

wein und wasser darauff, leg etwas frische butter daran, zuckers, und streue wein-beerlein oder kleine rosinen darauf, laß es eine weile sieden.

158. Grieff-schöberle.

Nimm frischen speck, hacke ihn klein, nimm darzu schönen grieff, 2 eyer und guten milch-rahm oder sahne, rühre durcheinander ab, backe, giebs trucken oder in einer suppe.

159. Speck-nocken. (Nocken bedeutet auch eine mehl-speise.)

Nimm frischen oder gefalgenen speck, hacke ihn klein, und thue ihn in einer schüssel abtreiben, nimm darzu 2 oder 3 eyer-dotter, und ein ganges ey rühre auch darein, mache mit mehl einen teig an, wie zu nocken gehörig, salt und schneide in ein siedend und gefalgenes wasser, wanns überbrennt, lege in eine schüssel, bestraue es mit geriebener semmel, oben und unten, brenne mit butter oder schmaltz ab.

160. Pfannen-kuchen.

Nimm eyer, so viel du machen wilt, salze sie, thue auch peter-silge, zwiebeln, nach deinen belieben darzu, schlags wohl ab, thue frische butter in eine pfanne, las sie wohl heiß werden, bis sie beginnt braun zu werden. (Wilt du den kuchen besser machen, so kanst du das klare von eyern den halben theil darvon thun, und statt dessen einen löffel voll milch-rahm nehmen) schütte die abgeschlagne eyr darein, mach ein hurtig feuer darunter, un. las es backen.

161. Ein anderer mit speck.

Brate klein geschnittenen speck in butter und ein wenig wasser, wann das wasser ganz ausgetuncket ist, und der speck rötlich scheineth, so gie die obbesagte eyer darauf, und las sie schön ausbacken.

162. Noch ein anderer mit schincken oder haring.

Was butter in der pfanne braun werden, schlag eyer wohl ab, und thus darein, wann sie beginnen härtlich zu werden, so lege klein geschnittene stücken von schincken darein, oder haring, und las also backen.

Von allerhand warmen speisen.

163. Die jungen schaafe-mäglein zu kochen.

Die schaafe-mäglein müssen gereinigt seyn, darnach gesotten, daß sie nicht zack seyn, darnach soll man kalber-rind-oder schaafe-fett, auch frischen speck klein hacken, darunter zwey hand voll geriebene semmel nehmen, darnach man viel magen füllt, auch eine geröste zwiebel und peter-silgen, darnach 2 oder 3 eyer daran schlagen, eine obere milch auch pfeffer darzu thun, daß eine feine dicke fülle wird, und die magen ein jedes an spießlein stecken, braten, und mit zerlassenem speck oder butter begießen.

164. Be-

164. Gebackene hünner und tauben.

Wann die hünner und tauben zergliedert seyn, soll man die beinlein wohl zerklöpfen, und über nacht in ziemlich gesalzen wasser legen, darnach mit gutem eßig besprengen, und wieder eine weile liegen lassen, darnach im mehl umkehren, und im schmaltz backen, und schöne grüne peter silgen in heiß schmaltz werffen, und gleich wieder heraus thun, und darauf legen, er bleibt schön grün.

165. Eine andere manier.

Daß gang kleine hünner einen sud in rindfleisch-suppe thun, zerschneide sie in stücklein, wälze sie in eyern, oder in einem darzu tauglichen teige, und backt im schmaltze, auff diese weiß kanst du auch frösche backen.

166. Hünner oder junges fleisch in agreß oder stachel-beer zu kochen.

Wann das hünlein sauber gereinigt und zergliedert ist, so soll mans mit heißem wasser überbrennen, und in eine schüssel legen, ein semmel-schnitten fein gewürffelt schneiden und ein wenig im schmaltz rösten, muscaten-blüthe, zerstoßenen pfeffer, und eine gute hand voll agreß-beerlein oder unzeitige wein-beeren darzu thun, eine gute rindfleisch-suppe daran gießen, und an die statt sieden lassen, wann mans will anrichten, butter darzu legen. Mit grünen erbsen kocht mans auch also.

167. Hünlein in einer schwarzen suppe.

Man soll das blut von einem hünlein, oder von mehrern, in wein oder eßig auffangen, das hünlein zergliedern, und in heißen schmaltz abbräunen, darnach in ein töpfflein thun, und einen sauern apffel klein hacken, im schmaltz rösten, und ein wenig geriebene semmel darzu, daran gießen wasser, wein-eßig, auch das blut, und sieden lassen, darnach darzu thun pfeffer, zucker, zimmet und nägel-staub.

168. Ein gutes essen von lebern.

Man soll hünner-kälber-oder lamm-leber klein hacken, samt ziemlich viel capaunen-oder andern fett und einer geweichten semmel-schmollen in obere milch oder sahne, und 2 eyer-dotter daran geschlagen darzu nehmen majoran peter silgen, muscat-nuß, pfeffer, und einen süßen milch-rahm, butter in einer pasteten-schüssel zergehen lassen, den zeug darein gieße, unten und oben glut geben, so lauffts auf, und wird gar schön locker, man muß es in der schüssel auf den tisch geben. Man machts auch also von kälbernen nieren.

169. Eine gute carabanda zu machen.

Man soll ein hinderes bieglein oder keule abbraten, das fleisch von den beinlein ablösen, und klein schneiden, an den langen beinlein braten lassen, und auf die schüssel legen, ein wenig mit eßig besprengen, eine frische lemonie mit samt den schalen daran schnitzlen, gar klein pfeffern und ein wenig

suppe daran gießen. und butter daran legen, und zugedeckt auff einem kohlf-
feuer lassen heiß werden.

170. Ein gutes lammernes dampff brätlein.

Man soll ein hübsches stück lamm-fleisch nehmen, dasselbe auf den rost ab-
bräunen, zuvor mit sals besprengen, darnach in ein töpfflein thun, und
darzu viel äpfel-spältlein von einem säuerlichen äpfel, sie seyn grün oder
dürre, und eine geriebene semel im schmaltz rösten, daran gießen ein wenig
fleisch-suppe, pfeffer, ingber und muscaten-bluthe darzu thun, fein zuge-
deckt, auf einem kohlf-feuer stehen und dämpffen lassen.

171. Ein hünlein wie ein hasel-hünlein zuzurichten.

Man soll einen löffel voll essig, und einen halben löffel voll brandtwein dem
hünlein also lebendig in hals gießen, aufhencken, und also verzappeln,
und über nacht hencken lassen, darnach rauffen und sengen, und die füßlein
ein wenig brennen, wann man gern will, mag man hasel-hüner-füße daran
binden, und mit speck oder gewürze spicken, darnach braten, man mag auch
also in eine pastete einschlagen, man muß heißen essig nehmen, denselben
würgen, und es damit begießen, und also mit butter und lemonien in die pa-
stete einschlagen.

172. Rind-fleisch auf englisch zu kochen.

Nimm von einem rinde ein gutes schweiff oder hintertheil-stücke, und zer-
theils gelinde, daß mans nicht zerschlägt, nimm finger lang und finger
dicken speck, und spicks fein wohl, der speck muß aber wohl gefalzen und ge-
würzt seyn, und spicke das fein nach der länge hinein, nimm einen topff oder
kessel so groß das fleisch mag seyn, als dann laß wohl sieden, daß es allezeit
wohl zugedeckt bleibt, wann das fleisch anfängt weich zu seyn, so wirff darein
eine zwiebel voller nägelein gesteckt, und ein stück ingber boneinander gebro-
chen, und groben pfeffer, feine kräuter, als rosmarin, kumelkraut, drey lor-
beer-blätter, eine halbe stunde zuvor als man anrichten will, muß man das
fett darvon schöpfen, und hinein gießen 1 seidel von gutem wein, und 1 halb
seidel guten essig, nimm schwämel und oxsen-gäm oder oxsen-maul, müssen
klein geschnitten werden, und laß einsieden, daß die suppe kurz ist, dann richte
das fleisch sauber an, und reguliers mit schwämel und oxsen-gäm.

173. Spanische ohlie/ nachdem man viel machen will.

Nimm 2 pfund rindern bauch-fleisch, laß es sieden, hebe die brühe davon
auf, drey schweinerne und hirschene ohrwangen, die gesaubert, und halb
gesotten, eine geräucherte oxsen-zunge gar gesotten, geräuchertes junges
schweinen fleisch halb gesotten, geräuchertes rind-fleisch halb gesotten, ein
halb pfund gesottene cerbelat-würste, in rundte scheiben geschnitten, 2 lamm-
brüste halb gesotten, einen halb gemästeten capaun halb gesotten, 4 schöpfene
feulen halb gesotten, ein halb pfund oxsen marcks-klein geschnitten, mittlere
gelbe

gelbe rüben, kleine weiße rüben, kleine scheer-rüben gereinigt, zeller, pastanaten, 3 häupte knaublauch klein geschnitten, 2 hände voll eisern, gebratene castanien, schönen kohl. Nimm eine saubere schüssel oder kessel, leg eines nach dem andern darein, zwischen iedweder lag aber lege oxsen-marcks und rüben, nimm eine lind gefalgene rind- oder hünere-suppe, seyhe sie darüber, gewürze es lunde ab, daß es nicht versalzen wird, deck es sauber zu laß es also wohl durcheinander sieden, alsdann richte die speiß auf eine grosse schüssel an, daß man alles sehen kan, oben darauf lege brat-würste.

174. Kind fleisch mit grünen kräutern.

Setze rind-fleisch zu mit wasser und saltz, laß es mürbe sieden, thue lorbeer-blätter, zwey oder drey köpffe knoblauch, gangen ingber, nägelein und muscaten-blütze, etliche kohl-stücklein, gelbe und weiße rüben nicht viel, ein klein wenig salbey und rosmarin darein, laß es eine viertelstunde damit sieden, nimm es vom feuer deck es zu mit einer hasen-deck oder stürze, damit der geschmack nicht davon gehe, gieb es mit den kräutern.

175. Fricasirte kleine hünere.

Nimm kleine junge hünere, reinige sie, schneide sie mitten voneinander, klopffe sie mit dem messer-rücken, wirff sie in heisse butter, laß sie ein wenig bräunlich rösten, seyhe die butter davon, gieß eine gute hünere-brüh darüber mit ein wenig wein und frischen lemonien, gewürze es, wann du es wilt anrichten so nimm gebähte semmel-schnitten lege sie auf den boden in eine silberne oder blechene schüssel richte die fricasirte hünere darüber an, gieß die brüh darüber laß es in der schüssel auff kohlen sieden, gewürze es lind ab, und gieb es.

176. Zerlegte capaunen-speise.

Nimm junge capaunen oder kaphane, brate sie den halben theil ab, laß sie kalt werden, zerleg sie zierlich, thue sie in eine schüssel, gieß ein wenig wein und fleisch-brühe darüber, thue marcks und gewürze darein, laß es sieden, wirff citronen-blütze darauf, und gieb es.

177. Eine andere.

Nimm die kaphane, quelle sie in wasser, nimm sie aus dem wasser und schneide sie fein klein ab, nimm spargel und brößgen, quell sie in wasser, schneide die brößgen brodt klein, thue auch frebs übersieden, und schäle sie, thue diß alles mit oxsen-marcks in eine schüssel, gewürze es lunde ab, gieß eine gute hünere-brüh darüber, laß damit sieden, wann es eine weile gesotten, so seyhe die suppe davon, brenn die suppe ein wenig ein, thue ein wenig frische butter dazu, gieß es wieder darüber mit ein wenig wein, laß es wieder auffieden, richte es zierlich an, und gieß.

178. Gefüllte lamm-brüßlein.

Nimm lamm-brüßlein, so viel du wilt, nimm gequellten zeller oder sellerie, mache ein eingerührtes von drey oder vier eyern mit frischer butter, marcks, grüne kräuter, eingeweichte semel-schmollen, hache dieses alles durch einander mit einem paar frischen eyer-dottern, gewürz es lind, füll die brüße damit, seze es zu, und siede es weich, schütte macronen darüber, die in einer rindfleisch-suppe gequellt seyn, gibs mit zerriebenen parmesan-käß besträuet.

179. Zeller oder sellerie-suppe über einen gefotenen caphan.

Siede sauber gereinigten und in blätlein geschnittenen zeller in einer guten rindfleisch-suppe, rühre guten milch-rahm oder sahne daran, röste semel-schnitten im schmalz, und richte den zeller samt der suppen über einem wohl gefotenen caphan.

180. Eine köstliche kräuter-suppe

Erstlich nimm endivien, borragen, gunreben, kerbel-kraut, rickerlein, spargel, spanischen saurampffer, zichorien, spenat, diese alle wasche sauber auß, und hach's klein, sieds in einer guten rindfleisch-suppe, [wilt du es trincken, so seyhe die suppe von den kräutern ab] gieß mit einem ey oder milchram ab, und richts über gebähte semel-schnitten.

181. Piccadi von indianischen hünern.

Erstlich nimm und brate sie halben theil ab, laß sie kalt werden, mache ein gehacktes daraus mit marcks und lemonien-safft, austern, ein wenig wein, nimm ein wenig eingeweichte semel darunter, gewürz es lind ab, laß es sieden, gib es mit ein wenig frischer butter.

182. Bisque von jungen hünern.

Man nehme gar kleine junge hüner, ie kleiner, ie besser, reinige sie, und laß sie gang, röste sie in butter, denn nehme man kleine vögel, brößlein, krebs, quell und richte ein, des besonders zu mach ein gehacktes von kaphan und oxsen-marcks, thue es in ein silber, seyhe eine gute fleisch-suppe darauf, gewürze es lind, laß es sieden, brenn es ein wenig ein, richt das obbeschriebene alles darüber an, besträue es mit geschälten pistazien, und belege es mit lemonien, gib's auf die tassel.

183. Spansau oder spanfärckel-würste.

Nimm eine spansau oder spanfärckel, reinige sie sauber, oder ziehe ihr die haut ab, nimm zwey geräu herte oxsen-zungen, zwey pfund schweinfleisch, zwey oxsen-gaumen, drey schweineu-ohren, sied es alles, und schneide es dünn und länglicht, sonderlich die ohren, nimm eine eerbelat-wurst, reibe sie darunter, gewürz es wohl, und füll es fest in die spansau-haut, bind es fest zu mit einem spagat oder dünnen bretlein von schindel, sied es und gib es kalt in römischen, zumt auch ganze pistazien darunter nehmen.

184. Ge:

184. Gebratene Kälber - bröcklein in sartellen - suppe.

Nimm die bröcklein, reinige sie aus, siede sie in wasser, spicke sie mit klein geschnittenem speck, stecke sie an einen hölzern spieß, binde sie an einen großen spieß, du kanst salbey - blätter darzwischen stecken, brate sie ab im safft, nimm krebs die gesäubert feyn, auch gesotten, spicke die schwänze, frieasir sie in butter, wann die bröcklein gebraten, und du anrichtest, so wirff die krebs - schweiff darüber, nimm sartellen, wasche sie in drey oder viermahl wasser, nimm die gräten heraus, thue sie in eine schüssel mit wein, eßig, lemonien - safft, süße butter, gewürg es lind ab, laß es sieden, damit die sartellen zer gehen, si reich sie durch ein härin tuch, und las sie darnach wieder auffsieden, ist zu wenig butter, so thue mehr darauf, gies es über die bröcklein, und gieß.

185. Gefüllte birnen.

Nimm birnen, und höhle sie aus, so viel du kanst, und fülle sie mit gehackten birnen, mandeln, weinbeerlein oder kleinen rosinen, zucker, zimmet, mach ein pläslein von einer birn oben drauff, steck ein zwecklein darauf, daß die fülle nicht heraus fällt: mache darnach ein dünnes teiglein, tuncke die birnen darein, und laß gemach backen. Gleicherweiß kan man auch die äpfel und quitten machen.

186. Ein gefülltes kraut.

Schneide den stengel heraus, machs ein wenig hohl, nimm zwey hände voll mandeln, hack es mit ein wenig kraut - blättlein, röste es im schmalz, gibts mit saffran, gewürg mit ingber, pfeffer, muscaten - blütze, schlag 2 eyer daran, rührs untereinander, und fülls ins kraut, decks mit kraut - blättlein zu, thue es darnach in eine schüssel, gies warm wasser daran, schmalz ein wenig, laß es sieden, brenn einen schmalz daran, und laß es einbreckeln.

187. Gelbe rüben von quitten zu machen.

Nimm quitten, scheels, schneids wie gelbe rüben, thue sie in ein häfelein, und thue mandeln, wein - beerlein, rosinen und zucker daran, brenn etwas schmalz darüber, laß es feindünsten.

188. Gedämpfte hünner.

Nimm ein junges hünlein, und selz es zum braten, würg es mit nägeln, pfeffer, salbey, rosmarin und majoran, thue es in einen topff, gies halb wein und halb fleisch - brüh daran, auch frische butter, decks zu, setz in kohlen, und laß dämpffen, wañ es schier fertig und weich ist, so nimm lemonien und agres oder stachel - beer, thue sie auch daran, so wirds gut und recht.

189. Züner in gewürze.

Nimm eine henne, zerleg sie in vier theil, siede sie in wasser, haack zwiebel klein gies eßig daran, alsdann würge sie wohl mit pfeffer, saffran und muscaten - blütze, und koche sie gar ab.

190. Jun:

190. Junge hünner in einer suppe.

Siede die hünner ab im wasser, nimm eine hand voll blätter von peter-silgen-kraut stoß sie in einem mörsel, darunter thue 6 eyer, nachdem die schüssel groß ist, solches stoß alles mit pfeffer, ingber, saffran, auch zucker ab: darnach so treibs mit der hünner-suppe durch ein sieb, und laß die suppe wohl auffjeden, und rührs siedig, lege die hünner in eine schüssel, und richte die suppe darüber. Also magst du auch das kalb- und lamm-fleisch machen.

191. Hünner in einer lemonien-suppe.

Reinige die hünner, zerhack sie, wie oft gemeldet, darnach nimm eine rind-fleisch-suppe, gies dran und einen guten theil wein, aber überbrenns zuvor, gleich daß sie verschäumt haben, auch daß sie fein säuerlet seynd vom wein, alsdann nimm ein oder zwey lemonien, schneide sie blätlich, legs auch darzu, würk es mit pfeffer, ingber und muscaten-blüth, gilbs, laß also sieden, biß sie genug haben, brenns auch ein, wann du es anrichtest, so lege die lemonien-blätter daran.

192. Gescherbel über eine junge gans

Siede die flügel, fuß und magen in wasser und esig, schneide muscaten-blüthe daran, gilbs und pfeffers: nimm darnach das leberlein, einen apffel und eine zwiebel, hack's klein, nimm ein wenig geriebene semmel, röste sie im schmalz, thue es daran, auch ein ey, pfeffers und fülls in fragen, nehe ihn oben zu, und laß ihn mit sieden.

193. Kalbs lebern zu kochen.

Nimm eine kalbes-leber, schneid sie würfflich, röste sie im schmalz, mach eine brühe darüber mit nägelein, pfeffer und ein wenig pfeffer-kuchen.

194. Gefüllte leber.

Nimm eine kalbes-leber, hacke sie, nimm abgezogene mandeln, schneids länglich, nimm rosinen und weinbeerlein thus daran, thue frische butter dar: ein, gies einen rahm daran, pfeffer, ingber, saffran und salt, legs in ein neß, thue schmalz in die pfanne, und legs darein, laß in einem ofelein backen.

195. Gedämpfte leber.

Nimm eine kalberne leber, schneide sie zu stücken eyer groß, saltze und gewürze sie mit nägelein und pfeffer, stecks an spieß, brats doch nicht gar ab, darnach legs in eine schüssel, nimm zwiebeln oder knoblauch, hack's, rösts im schmalz, ehue das schmalz von zwiebeln wieder weg, nimm pfeffer, esig, frische butter, lemonien, thue alles an die leber in die schüssel, decks zu, laß auff den kohlen dämpffen.

196. Kalberne leber braten.

Nimm die lebern, schneide sie zu stücken wie die welschen-nüß, speck's mit speck, und legs in ein neßlein, stecks an spieß und brats, mach ein büchlein dar:

darein, laß es also wohl brecklen, nimm lemonien-safft darzu, wann du willst, kanst du auch etwas zimmet und muscaten-blütze darzu geben, ist eine kräftige speise.

203. Eine henne oder kaphan zu machen/ Daß er kein bein habe.

Stich die henne oder kaphan ab, reinige ihn kalt, damit die haut nicht verbrennt werde, darnach nimm den kroyff beym kopff heraus, und die ganze haut von der henne oder kaphan auß fleißigite von den breiten herab ledigen, als wann mans untergreiffe, die flügel, biegel und stoß sollen an der haut bleiben, nur das breitige soll man von den beinen ablösen, alsdenn nimm eine fette kälber-niere, samt dem kaphan, hack klein, nimm ein wenig geriebene semmel, schlage eyer daran, rühre untereinander ab, salz, pfeffers, und nimm muscaten-blütze darzu, fülle in die leere haut, neh subtil zu, hernach thus in einen raumigen topff damit es nicht anbrenne, giesse gute rindfleischsuppe daran, wenns gesotten, lege auf gebähete semmel-schnitte, gib die suppen ein wenig, und schütts daran.

204. Gefüllte äpfel.

Nimm äpfel, so nicht gar zu groß, auch nicht sehr sauer seyn, schneide ein blätlein herab, hole den äpfel aus, doch daß ein rand herum bleibe, darnach mache eine fülle von wein-beerlein oder kleinen rosinen, zibeben und mandeln, zuckers. (wilst du, so kanst du auch lindes gewürz darzu nehmen) fülle in die äpfel, lege das blätlein wieder über den äpfel, mache ein kleines hölzlein, spieß das blätlein damit an, daß es nicht herab falle, alsdenn nimm ein schmalz in eine pfanne, laß es heiß werden, und lege die äpfel darein, setze die hase-deckel oder stürze mit glut darauf, so bräunt sich fein, so sie nun anheben bräunlich zu werden, so richte sie auf eine schüssel, mache ein süpplein darüber also: nimm wein und wasser, röste ein wenig mehl darein, zuckers, thue auch weinbeerlein und kleine rosinen, mandeln und zibeben (wann du willst, kanst du auch lindes gewürz darzu nehmen) darein, gibts und richts über die äpfel, also kanst du auch die birnen machen.

205. Zirschen-zemmer oder rücken zu kochen.

Nimm den zemmer, also gang im wasser gesotten, salze ihn wohl, so er gesotten ist, lege ihn auf einen rost, laß ihn wohl abtrucknen, streue darauf ingber, muscaten-blütze und salz, mach eine süße brühe an den zemmer, thue in eine schüssel wein, zimmet, pfeffer-nüsse, zucker und muscaten-blütze, laß ein wenig sieden, und giebs warm.

206. Schweins-kopff.

Reinige den kopff sauber mit warmen wasser, laß ihn darnach im frischen wasser liegen, biß der wilde geschmack darvon gehet, siede ihn alsdenn
im

im esig und rothen wein, doch daß des weins mehr sey als esig, thue auch muscaten-blütthe, nägelein, ganzen pfeffer und ingber darein, daß er einen guten geschmack davon bekomme, laß also alles zusammen sieden, bis daß er genughat.

207. Gefüllter Kohl.

Hacke speck, zwiebelen und geweichte semmel durcheinander, thue gewürge und 3 eyer darzu, fülle den kohl, endivien oder sallat damit.

208. Gefüllte artschocken.

Nimm 4 oder 5 artschocken, siede sie weich, alsdenn nimm das rauche heraus, mach eine fülle von einem gesottene Kaphan-magen und leber, und kälber-brösel, nimm darunter capern, gesottene krebs-schwänze, und ein stel pistazien, auch klein gebackene bögelein, darzu brauche eine gute hünner-suppe und frischen lemonien-safft, lege die artschocken in eine schüssel, und fülls, würze sie mit muscaten-blütthe, ingber und pfeffer, lege auch butter darein, decks mit einer schüssel zu, und laß eine gute viertelstunde auf dem kohl-feuer sieden.

209. Artshocken mit krebsen gefüllt.

Nimm 4 oder 5 grosse artshocken, siede sie weich, löse das rauche wohl aus, siede 40 der schönsten krebsen, löse die schwänze aus, hacke sie klein, weich eine neu-gebäckene semmel in süßen milch-rahm, drücke die semmel aus, und nimm 2 eyer, mache gar ein dünnes eingerührtes, zerhacke die semmel ganz klein, thue solche samt den krebs-schwänzen in das eingerührte, du kanst auch majoran und vertram darzu nehmen, sied kleine rosinen oder weinbeerlein und gehackte citronen ein viertel-pfund, fülls mit dieser fülle, würze es mit muscaten-blütthe, ingber, pfeffer, zimmet und zucker, richts in ein rein-oder torten-pfanne, decks wohl zu, laß backen, gieb es drucken auf die tafel.

210. Speise für einen krancken von bröflein.

Nimm ein paar kälberne bröflein, brühe sie schön weiß, nimm das ädrige weg, schneide sie blättricht in ein pfännlein oder schüssel, streue weiße semmel-bröflein daran, schneide frische lemonien-schaalen darzu, ein wenig muscaten-blütthe und frische butter, laß geschwinde auffieden, und ein wenig rindfleisch-suppe darzu, und giebs.

211. Auf eine andere manier.

Nimm ein paar bröflein und ein eiter von einem kuh-kälblein, brühe es mit einander, reinige beyde sauber, schneide vom eiter das zähe hinweg, laß das eiter kalt werden im frischen wasser, daß du es schneiden kanst als wie einen speck zum spicken, also spicke das bröflein darmit, hernach brats an einem spiesse, daß nicht zu hart wird, legs in ein pfännlein, gieß eine gute suppe daran, und ein wenig muscaten-blütthe, nägelein, zimmet und zucker, breis

mit semmel-bröcklein, nicht zu braun, lege ein wenig frische butter daran, nimm lemonien-safft darzu, laß auffieden, und giebs warm.

212. Würste für einen krancken.

Nimm von einem übersottenen kaphan das weiße von dem bauch, und von einem kalbs-kopff das überbrühte gehirn, hack's klein, nimm ein wenig weiße geriebene semmel-schmollen darzu, doch nicht so viel als das fleisch ist, ein wenig muscaten-blütthe, ein wenig kleine weinbeerlein oder kleine rosinen, nimm hernach frische butter in eine pfanne, und das gehackte darein, schlage 3 oder 4 eyer-dotter daran, laß ein wenig rösten, daß es aber nicht anbrennt, nimm eine schüssel, schmiere den boden mit butter, mache würstlein finger-lang, lege sie schön wie einen stern, gieb unten und oben gleich kohlfuer, laß sie also eine kleine weile backen. Von dieser fülle kan man auch schlick-kräpffel machen, und rindfleisch-suppe darauf giessen, unten und oben kohlfuer, man muß zucker und zimmet darauf streuen, wenn mans giebt.

213. Ein anders.

Man kan auch dergleichen von einer kälbernen lunge machen, halben theil geschlincke gehacket, halben theil semmel-bröcklein und eyer daran geschlagen geröst, und so gemacht, wie das obige vom kaphan gemeldet ist.

214. Ein gutes speislein für krancke vom kalbs-gehirn.

Nimm einen kalbs-gehirn, das schön gang ist, überbrenns recht, laß kalt werden, mach mit einem ey einen teigan, wälze darinnen, und backe es schön gelb, nimm rind-suppe, brenns ein wenig ein, doch nicht zu dicke, thue muscaten-blütthe, saffran, ein wenig wein und zucker daran, laß sieden, wenn du es geben willst, so lege das gehirn darein, laß ein wenig auffieden, und giebs. Man kans auch trucken und warm gebacken geben, zucker und zimmet darauf gestreuet.

215. Ein welsch panädel zu machen.

Nimm schmollen von einer rind-semmel, laß sie in einer rind-suppe sieden, wie andere panädel, wenns genug gesotten hat, so rührs wohl ab, daß es nicht knoten giebt, schlage 2 frische eyer daran, daß dünne wird, schmiere das pfännlein mit frischer butter auf den boden und seiten ein, schütte das panädel darein, gieb unten und oben gleiche glut, daß es sich nicht anbrennt, und giebs.

216. Ein köchel oder müßlein für einen krancken der sand und stein hat.

Nimm welsche wein-beerlein oder kleine rosinen, wasche sie 2 oder 3 mahl, ließ sie sauber aus, daß die steine davon kömen, thus in einen topff, gieß destillirtes rörllein-wasser u. ein wenig alten wein daran laß also weich sieden, daß man sie kan durch ein sieb schlagen und drücken, nimm ein pfännlein und ein wenig frische butter darein, röste darein semmel-bröcklein schön braun, schütte die durchgeschlagne und durchgedruckte wein-beerlein mit samt der suppe

suppe darein, machs so dick, wie sonst ein köchel oder müßlein, stoß 10 oder 12 krebs-agen zu pulver wie mehl, und rührs darunter, ehe du es giebst, ein wenig weilgen-wurzel geschabt, und darein gerührt, wie auch muscaten-blütze.

217. Klößer und würste von durren brüner-zwetschen.

Nimm kirschen und pfaumen, wasch sauber aus, setz zu im wasser und wein, wenn sie gesotten seynd, so löß die kern heraus, und hacke sie gang klein, daß man sie nicht kennt, was es ist, röste geriebene semmel, und thu es unter das gebackte, schlag 2 gange eyer daran, nimm zimmet, gestossene nägelein, muscaten-blütze und zucker, das genug ist, geriebene lemonien-schalen, mach den teig so dicke, daß du kanst knödel oder klößer dar aus machen, backe die knödel im schmaltz nicht zu braun, lege sie in ein psänlein, gieß die suppe, in welcher sie gesotten haben, darauf, doch nicht zu viel, wann mans anricht, so muß man die knödel mit eingemachten hanebutten oder weinschärting bestrecken, kanst sie auch mit geschnittenen pistazien besträuen, es ist eine schöne und gute speiß.

218. Spenat auf niederländisch zu kochen.

Reinige die stengel vom spenat, wasch ihn sauber aus, daß er nicht zerdrückt werde, leg ihn in einen topff, daß er wohl raum hat, überbrunn ihn nicht zu viel, seihe durch ein sieb, daß er fein gang bleibt und gang trucken seye, alsdenn nimm butter, schütt ihn darein, leg pfeffer, saltz und muscaten-blütze daran, rühr ihn nicht, laß ihn also eine weile sieden, daß er grün bleibe.

219. Wacholder: vögel a la Candale.

Wann dir am donnerstag gebratene vögel überbleiben, so nimm sie, und lege sie frentags und samstags in eßig, sonntags nimm sie heraus, bestreue sie wohl mit mehl, röste sie in butter, gieß sie warm bestreuet mit zucker auf den tisch.

220. Ein guess most bräelein.

Nimm gutes rindfleisch, weich es mit kümmel und wachholder-beer im eßig, brats, wenns gebraten ist, schneids in etliche stücket, leg in eine psanne, streue geriebene semmel darauf, leg ein stücket butter darzu, gieß frisch moß darauf, und ein paar löffel rind-suppe darzu, schabe einen kreen darein, würg und zuckers, laß miteinander sieden, so ist es fertig. NB. Wers nicht gern geweicht isset, der nehme eine lunge oder weißes brätlein am spieß gebraten, und diese suppe, wie oben darauf gemacht. Item kanst du zu lesenszeit den most sieden, so lana bis er recht dick einsiedet, denselben behalten, und das jahr durch zu solchen braten brauchen.