

448. Ochsen-zungen/ ganze gänse oder Schweine/ hammen oder
schincken einzuweichen/ daß sie schön roth werden.

Nimm rothe raurüben, weinschärling, sied die raurüben, schäle sie und
schneide sie schnittelweiß, die weinschärling stoß gar klein, nimm guten
esig und saltz, und so oft eine lage des obbemeldten fleisches, das man einwei-
chen will, so oft saltz, rothe rüben und weinschärling darauf, und sein
mit einem pfriem zerstoßen die hammen, zungen und gänse, ehe man sie
einweicht, wohl das saltz hinein gerieben, und wohl beschwert, und oft un-
gekehrt, daß die obbemeldte säure fein darüber gehet, im sommer an einen
kühlen ort, im winter aber in die wärme, daß das saltz wohl hinein gehet,
drey oder vier wochen stehen lassen, und hernach in rauch gehent, mit wach-
holder-holz oft geräuchert und sein vermachet, daß der rauch wohl darbey
bleibe, und sie schön roth werden.

Von allerhand condirten und eingemach- ten Sachen.

449. Wie man zucker läutern soll.

Auf ein pfund zucker nimm ein halb seidel wasser, thue beydes zusam-
men in eine pfanne, laß auf einem kohl-feuer zergehen, und wenn es
anfängt zu sieden, so thue das weißse von einem ey, daß zuvor wohl zerflopfet
sey, daran, laß miteinander sieden, fahme das unsaubere fleißig herab, samt
dem ey, und laß den zucker noch eine weile sieden, biß das wasser fast gesot-
ten ist.

450. Honig zu läutern/ und fruchte damit einzumachen.

Nimm ein gut theil honig, setze ihn aufs feuer, in einem messingenen
kessel oder pfanne, die man zum einmachen braucht, fahme oder schäume
es alleweil fleißig ab, rühre es um, damit es nicht anbrennt, willst du wissen
wenn der honig genug gesotten, so nimm ein ganges hauer-ey, thue es in den
honig, fällt es zu boden, so ist es nicht genug gesotten, schwimmt es aber,
so ist der honig gerecht vor die fruchte. Nimm die fruchte, welche du willst
einmachen, schäle sie, etliche muß man zuvor sieden, als äpfel und birn,
und was dergleichen ist, die andern als weizel, kirschen und der art, darf
man zuvor nicht sieden, welche man zuvor sieden läßt, muß man wohl ab-
trucken lassen auf einem sieb, und darnach in dem honig sieden lassen, und
ohne unterlaß abgefahmt. Willst du wissen wenn es genug gesotten, so
nimm einen zinnernen teller, laß etliche treyffen darauf fallen, halte den
teller auf die seite, ist es, daß die tropffen fest stehen bleiben und nicht abrin-
nen, so ist es genug gesotten, wo nicht, so laß es länger sieden, auf diese weise
kannst du allerley fruchte in honig einmachen.

Bbb 3

451. Wie

451. Wie man fruchte in most einmacht.

Nimm drey theil süßen wein-most, thue ihn in einen messingenen Kessel oder pfanne, setze sie auf kohlen: machst du aber ein flammen-feuer so schau wohl zu, daß es nicht anbrennt, laß den most sieden, biß zwey theil einsieden, und der dritte theil wie ein syrup überbleibt, mache es, wie oben mit dem honig gemeldt worden.

452. Wie man allerhand sachen candiren soll/ von gewürz/ fruchten/ auch blumen.

Den zimmet mag man klein oder grob, wie man will, schneiden, und fein trucknen, die nägelein müssen gar trucken seyn, venedische mandeln un- abgezogen, an einem tuch fein gerieben, musceten-blütche fein groß geschmit- ten; die fruchte, als citronen, lemonien, pomeranzen-schalen, birnen, nüs- se, müssen alle zuvor in zucker eingemacht seyn, und wieder wohl trucken wer- den. Kräuter und blumenwerck muß man alles in einem buch fein glatt pres- sen und auftrucknen, daß sie glatt bleiben; oder durch einen gesottenen zucker ziehen, wieder trucknen, und zum candiren behalten; man kan das gewürz alles durcheinander, oder iedes besonder candiren. Was man nun candiren will, soll man einrichten in ein kupffern oder zinnern geschirr, das gleiche weite, oder unten ein wenig enger ist; darnach soll man nehmen auf ein pfund specerey zwey pfund schönen, wie vorgemeldt, clarificirten zucker des härtesten und besten canarien-zuckers, und ihn sieden, biß er sich zwischen dem finger eines finger-glieds lang aufziehen läßt, so soll man den zucker kalt lassen werden, also, daß man eine suppe auf das wenigste essen könne; darnach soll man ihn über die specerey gießen, und ein dickes bretlein, das recht darein, darauf legen, daß es sich ein wenig beschwert, doch nicht hart, nur daß es nicht über sich schwimmt, und der zucker eines messer-rückens dick darüber gehet, alsdenn soll mans in einer warmen stube in die höhe se- hen, doch nicht zu nahe zum ofen, und zwey nacht stehen lassen, darnach den Kessel gemach umstürzen, und den zucker absehnen lassen, ungefehr zwey stunden lang in einer warmen stube, darnach soll man den Kessel ein wenig nach der seiten über eine glut oder kohl-feuer halten, daß es heiß wird, als- denn soll mans umstürzen, so gehet es heraus, darnach soll mans mit einem messer fein gemach voneinander thun auf ein pappier und ausgefüttertes sieblein, und in einer warmen stube über nacht stehen lassen, darnach soll man, so der Kessel sauber und trucken ist, die specereyen wieder darein richten, und den abgestossenen zucker nehmen, und ein pfund clarificirten zucker dazu, und ihn sieden lassen wie zuvor, und ihn ein wenig wärmer als laulich, fein ge- mach darüber gießen, und wieder zwey nacht wie zuvor stehen lassen, darnach wieder abgesthen, und voneinander klauben, und wieder über nacht stehen las- sen, wie zum ersten, darnach wieder in den Kessel einrichten, und lauter frischen zucker

zucker sieden, in voriger probe darüber giesen, in obstehender wärme, diß soll man so lang treiben, biß dick genug candirt ist, man soll ieden zucker nur zweymal brauchen, man kan den überbliebenen zucker zu andern sachen brauchen.

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

Den zimmet muß man länglicht schneiden, desgleichen den ingber und pomeransen-schalen, die nägelein muß man zuvor über nacht in wasser weichen, und mit einem scharffen messer voneinander schneiden, den coriander muß man zuvor über nacht in wein-essig baigen oder weichen, und wieder wohl trucknen, man muß aber iegliches besonder überziehen, darnach soll man nehmen auf ein viertel-psund specerey, ein pfund schön canarienzucker, denselben clarificiren und sieden, biß er gleich zwischen den fingern schlifferrig wird, und sich ein wenig zieht, die specerey soll man in einen confect-kessel thun, und über den ofen hengen, und den zucker auf einem nebenfohl-feuer behalten, daß er warm bleibt, aber nicht siedet, die specerey in dem kessel soll man ein wenig warm machen, und des geläuterten zuckers ungefehr einen halben löffel voll, durch das darzu gehörige trichterlein darauf giesen, das trichterlein muß über den kessel auffgemacht seyn, also, daß vom ersten guß überall naß wird, darnach es wieder im kessel abtrucknen, hernach soll man etliche mal giesen, und wieder abtrucknen, darnach soll mans auf ein gefüttertes sieblein thun, und in einem warmen zimmer sieben lassen zwey oder drey tage; darnach soll man wieder nehmen ein halb pfund schön canarienzucker zum sieden, wie zum ersten, die specerey im kessel ein wenig warm lassen werden, und den vierdten theil in den darzu gehörigen trichter gießen, und fein dünn aus dem trichter lauffen lassen, und geschwind umwerffen, fein gemacht abtrucknen; es darff nicht sehr naß seyn, nur gleich das über und über gewürzt; wann man nun meynet, es seye kräuslicht genug, darf man ihn den zucker nicht gar nehmen, ist es aber nicht krauß genug, so nimmt man mehr zucker, man solls zum letzten eine ganze halbe stund abtrucknen, und in der wärme behalten.

454. Den zucker pinat zu machen.

Zu dem zucker-pinat muß man keinen harten zucker nehmen, er läßt sich nicht gern ziehen, wird bald hart; man soll nehmen ein pfund weiß cononien-mehl, oder sonst weichen zucker, daran soll man giesen anderthalb maß stießend wasser, und über einem fohl-feuer sieden lassen, darnach soll man zur hand haben zwey runde hölglein eines fingers dick und lang, die soll man legen in einen topff kalt wasser, wann nun der zucker dicklicht wird, soll man der hölglein eines darunter drücken, und alsobald ins kalte wasser werffen, über eine kleine weil soll mans wieder heraus thun; wann der zucker gar hart daran ist, so soll man das hölglein ins maul nehmen, und den zucker mit

mit den zähnen herab ziehen, bleibt der zucker als wie ein gläßlein, so soll man ihn ein wenig in das kalte wasser halten, und geschwinde ins maul nehmen und zerbeißen; zerspringt es als wie ein glas, so hat er genug, ist er aber noch etwas zäch, so läßt man ihn länger sieden, biß er die probe hat; Darnach muß man ihn auf einem marmelstein, der mit ungesalzener butter zuvor geschmiert ist, giessen, fein weit voneinander; darbey muß eingeschraubt seyn eine gute eiserne schraube, eines guten fingers dick, und einer guten spanne lang, die muß man auch mit butter schmieren, und in der schüssel ein umbertumb-mehl bey der hand haben, darein soll man die hand tuncken, und den zucker nehmen, also an die schrauben werffen, und geschwind ziehen, biß er weiß wird; wenn er nun weiß genug ist, soll man ihn auf ein weiß pergament, das mit umbertumb-mehl besträuet ist, thun, und in das pergament einwickeln, und unter die achsel nehmen, daß er fein warm bleibt, alsdenn soll man mit der rechten hand ein zipffel nehmen von dem zucker, da muß ein anderer mensch eine scheere haben, die mit butter geschmiert ist, und so lang man den zucker haben will, mit der scheer abschneiden; darnach muß du den abgeschnittenen zucker fein gleich ziehen und drehen, und fein gerad auf den tisch legen, also lang liegen lassen, biß er warm zu essen ist; wenn er noch zäch ist, oder sich an die zähne legt, muß er länger liegen. Darnach soll man ihn in einer gestatt behalten, darf nicht gar zu warm stehen.

455. Allerley kräuter und blumen-werck mit zucker zu überziehen.

Man soll tragand in rosen-wasser weichen, und durch ein tüchlein zwingen, und einen löffel voll zucker darein rühren, daß es wird wie ein kleines kinder-muß, die kräuter und blumen soll man damit mit einem pinsel überstreichen, und darnach in klein gestossenen und gefähten zucker wohl umkehren, daß sie über und über mit zucker überzogen seyn, darnach auf ein pappier legen, und in einer torten-pfanne, oder bey einem ofen kühl abtrucknen. Die ribes-beerlein oder weireln kan man gleich also überziehen; allein die ribes-beer müssen gar trucken, und die weireln ein wenig überdört seyn, und man muß nur in dem zimmer trucknen, nicht in der torten-pfanne.

456. Das aufgeworffene zucker werck zu machen.

Man soll schönen weißen tragant über nacht in zimmet oder rosen-wasser weichen, und durch ein dickes tuch drücken, daß er gar fest ist, und in einen steinernen mörsel thun, und wohl stossen mit dem allerfeinsten und schönsten zucker, der drey mal gefäht ist, daß ein fester teig wird, von demselbigen teig soll man heraus nehmen, nach gelegenheit des models, und gefähte stärke auf ein pappier sträuen, und ihn eines fingers dick aus-

auswalcken oder knöten, das model darauf drücken, und fein nach dem model heraus schneiden, darnach in einer torten-pfanne backen, so gehen sie hoch auf, aber man muß sehen, daß nicht braun wird, und die glut muß unten und oben gleich seyn: will mans aber gefärbet haben, so nimmt man aus der apothecke allerley farb-tücher, die weicht man über nacht in rosen-oder zimmet-wasser, und weicht den tragant darein; man mag sich auch von den gebogenen modeln ausschneiden, so werdē sie auch gar schön, aber man muß auf oblat legen, sie zerbrechen sonst man kan auch von diesem zeug allerley holehippen, presel, und dergleichen machen.

457. Wie man das durchsichtige eyß macht.

Man soll gar schönen tragant stossen, und ziemlich viel rosen-wasser daran gießen, daß er wohl zer geht, darnach in ein tüchlein drücken, daß er in der dicken ist, wie gar ein dünner kinder-muß, daß man ihn gießen kan, gar lauter; darnach soll man nehmen den schönsten drey-mahl gefähten zucker, und darein rühren, daß es dicke wird wie ein gries-koche oder muß, das soll man also stehen lassen; wann man etwas machen will, darzu man das eyß bedarff, so soll mans einen tag zuvor machen, so zer geht der zucker darin, und wann mans auffstreichen will, soll mans in ein heißes wasser setzen, sonst läßt es sich nicht gern auffstreichen, man muß nicht fest rühren, sonst wirds nur weiß und dick, und nicht spizlicht und durchsichtig.

458. Muscatin leb-zelten.

Nimm ein pfund ungeschälte mandeln, wische den staub darvon, alsdanne stößt man sie gröblich, aber fein gleich, und ganz ohne zugießen, wann sie gestossen seynd, nimmt man ein pfund gestossenen zucker, 8 loth mundmehl, gestossenen zimmet, daß sie braun darvon werden, muscaten-nüsse geschnitten, so viel man will, misch alles wohl unter einander, und schlage 6 ganze eyer darein, und mach den teig darmit an: man darff nicht alles auf einmahl daran gießen, dann es bald vergossen, der teig muß fest angemacht, darnach auff oblat gelegt, und nach dem brodt, oder pasteten gebacken werden.

459. Gute gewürz leb-zelten oder pfeffer nüglein.

Nimm ein pfund schönes mehl, ein pfund gestossenen gefähten zucker, zimmet, nägelein, muscaten-nüsse, jedes ein loth, das gewürz alles gröblich zerschnitten, 1 eyer-klar, 3 eyer-dotter wohl abgeklopfft, und den teig damit angemacht, und leb-zeltlein oder wie pfeffer-nüglein daraus formirt.

460. Wie man die gestiffelten leb-zeltlein macht.

Sang geschnittene mandeln, pistagien, zimmet, nägelein, pomerangen-schalen, alles unter einander. nim auch eyer-klar, und klopffs fein fainig oder schäumich ab, darnach nim zucker, rührs unter die eyer-klar, als wie ein brey oder köchlein, und mach mit demselbigen teig die mandeln ab, nim auch

E c c e

zu

zucker darzu, so süß mans haben will, darnach nimmt man oblat, und schneidet leb-zeltlein viereckigt, und streicht oben auf ein wasser-eyß, und bäcket es fein schön.

461. Pasteral-leb-zeltlein oder pfeffer-nüßlein.

Nimm auf ein pfund mandeln ein pfund zucker, die mandeln klein gestossen, und den zucker schön gefähet, alsdann ein halbes pfund zucker dick geläutert, und die gestossene mandeln hinein, und abgetrocknet, und abkühlen lassen, darnach mit dem halben pfund zucker abgeknetet, und ausgemacht, und fein dünn ausgewalgt, und die leb-zeltlein in das modell gedruckt, und zwey stund stehen lassen, damit sie nicht auseinander rinnen.

462. Leb-zeltlein von grünen pomerangen zu machen

Reibe das gelbe von pomerangen auf einem reib-eisen herab, das grüne binde darnach in ein tüchlein, und stosse es in siedendes wasser, laß ein sud herüber thun, thue es hernach geschwinde in ein kaltes wasser, und das thue so lang, biß die bitterkeit heraus kommt, und truckne hernach die pomerangen, daß sie gang trucken werden, stosse sie in einem steinern mörsel, giesse darzu lemonien-safft, und alleweil gestossenen zucker, nach und nach ein löffel voll, biß es wird wie ein teig, darnach mache lebzelten daraus, und truckne sie auf einem bretlein.

403. Weiße lemonien-leb-zeltlein zu machen / mit äpfeln oder quitten vermische / von äpfeln werden sie schön weiß / aber von quitten geschmäcket und fahl.

Nimm eine citrone, thue die gelben schalen darvon, darnach reibe das weiße in ein frisches wasser, laß sie eine halbe stunde weichen, alsdann die geriebene citrone aus dem frischen wasser genommen, in ein tüchlein gebunden, und in ein heisses wasser gestossen, daß das rauche weg kommt, thue es heraus, legß geschwind in das kalte wasser, darnach nimmt die citrone unter ein halb pfund durchgeriebene quitten und äpfel gerührt, und nimmt ein halb pfund schönen weissen zucker, stosse ihn klein, mische ihn unter die quitten, laß ihn sieden, biß er sich vom becken schält, alsdann in eine schüssel gestürzt, laß ihn über nacht stehen, alsdann auf das pappier den lebzeltform aufgestrichen, und nach gefallen der dicke auf das modell gedruckt, man kan das saure von citronen schön auslösen, und darunter mischen, gleich wann mans vom feuer will heben, man muß aber achtung geben, daß die hitze nicht zu zäch hinein gehet, wann sie zwey tage auf dem pappier liegen, muß man sie schön abledigen, daß sie fein rösch trucken werden, so bleiben sie inwendig schön safftig.

464. Gute citronen-leb-zeltlein zu machen.

Erstlich nimmt die citronen, schneide die gelbe schalen herab, schneide sie gar klein, binds in ein tüchlein, laß es sieden, biß das handtige darvon ist, als

alsdenn nimm auch das weiße von den citronen, schneide es wie rüben, thu es in ein tuch einbinden, laß wohl sieden, biß sie so weich werden, daß sie sich zerstoßen lassen, alsdenn nimm ein pfund zucker, der grob gestossen ist, und drey viertel-pfund solche gesottene citronen, und den zucker gar wohl durch einander biß gar klein ist, alsdenn thue die gestossene citronen in ein becken, setz auf eine glut, thue das saure von den citronen darein, und die gelbe schale auch so viel du wilt, alsdenn wird ein feines teiglein, mach die leb-zelte daraus, thu es beym ofen trucknen, sie seynd gewiß gut.

465. Nürnbergger leb-zelten oder pfeffer-nüffel.

Nimm ein halb maas oder wie viel du machen wilt honig, setz es zu dem feuer, daß es siede so lang biß es ziemlich braun werde, rührs immerdar im sieden, nimm semmel-mehl, schütte den honig darein denn nimm zerstoßenen pfeffer, geschnittene muscat-nüz und ingber darunter, mache einen teig, aber nicht zu fest, walge ihn aus, drücke ihn in die model oder formen, aber nicht zu dick, dann sie werden im backen dicker, sträue auf ein bret mehl und leg die leb-zelten darauf, back's in einem ofen, aber ehe du es hinein legst, must du es mit wasser überwischen, daß sie nicht mehlig seyn, und wann sie schier gebacken, so nimm sie heraus, legs wieder auff ein ander bret, und überstreich sie mit einem wohl heißen wasser, thue es wieder in den ofen so lang, daß sie nur übertrucknen, man kan in dem ofen am ersten einen probiren, wird er blätterig, so ist der ofen zu heiß.

466. Weiße englische leb-zelten.

Nimm eingeweichten tragant so viel du wilt, stoß zucker darein, welcher klein gefähet ist, hernach nimm den teig und frische lemonien-schalen klein geschnitten, auch gar ein wenig mund-mehl darunter, walge den teig aus, drück ihn in die model oder formen, leg ihn auf die oblat, und back's fein kühl und langsam, daß sie fein weiß bleiben, wann du es aber braun wilt haben, so nimm geriebenen zimmet darunter, sie gehen im backen hoch auf.

467. Zyt-leb-zelten.

Von neu gelegten eyern nimm das klare, 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, wenn man den topff umbkehret, nichts austrinne, hernach nim darunter klein geschnitten eingemachte citronen, auch geschälte und grob gestossene mandeln, rührs wohl darunter, sträus auf oblat, schneids in form, wie kleine marcipan, bey einem heißen ofen, oder in einer zarten pfsanne getrucknet, wie man das zucker-eyß macht.

468. Gedruckte leb-zelten von lemonien-safft.

Nimm schön gefähten zucker und frischen lemonien-safft, schneide lemonien-schalen gar klein, nimm ein wenig darzu, mache ein teig daraus, walge ihn

ihn mit gefähtem zucker aus, drückt in hölzerne model oder formen, truckne es an der luft, oder in einem warmen zimmer, sie seynd gut, wann sie neu seyn.

469. Zimmet-leb-zelten oder pfeffer nüsslein zu machen.

Nimm ein halb pfund mandeln, klein gestossen, nimm den safft von 3 oder 4 lemonien, darnach sie safftig seyn, zu unterschiedenen mahlen, misch darunter: pfund stercke oder krafft-mehl, und 1 pfund schön gefäheten zucker und zimmet-staub, so gefäht muß seyn, von lemonien die schalen, das würcke alles wohl durcheinander ab, schlags auf ein oblat, backe kühle.

470. Wie man die springenden leb-zelten oder pfeffer-nüsse machen soll.

Nimm ein pfund zucker, gieß ein seidel wasser darein, wann der zucker darinn zergethet, so setz ihn auf eine gute glut, und laß ihn sieden wie ein gutes paar eyer, alsdann thut man das gewürge darein, läßt es auch einen sud thun, gewürs kan man nehmen darnach eines gern gewürs hat, nägelein, ingber und muscaten-nüsse, hernach seyhe mans herab, und rühr ein schönes mehl darein, daß es ein teig werde, den man auswalgen kan, walge ihn aus, so dünne wie ungefehr einen guten messer-rücken, alsdann drücke ihn in die model, ein bret must du dicke mit mehl besträuen, und die leb-zelten dazauf legen, und gleich nach dem brodt hinein thun, oder wenn der ofen nicht gar zu heiß wäre, müste man sie hinein setzen zum brodt, und wann sie gebacken seyn, nim sie heraus, thus vom bret herab, und fehr das mehl darvon, so wohl auch von dem bret, legß wieder auf das bret, und bestreichs, schlag ein oder zwey eyer ganz auf, rührs ziemlich, einen guten 3 löffel voll gestossenen zucker darunter, mit diesem bestreichs, thus wieder in ofen, laß also eine kleine weil darinn, daß sie abtrocknen, so seyn sie recht.

471. Mlagen-strizel oder stollen.

Nimm 1 pfund zucker, 4 loth eingemachte citronen, 3 loth eingemachten ingber, 5 loth mandeln, 1 loth zimmet, 1 quintlein muscaten-blüt he, ein quintlein nägelein, die stücke müssen alle gleich und gleich geschnitten seyn, wann dieses geschehen, muß man den zucker zu kleinen stücklein zerschlagen, und 1 seidel wasser darauf gießen, und auf dem feuer sieden lassen, biß er fließt, alsdann vom feuer gehoben, zum ersten das eingemachte, darnach das gewürs, zulest die mandeln darunter gerührt, und wann er anfängt dick zu werden, so muß man ihn in die pappierne häußlein oder marmelstein gießen, wann sie kalt und trucken seynd, gehen sie gern herab.

472. Blaue weilgen-strizel.

Erstlich nimm 1 pfund oder 1 halbes schönen zucker, stoß ihn klein, drücke den safft von einer lemonien daran, sammt ein wenig frisch brunnenwasser, daß der zucker fein feucht werde, setz es über ein klein glütlein, und rühr den zucker wohl auf, laß ihn nicht zu lang sieden, wirff die abgeschnittene weilgen darein, rührs wohl untereinander, doch nicht lang, schlag den teig auff

auf einen zinnernen teller, welcher vorher mit schmaltz geschmiert sey, darnach schneide ihn zu strigeln oder stollen, und laß kalt werden.

473. Gute kopff-strigel.

Erstlich nimm ein pfund zucker, hernach das gewürz, zimmet, ingber, nagelein, 1 loth muscaten-nuß, muscaten-blütze, 1 loth coriander, cubeben, ein halb loth anis, fenchel 1 loth, kümmel ein halb loth, das alles muß man klein stossen, und den zucker in eine messingene pfanne gethan, und ein feidel oder halb rosen-wasser daran gegossen, und muß sein langsam sieden lassen, bis daß es gestockt, darnach schlags auff einen zinnernen teller und schneide schniglein daraus.

474. Memorien-oder küchlein-zelten.

Nimm ein halb pfund zucker, und ein halb pfund mehl durcheinander, thue aber ein wenig davon zum ausmachen, dann nim drey neu-gelegte eyer und ein dotter, spriedele oder quärdel ein wenig esig in einem topff ab, und nimm eine seyh-pfanne, seyh ihn auffß mehl, mach einen teig daraus, wer will, kan ihn ein wenig pfeffern, walge den teig in der dicke eines messer-rückens, und mache zeltlein daraus.

475. Gedult-zelte oder küchlein.

Nimm vser loth schönes semmel-mehl und fünf loth gefähten zucker, schlaege drey ganze eyer wohl ab, und mache einen teig, rühre zwey stunden, schmier das blätlein mit wachs, und tropffe darauff in der größe wie weiße zucker-zettel, backe kühl ab, von diesem teig kan man strigel machen, schneide oblat und giesse den teig darauff, nicht zu viel auf einmahl, damit er nicht abrinne, auf der seiden schneide geschälte mandeln länglicht, und belegs überwärts oder schrens oder die quere, backe in einer torten-pfanne, wann sie schier gebacken seyn, nimms heraus, und bestreichs mit tragant-eyß, backe wieder, so seynd sie fertig.

476. Der kaiserin-lemonien-oder nüßlein-zelte.

Erstlich nimm ein halb pfund schönen zucker, von zwey lemonien den safft, darzu ein viertel pfund mandeln, einer halben nüß groß eingeweichten tragant, dieses alles stoß klein, alsdann nimm von 2 eyern das weiße, klopffs wohl ab, daß es wie ein saim oder schaum, mach einen teig damit an, nimm von einer lemonien die schalen, gar klein geschnitten, darunter ein wenig zucker zum einwürcken, wann der teig fertig, drücke ihn in die model, legß auff oblat, und backe subtil, oben mach kohlten wie unten, sie lauffen gar schön auf.

477. Einen weissen quitten-safft über die spalten/ und in die model zu machen.

Man soll von einer citronen das weiße schneiden, zu dünnen blätlein, derselben zwey gute hände voll nehmen, und die pogen von den gestottenen quitten, darvon man das gute abgeschnitten hat, die soll man zer-

schneiden sammt den kernen, ein 6 oder 7 solche pozen, und 2 gauffen oder 4 hände voll rohe ungeschälte quitten-spältlein nehmen, daran soll man frisch wasser giessen, und auf einem röschen feuer sieden, biß die quitten-spältlein und citronen weich werden, alsdenn 2 hände voll spältlein von birnen, äpfel darcin thun, und noch 2 oder 3 süde thun lassen, laß die spältlein ein wenig erkalten, darnach soll man alles durch ein starckes tuch treiben, darnach wider durch ein tuch seyhen, damit nichts dickes darcin kommt, und der safft schön lauter wird; von diesem safft soll man mehr als ein halbes maß, und doch nicht gar 3 seidel zu einem pfund, und ein viertel pfund zucker nehmen, und wenn der zucker zergangen, auf ein rösche kohlgut setzen, daß bald anhebt zu sieden, und sauber zu faimen oder schäumen und also sieden lassen biß er gestehet, darnach soll man ihn wieder eine weil auf einem kleinen glütlein stehen lassen, daß er nicht mehr siedet, und sauber abfaimen, so kan man ihn überspälten, oder in die model giessen.

478. Wie man den rothen quitten-safft machen soll.

Nimm frische quitten, schäle sie schön, schneid sie in einem saubern hafens blat-weise, daß der topff eben voll sey, gieß den topff voll mit heissem wasser an, laß bey einem feuer fein gemacht sieden, verdeckt, einen halben tag, daß der safft schön leib-farb darinn wird, seyhn ihn in ein kühles geschirr, laß über nacht stehen, preß hernach den safft von den quitten aus, nimm auf ein halb maß safft, ein halb pfund und 2 loth zucker, laß ihn in einem becken zugedeckt gemacht sieden, biß es gestehet, je gemacht er siedet, je schöner und röther wird er, gieß ihn in die model, welche gleichfalls zuvor mit wasser geneget seyn, er muß nicht zu lang in den modeln stehen, er gehet sonst nicht gern heraus.

479. Wie man die rothen quitten-spalten einmachen soll.

Nimm schöne grosse quitten, wische sie sauber ab, legß in ein wallend wasser, laß nur so lang sieden, daß sie ein wenig weich zu greiffen seyn, nur nicht zu viel, nimms heraus, schäle sie schön, schneide aus einer quitten 2 spalten, schneide den kern und das steinige darvon, nimm ein pfund zucker, und lauter ihn mit anderthalb seidel wasser, nimm ein halbes seidel oder mehr solchen quitten-safft darcin, wie oben geschrieben, den man zu dem rothen quitten-safft braucht, laß sieden, wäge ein halb pfund quitten-schalen, und leg sie in den zucker, laß wohl verdeckt gar gemacht auf einer glut sieden, drey stunden, so werdens schön weich und roth, nimms heraus auf einen teller, laß kühl werden, besteckß mit zimmet und nägelein, oder nur mit citronen, legß in ein glasz oder tiegel, den safft laß noch ein wenig sieden, biß er gestehet, gieß ihn über die spalten, so seynd sie recht.

480. Wie man die weisse spanische latwergge machen soll.

Nimm die ganzen quitten, und wische sie sauber ab, legß in ein siedendes waf-

wasser, laß sieden, biß sie weich zu greiffen seyn, so nimm sie heraus, weich zu vor zwey loth zucker ein in wasser, gieß aber nicht zu viel wasser daran, schäl darnach die quitten und schneid das beste herab, und wäge sechs loth, setz den zucker auf ein feuer, und läutere ihn schön, laß ihn ziemlich dick sieden, thue dann die sechs loth quitten dar: in, laß geschwind sieden, verfairms fein, thus in die gläser.

481. Wie man die rothe latwerge machen soll.

Nimm die ganze quitten und wische sie sauber ab, und legs in ein siedendes wasser, laß ein wenig siegen, daß sie nicht gar zu weich werden, schäl und schneids darnach zu blätlein, nimm ein halb pfund zucker, gieß daran ein halbes seidel solchen quitten-safft, wie man zu den rothen quitten-safft braucht, läutere den zucker darmit, nimm darnach ein viertel-pfund der geschnitten quitten laß über einer glut zugedeckt gemach sieden, je länger es siedet, je röther es wird, nimm auf die legt lemonien-schalen und citronen darein, gieß es in gläser.

NB. Wilst du rothe oder weiße latwerge machen, so durchgeschlagen ist, so machs also, doch daß die quitten durchgeschlagen werden durch ein sieblein.

482. Eine gar gute quitten-salze.

Man soll von den gesottnen quitten-spalten den ausgepresten safft nehmen ein halbes maas, drey gute gauffen oder hände voll wohlzeitige weinbeeren, die soll man zerstampffen, und mit samt dem safft in obbemeldten safft schütten, und darinn sieden lassen, biß er schön weixel-oder kirsch-braun wird, darnach durchseyhen, und die hülfsen wohl ausdrucken; alsdann soll man zu ieglichem solchen seidel safft nehmen ein viertel-pfund zucker, und miteinander sieden lassen, biß er gestebet, darnach soll man gar kleine gewürffelte geschnittene lemonien-schalen daran thun, und noch ein wenig sieden lassen, und in ein hohes glas giessen. Diese salze kan man zum bratens oder tuncke geben, wann mans mit wein abtreibt; aber man kans auch auf die schalen geben, wann mans fein stück weiß heraus fast, und mit confect besträuet.

483. Die truckene quitten-spalten einzumachen.

Man soll die quitten-spalten allerdings in syrup einmachen, man soll schöne grosse quitten sieden, daß sie fein alle gleich durchsottn seyn, nicht gar weich, nur daß sie sich greiffen lassen, sauber schälen, und eine in 2 oder 3 spältlein schneiden, das steinige wohl heraus, und mit zimmer bestrecken, darnach in ein tiegel richten, und den zucker in der dicken sieden, daß er sich ein wenig aufzieht, und darüber giessen; darnach soll man schönen zucker sieden, so viel daß es haare giebt; doch nicht so viel als zu dem zelten giessen, darnach soll man ihn mit dem reib-holz in der pfanne wohl stark reiben, daß er weißlicht wird, in der dicken als ein kinder-muß; die spalttey müssen zuvor auf einem reiterlein wohl abtrucknen, und bey einem ofen
wohl

wohl abtrucknen, darnach soll mans im zucker umkehren, daß er fein dünn daran hängen bleibt, und einen neben dem andern auß reiterlein legen, und in einem back-Ofen oder gar heißen stube geschwinde trucknen, so bleiben sie inwendig fein weich, man soll auch mercken, wenn man sie trucknen will, soll mans zuvor in dem syrup, darinn sie gelegen seyn, ziemlich weich sieden, und noch mehr zucker daran legen.

484. Das schöne durchsichtige quitten-werck zu machen.

Du must die allerschönsten quitten, so nicht roth und mehlich seynd, gar weich sieden, und wohl dicke schälen, damit nichts rothes darben bleibt, und nur das beste herab schneiden, und geschwind durch ein enges sieb schlagen, nur was gern durch geht; und weil man die quitten durchschlägt, soll man wieder etwa zucker sieden, damit sie nicht lange stehen dörfen, man soll auf ein halb pfund quitten, ein pfund des allerschönsten zuckers nehmen, denselben gar klein zerschlagen, und darein 1 seidel schönes wasser gießen, und so lang sieden lassen, daß, wenn man einen tropffen in ein kaltes wasser fallen läßt, der von stund an stehet, und zwischen den fingern als ein wachs sich drücken läßt, darnach soll man die quitten darein rühren, biß fein glatt wird; man muß nicht gar lang rühren, es wird sonst nicht durchsichtig. Darnach soll mans in die darzu gehörige model oder formen schlagen, dieselben zuvor ins heiße wasser legen, und hernach in einer stube, doch nicht gar in einer warmen stube lassen trucken werden. weü mans in einer gar warmen stube trucknet, bekommen sie gar eine grobe haut, es muß auch nicht zu kalt seyn, man kans auch mit allerley farb-tücher gefärbt machen, wenn man dieselbe in das wasser weicht, das man an den zucker gießt, und mit blauen korn-blumensafft kan mans schöne blau färben, daß es schön an gestalt gesotten, und mit quitten darein gerichtet seyn, wenn man nur ein klein löffel voll dieses saffts darein gießt, man muß nimmer sieden lassen. Man kans auch mit den bälgen von schwarzen wein-beeren weizel oder kirsch-braun färben, wenn man die gar wohl ausgebreiteten bälge in dem wasser siedet, daß man an zucker gießt, biß es die farbe annimmt.

485. Citronen-spalten einzumachen.

Die citronen muß man länglicht oder rund spalten und 9 tage im frischen wasser liegen lassen, alle tage in ein frisches wasser legen, mit der hand von einem geschir in das andere legen, hernach setzt man in einem grossen becken ein wasser über, und laß es sieden, man salze das wasser so viel, als man eine fleisch-suppe salzt, und wann das wasser siedet, so legt man die citronen darein, und läßt sie ziemlich wohl sieden, so viel man ihn weich oder hart haben will, und nachdem legt man ihn wieder in ein frisches wasser, läßt ihn eine halbe stunde liegen und legt ihn in etliche frische wasser allzeit über eine halbe stunde 3 oder 4 mahl, hernach legt man ihn auf ein saubers tuch, daß

Daß er wohl abtrucknet, und legt ihn hernach in den topff oder geschirr, darinn man ihn haben will; den zucker siedet man auch unterdessen, man läutert und sied ihn, und gießt viel wasser darauf, daß er gar dünne ist, und gießt ihn, wann er kalt ist, über die citronen, und beschwert die citronen ein wenig, daß der safft darüber geht, und über den andern oder dritten tag siedet man den safft wieder, aber nur gar wenig, daß er nur nicht bald dicke wird; den zucker oder citronen haben wir nie gewogen, sondern nach geduncken genommen, daß nur der safft allzeit wohl darüber geht, den safft kan man so lange sieden, biß man siehet, daß er gar wohl in die citronen ist gegangen, hernach darf man ihn nicht mehr so offt sieden.

486. Wie man das citronen-Kraut machen soll.

Erstlich schneide ich die citronen in die größe, wie es mich gedüncket, und daß feine länglichte schnitzel werden, hernach thue sie in einen topff und salze sie gar wohl, giesse wasser daran, daß über die citronen geht, laß über nacht also stehen, hernach siede sie in einem wasser, aber nicht gar zu viel, wann es anfängt ein wenig durchsichtig zu werden, so thue sie vom feuer, und seyhe das wasser ab, schütte sie also in ein schaff frisches wasser, das thut die citronen wieder rösch machen, und laß alle stunden ein frisches daran tragen, den andern tag lege sie auf ein sauber tuch, daß es hübsch abtrucknet, und läutere einen zucker, den gieß kalt darüber, laß ihn einen tag also stehen den andern oder dritten tag so siede den zucker wieder, must aber ein stück zucker darein legen, das thue zweymal nacheinander, sonst wird der safft zäck, wann alsdann die citrone nicht mehr wässerig wird, und der zucker die rechte dicke hat, so darff man ihn nimmer sieden.

487. Die gebläcterten citronen zu machen.

Erstlich schneide die citronen spalten-weise, daß das saure heraus kommt, und die spältlem thue in ein geschirr, salze sie, gieß wasser daran, laß über nacht daran stehen, hernach seyhe das wasser herab, lege sie in ein anders, und alle tage zweymal frisches wasser, laß sie drey tage also stehen, alsdenn wäge sie, und nimm auf ein pfund ein viertel-pfund zucker, darauf schütt ein halbes seidel wasser, und läutere ihn, die citronen aber laß in ein wasser sieden, doch nicht zu viel, thue sie geschwinde in ein frisches wasser, und so etlichmal abgefrischt, alsdann abgetrucknet und in zucker geschüttet, ziemlich lange, biß er schön durchsichtig wird.

488. Wie man die geschabte citronen macht.

Nimm die citronen, reibe sie an ein reib-eisen biß an das saure, hernach wäge sie, und binde sie in ein sauber tuch, und übersiede sie in einem saubern wasser, daß das bittere davon kommt, auf ein pfund citronen muß man nehmen drey pfund zucker, den muß man läutern, auf ein pfund zu-

DDd

ter

cker, ein seidel wasser gießen, du mußt ihn sieden lassen bis er sich spint, hernach laß ihn ein wenig kühle werden, thue die citronen darein, und zerrühre ihn, daß er nicht knoppert wird oder bleibt, hernach mußt du ihn wieder sieden, bis er sich vom becken schält, hernach kanst du einen lemonien-safft hinein drücken, daß er ein wenig fürschlägt, und in ein latweg-gläslein einfüllen, wilst du sie aber in torten oder kräpffel machen, so nimm auf das pfund citronen fünfviertel-pfund zucker, und in gläser gethan.

489. Wie man die gehächelte citronen machen thut.

Die citronen hächelt man gar auf einer kleinen hächel, und weicht sie acht tage, alsdann läutert man den zucker gar dünne wie ein wasser, und legt die citronen auf ein tuch, aber nur so lange, daß der zucker sieden thut, dann sonst wird er gar zäch, und laß ihn zwey sud thun, darnach gleich heraus, dann wann er lange sieden thut, wird er weiß, aber den safft siedet man recht an die statt, dicke wie man ihn haben will, giesse ihn darüber, mit einem papier zugedeckt, aber nicht verbunden.

490. Pomeranzen, citronen, und rosmarin-blütthe frisch einzumachen.

Nimm die blütthe noch zugethan gleich frisch von dem baum, setze wasser über, und wanns über und über siedet, so wirff die blütthe darein, laß noch drey gute sud damit thun, hernach seys mit dem heißen wasser in ein ganz frisches, laß aber nicht lang darinnen liegen, daß sie schön weiß und durchsichtig seynd, so thue sie auf ein saubers reiterlein, nimm ein zweysaches tuch, und schütts darauf, daß sie wohl abtrucknen, und mit einem tuche zugedeckt, unterdessen kanst du etwas zucker ziemlich dicke sieden, wie man ihn sonst zu dergleichen sachen siedet; wann die blütthe schon trucken, kanst du sie wieder auf ein tuch legen, hernach thue es in ein glas, schütte den safft kalt darüber, die ersten drey tage mußt du ihn alle tage sieden, und den zucker nachgeleget, sonst werden sie gleich wässerig, hernach den dritten tag schauue ob sie die rechte dicke haben, so seynd sie gut.

491. Ganze högepetschen oder hahnebutten einzumachen.

Die ganze högepetschen oder hahnebutten läst man an dem sträußlein, macht einen schnitt nach der länge in die beeren, und thut die kerne und das rauche sauber heraus, und läst also an dem sträußlein hengen, richts in ein glas, und giest den geläuterten zucker darüber, in drey bis vier tagen giest man den zucker wieder ab, und legt ein brocken darzu, läst ihn sieden, und alsdan kalt wieder auf die högepetschen oder hahnebutten gegossen, dis kan drey bis viermal also geschehen, so seynd sie fertig.

NB. Die gangen weinschälinge an den sträußern macht man auch also.

492. Die grünen agres und zwertschken einzumachen.

Die agres nimmt man, wie sie halb zeitig seyn, löst die kerne subtil heraus,

aus, läßt sie in einem Kupffern geschirr sieden, in denselbigen wasser über nacht stehen lassen, des andern tages die agres in ein glas gethan, und geläuterten zucker darüber gegossen, in drey tagen wieder abgegossen, ein stück zucker nachgelegt, und diesen geläuterten zucker wieder auf die agres gegessen, diß kan auch 3 bis 4 mahl geschehen, so seynd sie fertig. NB. Die grünen zwetschen werden auch also gemacht, allein sie müssen gang gesotten werden, und nichts ausgelöst.

493. Die weixel/kirschen/ribescl/dientel/und dergleichen in zucker einzumachen.

Man nehme 1 pfund zucker, den läutere mit einen seidel wasser, darzu nimm 1 pfund schöne spanische weixel oder kirschen, stuße sie halben theil von dem stengel, legß in den geläuterten zucker, laß sieden, so lang bis sie schön weich werden, alsdann in einem erdenen tiegel über nacht stehen lassen, des andern tages die weixel oder kirschen abzusieden die sulze 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 marillen, pfer sich, quitten-spalten, und dergleichen fruchte, machet man auch also; allein, was dergleichen grössers obß, nimmt man auf 1 pfund 5 viertel-pfund zucker, und läßt es desto besser sieden.

494 Die zwetschen auf die confect-schalen zu machen.

Erstlich nimm schöne grosse und wohlzeitige zwetschen oder pflaumen, hübsch in einem weiten kessel oder tiegel, oder dergleichen geschirr hinein, die stengel in die höhe, hernach läutert man den zucker nach geduncken, daß die zwetschen bedeckt werden, wann er also hübsch dick gesotten ist, so schütt man ihn siedend heis darüber, und läßtß daran stehen, solcher zucker muß 2 oder 3 mahl also gesotten werden, bis daß man sieht, daß die zwetschen schön gros angelaußen seyn. hernach trucknet man dieselben an der sonnen, oder in einem gang kühlen ofen, besträuet es mit gar ein wenig zucker, und leget es in die schalen zum gebrauch.

495 Muscaten-nüsse einzumachen.

Muscaten-nüsse, die schön und gut seyn, lege in guten wein acht tage. darnach durchsuch und strich sie wohl mit nadeln, und gies wieder einen starken frischen wein daran, also laß mehr acht tage liegen, dann so weiche sie 3 tage ins wasser, und alle tage frisches daran gegossen, dann giesse geläuterten zucker darüber.

496 Alant-wurzel einzumachen

Schneide sie nach der breite zu stücken, siede sie in einem wasser, bis sie sich durchgreiffen lassen, laß sie übertrucknen giesse geläuterten zucker daran, seyhe ihn offt ab, wie bey den citronen, so bleiben sie schön und gut, und seyn gut zum herzen.

490. Ingber einzumachen.

Nimm schönen benedischen weissen ingber, schabe den allenthalben sauber, giesse eine scharffe lauge daran, laß ihn darinn 8 tage liegen, alsdann durchstich ihn mit pfriemen, giesse wieder frische lauge daran, und laß darinnen liegen 14 tage, biß er weich wird, alsdann wohl ausgewaschen, in ein frisches wasser gelegt, und alle morgen ein frisches, biß die lauge heraus kommt, dann laß ihn über nacht in den tüchern trucknen, und gieß einen geläuterten zucker darüber, ich laß es allemahl einen sud thun, dünckt mich besser zu seyn, doch mag mans also auch versuchen.

498. Wälische nüsse einzumachen.

Nimm am St. Johannes-tage die nüsse, ehe sie holzig werden, durchstich sie mit einer nadel wohl durch und durch vielmahl, lasse 14 tage in einem wasser liegen, alle morgen frisches wasser darauf gegossen, das alte wasser weggethan, wann sie weich genug worden, magst du sie über nacht trucknen, und einen geläuterten zucker darüber giessen, kalt wie über die citronen, und oft wieder gesotten, daß der zucker in einer rechten dicke bleibt, beschwere sie wohl, man mag auch in honig also einmachen, und mit gutem gewürz bestecken, alles zusammen in ein messingenes becken, und laß es ob den kohlen sieden, biß es gestockt, und auf dem papier nimmer durchschlägt, so thus in schachteln und gläser.

499. Pomeranzen-oder lemonien-schalen.

Nimm die schalen und schneide sie deines gefallens, wässere sie acht tage in frischen brunnen-wasser, alle tage ein frisches daran gegossen, darnach schneide das weisse gar schön darvon, läutere dann den zucker nicht zu dicke, gieß ihn kalt darüber, zuvor siede die schalen in siedendem wasser ziemlich, und gieß kaltes wasser daran, und truckene, ehe du den zucker daran gießt, wenn man den zucker dicke macht, so ziehet er die schalen zusammen, wann er drey tage daran gestanden ist, so siede den zucker wieder daran, wann der zucker wieder gar dünne darvon wird, siede ihn wieder, gieß ihn aber allezeit kalt daran.

500. Zimbeer-morschällen.

Nimm gestossenen zucker, der aber gefähet ist wie ein mehl, thue ihn in eine pfanne, nimm den ausgedrückten himbeer-safft, schütte ein bißlein um das andere in den zucker, biß daß über und über geneßt ist, alsdann setze ihn auf die glut, biß es will anfangen zu sieden, alsdenn nimm es weg, nimm ein bretlein, das schon gemacht ist darzu, neße es ein wenig ein, schütte diesen angemachten zucker darauf, 2 messer-rücken dicke, laß es kalt werden, alsdann schneide die morschällen herab, und hebs auf, wilst du lemonien-safft und klein geschnittene lemonien-schalen darunter nehmen, so stehets bey dir, die ribesel- und weinschärling-morschällen seynd eben also zu machen, als daß

daß du keinen lemonien-safft darunter nehmen darffst, weil sie ehe sauer seynd, aber lemonien-schalen kanst du darunter nehmen, wann du wilt.

501. Den durchsichtigen rosen-zucker zu machen.

Nimm ein halb-pfund rosen, die abgeschnitten seyn, auch die schön roth seynd, und ein pfund zucker, thus in einen mörsel, so oft eine lage zucker, so oft eine lage rosen, und stoß gar klein, darnach thus in ein messingenes becken, und gieß ein wenig rosen-wasser daran, drücke lemonien-safft darein, so wird er fein roth, rühr ihn also über einem glütlein, aber nicht lang, so ist er fertig.

502. Weinschärting-morschällen.

Nimm der frischen weinschärting, bröckle sie von dem stengel ab, presse den safft daraus, und thue ihn in ein verglasirtes geschirr, darnach nimm des schönsten canarien-zuckers, zerschlage ihn mit einem hölzern hamer oder schlägel, in der groß, als hanf- oder hirsch-körner, und eines theils ein wenig kleiner, darnach thut man den zerschlagenen zucker ein halb pfund, in eine verglasirte schüssel, giesse des ausgepresten saffts darüber, rühre ihn mit einem schmaltz-bretlein in 2 finger breit, immer durcheinander, so lang biß der zucker durch und durch naß ist, gleich wie ein fester teig zu den semmeln, darnach müßet ihr andere kurze bretlein haben, und hebt darnach eins nach dem andern aus der schüssel, wie bewust, und legt es nacheinander, auf ein zinner- oder auf ein kupffern blech, laß es also gemach, in einer ziemlichen warmen stube trucknen, und wann sie nun trucken genug worden, so ziehet ein stücke nach dem andern herunter, und wann sie nicht wollen herunter gehen, so haltet das blech beyderseits auf eine gluth, so lange biß es erwarmet, alsdann werden sie herunter gehen, darnach thut sie in eine ausgefütterte schachtel, setzet sie in ein gläßein, daß sie nicht zu feucht, oder zu warm stehen, so behalten sie ihre rötthe und natürliche farbe, und bleiben kräftig.

NB. Desgleichen kan man von lemonien-safft auch solche strigel oder morschällen machen, und sonderlich von allen was da sauer ist.

503. Galanterie-kräpfel von zucker.

Nimm mandeln so viel du wilt, schwöls und ziehe ihnen die haut ab, stoß sie so klein als wie mehl, gieß immer wasser nach, daß sie nicht öligt werden, doch nicht gar viel, stosse darnach geriebenen zucker unter die mandeln, auch nicht gar zu viel, nimm darnach die mandeln in eine messingene pfanne, und truckne sie auf einem kleinen glütlein ab, sträue zucker auf ein bret, und thue die abgetrucknete mandeln darauf, würcks mit zucker zusammen, als wie einen teig, walge ihn aus zu einem blätlein, doch nicht alle auf einmahl, füll eingemachte sachen darein, schlage den teig darüber, und rühre um und um ab, backe in einer torten-pfanne, wanns übertrucknet seynd,

seynd, mach zucker-eyß darauß, und thus wieder in die pfsanne, biß das eyß in die höhe zieht, so seynd sie fertig.

504. Zobel-scheide oder späne zu machen.

Nimm ein halbes pfund mandeln, ein viertel-pfund davon stoß gröblich, und das ander viertel-pfund schneid davon klein, gieß etliche tropffen wasser daran, und gestossenen zucker, so viel, daß süß wird, schneide gang vier- eckigte platten von oblat, schmierß darauß, so dick, als ein messer-rücken, du mußt lemonien-schalen auch darunter mischen, laß backen, daß es ein wenig braun wird, überstreichß mit zucker-eyß, laß es wieder backen, daß das eyß wohl abgezogen ist.

505. Die böhmischen busserlein zu machen.

Nimm ein pfund des schönsten zuckers, sähe ihn durch ein enges sieb, nimm von 2 eyern das klare, klopffß wohl ab, drücke von einer lemonien den safft darunter, wann sie aber gar säfftig, so nim sie nicht gar, schneide die schalen gar klein darunter, mache also einen festen teig an, der sich würcken läßt, doch nicht gar zu feste, mache kugeln daraus, wie die schüß-kugeln, backe sie in einer torten-pfsanne fein kühle, daß oben und unten gleiche glut seye.

506. Aufgelauffene tshokolada.

Erstlich nimm ein halb oder ganzes pfund tshokolada, reibe sie schön klar zu mehl, wie auch den zucker, thue sie in einen glasirten weiten topf, schla- ge eyer-klar daran, so viel, daß es ein teig wird, der sich walgen läßt, thue ihn auf ein bret, streue unter sich gefäbeten zucker, daß sich nichts anlegt, mach daraus lebzeltlein, busserlein oder küglein, nach deinem gefallen, kanst auch in allerhand model drücken, wilt du, so kanst du sie auf oblat legen, und in der torten-pfsanne kühle backen, oben wenig, unter sich aber mehr glut, wann du aber nicht wilt, so bestreich das blech in der torten-pfsanne mit wachs, lege darnach die sachen darauß, und backß kühl, wie oben, hernach laß kalt werden, so ledigen sich die gemachte sachen sehr ab.

507. Springerlein zu machen.

Nimm ein pfund zucker, stoß und sähe ihn, nimm 24 loth mehl, und misch darunter, nimm zimmet, näglein, muscaten-nüsse und lemonien-schalen, schneids so klein als du kanst, mische es auch darunter, machs an mit eyer-klar, und lemonien-safft, mach den teig so dick als du kanst, knäte ihn wohl ab, walge ihn auß am dünnesten, wie ein papier, drücke auf einer seiten den model, laß ein paar stunden stehen, darnach backß semmel-braun, laß kühle werden, überstreichß mit einem zucker-eyß, leg es wieder in die torten-pfsanne, daß das eyß blasen giebt, laß es kühl werden.

508. Wie man die bauren-krapffen macht

Nimm zwey ganze eyer, und 3 dotter in einen topf, und klopffß wohl ab, nimm ein halb pfund zucker auch in den topf, und klopffß eine gute halbe

be stunde, nimm grob gebackte mandeln vier loth, und lang geschnittene citronen-schalen, auch muscaten blüthe und mehl so viel, daß ein dünner teig wird, darnach nichts mehr gerührt und auf oblat gelegt, und mit mandeln bestreht und gebacken, oben auf mehr glut als unten.

509. Musquetierer-brodt.

Nimm ein halb pfund honig, selbiges schön geläutert, nägelein, zimmet, ingber, pfeffer, coriander. jedes ein loth, zwey muscaten-nüsse, und von zwey lemonien die schalen, diese stücke alle gröblich geschnitten, und in das warme honig gethan, und ein wenig mit dem gewürze kochen lassen, darnach nimm back-mehl, thue es unter das honig und gewürze, mache einen festen teig an, knäte ihn wohl ab, lege ihn in eine torten-pfanne, laß ihn drey oder vier stunden backen, oben mit mehrer glut als unten.

510. Geröste mandeln.

Nimm ein pfund mandeln in ein messingenes becken, setz aufs feuer, laß rösten, bis sie ganz dürr und hart werden, man muß sie allezeit umwenden, daß sie sich nicht verbrennen, schütte selbige auf ein sauber tuch, wische sie ab, daß kein staub darauf bleibt, nimm drey viertel-pfund zucker in ein becken, gieß ein halb seidel wasser daran, laß ihn kochen, bis er wohl schwimmt, thue die gerösten mandeln hinein, laß mit dem zucker wohl rösten, bis er sich wohl an die mandeln legt, als ob sie candirt seyn, so seynd sie fertig.

511. Wie man die grün-pägel oder lebzelt laub macht/ oder was man will von mandeln: oder pistazien-teig.

Nimm gestossene mandeln ein halb pfund, auch gefäheten zucker ein halb pfund, nimm darvon ein viertel-pfund zucker unter die mandeln, und in einem becken abgetrocknet, alsdann nimm den andern zucker zum trocknen, und ausmachen, auch abgeklopfft eyer-klar darunter, und damit abgemacht, man macht den teig mit spinat, man muß schönen spinat nehmen, und lassen kochen, alsdann dasselbige wasser hinweg gegossen, und in frisches wasser gelegt, und ausgebalgt, und unter die mandeln gestossen, nicht gar zu viel, daß rechte farbe hat, unten und oben ein eys, und gebacken, auch oben mehr glut als unten.

512. Pägel zu machen.

Nimm ein pfund zucker, ein pfund schönes mehl, zimmet zwey loth, nelcken ein loth, von drey lemonien die schalen, dieses alles untereinander gethan, darnach schlag sechs frische eyer daran, und arbeits ab, doch nicht gar zu fest, mache küchlein daraus, legs auf ein blech, so zuvor mit wachs bestrichen, aber wieder mit einem tuch sauber abgewischt ist, back's fein braun ab, so seynd sie fertig und gut.

513. Morellen-päzel.

Nimm sechs pfund morellen, siede sie in wasser so lang, bis ihnen anhebt die haut abzugehen, schäl sie sauber, thue die kern heraus, treibs durch ein weites sieb, nimm ein pfund zucker, gieß ein seidel wasser darauf, laß ihn sieden, bis die dicke tropffen herab fallen, thue die durchgeschlagene morellen hinein, laß es sieden, bis es sich wohl vom becken abschälet, thue gefähten zucker darein, über truckne es über dem feuer, walge grosse flecken aus, drücke runde lebzelten daraus.

514. Wie man die weixel oder kirschen zu den gebratenen einmacht.

Nimm schöne zeitige weixel oder kirschen, die nicht mehlig seynd, wische sie sauber ab, thue die stengel darvon, legs in ein glas, so oft eine lage zucker, so eine lage weixel oder kirschen, bis es voll ist, man muß es aber wohl zuckern: hernach gieß einen guten wein-essig darein, daß der essig über die weixel gehet, binds zu. stich mit einer spenadel löcher darein ins pappier, laß den gangen sommer an der sonnen stehen, sie bleiben gang vollkommen, und seynd gar gut zu den gebratenen, auch in hitzigen franckheiten gut zu den labungen.

515. Das genuessische in die model von zwetschken oder pflaumen.

Man soll über die zwetschken ein heiß siediges wasser gießen, und eine viertel-stund stehen lassen, so lassen sie sich die häutlein abziehen, darnach soll man sie zu spältlein schneiden, und zu einem pfund zwetschken, ein pfund gefähten zucker nehmen, und in einem becken auf einem kohl-feuer sieden, bis es sich von der pfsanne schält, darnach in gebogene model schlagen, und trucknen.

516. Gemeine piscoten.

Schlage zum exempel acht eyer in eine tieffe schüssel, schlage sie wohl durch einander, ein pfund gestossenen zucker, rührs untereinander, thue drey viertel-pfund mund-mehl darein, schlage es so lang, bis der teig weiß wird, dann ie länger du den teig schlägest, ie schöner die piscoten werden, wenn der teig genug geschlagen, so nimm die piscoten-model, die von weißem blech gemacht seyñ, klein und länglicht, eines halben quer-fingers hoch, bestreiche sie mit frischer ungesalzener butter, die zerlassen ist, wann der ofen fertig, so fülle die formen mit teig, nimm zucker, der wohl getrucknet und klein gestossen ist, besträue sie damit, schiebe sie geschwind in den ofen. Du mußt wohl achtung geben, damit der ofen nicht zu heiß ist, dann diese bäckerey ist in einem augenblick verbrennt. Man soll den ofen offen lassen, damit du alleweil kanst dar zuschauen, wann sie dir allzubraun werden, so ziehe sie nahe dem ofen-loch zu. Ist aber sach, daß sie keine farbe bekommen wollen, so decke den ofen zu, schaue doch oft hinein, daß sie nicht verbrennen. Nimm eine heraus, schaue ob sie genug haben, welches du sehen kanst, wann du eine entzwey brichst. Wann sie gebacken, so ziehe sie

sie geschwind aus dem ofen, und nimm sie alsobald, weil sie warm seyn, aus den formen, wenn der ofen kalt worden, so setze sie auf pappier, eines neben das ander, schiebe sie wieder in ofen, damit sie trucknen.

517. Schnee-piscoten von zucker.

Nimm ein viertel-pfund clarificirten schönen zucker, laß ihn sieden wie ein syrup, oder wie ein rosenzucker, thue das weiße von zwey eyern darzu, schlag es wohl durcheinander, mache länglichte häufflein auf pappier und backe es.

518. Pistazien-piscoten.

Schäle die pistazien in heiß wasser, stoß sie in einem mörser, mische sie unter den zucker, welcher zu den schnee-piscoten angemacht ist, so werden sie schön grün.

519. Gemeine marzepan.

Nimm die mandeln, nemlich ein pfund, die süß seyn, schäle sie, wirff sie in klar wasser, nimm sie aus dem wasser, lege sie in ein schön weißes tuch, damit sie trucknen werden. stosse sie in einem mörser, thue ein wenig rosen-wasser darunter, damit die mandeln nicht öblicht werden, du mußt die mandeln stossen, biß sie gang klein werden wie ein mehl, daß er auch ziemlich fest wird, wenn die mandeln gestossen, so thue weiß'n zucker ein halb pfund oder drey viertel-pfund darein, stosse es wohl mit den mandeln untereinander, thue das weiße von einem ey darzu, wenn es wohl gesotten, so nimm es aus dem mörser in eine zinnerne schüssel, thue es in einen saubern tisch, bestraue es mit zucker, und arbeite es mit den händen. Theile den teig in so viel stücke als du wilt, thus in den mörser, oder mach sonst figuren daraus, was du wilt, wilt du torten davon machen, so lasse es eines thalers dicke. Thue ihn in den ofen, laß ihn trucknen, aber der ofen muß gar gelind geheizt seyn, er ist warm genug, wenn du die pasteten ausgezogen hast. Wenn der marzepan gebacken, so ziehe ihn heraus, mache das eyß darunter, wie vorhin gemeldet, setze es wieder in ofen, und laß es auflauffen.

520. Von pistazien marzepan.

Der pistazien-marzepan wird gemacht wie die vorhergehende von süßen mandeln; weil es gang grün ist, kanst du allerley sachen daraus machen, wenn du model hast, als grüne erbes-schädlein, spargel, artschocken oder sonsten was du wilt.

521. Haselnuß marzepan.

Die haselnüsse werden zum marzepan zugericht, wie die mandeln, wornach du dich zu richten. Die pasteten-bäcker in Franckreich nehmen in ihre marzepan und macronen ein wenig mund-mehl, das weiße von eyern thun sie unters eyß, dieses macht ihre marzepan bleich.

Eee e

522. Thür.

522. Türckisch pappier.

Nimm schönen weissen klein gefähten zucker nach deinem gefallen, lemonien-safft seyhe durch ein tuch. thue den zucker in ein meßingnes becken auf eine glut, laß ihn wohl heiß werden, gieß den lemonien-safft an den erhigten zucker, laß es zusammen sieden in der dicke eines müßes, nimm blumen nach deinem gefallen. schneide sie klein, laß sie übertrucknen, rühre darein, leg blechene model auf ein oblat, und gieß darein, wenns hart ist, so thus heraus.

523. Die lemonadi.

Man nimmt auf ein maas wasser sechs safftige lemonien, drückt den safft darvon in das wasser, und balgt's aus, zuckerts mit geläutertem zucker und kühlts es ein.

524. Das erdbeer wasser zum trincken / oder das gefrorne.

Man nimmt zwey pfund erdbeeren, und ein maas wasser, zerdrückt die erdbeeren, füllt's in ein säcklein, so von beitem-leinwath gemacht ist, und gießt von dieser ein maas wasser auf die erdbeeren ins säcklein, daß sein klar durchrinnt, gießt alsdenn geläuterten zucker darein daß süß wird, und kühlts wohl ein ins eyß, auch wohl biß recht gefriert, wenn man will.

525. Das gefrorne von zirber-nüßlein oder pistagien.

Man nehme vier loth zirber-nüßlein oder pistagien, wasche sie sauber, von den pistagien thue man die haut herab, stoß und treibs durch ein sieb, nehme ein seidel wasser, und thue das ganze durchgetriebene in ein säcklein, gieß das wasser darauß, zuckerts mit dem geläuterten zucker, und kühlts ein. NB. Wenn man will einkühlen, daß es gefroren werde, so nimmt man eyß oder schnee, das eyß klein zerschmettert oder gestossen, und salt darunter gemischt, so hält's die kälte, daß nicht das eyß oder schnee zergeret.

526. Weirel. oder kirsch-saffe zum wein abgießen.

Man nehme die weireln so von stengeln abgezupfft seyn, stosse sie in einem steinernen mörsel mit kern und allen, presse den safft darvon aus, laß ihn ein paar stunden stehen, daß sich das dicke an den boden setz, auf ein maas safft nimmt man anderthalb pfund zucker, und ein loth zimmet, ein loth nägelein, seyhe den safft in ein langhalsichtes glas, das glas muß nur biß an den halß mit safft seyn, schlag den zucker zu kleinen stücken, und das gewürz thue schneiden, thue dieses alles ins glas zu dem safft, vermache das glas wohl, setze es an die sonne, so lang sie krafft hat, es hat kein gefesttes, wie lang es an der soune stehen muß, gieß unter den wein, so hast du weirel- oder kirschen-wein.

527. Wie man das weirel. oder kirsch-wasser macht.

Nimm zwey viertel schöne saubere abgezupffte frische weirel oder kirschen, darvon löse eine gute hand voll kern heraus, stoß solche in einem mörsel,

ser, zu den andern weireln, zerstampffe selbige mit einem saubern hölzernen stämpffel, daß sie gang zerdrückt seynd und safftig werden, gieß drey maas brunnen-wasser darauf, rühre wohl untereinander, schütts in ein härinnen sack, laß durchlauffen, machs süß nach eines ieden verlangen.

528. Wie man den ribesel- und weinschärting-safft bereiten / und behalten soll über ein jahr / damit man allerley sachen färbet.

Man soll die wohlzeitige beerlein vom stengel abbrechen, mit einem hölzernen stößel in einem erdenen geschirre zermatschen, darnach über ein kohl-feuer setzen, und bey einer viertelstund mit stetigen zerstampffen sieden, darnach in einen wollensack schütten, und das lautere lassen durchtropffen, dasselbe in einen zinnern ständer, so unten eine büchse hat, in einem keller behalten, und oben darauf baumöl gießen.

529. Weirel- oder kirsch-safft / oder ribesel- und dergleichen zu machen / so man zum abgießen braucht.

Man nimmt auf ein pfund zucker, ein maas ausgepresten safft, läßt solchen aber vorhero etliche stunden stehen, bis er sich setzt, hernach seyhe ihn durch ein sauber tuch, und gießt ihn auf den zucker, läßt sie miteinander sieden, bis es zu einem dicken safft oder julep wird, also ist es fertig.

530. Zucker-butter.

Nimm frische butter so viel du wilt, nimm gestossene mandeln ziemlich viel, rühre unter die butter, darnach rühr auch wohl zimmet darein, daß die butter fein roth wird, und zucker, daß er süße genug ist, schlage sie darnach durch ein sauberes durchschläglein, daß es gewurbelt wird, ehe man die butter aber durchschlägt, setz in einen keller, wenn alles darein geknötten ist.

531. Krebs-butter zu machen.

Erstlich nimm ziemlich viel krebs, sied sie ab in frischem wasser, hernach nimm von krebsen die schären und schwänze, so ziemlich viel seyn müssen, löse das fleisch heraus, zerstoffe es auf das kleinste, nimm auf ein halb pfund frische butter, drey lebendige mittlere krebs, stoffe sie unter die obige zerstoffene krebschären, alsdenn nimm eine neue schüssel, so vorhero mit wasser abgebrannt ist, setz auß kohl-feuer, leg das halbe pfund butter in die schüssel, schütt das gestossene darzu, und rühre stets um, laß eine weile sieden, hernach nimm eine schüssel, und ein weißes tüchlein, seyhe die warme butter durch das tüchlein, setz an einen kühlen ort, laß sie stehen, brauche sie nach belieben.

Folget kůrglich beschriben die ordnung/ wie man sich im essen und trincken verhalten soll.

Man folget zwar dieser ordnung gar wenig, sondern ein jegliches land giebt seine speisen, wie es allorten gebrůuchlich, man hat es aber nur darum anhero gesetzt, zu zeigen, wie es dem menschen am nůtzlichsten und gesůndesten wůre. Dahero soll man die speisen, so důnne und leicht zu verdauen, am ersten geben, als suppen, kohl, spenat, weiche eyer und dergleichen, und dieses darum, weilten selbige (wann man die groben speisen vorhero genieisset,) nicht kůnnen unter sich kommen, dadurch der magen verderbt wird, und keinen ausgang hat, dař also eines mit dem andern verderben muř, deřgleichen sollen allezeit die warmen speisen denen kalten vorgezogen werden. Man soll auch die hůner, kalb-fleisch, und fische vor dem rind-fleisch und wildbret auftragen.

Hippocrates und Galenus melden, dař man des tages zweymahl essen solle, was aber kinder und wachsende personen, kůnnen wohl 6ffters essen, wie auch die alten, diese aber jedesmahl wenig, man hůlt aber davor am gesůndesten zu seyn, dař man des mittags nach genůgen, zu abends aber sehr wenig esse, so soll man auch von einer mahlzeit biř zu der andern sich der speisen enthalten, damit sich selbige jedesmahl recht verkochen kůnnen, bey der mahlzeit soll man offt und wenig trincken, zwischen der mahlzeit aber gar nichts, dann sonst die dauung des magens dadurch 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 6berflůzig, der kůs, obwohlen er harter concoction, so schliest er doch den magen, Galenus sagt: Dař der kůs, so eines mittelmůsigen alters ist, am gesůndesten seye; Die butter aber soll man jederzeit vor der mahlzeit essen, der rettig bekomt sehr wohl, wann er in der mahlzeit genossen wird, nach der mahlzeit verursacht er 6belriechende důnste, und aufsteigen des magens. Nach vollbrachter tischzeit soll man sein sanfftig hin und wieder spazieren, auch so es beliebt (aber nicht lang) ein wenig ruhen.

Register/

In welchem zu finden, was vor speisen bey den vornehmsten franck-
heiten denen patienten tauglich, man kan von diesen eine oder die
andere speiß nach belieben kochen.

Bey den augen zuständen, seynd die speisen wie bey der hectica.

Bey dem apostem-zuständen/ wie bey der dörr- und lungen sucht.

Bey der gölden ader/ wie bey der hectica.

Bey der angina, halb wehe und heifrigkeit, die sulz von kerbel-kraut,
fol. 185. num. 20. aus dem arkney-buch, noch eine fol. 186. n. 21. aus dem
arkney-buch, darvon ein löffel voll genommen, und in guter suppe ohne saltz
getruncken. Item die speisen, so bey den catharren zu finden.

Bey dem abnehmen und schwind sucht/ die mandel-suppe, f. 469. num. 1.
die käyser-gerste f. 475. n. 41. pistagien-suppe, f. 476. n. 44. gersten-schleim,
f. 477. n. 55. das pistagien-koch oder muß, fol. 478. n. 58. hünner-muß, f. 483.
n. 83. das butter-muß, f. 485. n. 94. semmel-muß, f. 485. n. 96. die sulzen-gal-
kert, f. 151. n. 4. item f. 152. n. 5. aus dem arkney-buch. Item die speisen/
bey der hectica zu finden.

B.

Bey der bräut, seynd anfänglich neben guten suppen zu geben die käyser-gerste,
fol. 475. n. 41. gersten-schleim, f. 477. n. 55. wanns etwas besser wird, man
del-knödel/ f. 495. n. 145. gezupfte knödel oder klösser, f. 496. n. 148. weirel-
oder kirsch-knödel, f. 496. n. 151. laß die zimmet aus. Äpffel-klösser, knödel,
f. 497. n. 153. schlick-kräpffel, f. 497. n. 155. die speise, f. 507. n. 210. die wür-
ste, f. 508. n. 212. das panädel, f. 508. n. 215. spenat, f. 509. n. 218. laß das ge-
würz aus. Zucker-sträubel, f. 515. n. 251. salben-küchel, f. 52. n. 283. gebä-
ckene erbis, f. 524. n. 294. schnee-ballen, f. 525. n. 300. gebäckene rosen, f. 525.
n. 433. stec von fisch-magen, f. 559. n. 434. laß von diesen drey speisen das ge-
würz aus. Item die speisen, so bey den hitzigen krankheiten zu finden.

In brust zuständen/ wie bey dem catharr.

Bey blähung und geschwulst, weirel- oder kirsch-suppe, f. 474. n. 35. weinz-
beerlein- oder kleine rosmen-suppe, f. 475. n. 43. gersten-schleim, f. 477. n. 55.
noch einer, f. 478. n. 56. kräuter-suppen, f. 502. n. 180. äpffel-koch oder muß,
f. 481. n. 71. das wein-muß, f. 482. n. 81. zwetschen-muß, f. 483. n. 82. die knö-
del oder klösser von jungen hünner-fleisch, f. 495. n. 146. gedämpfte hünner, f. 503.
n. 188. die kuchen, f. 519. n. 273. äpffel-sträubel, f. 521. n. 281. genueser marck-
pastetel, f. 531. n. 323.

In blattern oder pocken/ alten leuten und kindern, haber-suppen, f. 475. n. 38.
fohl-suppen, f. 477. n. 51. 52. die rüben-suppen, f. 477. n. 54. gersten-schleim,
f. 477. n. 55. f. 478. n. 56. das braune muß, f. 482. n. 77. die gebäckene feigen,

Register.

f. 518. n. 263. wann die blattern oder pocken anfangen abzuheilen: Zwetschken-
muß, f. 483. n. 82. kaiser-gersten, f. 475. n. 41. gezupfte knödel oder klösser,
f. 496. n. 148.

C.

Bey den contracturen wie bey den glieder-zuständen.

Bey dem catharr/ die haber-suppen, fol. 475. num. 38. die kohlsuppen, f. 477.
n. 51. n. 52. die rüben-suppen, f. 477. n. 54. der gersten-schleim, f. 477. n. 55.
f. 478. n. 56. biersuppen, f. 470. n. 5. kaiser-gersten, f. 475. n. 41. das braune
muß, fol. 482. n. 77. capaun-müßel, f. 480. n. 65. aufgelauffen faim-koeh oder
schaum-muß, f. 484. n. 88. butter-koeh oder muß, f. 485. n. 94. spanisch äpfel-
koeh oder muß, f. 485. n. 95. rosen-koeh oder muß, f. 487. n. 97. Item die sulke
oder gallert, so im arckney-buch f. 186. zu finden. Die mandel-knödelin oder
klösser, f. 495. n. 145. schlick-kräpffel, f. 197. n. 155. Die kräuter-suppen, f. 502.
n. 130. gefüllter kohlsuppe, f. 507. n. 207. speise von brösel, f. 507. n. 210. die speise, f. 508
n. 214. der spenat, f. 509. n. 218. laß das gewürz aus. Gefüllte hünere mit
mandeln, f. 511. n. 230. zucker-sträubel f. 515. n. 251. Genueser marcks-paste-
ten, f. 531. n. 323. spenat-dorten, f. 543. n. 355. gefüllte gründel oder gründ-
linge, f. 555. n. 407. Die drey speisen, f. 559. n. 432. 433. 434. der zuckerpenat,
f. 567. n. 454. auch was auffer dem gewürz und candirten zucker gemacht wird.

D.

Bey der dörr- und lungensucht/ die mandel-suppen, f. 469. n. 1. pistakiens-
suppen, f. 476. n. 44. gestoffene hünere- und capauner-suppen, f. 576. n. 47. laß
das gewürz aus. Item, die speisen so bey dem catharrh, auch bey der hectica
zu finden, auch die sulken oder gallert, so im arckney-buch, f. 160.

Bey dem dampff/ die wein-beerlein-suppen, f. 475. n. 43. das braune muß.
f. 482. n. 77. das zwetschken-muß, f. 438. n. 82. das wein-beerlein-muß, f. 484.
n. 89. der spenat, f. 509. n. 218. die gebackene feigen, f. 518. n. 263. gebackene
zibeben, f. 522. n. 287. Item die speisen so bey dem catharrh.

E.

In sieber zuständen: Die mandel-suppen, f. 469. n. 1. die pistakiens-suppen,
f. 476. n. 44. kaiser-gersten, f. 475. n. 41. der gersten-schleim, f. 477. n. 55. sem-
mel-koeh oder muß, f. 481. n. 69. das müßlein, f. 482. n. 78. das aufgelauffene
faim-koeh oder schaum-muß, f. 484. n. 88. lemonien-koeh oder muß, f. 484.
n. 90. gezupfte knödeln oder klösser, f. 496. n. 148. die schlick-kräpffel, f. 497.
n. 156. gemachte maurachen, morcheln, f. 505. n. 197. knödel oder klösser. f. 509
n. 217. item die speisen wie bey der hectica, ohne derselben, worzu milch kommt.

Bey der fraiß oder schweren und hinfallenden noth: Das ambrak-koeh
oder muß, f. 484. n. 91. das rosen-koeh oder muß, f. 486. n. 97. die speiß von
hirsch-geweyß, f. 505. n. 202. item die pafesen, f. 524. n. 298.

In

Register.

In übrigen feuchtigkeiten des leibs: Die wein-suppen, f. 470. n. 6. 7. das wein-koeh oder muß, fol. 482. n. 81. citronen-muß, f. 478. n. 57. item die speisen, so bey der wasser-sucht angezogen werden.

Bey den frangosen: Die kaiser-gerste, f. 475. n. 41. capaun-mußlein, fol. 480. num. 65. das mußlein, fol. 480. n. 67. das lungen-koeh oder muß, f. 482. n. 76. das mußlein, f. 482. n. 78. hünner-koeh oder muß, f. 483. n. 83. dorten-muß, f. 486. n. 100. item die speisen, so bey den glieder-zuständen.

Bey der gelbsucht: Wie bey der gall- und leber-zuständen.

Bey der gall: Die kaiser-gerste, f. 475. n. 41. das citronen-muß, f. 478. n. 57. agreß-koeh oder muß, f. 479. n. 63. lemonien-koeh, f. 484. n. 90. das saimb-koeh oder muß, f. 484. n. 88. weipel-kirsch-koeh, f. 486. n. 99. gefüllte kirsch-semmel, f. 494. n. 138. die gezupfften knödel, f. 496. n. 158. die kirsch-flösser, f. 496. n. 151. 152. die speise, f. 508. n. 214. die würste, f. 509. n. 217. der spenat, f. 509. n. 218. die gebackene, salben, f. 520. n. 276. gebackene weipel oder kirschen f. 514. n. 247. äpfel-strauben, f. 521. n. 281. die weipel- oder kirsch-dorten von butter-teig, f. 526. n. 309. speiß von hecht-leber, f. 559. n. 433. doch muß in allen obst-speisen von zucker gar wenig genommen werden.

In glieder-zuständen: Die mandel-suppen, f. 469. n. 1. pistazien-suppen, f. 476. n. 44. das gestoffene, f. 476. n. 46. 47. das capaun-mußlein, f. 480. n. 65. das mandel-milch-koeh oder muß, f. 481. n. 70. das koeh, f. 483. n. 86. die gesulzte milch, f. 487. n. 102. 103. die knödel, f. 495. n. 146. gezupffte knödel, f. 496. n. 148. die speiß, f. 507. n. 210. 211. item f. 508. n. 214. die rahm-krapffen, f. 516. n. 254. genueser marck-pastetlein, f. 531. n. 323. kleine pastetlein, f. 535. n. 335. die marcks-dorten, f. 543. n. 356.

H.

In hitzigen krankheiten: Anfangs gute kräftige suppen von capaunen, oder mit hirsch-horn-sulz oder gallert vermischt, die sulze such im arhney-buch, f. 278. das citronen-muß, f. 478. n. 57. das agreß-muß, f. 479. n. 63. das lemonien-muß, f. 484. n. 90. das kirsch-muß, f. 486. n. 99. das eyer-kraut, f. 497. n. 157. die speiß, f. 505. n. 202. die mandel-krapffen, f. 513. n. 245. die kühel, f. 519. n. 273. das panädel, f. 508. n. 215. die würste, f. 509. n. 217. spenat, f. 509. n. 218. die pastetlein, f. 532. n. 324. die weipel oder kirschen, fol. 584. n. 514.

In der heilica dörr oder abnehmen: Die sulzen oder gallert, so zu finden im arhney-buch, fol. 280. feqq. das gestoffene von hünern, fol. 576. num. 46. die kaiser-gersten, fol. 475. num. 41. gersten-schleim, fol. 477. num. 55. die kräuter-suppen, fol. 502. num. 180. zeller-suppen, f. 502. num. 179. krebs-koeh oder muß, fol. 479. num. 59. das capauner-mußlein, fol. 480. num. 65. das mandel-milch-koeh oder muß, fol. 481. num. 70. das muß von eyern und milch, fol.

Register.

fol. 481. num. 72. das weinbeerlein-muß, f. 484. n. 89. die gefüllte milch, fol. 487. num. 102. 103. krebs-sulze, fol. 421. num. 125. gefüllte artschocken, f. 507. n. 209. die speiß, fol. 507. n. 210. n. 221. würste vor einen krancken, f. 508. n. 212. schlick-kräppel von krebsen, f. 497. n. 156. mandel-pasteten, f. 70. n. 341. schild-kröten, f. 557. n. 419. die gehackten schnecken, f. 558. n. 424. das krebs-schmalz-koch-oder muß, f. 559. n. 431. speiß von karpffen-zungen, f. 559. n. 432. die mandel-sulz oder gallert, f. 491. n. 121. Bianco Mangiare-dorten, f. 544. n. 361. milch-rahm-dorten, f. 545. n. 365.

K.

Vor die Kindbetterin: Die ersten acht tage sollen sie kräftige hünere oder capaun-suppen trincken, die andern acht tage können sie sich gebrauchen des müßleins, f. 482. n. 78. hünere-koch oder muß, f. 483. n. 83. butter-muß, f. 485. n. 94. gezupfte knödel oder klößler, f. 496. n. 148. die übrige zeit schlick-kräppel von krebsen, f. 497. n. 156. maurachen oder mordeln, f. 505. n. 197. das welsche panädel, f. 508. n. 215. würste von bräuner-zwetschen oder pflaumen, f. 509. n. 217. die speise von einem kalbs-hirn, f. 508. n. 214. spenat, f. 509. n. 218. hünere mit mandeln gefüllt, f. 511. n. 230. mandel-krapffen, f. 513. n. 245. zucker-sträubel, f. 515. num. 251. die lüchel, f. 519. n. 273. äpfel-strauben, f. 521. n. 281. gebackene erbiß, f. 524. n. 294. Pafesen von hirsch-marck, f. 524. n. 298. genueser marck-pasteten, f. 531. n. 323. item f. 532. n. 324. Alla potrida, f. 534. n. 331. mandel-pastetlein, f. 70. n. 341. mandel-dorten, f. 74. n. 352. gefüllte gründel, f. 555. n. 407. schild-kröten, f. 557. n. 419. gebackene krebs, f. 558. n. 425. item die drey speisen, f. 559. n. 432. 433. 434.

Im kopff wehe und schwindel: das ambrakoch oder muß, f. 484. n. 91. andere speisen wie bey der schweren noth.

L.

Leber-zustände: die käyser-gersten, f. 475. n. 41. wein-beerlein oder kleine rosinen-suppen, f. 475. n. 43. das gestoffene von hünern, f. 476. n. 47. der gersten-schleim, f. 477. n. 55. das citronen-koch oder muß, f. 478. n. 57. agreß-koch oder muß, f. 479. n. 63. das müßlein, f. 480. n. 67. lungen-koch oder muß, f. 482. n. 76. das zwetschen-muß, f. 483. n. 82. das hünere-koch oder muß, f. 483. n. 83. das faimb-koch oder schaum-muß, f. 484. n. 88. das wein-beer-koch oder kleine rosinen-muß, f. 484. n. 89. das lemonien-koch, f. 484. n. 90. das butter-koch, f. 485. n. 94. die schlick-kräppel, f. 497. n. 155. 156. die hünere in agreß, f. 499. n. 166. gefüllter kohlr, f. 507. n. 297. die gefüllten artschocken, f. 507. n. 208. 209. die speisen, f. 507. sqq. n. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. hünere mit mandeln gefüllt, f. 511. n. 230. 231. die lüchel f. 519. n. 273. äpfel-strauben, f. 521. n. 281. milch-rahm-krapffen, f. 522. n. 284. genueser marck-pasteten, f. 531. n. 323. 324. aufgesetzte pastetlein ohne sig, f. 71. n. 345.

krebs

Registret.

krebs-pastetlein, f. 541. n. 351. die torten, f. 543. n. 355. 356. 357. bis 369. gefüllte gründel oder gründlinge f. 555. n. 407. hausen, f. 554. n. 405. die speisen, fol. 559. n. 432. 433. 434. es ist auch allhier nicht viel zu zuckern.

Leid-rücken-wehe und nieren-zustände/ suche die speisen wie bey dem sand und stein.

M.

Magen-zustände, wie bey den feber-zuständen.

Melancholey und Hypochondria: Weinbeerlein-suppen, f. 475. n. 43. das gestoffene von hünern, f. 476. n. 46. 47. gersten-schleim, f. 477. n. 55. f. 478. n. 56. capaun-milchlein, f. 480. n. 65. wein-muß, f. 482. n. 81. das hoch oder muß, f. 483. n. 86. kalberne würste, f. 495. n. 140. knödel, f. 495. n. 146. n. 217. hecht-knödel oder klößler, f. 497. n. 154. gebackene hünner und tauben, f. 499. n. 164. 165. gedämpfte hünner, f. 503. n. 188. hünner mit mandeln gefüllt, f. 511. n. 230. 231. gefüllte lerchen, f. 510. n. 224. gebratene reb-hünner, f. 510. n. 226. gebratene capaun, f. 511. n. 232. fahhan, f. 513. n. 242. die kühel, f. 519. n. 173. hünner in marcks-pasteten, f. 532. n. 324. 325. kleine spanische pastetlein, f. 533. n. 328. italiänische tauben-pasteten, f. 533. n. 330. hecht in lesmonien, f. 547. n. 371. ruten, f. 552. n. 392. gefüllte gründel, f. 555. n. 407. pomerangen-schalen, f. 580. n. 499. Item alle geringe speisen mit capern zugericht. Unter den weinen sind die tauglichsten, rhein- und mosler-wein, in ermanglung deren, wohlabgelegene österreichische, königstetter, und gumpolskircher-wein. Gutes, abgelegenes und mit hopffen wohlgefochtes bier kan auch getruncken werden.

Milts-zustände: wie bey den leber-zuständen.

N.

In nieren-zuständen: wie bey sand und stein.

P.

In pestilenz: seynd die speisen wie in hitzigen franchheiten angemercket worden.

In Podagra, wie in glieder-zuständen.

R.

In der rothen ruhe: Das pistazien-muß, f. 378. n. 58. das mandel-muß, f. 479. n. 62. das aufgegangene quitten-muß, f. 480. n. 64. das semmel-muß, f. 481. n. 69. rosen-muß, f. 486. n. 97. das mandel-reiß, f. 483. num. 85. das zimmet-muß, fol. 484. num. 92. 93. das dündel-muß, f. 486. n. 98. das falsche mandel-muß, fol. 486. num. 101. die reiß-milch, fol. 488. num. 107. die reiß-knödel, f. 495. n. 144. die speise, f. 503. n. 177. krapffen von quitten, f. 519.

fff

f. 519.

Register.

f. 519. n. 272. quitten-strauben, f. 520. n. 278. mandel-torten, f. 542. n. 352. zimmet-torten, f. 542. n. 354. Bianco Mangiare torten, f. 544. n. 261. Item alles eingemachte und candirte confect von quitten.

S.

In sand- und stein-zuständen: Das gestoffene, f. 476. n. 46. 47. lemonien-muß, f. 484. n. 90. erdbeer-muß, f. 481. n. 73. kirsch-klösser, f. 496. n. 151. 152. äpfel-klösser, f. 497. n. 153. schlick-kräpffel, f. 497. n. 155. die suppen, f. 502. n. 179. 180. würste, f. 508. n. 212. das köchel, f. 508. n. 216. die knödel oder klösser, f. 509. n. 217. hünner mit mandeln gefüllt, f. 511. n. 230. wacholder-vögel, f. 511. n. 234. äpfel-sträubel, f. 521. n. 281. gebackene zibeben, f. 522. n. 287. peterzilgen, f. 522. n. 288. gebackene rosen, f. 525. n. 302. hünner in marcks-pasteten, f. 264. n. 324. kräuter-torten, f. 546. n. 366. die drey speisen, f. 559. n. 432. 433. 334.

Schiatica, wie in glieder-zuständen.

Schlag oder gewalt Gottes: Pistazien-suppen, f. 476. n. 44. das ambras koch oder muß, f. 484. n. 91. das rosen-koch oder muß, f. 486. n. 97. die speise, f. 501. n. 176.

Schwindsucht: wie bey der Hedica.

Seitenstechen: wie bey der hitzigen krankheit und catharr.

W.

Wassersucht: Die zeller-suppe, f. 502. n. 179. 180. Item allerley gebratenes von kälbern, lämmern, capaunen, reb-hünnern, hasel-hünnern, lerchen, wacholder-vögeln, und dergleichen.

Register.

Was in diesem koch-buch für allerhand speisen zu finden seynd.

Von allerhand suppen.

Mandel-suppe, fol. 469. schmalz-suppe von maurachen oder spitz-morcheln, ibid. suppe mit kleinen vögelein, ibid. jäger-suppe, ibid. biersuppe, fol. 470. wein-suppe, ibid. eine andere mit rahm, ibid. suppe über gebratene hünner, gesortene fische, über gebratenes. Item über gebratene capaun- und reb-hünner. ibid. mandel-geschärb über reh-schles-

gel oder keulen, fol. 471. suppe über capaun und reh, schlegel oder keulen, ibid. suppe über eine zunge, ibid. rosmarin-suppe, ibid. nägel-suppe, ibid. königs-suppe, ibid. suppe über hechte, eschling und fehren, fol. 472. mehr ein andere über hechte, ruten und scheiden, ibid. calecutische suppe, ibid. schwarze brüh über einen karpffen, ibid. polnische suppe, ibid. hecht-suppen, fol. 473. krebs-suppen,