

241. Indianische hünere zu braten.

Verbinde die brust gang mit breiten schnitten speck, und laß sie also langsam braten.

242. Gebratene fashan.

Den halben theil gespickt, und den halben theil mit speck verbunden, gebraten, und warm gegeben mit den federn in den flügeln.

243. Scuffada zu machen auf wellisch.

Nauff einen lungen-braten, weiche ihn ein mit halb wein und esig, künmel, wacholder und rosmarin, spicke ihn mit dickem speck über quer, laß ihn etliche sude thun, hernach steck ihn an einen spieß, begieße ihn mit der weiche oder beize, ehe du ihn giebst, bestraue ihn mit lemonien-schalen.

244. Mandel-kreen über gebratene gänse oder lungen-braten.

Quelle mandeln, und stosse sie klein, nimm weniger kreen oder merrättig als mandeln, rühre untereinander, thue zucker darunter, wenn du es wilt anrichten, so gieß es auf das gebratene.

NB. Zu den gebratenen ist gebräuchlich/ daß man iederzeit salat gebe/ welchen ein ieglicher nach seinem belieben gemischt oder allein geben kan/ bey vornehmen orten giebt man auch von allerhand welschen fruchten/ lemonien/ citronen/ pomerangen/ so mit granat/ äpfel- kernen regulirt/ auch allerhand falsen oder tischen wie ieder will.

Von allerhand kraffen und back-werck.

245. Mandel-kraffen zu machen.

Man soll mandeln auf das kleinste bereiten, und wohl zuckern, und von zwey oder drey eyern das klare nehmen, nachdem man viel macht, mit einem frischen oder zimmet-wasser wohl kochen, und unter die mandeln rühren, darnach soll man mit den eyer-dottern und schönem mehl einen teig anmachen, und ziemlich zuckern, und ein blätlein auswalgen, die fülle dar auf legen, und mit einem radel fein lange strigel, die eines fingers lang, und eines zwerger fingers dicke seyn, abradeln, und das abgeradelte über sich kehren, und an den örtern mit eyer-klar fein zusammen bicken, wie ein ringel, und in einer torten-pfanne backen, wenn sie halb gebacken seyn, einen eyer-dotter mit frischem wasser und zucker abschlagen, und darmit bestreichen, und folgendts backen.

246. Andere mandel-kraffen im schmaltz gebacken.

Man soll die mandeln auf das kleinste bereiten, und um einen pfenning
 Ett
 sem

femmel-schmollen im frischen wasser weichen, und wieder wohl ausdrücken, und darunter stossen, und wohl zuckern, darnach drey oder vier eyer-dotter daran schlagen, daß es ein feiner teig wird, ist er zu dünne, so kan man ihm mit einer gestossenen femmel helffen, darnach soll man feuer-wigel daraus machen, nicht gar eines fingers dicke, die müssen unter sich gespißt seyn, in der form der kleinen rüblein, die man gefatter-rüblein nennt, darnach in einem schmaltz fein kühl backen, und wenn mans heraus thut, oben darauf einen rosmarin-wipffel strecken, so stehen sie gar fein, seynd warm gar gut, wenn mans also warm auf die tassel giebt.

247. Den teig zu den gebackenen äpffeln/ weireln oder kirschen und andern sachen/ daß er gar hoch aufläufft/ zu machen.

Man soll nehmen die süsse abgenommene milch, dieselbe wohl warm lassen werden, und ein wenig schmaltz darinn zergehen lassen, und schönes mehl darein rühren, daß es so dicke wird wie ein koch oder muß, darnach soll mans auf einer glut wohl abtrucknen, und zwey oder drey eyer, darnach man viel macht, in das heisse wasser legen, und eins nach dem andern in teig schlagen, und glatt abschlagen oder rühren, daß er in der dicke ist wie ein strauben-teig, wenn man weirel oder kirschen daraus backen will, soll man nur allezeit eine weirel oder kirsche nehmen, da der stengel halb abgeschnitten ist, in den teig tuncken, und im schmaltz backen, so kauffen sie gar hoch auf; also kan man auch äpfel, salbey, zwetschken, pflaumen, zibeben, und was man will, backen. Wenn man gedörte weirel oder kirschen siedet und fein übertrucknen läßt, und streckts an kleine spießlein, und bäckts aus solchem teig, so werden sie gar schön und gut; wenn mans anricht, muß man die spießlein heraus ziehen, will man gern, so macht man ein gutes gezuckertes weirel-süpplein darüber.

248. Die runden brand-kuchen zu machen.

Man soll in frisch wasser eines halben eyes groß schmaltz legen, und darinnen sieden lassen, darnach ein schönes mehl darein rühren, so viel daß nur das mehl naß sey, darnach soll mans auf heisser asche wohl abtrucknen, daß es gar trucken wird, alsdenn soll man eyer in ein heiß wasser legen, und eins nach dem andern daran schlagen und wohl abrühren, oder in einem mörsel stossen, bis der teig so dicke wird, als ein koch oder muß, alsdenn soll man ihn auf einen fetten teller thun, und mit einem löffel fein rund bröcklein ins schmaltz ziehen, das schmaltz muß nicht gar heiß seyn, und also fein kühle backen, stets rügeln oder quardeln, und mit einem löffel darauf giessen, so laufen sie schön auf, und werden gar locker.

249. Sprig-Krapffen zu machen.

Man soll den teig machen wie zu den brand-küchlein, allein an statt des wassers soll man milch nehmen, und wenn der teig fein zäch abgestossen ist, soll man in die spriben ein zerlassenes schmaltz giessen, und den

den teig darein thun, und also in die pfanne drücken in das schmalz, nicht dick über einander, nur zweysach, das schmalz muß ein wenig wärmer seyn, als zu den kuchen, doch auch nicht gar heiß.

250. Sprig-Krapffen von mandeln.

Man soll mandeln auf das kleinste bereiten mit frischem wasser und zucker, darnach darunter nehmen ein schönes gefähtes mund-mehl, und mit eyer-klar von neu-gelegten eyern einen teig anmachen, so dicke, daß er in der sprige bleibet, darnach ein schmalz überlegen, daß aber nicht gar heiß wird, und wie andere sprig-krapffen durch die sprigen hinein drücken, und backen, sie müssen nicht braun werden, je weißer sie seyn, je besser, wann sie noch heiß seyn, soll man sie zuckern.

251. Zucker-sträublein zu machen.

Man soll schönes mehl nehmen, und fast den dritten theil zucker, darnach eyer-klar und 2 löffel voll frisch wasser und einen löffel voll wein nehmen, alles wohl zerklöpfen, und darmit einen dünnen straubel-teig anmachen, und gar wohl rühren, und das schmalz in der pfanne 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 einen kleinen prügel wickeln, wie die hollipen, und mit dem prügel oder stöckel auf die schüssel legen, darinn mans anrichten will, und erst auff der schüssel den prügel ausziehen, sie lassen sich nimmer umlegen, zerbrechen unter den händen.

252. Die waffen-krapffen mit mandeln zu machen.

Man soll nehmen ein halb pfund klein bereitete mandeln, 4 eyer-dotter und ein ganzes ey, mit dem soll man die mandeln wohl abreiben, und wohl zuckern, darnach soll man nehmen ein gutes stücklein süßen rahm, und ein gutes stücklein butter darinnen zergeben lassen, und an die eyer und mandeln gießen, und wohl abreiben, darnach schönes semmel-mehl darein rühren, daß so dicke wird, wie ein strauben-teig, alsden das darzu gehörige eisen wohl lassen warm werden, und mit butter schmieren, und den teig mit einem schöpff-löffel darauf gießen, und über einem feuer herab backen, und wann mans vom eisen thut, geschwind über einen walger wickeln, daß sie krumm werden, wie ein hollipen.

253. Sack-kuchen zu machen.

Man soll nehmen 8 eyer und eine gute süße milch, und wohl abrühren, und mit schönem mehl einen teig anmachen, wie einen strauben-teig, denselben in ein leinenes säckel gießen, nicht voll, und zubinden, und in ein siedendes wasser legen, und sieden lassen, biß fest wird, darnach heraus thun, und lange schmiedlein daraus schneiden zwey finger breit, und kühl im schmalz backen, die pfanne stets rügeln, und mit einem löffel das

Etz 2

schmalz

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 seidel obern süßen rahm oder sahm-milch von dem allerbesten, in eine pfanne, und also siedig darein kochen, hernach gar ein schönes mehl darzu thun, daß es so dick wird wie ein koch oder muß, alsdani soll man ihn auf dem kohl-feuer wohl abtrucknen, zuvor aber 4 eyer 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 teig schlagen, und wohl rühren, darnach den teig auf einen fetten teller thun, un feine striglein in ein nicht heisses schmalz einziehen, ist der teig zu linde, so fahren sie von einander, un kan man sie rund einziehen.

255. Die drey pfannen-kraffen.

Man soll in warmer kühe-milch ein bröcklein oder wenig schmalz zer gehen, und wohl warm lassen werden, von 5 eyern, die zuvor in warmen wasser gelegen, und schönem mehl, einem teig anmachen, ein wenig dicker als einen strauben teig, man muß nur ein ey nach den andern darein schlagen; darnach soll man ein wenig schmalz in eine pfanne nehmen und zer gehen lassen, und den teig darein schütten, und auf einem kleinen glütlein trucknen lassen, biß er sich schneiden läßt, darnach soll man ihn auf einen schmalzigen teller legen, und länglichte strigel daraus schneiden, nur ein wenig und fein kühl im schmalz backen.

256. Ein essen/ so man den faulen hans nennet.

Man soll nehmen um 3 kreuzer oder 1 gl. einen schönen weissen semmel-teig, und 1 halb maas des besten milch-rahms, 4 oder 5 eyer-dotter darein wohl zer schlagen, auch 2 löffel voll frische bier-gärben, alles in den teig gießen und abrühren, ist es zu dünne, so soll man mehrer mehl darein nehmen, und rühren, und auf einem warmen ofen stehen lassen, und auffgehen, alsdenn soll man den teig noch einmahl gar wohl und starck würcken, daß er fest wird, und formiren wie einen zucker-hut, und in den back-oven schießen, und fein warm, doch gemach lassen backen, so viel, daß man ihn schneiden kan, alsdann soll man ein scharffes messer nehmen, und am boden herab schneiden eines grossen fingers dicke, und das andere alles nach einander zerschneiden eines messer-rückens dicke, allein der kopff muß auch so dicke seyn, als das untere, alsdenn soll man eine frische butter wohl mit zucker vermischen, und die schnitten zu beyden seiten ziemlich dick damit bestreichen, und auf einander legen, und wieder in den back-oven einschießen.

257. Die blätterichten golatschen zu machen.

Man soll nehmen ein mählein schönes semmel-mehl, das warm ist, und eine gute bier-gärben bey einem halben seidel, dieselbe warm machen, und wol rüh-

rühren, daß es schäumicht wird, darnach einen guten milch-rahm nehmen, so viel, daß man den teig in rechter dicke, wie einen krapffen-teig anmachen kan, den milch-rahm warm machen, und unter die gärben gießen, wohl rühren, und damit den teig anmachen, zuckern, und 2 stunden auf den ofen setzen, bis daß er auffgehet, doch muß nicht zu heiß auf den ofen seyn; wann er gangen ist, soll man ihn auf den tisch thun, und mit denen händen ein wenig überstossen, darnach alle mahl so viel nehmen, als zwey hände gros, und mit einem wälger oder rund-holz der läng nach austreiben einer spanen breit, un eines messer-rückens dick, darnach mit zerlassener butter oder schmaltz schmieren, und über einander wickeln wie zuvor, aber nicht mehr bestreichen, das soll man drey odr vier mahl thun, zum vierten mahl soll man ihn mehr so dünn auswalgen als eines daumes dick, und mit schmaltze bestreichen, und ein wenig rasten lassen, darnach wieder so dünn auswalgen, als das erste mahl, und wieder über einander wickeln, und wieder so dünn auswalgen, und wann mans hat zum andern mahl ausgewalgt, soll mans wieder bestreichen und zusammen wicklen; darnach soll man ihn eine spanne breit, und zwey spannen lang machen, also kan man den gangen teig verarbeiten, und bey einer viertelstunde liegen lassen, daß er ein wenig ausgehet, und wann man einschiest, mit schmaltz bestreichen, sie seyn lang gut, man kans in einer torten-panne wärmen, so werden sie, als wären sie erst gebacken worden.

258. Die guten böhmischen golatschen.

Man soll einen solchen teig nehmen, wie oben vermeldet, und eines messer-rücken dicke runde blätlein auswalgen, ein wenig grösser, als ein ziene-ner teller, darnach soll man von guter süßer milch und eyern ein gutes töpffel machen, dasselb mit einem tuch und reiterlein gar wohl aufstreichen, daß gar trucken wird, das töpffel soll man darnach mit einem guten dicken rahm und zerlassenen butter anmachen, in der dicke als ein koch oder muß, daß es sich aufstreichen läst, und also diß töpffel auf die ausgewalgene blätlein streichen, noch so dick als der teig ist, man muß gar nicht an die örter hinaus streichen, sondern man muß einen finger breit leer lassen, zweyfach über einander legen, daß er am rande dicker wird, damit die fettigkeit nicht abrinnen kan; ehe mans einschiest, muß mans aber mit butter bestreichen, und muß die fülle erst darauf streichen, wann das lädlein auf der ofen-schüssel liegt, wann mans essen will, soll mans wärmen.

259. Diese ist eine böhmische speise / wird auch auf böhmisch also genannt: Pugatschen-brodt von kochholck.

Ein mäslein mehl, ein fuder mäslein, ein mäslein anis, ein mäslein fen-chel, ein löffel voll schmaltz, zwey mäslein milch, um zwey pfennig gärbgen, ein viertel-pfund zucker, ein wenig saltz, wenig frisches wasser. Dieses

alles zusammen wacker abgeknetet, und zu einem langen strigel formirt, hernach gehen lassen und backen, hernach wann es gebacken ist, also warm zu blätlein geschnitten, so dünn als mans haben will.

260. Eyer-Kuchen zu backen.

Nimm 5 oder 6 eyer, klopffs, thue sie in ein laues schmaltz, als wann du ein eingerührtes woltst machen, rührs so lang biß es glatt wird, und wanns schon hart wird, so rühr ein wenig semmel mehl darein, daß es fein dicklicht wird: darnach thue es auf einen hölzernen teur, mach ein schmaltz heiß, legs ein, klein und groß, und backe.

261. Eyer-brezeln zu backen.

Nimm um 3 kreuzer oder 1 gl. semmel-teig, und 7 eyer, thue butter darein, so viel als 2 eyer groß, auch milch-rahm, thue alles untereinander, darnach mach brezeln daraus, und trags zum becken, so seynd sie gut.

262. Büchsen Krapffen

Mach einen teig mit eyern und milch an füll die büchsen voll, legs in ein siedendes wasser, las sieden, bis es ausgefotten hat, alsdenn nimm sie heraus aus dem büchsen, schneids zu schnitten, oder laß gang, wie du wilst, backe sie kühl aus dem schmaltz, so seynd sie recht, das saltz vergiß nicht.

263. Feigen zu backen.

Nimm ganze feigen, drücke sie fein übereinander, schneide darzu rinden von einer semmel, auch äpfel, welche rund und breit geschnitten seynd wie die feigen, stecke sie zwischen die feigen an einen hölzern spieß, tuncke es in einen teig, der von mehl und wein angemacht ist, thue es in ein heiß schmaltz, backe es langsam aus, schneide es vom spieß herunter, gieb es mit zucker.

264. Gebackene bröcklein.

Saubere die bröcklein, schneide plätzlein daraus, und rösts im schmaltz, legs in eine schüssel, nimm wein-essig, fleisch-brüh, pfeffer, saffran, muscatenblütze, laß auf den kohlen breckeln, richts darüber.

265. Gebackene semmel

Nimm eine weiße rund-semmel, stoß die rinden überall darvon mit einem reib-eisen, darffst nicht gar auf die brosam wegstoßen: Darnach so schneid fein runde schnitten darvon, und nimm eine weinbeer-latwerge, bestreich die schnitten innen und aussen, setz zwey auf einander, doch daß unten und oben nichts sey, tuncks darnach in ein teiglein und backe.

266. Gerben oder hefen krapffen zu machen.

Nimm vom schönen mehl, setz, daß es warm wird, alsdann nimm süße butter, die zerbröckele klein in das mehl, darnach nimm 1 oder 2 löffel voll gerben, oder darnach du viel machen wilst, rührs unter eine süße milch, die muß auch laulich seyn, mach eine teig aus dem mehl, und butter daran nicht zu dünn,

zu dünn, darnach nimm eyer in ein warmes wasser, schlag eines nach dem andern darein, nicht alle ganz, halb dotter, und halb gang, schlag oder rühre ihn nicht gar starck ab, er wird sonst zack, laß ihn aufgehen, darnach leg sie auf ein bret, backß kühl heraus, sie seynd gut und recht.

267. Aufgeloffene hasen-ohrlein.

Thue schmaltz und wasser in eine pfsanne, laß sieden, gieß es in schönes mehl, und schlag drey eyer daran, mach einen teig, und walge ihn dünn aus, formire hasen-ohrlein, und backß im schmaltze.

268. Noch andere.

Mache einen teig an mit etlichen eyern, nimm ein löffel voll milch, saltz, mach den teig nicht zu hart, welger ihn auf das dünneste, form es darnach wie hasen-ohrlein, man muß den teig zweyfach zusammen legen, und mit einem räblein herum fahren, lege es ins schmaltz, backß und streu zucker darauf.

269. Hirsch-hörner zu backen.

Nimm sechs eyer, klopfte sie wohl, thue drey löffel voll zucker daran, mach einen guten teig, schneid ein stücklein herab, das welgere in der form wie eine spindel, und so dünn, daß es zweyfach einem hirsch-horn gleichet, und backß im schmaltz, und wenn du es aufträgst, so sey allzeit zwey und zwey gegeneinander auf in der schüssel, so siehets wie hirsch-hörner.

270. Hirsch-brein zu backen.

Siede den wohl starck in einer milch, und schütt ihn auf einen teller, laß ihn wohl erkalten, und schneid schnitze daraus, drückß ins mehl, und backß im schmaltz.

271. Krapffen von mandeln zu machen ohne teig.

Nimm ein viertel pfund mandeln, stosse sie klein, thue einen löffel voll geriebene semmel darein, drey löffel voll rosen-wasser, zwey löffel voll zucker, nimm auch ein wenig schmaltz darunter, so wird es fein mürbe darvon; darnach mach ein schönes glattes blat, und fasse die krapffen nicht zu voll, sie lauffen sonst aus, und backe sie nicht zu heiß, und nicht zu kalt.

272. Krapffen von quitten zu machen.

Nimm die quitten, schäle und schneide sie, laß solche darnach im schmaltze rösten, alsdenn hacke sie gar klein, nimm eine latwerge, auch geriebenen pfeffer-kuchen, zucker und pfeffer, so seynd sie gut.

273. Kuchen backen vor Francke.

Nimm ein viertel von einer henne, die gesotten ist, nur das fleisch, schneid es klein, und nimm pflaumen, thue die kerne heraus, schneide sie auch klein, nimm semmel-mehl und eyer-dotter, mach ein kuchsleins-teig und backß,

274. Man:

274. Mandeln zu backen.

Man nehme gestossene mandeln, thue zucker und rosen-wasser darunter, mache einen plag-teig an, streichs darauf, und oben wieder eins darauf, legß ins schmaltz, und backß.

275. Regen-würm zu backen.

Erstlich nimm drey oder vier dotter, zucker und rosen-wasser, und ein wenig anis, mach ein teiglein an von schönem mehl, walge ihn aus eines messerrückens dick, nimm ein krapffen-rädel, und rädel ein strigel herab, aber nicht so dick als ein regen-wurm, denn im backen werden sie schon dicker, legß auf einen teller hin und her, wie ein fisch oder regen-wurm, oder zweiffels-knopff, wie du wilt, und legß also gemacht in das schmaltz, sie backen sich gar geschwind, kanst auch, hirsch-hörner darvon backen.

276. Salbey zu backen.

Man nimmt schönes mehl, macht einem teig mit kaltem wasser an, daß er schön glatt wird, schlägt ein ey daran, und treibt ihn glatt ab, gießt ein wenig sauren wein daran, nicht viel, macht ihn darnach mit eyer-klar an, dünn wie den strauben-teig, oder noch dünner, nimmt ein wenig schmaltz in den teig, schlägt ihn wacker ab, nimmt darnach schöne salbey, die fein groß und frisch ist, zieht ihn durch den teig, legt ihn in das heiße schmaltz, gießt das schmaltz mit einem löffel darauf, so werden sie noch grösser, und backen bald, man muß geschwind damit, und das schmaltz heiß seyn, sonst gehen sie nicht auf, hernach kan man sie salzen.

277. Strauben oder sträublein zu backen.

Nimm drey seidel hefen, den halben theil vom schönsten mehl, setz, daß fein warm wird, brenn ein wenig schmaltz darein, ungefehr ein viertel-pfund, rühr das mehl wohl untereinander ab, leg sieben eyer in ein warmes wasser, schlag eines nach dem andern darein, fünff ganze und zwey dotter, laß etwas schmaltz in einer pfanne wohl heiß werden, tuncke den strauben-löffel in das heiße schmaltz, füll ihn voll des teigs an, und laß gemacht in die pfanne, kehrt bald um, daß sie nicht zu braun werden, den teig must du zuvor mit wein anmachen, ehe du die eyer darein schlägst, nimm ein halb seidel guten wein, und nicht gar zu viel wasser, mach ihn nicht gar dünn an, damit er von eyern die rechte dicke bekomme.

278. Quitten-straubeln zu machen.

Man nehme acht quitten in einen topff, gieß rosen-wasser daran, laß gar weich sieden, darnach scheid man es und schneids blätlicht, treibs durch ein reiter, nim eine gute hand voll mehl, und vier eyer-dotter, und ein ganzes ey, zwanzig gestossene mandeln, und ein wenig rosen-wasser, und eine gute hand voll zucker, nehme schmaltz in eine pfanne, und backß wie die mandel-straubeln, nehme auch so viel butter darzu, wie zu den mandel-straubeln.

279. Was-

279. Wasser-sträubeln. Sträubel sind eine art gebäckens.

Nimm 5 eyer, schlage sie wohl ab, nim milch darunter, mach einen schönen teig an, dicker als ein sträubel-teig. hize ein wasser in einer pfanne, wenn es sieden thut, so mache ein sträubel mit dem trichter in das wasser, wenn es genug gesotten hat, so thue das sträubel auf ein rindlein heraus, mache wieder eins, bis du den teig gar hast, aber ein jedes sträubel absonderlich, bacs also bey ein aschen-feuer herunter, sonst macht mans auf einer schüssel, und streuet wein-beerlein oder kleine rosinen zwischen, und brennt sie mit einem heissen schmaltz ab, setze sie auf ein glütlein, daß sie fein warm bleiben.

280. Gerben: oder vier-hefen sträubeln.

Nimm einen guten milch-rahm, laß ihn warm werden, sprideln, und nimm 4 eyer-dotter, und zwey ganze eyer, dann gieß so viel rahm daran, als eyer seyn, auch zwey löffel voll gute gerben, spridels oder querdels wohl durch einander ab, hernach nimm ein gutes mehl auf eine schüssel, schneide 3 strigel oder stollen frische butter darein, so du willst, auch ein wenig muscaten-blüthe, salze es, und seyh die angemachten eyer-dotter darunter, rühre wohl ab, daß es ein zacker teig werde, doch nicht gar zu dünne, fülle den teig in einen sträubel-löffel, und bacs.

281. Aepffel-sträubel.

Nimm 2 eyer und ein wenig wein, mache einen teig an, schneide die äpffel gewürfelt, rühre in den teig, laß etwas schmaltz heiß werden in einer pfannen, gieß die äpffel und den teig darein, bacs und kehre etliche mahl um, nimms heraus, und richte geuckert an.

282. Süß-brodt zu machen.

Nimm 3 eyer, schlage sie in ein saubers becken oder schüssel, salze es ein wenig, zertreib die eyer, nimm 4 loth zucker, zerstoß ihn klein, schütte ihn unter die eyer, und treibe gelinde ab, hernach nim gutes durchgeschlagenes semmel-mehl darzu, mach einen teig daraus, in der dicke, wie zu einem brand-kuchen, knete ihn wohl ab, und mische nach belieben anteeß darunter, nimm 3 oblaten, schlage den teig darauf, nimm eine torten-pfanne, schmiere ein wenig mit schmaltz, und wische sie wieder sauber aus, setze es auf ein kohlfener, doch daß es nicht gar zu heiß werde, lege das oblat mit dem teig darein, bestreue es mit zucker, laß fein braun backen, hernach nimms heraus, und lege andere darein, so lange du teig hast.

283. Salbey-kuchen/ die nicht saltzig seyn.

Schlag eyer auf, schlags wohl ab, rühre mehl und einen löffel voll milch, und einen löffel voll wasser darein, daß der teig dünner sey, als ein strauben-teig, saltz und bacs.

U U U

284. Milch:

284. Milch · rahm · krapffen zu machen.

Erstlich nimm süßen milch · rahm, der nicht gerimt, laß ihn sieden, und wenn er gleich herüber sied, so rühre gutes mehl darein, welches nicht nachläßt, bis es fein fett ist, alsdenn truckne den teig ein wenig auf einem kohl · feuer, schlag warme eyer daran, biß er in der dicke wird, wie ein kuchen · teig, lege ihn auf einen hölzernen teller, schneide mit einem messer lange strigel oder stollen hinab, und backß im schmalz fein kalt.

285. Spanisch brodt zu machen.

Man nimmt 3 ganze eyer und 2 dotter, einen löffel voll rosen · wasser, diß alles bey einer viertelstunde gerührt, item ein viertelpfund zucker, ein wenig schönes mehl, wieder bey einer viertelstunde darunter gerührt, nimm die töpffernen formen, schmiere sie mit schmalz, und gieß den teig darein nur halb voll, backß gar langsam, oben auf setze ein kohl · feuer, backß semmel · farb, so seynd sie fertig.

286. Noch eines mit mandeln.

Ein pfund zucker fein klein gestossen und durchgeseibet, ein halb pfund mandeln, immerzu mit rosen · wasser klein gestossen, alsdenn nimm 6 eyer, schlags unter die mandeln, rührs wohl ab, hernach thue den zucker darunter, und rührs eine gute weile, dann 3 viertel pfund mehl auch darunter gerührt, die formen mit butter geschmiert, und den teig darein gegossen, gar kühl gebacken, damit sie schön aufgeben.

287. Zibeben zu backen.

Nimm schöne grosse zibeben, brühe sie in einem wasser, thue die kerne daraus, und stecke einen geschelkten mandel · kern darein, laß den stengel an den zibeben, ziehs durch einen straubel · teig, backß im schmalz, und gibß warm.

288. Gebackene peterzilgen.

Nimm peterzilgen · wurzel und koche sie, schneids in die länge auf, löß den kern heraus, wälge ihn im mohl um, und backe ihn im schmalze.

289. Gebratene prügel · oder stöckel · krapffen von gerben · oder hier · hefen · teige.

Nimm schönes mehl und einen löffel voll gewässerte gerben, die dicke ist wie ein teig, etliche löffel voll süße milch, laß die milch und gerben ein wenig warm werden, rührs unter das mehl, wie ein dämpffel oder teig, laß wohl aufgeben, hernach nimm wiederum milch und ein viertelpfund butter oder schmalz, 5 eyer, von dreyen das klare hinweg gerhan, rührs in die milch, das schmalz oder butter muß du zergehen lassen, nimms auch darunter, mach das obgemeldte dämpffel oder teiglein mit ab, daß es gleich wie gerben · krapffen · teig wird, hernach nimm eine gute hand voll weinbeerlein oder kleine rosinen, wasche sie sauber aus, truckne sie ab, ein wenig gestossene muscaten · blütze unter den teig, streich oben auf etwas schmalz, daß er nicht spere wird,

wird, laß den teig wieder gehen, sodann nimm den krapffen-spieß, schmiere ihn wohl ein mit schmaltz, lege ihn zum feuer, daß er wohl heiß wird, und schäume, nimm den teig, mache ihn in händen finger dick aus, wie ein strigel oder stollen, ist er zu lang, so mache zwey strigel, winde den teig auf den heißsen brat-spieß, schlag ein geschmiertes papier darum, und binds mit spagat oder bind-faden zu, daß er nicht herab falle, brate ihn bey einem guten feuer eine viertelstunde, biß er braun werde, du mußt den krapffen mit schmaltz und butter begießen, wenn er aufläufft, laß den spagat nach, daß er plag habe, so ist er fertig, zucker ihn nach deinem belieben.

290. Spieß: krapffen.

Nimm eine gute süße obere milch, zu einem krapffen brauchst du wohl drey seidel, nimm zwey ganze eyer und vier dotter, ein viertelpfund süße butter, klein geschnittene nägelein, muscaten-blütthe, ingber und zucker, diß alles unter die milch, nimm schönes mehl, mach einen teig an, der nicht zu dicke ist, daß er gleich rinnt, mach den spieß heiß, schmiere ihn, gieß diesen teig mit einem schöpff-löffel darauff, brat ihn gemach, denn er fällt gerne herunter, du mußt auch eine brat-pfanne untersetzen, den krapffen darffst du nicht so lang machen, als den obigen aufgewundenen, wann er nur ein viertel-ellen lang ist, gieß fein langsam auf, damit er bleibt, und knopperich werde, wie ein holz-schlägel, brate ihn bey anderthalb stunden, daß er eine schöne farbe bekomme.

291. Ein anderer.

Man soll in einem seidel guter oberer milch, die gar süße ist, eines eyes groß butter oder schmaltz zergehen lassen, und darunter thun zwey löffel voll frische bier-gerben und 5 eyer-dotter, alles wohl abgeschlagen, darnach mit schönem semmel mehl, das warm sey, einen teig anmachen, so fest, daß er immer in händen klebt, und mit den händen wohl arbeiten, und ihn auf eine schüssel legen, zudecken, und auf einem ofen lassen aufgehen, alsdann wieder auswürcken, und zu drey stücken schneiden, und fein länglicht würcken, darnach den darzu gehörigen spieß mit schmaltz schmieren, und ihn lassen warm werden, den teig um und um darum schlagen, und mit einem starcken zwirn überbinden, und mit zerklöpfftem eyer-dotter überstreichen, und bey einem brennenden feuer braten, biß er starrt, und ihn wohl mit zerlassenem schmaltz schmieren, biß er braun wird, und warm geben.

292. Wespen: nest.

Nimm einen löffel voll gerben oder bier-hefen unter die milch, ein viertelpfund schmaltz oder butter, laß zergehen, nim 3 eyer-dotter und ein gangen, ein wenig muscaten-blütthe, rühr diß alles untereinander an, gieß es in mehl, mach einen teig an, der sich würcken läßt walcke 2 finger breite strigel von diesem teig, schmier die strigel mit zergangenem schmaltz oder butter, wi-

Set die strigel übereinander wie schnecken, setze ihn in eine form, die wohl eingeschmieret ist, bis der boden ganz übersetzt wird, setze die form mit dem teig in die wärme, laß ihn gehen bis er voll wird, hernach backe ihn in einem back-Ofen oder torten-pfanne, bey gleichen eine halbe stunde, daß er eine gute farbe bekomme, nimm wein-beerlein oder kleine rosinen und zucker nach belieben darunter.

293. Kugel: hopff.

Mach einen teig an, wie zu einem wespennest. doch nicht zu dicke, denn du darffst ihn nicht auswürcken, rühr ihn wohl ab, gieß ihn in eine geschmierte form, daß er halb voll werde, laß ihn aufgehen, bis er voll wird, backe ihn wie oben gemeldt, schmier ihn mit schmaltz oder butter.

294. Gebackene erbsen.

Nimm einen löffel voll schmaltz, und laß ihn wohl heiß werden, schüttts in schönes mehl mit halb wasser und wein, rührs klar ab, dann schlage zwey eyer-dotter und ein ganges ey daran, rühre alles zusammen wohl ab, schütten den teig auf einen teller, ziehe ihn mit einem kleinen schüssel-ohrlein vom teller in ein heißes schmaltz, und laß backen.

295. Oblat mit gestrossenen mandeln zu füllen.

Nimm in einem frischen wasser wohl geweichte mandeln, ziehe die haut herab, und zerstoß sie. dann nimm rosen-wasser, und das weiße von einem ey, zuckers und rührs durcheinander, und fülls in die oblat, hernach mache einen teig mit wein an, kehre die gefüllte oblat darinnen um, und backts im schmaltz.

296. Gebackene quitten.

Schneide grosse quitten zu dünnen scheiben, thue die kern und steine davon, legts in ein warmes schmaltz, das nicht zu heiß ist, setz auf ein kohl-feuer, laß eine stunde stehen, so werden sie weich, sodann nimm einen dünnen teig, mit wein und zucker gemacht, ziehs dardurch, backts im schmaltz, in welchem sie gelegen seyn, bis daß der teig gelbe werde.

297. Hollunder zu backen.

Nimm schönes mehl, und warmen wein, samt einem stücklein schmaltz, laß selben im wein zergehen, schüttts unter das mehl, schlag drey eyer daran, mach einen teig, tüncke den vorhero wohl gewaschenen und getruckneten hollunder darein, und backe ihn.

298. Pafelen von hirsch-marck zu machen.

Laß das marcks einen sud thun, backts und würge es mit pfeffer und ingber, streichs auf semmel-schnitten, backts im schmaltz, und richts auf eine schüssel, oder backts mit eyern.

299. Gul'

