434.

Schiatica, wie in Glider/ 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.

Schwindsucht: Wie bey der Heftica.

Seitenstechen: Wie bey der hitzigen Krankheit und Cathar.

W.

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

Register/

Was in diesem Koch/ Buch für allerhand Speisen zu finden seynd.

Von allerhand Suppen.

Mandel/ Suppen/ fol. 1. Schmalz/ Suppen von Maurachen/ ibid. Suppen mit kleinen Vögelein/ ibid. Jäger/ Suppen/ ibid. Bier/ Suppen/ fol. 2. Wein/ Suppen/ ibid. Ein andere mit Räm/ ibid. Süppel über gebrattene Hünner/ gefotene Fisch/ über Gebrattenes. Item über gebrattene Capaun/ und Reb/ Hünner/ ibid. Mandel/ Geschärb über Reb/ Schle-

gel/ fol. 3. Süppel über Capaun/ und Reb/ Schlegel/ ibid. Süppel über ein Jung/ ibid. Rosmarin/ Süppel/ ibid. Nägele/ Süppel/ ibid. Königs/ Suppen/ ibid. Suppen über Hechten/ Eschling/ und Fehren/ fol. 4. Mehr ein andere über Hechten/ Rutten/ und Schaiden/ ibid. Calcutische Suppen/ ibid. Schwarze Brüß über ein Karpffen/ ibid. Pohlische Suppen/ ibid. Hechten/ Suppen/ fol.

Register.

fol. 5. Krebs, Suppen / ibid. Süppel von Kalbs, Lungen / ibid. Brühe über ein gepaigten Scheps, Schlegel / ibid. Citronen, Brühe über Reb, Häscl, Hünner / ibid. Citroni, Suppen auf gebratenes / fol. 6. Weiße Lemoni, Brühe über Hünner oder Fleisch / ibid. Arbes, Suppen / ibid. Brühe über ein Haafen. ibid. Mehr über Mägelein und Leberlein / ibid. Weiße Brühe über Hünner oder Capauner. ibid. Grüne Brühe über die Hünner / ibid. Weichsel, Suppen / Käß, Suppen / ibid. Ein andere. fol. 7. Haber, Suppen / Müschel, Suppen / noch ein andere / ibid. Kayser, Gersten / ibid. Suppen über Ochsen, Augen / ibid. Weinbeerl, Suppen / ibid. Pistazi, Suppen / fol. 8. Suppen und gestoffenes von Fischen / ibid. Gestoffenes von gefottene Hünner / ibid. Gestoffene Hünner / oder Capauner, Suppen / ibid. Schwarzen Pfeffer über ein Schweinen Wildbrät / ibid. Gelben Pfeffer / ibid. Sardellen, Suppen auf Gebratene / fol. 9. Köhl, Suppen mit weissen Kuben / ibid. Blaue Köhl, Suppen / ibid. Fassen, Suppen. ibid. Kuben, Suppen / ibid. Gersten, Schleim / ibid. Ein anderer für die Krancken / fol. 10. Zeller, Suppen über ein gefottene Capauner / fol. 34. Kräuter, Suppen / ibid.

Von allerley Koch und Mueß.

Citroni, Koch. fol. 10. Pistazi, Koch / ibid. Krebs, Koch. fol. 11. Schmalz, Koch. ibid. Krebs, Blat. ibid. Mandel, Koch / ibid. Agres, Koch. ibid. Aufgangene Ritten, Koch / fol. 12. Capaun, Müßl / ibid. Schüssel, Koch von Mandel / ibid. Ein Müßl von Hünner, Leber / ibid. May, Mueß / ibid. Semmel, Koch / fol. 13. Mandel, Milch, Koch / ibid. Apffel, Koch / ibid. Kalt, Mueß von Eiern und Milch / ibid. Erbbeer, Mueß / ibid. Fisch, Mueß / fol. 14. Grieß, Mueß / ibid. Lungen, Koch. ibid. Braunes Mueß von Feigen / ibid. Müßlein für Krancke / ibid. Reiß, Mueß / ibid. Strauben, Mueß / ibid. Wein, Mueß / ibid. Zwespen, Mueß / fol. 15. Hünner,

Koch / ibid. Stock, oder Wasser, Koch / ibid. Mandel, Reiß, Koch / ibid. Koch von Reb, Hünner, Mägerl und Leberlein / ibid. Das kalte aufgeloffene Rinds, Koch / ibid. Aufgeloffenes Faimb, Koch / fol. 16. Weinbeerl, Koch / ibid. Lemoni, Koch / ibid. Ein anders mit Ambra / ibid. Zimmet, Koch / ibid. Ein anders mit Mandel / fol. 17. Butter, Koch / ibid. Spanisch Apffel, Koch / ibid. Semmel, Koch mit einem Fingerührten / ibid. Ein kräftiges Rosen, Koch / fol. 18. Diendels, Koch / ibid. Weichsel, Koch / ibid. Dotter, Mueß / ibid. Falsche Mandel, Koch. ibid.

Allerhand Milch.

Gesultzte Milch / fol. 19. Ein andere. ibid. Spanische Milch / ibid. Schnee, Milch / ibid. Topfen, Milch / ibid. Reiß, Milch / fol. 20. Spanische Milch, Lates genannt / ibid. Ein andere / ibid. gebachene Milch / ibid. Gesultzte Mandel, Milch / auf allerhand Farben. fol. 21. Igel von Mandeln / ibid.

Von allerhand Sulzen.

Hechten, Sulz / fol. 21. Holler, Sulzen / ibid. Leb, Kuchen, Sulzen / ibid. Sulz, Mueß / fol. 22. Ruß, Sulz / ibid. Sulz über Fisch / ibid. Weichsel, Sulz / ibid. Kamel, Sulz über ein Hechten / ibid. Mandel, Sulz / fol. 23. Zimmet, Sulz / ibid. Rothe Korn, Blumen, Sulz über Forellen, oder andere eble Fisch / ibid. Sulz auf Karpffen / ibid. Krebs, Sulz / ibid. Rechte Kummel, Sulz / ibid.

Von allerhand Würstel, Knödel, Strudel / 2c.

Kälberne Würstel / fol. 24. Würstel von Capaun, und Hünner, Lebern / ibid. Hirschen, Würstel / ibid. Apffel, Pfänkel / fol. 25. Mandel, Käß / ibid. Eyer, Käß / ibid. Ein anderer / ibid. Knöpflein von Fischen / ibid. Mandel, Knödel / fol. 26. Semmel, Speck, Knödel / ibid. Gefüllte Weichsel, Semmel / ibid. Würst in der Fasten / ibid. Kälberne Würst / ibid. Schweinerne Knödel / fol. 27. Fruttada, ibid. Eyer, Pfänkel / ibid. Reiß, und Mandel, Knö,

Knö,

Rödel / ibid. Rödel von Jungen oder Hünen. Fleisch / ibid. Aufgangene Semmel / ibid. Zupfte Rödel / fol. 28. Aufgeloffene Serben. Rodel / ibid. Milchram. Strudel / ibid. Weichsel. Rödel / ibid. Weichsel. Würstl / ibid. Apffel. Rödel / fol. 29. Hechten. Rödel / ibid. Schlick. Kräpfel / noch andere von Krebsen / ibid. Ayr. Kraut / ibid. Grief. Schöberl / fol. 30. Speck. Rocken / ibid. Pfann. Koch / ibid. Ein andere mit Speck / noch ein andere mit Schuncken und Häring / ibid.

Von allerhand warmen Speisen.

Die jungen Schaaff. Mägerl zu kochen / fol. 30. Bachene Hünen und Tauben / fol. 31. Ein andere Manier / ibid. Hünel oder junges Fleisch in Agras. Bbr / ibid. Hünlein in schwarzer Suppen / ibid. Ein Essen von Lebern / ibid. Gute Carabanda / ibid. Lämmernes Dämpff. Brät / fol. 32. Hünel wie Hasel. Hünel zuzurichten / ibid. Rindfleisch auf Englisch / ibid. Spanische Dylie / ibid. Rindfleisch mit grünen Kräutern / fol. 33. Fricassierte Hünel / ibid. Zerlegte Capauners. Speiß / ibid. Ein andere / ibid. Gefüllte Lämmerne Brät / fol. 34. Piccardi von Indianischen Hünel / ibid. Bisque von jungen Hünel / ibid. Spän. Wurst / ibid. Gebrattene Kälber. Brät in Sardellen. Suppen / fol. 35. Gefüllte Biern / ibid. Gefülltes Kraut / ibid. Selbe Ruben von Ritten / ibid. Gedämpfte Hünel / ibid. Hünen in Gewürz / ibid. Junge Hünen in einer Suppen / fol. 36. Hünel in Lemoni. Suppen / ibid. Gescherbel über ein junge Gans / ibid. Kalbs. Lebern / gefüllte / gedämpfte Leber / ibid. Kälberne Leber bratten / ibid. Murrachen / fol. 37. Hünen. Kaviol. Ein anderer / ibid. Vögel in Zwissel / ibid. Wildbrät gut machen / ibid. Speiß von weichen Hirsch. Geweich / ibid. Henn oder Capaun zu machen / die keine Bein haben / fol. 38. Gefüllte Apffel / ibid. Hirschen. Zemer / ibid. Schweins. Kopf / ibid. Gefüllter

Kehl / fol. 39. Gefüllte Artischocken / ibid. Ein andere mit Krebsen gefüllt / ibid. Brät für einen Krancken / ibid. Ein andere Manier / ibid. Würst für einen Krancken / fol. 40. Ein andere / ibid. Kalbs. Hirn für einen Krancken / ibid. Ein Wälisch Panädl / ibid. Köchel für Krancke / die Sand und Stein haben / ibid. Rödel und Würstl von durren Bränner. Zwespen / fol. 41. Spenat auf Niederländisch / ibid. Cronabeth. Vögel à la Candale, ibid. Most. Brät / ibid.

Allerhand Gebrattenes.

Gefüllten Capaun / fol. 42. Auerhan / ibid. Hünel bratten / daß es schmeckt wie Rebhan / ibid. Gefüllte Lerchen / ibid. Gams. Schlegel / ibid. Rebhünen / ibid. Spän. sau zu bratten / fol. 43. Vögel zurichten / ibid. Vögel in Safft bratten / ibid. Hünen mit Mandeln / andere mit Krebsen und Mandeln gefüllt / ibid. Capaun mit frischen Lemoni / wie auch mit Ausern oder Sardellen gefüllt / ibid. Cronabeth. Vögel zu füllen / ibid. Auß einem Capaun ein Fasshan machen / fol. 44. Schnepffen / Indian zu bratten / daß er mirb und weiß sey / ibid. Reb. Hasel. Hünen / Fasshanen zu braten / ibid. Lämern Haasen bratten / ibid. Gebrattener Rehe. Schlegel / ibid. Indianische Hünl zu bratten / fol. 45. gebrattener Fasshan / ibid. Stuckada zu machen auf Wälisch / ibid. Mandel. Kern über Gans und Lungenbratten / ibid.

Allerhand Backwerck.

Mandel. Krappfen / fol. 45. Andere. Schmalz gebachen / ibid. Taig zu backen Apffel. Weizel / 1c. fol. 46. Brand. Küchel / ibid. Sprig. Krappfen / ibid. Andere von Mandel / fol. 47. Zuckers. Sträubl / ibid. Die Wassen. Krappfen mit Mandel / ibid. Sack. Kuchen / ibid. Kam. Krappfen / fol. 48. Drey Pfannen. Krappfen / ibid. Ein Essen / so man dem faulen Hansen nennet / ibid. Blätete Goslatschen / ibid. Die Böhmischen / fol. 49. Pugatschen. Brod von Kocholch / ibid. Ayr. Küchl / f. 50. Ayr. Bregen / ibid. Büchsen. Krappfen / ibid. Feigen bachen / ibid.

Se

Register.

Gebachene Brühl / Semmel / ibid. Gerben, Krapffen / ibid. Aufgelosene Haarsen, Dehl / fol. 51. Noch andere / ibid. Hirsch, Hörner / Hirsch, Brein zu bachen / ibid. Krapffen von Mandel bachen ohne Taig / ibid. Rüssel für Krancke / ibid. Mandel zu bachen / fol. 52. Regen, Würm / Salbey / Strauben zu bachen / ibid. Ritten, Strauben zu machen / ibid. Wasser, Strauben / fol. 53. Gerben, Strauben / Apffel, Strauben / ibid. Süß Brod zu machen / ibid. Salbey, Rüssel die nichtschmalzig seyn / ibid. Milchram, Krapffen / fol. 54. Spanisch Brod / ibid. Ein anders mit Mandel / ibid. Zibeben zu bachen / ibid. Gebachener Peterfil / Prügel, Krapffen von Gerben, Taig / ibid. Spiß, Krapffen / fol. 55. Ein anderer / ibid. Wespennest / ibid. Kugelhopf / fol. 56. Gebachene Urbes / ibid. Olat mit Mandeln zu füllen / ibid. Ritten / Holler bachen / ibid. Pafelen von Hirschen, March / ibid. Guldene Schnitten / fol. 57. Schneeballen / ibid. Ein gute Speiß von bachenem Brezen / ibid. Gebachene Rosen / ibid. Hohlhippen zu machen / ibid. Bauern, Rüssel / ibid.

Von allerhand Pastetten / und Dorten.

Von groben Taig / fol. 57. Weißen Taig zu grossen Pastetten / fol. 58. Würben Taig / ibid. Würben Taig zu übergeschlagenen Pastetten / Wandel, ic. ibid. Butter, Taig / ibid. Schüssel, Dorten, Taig / fol. 59. Dorten, Taig von süßer Milch / ibid. Spanischen Taig / fol. 60. Del, Taig / wie man dem Del den Geschmack benimmt / ibid. Zucker, Taig / ibid. Wie man das Gewürz zu den Pastetten zurecht / süß Gewürz / ibid. Gefalzenen Gewürz / fol. 61. Denen Pastetten eine Farb zu geben / ibid. Zucker, Eß zu machen / ibid. Bericht von der Bacheren / ibid. Hammen auf Französisch einzuschlagen / ibid. Auf ein andere Art / fol. 62. Noch ein andere Manier / fol. 63. Genueser March, Pastettl / ibid. Hünel in March, Pastetten / fol. 64. Cardinals, Pastetten / ibid. Englische Pa-

stetten / ibid. Brabantische Pastetten / fol. 65. Spanische Prinzesse / Italianische Lauben, Pastetten / ibid. Alla Padrida, Pastetten / fol. 66. Noch ein andere / ibid. Kälberne Vögel zu machen / fol. 67. Desterreichische Lauben, Pastetten / ibid. Kleine Pastettl / ibid. Lungenbrattens Pastetten / fol. 68. Das Pfefferl zu dieser Pastetten / ibid. Fleisch, Pastettl / fol. 69. Ein andere / ibid. Ungarisch Pastettl / ibid. Mandel, Pastettl / fol. 70. Aufgesetztes Pastettl / mit weissen Süppel / ibid. Gebachte Del, Pastettl / ibid. Dähnische Stockfisch, Pastetten / ibid. Aufgesetzte Pastettl ohne Taig / fol. 71. Desterreichische Hechten, Pastetten / ibid. Hausen, Pastetten / fol. 72. Karpffen, Pastetten / daß man die Kräten auch essen kan / ibid. Pastettl mit Hechten, Kraut / ibid. Fisch, und Krebs, Pastettl / fol. 73.

Allerhand Dorten.

Dorten von Mandel / Speck / Zimmel / fol. 74. Dorten von Spinat / March / Kälber, Nieren / fol. 75. Copenhagisch Butter, Dorten / ibid. Desterreichische Blätter, Dorten / fol. 76. Romanische Crostrada, ibid. Bianco Mangiare Dorten / ibid. Englische Frangipanne / Milch / Milchram / Kräuter / Germ, Dorten / fol. 77. und 78. Mandel, Brod / ibid. ein anders / ibid.

Allerhand Fisch, Speisen.

Hechten auf unterschiedliche Manier zuzurichten / fol. 79. 80. 81. 82. Karpffen in einer Suppen / ibid. Karpffen in gelber / oder schwarzen Brühe / fol. 83. Karpffen zuzurichten / ibid. Karpffen zu sieden in Zweiffeln / Del / ibid. Al zu bachen / wie auch zu bratten / ibid. Ruten einzumachen / fol. 84. Huchen oder Schaiden zu bratten / ibid. Schaiden zuzurichten / ibid. Schaiden, Schweif zu bratten / ibid. Sälbling heiß absieden / ibid. Ferchen blau absieden / in die Sulzen / fol. 85. Ferchen in Del kochen / ibid. Geselzte Ferchen / ibid. Ir, unaugen kochen / und bachen / ibid. Schleim abgeben / fol. 86. Frischen Hausen zu bratten / abzusieden / und

und auch in einer Suppen / ibid. Hausen, Endpf / ibid. Gefüllte Grundel / fol. 87. Frischer Kay in Pohlischer Suppen / marinierter / geraucherten / ibid. Geseichte Fisch zu kochen / ibid. Eingemachten Diber / wie auch Diber, Schweif zu kochen / ibid. Fisch zu bratten / fol. 88. Laperdon auf Niederländisch zu kochen / ibid. Bratten / gefüllten / gebachen Stockfisch / ibid. Schiltkrotten / blätlete Blatteißel / Blatteißel auf Niederländisch zu kochen / fol. 89. Gespickte Schnecken / Schnecken in Sardellen Suppen / ibid. Schackte Schnecken / fol. 90. Krebs bachen / ibid. Krebs, Eiterl / Krebs, Ostrien / Gefüllte Krebs / Krebs in Butter, Suppen / ibid. Krebs, Schmalz, Koch / fol. 91. Speiß von Karpffen, Zungen / ibid. Wie auch von Hechten, Leber / und Karpffen, Blatter / ibid. Fleck von Fisch, Magen / Gebrattene Austern / ibid. Fisch, Obli / fol. 92. Meer, Spinnerin / fol. 93. Hausen und andere Fisch zu mariniren / auch auf ein andere Manier / ibid.

Von allerley Sachen.

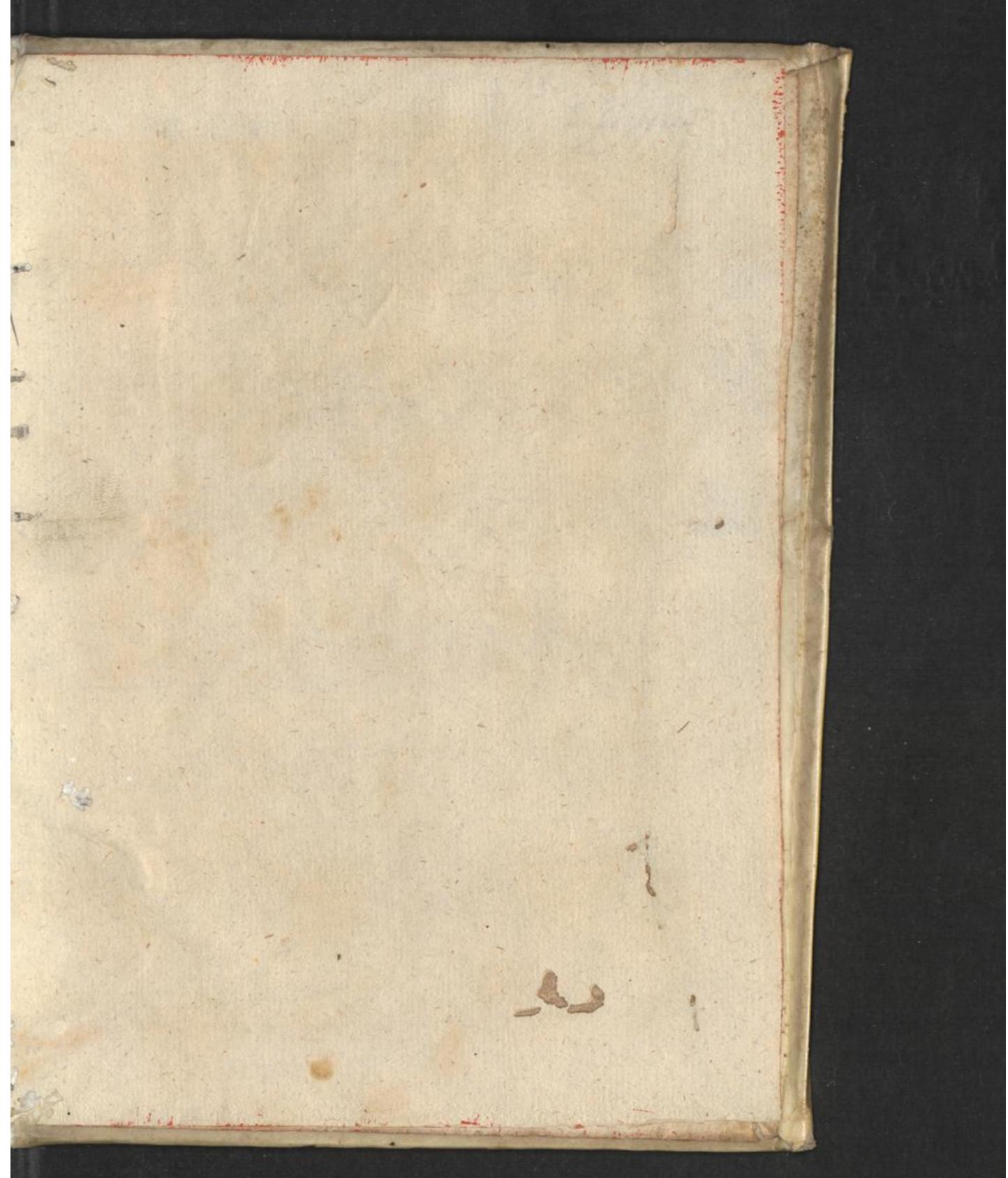
Vogel einzupaiszen / fol. 93. Schweiger, Käß / fol. 94. Lyp zu diesen Käß / ibid. Geseichten Castraun, Schlegl / fol. 95. Hammen zu selchen / ibid. Gerauchte Würst / ibid. Zerbelat, Würst / fol. 96. Westphalische Schunchen / ibid. Dohsen, Zungen und Gänß einzupaiszen / fol. 97.

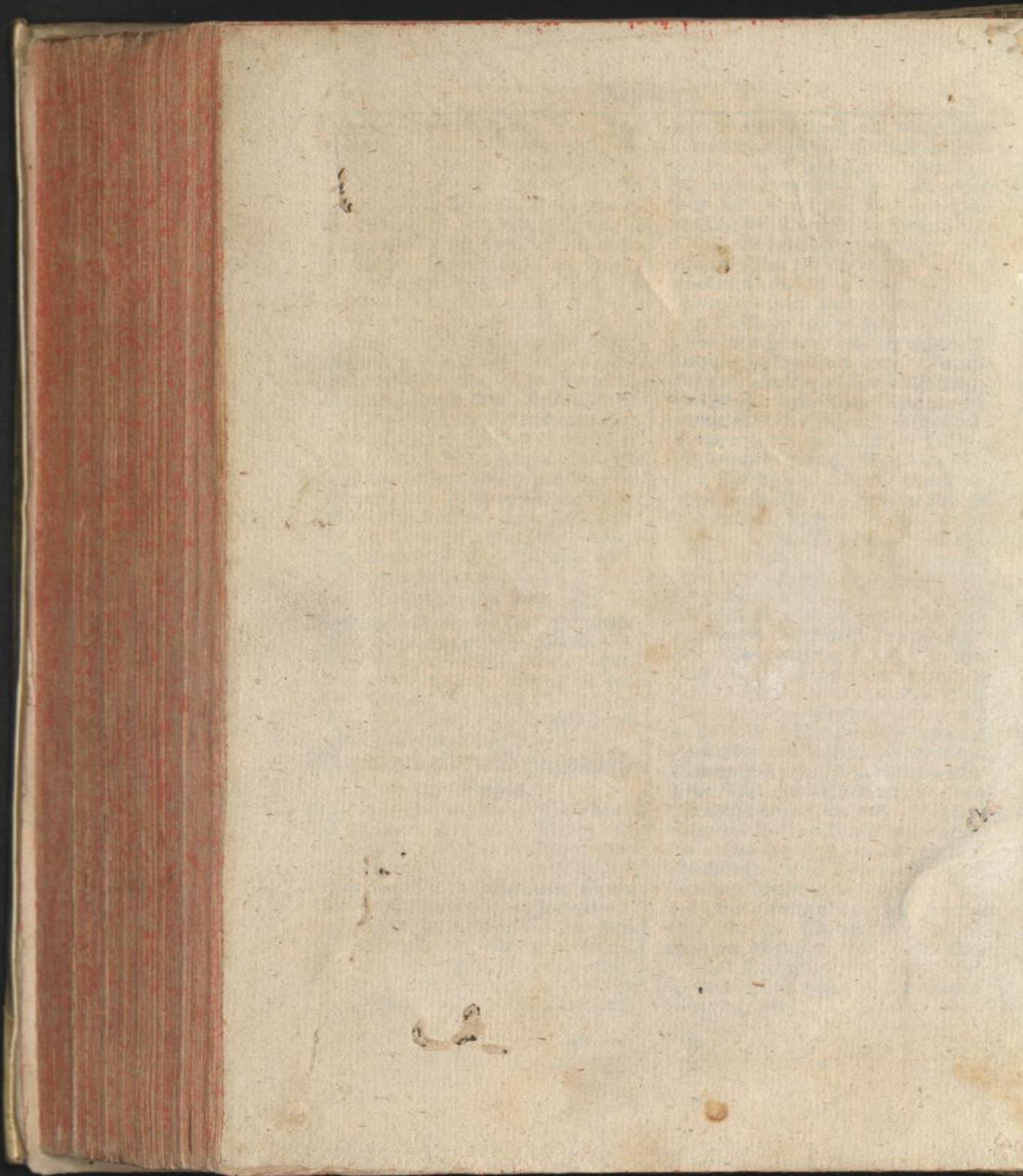
Von candirten und eingemachten Sachen.

Zucker und Hönig läutern / fol. 97. Frücht in Most einzumachen / fol. 98. Allerley Sachen candiren / ibid. Confect, weiß und kraust überziehen / fol. 99. Zucker, Pinat / ibid. Kräutl und Blümlwerck überziehen / ibid. Aufgeworfene Zuckerwerck / ibid. Durchsichtige Eyß / fol. 101. Muscadin, Lebzeltl / auch noch andere biß fol. 104. zu finden. Magen, blaue Weigl, Strigel / ibid. Kopf, Strigel / fol. 105. Memori / Gedult / Rysferin Lemoni, Zeltl /

ibid. Weissen Ritten, Saft / ibid. Rothen Ritten, Saft / fol. 106. Rothe Ritten einzumachen / ibid. Spanisch Latwergen / ibid. Rothe Latwergen / fol. 107. Ritten, Salsen / ibid. Truckene Rittenpalten einzumachen / ibid. Durchsichtige Rittenwerck / f. 108. Citronispalten einzumachen / ibid. Citroni, Kraut / blätleten Citroni / geschabene Citroni / fol. 109. Gehächelte Citroni / fol. 110. Pomeranzen, Bläße / Hegepetschen / grüne Agres und Zwespen einzumachen / ibid. Weichsel / Ribisel / und allerley Sachen in Zucker einzumachen / fol. 111. Zwespen auf Confect, Schalen / ibid. Muscatnuß / Allant, Wurzen einzumachen / ibid. Imber / Wätsche Nuß / Pomeranzen / und Lemoni, Schaller einzumachen / Himbbör, Marschällen / fol. 112. Durchsichtige Rosen / Weinschärting, Marschellen / Galanteria, Kräppfel von Zucker zu machen / fol. 113. Hobelschaiten / Böhmische Bussel / Aufgeloffene Eschokolaba / Springerl zu machen / fol. 114. Bauren, Krappfen / ibid. Musquetier, Brod / fol. 115. Gerbste Mandel / ibid. Grün, Bährl / oder Lebzeltl, Lauber von Pistazi, Taig gemacht / ibid. Bährl zu machen / ibid. Marillen, Bährl / fol. 116. Eingemachte Weichsel zu dem Gebrattenen / ibid. Das Genuefische in die Mödel von Zwespen / ibid. Gemeine Piscotten / ibid. Schnee, Piscotten von Zucker / fol. 117. Pistazi, Piscotten / ibid. Gemeine Marzeban / ibid. Pistagen, Marzeban / ibid. Haselnuß, Marzeban / ibid. Türkisch Papier / fol. 118. Die Len, nadi / ibid. Erdbeer, Wasser zum trincken / ibid. Das Gestrone von Pistazi / ibid. Weichsel, Saft zum Wein abgießen / ibid. Weichsel, Wasser zu machen / ibid. Ribesl, und Weinschärting, Saft zu bereiten / fol. 119. Weichsel oder Ribesl, Saft zum Abgießen / ibid. Zucker, Butter / ibid. Krebs, Butter zu machen / ibid. Wie man sich im Essen und Trincken verhalten soll / ibid.

E R D E





120.-

