

Ein neues und nutzbares

Koch-Buch,

In welchem zu finden,

wie man verschiedene herrliche und
wohl-schmäckende speisen

von

gesottenen, gebratenen und geba-
ckenen, als allerhand pastetten, torten, krapffen, 2c.
sehr künstlich und wohl zurichten/

wie auch

allerhand eingemachte sachen

bereiten solle.

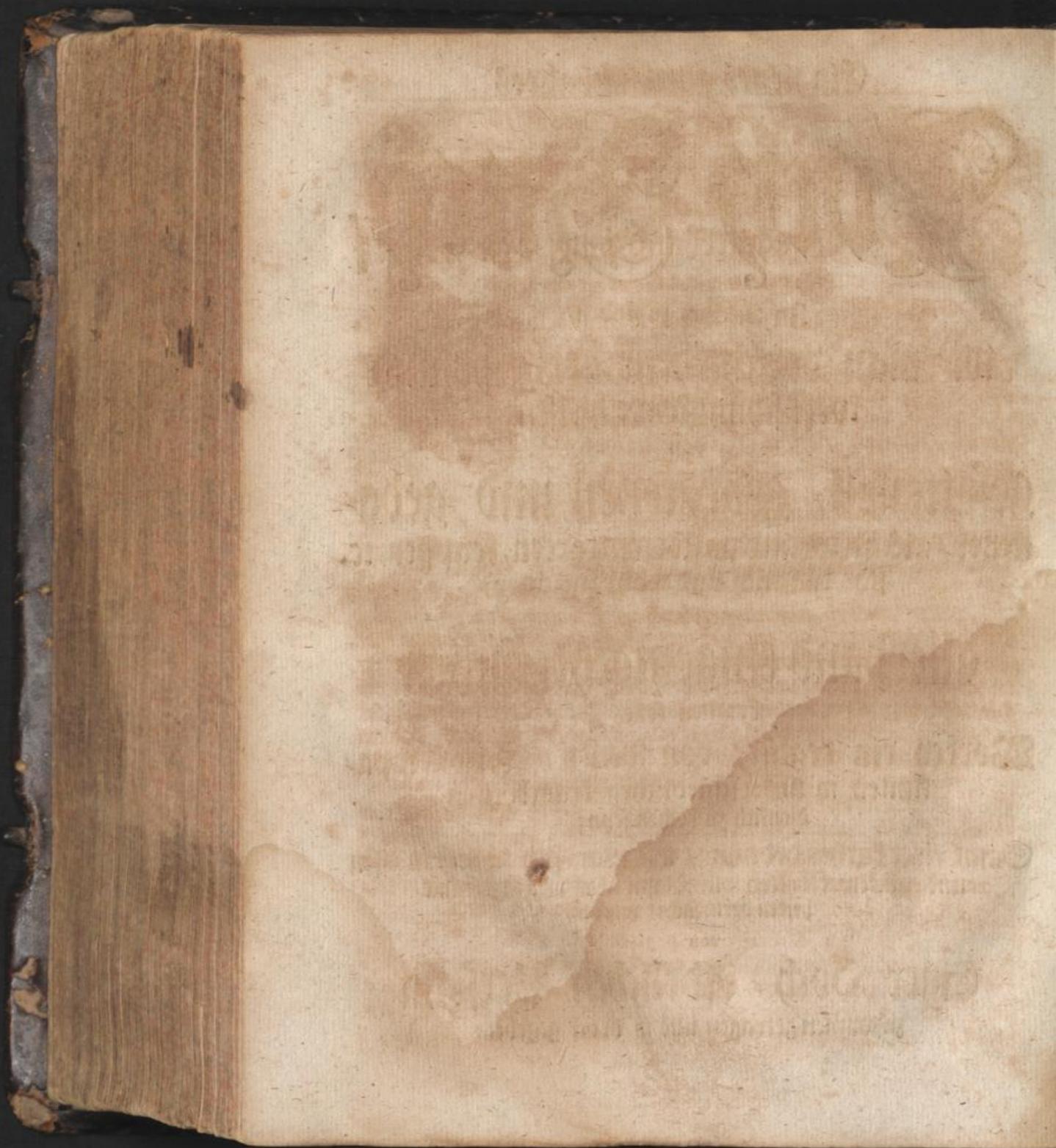
Worbey ein register von speisen, so denen pa-
tienten in unterschiedlichen krankheiten
dienlich zu kochen seyn;

Samt einer kurzen ordnung/ wie man sich täglich in essen
und trincken verhalten solle, damit nicht unzeitige krank-
heiten verursachet werden,

von

Einer Hoch = Adelichen Persohn

zusammen getragen und in druck gegeben.





Von allerhand suppen.

1. Eine gute mandel-suppe zu machen.

Ss sollen gar kleine bereitete mandeln genommen werden, hernach soll man im frischen wasser geweichte semmeln wohl ausdrücken, und unter die mandeln stossen, und mit gesottenem wasser oder fleisch-suppe durchtreiben, daß es eine dicke mandel-milch wird; darnach soll man es zuckern, und einen sud thun lassen, weil es siedet, mit dem löffel wohl klopfen, und solche auf gebähte semel-schnitten anrichten. Wenn man will, daß diese suppe nicht stopffen soll, so kan man ein wenig weigene fleiben im wasser oder suppe sieden, und solche mandeln mit durchtreiben, in welchem fall man es aber nicht mit zucker anmachen darff.

2. Schmalz-suppe von maurachen oder morcheln.

Nehmt sauber gereinigte maurachen, schneidet überzwerch eines messer-rückens dicke ringel daraus, thuts in einen hasen oder topff, schneidet peter silgen und hertram darzu, pfeffer und saltz, gießt darauff drey oder vier schöff-löffel voll gute fleisch-suppe, laßt darein sieden, alsdann schneidet etwas weniger als zu einer schmalz-suppe rockenes brodt auf, und richtet die gesottenen maurachen darauff an, die suppe muß nicht zu trucken auch nicht zu naß seyn, darnach den schmalz heiß gemacht, darüber gebrennt, und ein wenig gepfeffert.

3. Eine suppe mit kleinen vögelein.

Man soll rockenes brodt auffschneiden, wie zu einer schmalz-suppe, eine gute rindfleisch-suppe darüber giessen, und lassen eintrucknen, hernach die kleinen vögelein fein safftig abbraten, und auf das brodt gelegt, und in schmalz wohl geröstere zwiebeln darauf legen, pfeffern und ein wenig mit essig besprengen, darnach gar einen heißen schmalz darüber brennen.

4. Die jäger-suppe zu machen.

Man soll hauß-brodt auffschneiden, wie zu einer schmalz-suppe, und in eine schüssel richten, darnach soll man von einem braten, es sey kälbern, schöpsen oder wildprat, etwas gar klein hacken, und auf das brodt sträuen, hernach wieder eine lage brodt, und wieder gehackten braten, biß die schüssel

N n n 3

voll

voll wird, darnach eine heisse fleisch-suppe darauß giesen, daß es naß wird, und heiß schmals oder speck darauf brennen; man muß auch zuweilen ein wenig pfeffer darzwischen sträuen, und also auf den tisch geben, ist gar gut.

5. Eine gute bier-suppe.

Man soll gutes bier nehmen, und wann es gar bitter und starck ist, mit wasser mischen, und darunter vier eyer-dotter einrühren, und hernach gute milch-sahne oder rahm, also wohl mit einander abklopffen, und sieden, und wann mans will anrichten, ein gutes stücklein butter darein zergeben lassen, und das brodt, darauf mans anrichtet, gewürffelt schneiden.

6. Wein-suppen zu machen.

Man soll süßen und sonst guten wein nehmen, und darunter zween löffel voll frisch wasser, drey oder vier eyer-dotter, und süßen milch-rahm oder sahne also wohl abrühren, darnach etwas schmals in einer pfanne wohl warm machen und die suppe darein schütten, zucker, muscaten-blütthe und saffran darein thun, und wohl den vierdten theil lassen einsieden; die wein-suppen seynd gar schädlich, wann sie nicht wohl gesotten seyn, seynd auch nicht gut.

7. Eine wein-suppe mit rahm.

Man soll halb wein und halb milch-rahm oder sahne, drey eyer-dotter, zucker, weinbeerlein oder kleine rosinen, saffran, laß an einander sieden, richt es über ein gebähetes brodt an.

8. Ein gutes süpplein über gebratene hünner.

Man soll etwas schmals lassen heiß werden, und zucker darein rösten, daß er gleich hart wird, darnach wasser daran giesen, muscaten-blütthe, pfeffer, ingber und zimmet, und ein wenig geriebene semmel darzu thun, und sieden lassen, und darnach frische lemonien-schaalen daran schneiden, und nimmer sieden lassen.

9. Ein süpplein über die gesottene fische zu machen.

Man soll etwas schmals lassen heiß werden, und semmel-bröcklein gewürffelt schneiden, darein rösten, daran giesen esig und wasser, und ein wenig pfeffer zimmet-staub und muscaten-blütthe, sieden lassen, doch nicht zu lange, und darnach etwas butter darein legen.

10. Eine suppe über gebratenes.

Man soll etwas schmals lassen heiß werden, und esig und wein darein giesen, auch zucker, zimmet und majoran daran thun, und sieden lassen.

11. Eine suppe über gebratene cappau und rebhünner.

Man soll frische lemonien-schaalen klein schneiden, oder hacken, und im wasser übersieden, daß sie nicht bitter seynd, und gar wohl außgedrückt, darnach das saure von lemonen daran drücken, und ein wenig wein

wein und wasser, auch pfeffer, nägelein-staub und zucker daran thun, doch daß die säuere fürschlägt oder fürgeht, darnach in einem pfänlein etwas schmals lassen heiß werden, und einen löffel voll geriebene semmel darein rösten, und das andere darein schütten, und ein wenig sieden lassen; hat man nicht frische lemonien. so nimt man frische lemonien-oder pomeranzen-schaalen, und an statt des sauern, rosen-essig.

12. Eine mandel-brähe über einen reh-bug.

Man soll etliche semmelschnitten in etwas schmals rösten, fein braunlicht, daran giesen halb wasser, halb wein, solches sieden lassen, durchschlagen und mit saffran gelben, auch gestossenen zimmet, pfeffer, muscaten-blüthe, zucker, weinbeerlein, nägelein und geschnittene mandeln darein thun, und wohl sieden lassen.

13. Eine andere suppe über cappaun und reh-keulen.

Man soll schmals oder speck heiß machen, und einen guten löffel voll mehl darinn rösten, frisch wasser und wein darein giesen, auch etliche wipfel grün oder durren rosmarin, oder majoran, auch kleingeschnittene lemonien-schaalen; so alles eine weil gesotten hat, soll man eine hand voll weinschär-ling, daraus die kern gelöst seynd, oder ribes-beerlein darzu thun, auch pfeffer-und zimmet-staub, und wanns zu sauer ist, zuckern und sieden lassen, darnach über den cappaun und reh-keule anrichten.

14. Eine gute suppe über eine zunge.

Man soll etwas mehl ziemlich braun in schmals oder speck rösten, daran wasser und essig giesen, darnach mit zucker oder safft süße machen, und ein wenig rosmarin, zimmet-und nägelein-staub darzu thun, und sieden lassen, über die zunge, so zuvor gesotten und auf dem rust abgebräunt ist, giesen.

15. Rosmarin-suppe.

Man soll mehl in etwas schmals einbrennen, ziemlich braun, rindsuppe daran giesen, den rosmarin klein daran schneiden, man muß muscaten-blüthe darzu legen, und sieden lassen.

16. Nägelein-suppen zu machen.

Man soll das mehl wohl braun in schmals einbrennen, fleischsuppe, nägelein-pulver und ein wenig essig darzu thun, und sieden lassen.

17. Eine gute königs-suppe zu machen.

Nim einen cappaun, er sey gesotten oder gebrathen: nimm das weiße davon, und mach ein gutes gestossenes: nimm darzu ein halb pfund mandeln, und eine schmollen oder das weiße von einer semel, zertreib das mit einer guten halben kanne cappauner-suppe durch, und halt sie warm, bis mans anrichten will; nim brodt, und laß auf einem kohl-feuer wohl anlauffen, mit guter suppe und substanz, und richte die suppe darüber; zum regulieren der suppe

suppe nimm brieslein, pistagen, und nimm aus gelöste granat-äpfel. Will mans besser haben, so nimm man gestossene krebs-jarb, und kälbernen braten-safft, und regulirt die suppe darmit.

18. Eine suppe über hechte, eschling und fehren.

Man soll äpfel und zwiebel durcheinander gar klein hacken, und mit einer hand voll geriebener semel in schmalz oder speck rösten, nicht so viel, daß nicht braun wird, darnach das schmalz daraus drücken, hernach drey gesalzene lemonien fein auswaschen, die kern heraus thun, und auch hacken, darnach halb wein und wasser daran gießen, das salz vom fisch sauber abstreichen, denselben in eine reindel oder schüssel legen, und die suppe darüber gießen, auch ein wenig esig darzu thun, wann der fisch schier gesotten, so muß man ihn würzen mit pfeffer, ingber, zimmet, muscaten-blütthe, saffran und zucker: wann mans über fehren und eschling will geben, sollen die fische zuvor heiß gesotten seyn.

19. Eine gute suppe über hechte/ rutten und scheiden.

Man soll zwey hände voll zwiebeln schnittweiß schneiden, und wasser daran gießen, gar weich sieden, den hecht abstreichen, und die suppe mit der zwiebel daran gießen, wanns verschäumt hat, einen guten koch-löffel voll schmalz darein legen, und wohl damit lassen einsieden, und gröblich zerstoßenen pfeffer darzu thun, darnach aufgebähete schnitten anrichten; also kocht man auch die rutten und scheiden.

20. Eine calecutische suppe.

Nimm eine gute milch, laß sie sieden, nimm auch ein wenig mehr milch-rahm oder sahn, dann milch ist gewesen, und thue unter den milch-rahm ein wenig weizen-mehl, rühr es wohl ab, und wann die milch siedet, so gieß den milch-rahm darein, und ein wenig zucker, und laß untereinander sieden: darnach nimm weiß brodt, schneide es würfflich, röst es wohl im schmalz oder speck, leg in die schüssel, und gieß die suppe darüber.

21. Schwarze brühe zu machen über einen karpffen.

Siede den karpffen halb ab in esig, nimm darnach weinbeer-latwergen, und treibe sie durch, nimm ein wenig zucker, zimmet, ingber, pfeffer und wein, laß es aneinander sieden, biß es gar ist.

22. Pohlische suppe zu machen.

Erstlich nimm erbsen, setze sie zum feuer, nimm nachdem die suppe darvon, und röst 4 oder 5 schnittlein semmel, thus darein, schäbl äpfel und birn, schneids zu stücklein, rösts, thus darein, schab peterzilgen-wurzel, thus auch darein, laß wohl untereinander sieden, treibs darnach durch ein sieb fein dick, hernach thus in einen tiegel, gieß ein halb maas guten wein darein, darnach du viel machen wilt, gewürg mit zimmet, muscaten-blütthe, pfeffer und saffran, leg eine lemonie darein, laß also eine weil sieden, schau, daß

daß ein wenig säuerlicht ist von wein, brauchts hernach zu einem fisch, was für einen du wilt.

23. Zecht: suppen gerecht zu machen.

Nimm ein, zwey oder drey stück hechte, darnach du viel machen wilt, backt im schmaltz oder speck, und schabe peterzilgen-wurzel, und backt auch im schmaltz, daß sie fein bräunlich werden, und röst ein oder zwey semmel-schnitten fein gelblich, auch etliche mandeln geschält und gebräunt, als wenn du kósten oder castanien wolst braten, gieb acht, daß sie nicht rauchigt werden, und thue die mandeln klein stossen, wenn sie schier gestossen seynd, so thue den gebackenen hecht und peterzilgen-wurzel auch darzu, stoß wohl untereinander, und setze alles zusammen in eine lautere erbis-suppe, laß einen sud thun, schlags darnach durch ein sieb, fein in rechter dicke, als wie eine durchgeschlagene erbis-suppe, oder wie ein dünnes gestossenes, gewürz mit pfeffer-und ingber-staub, muscaten-blütze, salze es recht, laß also sieden, schau, daß es fein bräunlich wird, richts darnach auf eine gewürfflete semmel an, die im schmaltz geröstet ist, und brenne etwas schmaltz oder speck darüber, und streu ein wenig pfeffer darauf, so ist es recht, und fertig.

24. Krebs suppe zu machen.

Nimm krebs, schäle sie, und thue das unsaubere hinten und vornen davon, stoß sie wohl in einem mörsel, und treibs durch mit wein, nimm mehl, und röste es im schmaltz, und giesse die durchgetriebene krebs darein, thue daran zimmet, saffran und zucker, laß es sieden, streue trisanet in die schüssel; du magst auch krebs sieden und schälen, und die darein legen.

25. Eine gute suppe von kalbs-lunge.

Nimm eine kalbs-lunge, hake sie klein, giesse wein daran, und zucker, laß es sieden, drücke es alsdenn durch, richte es über ein gebähetes brodt an.

26. Eine brühe über eine im eßig gebaigte schöps-keule.

Nimm eine schnitte rocken brodt, bähe sie wohl, nimm auch knoblauch, und siede denselben in einer fleisch-brühe, drücks mit dem brodte durch, thue ingber, pfeffer, nägelein, und ein wenig zucker daran, laß sieden, giesse es über die geweichte schöps-keule.

27. Citronen-brühe zu machen über reb- und hasel-hüner.

Nimm ein wenig fleisch-brühe, ein wenig malvasier, ein wenig trübes aus der brat-pfannen, zucker, zimmet, cardemomlein, ein wenig pfeffer, muscaten-blütze, nimm die citronen, drücke den safft in die brühe, wenn du schier anrichten wilt, schneide die schalen klein, übersieds in wasser, daß das bittere davon kömt, laß miteinander sieden, richt es denn über die hüner an.

Do

28. Ci

28. Citronen: suppe auf gebratenes.

Brenne eine gute rindfleisch-suppe ein wenig ein, und mache sie mit saffran etwas gelbe, würze sie auch mit pfeffer und muscat-blütze, giesß wein daran, oder von einer limonien den safft, zuckers, bis süsse ist, daß es doch ein wenig säuerlich bleibe, hernach schneide citronen länglicht darein, nimm zibeben und weinbeerlein in, oder kleine rosinen darunter, laß sieden, bis eine dicke suppe wird, giesß alsdenn auf das gebratene.

29. Eine weisse limonien-brüh über hünere oder fleisch.

Nimm weiß brodt, bähe dasselbige, und sieds in einer fleisch-brühe, drückß durch, nimm mehr fleisch-brühe, ein wenig wein, limonien, milch-rahm oder sahne, ingber, pfeffer, muscat-blütze, cardemomlein, lasse die hünere oder fleisch-brühe dar ein sieden, thue auf die letzte schmalz daran.

30. Eine kräftige erbis suppe.

Reiß die erbsen durch mit fleisch-brüh und gutem milch-rahm oder sahne, thue butter, zucker und geschuttene mandeln daran, ein wenig pfeffer, laß sieden, richts über gebähete semmel an, streue weinbeerlein oder kleine rosinen darauf.

31. Eine brühe über einen haasen.

Nimm butter, laß heiß werden, thue darunter wein-essig, nägelein, ingber, pfeffer, zucker, kirsch-latwerge daran, laß sieden, thue auch mandeln und wein-beerlein daran, und richts über den haasen.

32. Ein brühlein über mägelein und leberlein.

Nimm einen apffel, schneide ihn wie rüben, röst ihn im schmalz oder spect, nimm ein wenig fleisch-brühe, geröst semmel-mehl, süßen wein, mach es mit gewürz nach deinem gefallen, gelb oder schwarz, thue zucker, mandeln, wein-beerlein oder kleine rosinen daran, laß sieden, richts darüber.

33. Eine weisse brühe über hünere oder cappaunen.

Stoß mandeln, reiß einen kreen oder meerrättich, laß ihn einen sud thun in einer hünere-brüh, nimm darnach die mandeln samt dem kreen oder meerrättich, treibs durch, doch daß nicht zu dünne wird, giesß ein wenig rosenwasser daran, oder citronen-safft, laß einen sud thun, giesß über die hünere.

34. Grüne brühe über die hünere.

Nimm grüne kräuter, rosmarin, majoran, petersilgen, zerhackß, treib es durch mit wein, thue ingber, muscaten-blütze, zucker daran, auch fleisch-brüh, laß sieden, giesß über die hünere.

35. Eine weirel- oder kirsch-suppe zu machen.

Siede die weirel oder kirschen wohl, und treibe sie durch, thue die kern davon, thue wein daran, zucker oder honig, und gewürz; du darffst sie aber nicht zu sehr sieden, thue ein wenig geriebenen pfeffer-kuchen darunter, bähe semmel-schnitten, lege sie in die schüssel, richte sie darüber.

36. Eine

36. Eine käß- suppe zu machen.

Nimm einen guten holländischen käß, zerschneid ihn, gieß fleisch-brüh daran, laß sieden, thue eyer daran, ein wenig rahm oder milch-sahne, saffran, und wenig butter, richts über ein gebähet brodt an.

37. Eine andere käß- suppe.

Nimm ein viertel-pfund parmasan-käse, reibe ihn, und siede ihn in 3 seidel wasser, alsdenn seyhs durch ein sieb, darnach nimm ein wenig zwiebel, röste sie, nimm von zwey oder drey karpffen milch, laß solche in salz-wasser übersieden, würz es mit muscaten-blütthe, ingber und pfeffer, gilbs mit saffran, richts auf gebähet semmel-schnitten an, mach auch verlohrene eyer drauf, leg frische butter darein, und laß auf der schüssel ein wenig sieden.

38. Eine haber- suppe zu machen.

Nimm einen löffel voll haber-mehl, das röste wohl im schmalze, gieße fleisch-brüh daran, und druckts durch, bähe brodt, und richts darüber an, gieß auch ein wenig eßig daran.

39. Muschel- suppe.

Nimm schmalz in einem tiegel, laß es heiß werden, schneide zwiebeln und grüne peterzilgen, samt ein löffel voll mehl, alsdenn röste alles zusammen, gieß wein daran, zerriebenen pfeffer und nägelein, 2 löffel voll baum-öl und butter, wasch die muscheln sauber im wein aus, siede sie in dieser suppe.

40. Muschel- suppe auf eine andere manier

Laß das schmalz heiß werden, röste brodt-brösel und knoblauch, gieß wein daran, gestossenen pfeffer und nägelein, baum-öl und butter, wasch die muscheln etliche mahl im wein aus, siede in obiger suppe.

41. Kayser gerste.

Nimm eine halbe kanne gute fleisch-suppe in einem hasen oder topff, schlag vier eyer darein, etwas weniges muscaten-blütthe und nägelein, rührs wohl ab, setze das haslein mit obiger suppe in einen tiegel mit siedendem wasser, damit das wasser bis an den rand des hasens gehe, laß also gute drey viertel-stund. n sieden, bis es wie eine fulze oder gallerte werde, alsdenn nimm einen löffel, laß die suppe abrinnen, das übrige richt auf eine schüssel an.

42. Eine suppe über die ochsen- augen.

Nimm wein und wasser, doch daß der wein ein wenig vorschlägt, laß in einem topflein sieden, brenne wehl darein, zuckers wohl, thue auch gestossenen zimmet, und ein wenig muscat-blütthe daran gilbs, laß sieden, schütts alsdenn über die ochsen- augen.

43. Weinbeerlein- oder kleine rosinen- suppe.

Machs also, nim schwarze weinbeerlein liß sie sauber, siede in gutem wein, bis sie wohl geschwollen, denn seyhe den wein ab, in einen saubern topff, thu die weinbeerlein in einen mörsel, auch ein wenig gebähtes rothenes brodt,

stoß wohl untereinander, treibs mit dem vorgesottene wein durch ein reißterlein oder durchschlag, und lege zucker und ingber darein, so du wilt, kanst du auch nägelein darein nehmen, klopffs wohl ab, laß ein wenig sieden, hernach richte es über gebähte semmel-schnitten an.

44. Eine pistazien-suppe.

Erstlich nimm semmel-schmollen, weiche sie in wasser, alsdenn nimm zwanzig, mehr oder weniger, pistazien, von welchen die häutlein abgezogen seyn, wie man die mandeln abziehen thut, stoß die semmel-schmollen oder krume und pistazien in einem mörsel wohl, denn treibs mit einer capaun-suppe durch, laß sieden, und richts auf gebähte semmel-schnitten an, oder obne solche, nach gefallen.

45. Suppe und gestoffenes von fischen.

Nimm fische, welche schön feist oder fett seynd, brate sie, alsdenn thue sie in einen mörsel mit gräten und haut, stoß mit gebähten semmel-schnitten, treibs durch mit erbis-suppe, und mehrern theil guten wein, zuckers und würge es, laß sieden, richts denn auf gebähte semmel-schnitten an.

46. Gestoffenes von gesottene hünern.

Röste ein wenig mehl in schmalz, nimm gesottene hünerefleisch, stoß es wohl mit der hünere-brüh durch, samt dem gerösten mehl, thue muscatenblütze daran, laß einen sud thun, richts über gebähte semmel an.

47. Gestoffene hünere- oder capaun-suppe.

Nimm gesottene oder gebratene hünere oder capaunen, stoß sie wohl in einem mörsel, treibs mit einer kräftigen fleisch-suppe und wein durch, thue es in eine pfanne. klopffs wohl ab, lege ingber und saffran daran, laß sieden, röst kleine semmel-bröcklein oder gebackene erbsen, thus in die schüssel, gieß das gestoffene darüber, streue zimmet und muscat-blütze darauf.

48. Schwarze suppe oder pfeffer über schmeinen-wildprat.

Siede das fleisch bey zwey pfund oder mehr in wasser, salz es, das recht ist, alsdenn nim die abgesehene suppe, thue zwey pfund zwetschen, 2 oder 3 löpffe zwiebeln, peter-silgen-wurzel, 3 schnitte gebähtes brodt darein, laß so lange sieden, bis daß mans wohl kan durchtreiben, wenns durchtrieben ist, brenns ein wenig ein, schüttts in einen tiegel, thue nägelein daran, daß sie vorschlagen, säuers mit eßig, nachdem du es sauer wilt haben, zuckers, daß es genug ist, laß alles zusammen sieden, wenns eine gute weile gesotten hat, so lege das fleisch auch darzu, und laß es wiederum sieden, bis daß es genug ist. Wil t du ein pfefferkuch-zelten darzu thun, so treib einen guten schwarzen pfefferkuch-zelten mit eßig wohl ab, und laß ihn wohl sieden.

49. Eine gelbe pfeffer-brühe.

Nimm semmel-mehl, treibs mit fleisch-brühe oder mit wein durch, man kan

Kan jedes halb nehmen, thue saltz und schmaltz daran, gibß wohl und laß sie den, bis es dicke wird, thue wein-beerlein und geschchnittene mandeln daran. Diese pfeffer-brühe kan man über erbis-brth, küchlein, und sonst viel andere sachen gebrauchen, thue auch zucker, ingber und pfeffer daran.

50. Sarttellen-suppe auf gebratenes.

Nimm sarttellen, so viel du meynst, daß du wilst suppe machen, wasche sie wohl aus, und thue den rückgrad darvon, laß etwas srische süße butter bey gleichen zwey epern groß warm werden, leg die ausgewaschenen sarttellen darein, laß ein wenig sieden, nimm von einer frischen limonien den safft, ein wenig pfeffer, muscaten-blüth, wenn alles untereinander gesotten hat, so treibs durch ein sieb, daß die kleinen gräten darvon kommen, gieß die suppe auf das gebratene, es sey was es will.

51. Wie man die suppe mit weissen rüben macht.

Man nimmit blauen kohlr, sauber gereiniget und gewaschen, zwey hand voll, zwey weisse rüben geschält und blätter-weiß geschnitten, zusammen in einen topff gethan; man gießt dar auf siedendes sauberes wasser, man laß es sieden etliche sud, alsdenn gießt man das wasser darvon, und gießt ungesalzene fleisch-suppe daran, alsdenn läßt mans wieder sieden, bis alles gang weich ist, von dieser suppe gießt man die species den dritten theil eines seidels, man läßt es sieden etliche sud, hernach abgeseihen, und warm getruncken.

52. Blaue kohlr-suppe zu machen.

Aberbrenne blauen kohlr, schütte die suppe darvon, gieß gute rindfleisch-suppe daran, und lege zucker-cand darein, bis es süße genug ist, laß sieden, bis es fertig, gieß es mit einem eyerdotter ab.

53. Saften-suppe.

Nimm gesottenen karpffen-rogen, hecht-leber, legß auf gebähete semmel-schnitten in eine schüssel, gesottene schnecken klein zerschnitten, leg auch ausgelöste krebs-schwänge und scheeren dar auf, gieß eine gute erbis-suppe darüber, butter und gewürß, und laß es einen guten sud thun.

54. Rüben-suppe.

Schäle erstlich die rüben, schneide sie zu blätlein, überbrenns, damit das bittere darvon komme, gieß eine gute ungesalzene rindfleisch-suppe daran, und leg weissen zucker-cand darein, nachdem du es süße haben wilst, laß nicht lange sieden, und senhe es durch und gieß zu trincken.

55. Gersten-schleim/ so wohl stärcket.

Ausgelesene gerste nimm, wasche sie aus neun wasser, thue es in einen saubern topff. lege eine cappauner-keule darzu, gieß eine gute rinds-suppe daran, laß sieden, bis das fleisch zerfällt, hernach thue es in einen saubern mörsel, zerstoß gar wohl, schlags durch ein sieb, ist es zu dicke, gieß ein wenig

rindfleisch-suppe darein, nimm eyerdotter, und ein wenig butter, laß sieden, alsdenn richts an.

56. Ein anderer gersten-schleim für die Francken.

Wann du gute gersten hast, so wasche sie wohl mit kaltem wasser aus, öffter du sie abwäschst, je besser ist es, denn laß sieden, wenn sie ein wenig gesotten, so schütt das wasser wiederum darvon, laß die gersten wohl trucken werden, nachmahls gieß eine kräftige suppe daran, laß so lange sieden, daß du sie durchtreiben kanst, wenns durchtrieben ist, leg butter und gewürß darzu, laß wiederum ein wenig sieden.

Von allerley Koch-brey- und müßfern.

57. Ein gutes citronen-Koch oder müßf.

Nimm grosse citronen fünff oder sechs auf eine schüssel, schneide die schalen gang dünne herab, hernach reibe die citronen bis auf das saure, thue das weisse geriebene in ein tuch oder säcklein, brenns etlichemahl mit einem saubern siedenden wasser ab, und gieß allezeit wieder ein frisches darauf, und drückts wohl aus, bis alle härtigkeit völlig weich ist, truckne es denn gar sauber und wohl ab, stoß es in einem steinern mörsel gar klein, nimm hernach ein halb pfund zucker, gieß nach bedüncken durch ein mit rother farbe eingeweichtes tüchlein wasser darauf, laß zu einem ziemlich dicken julep sieden, alsdenn thue die klein gestossene citronen darein, und laß es sieden in rechter maas, und rühr es mit einem lemonien-safft nach belieben, und es muß gleichwohl noch dicke haben, wie eine andere latwerge zu einem Koch oder brey, hernach wenn es kalt ist, so nimm es in eine saubere schüssel, und nimm von sieben oder acht eyern das klare, rühre das Koch oder müßf wie quitten-Koch, eine ganze stund: muß das eyerklar in einem töpfflein gar wohl abgerührt werden, und immer ein oder zwey löffel voll zugossen, thue auf die legt klein geschnittene citronen schalen, die nicht bitter seyn, hinein, thue es in eine silberne oder blecherne geschmierte schüssel, back es wie das quitten-Koch oder müßf, es laufft schon auf, man darf kein reiff nehmen, so ist es gerecht und gut.

58. Das gute pistazien-Koch oder brey.

Nimm ein pfund pistazien, auch zucker in ein becken, läutere den zucker, schütte die gestossene pistazien hinein, truckne es ab, die pistazien müssen vor mit spinat gefärbt seyn, und gerührt wie ein mandel-müßf, so oft ein ganzes ey, so oft ein dotter, und gerührt, bis die rechte dicke hat, und also backen, zwölf eyer, sechs gange, sechs dotter, wenn es aber noch zu dicke ist, so nimm noch zwey eyer-dotter mehr.

59. Krebs

59. Krebs-koch oder muß zu machen.

Nimm von einer rundsemmel die schmollen, oder das weiche, weichs in einer guten milch ein, darnach drückts wohl aus, nimm 40 abge-sottens krebs, der-jelben schwänge oder schären aus-gelöst, alsdenn nimm butter ein viertel-pfund, und darinn wohl abgerührt, wie zu schmalz-knödeln oder klößern, darnach nimm die krebs-schwänge und geweichte semmel, auch grob gestossene mandeln, und butter in einem mörsel, stoß es gar wohl ab, darnach nimm eyer in ein töpfelein, und rühr sie ab, und unter den gestossenen teig in einer schüssel abgerührt; wenn man gern will, kan mans zuckern, oder nicht, wenn mans bäckt mit rother butter oben an bestrichen.

60. Einen guten schmalz- oder speck-koch oder muß zu machen.

Man soll gestossene stärck oder krafft-mehl nehmen, und wenn mans auf eine schüssel machen thut, soll man nehmen 4 eyer dotter, und eine gute süsse milch, die eyerdotter in der schüssel wohl zer-klopffen, und mit der stärcke einen teig anmachen, und in der zerlassenen butter, wenn er gleich auhebt zu sieden, kan man aus-giessen, fein alleweil rühren, wie sonst gebräuchlich, wenn das schmalz lauter ist, so ist es gesotten genug, denn soll mans abseihen.

61. Wie man das gute krebs-blatt macht.

Siede krebs ab, mache eine rothe butter, und von lebendigen krebsen die eyerlein und krebs-schwänge klein gehackt, auch grob gestossene mandeln, und eingemachte citronen-bröcklein, und grob geschnittene pistazien und gefähten zucker, so süsse mans haben will, zwey ganze eyer, zwey dotter, und darmit abgemacht, auch einen brocken semmel-schmollen, die in der milch geweicht ist, dieses alles untereinander gerührt, und auf ein blat gestrichen, mach ein reiff herum, und also gebäcken.

62. Ein gar gutes mandel muß.

Man soll nehmen ein halb pfund gar klein bereite mandeln mit frischem wasser, und geweichte semmel in guter milch darunter stossen, darnach eine weite zimmerne schüssel nehmen, ein ziemlich groß stück butter darein zerbrocken, und in der schüssel gleich zergehen lassen, darnach die mandeln in eine schüssel gethan, daran geschlagen zwey ganze eyer, und von sieben eyern den dotter, wohl zuckern, und rühren auf der glut oder kohl-feuer, so gehts fein schön auf, und wird weiß; darnach in einem pfännlein ein wenig schmalz gar heiß lassen werden, und darein brennen, und alleweil rühren, darnach eine blecherne schüssel nehmen, und ein wenig butter darinn zergehen lassen, das muß darinn schütten, daß unten und oben fein braun wird; man mag auch etwas zucker-eyg darauf machen.

63. Agres-koch oder muß von stachel-beeren zu machen.

Nimm ein gutes töpfelein voll agres-beer oder stachel-beeren, darnach das reindel oder becken grüß ist, u. gieß ein löffel voll wasser daran, laß sieden, daß

daß es sich durchtreiben läßt, und wenn sie durchgetrieben seyn, so nim̄ zucker, butter u. 4 eyerdotter, rührs durcheinarder ab, schmier zuvor ein rindel, becken oder tiegel mit butter, gieß das koch oder mußß darein, u. laß also backen.

64. Das aufgegangene quitten-mußß.

Man soll die quitten in wasser gar weich sieden und durchschlagen, dieselbige auf eine schüssel thun, und wohl zuckern, unter dem zuckern lang und wohl rühren, darnach von zwey oder drey neu-gelegten eyern das klare nehmen, und wohl abrühren oder querdeln, daß lauter schaum wird, von diesem soll man nach und nach in die quitten thun, und immerzu wohl rühren, ie länger mans rührt, ie schöner wird es; zulezt soll man ein wenig gar klein geschnittene limonien-schalen darunter rühren, und wenn man gleich will anrichten, soll man eine schüssel mit schmaltz oder speck schmieren, und das koch oder mußß darein richten, fein hoch auf einander wie eine schneemilch, und in pasteten-osen oder pfannen setzen, es bäck̄t sich gar bald; der ofen muß nicht heiß seyn, wenn mans zu frühe bäck̄t, so fällt̄s wieder nieder, oben auf soll man mit zucker streuen.

65. Capaun-mußßlein zu machen.

Man soll von einem gesotttenen capaun nur das brät und marck̄s nehmen, solches auf das allerkleinste, so viel möglich ist, hacken, darnach eine gute gebähte semmel-schnitte in guter fleisch-suppen weichen, und auch darunter hacken, auch eines oder zwey frische eyer, nachdem man viel macht, die fein lind gesottten seyn, als wenn mans essen wolt, auch darunter hacken, samt dem weissen, das soll man von der schalen herab schaben, ie kleiner mans hackt, ie besser ist es, darnach wenn man schier essen will, muß man eine gute fleisch-suppe daran gießen, doch nicht zu viel, daß fein dicklicht wird wie ein bren, hernach auf ein kohlfuer gesetzt, und alleweil gerührt, bis fein heiß wird; es muß aber nicht sieden, es wird sonst hart, es wird schön weiß und gar gut.

66. Schüssel-mußß zu machen von mandeln.

Man soll zwey hände voll mandeln auf das kleinste bereiten, wohl zuckern, und in vier eyer in oberer milch zerschlagen, und daran gießen, daß es in der dicke sey wie ein strauben-teig, darnach die schüssel mit schmaltz schmieren, den zeug darein gießen, und auf dem kohlfuer sieden lassen, bis es feste wird.

67. Ein gutes mußßlein von hün̄er-lebern.

Man soll die schön ausgewässerten lebern gar schön und klein hacken, eins oder zwey eyer, und obere süße milch daran gießen, und es in einer schüssel oder pasteten-tiegel fein gemacht lassen auf einem kohlfuer sieden, nicht zu lange, daß nicht zergeht.

68. May-mußß zu machen.

Man soll ein rechten guten kinder-brey oder mußß machen, nicht gar eine pfanne

pfanne voll, wie man einem kinde von einem jahre macht, und solches auf eine schüssel thun, weils noch warm ist, und 4 kreuger-strigel oder dreyer-klump-lein butter darunter schneiden, und gar wohl abrühren; die butter muß man nach und nach darein rühren und wohl zuckern, und ein löffel voll frisch was-fer darüber gießen, man muß länger denn eine stunde rühren, je länger mans rühret, je besser ist es, darnach muß mans wieder auf eine schüssel thun, fein hoch auf einander, und mit blümlein bestecken.

69. Ein gutes semmel-muß oder brey.

Erstlich nimm schmollen oder das weiche von einer harten semmel, weichs in wasser, drucks fein trucken aus, brösel klein, darnach nimm einen löffel voll schmaltz, rührs, biß es weiß wird, hernach nimm 3 eyer-dotter dar-unter, und zwey eyer mit dotter und klar, rührs gar wohl ab, darnach nimm klein geschnittene citronen-schaalen, aber daß das bittere darvon kommt, nimm auch zucker nach deinem geduncken, setz es in eine schüssel auf ein kohl-feuer, und oben auf auch ein kohl-feuer, es ist ein gutes speißlein.

70. Das mandel-milch-muß zu machen.

Nimm eine hand voll mandeln, ziehe ihnen die haut ab, und stoß sie auß allerkleinsten, drucks mit einer guten neu-gemolckenen milch, oder son-sten guten sahn-milch durch ein tuch, es muß dieser milch so viel seyn, als man zu dem muß bedarff; wenn die mandeln wohl durchgedruckt seyn, hebt mans auf, und zuckert die milch, und macht mit einem schönen mehl in einem tiegel ein kunds-muß, wenn das muß anfängt zu sieden, so rührt man die gestoffene mandeln, wo nicht alle, doch was beliebt, auch darein, zuckerts wiederum, wann man will, daß es eine rechte süße bekommt, und man muß sehen, daß das muß nicht gar zu dicke wird.

71. Aepffel muß.

Nimm saure äpffel, schäle und schneide sie blätlein weise in einen topff, gieß wein daran, laß also an einem kleinen kohl-feuer sieden, und wenn sie weich seynd, so schlags durch ein sieb, nimm ein viertel-pfund klein gestoffene mandeln darunter, 2 eyer-dotter und 2 löffel voll gute obere milch, ein stück butter, zuckers, unten und oben kohl-feuer, und laß es backen, wie ein ander muß.

72. Ein kalt muß von eyern und milch.

Nimm milch und schlage eyer darein, siede es wie eyer-milch, und schüttts auf ein tuch, laß wohl berseyhen, thue auch milch-sahn und zucker darein, laß wohl erkalten, richts in eine schüssel, und laß kühlen, biß du es zu tische tragen willst.

73. Ein erdbeer muß.

Dreibe die erdbeer durch mit wein, nimm ein gerieben haus-brodt, und röst es im schmaltz, gieß die erdbeer daran, zuckers, und laß sieden.

74. Fisch - mus.

Nimm von einem brat-fisch, es seye ein fisch, wie er wolle, das fleisch davon, hacte ihn klein, treibe ihn mit einem wein durch, nimm ein wenig mehl, röste es im schmaltz, giesse es an den durchgeriebenen fisch, thue ingber, zimmet, saffran und zucker daran, lasse es einen sud thun und richte es dann an.

75. Ein griech - mus.

Gieß etwas meth in einen hasen oder topff, laß ihn auffieden, und rühr den griech darein, doch daß er nicht knotticht werde, mache ihn nicht zu dicke, auch nicht zu dünne, thue wein-beerlein, oder kleine rosinen, ingber, pfeffer, saffran darein, und wenn du es anrichtest, so bestreue es mit zucker.

76. Ein lungen - mus.

Nimm eine kälber-lunge, laß sie sieden, hact's, thue es in eine schüssel, nimm eine hand voll weinbeerlein, auch so viel gerieben brodt, 5 eyer, würze es wie du willst: darnach thue etwas schmaltz oder speck in eine pfsanne, schlag die lunge in ein ues, und halt es in der pfsanne über ein kohlfener, daß fein langsam ausbäckt, und nicht anbrennt, und wenns fein rösch ist, richts an, und mach ein brühlein darüber nach deinem gefallen.

77. Ein braunes mus von feigen.

Nimm feigen, weinbeeren oder weintrauben und birnen, schäl's und schneids, daß maus möge braun machen im schmaltz, und machs wieder trucken im mehl, thue sie in eine pfsanne mit heißem schmaltz oder speck, und wenn sie braun seynd, so thue sie heraus, und laß erkalten: drückt's darnach zusammen, daß das schmaltz wieder darvon kommt, hact's darnach klein, giesse guten weissen wein daran, auch zucker und gut gewürz, laß sieden, giebs kalt.

78. Ein müßlein für trancke.

Nimm 4 oder 5 eyer-dotter, klopffs in ein pfsannlein, gieß wein daran, daß eine gleiche dicke gewinnt, thue zucker daran, laß sieden.

79. Reiß - Koch oder mus zu machen.

Nimm reiß, siede ihn in einer milch, schlag ihn durch, und schlag eyer daran, bis es genug ist, schmier eine schüssel mit butter, schütts drein, zuckers zu vor, thue unten und oben kohlfener, daß es braun wird, wann du es nicht gar essen thut, so schneid dünne schnittlein, und bact's in heißem schmaltz, so hast du wieder ein gerichte.

80. Ein strauben - mus.

Backe sträublein fein rösch, hact sie klein, und rösts im schmaltz, gieß eine dicke milch daran, hast du nicht genug milch, nimm wein, würz es mit saffran, ingber und zucker, machs wie ein wein-mus.

81. Ein wein - mus.

Nimm semmel, röste sie im schmaltz, schlag 4 eyer daran, klopffs, gieß wein daran, thue zucker, saffran daran, laß sieden.

82. Ein

82. Ein zwetschen · muß.

Nimm die zwetschen und siede sie in wein, wann sie weich seynd, so zwin-
ge sie mit wein durch, zuckers, nimm eine geriebene semmel, röste sie im
schmaltz, rühre darunter und laß sieden.

83. Hünner Koch oder muß.

Nimm das weiß-gebratene von einer henne, stoß oder hack es klein, treibs
mit einer fleisch-suppe durch, so nicht sehr gesalzen, rühr 5 eyer-dotter
darein, brenne es mit schmaltz ein wenig ein, zuckers, und mach ein Koch oder
muß daraus.

84. Stock · oder wasser · muß.

Nimm 8 oder 10 eyer, darnach du viel muß machen willst, denn ein wenig
rosen-wasser, zucker, und eine gute obere milch oder sahne schlags mit
den eyern gar wohl ab, salz es wenig, alsdenn laß wasser in einem tieffen kes-
sel sieden, setz das obige in einem hafen oder topff in das siedende wasser hin-
ein, decks fleißig zu, rühre nicht, bis das muß zusammen geht es muß eine gu-
te stunde in dem siedenden wasser stehen, nur daß das feuer nicht gar zu groß
darbey sey, sonst legt sich das muß an dem boden, ist die milch gut, so wird das
muß fein oben auf einander in dem hafen wie ein stock; ist sie aber nicht
gut, so wird es gar wässerich, wenn das muß zusammen gangen, so heb es aus
dem wasser heraus, und fasse es mit einem schaum-löffel auf eine schüssel her-
aus, daß fein aufgehäufft auf einander liege, setze es in keller, laß kühle wer-
den, besteck es mit blümlein, und giebs also auf die tafel. wofern es etwas
wässerich ist, so truckne es mit einer semmel-schmollen auf, es ist eine gute
kalte speise.

85. Mandel · reiß · muß.

Man muß den reiß sauber lesen, waschen, und wieder dörren, daß er sich
stossen läst, darnach muß man ihn durch ein sieb sähen. hernach nimmt
man das reiß-mehl und die mandeln, und rühre mit einer milch in einer
schüssel fein glatt ab, und kochts auf einem kohl-feuer. laß gar gemacht sieden,
und ehe mans anricht, muß man ein wenig butter daran legen, und zuckern,
und darnach einen sud thun lassen.

86. Ein muß von reb · hünner mägen und leberlein.

Nimm leber und mägen samt wenigem fleisch von reb · hünlein, hackt gar
klein, schlag eyerdotter daran und eine gute süße milch, daß es wird wie
ein schüssel-muß, thus in eine schüssel, laß fein gemacht auf einem kohl-feuer
sieden, so ist es fertig.

87. Das kalte aufgelauffene kinder · muß.

Mach ein rechtes kinder-muß, nicht gar eine pfaune voll, wie mans einem
kinde macht bey einem jahr. thus es in eine grosse zimmerne schüssel, weils
noch warm ist, nimm 4 strigel oder klümplein frische butter, rühr eines nach

dem andern mit einem saubern löffel wohl ab, so oft etwas butter, auch allezeit ein löffel voll rosen-wasser mit zucker darunter, kosts, ob es süsse genug ist, du mußt eine gute stunde rühren, thue es wieder in eine andere schüssel, machs fein hoch auf, und bestecks mit blumen.

88. Ein aufgelauffenes saimb-koch oder schaum-muß.

Nimm false, oder titsche, brühe, von welchem obst dir beliebt, zwey löffel voll, (Doch merck, daß die false nicht mit honig, sondern mit zucker gesotten sey) rührs bey einer halben viertel-stunde, dann nimm von zwey eyern das weisse, schlags oder rührs wohl ab, nachmahl schütts unter die abgerührte false, rührs wiederum ein wenig, dann nimm das weisse von 2 eyern, wieder verfare damit, wie oben gesagt, und also ferner, bis du 12 eyer klar darein gerührt hast, legts rühr alles zusammen, eine gute halbe stunde auf einer seiten, ohne veränderung, wenn es anfängt aufzugehen, drücke den safft von einer frischen lemonie darein, machs mit zucker süsse, schneide auch etwas wenig von den schalen klein, und thus darunter, wenn es denn wohl aufgangen, so faß es auf ein dorten-blätlein, und backs in der dorten pfanne fein kühl, oben und unten ein wenig glut oder kohl-feuer, richts mit dem blätlein an, zuckers, du kanst es auch mit bluhmen zieren.

89. Weinbeerlein oder kleine rosinen muß.

Nimm weinbeerlein oder kleine rosinen, wasche sie sauber, stoß sie in einem mörsel samt einer gebähten semmel-schnitte, wenns genug gestossen, so schlags durch mit wasser und wein, schütts in heisse butter, laß sieden, bis dick wird, thue zucker daran, so viel als genug ist; den gesunden giebt mans kalt, denen francken aber warm.

90. Lemonien-koch oder muß.

Nimm semmel-schmollen oder das weiche nach belieben, siede es in einer rindfleisch-suppe weich, thue es in eine schüssel, drücke lemonien-safft darauff, und lege zucker darein, doch daß die säure etwas vorschlage, nimm ein wenig butter und reibe das gelbe von lemonien-schalen darzu, laß gegen eine halbe viertelstunde sieden.

91. Ein anders mit ambra.

Nimm ein eyer-dotter, lemonien-safft und zucker, spridels oder querdels ab in rindfleisch-suppen, als denn nimm etwas mehl, röst es ein wenig im schmalz oder speck, thue das geröste zu dem vorigen, spridels oder querdels stets, daß es nicht zusammen läuft, und laß ein wenig sieden, willst du es etwas wohlriechend haben, so laß einen tropffen ambra-geist, oder sonst einen, was du für geruch haben willst, darein fallen.

92. Zimmet-muß.

Schneide die rinden von einem alt-gebackenen groschen-brodt um und um herab, damit keine schmolle oder weiche krumme daran bleibe, reibs auf ein
nem

nem reib-eisen, thue es in einen weiten weidling oder tiegel, thue 4 oder 6 loth zimmet, 6 ganze eyer, und von 6 eyern das klare darzu, zuckers auch, biß es genug ist, rührs eine gute stunde, je länger je besser, willst du, so kanst du auch rosen-wasser und ein wenig tragant darein thun, so fällt das muß nicht nieder, wenns genug gerührt ist, schütts auf eine grosse mit schmaltz geschmierte schüssel, thue einen grossen reiff darüber, unten wenig, aber oben viel kohlf-feuer, damit es sich von unten nicht anbrenne, oben aber ehender aufgehe.

93. Noch ein anders mit mandeln.

Nimm ein pfund schöne mandeln, schwölls in heissem wasser und schälts, stoß klein, hernach nimm eine messingene pfanne, thue so viel zucker als mandeln darein, truckne es wohl ab in der pfanne, doch, daß du es nicht verbrennest, nimm klein gestossenen zimmet darunter, daß gang braun wird, rührs untereinander ab, treibs durch ein hölzernes reiterle oder durchschlag, (so wird es gewürmlet) gleich auf die schüssel, daraus man isset, man muß hübsch aufgupffen, und nicht mehr unrühren, darnach schneide eingemachte citronen gewürffelt, streue es um und um auf das muß, setze es in eine dorten-pfanne, laß es ein wenig übertrocknen, ziere es mit zucker oder blumen.

94. Butter-Koch oder muß.

Nimm auf eine grosse schüssel ein pfund gute frische butter, wasche sie wohl aus, truckne sie wohl ab, daß sie nicht naß bleibe, lege sie in einen weidling oder schüssel, rühre sie, biß sie groß außläufft, nimm 24 eyer-dotter, rühr einen nach dem andern darein, wenn alle darinnen, nimm zucker, das genug ist, rührs wiederum eine weile, schmiere die schüssel und reiff, gieß das koch oder muß darein oben und unten kohlf-feuer, backß bey einer halben stunde, damit es eine schöne farbe bekomme.

95. Spanisch äpfel-muß.

Nimm schöne grosse äpfel, schneide runde blätlein biß auf die kerne, schmier eine schüssel wohl mit butter ein, lege die äpfel-blätlein darauf, so oft eine lage äpfel, so oft bestreue sie mit zucker und zimmet, nimm ein wenig frische butter darzu, also mache die schüssel biß sie gang voll ist, backß auf einem kohlf-feuer, biß sie weich und braun werden.

96. Semmel-muß mit einem eingerührten.

Nimm 5 eyer, 2 strigel oder klumpen butter, 1 seidel süsse obere milch, mach ein lundes eingerührtes daraus, nimm um 1 kreuzer oder dreyer semmel, schneide die rinde darvon, weichs in gute süsse milch, laß wohl anziehen, drückß hernach aus, legß samt dem eingerührten und einen gangen ey, 1 strigel butter in einen mörsel, zuckers und stoß wohl untereinander, alsdenn schmier eine schüssel mit butter, schütts darein, mache oben und unten kohlf-feuer und backß.

97. Ein kräftiges rosen: muß.

Nimm eine hand voll groß oder kleine rosen, thue die knöpffe darvon, nimm semmel, die in wein geweicht ist, stoß sie darunter, treibs mit einem seidel wein durch ein enges sieblein, denn thue zucker, zimmet, nägelein und muscaten-blütthe darzu, laß sieden bis dick wird, du kanst auch an statt des weins eine gute hünere-suppe nehmen.

98. Ein diendel: Koch oder barbes: beer: muß.

Nimm barbes-beeren, so viel du willst, die wohl zeitig seynd, treibs durch ein sieb, darnach thue das durchgeriebene in eine schüssel, rührs wohl, nimm von 8 eyern das weisse, spridel oder querdels in einem topff wohl ab, bis es ein lauterer schaum wird, darnach nimm mit einem löffel den schaum herab, so viel als ein ey ist, rührs unter das durchgetriebene, so lang bis du nichts mehr hast, zuckers, daß es fein süß ist, schmier eine schüssel mit butter, backts wie ein anderes muß.

99. Ein kirsch: muß.

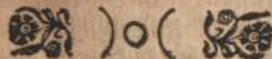
Nimm gedörte kirschen, sieds in einem wein. schlags durch ein sieb, rühr 5 oder 6 eyer-dotter drein, zucker und zimmet-staub drein, schneide semmel länglicht, schmier die schüssel mit butter, und leg die semmel-schnitten darein, röste sie zuvor in schmalz oder speck, schütt das kirsch-muß darüber, und backts wie das andere muß.

100. Ein dorten: muß.

Nimm semmel schmolten, weichs in guten wein bis sie weich wird, darnach schlags durch ein sieb, und schlag vier eyer-dotter drein, rühr alles durcheinander und schlags durch, nimm ein wenig wasser darzu, schütts darnach in eine schüssel, leg ein wenig butter darzu, laß ein weil sieden, zuckers, und wann es genug gesotten ist, so leg wieder ein wenig butter drein, und laß einen sud thun, so ist's recht.

101. Das falsche mandel muß.

Siede griess in einer milch, als wann du ein griess-muß woltest machen, aber dicker, laß es kalt werden, alsdann nimm frisches schmalz, treibs ab wie zu den schmalz-knödeln oder klösern, wann du es abgetrieben hast, so rühr den bemeldten griess mit dem schmalz, so lang bis es glatt wird alsdenn nimm 4 eyer-dotter, und ein ganzes, rühr eines nach dem andern drein, und zuckers, backts in einer schüssel, unten und oben kohl-feuer.



Allerhand milch.

202. Gesulzte oder gallert milch zu machen.

Man soll von 10 eyern das klar nehmen, und mit einem spridler oder querdel ein löffel voll wasser zerschlagen, und darzu nehmen zweymahl so viel süßen rahm oder sahm, zuvor in einem topffe sieden, und wieder überschlagen lassen. darnach die eyer klar darein rühren, gar wohl, daß fein dick wird, und wohl zuckern, und auf eine schüssel legen, anrichten, und kalt geben.

103. Eine andere gesulzte oder gallert milch.

Nimm ein halb maas dicke milch, thus in ein maas-topff, saltz und laß sieden: darnach nimm das weiße von 10 eyern, klopffs, laß sieden, zuckers, schütte die zerklopfften dar ein, laß eine viertelstund fein gemacht sieden, rührs nicht, bäheweisses brodt, leg in die schüssel, und streue wein-beerleim oder kleine rosinen dar auf, und thue die gesulzte milch darauf, setz, daß es fein kühl steht.

104. Die spanische milch zu machen.

Man soll gute obere milch nehmen, einen guten topff voll, dieselbe sieden lassen bey einer viertelstunde, oder ein wenig mehr, darnach soll man sie in gar niedere oder seichte erdene geschirr gießen, und über nacht in einem kühlen keller stehen lassen, so wirffts eine haut auf, darnach soll man schöne gebähte semmel-schnitten nehmen, und in eine gute milch weichen, und auf eine schüssel legen und wohl zuckern, die häutlein fein mit einem abnehm-löffel abnehmen, und dar auf fein dick aufeinander legen, und allezeit zucker dar zwischen streuen, und also kalt geben.

105. Schnee milch zu machen.

Man soll auf eine schüssel von einem halben maas oder drey seidel, gute süsse obere milch nehmen, und von neugelegten eyern das klare mit einem löffel gar wohl durcheinander abschlagen, daß gar schaumicht wird, darnach gebähte semmel-schnitten in eine schüssel legen, zuckern, und ein wenig zimmet dar auf streuen, und den schaum von der milch dar auf legen, gar hoch aufeinander, je höher, je schöner ist es, wenn die milch nimmer schäumt, so lang ein löffel voll darinn ist, soll mans nur wieder spridlen oder querdeln, so schäumt, doch muß die milch gar gut seyn.

106. Eine topff-milch zu machen.

Man soll gar eine gute obere süsse milch nehmen, und drey ganze eyer wohl zerklopffen, und durch ein seyh-pfännlein oder durchschlag darein seihen, und zum feuer setzen, wann es nun bald will anheben zu sieden, kass-molken in einer milch wohl zerkreiben, darein gießen, und wohl rühren, und bey einem kohl-feuer stehen lassen, bis er sich gleich anhebt zu brechen, und zu einem topff
mer-

werden will darnach eine weile stehen lassen, und das töpffel absehen, und in die darzu gehörige mödel schlagen, die fein formirt wie ein löffel und seynd von körbel-zäunen geflochten; und wenn das käß-wasser wohl darvon gesyhen ist, soll mans auf eine schüssel umstürzen, und eine gute süsse milch daran giessen, man mag zuckern oder nicht.

107. Eine reiß-milch zu machen.

Man soll gute obere milch nehmen, und reiß darinnen kochen, nicht zu viel, wenn er nun anhebt zu siedem, muß man ihn nicht rühren, wenn er anderthalb stund gekocht, so setzt sich das dicke am boden, so soll man die haut herab heben, darnach das durch ein dünnes tuch lauffen lassen, daß nichts von dem reiß darein kömmt, zuckern, aber nicht kalt lassen werden.

108. Die spanische milch/ Nates genannt.

Nimm zwey schwarze unglasirte weidling oder tiegel, je weiter sie seyn, je besser wirffts auf; darnach nimm eine ganz neu-gemolkene milch, wie sie von der kube herkommt, sehe, thue es in weidling oder tiegel, setz es auf eine glüende asche, thue aussen herum kleine glüende kohlen, und laß 4 oder 5 stunden stehen auf der glüenden aschen, wenn sie ganz ausgelöscht, thut man wieder eine andere darunter, damit es allweil von unten gemacht und gelinde wallt, nur nicht zu viel glut, sonst wird die haut gleich hart und spret, aber fort alleweil, nur, daß mans merckt, wallen, und wenns genug aufgeworffen, 4 oder 5 stunden muß gar gewiß stehen, nimms von der glut, setz es zugedeckt in keller, laß über nacht, nimm die obere dicke haut herab, legß auf eine schüssel übereinander, und zuckers, also ist es gemacht.

109. Mehr eine andere gute milch.

Erstlich nimmt man von der gestrigen milch den süssen rahm oder sahn, darvon ein seidel auf eine mittlere schüssel zu machen: mehr von der heutigen milch ein seidel, alsdenn 2 löffel voll zucker, dieses alles in einem saubern topff wohl durcheinander gerührt und in eine schüssel gegossen, hernach auf der glut einen sud thun lassen, damit es aber nicht angelegt oder angebrennt wird, also abgekühlt auf die tafel gegeben.

110. Eine gebackene milch.

Erstlich zerschlage ein ey, und zerlaß in eine pfanne ein schmalz oder speck, daß die pfanne überall mit schmalz wohl heiß werde, darnach laß die pfanne mit dem zerschlagenen ey überlauffen, daß ein boden werde, gleichwie man sonst ein blätlein zu einem eyer-kraut macht, also muß die pfanne inwendig überzogen seyn, alsdenn nimm gar eine gute milch, 5 oder 6 eyer, darnach die pfanne groß ist, zerschlag sie und zuckers, thue es in die pfann, unten und oben glut, daß es werde wie ein schüssel-muß.

111. Ge:

111. Gesulzte oder gegallerte mandel-milch auf allerhand farben.

Nimm gestossene mandeln, die treib durch mit wasser, darinnen haus-
blase gesotten ist, alsdenn nimm das grüne von peterzilgen, hachs gar
klein, nimm den dritten theil von einer mandel-milch, zuckers und sieds in
einer pfsanne, seyhe es hernach durch, so wird es grün, nimm denn die zwey
theil, die sied auch in einer pfsanne, zuckers wohl, gieß den halben theil in ei-
ne andere, pfsanne, laß es also weiß bleiben, den dritten theil mache gelbe mit
saffran, so hast du drey farben, laß bestehen oder gelieffern, wenns gestan-
den ist, so hebe es in ein heiß wasser, stürg auf ein blechenes blätlein, schneids
alsdenn nach der länge auf eine schüssel nach deinem belieben.

112. Ein ygel von mandeln.

Nimm gute mandeln, stoß sie und thue sie in einen saubern topff, und
giesse gute dicke milch daran von mandeln, rührs mit einem hölzklein,
laß fein gemacht einsieden, alsdenn thue es in ein eyer-körblein, laß wohl
versenhen: darnach nimm abgezogene mandeln, schneide sie nach der länge
entzwey, vergülds und bestecke den mandel-teig damit, den du gesotten hast,
mach eine form daraus wie ein ygel, zuckere ihn, darnach lege ihn in eine schüs-
sel, giesse eine gute mandel-milch daran.

Von allerhand sulzen oder gallerten.

113. Hecht-sulz oder gallert zu machen.

Man nimmt einen grossen hecht, schneidet ihn die haut sauber weg, denn
schneidet man ihn zu stücken, läst ihn eine stunde in sals liegen, hernach
thut man guten wein-essig und erbis-suppe in einem topff, etliche geschälte
zwiebel-häpel, pfeffer, ingber, muscat-blütthe darein, auch haus-blase, läst
eine gute weile einsieden, alsdenn saubert man den fisch, und legt ihn in die
suppe, läst fein gemacht siedern, zuckerts dermassen, schaut, daß es die rechte
säure hat vom essig, gibts, wenn er an die statt gesotten hat, seyhet man
die brüh herab läst stehen bis es sich setz, legt die stücke in eine schüssel, seyht
die brüh sauber durch ein tuch giests an den fisch, läst bestehen, wenn man es
gilbet, streuet man wein-beerlein oder kleine rosinen und zirber-nüsse dar auf.

114. Hollunder-sulzen oder gallerten zu machen.

Man nimmt den hollunder, stößt ihn, und treibt ihn durch mit wein und ge-
würz, und macht es süß mit honig und zucker, rührts untereinander.

115. Pfeffer-Kuchen-sulze.

Man nimmt eine tafel Leipziger pfeffer-Kuchen, schneidet ihn würfflicht,
giesst vier maas wein daran, läst ihn zwey oder drey tage darin weichen,
setzt ihn hernach zum feuer, und läst einen wall oder sechs thun, zwingts durch
thur daran zimmet, saffran, ingber, pfeffer, muscatblütthe, läst noch einem wall
thun, so ist recht.

D q q

116. Ein

116. Ein sulz- oder gallert-muß zu machen.

Erstlich nimm eyer, thue das weiße darvon, klopffe das gelbe, zuckers, setze milch über das feuer, und lasse es sieden, und wenns anhebt zu sieden, so schütte das gelbe von eyern darein, und ein wenig kalt wasser, auf daß es zusammen läufft, darnach thue es in ein eyerkäs-körblein, lasse es verseyhen, legß darnach in eine schüssel, und nimm das eyer-klar, klopffs wohl, thue zucker daran, darnach nimm einen guten milch-rahm oder milch-sahne von einer dicken milch, laß sieden, thue das eyer-klar darein, und laß so lange sieden, als ein hart paar eyer, darnach giesse es darüber in die schüssel, und lasse es kalt werden.

117. Eine muß-sulze oder gallerte zu machen.

Man nimmt geschälte nüsse und semmel-mehl, das weiße von einem hart gesottenen ey, stößt alles wohl untereinander, und treibts durch mit wein, salzet und würzet es, so wird eine gute sulzen oder gallert daraus, die man zu gebratens isset.

118. Sulz oder gallert über fisch zu machen.

Erstlich nimm die fische und schuppe sie, siede sie mit wein und wasser ab, doch nicht gar allerding, salge sie auch, nimm abgezogene mandeln, und stosse sie klein, zwinge sie mit guten wein durch, und lege die fische in eine schüssel, nimm darnach die durchgetriebene mandeln, thue ingber, und pfeffer daran, lasse es sieden, und giesse es darüber, darnach lasse es kalt werden.

119. Rirsch-sulze oder gallert.

Man soll zeitige kirschen nehmen, und sie mit samt den kernen stossen, hernach wie eine sulze oder gallert durchgetrieben, und da sie zu dicke wolte werden, so soll man guten wein daran giesen, wo sie aber zu sauer ist, so soll man sie zuckern.

120. Eine rummel-sulz oder gallert über einen hecht.

Erstlich nimm einen hecht, der fünf gute stücke giebt, theil den voneinander, salz ihn ein, wenn er eine gute stunde im salz gelegen, wasche ihn gar sauber, daß nichts schleimiges daran sey, thue ihn in einen glazirten topff, giesse darauf drey maas guten starcken hungarischen wein, ein maas wasser, ein seidel esig, darnach nimm groben ingber, muscat-blütze, zimmet, bindß in ein läpplein von leinwand, legß darzu, wenn der fisch ein wenig verßäumt hat, leg sechs loth zerschnittene haus-blase darzu, laß also fein stäte sieden, so wirds lauter: den hecht soll man auf einen dreyfuß setzen, damit er um und um siede, wenn der fisch genug gesotten ist, so lege ihn auf eine schüssel, wohin du die sulz giesen wilt, die sulz aber laß länger sieden, versuche etliche tropffen auf einem zinnernen teller oder löffel, wenn es gestehet, ist es genug gesotten, denn giesse es durch einen weißen wollenen sack, lasse es von sich selbst durchrinnen, denn giesse es über den fisch, und bestecke es mit geschwöllten und gereinigten mandeln, und stell es in keller, so gestehet es.

121. Man-

121. Mandel-sulz oder gallert.

Nimm mandeln, stoß sie klein, treib sie mit einer warmen milch durch, thue es in eine pfanne, thue haus-blase darein, sied die mandel-milch und haus-blase mit einander, daß fein dicke wird, gieß in eine schüssel, daß es gestehe.

122. Zimmet-sulz oder gallert.

Nimm ein halb maas süßen wein, muscateller oder malbasser, thue zucker darunter, hernach nimm ein paar löffel voll scharffen esig, 3 oder 4 löffel voll süße milch darunter, laß dieses untereinander warm werden, so bricht der wein die farbe, alsdann seyhe es durch ein dickes tüchlein, wann es klar gesyhen, gießt man das zimmet-öl und haus-blase darunter, die haus-blase muß vorhero klar gesyhen werden, auf 1 halbe nimmt man 1 loth haus-blase, wens fertig ist, so gießt mans finger-dicke, und läßt gestehen, darnach schöpft mans löffel voll in das geschirr, daraus mans isset.

123. Koche Korn blumen-sulze oder gallert über forellen
oder andere edle fische

Nimm ein seidel rothen wein, und so viel wasser, nimm die rothen Korn blumen, binds in ein saubers tüchlein, lege zucker darzu, laß sieden bis wohl prudelt, alsdann gieß auf gesottene forellen oder salbling, oder andere edle fisch.

124. Eine gute sulze über karpfen.

Siede den karpfen in esig und wasser, doch daß der esig wohl verschlägt, thue auch zwiebel, pfeffer, muscaten-blüthe und nägelein darzu, laß also sieden bis genug, richts auf eine schüssel, ziehrs mit länglicht geschuittenen mandeln, und laß gestehen.

125. Krebs-sulze oder gallert.

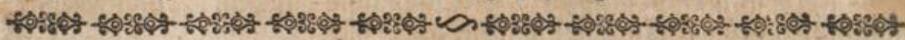
Nimm abgesottene krebsse, reinige und stosse sie in einem mörsel, schlags mit guten klaren wein durch, nimm andere gesottene krebsse, und laß die durchgetriebene suppe sieden, wanns siedet, thue die krebsse darein, laß einen kleinen sud thun, thue auch gewürz darzu, richts auf eine schüssel, bestects mit mandeln und wein-beerlein oder kleine rosinen, und laß also gestehen.

126. Eine rechte rummel-sulze oder gallert.

Nimm guten weissen wein, giesse ihn in einen neuen verzinnnten kessel, thue gangen zimmet, schönen weissen canarien-zucker, ein klein wenig gangen pfeffer, 3 oder 4 stuck ingber drein, laß es durcheinander sieden, wann es wohl gesotten, so nimm es weg vom feuer, wirff 3 oder 4 gran bisam und ambra darein, nimm schöne weisse haus-blase, zerklöpff sie wohl, weiche es in wasser einen tag oder zwen, so wird es weich, thue es in ein neues geschirr, gieß das wasser darvon, gieß ein halbes seidel saubers wasser darauf, laß es ge-

mach zergeben auf einem kleinen kohl-feuer, es muß aber nicht sieden, streich es durch ein neues härenes sieb, giesse es in die sulze oder gallert, theile die sulze in drey theil, thue turnasol in ein theil, oder blaue veilgen-safft, den andern theil laß, wie er an ihm selber ist, zum dritten theil nimm mandeln, stosse sie wohl, streich sie durch mit der sulzen, so wird sie schön weiß, giesse eine iede farbe besonder in ein geschirr, richte die farben durcheinander an, bestrecke es mit zirber-nüßlein. und gieb es, man füllt es auch in ausgeschälte limonien-oder pomeranzen-schaalen.

NB. Neben dieser sulzen seynd gar vielerley in dem arznei-buche zu finden/ welche in dessen register/ im wort sulze oder gallert/ können nachgeschlagen werden.



Von allerhand würcsten, Knödeln oder Klößern und strudeln/ ꝛc.

127. Kälberne würcste zu machen.

Man soll kälbernen braten, samt viel kälbernen fett klein hacken, und darunter mischen eine gesalzene lemonie, auch eine semmel-schmolzen oder weiches von semmel, in obere milch geweicht, auch pfeffer und majoran, darnach ein kälbernes neßlein, das gehackte darauf schlagen, feine kleine würclein daraus machen, mit einem saden binden, und auf dem roste braten.

128. Würclein von capaun: und hünere lebern.

Man soll die lebern und fett von capaunen klein hacken, pfeffern und gar linde salzen, eine gute obere milch daran giessen, und von einem spanfärckel die grösten därmer einfüllen, und in heissem wasser ein wenig überbrennen, darnach auf einen rost legen.

129. Hirsch würclein zu machen.

Man soll einen gar saubern schweis und blut vom hirschen aufheben, darnach ein jungfrau-brätlein klein hacken, von rindernem fett etwas gewürffelt schneiden, ziemlich viel, und darunter mischen, auch so viel schweis oder blut darein seyhen, daß fein roth wird, darnach pure obere milch darzu nehmen, daß fein dicke wird, wie zu den leber-würcsten, darnach salzen und würzen mit pfeffer, ingber und gestossen muscaten-nüssen, und in den fetten mast-darm vom hirsche einfüllen, der zuvor sauber gereiniget ist, darnach in einem heissen wasser übersieden, auf einem roste bräunen, und auf grüne blätter anrichten.

130. Ein

130. Ein äpfel pfänzel oder kühlein.

Nimm äpfel, schäl und schneide sie gewürffelt, und mache einen teig mit etwas wein, und ein ey daran, dünne wie ein strauben-teig, und rühre die äpfel darunter, zuckers ein wenig, lasse schmalz in einem tiegel heiß werden, schütt es darein, unten und oben muß kohlf-feuer seyn.

131. Mandel-käse.

Nimm mandeln so viel du wilt, mach eine mandel-milch, die gar schön gesehen ist, auf ein pfund mandeln vier loth haus-blase, damit mans stärckt, man muß von erst die haus-blase in wasser sieden, und mit demselbigen wasser must du die mandel-milch durchtreiben, etliche nehmen die mandeln dicke, und treiben sie durch, aber es gehet nicht gerne, oder durch eine pfeffer-pfanne nicht mit haus-blase gestärckt, alsdenn zuckers wohl, laß sieden so lang als zweyeyer sieden müssen, so gieß in eine form, wo man die eyer-käse pflegt darein zu gießen, setz das es kalt stehet, wenn es gestanden ist, must du den model in ein heißes wasser setzen, so geht es besser heraus, richts in eine schüssel, gibs kalt, gieße zuvor eine kalte mandel-milch darüber, sie darf nicht mit haus-blase seyn, gieße die milch nicht, daß es darüber gehet, so siehet man die form des käses, nimm viel zucker.

132. Einen eyer-käse zu machen.

Nimm eyer, so viel du wilt, klopffe sie wohl, gieße ein wenig rosen-wasser darein, nimm eine gute dicke milch in eine pfanne, wirff zucker darein, wenns siedet, so gieße die geklopfften eyer darein, lasse es einen wall oder etliche thun, schau, daß nicht hart wird, thue es darnach in ein förblein, giebs kalt, man kans auch wohl mit mandeln bestrecken.

133. Ein anderet eyer käse zu machen.

Nimm mandeln, so viel du wilt, petersilgen und majoran, stosse alles klein, gieße gute milch daran, schlags durch, darnach nimm eyer und milch, rührs wohl durcheinander ab, zuckers, lasse es zu einem linden topffen zusammen, schlags in einen model, behalts warm, und wenn du es anrichtest, so brenn ein wenig heißes schmalz darauf, so ist es fertig, man machts von lauter eyr und milch, und ein wenig wein-beerlein oder kleine rosinen.

134. Knöpflein von fischen zu machen.

Erstlich siede die fische, wie sie seyn sollen, klaube die gräten darvon, hacke den fisch klein, salze und würze ihn nach deinem gefallen, welgere es im mehl, und lege es in ein heißes schmalz, backt, und mache ein brühlein mit wein und geriebenen pfeffer-kuchen, gib es mit saffran, und mach es ein wenig süß, so seynd sie gut.

Q q q z

135. Man

135. Mandel-Knödel oder Klöffer zu machen.

Erstlich nimm mandeln, lasse sie klein stossen, thue geriebene semmel darzu, und zwey eyer-dotter, und frische butter, und rührs gar wohl ab, zuckers, backt in schmalz, und mach eine weixel- oder kirsch-suppe darüber.

136. Semmel-Knödel oder Klöffer.

Reibe eyer-bregel oder eyer-semmel so viel du wilt, schlag sechs oder sieben eyer daran, rührs durcheinander, brenne ein wenig heißes schmalz daran, so werden sie fein locker, backe sie in schmalz, man muß sie fein kühl heraus backen, mach ein süß süpplein darüber, so seyn sie recht.

137. Speck-Knödel oder Klöffer zu machen.

Erstlich nimm speck, schneide ihn klein gewürffelt, darnach laß ihn ein wenig zergehen, weiche semmel in milch, so als wie sonst zu andern knödeln oder klößern, nimm darnach den zergangenen speck und semmel, grün kräutlein, auch wenig gries, salt, machs, nimm ein oder zwey eyer, schlags darunter.

138. Gefüllte weixel- oder kirsch-semmel zu machen.

Erstlich nimm eine oder zwey semeln, so viel du auf den tisch geben wilt, schneide die rinde darvon, höle die semel aus, laß sie ein wenig in heißem schmalz anlauffen, darnach nimm die weixel oder kirschen, von den durren, setze sie zu, wenn sie schier gesotten seynd, so nimm den halben theil von den gesottenen kirschen, röst sie wohl im schmalz, wenn sie schier geröst seyn, alsdenn nimm ein wenig geriebene semmel auch darzu, wenn du gerne wilt, zuckers wohl, und sträue zimmet-staub darauf, alsdenn in die angeloffene semmel gefüllt, wie man die semmel heraus holt, alsdenn muß man ein blätlein wieder darauf setzen, leg alsdenn die semmel auf eine schüssel, und nimm die übrigen weixel oder kirschen, schlags durch, und gieß über die semmel, laß ein stücklein küchen-zucker darein versieden, und wenn mans schier will anrichten, so sträue zimmet-staub darauff.

139. Würste in der fasten.

Erstlich nimm äpfel, schwinde sie im mehl, und backe sie, stoß darnach in einem mörsel, thue weinbeerlein oder kleine rosinen-latwerge daran und mach einen teig mit milch und mehl an, wie zu den gewollnen kuchen, welgers wie pläse, nimm die fülle, thue zimmet und ingber daran, und backt im schmalz.

140. Kälberne würste zu machen.

Nimm eyer und milch-rahm durcheinander, eines so viel als das andere, klopf alles wohl durcheinander, gewürg mit pfeffer, ingber, muscatenblütthe, saffran, auch grünes kräutlein was dir beliebt, nimm ein halb oder gang kälber-brüstlein, das wohl weich gesotten ist, häckts klein, thue es auch darunter, nimm den magen vom kalbe, ein oder zween, füll die fülle darein, nehe es zu, überbrenns an die stätt, nimm darnach das wampel, und mach flecklein

strecklein daraus, oder sonst andere stücke, so schneid eines zu vier stücklein, und legs zum strecken, wenn du sie anrichtest, oder mach eine eyer-suppe darüber, wie über die brätlein.

141. Schweinerne Knödel oder Klöser zu machen.

Nimm frisch schweine-fleisch, frischen speck, hack's alles durcheinander, als wenn du brat-würste machen wollst, aber kleiner, machs darnach mit semmel und eyer, auch kräutlein, als wie die kalberne Knödel oder Klöser.

142. Frittada zu machen.

Nimm allerley grüne Kräutlein, spenat, salbey, schnittlauch, junge grüne zwiebeln, frauen-blätter, wasche alles aus, hack's klein untereinander, schlag etliche eyer darein, auch drey oder vier löffel voll mund-mehl, zwey löffel voll milch-rahm, allerley g-würst, rosmarin, pfeffer, nägelein, muscaten-blütze, und sardellen, oder pickel-häring klein geschnitten, und wohl durcheinander gerührt, schütt alles in heisses schmalz in eine weite pfanne, setz es auf ein glütlein oder kohlf-feuer, oben auch ein wenig glut, so wird es fertig.

143. Ein gutes eyer-psänzel oder kühlein zu machen.

Man nehme semmel, schneide gewürffelte bröcklein daraus, röste sie im schmalz, nehme darnach eine gute milch, und eyer, zuckers, schlags wohl durcheinander ab, gieß in die pfanne zu den grösten bröcklein, laß kühl auf einer heißen asche langsam ausbacken, mach oben auf ein wenig kohlf-feuer, gieß es auf die tafel als ein psänzel oder kühlein.

144. Reiß-Knödel oder Klöser.

Man nimmt gefottene reiß und gestossene mandeln durcheinander, zu derts, und schlägt eyer-dotter daran, macht Knödel oder Klöser daraus, und bäckt es im schmalze.

145. Mandel-Knödel oder Klöser.

Was die mandeln klein stossen, thue eine geriebene semmel darzu, und zwey eyer-dotter samt etwas frischer butter, rührs wohl untereinander, zu derts, back's im schmalz, mach ein süß süpplein darauf.

146. Knödel oder Klöser von jungen oder alten hünere-fleisch.

Man nehme das breite von gefottene hünere- oder jungen andern fleisch, hernach nimt man semmel-schmollen, so viel als des fleisches ist, hackts klein, schlägt zwey eyer daran, würst es mit muscat-blütze und pfeffer, macht Knödel daraus, siedets in einer erbis-suppe, legt butter daran, und läßt sieden.

147. Aufgegangene semmel.

Nimm ein gutes mehl, drey löffel voll gerben oder hefen, zwey eyer, vier löffel voll milch, und ein wenig schmalz, mache einen teig nicht zu dicke, arbeite ihn wohl ab, wenn der teig wohl aufgegangen, gieß ein wenig milch in die torten-pfanne, schneide den teig fein rund wie eine semmel, lege ihn in die torten-

ten-pfanne, mache oben und unten eine glut oder kohl-feuer, doch nicht zu viel, nach einer viertelstunde schaue erst darzu, back's fein bräunlicht.

148. Gezupfte Knödel oder Klößer.

Nimm 3 strigel oder klumpen frische butter, wie man sie um einen kreuzer oder dreyer kauft, rühre wohl ab, alsdenn brocke die schmolten oder das weiche von neugebackener semmel, so viel biß der teig wohl dicke wird, mach's zu knödeln oder klößern, lege sie in eine kräftige wohlgewürzte suppe, und laß sie sieden, biß genug ist.

149. Aufgeloffene gerben oder hesen-nudeln.

Nimm schönes mehl, gute milch, einen guten löffel voll gerben, 2 ganze eyer, und ein dotter, auch eines eyes groß schmaltz, laß untereinander warm werden, rühre unter das mehl, mach einen teig der sich würcken läßt, daraus mach grosse nudeln auf ein bret, laß sie wohl aufgehen, hernach nimm eine grosse schüssel, gieß ein halb maas milch darein, auch einen löffel voll schmaltz oder butter, laß untereinander sieden, leg die aufgegangenen nudeln darein, oben und unten gleiches kohlfeuer, so geht die milch in die nudeln, gib acht, daß sie sich nicht verbrennen, sondern nur braun werden. Kurz vorher, ehe du es anrichtest, schütte ein oder 2 löffel voll milchram oder sahne darüber her.

150. Milch-rahm- oder milch-sahn-strudel [strudel ist eine mehl-speise.]
Nimm frische butter, laß sie zergehen, rühre 2 eyer-dotter und einen löffel voll milch-rahm darein, schütts ins mehl, rühre wohl ab, würcks und walcks aus, nach diesem streich butter über den ausgewalckten teig, über die butter aber wohl dicke milch-rahm oder sahne, legs zusammen wie ein strudel, brey und pappe, legs in ein schüssel mit guter milch, setze oben und unten eine glut, oder kohl-feuer, daß wohl braun werde.

151. Weizel- oder kirsch knödel oder klößer.

Siede dürre weizel oder kirschen, biß sie weich werden, seyhe die suppe darvon, löse die kerne heraus, hacke die kirschen klein, nimm einen guten löffel voll geriebene semmel darunter, diese mußt du aber vorhero im schmaltz oder butter lassen anlauffen, schlag ein ey daran, nimm zucker und zimmet, rühre untereinander, daß es ein fettes teiglein werde, mache kleine knödel oder klößer, besträue es ein wenig mit mehl, und back's geschwind in heißem schmaltz, sonst zergehen sie, lege die knödel in eine schüssel, daraus man isset, nimm die abgesehene kirsch-suppe, zuckere sie, und thue zimmet darunter, brenns ein wenig mit mehl ein, daß sie wohl geschmack werde, gieß die suppe auf die knödel, und laß auf einer glut ein wenig sieden, doch mußt du nicht zu viel suppe daran thun.

152. Kirsch-würste.

Mach den teig an, und verfare wie bey den kirsch-klößern, nur daß du den teig in würstel oder strigel schneidest, und back's im schmaltze.

155. Aepf-

153. Apffel-Knödel/ Klöser oder Strigel.

Machs eben als wie von den kirschen gemeidet, allein die apffel must du ein wenig im schmalge rösten, wann du es backen wilt; bestraue sie auch wohl mit mehl, damit sie nicht zerfallen, giebs trucken, oder mach eine suppe darüber von wein, wie auch zucker und zimmet, und gieß darüber.

154. Zecht Knödel oder Klöser.

Nimm ein gutes stück hecht, laß sieden, blättere ihn klein, und zerhacke ihn, mach von eyern ein eingerührtes, nimm grüne peter silgen, majoran, hackts klein, nimm auch schönes mehl darzu, misch alles durcheinander, gewürz es mit muscaten-blütze, ingber und pfeffer mache kleine rundte knödel oder klöser, sieds in einer peter silgen-suppe, und giebs.

155. Schlick-Kräpfel/ man kan sie auch zum beleg auff die schüsseln brauchen

Man nehme zwey ganze eyer, schlags in ein mund-mehl mach einen teig an, walge ihn dünne aus, fülle darein allerhand kräuter, was du wilt, oder gehackte kalberne brösgen und marcks, oder gehackte lunge, welches aber vorhero in butter muß geröstet werden, nimm wein-beerlein darzu nach belieben.

156. Schlick-Kräpfel von Krebsen.

Man nehme 40 oder 50 krebsen, wasche sie sauber aus, thue sie in einen haßen oder topff, gieß siedend wasser darüber, decks zu, und laß eine halbe stunde stehen, alsdann thue das wasser darvon, schäle die schwänge und scheeren aus, nimm die schmolten von einer semel, weiche sie in süsse milch, ein wenig grüne peter silge, hack alles klein untereinander, nimm eines eyes groß frische butter, laß sie in einer schüssel zergehen, schütt das gehackte darein, hernach nim zwey eyer und schönes mehl, mach einen teig, walge ihn dünn aus, fülle das gehackte darein, gewürz es mit pfeffer, muscaten-blütze und saltz, mach schlick-Kräpfel, über sieds gar ein wenig im wasser, legs auf ein sieb, daß sie wohl absinken, hernach legs in eine schüssel, nimm das beste von den krebs-schaalen, zerstoß es, und treibs mit guter milch durch ein sieb auf die schlick-Kräpfel. lege zwey strigel butter daran, laß auf der glut oder kohl-feuer wohl einsieden, daß ein wenig suppe bleibet.

157. Eye Kraut.

Nimm wenig schmaltz in eine feichte pfanne, nur daß es den boden beneht, schlag etliche eyer ab, darnach du viel machen wilt, saltze und pfeffers, schütt ein wenig von den abgeschlagenen eyern in die pfanne, allwo das schmaltz ist heiß worden, breite es über die ganze pfanne aus, daß ein schönes dünnes blättlein, und schön geröstet auf beyden seiten wird, verfare also mit den eyern, biß alles auffgegossen ist, und gebacken, darnach schneide lange streifflein daraus wie kraut, thus in eine schüssel, gieß ein wenig

R r r

wein

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, rührs durcheinander ab, backts, giebs trucken oder in einer suppe.

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

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

160. Pfannen-kuchen.

Nimm eyer, so viel du machen wilt, salge sie, thue auch peter-silge, zwiebeln, nach deinen belieben darzu, schlags wohl ab, thue frische butter in eine pfanne, las sie wohl heis werden, bis sie beginnt braun zu werden. (Wilst 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 gies 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 schaaß-mäglein zu kochen.

Die schaaß-mäglein müssen gereiniget seyn, darnach gesotten, daß sie nicht zäh seyn, darnach soll man kalber-rind-oder schaaß-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 raußen 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
fein 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 schweimere 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 marcklein 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 hünner-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 hünner.

Nimm kleine junge hünner, 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 hünner-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 hünner 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, zerlegt 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 hünner-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 gieb es.

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 schmaltz, 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, gewürz 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 plätzlein 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, gewürz mit ingber, pfeffer, muscaten - blüthe, 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, würz 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 würze sie wohl mit pfeffer, saffran und muscaten - blüthe, 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 sü-
gen-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 zu-
vor, gleich daß sie verschäumt haben, auch daß sie fein säuerlet seynd vom
wein, alsdann nimm ein oder zwey lemonien, schneide sie blätlich, legs auch
daz zu, 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 lemo-
nien-blätter daran.

192. Gescherbel über eine junge gans

Siede die flügel, fuß und magen in wasser und esig, schneide muscaten-blü-
the daran, gilbs und pfeffers: nimm darnach das leberlein, einen apffel
und eine zwiebel, hack 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 läng-
lich, nimm rosinen und weinbeerlein thus daran, thue frische butter dar-
ein, gies einen rahm daran, pfeffer, ingber, saffran und saltz, 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 ge-
würze sie mit nägelein und pfeffer, steck an spieß, brats doch nicht gar
ab, darnach legs in eine schüssel, nimm zwiebeln oder knoblauch, hack, rösts
im schmalz, ehue das schmalz von zwiebeln wieder weg, nimm pfeffer, esig, fri-
sche 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, spick mit
speck, und legs in ein neßlein, steck an spieß und brats, mach ein büchlein
dar.

darüber mit fleisch-brüh, ein wenig nägelein, ingber und pfeffer, und brenne mehl daran.

197. Mairachen oder spitz-morgeln zu machen.

Nimm eine lunge, thus überbrennen oder brühen, und hacke sie gar klein, nimm es alsdenn auf eine schüssel, schlage 1 oder 2 eyer daran, thus gar wohl stupen oder bestreuen mit pfeffer-blüth und ingber-staub, auch mit lind muscat-staub, rühre durcheinander ab, und mach einen teig an von eyern, walgs gar dünn aus, darnach nim ein holtz von einem wein-zapffen und schlag ein wenig von dem teig darum, weiters so schlag die lunge daran, lasse aber den stengel weiß, und thue es backen mit samt dem hölzel, halt die mairachen oder morcheln mit einem löffel zusammen, damit nicht viel darvon falle, thue über eine weile den zapffen daraus, damit es auch inwendig ausbacke, giebs auf den tisch.

198. Züner-raviol.

Nimm die leberlein, hacke, nimm schöne peterzilge, mangolt, hacke und röste im schmaltz, auch ein wenig gerieben brodt, und einen geriebenen holländischen käse, 1 oder 2 eyer, pfeffer, ingber, thue es unter die gehackten leberlein, nimm ein wenig wasser, frische butter und ein ey, mach einen teig an, wälger ihn, und schlage die fülle darein, formire es den haasen-ohrlein gleich, legs in eine fleisch-brüh, laß sieden, legs in eine schüssel, thue frisch schmaltz, geriebenen käse, auch muscaten-blüthe daran, ein wenig pfeffer, laß auf den köhlen ein wenig sieden.

199. Ein anderer.

Nimm die nieren samt dem fette von einem kalbe, hacke mit peterzilgen, mangolt, röste es in butter, nimm gerieben brodt und käse, zimmet, pfeffer, schlags in obbeschriebenen teig, machs wie vorgemeldet. Dergleichen kan man machen von kalb- oder hennen-fleisch, aber es muß marck darbey seyn.

200. Vogel in zwiebeln einmachen.

Schneide zwiebeln, und röste sie im schmaltz, rupffe die vögel, und röste sie auch im schmaltz, und thu es unter die zwiebeln, gieß wein und fleisch-brüh daran, gilbe sie mit saffran, und würze sie, so seynd sie recht.

201. Wildprät gut zu machen.

Siede das wilprät im wasser und salz, gieß es darnach wieder herab, mache eine brühe darüber von pfeffer-kuchen, auch rosinen, mandeln, zucker, ein wenig muscaten-blüthe, pfeffer, ingber, nägelein, wein und esig, auch ein wenig von der erst-gesottenen brühe.

202. Eine gute speise von weichen hirsch-geweyhen.

Von weichem hirsch-geweyh schneide die spiglein ab, von selbigen ziehe die haut ab, schneide es in dünne blätlein, von selbigen ziehe die
 Sff
 darein,

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, rührs untereinander ab, salz, pfeffers, und nimm muscaten-blütze darzu, fülls in die leere haut, neh subtil zu, hernach thus in einen raumigen topff damit es nicht anbrenne, giesse gute rindfleischsuppe daran, wenns gesotten, legs 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, hôle 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 kanstu auch lindes gewürz darzu nehmen) fülls 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 schmaltz in eine pfanne, laß es heiß werden, und lege die äpfel darein, setze die hase-deckel oder stürze mit glut darauf, so bräunt sichs fein, so sie nun anheben bräunlicht 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, gibs 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, zwiebels 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 vögelein, 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, breiß

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-blütze, 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-krapffel 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-blütze, 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-äugen 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 dürren 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 klößler 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 geschnittnen 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 kreem 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.

Von allerhand gebratens.

221. Einen gefüllten Kaphan zu braten.

Man soll den Kaphan zum braten einsalzen, darnach die leber nehmen, je mehr je besser gebröcklet schneiden, und eine kleine gehackte zwiebel in Kaphan-fett rösten, auch rockenes brodt fein klein bröcklet geschnitten und rosmarin, peterzilgen, majoran, pfeffer darzu thun, und alles in Kaphan füllen, mit gesottene schnecken, austern oder kösten, auch eine gebratene kalberne niern klein hacken, geröstes brodt darunter mischen, und damit füllen.

222. Gebratene auer-hähne.

Das den auer-hahn ein wenig sieden in einem kessel, spick ihn, laß ihn allgemach braten, besteck ihn mit nägeln und zimmet, und mach darnach brüh darüber nach belieben.

223. Ein gemeines hünchen zu braten/ daß es schmeckt wie ein rebhun.

Nimm ein hun, gieß ihm eßig in hals, hängs auf, und laß es verzappeln, rupffs, wasche es mit wein aus, würg es wohl innen und aussen mit pfeffer und nägeln, setz es eine nacht in keller, alsdenn steck's an und brate es, begieß es mit heißem schmaltz; darnach mache eine brühe darüber von malbasser, und das blut von einer henne, thue es in einen topff, rührs wohl biß erwarmt, und würg es ab mit ingber, pfeffer, nägelein und zucker.

224. Gefüllte lerchen.

Nimm speck und majoran, hack's untereinander, salz, leg die vogel in ein laues wasser, alsdenn fülle und brate sie.

225. Gemms-keule braten.

Nimm die keule, häute sie sauber, bleue sie wohl, daß sie mürbe wird, salze und spicke sie wohl, stecke sie an und brate sie, und wann sie gebraten ist, so nimm 3 oder 4 gute äpfel, schneide sie klein, röste sie im schmaltz, nimm ein viertelpfund mandeln, schneide sie klein, thue sie darunter, wie auch weinbeerlein, klein und grosse rosinen, gieß süßen wein daran, würg es nach deinem gefallen, nimm auch ein wenig gerieben brodt daran, gilbs und laß es sieden, gieß darnach solche brüh über die gebratene keule.

226. Rebhüner zu braten.

Brat das hun, leg's in eine schüssel, deck's zu, nimm reinval oder malbasser, oder sonsten einen guten wein, was du haben kanst, ein wenig hollunder-essig, eine saure pomeranze, drücke den safft darein, man kan ein wenig rosen-spick-wasser darein gießen, so riecht es schön darnach, thue trisauet daran, laß miteinander sieden, gieß es über das gebratene hun.

227. Ein

227. Ein spansau oder färcfel zu braten.

Bereite es zu, und salze es in einer mulde, stecke es an den spieß, und brich ihm den rücken, daß es nicht krumm werde, thus zum feuer, schmiers mit speck, sonst wirds bläsig, brats geschwinde.

228. Kleine vögelein zuzurichten.

Nimm vögelein, so viel du willst, röste sie im schmaltz, und mach eine brüh darüber, nimm 1 oder 2 zwiebeln, schneide sie fein klein gewürffelt, und röste sie auch im schmaltz, gieß wein daran, und ein wenig eßig, thue pfeffer und saffran daran, nimm die vögel, thue sie auch darzu in die pfanne, laß sieden, zuckers auch, daß bigelt wird, und richts in eine schüssel.

229. Kleine vogel im safft zu braten.

Nimm speck, schneide ihn würfflicht, laß ihn aus, thue die gröbern oder griesen davon, und begieß alsdenn die vogel damit.

230. Hünere mit mandeln gefüllt.

Nimm weiche semmel, schollen in eine gute obere süße milch, stoß mandeln klein, nimm die semmel darunter, etliche eyer-dotter und rosenwasser, zuckers und salz es wenig, fülls alsdann in die hünere und brats.

231. Andere mit krebs und mandeln.

Reinige die hünere sauber, untergreiff sie, hache krebs-schwänze klein, zerstoß mandeln, und ein wenig geweichte semmel, rührs untereinander mit eyerdotter ab, zuckers und würz es, füll die hünere damit, salz und brats, wann du willst kanst du auch ein süßes süpplein darüber machen.

232. Gebratene capaun mit frischen lemonien gefüllt.

Reinige einen guten capaun, untergreiff ihn wie ein huhn, nimm frische lemonien, scheele das gelbe davon, schneide die lemonien klein, fülle sie in die haut, brate den han fein im safft, wenn er gebraten, mach ein gutes süpplein darüber.

233. Wie man einen fetten kaphan mit austern oder sactellen füllen soll.

Reinige den kaphan sauber, nimm das ingeweide samt dem magen und kropff heraus, fülle austern frische butter, muscaten blüthe, nägelein in den kropff und bauch, spähle ihn wohl auf, salz und brat ihn schön braun, thue in eine schüssel lemonien-safft, austern und frische butter, setz auf ein kohlf Feuer, laß ein weil sieden, legden kaphan dar auf, ziehe ihn mit lemonien-spältlein, du kanst sie auch mit sartellen also füllen.

234. Wachholder-vögel zu füllen.

Rupffe frische wacholder-vögel, zerreiß sie nicht, untergreiffs wie die hünere, stoß mandeln mit rosenwasser gröblich, schlag 2 eyer daran, zuckers und rührs untereinander, fülle die vögel damit, brats, mach ein süpplein von lemonien safft darüber.

235. Wie

235. Wie man aus einem kaphan einen fashan machen soll.

Niede wacholder-beer in starckem esig, laß sie abkühlen, und gieße sie einem lebendigen kaphan in hals ein, heutel ihn so lang, biß er todt ist, binde ihm den hals zu, und laß ihn über nacht hengen, rupff ihn trucken, thue das ingeweide heraus, wisch ihn mit einem saubern tuch aus, weich ihn in siedendem esig, thue in den esig pfeffer, någelein und wacholder-beer, gieß die weiche oder den esig drey oder viermahl darüber, spick ihn mit speck, någelein und zimmet, steck ihn an einen spieß, und zäume ihn wie einen fashan, wenn er ein wenig übertrucknet, so begieß ihn mit seiner eignen suppe.

236. Schnepffen zu braten.

Rupffe die schnepffen trucken, zieh ihnen die haut vom kopffe, stoß ihnen den schnabel mitten durch den leib, spicke sie, und stecke sie an spieß, daß er bey dem schenckel ein, und bey dem flügel wieder ausgehe, brate sie, leg 1 oder 2 schnitten geröste semmel in die brat-pfannen, damit das abtropffen derer schnepffen darauf falle, oder auch vor den hindern theil die schnitten binden, willst du, so kanst du auch eine suppe darüber machen mit wein-beerlein oder kleinen rosinen-safft, und etwas gewürz, in dieser suppe laß das brodt einen sud thun, und richte die schnepffen darauf, gieß lemonien darzu.

237. Ein indian zu braten, daß er schön weiß und mörb sey.

Mann er alt ist, und sauber gereinigt, laß ihn über nacht im salt-wasser liegen, wasch ihn wieder sauber aus, und salt ihn, thue wohl majoran und pfeffer darein, und brate ihn langsam und schön im safft. NB. Man soll in alle hünere, gänß und kaphane iederzeit majoran stecken, so schmecken sie schön.

238. Reb-hasel-hünere wie fashanen zu braten.

Nachdem das ingeweid heraus, spicks mit kleinen speck, den reb- und hasel-hünern must du den kopff und etliche federn in flügeln lassen, damit man den vogel an federn erkenne, wann du willst, kanst du die hasel-hünere mit austern füllen.

239. Einen lammernen haasen zu braten.

Schneide einem lamme den leib mit den vordern füßen hinweg, wie mans mit einem haasen zu machen pflegt, spick es mit kleinem speck, brate es, und mach eine sartellen-suppe darunter.

240. Gebratene reb-schlegel oder keulen.

Spicke sie dick mit kleinem speck, brate sie und begieß sie stets mit heißer butter und esig, du kanst sie auch mit einer sartellen-suppe geben, du kanst sie auch etliche tage im kalten esig weichen, spicken, braten, und eine suppe von milch-rahm, und von der suppe aus der brat-pfannen darüber machen.

241. In

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, abrädeln, und das abgerädelt 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 maßlein 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 gärten 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 gärten, 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 tehr, 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 apffel, 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 haasen-ohrlein.

Thue schmaltz und wasser in eine pffanne, 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 haasen-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, legs ins schmaltz, und backts.

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, legs auf einen teller hin und her, wie ein fisch oder regen-wurm, oder zweiffels-knopff, wie du wilt, und legs 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, nimm ein wenig schmaltz in den teig, schlägt ihn wacker ab, nimm 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, kehrs 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 backts 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 pfsanne, 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 pfsannen, 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-pfsanne, schmiere ein wenig mit schmaltz, und wische sie wieder sauber aus, setze es auf ein kohlfuer, 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 schmaltz 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 schmaltz, 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 aufgehen.

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 schmaltz, und gibß warm.

288. Gebackene peterfilgen.

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

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 aufgehen, hernach nimm wiederum milch und ein viertelpfund butter oder schmaltz, 5 eyer, von dreyen das klare hinweg gerhan, rührs in die milch, das schmaltz 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 schmaltz, 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 gemacht, 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 zergangenen schmaltz oder butter, wi-

Let die strizel 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, schütts 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, schütte 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 backs im schmaltz.

296. Gebackene quitten.

Schneide grosse quitten zu dünnen scheiben, thue die kern und steine davon, legs 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, backs 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, schütts 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 marck einen sud thun, backs und würge es mit pfeffer und ingber, streichs auf semmel-schnitten, backs im schmaltz, und richts auf eine schüssel, oder backs mit eyern.

299. Gul'

wohl dick gemacht die rinde, so bleibt die pastete unzerbrochen, führ sie hin, wo du wilt.

306. Vom weissen teig zu den grossen pasteten.

Nimm semmel-mehl, schütt es auf einen tisch, mache eine grube in die mitte, thue butter drein, die unzerlassen ist, salz, frisch wasser, arbeit es wohl durcheinander, im arbeiten laß die den teig mit ein wenig wasser besprengen, bis er zach und gerecht wird. Nimm dann ein walger- oder rundholz, und walge es aus zu den grossen pasteten, streue mehl auf beide seiten, damit es nicht an den tisch und rundholz anklebt. Mercke, daß man im winter mehr butter unter den teig nimt, als im sommer, denn im somer, wenn der butter zu viel, so bricht der teig, so bald man ihn nur ein wenig zu viel mit den händen durcharbeitet, und ist darnach nicht zu gebrauchen. Mercke auch, wenns kalt ist, und man den teig macht, so decke ihn zu mit einem warmen tischtuch, damit er ein wenig ruhen kan, wenn er gemacht ist, dasselbe kan man auch im sommer thun, allein nicht mit einem warmen tuch, sondern mit einer schüssel, oder lege ihn eine weil in einen mörsel. In Italien machen die pasteten-becker ihren teig alle mit schweinen-schmalz und heissen wasser an.

307. Von mürben teigen.

Nimm mund-mehl und ziemlich viel frische butter, wenig milch-rahm, drey oder vier eyer-dotter, frisch wasser, salz, arbeite es wohl durcheinander, mache ihn so fest, als du immer kanst. Wenn du denn willst eine pastete aufrichten, so laß den teigetwan 2 teller dick, oder etwas dicker, in der mitten aber eines daumens dicke, so läst er sich desto besser austreiben. Willst du aber torten machen, so laß es nur eines halben tellers dick, denn dieseiben werden nicht hoch aufgesetzt.

308. Mürben teig zu übergeschlagenen pasteten/
mandeln oder torten.

Man nimmt schönes semmel-mehl, auf eine pastete ein halb pfund butter, schneidet sie in das mehl, schlägt 4 oder 5 eyer-dotter daran, salzt es linde, macht ihn mit rind-fleisch-suppen oder frischen wasser an, daß man ihn würcken kan, würck ihn geschwind und walge einen grossen fleck aus, füll dar ein gehacktes oder fleisch, was du willst, thus in eine gute heisse torten-pfannen, und backt bey einer halben stunde, daß es fein gefärbt werde, doch mußt du das fleisch zuvor ein wenig rösten und würzen, wenn die pastete oder mandel halb gebacken, so mußt du oben ein löchel davein machen, sonst zerschreken sie.

309. Butter teig.

Nimm schönes mehl, darnach du viel machen willst, auf eine grosse schüssel, oder auf eine pastete, mach einen teig beygleichen, so groß als ein pfund butter,

butter, den teig must du mit gutem wein und wasser anmachen, willst du aber nicht wein nehmen, so nimm ein wenig brandtwein unter das wasser, du must auch zwey eyer-klar, oder zwey dotter nehmen (aber zwey ganze eyer gar nicht) auch eines eyes groß butter darzu nehmen, salzs nach belieben, mach alles untereinander ab, daß es ein guter fester teig werde, würck ihn wohl ab, hernach nimm ein pfund butter, knött und wasch sie wohl aus, daß der teig ziemlich zach werde, walge die butter zu einem hübschen blat finger dick aus, leg ihn in ein frisches wasser, bis er wohl fest wird, nimm den obgemeldten teig, und walge ihn auch zu einem solchen blat aus, doch daß das blat des teigs grösser sey, als der butter, nimm die butter aus dem wasser, truckne sie wohl ab, lege sie also auf den teig, und schlag ihn drey oder vierfach um, und walge ihn aus zu einem langen blat, wie man ihn einmahl überschlägt, so muß man ihn das andermahl auch überschlagen, also muß man ihn so oft überschlagen, bis daß die butter in dem teig ist, im sommer viermahl, im winter fünffmahl, du must geschwind eilen, daß er nicht an dem tisch oder walger klebe, must ihn auch nicht viel mehlbigen, sonst gehet er nicht auf, mach ihn an einem kühlen ort (zu mercken, die butter must du zuvor recht machen, ehe du den teig anmachen willst) walge den teig aus, mache torten oder pasteten daraus, doch must du den teig eines grossen fingers dick legen, schneide ihn mit heissen messern, bestreich ihn über sich mit eyer-klar, und zier ihn, wie du willst, backe ihn in einer guten hitz, so ist er fertig.

310. Schüssel-torten-teig.

Nimm ein pfund frisch schmalz, rührs eine ganze stunde auf einer seiten, darnach rühr einen schöpff-löffel voll wein darein, und 2 ganze eyer, und noch 2 dotter, auch einen löffel voll süssen milch-rahm, man muß 2 stunden rühren, hernach rühr erst das mehl darein so dick, daß er sich walgen läst, mach daraus schüssel-torten, und backts schön rögllich.

311. Torten-teig von süsser milch.

Nimm auf eine grosse schüssel oder blat ein halbes pfund butter, schneide sie in schönes mehl, nimm ein wenig salz, und mache sie mit einer süssen milch ab, bis daß das mehl naß wird, hernach nimm den walger, (daru du darffst ehe nicht würcken) lege ihn wie einen butter-teig, bis daß das mehl mit der butter untereinander ist, wenn der walger gleich teigig so kan man ihn schon abschaben, mehlbige den walger wiederum, walg ihn dünner aus als einen butter-teig, leg ihn in die schüssel, füll darein, was du willst, mach ein blätlein oder gatter darüber, bestreichs mit eyer-klar, backts bey einer viertel stunde, von diesem teig kan man wädel oder übergeschlagene pastetlein machen.

312. Spa

312. Spanischen teig zu machen.

Nimm mund-mehl, arbeit es wohl durch mit warmen wasser, mache ihn gar nicht fest, arbeit ihn ein stund oder länger, bis er sich vom tische löset, walge oder rolle ein stück oder 20 so dünn wie papier aus, ziehe es noch dünner mit den händen, lege ein blat unten auf den boden in die torten-pfanne, bestreichs mit warmen schweinen-schmalz, welches du auf ein feuer zerlassen hast, bestreich ein stück, 10 oder 12 lege sie aufeinander, thue eine fülle darein, bestreich wieder so viel, und lege sie oben auf, beschneide es, sey es in ofen und back's, am fast-tag bestreichs mit butter.

33. Wie man den öl-teig macht/ auch wie man dem öl den geschmack benehmen soll.

Man muß das öl kochen lassen, bis es ganz stille wird, und nicht mehr fracht, durch dieses mittel wird ihm der ungeschmack benommen, man kan auch etliche rinden brodt oder zwiebel hinein werffen, wenn das öl bereit ist, so thue ein gutes mehl auf den tisch, ein wenig sals, öl, auch ein wenig wasser, arbeit diß alles wohl durcheinander, daß es fest werde, und schlage von fischen dar ein, was du willst.

314. Zucker-teig.

Nimm ein viertel-psund fleingestrossenen zucker, thue ihn in einen mörsel von alabaster oder marmel, thue das weisse vom halben ey, und einen halben löffel voll citronen- oder lemonien-safft darzu, rühre diß wohl untereinander, bis der zucker beginnt dick und fest zu werden, wenn es nicht will fest werden, so thue ein wenig rosen-wasser darunter, wann der zucker fest worden, so stoß ihn mit einem stößel, bis er zum teig wird, der wohl fest ist, mach torten oder pasteten davon. Du kanst es auch von halb mehl und halb zucker machen, auf die weise, wie das vortge.

NB. In diese obgeschriebene teige kanst du auch nach deinem beliebigen schlagen was du willst/ doch daß du jedem seine rechte form gebest/ welches man im druck nicht erklähen kan/ sondern ein jedes durch öftters exercitium erlernen wird. Man kan auch aus diesen teigen als butter-mandeln, zucker-teigen &c. allerhand sorten/ krapffen/ wandel &c. machen. Ich habe dem geneigten leser zu einem unterscheid etliche ausländische pasteten gesetzt.

315. Wie man das gewürz zu den pasteten zurichtet.

Erslich süße gewürze.

Nimm zwey theil gestossen ingber, ein theil gestossen pfeffer, mische es, untereinander, thue gestossen, nägelein, geriebene muscaten nuß, gestossenen caneel, von sedweden 2 loth zu einem psund pfeffer, mische es, und

hebe

hebe es auf in lederne säcklein. Etliche lassen iedwedes gewürz vor sich selber, und heben es auf in lederne säcke. Es seynd auch viel, welche an statt alles andern gewürzes nur allein den pfeffer brauchen, ob gleich das gemischte viel lieblicher als der pfeffer alleine ist.

316. Gesalzen gewürze.

Nimm ein pfund pfeffer und ingber, zusammen gestossen, jedes gleich viel, zwey pfund saltz, das getructnet ist, mische dieses wohl untereinander, hebe es auf an einem ort, da es nicht feucht ist, brauche es zu den kalten pasteten.

317. Wie man den pasteten eine gute farbe geben soll.

Nimm eyer, schlage sie wohl untereinander weiß und gelbe, bestreiche die pasteten damit, wilst du sie aber noch bräuer haben, so nimm zwey oder drey dotter zu einem weissen, schlag es wohl durcheinander, und brauche es, wilst du es aber gang bleich haben, so nimm etliche eyer-dotter, mische wasser darunter, und schlage es durcheinander, und brauche es. In der fasten nimmt man saffran in wasser geweicht zum bestreichen, oder auch hecht-rogen mit honig vermengt.

318. Wie man das zucker-eyß machen soll.

Thue in eine weisse schüssel ungefehr ein viertel-pfund zucker, der wohl klein gestossen ist, thue das weisse vom halben ey darzu, einen löffel voll rosenwasser, diß alles wohl durcheinander geschlagen, biß es einen lautern schaum giebet. Wenn du es brauchen wilst zu den marzipanen oder englischen pasteten, so must du es über und über damit beschmieren, und in den ofen, der nicht zu heiß ist, einschieben, wie hernach ferner soll gedacht werden.

319. General-bericht von der backerey.

Wenn man nur ein wenig backerey macht, ist nicht vonnöthen daß man einen gangen grossen ofen darum heißen muß, sondern nur einen plag in der mitten, so viel du vermeynest, daß es genug seyn wird. Man hat auch sonst an vornehmen höfen, und häußern kleine öfen, die gar bequem mit kohlen oder mit gar wenig holz können geheizt werden. Die köche brauchen sonst auch viel torten-pfannen, in welche man die delicate pasteten und torten gar bequem backen kan, wenn man den ofen nicht heißen will.

320. Auf Französisch/ wie man einen hammen oder schincken einschlagen soll.

Thue ihn in ein frisch wasser, laß ihn ziemlich lange darinn liegen, nachdem er groß oder klein ist. Ist er ziemlich groß und wohl geräuchert, wie die Westphälische, so müssen sie nicht weniger denn 24 stunden im wasser liegen, du kanst es bald sehen oder kosten, wenn er wohl gewässert ist, schneid

xxx

nur

nur in der mitten tieff hinein, und schneide ein klein stück heraus, koste es obs gut ist, ist es genug gewässert, so richte es zu, wie folget: Erstlich beschneide das unter-theil der keule, damit das schwarze fleisch wegkommt, ziehe die obere haut herunter, und haue ein stück von dem grossen knochen am ende hinweg, mache einen groben teig, walge das untertheil aus es muß aber wohl zwey daumen dicke bleiben, lege auf den boden breite schnitten speck. Diese speck-schnitten müssen so breit gelegt werden, daß der ganze hammen darauf ruhen kan, lege auf die speck-schnitten eine gute hand voll gehackte grüne peterzilge, würze den schincken mit süßem gewürze, wie oben gedacht, lege ihn darnach auf die peterzilge und speck, bestecke den hammen oben mit ganzen nägelein und zimmet; oben auf den schincken lege wiederum eine hand voll gehackte peterzilge auch speck-schnitten sechs oder sieben lorbeer-blätter, darnach ein halb pfund frische butter auf die speck-schnitten und lorbeer-blätter. Mache darnach den deckel, bestreiche ihn mit wasser, decks darüber, und mache es wohl feste zu, schiebe es gleich in ofen, welcher so heiß seyn muß, als wenn man brodt backen will. Ist der schincken groß, so muß er drey gute stunden backen, die pastete muß auch wohl mit eyern bestrichen seyn, damit sie eine angenehme farbe bekömmet. Wenn die pastete ungefehr eine halbe stunde im ofen gewesen, so mache ein paar luft-löcher oben im deckel, damit sie nicht entzwey springe. Wenn die pastete zu viel farbe gewinnet, oder schwarz wird, so bedecke sie mit eingenehtem pappier, und laß das ofen-loch ein wenig offen. Wird sie aber auch allzu bleich, und bekömmet keine rechte farbe, so ist es ein zeichen, daß der ofen nicht heiß genug, mache denn entweder ein gut kohlfuer oder eine flamme im ofen-loch, biß sie gute farbe gewinnet, nimm alsdenn die flamme weg, und setze den ofen feste zu, und wenn sie gebacken ist, so nimm sie aus dem ofen, und laß sie kalt werden. Wenn sie kalt ist, so nimm ein wenig teig, und stopffe die luft-löcher zu, damit der beste geschmack nicht heraus gehe.

321. Zusammen oder schincken auf eine andere art.

Nimm einen hammen oder schincken, weiche ihn in wasser, wenn er genug geweicht, so nimm ihn aus dem wasser, und beschneide ihn sauber, haue die enden des knochens weg, ziehe ihm die haut ab, und so er allzufett ist, so schneide etwas vom speck weg. Wenn der schincken also bereitet, so setze ihn zum feuer mit wasser, und etliche lorbeer-blätter, auch grüne wohl-schmeckende kräuter, laß ihn halb gar sieden, nimm ihn vom feuer hinweg, lege ihn auf ein bret, laß ihn austrucken und kalt werden, nimm alle knochen heraus, wenn man ihn in eine aufgesetzte pastete will einmachen, so muß man alle knochen heraus nehmen. Setze eine pastete auf von weißem teige, die ziemlich hoch und dicke vom teig ist, belege den boden über mit speck-schnitten,

ten, lege eine hand voll grob gehackte grüne peterzilgen darauf, würge den schincken mit süßen gewürge, lege den hammen in die pastete auff die peterzilge und speck, bestecke ihn mit gangen nägelein und caneel oder zimmet, thue ein paar lorbeer-blätter darein, und grüne kräuter darauf, ein halb pfund schwein-schmalz, ein halb pfund oxsen-marck, ein halb pfund frische butter, oben auf die butter thue ein theil gestossenen pfeffer und zimmet, auch bereite speck-schnitten mit lorbeer-blättern. Decke die pastete zu mit einem deckel, der eines daumens dicke ist, mache es wohl feste zu, bestreich es mit eyer, mache eine kleine crone von teig darauf, setze die pasteten auff einenbogen pappier. Diese pastete muß 24 stunden backen, und muß der ofen nicht gar so heiß seyn, als wann man grob brodt darinn backen wolte. Wann die pasteten 5 oder 6 stunden im ofen gewesen, so ziehe sie heraus, thue sie auf ein offen bret, schneide den deckel ein wenig auf, schau zu ob die pastete voll suppe ist, oder nicht, dann wann die suppe eingesotten ist, so muß du sie wieder auffüllen mit guter fleisch-suppe; die nicht gesalzen, haß du ein wenig safft vom schöpsen schlegel ausgepreßt darzu, so ist es desto besser. decke sie wieder zu, und schieb sie in ofen, und schau wieder in 5 stunden darzu, ob sie genug suppe hat, und laß sie folgendts mürbe backen. Drey oder vier stunden, ehe die pastete gar ist, kanst du darein thun zugerichte schwammen, morcheln oder pilze, magen und leber von hünern, welches alles zuvor muß gequellt oder gebrüht seyn. Und wann der ofen wegen der länge des backens würde kalt werden, so schütte glüende kohlen auf der einen seite im ofen, damit die hitze alleweil unterhalten wird, und die pastete in stetem stehen bleibet.

322. Noth auf eine andere weise.

Mache sie wie die vorhergehenden, ausgenommen, daß du nebst den andern sachen, die du darein thust, ein viertel-pfund geschälte zirber nüsslein, ein halb viertel-pfund kleine weinbeerlein, oder rosinlein, ein viertel-pfund geschälte pistazen, eine halbe eingemachte citrone klein geschnitten, und anderthalb viertel-pfund gestossenen zucker, im übrigen mache es wie mit den vorhergehenden. Zwey stunden aber, ehe es gar ist, so mache eine suppe darzu mit wein, zucker, gestossenen zimmet, und ein wenig wein-essig, isset man sie nicht auf einmahl, so laß sie wieder auffwärmen.

323. Genueser marck pastetlein.

Mache einen teig von butter, mehl, eyer und zucker, walge den teig aus, und setze kleine pastetlein auff, schneide frisch rindern-marcks viereckigt, auch eingemachten cardi viereckigt, thue zucker und zimmet darunter, fülle es in die pastetlein, machs oben zu, und backts im schmalz, oder torten-pfannen.

324. Züner in marck's-pasteten.

Siede ein fettes hünlein in einer rind-fleisch-suppe, wanns gesotten, drücke es zwischen zwey teller aus, daß es fein breit wird, nimm marck und eine frische lemonie, schäle sie, und nimm das weiße völlig davon, nur daß das safftige bleibe, hack's samt dem marck, hernach mache eine pastete, sträue das gehackte darein, lege das hünlein darauff, würge es nach belieben, mache die pastete zu, wann es gebacken, gieß eine gute hünner- und fleisch-suppe daran, so ist es fertig.

325. Cardinals-pasteten.

Nimm eine kleine torten-pfanne, nimm butter-teig, treibe es dünne aus, wie einen thaler dicke, lege es in die torten-pfanne, fülle es an mit kalb-fleisch oder geflügel, das roh oder gequellt ist, thue eben so viel oxen-marck darein, salz es mit gesalzen gewürz: du kannst darunter nehmen zirber-nüsse, kleine wein-beerlein oder kleine rosinen, und hart-gesalzene eyer-dotter. Wann die pastete gefüllt ist, so decke sie zu mit butter-teig, wilt du sie süße haben, so gieß, wenn sie halb gebacken, eine süße suppe darein.

326. Eine englische pastete zu machen.

Nimm einen jungen haasen, reinige ihn sauber, schneide den kopff und die füße weg, schlage die rippen wohl nieder, und spicke ihn wohl mit speck. Wann der haase nun also bereitet, so treibe ein stücke teig aus, lege es auf einen bogen papier, nimm eine gute hand voll oxen-marck oder oxen-fett klein gehackt, streue es auff den teig, der ausgetrieben ist, so lang und breit als der haase ist, würge es mit gesalzem gewürge, lege den haasen darauff, würge ihn ab mit gesalzem gewürge, lege oben auf den haasen wieder oxen-marck's, kleine weinbeerlein oder rosinlein, zirber-nüßlein, conficirte citronen-schalen klein geschnitten, schwammen oder morcheln, geschelte pistagen, kälber-brößlein, hahnen-kämme, die gequellt oder gebrüht seyn, harte eyer-dotter und capern. Dieses alles durcheinander gemenet, auff den haasen gelegt, sträue eine gute hand voll marck's darüber, schneide auch etliche breite speck-schnitten darüber, und dann ein halb pfund frische butter, oben auf die butter eine gute hand voll gestrossenen zucker. Wann die pastete gefüllt und zugericht ist, so decke sie zu, bestreich sie mit eyer, schieb sie in ofen, laß sie backen. Wann sie eine halbe stunde im ofen gewesen, so mache ein loch in die mitten des deckels, damit sie nicht entzwey gehet, in 2 stunden ist sie gebacken. Ich habe auch wohl gesehen in Engelland, daß etliche ein wenig muscaten-nuß mit rosen-wasser darein gethan haben. Wan die pastete gar ist, so ziehe sie aus dem ofen, und streich mit einem messer ein wenig marzepan-eiß, von zucker, eyer-weiß und rosen-wasser darüber.

Wann

Wann du es also dünn bestrichen, so setz die pastete wieder in ofen, ungefehr eine halbe viertelstunde, damit das eyß weiß bleibt, und nicht braun wird, wann das eyß trucken, so ziehe die pastete heraus, gieb sie im augenblick auff den tisch.

327. Brabantische pasteten.

Nimm von allerley geflügel den hals, die flügel, den magen, die leber, das eingeweid von spaan-ferckeln oder lammern wasche alles aus 3 oder 4 wassern, und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdenes geschirr, würze es, hacke peterzilgen mit speck, und thue darein auch schwammen oder morcheln, grüne wein-beerlein, cardi, spargel und artschocken klein geschnitten. Treibe eine pastete auf vom müriben teige, fülle es mit dem vorbesagten, schneide aber darauf etliche speck-schnitten, ziemlich viel frische butter. Decke die pastete zu, bestreich sie mit eyr, binde sie mit papier, mach ein loch in der mitten des deckels, schieb sie in ofen, wenn sie gar ist, so fülle durch ein trichterlein weiße dotter-suppe darein, setz sie wieder eine halbe viertelstunde in ofen.

328. Kleine spanische pasteten.

Mache einen müriben teig mit butter, mehl und eyerdotter, mach kleine dünne pastetlein daraus. Hacke eine kaphahn-brust, ein viertel-pfund schweine-fleisch, das frisch ist, ein viertel-pfund schöps-fleisch, zwey kälberbröcklein, speck, marcks, nieren-fett, jedes ein viertel-pfund, ein wenig zwiebel, ziemlich viel schwammen oder morcheln, salz und süß gewürz, so viel als dich düncket, hacke alles durcheinander, thue es in die kleine pastetlein, decke sie zu, mit spanischem blätter-teig mit schweinen-schmalz gemacht, schiebe sie in den ofen und backt.

329. Princessen-pasteten.

Nimm zucker-teig, mach kleine pasteten in kleine blechene model oder formen, auff das dünnest als du kanst, thue eine gebratene kaphahn-brust darein, die gehackt ist mit ohsen-marcks, würz es mit gefalgner würze, du kanst darunter mengen schwämme oder morcheln in butter gekocht, und andere gute sachen. Wann sie gefüllt, so decke sie mit demselben teige, in einer viertelstund seynd sie gebacken.

330. Italiänische tauben-pasteten.

Siede kalb-fleisch, hacke es mit speck oder nieren-fett, mache einen teig mit schwein-schmalz und warmen wasser, treibe eine pastete auff, sträue gehackt fleisch auff den boden, nimm gequellten oder gerührten endivien-fallat oder eicorien, oder cardi, lege es gang darein, den cardi aber mußt du zerschneiden, nimm kleine vögelein, die in butter geröstet, lege sie auch darein, sträue wieder gehackt fleisch darüber, lege dann die tauben wohl gewürzt darüber mit calarabi. der wohl gequelt besträue es wieder mit gehacktem fleisch, du kanst auch zeller darzu nehmen, mache einen deckel

Darüber von geblättertẽ teige mit schweinen-schmalz, wie oben f. 528 n. 312 vom teig-machen gemeldet, schiebe sie in ofen, laß es backen, gieß eine gute fleisch-brühe darüber, giebs warm.

331. Alla potrida oder patrie pastete.

Man kan eine alla potri pastete machen so groß, daß man sonst keine warme speisen mehr bedarf auf ein bancketz; man muß allerley gebratenes gar braten, und was gesotten seyn muß, gar sieden, auf den boden leget man viel gehackt kalb-fleisch mit oxsen-marcks: nimm kälber-bröglein, kübe-eiterlein, nieren, schaaß-zungen, schnecken, krebse, morcheln, schwämme, kleine vögelein, austern, artschocken und tartosfen, wie auch cardi, carviol, calarabi. diß alles, jedes absonderlich zugericht, und jedes besonders in die gebratene geflügel gefüllt ohne die brühe davon. Lege auch etliche stücke gar gesottene cervelat-würste darein. Lege diß alles, was gebraten und gesotten ist, durch einander in die pasteten, oben darauf lege ein paar hand-voll grüne gehackte peter-silge, mit gehacktem kälb r-fleisch und marcks, sträue linde gewürg im einlegen der geflügel darauß, decke die pastete zu schieb sie in ofen, laß sie drey stunden backen. Gieße genugsam siedende kaphahnen-brühe darein, wann sie eine halbe stunde im ofen gewesen, wenn man sie will anrichten so nimmit man das gefüllte aus dem geflügel, und gibt es, wo es hin gehört. Den teig must du von weissen mehl mit heissen wasser und butter fest anmachen, setze ihn figur-weise auff wie sie es in Engeland machen, oder nach deinem eigenem gefallen, wie du wilt, lege das obbeschriebene vordentlich darein, zwischen iede lage lege hahnen-nieren und kämme, die gar gequellert oder gebrüht seyn, auch gehackt fleisch und marcks. Den pasteten-deckel mache vom mürbẽ teige, die pastete muß so groß seyn daß sie gleich durch das ofen-loch kan hinein gehen, und daß sie auf einem kupffernen bleche gemacht wird, bestreiche sie mit eyer. Mache eine butter-suppe darzu mit pfeffer und muscaten-blütche, laß sie auffsieden, gieß sie also siedend in die pasteten. Zum gebraten geflügel, welches darinn ist, kan man absonderliche suppen machen, und in silbern tagen darbey auf den tisch setzen, damit es der vorschneider darüber gießen kan. Wann man die schnecken will in die pasteten zurichten, so nimmit und siede sie mit den schalen, wann sie lange gesotten, so nimmit sie aus den schalen, reibe sie wohl mit salt etliche mahl, nimmit die schweiffe davon, das andere brauch zu den pasteten, die schwänze seynd auch nicht zu verwerffen, denn in Welschland isset man alles.

332. Noch eine andere.

Man soll nehmen etliche wachholder-vögel, auch kleine vögelein, gute kaphahne und 2 tauben, auch 2 brat-würste, alles fast halb gebraten, den kaphahn und tauben soll man zerschneiden, auch die brat-würste, auch

auch soll man nehmen sechs kälberne vögelein, man muß die agres oder weinbeerlein roh in butter rösten, und so viel braten, biß sie fein gelbe werden, und sonsten auch was man gerne darein will thun; darnach soll man nehmen ein gutes fettes nieren-brätlein, und das brätlein samt dem fetten nieren fein dünn und klein schneiden, und eine hand voll geriebene semmel in schmaltz rösten, daß sie in gelb wird, und darunter mischen gestossenen pfeffer, darnach soll man etliche semmel schnitten in zerklöpfften eyern umkehren, und in schmaltz backen, hernach ein wenig in eine fleisch-suppe stossen, und am boden der pasteten legen, die muß von einem rocken-teig aufgesetzt werden. darnach butter darauf, und dieses obbemeldte kälber-brätlein, und klein geschnittene lemonien, darnach die obbemeldten gebratenen stücke fein untereinander darein legen, etliche gebratene sauber geschälte kasten oder castanien darzwischen, darnach wieder eine lage butter, kälbern-brätlein und lemonien, und also fort an, biß die pastete voll ist, darnach soll man oben darauf lemonien-schnitzel legen, und wieder schnitten butter darauf, und zumachen, und also backen, wenns eine weile gebacken ist, eine gute fleisch-suppe durch ein trichterlein darein giesen, und folgendts backen.

333. Kälberne vögelein zu obiger pastete zu machen.

Nimm eine schnitte kalb-fleisch, einen halben finger dick geschnitten, und einen finger lang, diese wohl länglicht geklopfft, mach ein eingerührtes von eyern und butter. thue gewürz und alle hand kräutlein daran, streichs auf die schnitte messerrückens dick, wickels übereinander, wie ein würstlein, stecks an hölzerne spießlein, brats auf dem roste fein schöne.

334. Oesterreichische tauben pasteten.

Nimm tauben, reinige sie sauber, treib eine pastete auf von weissen teig, nimm eine hand voll gebackt oxsen-marcks, sträue es auf den boden in die pastete, lege die tauben darauf, würze sie wohl, nimm kühe-ruterlein, kälber-brösglein, knödel oder klöße von kalb-fleisch, hähnen-nieren, spanische äpfel, austern, cardi, cauli fiori oder carbiel, alles gequell, zu den tauben in die pastet gethan, sträue eine hand voll oxsen-marcks darüber und ziemlich viel butter, decke es zu, schiebe es in den ofen, laß es backen, mache eine butter-suppe darüber und ziemlich viel muscaten-blütze.

335. Kleine pastetlein.

Nimm kalb-fleisch, oder auch vom kälbernen nieren-braten, hake es mit samt den nieren und fett, da da an ist, setz kleine pastetlein auf wie einen thaler groß, füll das gehackte fleisch darein, decke sie zu, setze sie in ofen, und bache sie, nimm fleisch-brühe, gresse sie über einen braunen rindern-braten, der am spieß gebraten, und nicht gesalzen ist, nimm es aus der brat-pfanne, thue frische butter und gewürz darein, drücke ein wenig
citro

citronen-safft darein, laß es sieden, und gieß es in die pastetlein. Oder nim kalb-fleisch, quell oder brühe es, hacke es klein mit marcks oder nieren-fett, thue kleine schwarze wein-beerlein oder kleine rosinen darein, auch zirber-nüßlein, zucker, caneel und ingber, thue es in eine kleine pasteten, lege oben darauf butter, in eine iede wie eine welsche nuß groß, schiebe es in ofen, laß es backen, gieß in eine iede einen löffel voll fleisch-brühe.

336. Eine gute lungen-braten-pastete zu machen.

Man soll einen schönen lungen-braten sauber ausädern und mit einer fleisch-keule wohl klopfen, und mit einem messer stopfen, darnach einbeizen oder einweichen mit sals, wacholder und kummel, und guten esig darüber gießen, daß er wohl darinn liegen kan, man muß ihn bißweilen umkehren, und also zwey tage, oder im sommer nur über nacht stehen lassen, und weichen; darnach an einem spieß braten, und von dem esig, darinn es gebeigt, nehmen, und ein ziemlich stück butter darinn zergehen lassen, den braten damit zu etlichen malen begießen; wenn er halb g-braten ist, soll man ihn abziehen, und weil er heiß ist, wohl abwürgen mit pfeffer, ingber, und ein wenig nägel-staub auf beyden seiten, und wenn man zeit hat, einen halben tag zugedeckt liegen lassen; darnach soll man nehmen, nach dem der braten groß ist, etliche zwiebel-köpffe, saure äpfel so viel der zwiebel ist, gesäuerte limonien, und ein gutes stück speck, diß alles wohl durch einander gehackt: darnach soll man vom rocken-teig eine pastete aufsetzen, fein länglicht, daß der braten darinn liegen kan, und das gehackte an braten legen eines fingers dicke, darnach den braten darein, und wieder gehacktes so dick darauf, und viel breit geschnittene lemonien-schalen von gesäuerten lemonien darauf legen, darnach zumachen, und in einem back-ofen langsam backen, und wenns schier halb gebacken, soll man oben mit einer spindel ein loch darein machen, und durch einen trichter das nachfolgende pfefferlein darein gießen, und folgendts backen lassen, das loch soll man oben mit einem teig zumachen, es gehet sonsten der beste geschmack heraus, und sie also auf den tisch geben, es ist eine köstliche pastete. Will man sie für patienten machen, so nehme man an statt des specks, butter und äpfel, für die zwiebel in alle pasteten ist auch gar gut das kräutlein herzen-freud, so man pfeffer-kräutlein nennt; man kan auch von einem wildbrät-braten also machen, aber das muß man spicken.

337. Das pfefferlein zu dieser pastete / oder auch zu andern sachen.

Man soll ein zwiebel-köpfflein nehmen, und einen sauren äpfel gar klein hacken, und geriebenes rocken-brodt nehmen, und das alles in wenig schmaltz ein wenig rösten, darnach das schmaltz ausdrücken, und es in kleine töpffe thun, darzu etwas blut von hünern oder span-säckelein, oder von wem mans haben kan, darein esig so viel, daß ziemlich sauer wird,

wird, und sieden lassen, darnach durchschlagen, zucker, zimmet und nage-
staub daran thun, nur so viel zucker, daß dennoch die säure wohl fürschlägt:
ist es zu dicke, so kan man wein und wasser nachgießen, oder eine fleisch-suppe,
hat man kein blut, so nehme man weixel-salsen, oder kirsch-ingemachtes, oder
dürre weixeln.

338. Ein gutes fleisch-pastetein.

Man soll mürben kalb-oder hünere-braten nehmen, aber nicht zu viel, her-
nach kalb-oder rindfleisch-fett, und solches auf das kleinste, so mög-
lich ist, durcheinander hacken und salzen, darnach semmel in obere milch
oder fleisch-suppe geweicht, wieder wohl ausdrücken, und zwey eyer-dotter
dazu thun, und alles wohl in einem mörsel zerstoßen, so wirds ein teig, dar-
von kan man mehr, oder nur ein pastetein aufsetzen, und an boden, da mans
darauf setzt, ein kälbernes neß legen, oder ein teig-blätlein, darnach soll man
kaphan-oder hünere-lebern, die vielmahl im wasser, daß sie schön weiß wer-
den, ausgewässert seyn, solche in heißes schmalz werffen, und stracks wieder
heraus thun, und ein wenig salzan und pfeffern, und grünes kräutlein daran
schneiden, und eine gesäuerte lemonie hacken, viel butter an boden legen, die
gehackte lemonie darauf, und die leberlein darein füllen, oben darauf wieder
butter und breit geschnittene lemonien-schnitte legen, zumachen und backen;
sie dürffen länger backen, als die krebs-pastetein, dann sie seynd roh, wenn
mans geben will, muß man ein wenig aber nicht viel fleisch-suppe daran gieß-
seg. Von fischen kan mans gleich also machen, man muß aber das brat-
fleisch von einem grossen hecht oder huchen nehmen, daß man die gräten leicht
heraus schneiden kan, und hecht-leber oder karyffen-zungen darein füllen,
und an statt der fleisch-suppe erbes-suppe nehmen.

339. Noch eine andere.

Nimm kalbfleisch, und aders wohl aus, nimm auch viel fett dazu, hack's
gar klein, schlag 3 oder 4 eyer-dotter daran, ein wenig milch-rahm,
wein-beerlein, muscaten-blütze und pfeffer, rührs alles zusammen durch ein-
ander ab, setz es darnach auf zu einem pastetein, lege von einem kalbe das
neßlein an boden, inwendig lege lamm-fleisch oder hünere darein, lege auch le-
monien pfeffer, peterzilgen und muscaten-blütze darein, machs zu, bestreichs
mit eyer-dotter, und back's; und wenn du es willst anrichten, mach oben an
der hüll ein löchlein, gieß durch ein frichterlein eine fleisch-suppe mit butter
darein, gleich nur aber, wenn mans anrichten will, sonst zerweicht sie sich.

340. Ein ungarisch überschlagenes pastetein.

Nimm ein schönes weißes mehl, das nicht nachläßt, sondern fein rösch
ist, und nimm süßen milch-rahm, schneide gute frische butter darunter.

doch daß der butter mehr seye, als des milch-rahms, laß ein wenig zergehen bey einem glütlein, doch fein kühl, daß die butter fein schmalzig wird, und wenns also untereinander zergangen ist, so schlage eyer-dotter darunter 8 oder 10, rührs untereinander ab, und gieß alles in das mehl, und mache den teig ab, doch, daß man nicht zu lange daran knäte, walge ein blat aus, so groß als die pastete seyn muß, aber nicht zu dünne, eines guten zwerchen fingers dicke muß der teig seyn, und fülle darnach etwas gehacktes fleisch darein, oder ein lammbug, das fein überbrennt oder abgebrüht, und mit eßig besprengt ist, schlag den teig darüber, und backe fein kühl, wenns halb gebacken ist, mit eyer-dotter bestreichen.

341. Mandel-pastetelein zu machen.

Nimm mandeln, schäle sie, stoß sie in einem mörsel gar klein, gieß einen löffel voll frisch wasser daran, man muß stossen, daß sie nicht öhligt werden, schlag auch zwey eyer daran, zuckers gar wohl, rührs durcheinander, daß es ziemlich dick wird, darnach setze auf zu einem pastetelein in die runde, füll dar ein was du willst, mache von diesem teige eine hülle darüber, setz in einen ofen oder pfanne, laß kühl oder nicht gar zu heiß backen, und wenns ziemlich gebacken, nimms heraus, und mache ein eys, bestreichs über und über, wenn du vermeynst, daß es nicht schön genug sey, kanst du es noch einmahl überstreichen, und also gar backen.

342. Ein gutes aufgesetztes pastetelein mit dem weissen süpplein.

Man soll ein gutes hünlein oder lam-fleisch zu kleinen stücklein hacken und absieden, darnach schön auswachen, und vom weissem teige ein pastetelein aufsetzen, darnach das fleisch darein legen, mit viel butter darzwischen, auch ziemlich pfeffer, und über gesottene peter-silgen-wurzel, und also zumachen und backen, darnach soll man nehmen eine gute fleisch-suppe, und in derselben zerrühren drey eyer-dotter also roh, und durchsenhen; darnach wenn das pastetelein schier gebacken ist, soll man das süpplein darein gießen, und an die statt lassen backen, man soll auch ein grünes kräutlein darein legen, majoran, oder herßfreude.

343. Kleine gehackte öl-pastetelein.

Mache einen teig an mit öl, mache kleine pastetelein in model oder aufgesetzt, wie es dir gefällt. thue gehackte fische, es sey gleich was vor fisch es will, darein, gieß gutes baum-öl darein, decke sie zu, schiebs in ofen, laß sie gar backen.

344. Dänische stockfisch-pasteten.

Nimm stockfisch, der schön weiß gewässert, setze ihn zum feuer mit wasser, laß ihn gar langsam sieden, bis er weich wird, salt ihn nicht, bis du ihn anrichtest, denn von hart sieden und früh saltzen wird er zäch wie ein leder: Nimm einen mirben teig, setz eine pastete auf zwey quer-finger hoch, thue den gesotteneu und geklaubten stockfisch darein, vergiß der frischen butter nicht,
nimmt

nimm ziemlich viel calarabi, bestreue ihn mit meel, röste ihn im schmalz oder butter, thue ihn zu dem stockfisch in die pastete, decke ihn zu mit einem ausgeschnittenen deckel, schieb ihn in ofen, laß ihn backen. Nimm unterdessen ein paar löffel voll erbes-brühe, ziemlich viel frische butter, denn der stockfisch kan sie wohl vertragen, pfeffer, muscaten-blüthe, salz, daß der stockfisch davon genug hat, setze es aufs feuer, rühre es alleweile um, damit die brühe ein wenig kurtz wird, gieß es über den stockfisch, und laß es noch eine weile im ofen stehen. Oder mache eine brühe darüber von frischer butter, und viel milch-rahm, mit grünen gehackten peterzilgen und schnittlach, zusammen sieden lassen, alleweil umgerührt, und in die pastete gegossen. Du kanst zu dem stockfisch thun gesottene artschocken, tartofelen, oder erd-äpfel, hast du von den allen nichts, so nimm weiße rüben, röste sie im schmalz, die fein würfflich geschnitten, thue sie darein, im sommer thue gebackene krebs und eyer-dotter darein.

345. Aufgesetzte pastetlein ohne teig.

Erstlich nimm eine kalbern-schlegel oder keule, schneid die haut und das gader alles hinweg, hack's klein, weiche um kreutzer oder dreyer semmel im wasser, drück's aus, hack's unter das fleisch, wie auch oxsen-marcks oder fett, nachdem viel fleisch ist, grüne peterzilge darunter, schlag 6 eyer daran, salz und gewürze es nach belieben, mache einen teig, wie zu knödeln oder klößern, gang klein, nim einen blechernen reiff, setz ihn auf ein blech- oder silbernen teller, auswendig vermache den reiff mit einem groben teig, finger dick unter sich, daß der reiff nicht weichen kan, thue das gehackte fleisch darein, treibs auf wie ein aufgesetzte pastetlein, daß der reiff gleich ist, hernach fülle darein kleine hünner, brüße, euterlein, schwämme oder morcheln, krebs, spargel, was du willst, so aber vorhero überbrennt oder abgebrüht, hernach mache von dem obigen gehackten fleisch-teig ein blat darüber, back's im ofen oder torten-pfanne, wenns gebacken, mache eine dotter-suppe mit lemonien-safft gesäuert, fülle es darein, thue den reiff samt dem teig weg, und giebs auf die tafel.

346. Oesterreichische hecht-pasteten.

Nimm zwey mittelmäßige hechte, quelle den einen ab im wasser, wenn er ausgenommen ist, laß ihn eine weile liegen in der brühe, darinn er gesotten hat, nimm ihn und ziehe ihm die haut ab, lege ihn auf ein bret, daß er kalt wird, wenn du aber nicht wilt haben, daß der hecht soll gequellt seyn, so brauch ihn so rohe; nimm den andern rohen hecht alsdenn auch, schüppe ihn, oder ziehe ihm die haut ab, schneide das fleisch von den gräten, hacke es klein mit grüner peterzilge, frische butter, ein wenig semmel im milch-rahm geweicht, thue etliche frische eyer-dotter darunter, salze und gewürze es, und mache knödel oder klößler daraus. Setze eine pastete auf vom mürben teig, hacke grüne peterzilge mit frischer butter, lege es auf den boden in die pastete, lege den hecht darauf, salz und würz ihn, streue ziemlich viel gehackte grüne peterzilge dar-

Hy 2

auf.

auf, lege die hecht-knödel darauf, breit-geschnittenen calarabi, capli fiori, oder käse-kohl, der gequellt ist, hecht-leber, schnecken, krebs-schwänze, austern, karpffen-zungen und etliche harte eyer-dotter, leg ziemlich viel butter und grüne peter-silge oben darauf, decke es zu, schiebs in ofen, und back es, mache eine dotter-brühe mit sauern lemonien-safft, erbs-brühe, viel muscaten-blüthe und gieß es, wenn es ausgefotten hat, darüber. Oder eine butter-brühe mit peter-silgen-brühe von peter-silgen-wurzel gesotten, pfeffer, viel muscaten-blüthe und viel butter, auffieden lassen, alleweil umgerührt, und daran gegossen. Oder auch eine sartellen-suppe mit frischer butter, pfeffer, essig und capern, samt den sartellen daran gegossen.

347. Hausen-pasteten zu machen. Hausen ist eine art von östereichischen fischen.

Nimm hausen, quelle ihn auf einem roß, baiz ihn im essig, salbey, wacholder-beer, roßmarin, schlage ihn ein in eine pastete mit butter, pfeffer, ingber und nägelein, laß ihn drey stunden backen, thue viel peter-silge und salbey in die pastete, mache eine suppe darüber von knoblauch, frische klein gehackte citronen-schalen, erbes-brühe, frische butter, allerley gewürze, ein klein wenig wein-essig, laß sie kalt oder warm essen.

348. Eine gute karpffen-pastete/das man die gräten auch essen kan.

Man soll den fisch auf dem bauche aufthun das eingeweide heraus, und von beyden seiten vom kopff an dick aneinander kremsel darein schneiden, und einsalzen; darnach auf den kopff gießen 3 löffel voll brandtwein, und ihn 3 stunden liegen lassen in der kühle. darnach den fisch über und über mit einem gar scharffen essig besprennen, denselben laß heiß werden, darein rühre pfeffer, ingber und nägel-staub, daß so dick wird wie ein müßlein, darnach soll man den fisch in- und auswendig damit bestreichen, und ihn wieder mit brandtwein über und über besprennen, und zugedeckt über nacht stehen lassen; darnach wenn man ihn einschlagen will, soll man zuvor ein heiß schmaltz zu beyden seiten darauf brennen, und wenn man ihn in den teig einschlägt, an den boden und oben auf viel butter legen, und das gewürz, darinnen er gebaigt hat, und lemonien-schnittel darzu legen, und also einschlagen, und gar langsam backen, es muß 4 oder 5 stunden, nachdem der fisch groß ist, backen; und man muß alle stunden eine pfanne voll butter durch ein trichterlein hinein gießen, es wird nicht allein der fisch, sondern auch die gräten, sonderlich im kopff so mürbe, daß man alle miteinander essen kan, man muß es aber kalt geben.

349. Ein gutes pastetelein mit hecht-kraut.

Man soll schön gesottenes sauer-kraut nehmen, und einen hecht siedend, und fein zerblätlen, daß die gräten fein heraus kommen, darnach ein blat butter legen, darnach kraut, hernach von dem hecht, und gestossen pfeffer, und also fortan, bis genug ist, daß mans überschlägt, nur ziemlich viel butter; man

man mag es auch also in einem frantzösischen blätlein-teig in ein aufgesetztes pastetlein machen, und wieder einen hecht sieden, der zerstückelt ist, und die stücklein in heisses schmaltz werffen, also ein wenig backen, und darzwischen legen, und wann man schier anrichten will, soll mans aufschneiden, und guten dicken milch-rahm daran giesen, und noch ein wenig im ofen lassen.

350. Ein gutes fisch-pastetlein.

Man soll ein gutes mittleres hechtlein an dem bauche aufthun, und fein zu stücken machen wie einen ahl, einsalgen, und darnach an ein spießlein stecken, und auf einem rost braten; etliche mahl mit esig und zerschmolzener butter bestreichen, und also halb braten; darnach soll man einen andern hecht sieden und zerblättern; oder man kan von einem fisch nehmen, den man etwan aufgehoben hat, es sey was für einer wolle, ins pastetlein soll man etliche gebähte schnitte von einer semmel, in erbes-suppe geweicht legen, und butter darauff, vom zerblättern fisch, und wieder butter, und den gebratnen fisch darein, und zerriebnen pfeffer, darnach wieder butter und fisch, und also fort an, damit das pastetlein, das vom weissen teig gemacht ist, voll wird, und allezeit die gebratene stücke, und das blätterte kommen, und oben darauf wieder schnitten und butter, und also zu machen und backen; und wanns schier gebacken ist, ein wenig dicklichte erbes-suppe darein giesen, man mag auch rosmarin darzwischen legen, auch lemonien, man mag auch grüne agreß- oder unzeitige wein-beerlein darein nehmen, ist also diese form gut. NB. Man kan auch eben also vom fleisch machen, und an statt der butter rindern-marcks, und an statt der erbes-suppe fleisch-suppe nehmen.

351. Ein gutes krebs-pastetlein.

Man soll von einem guten teig ein pastetlein aufsetzen oder formiren, und die krebs überbrennen oder abbrühen mit gesalgenem wasser, und aufthun, die hälse und schären samt dem gelben nehmen und pfeffern. darnach soll man einen hecht fein absieden und zerblättern, und in das pastetlein am boden butter legen, und darnach eine lage krebs, und darnach eine lage hecht, und eine lage butter, und das so oft, bis das pastetlein voll wird, darnach eine gute erbes-suppe daran giesen, zugemacht und also backen.

NB. Was die torten anbelangt/ werden selbe entweder vom mürtzen butter-zucker/ oder andern darzu dienlichen teig (welche oben unter denen teigen specificiret seyn) verfertiget/ darein kanst du nach deinem belieben von allerhand frischen oder eingemachten obfft, citronen/ ic. wie es denn nahmen hat/ füllen/ ist also unnöthig eine jede torten besonders zu beschreiben/ doch seynd

deren etliche/welche eine absonderliche wissenschafft vonnöthen haben/
hier beygesetzt worden.

Von allerhand torten.

352. Mandel-torten zu machen.

Nimm ein pfund mandeln, schmölle sie, und ziehe die haut ab, wirffs in frisches wasser, nimms aus dem wasser, stoß sie im mörsel, gieß wenig rosen-wasser oder anders frisch daran, daß sie nicht öhlig werden, hernach nimm ein halb pfund frische butter, laß sie gang zerschleichen, thue die mandeln in ein weidling oder pfanne, und butter zusammen, rührs eine viertel-stund wohl untereinander, hernach schlag 12 eyer daran, 8 gange und 4 dotter, rührs eine ganze stunde unaufhörlich auf einer seite, zuckers nach belieben, nimm von 2 lemonien das gelbe herunter, und misch unter die mandeln, willst du den safft darzu nehmen, stehet im belieben, alsdann schmiere den model oder form mit frischer butter oder schmalz, giesse den teig darein, doch daß er zwey finger leer bleibe, setze in einer torten-pfanne oben und unten glut, doch unten mehrers, bäck's kühl, das ist, nicht zu warm, wann du willst, kanst du zucker-eyß darauf machen.

353. Eine speck-torte zu machen.

Nimm ein halb pfund frischen speck, der nicht gefalzen ist, siede ihn im wasser, daß er fein weich wird, laß ihn kalt werden, alsdann stoß ihn gar wohl in einem mörsel, von zweyen semmeln die schmollen in eine obere milch geweicht, drück's wohl aus, und stoß auch darunter, weens wohl gestossen ist, schlag 4 eyer daran, auch 4 eyer-dotter, 2 gute löffel voll milch-rahm, auch eine eingemachte citron, die klein geschnitten ist, zucker nach genügen, alsdenn mache ein dünnes blat vom mürben teig an, leges in den torten-modell, gieß die fülle mit dem speck darein, zucker darauf, zier es wie du willst, bäck's viel, wenn man keine citrone hat, kan man lemonien-schalen nehmen, und darunter schneiden,

354. Zimmet-torten zu machen.

Man soll die modeln klein bereiten, wie gebührlich, und gar wohl zu-ckern, und darein rühren gar klein gesiebten zimmet-staub, so viel, daß es hirsch-braun wird, und ein ziemliches stücke butter darunter stossen, darnach mit eyern anmachen, daß so dick wird wie ein koch oder muß, von dem halben theile eyern nimmt man nur die dotter, und den halben theil gang, man soll auch klein geschnittene eingemachte citronen darein thun, und in den torten-model giesse, und im pasteten-osen nicht zu gäch oder geschwinde, daß sie sich fein ausbäck; darnach soll mans oben auf mit einem weissen schönen dicken eyß bestreichen, ehe sie gar ausgebacken ist, man kan auch mit dem eyß
an

an seiten und oben auf fein zierlich mit einem pinsel verbrämen, es muß aber dasselbe geschēhen, wenns gar ausgebacken ist, das eys wird sonst hart, man muß sie aber ehe aus dem model thun, ehe man das eys macht, man zerbricht sonst das eys.

355. Eine spinat-torte zu machen.

Man soll schönen jungen spinat nehmen, mit heißen wasser überbrennen, oder abbrühen, und wohl ausballen, darnach gar klein hacken, und darunter hacken ein theil eyer-töpfflein, das fein ausgesiegen ist, und in eine gute milch geweichte semmel-schmollen und mit eyer-dotter, und guter süßer obermilch anmachen, zu rechter dicke, und fein linde salzen, und wenn mans in die torten-pfanne gießt, den boden zuber mit butter überlegen, auch oben darauf und also backen, und warm geben, wer gern will mag auch ein wenig bertram darunter nehmen, sie wird gar wohl geschmack darvon.

356. Eine marcks-torte.

Nimm ein halb pfund oxsen-marcks, schneide es zu kleinen stücken, wie nüsse groß, thue so viel gestoffenen zucker darzu, 4 eyer-dotter, ein wenig gefalzen gewürz, zirber-nüßlein, kleine schwarze wein-beerlein, citronenschalen gang klein gehackt, nim auch zucker-brodt, oder biscoten darein, auch macaronen, oder geschälte gestoffene mandeln, oder ein wenig semmel, mische diß alles wohl durcheinander, thue es in den teig, den du ausgetrieben hast, und in eine torten-pfanne gelegt, bedecke die torte mit einem ausgeschuittenen deckel, schiebe ihn in ofen. wenn er schier gar ist, so bestreue ihn mit zucker, und thue ihn wieder in ofen.

357. Eine torte von kälber-nieren.

Nimm die nieren vom kälbern-braten mit samt dem fett, das daran ist, hacke es klein, richte es zu wie die marcks-dorten, thue es in eine torten-pfanne, die du mit teig zugerichtet hast, decke es mit einem ausgeschuittenen deckel. Wenn er gebacken ist, so bestreu ihn wohl mit zucker, und setze ihn wieder eine weil in ofen, du kannst auch solche torte zurichten von kälber-zungen, wie die von nieren.

358. Coppenhagensche butter-torte.

Willst du die torte ziemlich groß machen, so nimm 2 pfund frische butter, zerlaß sie auf dem feuer, daß die milch daran kommt, setz es ein wenig auf die seite, so fällt alles unreine auf den boden, gieße die butter oben herab, nimm ein viertel-pfund biscotten, stoß oder reib es klein, gieß ein klein wenig rosen-wasser darein, thue es in die butter mit einem vier tel pfund zucker, und ziemlich viel gestoffen zimmet, reibe das gelbe von lemonien oder citronen ab, und thue es darein, setze es zum fruer, laß es zu einem mußß sieden, du mußt es aber allemahl umrühren; wenn es eine weil
ge

gefotten, so nimm es vom feuer weg, und laß es ein klein wenig stehen, damit die größte hiß darvon gehet. Nimm alsdenn 3 oder 4 eyer-dotter, rühr sie wohl darein, walge ein stücke butter-teig ziemlich dünn aus, lege es in eine torten-pfanne, welche du zuvor mit mehl bestreuet hast, thue die fülle darein wenn es kalt worden ist, mache einen dünn:n ausgeschnittenen deckel darüber von butter-teig, streu zucker darüber und backe es.

359. Oesterreichische blätter-torten.

Nimm mund-mehl, frische butter, eyer-dotter, mache einen mürben teig mit warmen wasser, zertheile ihn in 20 oder mehr stücke, walge ein jedes stücke aus ganz dünne, wie ein papier, ziehe es mit den händen noch dünner, laß frische butter zergehen in einem saubern hasen oder topff, bestreiche ein jedes blat damit über und über, und eins aufs ander, leg in eine torten-pfanne biß zu zehen oder die helffte. Mache eine fülle von milch-rahm, zucker, eyer-dotter, und thue es darein, nimm die übrigen blätter, lege eines darauf, bestreiche es mit butter, dann wieder eins, und also fort, biß sie bald alle sind, aufs letzte aber, welches schön muß ausgeschnitten seyn, lege es darauf, bestreiche es mit butter, schiebe es in ofen, lasse es ohngefehr drey viertel-stunden backen, und bestreiche es denn mit zucker.

360. Eine Romanische crostads.

Nimm mund-meel, mache einen linden teig an mit warmen wasser und ein wenig salt, arbeit ihn mit den händen eine ganze stunde, oder schlage mit einem prügel, daß er zäh wird, theile ihn in 10 oder 12 theil, walge jeden theil ganz dünn aus, nim es auf die hände, ziehe es so dünn mohnblat, daß du durch sehen kanst. Nim schweinen schmalz, zerlaß in einem saubern hasen bestreiche jedes blat damit, lege die helffte in eine torten-pfanne, eines auf das ander, jedes wohl bestrichen. Mache eine fülle von den besten birnen, die du haben kanst, schneide sie klein und dünn, lege sie in die torte, streue wohl zucker darein, decke den rest der blätter darüber, ein jedes aber wohl bestrichen mit schweinen-schmalz, das oberste kanst du mit einem messer ein wenig backen, wann es gebacken, so besträue es mit zucker.

361. Bianco mangiare torte zu machen.

Nimm schönen reiß, klaub und wasche ihn aus etlichen wasser, laß ihn eine nacht über in klar wasser weichen, trockne ihn den folgenden tag in der sonnen, daß er aber dennoch ein klein wenig feucht bleibt, thue ihn in einen marmelsteinern mörsel, stoße es zu mehl, pulveresire es durch ein härrenes sieb, was überbleibt davon, das stoß wieder, und so lange, biß es alles durch das sieb gehet, trockne es in der sonnen, und rühre es alleweil um. nim gute süße milch, setze sie aufs feuer mit frischer butter, rühre von dem reiß mehl etwas ein mit milch und weiß von eyer, gieß es in die siedende milch, rühre es alleweil um, thue ziemlich viel zucker darein, laß es sieden, biß

bis es gar ist, nimm es denn vom feuer, und laß es kalt werden. Mache einen teig wie du wilt, thue den bianco mangiare darein, decke es zu, schiebe es in ofen, und laß es backen.

362. Eine Englische torte.

Nimm marzewan-teig, setze ihn auf zwey quer-finger hoch, oder walge ihn aus, und lege ihn in eine torten-pfanne, thue allerley eingemacht confect darein, als äpfel, birn, welsche nüsse, pfer-sich, kirschen, oder sonsten was du hast, besträue es mit gestossenen zucker, und besprenge es mit rosen-wasser, thue es in ofen, der gelinde warm ist, und darff nur der marzewan ein wenig trucknen, daß der rand ein klein wenig bräunlich wird. Wenn es gebacket ist, so nimm es heraus, und besträue es mit allerley überzogenen confect.

363. Eine Frangipani-torte.

Nimm mund-mehl, mache einen teig an mit lauter weiß von eyern, der ziemlich weich wie ein butter-teig, laß ihn ein wenig an einem kühlen ort stehen, theile ihn in acht theil, und mache ihn, wie oben gedacht, von der crostada mit schweinen-schmalz bestrichen. Nimm ungefehr ein seidel guten süßen milch-rahm, thue ihn in eine pfanne mit frischen eyer-dottern, ein klein wenig saltz, und ein klein wenig mund-mehl, rühre untereinander, laß es eine halbe stunde sieden, rühre alleweil um. Wenn es gesotten, so schütze es in eine tieffe zinnerne schüssel, und wenn es halb kalt ist, so thue darein ein viertel-pfund geschälte und gestossene pistagien, thue darzu anderthalb viertel-pfund gestossenen zucker, ein klein wenig zimmet, eingemachte citronen-schalen klein geschnitten, ein wenig zirber-nüßlein, und gesäuberte kleine schwarze rosinen, wilt du. so nimm ein wenig ambra darein mit rosen-wasser zerlassen, und so viel als ein hünerey groß vchsen-marcks, mische diß alles durcheinander, und fülle die torte damit.

364. Eine milch-torte.

Nimm eine grosse tieffe schüssel, thue darein ein wenig mund-mehl, zwey eyer, rühre es wohl untereinander, gieß nach und nach ein wenig milch darein, salze es ein klein wenig, wenn es alles angemacht, so gieß ein seidel milch darein, rühre es wohl untereinander, hast du keine milch, so nimm mandel-milch. Setze eine torte auf von mürben teig, setze sie in ofen, damit sie ein wenig hart wird, nimm die zugerichtete milch, thue sie in ein geschirr, welches einen langen stiel haben muß, damit du in den ofen hinein kanst langgen zu der torte, gieß die fülle darein und laß es backen, wenn es gar ist, so ziehe es aus dem ofen, schneide die fülle kreuzweis durch, daß aber die rinde gang bleibt, thue in die schnitten frische butter und zucker, mit ein klein wenig rosen-wasser. Schiebe es wieder in ofen, damit es sich ein wenig durchbäckt, und den geschmack an sich nimmt. Du kanst es auch wohl in einer torten-pfanne machen, so fällt dir der teig nicht um.

365. Eine gute milch-rahm- oder sahn-torte.

Nimm ein maas milch-rahm oder sahn, drey eyer, ein wenig butter, saltz, klopffs wohl untereinander, laß einen sud thun, doch daß nicht zähe wird, laß das wasser davon lauffen, thue das ander in eine schüssel, rührs wohl um wie einen brey oder muß, rühre zucker, mandeln, weinbeerlein und zimmet darein, legß auf ein geröst semmel-mehl, auf ein bödenlein, laß fein langsam backen, besträus wohl mit zucker und einem ey, und backß. Die milch-torten werden auch auf dergleichen manier gemacht, allein daß man nicht so viel zucker und köstliches dings, wie an die milch-rahm torten, daran thut.

366. Eine gute kräuter-torte zu machen.

Nimm rosmarin, majoran, salbey, peterzilge, viermal so viel mangolt, hackß und röstß im schmalz, thue geröst semmel-mehl und geriebenen käse darunter, ingber, pfeffer, drey oder vier eyer, saltz es, thue wein-beerlein und butter darein, mache eine torte daraus, wie man pflegt, bestreich es mit gelben von dem ey, und laß es backen, du kanst zucker darauf sträuen, so du wilst; aus dieser fülle, so aber dicker gemacht werden soll, krapffen im schmalz backen, wenna mit einem teig umgeben worden ist.

367. Eine germ-torte zu machen.

Nimm ein gut stücke butter, treib sie ab, daß sie schön auflaufft, schlag drey eyer-dotter darein, und zwey ganze eyer, rührs wohl ab, und germ so viel du meinst, daß es genug ist, und eine gute süße milch, rühre ein weißes mehl darein, und eine hand voll klein gestoffene mandeln, machß in der dicke, daß er gleich vom löffel herunter geht, schmiere den model mit butter ein, gieß den teig darein, setze ihn in eine torten-pfannen, laß kühle backen, kanst es zuckern, wenn du wilst.

368. Ein mandel-brode zu backen.

Nimm zwölf ganze eyer, schlags in ein becken oder schüssel ab, hernach nim ein pfund zucker, thue ihn in die abgeschlagene eyer, und rührs eine ganze stunde miteinander, hernach nimm ein pfund schönes mund-mehl, wein-beerlein oder kleine rosinen, pistazien, und thue alles in den abgerührten zucker, daß es ein dünnes teiglein wird, nimm einen kupffer-model und fülle es darein, setze es im ofen oder torten-pfanne, oben und unten glut, laß kühl gegen anderthalb stunde backen.

369. Ein anders.

Nimm sieben ganze eyer und sieben dotter, schlags ab wie vor, nimm ein pfund zucker, rührs wieder eine ganze stunde miteinander ab, nim wieder ein pfund schönes mund-mehl, hacke mandeln und pistazien mittelmäßig, rührs in abgerührtem zucker und eyer, fülls in den model, laß backen wie vor.

NB. Man hat einen eignen stuhl dazu zum abrühren, sogar bequem, welchen man auch zum biscoten-teig brauchet.

Von

Von allerhand speisen, von fischen.

370. Zechte in Pohlischer suppe.

Man soll den hecht schuppen, zu stücken schneiden, und einsalzen, und 1 oder 2 stunden nachdem der fisch groß ist, im salz liegen lassen darnach soll man nehmen eine hand voll erbsen, eine hand voll zerschnittene zwiebeln, etliche peter-silgen-wurgeln, die sauber gepugt seyn, 2 oder 3 semmel-schnitten im schmaltz geröst, in einem wasser sieden lassen, bis er sich durchschlaagen läst, darnach durch ein sauberes sieb durchtreiben, alsdann gieß wein daran, daß du vermeynst, daß düne genug sey, gewürz es wohl mit pfeffer, ingber, muscaten-blütze und saffran: den fisch aus dem salz abstreichen und in die suppe legen, und sieden lassen, alsdann ein stücke zucker und butter darein legen, und an die statt sieden lassen.

371. Zecht in lemonien zu kochen.

Man soll den fisch schuppen und zu stücken schneiden, einsalzen, und im wein und eßig sieden, darnach einen guten wein nehmen, saffran, ingber, zucker und klein geschchnittene lemonien darein thun, miteinander sieden, den fisch darein legen, und einen sud thun lassen.

372. Zechte braten.

Man soll das hechtlein am rücken auffthun, das eingeweide heraus, und es voneinander thun, einsalzen, und es hernach auf einen rost legen, darnach soll man butter nehmen, auch eßig und gewürz, die butter im eßig zergehen lassen, und rosmarin-stäudlein darein legen, das hechtlein oft damit bestreichen, bis es gebraten ist, darnach die übrige suppe darauf gießen, und also auf den tisch geben.

373. Einen gefüllten hecht zu machen.

Man soll einen mittelmäßigen hecht am bauch auffthun, wie einen brat-fisch, das eingeweide heraus thun, sauber waschen und salzen, darnach ein stücklein von einem andern hecht nehmen, klein hacken, und darunter eine gute geweichte semmel-schmollen, eine hand voll nicht gar klein gestossene mandeln, und ein brocken butter, pfeffer, muscaten-nüsse, bertram und wein-beerlein, daran soll man schlagen ein ey, und in den hecht einfüllen, und ihn auff dem rost braten, und oft schmieren, darnach eine gute capar-suppe darüber machen.

374. Eine andere manier.

Schneide den hecht auf der seite auf, thue das brätige alles heraus, die haut muß ganz bleiben, klaube die gräten heraus, hacke das brätige gar klein, nimm ein wenig semmel-schmollen, weichs in milch-rahm, thue es darzu, gewürz es mit pfeffer und muscaten-blütze, salz, hack's durcheinander,

fülls wieder in die haut, vernähls mit seide, brat ihn auf einem rost, und so er gebraten ist, ziehe den faden heraus, mach darüber ein gutes süppelein von nägelein, oder wie du wilst, der kopff muß gang bleiben.

375. Einen gefotenen hecht in capern.

Wann der hecht sauber geschüpft, und im saltz, so viel nöthig, gelegen ist, soll man ihn mit halb wein und halb eßig sieden, und in eine schüssel legen, halb wein und erbis-suppe daran gießen, darnach eine hand voll fein ausgewaschene capern darzu legen, hernach ein wenig öl in einer pfanne heiß machen, und abschröcken, darzu so viel schmaltz legen, und ein wenig zwiebel fein gelb darein rösten, und auch darzu schütten, auch pfeffer, ingber und muscaten-blütze darzu thun, und also miteinander lassen sieden.

376. Ein hecht in brauner suppe.

Wann man den hecht auffthut, soll man das blut fein mit wein heraus waschen und behalten, den fisch schuppen und einsalzen, darnach zwey bähte semmel-schnitten im schmaltz rösten, und darzu thun viel peter-silgen-wurzel, auch zwey häuptgen zwiebeln fein braun im schmaltz rösten, und die leber vom hecht darzu thun, auch noch ein wenig wein, und über den abgestrichenen fisch gießen, mit nägel-staup und pfeffer gewürzen, und sieden lassen.

377. Angelegte hechte.

Nimm einen hecht, er sey groß oder klein, schlage ihn ab, und zieh ihm die haut ab, aber den rücggrad mußt du gang lassen daß der kopff und schweiff gang daran bleibe, das brätige nim alles herunter, wasche es sauber aus und hack's klein, nimm auch geweichte semmel, butter darunter, würze es wohl, thue auch ein wenig peter-silge, einen löffel voll dicken milch-rahm, und ein ganges ey darzu, salze es und hack alles untereinander klein, wie einen knödel-teig, hernach nimm den hecht-kopff mit dem rücggrad und schweiff, truckne ihn sauber ab, nimm eine brat-pfanne, schmier sie wohl ein, lege einen solchen fisch-teig darein, lege den kopff, gräten und schweiff darauf, und streich den übrigen teig darüber, formire ihn wie einen hecht, stupff ihn über sich mit einem messer, daß es kleine schüppel gewinnt, steck die flöß auf den rücken und bauch, wie er zuvor gewesen, bestreich ihn mit eyer, so gewinnt er eine farbe, brate ihn in einer torten-pfanne oder back-oven bey einer guten halben stunde, daß er fein gelb bleibt, leg ihn in eine schüssel, mache eine suppe von lemonien darüber, oder gieb ihn trucken. Wilst du aber einen karpffen machen, so verfare in allem, wie mit dem hechte, doch an statt der stupffen mit dem messer schneide mandeln nach der breite, und bestecke den formirten karpffen damit, daß es scheint als wanns schuppen wären, und also brat ihn, und begieß ihn öftters mit butter, mach ein süß oder sauers süppelein darüber, oder gieb ihn trucken.

378.

378. Zechte in mandel-krien oder meerrättig.

Siede den hecht heiß ab, und mache folgende suppe darüber: Nimm ein halb viertel-pfund mandeln, schwölls und stoß sie in einem mörsel, reibe krien, daß er ein wenig vorschlage, rührs mit esig ab, brenns auch ein wenig ein, rühr alsdann milch-rahm daran, biß es süß genug ist, thue auch butter und pfeffer darein, laß sieden, und richts über den hecht an.

379. Zecht in baum-öl.

Schuppe einen hecht und siede selbigen samt dem gepusten magen und leber im esig mit rosmarin und lorbeer-blätter, wann er gesotten, schütte die suppe hinweg, lege den hecht in eine schüssel, thue butter daran, lege die gesottene lorbeer-blätter darzu, pfeffer und muscaten-blüthe, den magen und leber schneide länglicht, leg darzu überbrennte lemonien-schalen, drücke nachdem der hecht groß ist) von einem oder zwey lemonien den safft darüber, laß ihn sieden, ehe du ihn auf die tafel giebst, schütt ein oder zwey löffel voll baum-öl darüber, und laß ihn wiederum ein wenig sieden.

380. Aus einem hechte dreyerley speisen zu machen/ daß der fisch dannoch ganz bleibt.

Siede erstlich den hecht wohl ein, nimm ein tuch, neße es mit heißen esig oder wein, schlags um das mittlere theil des fisches, lege ihn auf einen rost, mache das tuch alleweil mit heißen esig oder wein naß, den vordern theil aber begieß mit schmaltz, und besprenge ihn mit erbes-mehl, den hintern theil aber bestreich mit öl oder butter, und brat ihn, biß er genug ist.

381. Ein hecht auff ungerisch.

Du magst den hecht schuppen oder nicht, wie du selbst wilt, siede ihn im wein, esig oder wasser, saltz wohl darein, nimm einen guten theil im wasser gesottene zwiebeln, zwinge sie durch, daß es wird wie muß: darnach seyhe die erste brühe von dem fische ab, und giesse die durchtriebene zwiebeln daran, würge mit pfeffer und saffran, und gieß über ein gebäht brodt.

382. Zecht in sartellen-suppe.

Schuppe den hecht, und schneide ihn in stücken, siede ihn ab im esig, und mache von sartellen eine suppe darüber, ist sehr gut.

383. Zecht im Rummel-sultz

Man soll einen grossen hecht am bauch aufmachen, aber nicht spalten und grosse stücke daraus machen, und fein blau absieden, doch nicht gar an die statt, und behalten, darnach soll man nehmen den schönsten und besten wein, und auf vier maß drey loth frische hauss-blasen nehmen, dieselbe sauber waschen, und klein schneiden, und in den wein weichen und

3 3 3

sieden

sieden lassen, alsdann soll man denselben wein nehmen, und so viel darzu gießen, so viel man sulze oder gallert machen will, allezeit auf ein pfund hecht ein maas wein, und bey einem seidel schöne lautere erbes-suppe, und so viel eßig, daß fein herbe wird, auch ein paar ganze zwiebel-häupte und etliche ungeschälte äpfel-spältlein, die muß man bey zeiten her aus thun, daß sie nicht zerfallen; man mag auch von etlichen frischen lemonien das saure hinein drücken, und alles in einem glazirten hafen, oder verzinnten kessel sieden lassen, darnach soll man nehmen folgendes gewürge: Ingber gar sauber gewaschen, und grob geschnitten, pfeffer mit einem tuch sauber abgerieben, muscaten-blütze gewaschen, auch nägelein gewaschen, deren sollen nicht zu viel seyn, auch zimmt, der muß ziemlich viel seyn, das soll man in ein oder etliche säcklein nähen, auch ganze saffran-blütze in ein säcklein besonder nähen, und in der suppe sieden lassen, biß vom gewürge der rechte geschmack, und vom saffran die rechte farbe hat, es muß wohl gelb seyn, auch muß man ungestossenen zucker darunter legen, so viel, daß er süß genug ist, alsdann soll man die säcklein heraus thun, wanns schier gesotten ist, soll man den fisch darein legen, und ihn an die statt sieden lassen, wann er gesotten, ihn auf ein bret legen, daß er erkaltet, und die sulze oder gallert sieden, biß sie gesteht; will man die sulze eine zeit behalten, soll man den fisch in ein erdenes geschirre legen, zuvor am boden geschälte und wohl abgetrocknete mandeln und lorbeer-blätter, darnach einen weissen wollenen sack von gutem kern-tuch darüber auffhengen, die sulze also heiß darein gießen, und wanns eine weile gerochen, wieder mandeln und lorbeer-blätter darzwischen legen, und die sulze folgendes lassen daraufrinnen, und an einem kühlen ort stehen lassen, wann man davon brauchen will, soll man ein stück von der sulze samt den mandeln und lorbeer-blätter darzu legen; will mans aber alsobald verzehren, so ist es besser, daß man die sulze besonder gieße, sie ist besser anzurichten, so soll man auch von frischen lemonien breite schuigel darzwischen legen.

384. Ein Karpffen in einer guten suppe.

Man soll von zweyen karpffen das blut im eßig fangen, und wohl rühren, und so viel wein daran gießen, daß der fisch darinnen sieden kan, und des eßigs muß so viel seyn, daß es wohl sauer wird; wann es nun auffstehet, soll man ein gutes stück zucker, daß es fein süß wird, und doch die säure fürschlägt, daran legen, darnach mit allerley gewürge würgen, den fisch, wenn er zuvor geschüppt, und im saltz gelegen, darein legen, und wann er schier genug gesotten hat, ihn heraus nehmen, und die suppe wohl lassen einsieden, wanns schier gar ist, den fisch wiederum darein legen, allezeit nur zwey stücke auff einmahl; wann man schier will anrichten, eine frische lemonie klein darein schneiden, fein auff den tisch legen, und zugedeckt auf einer gluth behalten, die
lemonie

lemonie muß nicht darinnen sieden, es wird sonst bitter; will man ihn zu einer sulze oder gallert haben, so fest man ihn an einen kühlen ort, so gestehts.

385. Karpffen in einer gelben suppe.

Man soll den karpffen schuppen, und zu stücken machen, und einsalzen, darnach in guten wein sieden, wenn er verschäumt hat, eine hand voll brösel rockenes brodt darzu thun, auch saffran, zucker, ingber, pfeffer und zimmet darzu thun, und an die statt lassen sieden, wenn man anricht, zimmetstaub darauf sträuen.

386. Karpffen in schwarzer brühe.

Schüppe und strich den karpffen bey dem schwange, fang das blut fleißig auf, zerschneid ihn, salz ihn, und laß ihn im salze liegen, darnach streich den schleim wohl ab, das blut aber treib wohl mit gutem eßig ab, würge ihn mit pfeffer, ingber muscaten-blütze, und dergleichen, wilst du ihn süß haben, so zucker ihn, und thue weinbeerlein darzu, laß sieden, richts an, und ziers mit mandeln oder pistazien.

387. Einen karpffen zuzurichten.

Siede einen ungeschüpften karpffen heiß ab, leg ihn auf eine schüssel, gieß wein daran, lege auch frische butter, zerriebene nägelein und zimmet daran, setz auf ein kohl-feuer, und laß also sieden, biß genug ist.

388. Einen karpffen zu sieden in zwiebeln.

Nimm einen karpffen, schüppe ihn, und schneide ihn zu stücken, siede ihn, wie du sonst thußt, nimm zwiebeln, so viel du wilst, schneide sie klein, laß sie im wasser weich sieden, thue das wasser darvon, lege die zwiebeln an den fisch, thue ein wenig eßig und wein, auch pfeffer, ingber und saffran daran, laß sieden, so seynd sie gut, kalt oder warm.

389. Einen karpffen in öl zu sieden.

Nimm das öl in eine pfanne, laß es heiß werden, thue den fisch darein, röste ihn wohl, darnach gieße einen weissen wein daran, nimm peter silze und zwiebeln, schneide sie klein, legß daran, auch ein wenig pfeffer, so ist es recht.

390. Einen aal zu backen.

Man soll dem aal die haut abziehen, die rüch-ader heraus lösen, und in stücken zerschneiden, wohl salzen, liegen lassen, darnach im salz-wasser absieden, darnach im mehl umkehren, und im schmaltz backen, wenn man anricht, lorbeer-blätter und saure pomerangen darzu legen.

391. Einen aal zu braten.

Wenn dem aal die haut abgezogen, und die ader, so durch den rüchrad gehet, herausgenommen ist, soll man ihn sauber waschen, und zu stücken machen, und mit salz, ingber und nägelein-staub besträuen, und eine gute stunde liegen lassen, darnach die stücke nach der länge an ein vogel-spießlein stecken und braten, und gar oft mit zerlassener butter, und rosen-eßig begießsen,

fen, wenn er schier gebraten, mit ingber, nägelein und rosmarin bestecken. Und eben also kan man eine rutte oder hecht braten, allein sie dörffen nicht so lang im saltz liegen, nur wie man sie sonst einsalzt.

392. Rutten einzumachen.

Man soll erbis-suppe in eine schüssel giessen, viel peter silgen-wurzel daran legen, auch zerriebenen pfeffer, und gestossene muscaten-nüsse, und ein wenig wein darzu, und alles einen sud-lassenthun, die rutten schleimen und einsalzen, darnach in die suppe legen, und kochen lassen, bis genug ist, wenn mans will anrichten, muß man viel butter daran legen.

393. Ein huchen oder schäden zu braten.

Man soll von einem huchen oder schäden ein schönes stücke schneiden, oben neben den rücrad wohl darbey lassen, so es am dicksten ist, den rücrad fein länglicht schneiden, in der form eines bratens, dasselbe einsalzen, und an einen spieß anstecken, mit vier schmalen spänlein, und mit einem spagat an spieß anbinden, sonstn fällt's herab, darnach soll mans fein braten wie sonst einen braten, hernach ein stücke butter zerlassen, sauren lemonien-safft oder rosen-essig darein, giessen und pfeffern, und es immerzu begiesser, bis es schier gar hart, wenn mans zuletzt begiest, soll mans ein wenig mit geriebener semmel besträuen, und auf grüne blätter anrichten, und eine saure pomeranzen voneinander schneiden, und darzu legen.

394. Schäden zuzurichten.

Man muß die schäden in den heißen wasser schleimen wie rutten, stücklein daraus machen, allein den schwanz läßt man einer halben ellen lang gang, den braucht man hernach zum braten, die stücke soll man einsalzen, darnach nehmen: ziemlich viel bertram, peter silgen-kraut und wurzel, und eine semmel-schmole. daran soll man giessen eine erbis-suppe, und kochen lassen, bis alles weich wird, und durchschlagen, mit allerley gewürz würzen, die schäden darein legen, und gilben, wenn mans nun will anrichten, soll man ein gut stück butter darein legen.

395. Den schädenschwanz zu braten.

Wenn er zuvor eingesalzen ist, muß man ihn über und über mit einem faden binden, denn er sonst zerfällt, und auf einem rost braten, stets mit butter, rosen-essig und pfeffer bestreichen, und wenn er schier gebraten ist, mit zimmet und nägelein bestecken, und wenn er gebraten ist, mit rosmarin bestecken, man mag ihn trucken, oder in einer suppe geben.

396. Sälblinge heiß abzusieden.

Man soll nehmen schöne sälblinge, weil sie noch frisch und nicht blöde seyn, und nach ihrer größe aufmachen, entweder spalten, oder zu stücken machen, oder gang lassen, und im gesalzenen wasser fein rösch absieden,
dar-

darnach im besten sud mit wein-essig geschwind abschröcken, vom feuer abheben, und auf eine salvet anrichten.

397. Die ferchen schön blau absieden in die sulzen.

Man soll sie am bauch aufmachen bis zu dem schwanze, so geben sie sich voneinander, den rücrad abstechen, doch nicht durch die haut schneiden, darnach absieden, wie oben die säbling, und wenn mans vom feuer hebt, mit kalten essig abschröcken, und ein wenig alaun darein werffen, und wenn mans herab nimmt, mit einem saubern gar dicken tuch bedecken, daß kein dampff darvon mag, so werden sie schön blau, so legt man zwey gegen einander auf den bauch, als wenn sie schwimmen, und gießt die suppe darneben her.

398. Ferchen in öl zu kochen.

Man soll die ferchen am bauch aufmachen, und soll kleine krinslein schneiden, darnach frisches öl in eine pfanne nehmen, dasselbe wenns heiß ist, mit etlichen tropffen kalten wasser abschröcken, und ein ganzes geschältes zwiebel-haupt darinnen hizen, so nimmt es ihm den groben geschmack, und rosen-essig oder sauren pomerangen-safft daran thun, damit soll man die ferchen, so zuvor gefalzen seyn, auf einen rost legen, oft bestreichen, bis sie gar gebraten seyn, man muß auch gewürge darein thun, als pfeffer, ingber, und an das übrige soll man gessen guten wein, und eine hand voll capern, und eine halbe hand voll wein-beerlein, zimmet und nägel-staub, aber die säure muß vorschlagen, dieses alles fein in einem töpfflein gesotten, und auf die ferchen gegossen, wenn mans anricht, feine lorbeerblätter darzu gelegt.

399. Geselchte ferchen.

Siede sie erstlich im wasser ein wenig, selbiges gieß davon, darnach sieds in einem andern, bis sie genug seyn. hache peterzilge und zwiebels durcheinander, nimm muscaten-blüthe, ingber und eine erbes-suppe, auch frische butter, laß eine weile mit dem fisch sieden, und richts an.

400. Neunaugen oder bricken zu kochen.

Nimm die neunaugen, und thue sie in ein schäfflein oder gelte, giesse heiß wasser daran, nimm ein klein besemlein, und rühre sie im schäffel oder gelte damit um, daß der schleim darvon komme, nimm sie hernach, und truckne ihnen die schnäbel auch wohl ab, und lege sie in ein ander sauber wasser, wasche sie aus, thue sie in eine pfanne, salze sie wohl, und giesse wasser daran, lasse sie denn sieden, und richte sie mit der suppe theils an, und setze pfeffer und ingber darneben auf.

401. Neunaugen oder bricken zu backen.

Nimm die neunaugen oder bricken, bereite sie, wie vorgemeldet sein sauber im waschen, schneide ihnen die schwänze ab, salze und wälgere sie in erbes-
A a a
oder

oder weizen-mehl, und backe sie; mache darnach ein brühlein darauf, nimm ein wenig esig, ingber und pfeffer, drucke eine pomerange darein, laß sieden, richte es auf die gebackene neunaugen an.

402. Schleim abzufieden.

Schneide sie auf, thue das eingeweide heraus, nimm siedendes wasser, brühe sie, so geht der schleim darvon, schneide sie zu stücken, wasche sauber aus, salt, laß liegen, hernach siede es in gutem wein-esig schön blau ab. Kanst sie auch also kalt geben: frischen esig und baum-öl darauf gießen, mit capern oder oliven besträuen.

403. Den frischen hausen [hausens sind österreichische fische] zu braten. Man soll fein dünne schnitten schneiden und einsalzen, und auf einem rost fein gemacht braten, und immerzu mit frischer butter bestreichen, darnach mit zimmet und nägelein bestrecken, und fein warm auf den tisch geben, trucken, oder in einem lemonien-süpplein.

404. Den frischen hausen abzufieden.

Man soll die stücke nicht gar zu dick schneiden, sauber waschen, und eine weile im wasser liegen lassen; darnach in wohlgesalzenem wasser sieden lassen, biß genug ist, darnach heraus legen, und einen heißen esig darauf gießen, und zerriebenen pfeffer darauf sträuen, und fein warm anrichten; oder will man ihn kalt geben, so läßt man den esig daran, und thut peter-silge darauf geben.

405. Frischen hausen in guter suppe.

Nimm ein oder zwey pfund frische hausen, wasche ihn sauber aus, salt ihn, hernach nimm ein paar eingemachte lemonien, schneids zu blätlein, mache schmaltz heiß, lege den hausen darein samt den lemonien, nimm allerley gewürz, decke den hafen zu, daß kein dampff davon geht, laß ihn in einer schüssel eine viertelstunde sieden, und richt ihn also an.

406. Hausen-Knopff.

Nuze oder reinige den hausen-Knopff sauber, thue die galle und gräte darvon, lege die leber in eine schüssel, wasche den hausen-Knopff aus acht maas wasser, reib ihn mit salt, wasche ihn wieder, solches thue drey mal über brem oder quelle ihn einen tag vorhero, nimm einen grossen hafen oder topff, thue einen guten th. il erbsen darein, laß sieden, in selbigen lege die schwarze flecke, denn sie sieden sich gar langsam, salt sie wohl, über eine weile die andern flecke hinein gethan, die sieden sich eher, thue es wieder heraus in eine molde auf ein frisches weißes tuch, nimm die leber, thue es in einen hafen, nimm semmel, röste sie im schmaltz, leg zu der leber, nimm die suppe, darinn der hausen-Knopff gesotten hat, laß die leber samt der semmel darinnen sieden, treib die semmel mit dieser und der erbs-suppe durch ein sieb, würz es mit pfeffer, in aber, nägelein und zimmet, das meiste muß der pfeffer seyn, lege den hausen-Knopff in
bei

die durchgetriebene suppe, lasse ihn einen guten sud thun, lege ihn auf eine schüssel, und gieß die suppe darüber.

407. Gefüllte gründel oder gründlinge.

Mache eine gute dicke mandel-milch, thue gute frische grundel darein, laß sie darinnen gehen, daß sie einen grossen bauch überkommen, oder auch in milch rahm, siede sie dann in lauter gutem weine, oder backe sie.

408. Frischen lachs in pöblnischer suppe.

Nimm frischen lachs, backe ihn im schmaltz, nimm zwiebeln und äpfel, thu es in ein pfännlein, gieß wein darauf, laß es sieden mit zimmet und zucker, mache es ein wenig säuerlicht, streich es durch auf den gebackenen lachs, laß es auffieden und gieß.

409. Marinirter lachs.

Nimm einen lachs, backe ihn aus in frischem schmaltz, nimm esig und wein in einen bezinnten Kessel schäle 2 lemonien, schneide sie rund, thue sie darunter mit gewürz, rosmarin, knoblauch, lorbeer-blätter, salz es, nim es vom feuer, wirff den lachs darein, laß es kalt werden. *Celac, Orati, Lingua-telli, Gambarelli*, dieses alles nimmt man von den wälschen specerey-händlern.

410. Geräucherten lachs.

Schneide den lachs, überbrenn oder brühe ihn, mache folgende suppe darüber: nimm wein und wasser, laß sieden, röste ein wenig semmel darein, auch wein-beerlein oder kleine rosinen, zibeben, mandeln und zucker, gilbs, und laß ein wenig sieden, und gieß über den lachs

411. Geschälte fische zu kochen.

Man soll peter-silgen-wurzel nehmen, und sie in einer erbes-suppe gar weich sieden, darnach eine gute geriebene semmel fein gröblich in dem schmaltz rösten und darzu thun, den fisch muß man waschen, daß er nicht gesalzen seye, und in die suppe legen, und zurecht sieden; darnach ein gutes stück butter, zerriebenen pfeffer und musceten-blütze darzulegen, der peter-silgen-wurzeln müssen viel seyn, aber man muß nicht gar viel suppe daran machen.

412. Zingemachten biber.

Nimm einen biber, quelle ihn im wasser, thue ihn in ein geschirr, gieß eine gute erbes-suppe darüber, thue peter-silgen-wurzel, gesalzene lemonien, frische butter, gewürz, und ein wenig wein darauß, gilbs, laß es sieden, brenn es ein klein wenig ein, und gieß.

413. Einen biber-schwanz zu kochen.

Man soll den biber-schwanz samt den tagen übersieden, bis die obere haut herab gehet, darnach im gesalzenen wasser wieder sieden, ungefehr drey stunden, bis es weiß wird, und wann er die andere haut läßt, soll

A a a 2

man

man ihn säubern, und so er schier gesotten ist, esig, saffran, zucker und anders gewürge darzu thun; man mag auch gesalzene lemonien darbey sieden.

414. Einen fisch zu braten.

Nimm einen brat-fisch, was du für einen wilt, schüppe ihn, thue ihn auff, thue das eingeweide heraus, nimm saltz, pfeffer, ingber, nägelein, zimmet, auch rosmarin, majoran, und das eingeweide, hacke es untereinander, thue es in den fisch hinein, mache ihn zu, reibe ihn wohl mit saltz und gewürge, und lege ihn in einen tiegel, und brate ihn, treiffe ihn wohl mit öl und esig, es ist lange gut davon zu essen. Du magst auch wohl den fisch auswendig mit salbey-blätter belegen, die schleyen seyn sehr gut, so man sie also macht.

415. Laperdon oder stock-fisch auf niederländisch zu kochen.

Wann der laperdon gewässert, überbrenn oder brühe ihn, löse die gräten darvon, nimm weiße rüben oder collarabi, sieds daß sie weich werden, schneid sie blättricht, legs in eine schüssel, unter sich lege butter, alsdann eine lage rüben oder collarabi, darauf eine lage stock-fisch, pfeffer, und ein wenig muscaten-blütthe, dieses lege so oft, bis du weder rüben oder laperdon hast, laß es auf der schüssel sieden. Also kanst du auch den stock-fisch machen.

416. Einen stock-fisch zu braten.

Nimm ein ganzes stock-fisch-scheit, säubere es innen und aussen, saltz es ein, und lege ihn in ein fisch-reisen, wie man die fische darinn brätet, und setz die reisen auff kohlen, trieffs oft mit heissem schmaltz, setz die reisen in eine brat-pfanne wann du ihn treiffen wilt, und wann er genug gebraten ist, so thue ihn heraus, lege ihn in eine schüssel, nimm das schmaltz mit dem er getriefft worden, brenn einen guten theil mehl darinn, pfeffers wohl, gieß heiß darüber, es ist ein gut essen.

417. Gefüllten stock-fisch.

Schüppe den stock-fisch, löse das fleisch sauber von der haut ab, nimm ein wenig stock-fisch, klein geschnittene grüne peterzilge, gröblich gestosene mandeln, schlag 5 oder 6 eyer daran (wilt du, so kanst du die eyer in eine geriebene und in butter geröste semmel schlagen) würz es mit pfeffer, ingber und muscaten-blütthe, fülls in die haut, machs wohl zu, laß es in einem wasser überbrennen, alsdann lege ihn auf einen rost, und las ihn braten, begies ihn oft mit butter.

418. Gebackener stock-fisch.

Schüppe den stock-fisch, schneide ihn zu stücken, wälze ihn im mehle um, backe ihn im schmaltz, richte ihn auf eine schüssel, thue milch-rahm und frische butter, pfeffer und muscaten-blütthe darzu, darnach laß also ein wenig sieden.

419. Die

419. Die schildkröten gar gut zu kochen.

Nimm die schildkröten, hack ihnen köpff, fuß und schwanz ab, die füsse aber leg etwas später darzu, sied es im wasser so weich, biß sie die schalen lassen, alsdann zerlegs in vier theil, und reinige die haut sauber herab, die leber und eyer leg fein darzu, alsdann würze sie mit pfeffer, ingber, muscaten-blütthe, und saige sie, und schneide peter silgen gar klein, sträue sie darauff, alsdann nimm butter in eine pfanne, wann sie zergethet, so lasse eine geriebene semel darinn anlauffen, so viel, daß du vermeinst, es gebe ein dickes süpplein, hernach legt die gewürzte schildkröte darein, rühr sie um, daß sie die butter fein annimmt, giesse erbes-suppe daran, laß sieden, und wann ihrs wolt anrichten, so lege wieder ein stück butter daran, wann ihr wolt, so last die tieffen schalen von der schildkröte sauber puzen, und setzet sie auff eine schüssel, und richts darinn an. Man sieds auch ab, und macht ein kern oder meerrättig darüber. So thut mans auch absieden, in mehl einröhren, und backen, man kans auch in öl backen.

420. Gebärrerte plateisten oder schollen.

Man soll die plateisten tag und nacht, oder länger, in einer kalten lauge weichen, so geschwellen sie gar schön, und gehet ihnen die haut ab, darnach soll mans gar schön auswaschen, und ein weil in wasser liegen lassen, zu stücken schneiden, und eine gute weil sieden lassen, wie recht ist, die haut abzichen, und sie zerblättern, und die gräten heraus lassen, darnach sie in eine schüssel thun, und eine gute erbes-suppe daran gießen, und darzu thun ein löffel voll geriebene semel im schmalz geröst, will man gern, kan man auch eine zwiebel mit rösten, und etwas zermilten pfeffer, und muscaten-blütthe, auch ein wenig geschnittene peter silgen oder majoran, oder was man will darzu thun, und sieden lassen, darnach ein stücke butter daran legen.

421. Plateisten oder schollen auf niederländisch zu kochen.

Herbrenn oder brähe die blatteisten, löse die gräten sauber darvon, legß in eine schüssel und lege butter darzu, oben bestreue sie mit grün gebackter peter silge.

422. Gespickte schnecken.

Siede die schnecken, reinige sie sauber, spicke sie schön mit einer kleinen spicknadel, steckß an ein spießlein laß abbraten, daß der speck härtlich werde, richts alsdann auff eine schüssel, laß er was butter braun werden, schütte sie darauff, und drücke lemonien-safft darüber.

423. Schnecken in einer sartellen-suppe.

Masche die sartellen sauber mit wein aus, zerstoß und treibß durch, vermische sie mit butter, pfeffer und muscaten-blütthe, füll die abgesottene schnecken mit der vermischten butter und sartellen wider in die häußlein, und brate sie wie gebräuchlich.

424. Gehackte Schnecken.

Siede die schnecken, löse sie aus den häusern, und wasche sie bis 12 mahl, alsdann zerlasse frische butter, schürte die zuvor klein gehackte schnecken mit peterzilgen, pfeffer und muscaten-blütze darein, laß ein weil überpregeln, fülls alsdann wieder in die häuser, und giebs auf die tafel. Besser aber wann du sie auf saubere auster-schalen legst, und ein wenig auff dem roste bratest, und lemonien-safft darauff gießest.

425. Krebsse zu backen.

Nimm die krebse, wasche und siede sie ab wie sonst, schäle sie und mache einen teig an mit weissen-mehl und wein, salze sie ein wenig, und ziehe die geschälten krebse dadurch, und backe sie.

426. Gebackene krebse.

Nimm krebse, siede und schäle sie, hacke sie klein mit peterzilgen, nimm 4 eyer, frische butter, saltz, ingber und muscaten-blütze, rühr es wohl untereinander, nimm semmel schneide schnitten, streichs darauf und backts im schmaltz.

427. Krebs-eiterlein zu machen.

Nimm gefotene krebsschären, 5 oder 6, stosse sie zu pulber, thue ein seidel oder ein halb nössel gute milch daran, zwinge sie durch, nimm 2 eyer, schlage sie auch in die milch, laß in einander sieden, so wird es wie ein eyer-käse, seyhe das wasser darvon und nimm alsdann das dicke, backe es, nimm einen topff, thue ein wenig ingber, pfeffer, saffran und muscaten-blütze, auch zucker daran, so wird es fein wohl geschmack. laß in einander sieden, und richte das vorige gebackene krebse-eiterlein auf einen teller, und gieße die suppe darüber, so ist es gut.

428. Krebs-austern.

Thue die krebse lebendig auff, nimm das beste heraus, würge sie mit pfeffer, und salze sie, thue auch butter darein, und thue es in die auster-schalen, oder in eine kleine schüssel, setz es auff einen rost, thue kohlen darunter, laß eine kleine weile sieden, daß es eine suppe behält, so seyn sie recht.

429. Gefüllte krebse.

Nimm schöne grosse krebse, siede sie, darnach thue die schalen darvon, hacke die krebse mit peterzilgen klein, nimm frisches schmaltz, muscaten-blütze, ingber, pfeffer, saltz und geriebene semmel, rühre es wohl untereinander, fülle es in die bülsen, stecke allweg zwey gegen einander, lege sie auf den rost, begieß mit butter, du magst sie auch wohl an ein spießlein stecken, und mit butter betrieffen.

430. Krebsse in einer butter-suppen.

Siede die krebse mit wasser, pfeffer und saltz, wie sie seyn sollen, gieße die

die

die suppe wieder herab, nimm ein pfännlein, thue frisches schmalz, fleischsuppe, pfeffer und muscaten-blütthe darein, laß sieden, lege die krebse in eine schüssel, gieße die frische schmalz-suppe darüber.

431. Krebs-schmalz koch oder mus.

Man nimmt krebse so viel man will, sieds wie gebräuchlich, löse sie aus, denn semmel-schmollen nach geduncken, weichts in eine süsse obere milch, wenns weich genug ist, drückt mans wohl aus, hackt die krebse und semmel unter einander, thut in eine schüssel, alsdenn nimmt man frische butter, läßt sie heiß werden, schüttet das gehackte darein, thut gewürz darzu, und läßt also aufbräueln, bis es rötig wird.

432. Eine speise von karpffen-zungen für einen krankten.

Nimm etliche karpffen-zungen gang aus dem maul, legß in ein geschirr, gieß heiß wasser darauf, schabe den schleim herunter, wasch sie sauber im kalten wasser aus, lege frische butter in eine schüssel, die zungen darauß, schneide lemonien-schalen darauf, sträue semmel-bröcklein darauf, thue muscaten-blütthe daran, laß also schön weiß sieden, wenn du sie willst aufgeben, so drucke den frischen lemonien-safft darauf, und gießs.

433. Eine speise von hecht-leber und karpffen-blasen.

Nimm die karpffen-blasen und hecht-lebern, überbrenns oder brüh es in einer pfanne, reinige sauber den schleim ab, schneide die blasen wie flecke, und die hecht-leber auch darunter, laß eine hecht-leber gang in die mitte zu legen, wenn sie gesotten seyn, und will mans anrichten, so brenns mit geriebenen semmel-bröcklein an, schneide grüne peter-silge daran, ein wenig muscaten-blütthe und saffran, wilst du es säuern mit lemonien-safft, stehts bey dir, wenn mans anricht, mußt du vorhero ein wenig frische butter daran legen, daß es einen guten geschmack hat.

434. Flecke von fisch-mägen.

Nimm den scheiden-magen, reinige ihn so sauber als du kanst, reiß ihn mit saltz, schneide ihn wie flecke, laß ihn weich sieden, thue die flecke in eine schüssel, gieß erbes-suppe daran, brenns ein mit mehl, thue muscaten-blütthe darzu, saffran, zimmet, ein wenig nägelein, geriebene frische lemonien-schalen, zucker und lemonien-safft, alsdenn nimmt die milch von den karpffen, überbrenns, hernach weiß es im mund-mehl, backß schön gelbe, wenn du es anrichtest, so leg die darauf, wenn du willst daß besser soll seyn, so schneide eingemachte citronen wie flecke, und sträue es darauf, ist gut.

435. Gebratene aufstern.

Mache sie auf, reinige das schwarze darvon, ledige sie von den schalen, würge sie mit pfeffer und muscaten-blütthe, brate sie mit butter oder baum-öl, wenn sie einen sud gethan, drucke lemonien-safft darauf, und gießs.

436. Ein

436. Eine rare fisch-ohli zu machen.

- Einen halben gefelchten hecht die haut hinweg, und gekocht an die stelle.
 8 kleine säblinge blau abgefotten, und gang gelassen.
 2 Reinacken gefelcht, die haut darvon und überfotten.
 4 Spissel-reitterlein müssen gang bleiben, überfotten die haut darvon.
 5 Brieggen zu vier theil zerschnitten.
 3 Pickel-håring, die haut und gräten weg, auf dem rost in butter lassen an-
 lauffen.
 4 Frische håring in vier theil zerschnitten, den kopff hinweg und gebacken.
 6 Halbpfündige bresen-hechte blau abgefotten.
 1 Seidel gründel blau abgefotten, in butter-suppe gemacht.
 1 Seidel koppen im mehl gebacken.
 8 Kleine ruttten blau abgefotten, in butter gemacht.
 6 Kleine linguatali auf dem rost mit mehl gebraten.
 6 Ziberlein, wålsche fische bleiben gang, in dotter-suppe gemacht.
 3 Kreuzer oder 9 pf. weisse violen überfotten, die suppe weg.
 6 Kreuzer oder 18 pf. welsche kåsten gebraten und geschålt.
 3 Kreuzer oder 9 pf. steck-rüben gang kleine weisse, überfotten.
 Kleine weisse rüben gewürffelt geschnitten, und im schmaltze braun geröstet.
 6 Kreuzer oder 18 pf. Kohl proculi überfotten, und in butter gekocht, gang
 gelassen.
 3 Kreuzer oder 9 pf. schönen pasternat überfotten, und im mehl gebacken.
 2 Stück cardi überfotten, in der butter angelauffen, zu stücklein geschnitten.
 8 Kreuzer oder 8 dreyer gereinigte pöperlein überfotten und weiß gelassen.
 4 Kreuzer oder vier dreyer zellerie überbrennt, in vier theil zerschnitten, und
 in dotter-suppe gemacht.
 4 Büschlein fenichel, der kleinst, wie er im winter wåchset, in warm wasser
 anlauffen lassen.
 4 Büschlein spargel überfotten.
 30 Schnecken gereinigt und gebraten am spisse ohne häusser, darauf gelegt.
 6 Kreuzer oder 18 pf. datteln gefotten.
 1 Viertel-pfund capern darauf gesträuet.
 1 Viertel-pfund oliven die fern weg, darauf gesträuet.
 1 Halb pfund kleine gefalsene meer-spinnen ausgewaschen, eine iede muß
 besonder gang gebacken werden, damit sie krausyen bleiben.
 1 Halb pfund eingemachte welsche krebse, die müssen gebacken werden samt
 den schalen.
 1 Gute hand voll artopholi, die schalen gereinigt, geblättert geschnitten, in
 butter geröst, oben darauf gesträuet.
 1 Hand voll zirber-nüssel und pistazien gereinigt, darüber besträuet.

100 Mustern ausgelöst in einer schüssel in butter und lemonien-safft geröst, oben darauf gegossen, auch ein cefali darauf gelegt.

Dieses gehöret alles auf eine schüssel, schön ordentlich aufgericht, die gefelchten fische in die mitten, die andern aber herum, die kleine sachen müssen besonder in schüsseln gemacht werden, ausgenommen das gefelchte kan man drey oder viererley zusammen legen, damit die speise von den geräucherten fischen keinen geschmack bekomme, mit linden gewürze abgewürzt, und von den kleinen sachen die suppe zusammen, und darüber gegossen.

437. Meer-spinnen zu kochen.

Daß sie tag und nacht im wasser liegen, hernach in einer subtilen lauge auch tag und nacht, seynd sie hart, mach wieder eine andere subtile lauge, wenn sie weich genug, lege sie wieder einen tag in frisch wasser, hernach brats in butter oder baum-öl, würze sie mit wenig saltz und pfeffer, drücke lemonien-safft darauf, und giebs.

438. Hausen und allerhand andere fische zu mariniren.

Erstlichen schneide den hausen in stücken eines fingers dicke, saltz ihn recht, und sied ihn ab in wasser und esig, doch daß der esig vorschlägt, laß ihn kalt werden, leg ihn in ein fäßlein oder tiegel, der glasirt, so offft eine lage hausen, jedesmal lorbeer-blätter, rosmarin, pfeffer darauf, alsdenn gieß esig daran, daß er darüber gehet, wenn du ihn auf die tafel giebst, kanst du ein wenig baumöl darüber gießen. Also kanst du hechte, ferchen, säbbling und schleien machen.

439. Auf eine andere manier.

Schneide den hausen wie oben, laß ihn eine weile im saltze liegen, bestreiche ihn wohl mit öl, lege ihn auf den rost, und brate ihn schön röstlich, daß er nicht verbrenne, wenn er gebraten, leg ihn in ein fäßlein wie oben, so offft eine lage hausen, so offft muscaten-blüthe, nägelein, pfeffer, lemonien-schalen, lorbeer-blätter und rosmarin darzwischen, diß so offft, biß das fäßlein voll ist, hernach begieße ihn mit baum-öl, schütte esig daran, und beschwere ihn mit etwas, oder schlage das fäßlein zu, kanst ihn also behalten, oder verschicken, wohin du wilst. Also macht mans auch mit den hechten, ferchen, säbbling, und andern guten fischen.

Von allerhand sachen.

440. Eine kunst/ allerhand vögel einzuweichen/ daß sie sich lange behalten lassen.

Erstlich muß man die vögel sauber rupffen und reinigen, die köpffe und kröpffe abschneiden, und das eingeweide heraus nehmen, hernach setze sauber wasser in einem kessel oder hasen zum feuer, wenn

B h h

das wasser siedet, so wirff die vögel hinein, und laß sie einen sud thun, darnach nimm sie heraus auf ein bret, damit das wasser abjinctet, darnach nimm ein hölzernes fäßlein, darnach du viel vögel hast, und legß voll an saltz es, daß sie recht im saltze seyn, leg ein wenig zerstoßene wacholder-beeren darzwischen, gieß ein mittelmäßigen essig daran, daß über die vögel gehet, und vernach es, wann du essen wilt mach das fäßlein auf, und brate darvon, ist probirt.

441. Die schweizer-käse zu machen.

Erstlich im sommer, wann man zu der nacht melckt, und die milch in die schürze oder milch-ásche seyhet, so muß mans schon den andern morgen frühe abräumen oder absahnen, ist es aber im winter, so kan mans drey tage stehen lassen, biß mans abräumet, hernach nimmt man dieselbige milch, und thut in einen kessel, den man hengen kan, und macht ein kleines feuer darunter, daß die milch ein wenig wärmer wird als sie von der kuhe kömmt, hernach thut mans weg vom feuer, die luy oder läbe hinein, darnach man viel käse macht, muß die luy auch seyn; wann aber die luy oder molcken neu ist, so nimmt man weniger als wann sie alt ist, wann man hat die luy oder molcken hinein gethan, so rühret mans mit dem größten abraum-löffel durcheinander, aber nicht auf dem feuer, hernach läst man den löffel darinnen schwimmen, wann der löffel steht, so ist es zusammen gangen; hernach thut man mit dem löffel das schändliche, so oben auf schwimmt, heraus schöpfen, dann die luy ist auch oft oben, hernach mit dem löffel ein wenig so die zusammen gegangene milch zerschneiden, hernach wieder auf das feuer, und rühret es mit einem spatel alleweil auf der glut, biß es ein rechter topffen oder klumpen wird, und sich zusammen fest, der topffen muß ganz hartlicht seyn, wann man rühret, und thut hernach den spatel heraus, und daß in der mitten kein klumpen oder topffen mehr schwimmt, daß man gar nichts davon sieht, so ist es fest genug, hernach greiff man hinein, und formirt darinn ein wenig den käse, und hebt ihn heraus auf einen stein, hernach einen hölzernen oder blechernen reiff darüber, und wieder einen stein darauf geschwert, und in ein oder zweyen tagen gesalzen, und so etliche tage, alle zwey tage, hernach oft sauber abgereinigt oder gepust, also ist er fertig.

442. Wie man aber die luy zu diesem käse machen muß ist also.

Erstlich nimmt man den kälbern den magen, wäscht und säubert selbigen fleißig, hernach bläst man ihn auf, und behält ihn, biß man eine luy machen will, dann nimmt man dieser mägen 1 oder 2 darnach man viel machen will, und thut es in ein kleines wändel oder molde, das unter sich ein zapflein hat, daß man die luy kan heraus lassen, wann man 2 mägen nimt, so muß man eine hand voll saltz nehmen, nimmt man aber nur einen, so nimmt man den halben theil so viel, saltz also die mägen, und hernach käß-wasser darauf, und läst es an einem laulichten orth stehen, daß es nicht zu kalt oder zu

zu heiß ist, also ist es fertig. Den käse muß man drey wochen salzen, aber nur alle zwey tage, und sauber reinigen mit wasser, ist probirt.

443. Die guten gefelchten raßtraun-schlegel zu machen.

Erstlich nimmt man die zwey schlegel oder keulen, und salzt es gar wohl, absonderlich wo das fett ist, da muß man recht das saltz hinein stecken, dann thut mans in ein schaff oder hölzern gefäß, und gießt alle tage die suppe herunter und wieder darauf, und läßt fünf oder sechs tage also liegen, oder noch etwas länger, darnach hencks in rauch, auch fünf oder sechs tage, sie müssen stätigs mit wacholder-stauden gefelcht oder gerüchert werden, und man muß oft darzu sehen, daß sie nicht zu wenig oder zu viel seyn, sie werden grade trucken und feste, wann sie genug seyn. Sied ein, laß ihn kalt werden, wann du willst, schneide stücken darvon, mach eine saure milchrahm-suppe darüber mit capern, laß auf einer schüssel eine weile sieden.

444. Zusammen auf eine neue manier zu selchen oder zu räuchern

Erstlich laß es fein wohl salzen, und in ein schaff oder hölzern gefäß legen, und acht tage beschweren, oder auch nicht so lange, und alle tage einmal die suppe abgießen, und wiederum darüber, hernach nimmt mans, und siedet sie in einem kessel, daß sie hübsche weite haben, in einem wohlgesalgenen wasser, so lange als man ein kalbernes fleisch siedet, darnach thut mans heraus, senhet das wasser ab, und hencks im rauch, und räucherts mit lauter wacholderstauden, die dörfen über 6 tag nicht selchen oder räuchern, ein oder zwey tage mehr hat es nicht auf sich man muß sehen, wann sie genug seyn.

445. Geräucherte würste.

Nimm zwey theil mager schweine-fleisch, ein theil mager rind-fleisch, hack's gar klein, salze es mit einem gerösten saltz ziemlich wohl, dann nimmt klein gestossenen zimmet, nägelein, ingber, ein wenig muscaten blüthe, muscaten-nüsse gröblich zerstoßen, pfeffer, misch unter gemeldts fleisch, daß wohl untereinander kommt, nim einen geräucherten speck, im mangel dessen frischen, klein gewürffelt geschnitten, darunter gethan, ein wenig mit rothen wein benetzt, in die bratwurst-dämer gefüllet gar fest und gut, mit spagat gestupfft, daß kein leerer ort in den därmern bleibe, sonst werden sie gleich schimmlicht; die därmer müssen nicht naß, sondern fein trucken seyn, wanns alsdann gut und fest eingefüllt, so bindet man sie mit einem spagat an beyden orten zusammen, und an ein stänglein gehencket, nur den spagat, die würste aber müssen mit beyden enden über sich, und drey tage an der luft getrucknet werde, hernach in den rauch gehencket, und gar kühl abselchen lassen, diese würste gehören unter die arten des sauer-krauts, kohls, ollea, können auch roh gegessen werden.

446. Terbelat-würste.

Nimm von einem schwein die krum-bein oder seiten-brätlein, welche gar nicht feist oder sonst gar brätig seyn, lege sie auf ein sauber bret, laß an einem lufftigen ort 6 tage stehen, zu 12 pfund schweinen-nimm 2 pfund rind-fleisch, laß es ingleichen also trucknen, wie das schweinerne, hacke es hernach auff's kleineste, doch daß das geäder-werck und das zähe nicht darbey bleibet, wann es nun alles gar klein ist, so nimm frischen speck, der in des schweinen-fleisches alter ist, schneide ihn gewürffelt, in der größe wie eine hasel-nuß, mische es unter das gehackte fleisch, daß es wohl fett wird und der geschnittene speckfein hübsch darunter heraus schauet, hernach stoffe pfeffer etwas gröblich, daß die körner halb seyn, und salze sie ziemlich wohl, nimm feine grosse rinderne därmer, die sauber gereiniget seynd, laß eine gute zeit im wasser liegen, daß sie sauber und kein alt fett daran klebt, truckene die därmer mit einem tuche auff's beste, fülle hernach das eingemachte brätlein, so gediegen und fest, als es möglich, wann der darm gleich zu zeiten zerspringt, daß man einen andern nehmen muß, seyn sie doch nicht zu feste angefüllt, sondern ie fester ie besser, und wo eine luft in den darm ist, so stich mit einer subtilen nadel darein, denn binds mit einem starcken spagat oder baste, so fest es möglich, und mache die würste nur spannen lang, hencks auf ein stängel, laß ein rösches feuer machen, und von weitem übertrucknen, als dann hencks im rauch, laß aber gar kühle selchen, daß sie gleichsam nur von rauch und luft gefelcht werden, und mache alle wochen 3 mahl von wacholder-stauden einen rauch darunter, laß also 4 wochen oder länger selchen, behalts an einem lufftigen ort, und schmiers mit schwein-schmaltz an; wanns im sommer gar heiß ist, daß sie riechend werden, so mache sie ein in aschen und beschwere sie mit einem grossen stein, so bleiben sie gerecht.

437. Wie man die westphälisch hammen oder schincken machen soll

Erstlich laß die 2 hammen von dem schweine feint gang und rund heraus nehmen, daß der speck wohl körnig ist, darnach nimm pfeffer, stoß ihn fein gröblich, nimm wohlgemuth, giesse guten eßig darauf, laß weichen, hernach nimm rind-fleisch in ein seichten schaff, und lege 2 lagen, und sträue wohlgemuth darauf, und pfeffers auch, salz die hammen gar wohl, und wann du die hammen auf das fleisch gelegt hast, so lege wieder rind-fleisch darauf, beschwers gar wohl, laß an einem kühlen ort 14 tage, hencks hernach auf eine stange im rauch-fang, laß also 3 oder 4 wochen selchen, nimms hernach und hencks an einen lufftigen ort, wann mans recht selchet, so bleiben sie etliche jahr; wann du es wilt sieden, so wickels in einen segen oder leinwand ein, sieds in halb wasser und wein.

448. Ochsen

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 sein 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 zerflopf-
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-
trüchnen 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, muscaden-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 pomeranschen-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 maas 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 trucknen, 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 abgetrucknet, 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 muß du dicke mit mehl besträuen, und die leb-zelten dazuflegen, 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-blütthe, 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 glutlein, 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 seidel 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 dreyn 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, schlage 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, backß 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, backß in einer torten-pfanne, wann sie schier gebacken seyn, nimms heraus, und bestreichß mit tragant-eyß, backß 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, klopffß wohl ab, daß es wie ein faim 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 backß subtil, oben mach kohlen 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 gläß 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 larwerge 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 durchsotten 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 spalten 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 dörffen, 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 trucknen 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, muß aber ein stück zucker darein legen, das thue zweymal nacheinander, sonst wird der safft zäh, 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

cker

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 zäck, 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/ribesel/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 heiß 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 pfiemen, 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 hammer 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 zinneren- 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 röthe 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 must 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 kügeln, 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, machß 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 sieden 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, biß sie gang 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 sieden, biß er wohl schwimmt, thue die gerösten mandeln hinein, laß mit dem zucker wohl rösten, biß 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 sieden, 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, legß auf ein blech, so zuvor mit wachs bestrichen, aber wieder mit einem tuch sauber abgewischt ist, backß 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 trucken 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 zergerhet.

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 jeden 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, zerstoppe es auf das kleinste, nimm auf ein halb pfund frische butter, drey lebendige mittlere krebs, stoppe sie unter die obige zerstoppe 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 6berflůssig, der kůs, obwohlen er harter concoction, so schliest er doch den magen, Galenus sagt: Dař der kůs, so eines mittelmůssigen 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 frantz-
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 suchte.

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 schwindsuchte/ die mandel-suppe, f. 469. num. 1.
die käyser-gerste f. 475. n. 41. pistazien-suppe, f. 476. n. 44. gersten-schleim,
f. 477. n. 55. das pistazien-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. Äpfel-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 frantzheiten 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. äpfel-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. äpfel-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. kaisergersten, f. 475. n. 41. gezupfte knödel oder klösser,
f. 496. n. 148.

C.

Bey den contracturen wie bey den gliederzuständen.

Bey dem catharr/ die haber-suppen, fol. 475. num. 38. die kohl-suppen, f. 477.
n. 51. n. 52. die rüben-suppen, f. 477. n. 54. der gersten-schleim, f. 477. n. 55.
f. 478. n. 56. bier-suppen, f. 470. n. 5. kaisergersten, 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-knölein oder
klösser, f. 495. n. 145. schlick-kräpffel, f. 197. n. 155. Die kräuter-suppen, f. 502.
n. 130. gefüllter kohl, 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 gewürk 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 gewürk und candirten zucker gemacht wird.

D.

Bey der dörr- und lungensucht/ die mandel-suppen, f. 469. n. 1. pistagiens-
suppen, f. 476. n. 44. gestoffene hünere- und capauner-suppen, f. 576. n. 47. laß
das gewürk aus. Item, die speisen so bey dem catarrh, 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 catarrh.

E.

In sieber zuständen: Die mandel-suppen, f. 469. n. 1. die pistagiens-suppen,
f. 476. n. 44. kaisergersten, 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. lemonick-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 ambra-koeh
oder muß, f. 484. n. 91. das rosen-koeh oder muß, f. 486. n. 97. die speiß von
birsch-geweyß, f. 505. n. 202. item die pafelsen, 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-müßlein, fol. 480. num. 65. das müßlein, fol. 480. n. 67. das lungen-koeh oder muß, f. 482. n. 76. das müßlein, 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-müßlein, 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. genuesser 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 küchel, 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 heftica 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-müßlein, fol. 480. num. 65. das mandel-milch-koeh oder muß, fol. 481. num. 70. das muß von eyern und milch, fol.

Register.

fol. 48 r. 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-kräppfel 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-kräppfel 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-beerlein-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-kräppfel, 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-pastetein, 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 pastetein, 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 vögeln, ibid. jäger-suppe, ibid. biersuppe, fol. 470. wein-suppe, ibid. eine andere mit rahm, ibid. suppe über gebratene hünner, gesottene 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,

suppen, *ibid.* suppe von kalbs-lungen/
ibid. brühe über einen gebaitzen schöpß-
schlegel, *ibid.* citronen-brühe über reb- und
hasel-hüner, *ibid.* citronen-suppe auf
gebratenes, fol. 474. weiße lemonien-
brühe über hünner oder fleisch, *ibid.* erbs-
suppe/*ibid.* brühe über einen haasen, *ibid.*
mehr über mägelein und leberlein, *ibid.*
weiße brühe über hünner und capaunen, *ib.*
grüne brühe über die hünner, *ibid.* weizel-
oder kirsch-suppe, käß-suppe, fol. 475. eine
andere, *ibid.* haber-suppe, muschel-suppe/
noch eine andere, *ibid.* kaiser-gerste, *ibid.*
suppe über oxsen-äugen, *ibid.* weinbeer-
lein-rosinen-suppe, *ibid.* pistazien-suppe,
fol. 476. gestoffenes von fischen, *ibid.* ge-
stoffenes von gefottenen hünnern, *ibid.* ge-
stoffene hünner-oder capauners-suppe, *ibid.*
schwarze suppe über ein schweinen-wild-
pret, *ibid.* gelbe pfeffer-brühe, *ibid.* sartel-
len-suppe auf gebratenes, fol. 447. kohls-
suppe mit weißen rüben, *ibid.* blaue kohls-
suppe, *ibid.* fasten-suppe, *ibid.* rüben-sup-
pe, *ibid.* gersten-schleim, *ibid.* eine andere
für die francken, fol. 478. zeller-suppe über
eingesottene capaunen, fol. 502. kräuter-
suppe, *ibid.*

Von allerley Koch- und muß.

Citronen-muß, fol. 478. pistazien-muß, *ibid.*
krebß-muß, fol. 479. schmalz-muß, *ibid.*
krebß-blut, *ibid.* mandel-muß, *ibid.*
agres-muß, *ibid.* aufgezogene quit-
ten-muß, fol. 480. capaun-müßlein, *ibid.*
schüssel-muß von mandeln, *ibid.* ein
müßlein von hünner-lebern, *ibid.* may-
muß, *ibid.* semmel-muß, fol. 481. man-
del-milch-muß, *ibid.* äpfel-muß, *ibid.*
kalt muß von eyern und milch, *ibid.*
erdbeer-muß, *ibid.* fisch-muß, fol. 482.
griß-muß, *ibid.* lungen-muß, *ibid.*
braunes muß von feigen, *ibid.* müßlein
für trancke, *ibid.* reiß-muß, *ibid.*
strauben-muß, *ibid.* wein-muß, *ibid.*
zwerschken-muß, fol. 483. hünner-muß,
ibid. stoß-oder wasser-muß, *ibid.* man-
del-reiß-muß, *ibid.* muß von reb-hü-
nern/ magen und leberlein, *ibid.* das
kalte aufgelauffene kinder-muß, *ibid.*

aufgelauffenes fahm-muß, fol. 484. wein-
beerlein-muß, *ibid.* lemonien-muß, *ibid.*
ein anders mit ambra, *ibid.* zimmet-muß,
ibid. ein anders mit mandeln, fol. 485.
butter-muß, *ibid.* spanisch-äpfel-muß,
ibid. semmel-muß mit einem eingerührten,
ibid. ein kräftiges rosen-muß, fol. 486.
diendel-muß, *ibid.* weizel-oder kirsch-muß,
ibid. torten-muß, *ibid.* falsche mandel-
muß, *ibid.*

Allerhand milch.

Gesulzte milch, fol. 487. eine andere, *ibid.*
spanische milch, *ibid.* schnee-milch/
ibid. topffen-milch, *ibid.* reiß-milch,
fol. 488. spanische milch, nates genant,
ibid. eine andere, *ibid.* gebackene milch/
ibid. gesulzte mandel-milch, auf aller-
hand farben, fol. 489. igel von mandeln,
ibid.

Von allerhand sulzen oder gallerten.

Hecht-sulz-gallert, f. 489. hollunder-gallert-
sulzen, *ib.* lebkuchen-pfefferkuchen-sulze,
ib. sulz-muß, fol. 490. muß-gallert-sulz, *ib.*
gallert-sulz über fische, *ib.* weizel-gallert
oder kirsch-sulz, *ibid.* rummel-gallert
über einen hecht, *ibid.* mandel-sulz-
gallert, fol. 491. zimmet-sulz-gallert,
ibid. rothe korn-blumen-sulz-gallert
über forellen oder andere edle fisch, *ibid.*
sulz-gallert auf karpffen, *ibid.* krebß-
sulz-gallert, *ibid.* rechte rummel-sulz-
gallert, *ibid.*

Von allerhand würcen, Knödel, strudel, &c.

Kälberne würcen, fol. 492. würcen von ca-
paun- und hünner-lebern, *ibid.* hirsch-
würcen, *ibid.* äpfel-pfänzel, fol. 493.
mandel-käß, *ibid.* eyer-käß, *ibid.* ein
anderer, *ibid.* knöpflein von fischen,
ibid. mandel-knödel oder klößler, fol. 494.
semmel-speck-knödel oder klößler, *ibid.* ge-
füllte weizel-oder kirsch-semmel, *ibid.*
würst in der fasten, *ibid.* kälberne würst,
ibid. schweinerne knödel, fol. 495. Fric-
tada, *ibid.* eyer-pfänzel, *ibid.* reiß- und
mandel-

mandel klösser, ib. klösser von jungen oder alten hünerefleisch, ib. aufgegangene semmel, ibid. gezapfte klösser, fol. 496. aufgetauffene gerben-nudel, ib. milch-rahm-strudel, ib. weizel-oder firschklösser, ib. weizelwürste, ibid. äpfelklösser, fol. 479. hechten klösser, ib. schlick-kräpfel, noch andere von krebsen, ibid. eyr-kraut, ib. griech-schöberlein, fol. 498. speck-nocken, ib. pfannensfuch, ibid. ein anderer mit speck, noch ein anderer mit schmalcken und haring, ibid.

Von allerhand warmen speisen.

Die jungen schaafe-magen zu kochen, fol. 498. gebackene hünere und tauben, fol. 499. eine andere manier, ibid. hünere oder junges fleisch in agreß-beer, ib. hünlein in schwarzer suppe, ibid. ein essen von lebern, ibid. gute carabanda, ibid. lammernedämpffbrätlein, fol. 500. hünere wie hasel-hünere zuzurichten, ibid. rindfleisch auf englisch, ibid. spanische ohlie, ibid. rindfleisch mit grünen kräutern, fol. 501. fricassirte hünere, ibid. zerlegte capaunen-speise, ibid. eine andere, ibid. gefüllte lammernedrüste, fol. 502. Piccardi von indianischen hünern, ibid. Pique von jungen hünern, ibid. spanfau oder span-färcel-würst, ib. gebratene kalber-bröstlein in sartellensuppe, fol. 503. gefüllte birnen, ibid. gefülltes kraut, ibid. gelbe rüben von quitten, ibid. gedämpfte hünere, ibid. hünere in gewürst, ibid. junge hünere in einer suppe, fol. 504. hünere in lemon-en-suppe, ibid. geschärbel über eine junge gans, ib. kalbs-lebern, gefüllte gedämpfte leber, ibid. kalberne leber-braten, ibid. maurachen, fol. 505. hünere-raviol, ein anderer, ibid. vögel in zwiebeln, ibid. wildprat gut machen, ibid. speiß von weichen hirschegeweiß, ibid. henn oder capaun zu machen, die keine bein haben, fol. 506. gefüllte äpfel, ib. hirschezemmer, ibid. schweins-kopff, ibid. gefüllter kohl, fol. 507. gefüllte artschocken, ib. ein andere mit krebsen gefüllt, ibid. bröstlein für einen francken, ibid. ein andere manier, ib. würste für einen fran-

cken, fol. 508. ein anders, ibid. kalbs-hirn für einen francken, ib. ein wälsch-panadel, ibid. köchel für francke/ die sand und stein haben, ibid. knödel und würste von dürren brüner-zweyschen, fol. 509. spenat auf niederländisch, ibid. wachholder-vögel a la candale, ibid. most-brätlein, ibid.

Allerhand gebratenes.

Gefüllte capaun, fol. 510. auerhän, ibid. hünere braten, daß es schmeckt wie rebhünere, ibid. gefüllte serchen, ibid. gemischlegel oder keulen, ibid. rebhünere, ibid. spanfau oder färcel zu braten, fol. 511. vögel zuzurichten, ibid. vögel in safft braten, ibid. hünere mit mandeln, andere mit krebsen und mandeln gefüllt, ibid. capaun mit frischen lemonien, wie auch mit austern oder sartellen gefüllt, ibid. wachholder-vögel zu füllen, ibid. aus einem capaun ein fashan machen, fol. 512. schneppfen, indian. zu braten, daß er mürb und weiß sey, ibid. reb-hasel-hünere, fashanen zu braten, ibid. lammere/ haasen braten, ibid. gebratene rehschlegel oder keulen, ibid. indianische hünere zu braten, fol. 513. gebratene fashan, ibid. Stuffed zu machen auf welsch, ibid. mandel-fern über gans und lungen-braten, ibid.

Allerhand backwerck.

Mandel-krapffen, fol. 513. andere im schmaltz gebacken, ibid. teig zu gebackenen äpfeln, weizel oder firschen, c. f. 514. braudtküchel, ibid. spritz-krapffen, b. andere von mandel, fol. 515. zucker-sträubel, ibid. die waffen-krapffen mit mandeln, ibid. sackkuchen, ibid. rahm-krapffen, fol. 516. drey pfannens-krapffen, ibid. ein essen so man den faulen hanß nennt, ib. geblätterte gollatschen, ibid. die böhmischen, fol. 517. pu-gatschen-brodt von kochholch, ibid. eyer-kuchen, fol. 518. eyer-brezeln, ib. büchsen-krapffen, ibid. feigen backen, ibid. gebackene brüstlein semmel, ibid. gerben-krapffen, ibid. aufgelauffene haasen-brülein, fol. 519. noch andere, ibid. hirschehörner, hirschebrein zu backen, ibid. krapffen von mandeln backen ohne teig, ibid. krapffen von

von quitten backen. ib. kuchen für francke,
ib. mandeln zu backen, fol. 420. regen-wür-
mer, salbey-straubeln zu machen, ib. was-
fer-straubeln, fol. 521. gerben-straubeln,
äpfel-straubeln, ib. süß-brodt zu machen,
ibid. salbey-küchel, die nicht schmalzig
seyn, ibid. milch-rahm-krapffen, fol. 522.
spanisch brodt, ibid. ein anders mit man-
deln, ib. zibeben zu backen, b. gebackene pe-
terfilge, ibid. brügel-krapffen von gerben-
teig, ibid. spiß-krapffen, fol. 523. ein an-
derer, ibid. wespens-nest, ib. kugel-hopff,
fol. 524. gebackene erbes, ibid. oblat mit
mandeln zu füllen, ibid. quitten, hollunder
backen, ibid. Pafesen von hirsch-marck, ib.
guldene schnitten, fol. 525. schnee-ballen,
ibid. eine gute speiß von gebackenen bres-
zeln, ibid. gebackene rosen, ib. hollehip-
pen zu machen, ibid. bauren-küchlein, ib.

Von allerhand pasteten und torten.

Vom groben teig, fol. 525. weissen teig zu
grossen pasteten, fol. 526. mörben teig, ib.
mörben teig zu überschlagenen pasteten,
mandeln. ibid. butter-teig, ibid. schüssel-
torten-teig, fol. 527. torten-teig von süßem
milch, ibid. spanischen teig, fol. 528. öl-
teig, wie man dem öl den geschmack be-
nimmt, ib. zucker-teig, ib. wie man das ge-
würtz zu den pasteten zuricht, süß gewürtz,
ibid. gefalzen gewürtz, fol. 529. denen pa-
steten eine farbe zu geben, ibid. zucker-eyß
zu machen, ibid. bericht von der bäckerey,
ibid. hammen auf frantzösisch einzuschla-
gen, ib. auf eine andere art, fol. 530. noch
eine andere manier, fol. 531. genueser
marck-pastetlein, ibid. hünere in marck-
pasteten, fol. 532. cardinals-pasteten, ibid.
englische pasteten, ib. brabantische paste-
ten, fol. 533. spanische, princeffen, itallä-
nische tauben-pasteten, ibid. Alla potrida-
pasteten, fol. 534. noch eine andere, ibid.
kälberne vögelein zu machen, fol. 535.
österreichische tauben-pasteten, ibid. kleine
pastetlein, ibid. lungen-braten-pasteten,

fol. 536. das pfefferlein zu dieser pasteten/
ib. fleisch-pastetlein, fol. 537. eine andere/
ib. ungarisch pastetlein, ib. mandel-pa-
stetlein, fol. 538. ein gutes pastetlein mit
weisser suppe, ibid. öl-pastetlein, ibid. dä-
nische stockfisch-pasteten, ibid. pastetlein
ohne teig, fol. 539. österreichische hecht-
pasteten, ibid. hausen-pasteten, fol. 540.
karpffen-pasteten, daß man die gräten
auch essen kan, ib. pasteten von hecht-kraut
ib. fisch- und krebs-pasteten, fol. 541.

Von allerhand torten.

Torten von mandeln, speck, zimmet, fol. 542.
torten von spinat, marck, kälber-nieren,
fol. 543. copenhagische butter-torten/
ibid. österreichische blätter-torten, fol.
544. romanische Crostada, ibid. Bianco
mangiare-torten, ibid. englische frangi-
pani, milch, milch-rahm, kräuter, germ-
torten, fol. 545. und 546. mandel-brodt,
ibid. ein anders, ibid.

Allerhand speisen von fischen.

Hecht auf unterschiedliche manier zuzurich-
ten, fol. 547-548-549. karpffen in einer
suppe, 550. karpffen in gelber oder
schwarzen brühe, fol. 551. karpffen zuzu-
richten, ibid. karpffen zu sieden in zwie-
beln, öl, ibid. aal zu backen, wie auch zu
braten, ibid. ratten einzumachen, fol. 552
huchen oder schäden zu braten, ibid. schä-
den zuzurichten, ibid. schädenschwang zu
braten, ibid. sälbbling heiß absieden, ibid.
ferchen blau absieden in die sulzen, fol.
553. ferchen in öl kochen, ibid. geräucher-
te oder gefelchte ferchen, ibid. neunaugen
oder brücken kochen und backen, ibid. dem-
schleyn absieden, fol. 554. freischen hausen
zu braten, abzusieden, und auch in einer
suppe, ibid. hausen-knopff, ibid. gefüllte
gründel oder gründlinge, fol. 555. frischen
lachs in pohlischer suppe, marinirten, ge-
räuchernten, ibid. gefelchte fische zuzukochen,
ibid. eingemachten biber, wie auch biber-
schwänze

schwänze zu kochen, ibid. fische zu braten, fol. 556. laperdon oder stockfisch auf niederländisch zu kochen, ibid. gebratnen, gefüllten, gebacknen stockfisch, ibid. schildkröten, geblättere blateißen, blateißen auf niederländisch zu kochen, fol. 557. gespickte schnecken in sartellen-suppe, ibid. gebackte schnecken, fol. 558. krebse backen, ibid. krebse-eiterlein, krebse-austern, gefüllte krebse, krebse in butter-suppe, ib. krebse-schmalz-koeh oder mus, fol. 559. speise von karpffen-zungen, ibid. wie auch von hecht-lebern und karpffen-blasen, ib. flecke von fisch-mägen, gebratene austern, ib. fisch-ohli, fol. 560. geröste austern, fol. 561. meer-spinnen, ib. hausen auch andere fische zu mariniren, auch auf eine andere manier, ibid.

Von allerley sachen.

Vogel einzubaißen oder einzuweichen, f. 561 schweiger-käse, fol. 562. lup zu diesem käse, ibid. geselchten castor-aun-schlegel, fol. 563. hammel zu selchen, ibid. geräucherte würste, ibid. zerbelat-würste, fol. 563. westphälische schüncken, ibid. ochsen-zungen, gänse, und schwein-schüncken einzubaißen oder einzuweichen, fol. 565.

Von candirten und eingemachten sachen.

Zucker und honig läutern, fol. 565. fruchte in most einmachen, fol. 566. allerley sachen candiren, ibid. confect weiß und krauß überziehen, fol. 567. zucker-pinat, ib. krauter- und blumen-werck überziehen, f. 593. aufgeworfenes zucker-werck, ibid. durchsichtige eyß, fol. 569. muscagin lebzelt, auch noch andere biß fol. 572. zu finden. magen-blau veilgen-strigel, ibid. kopff-strigel oder stollen, fol. 573. memorien-gedult-kapferm-lemonien-zeltlein, ibid.

weißen quitten-safft, ibid. rothen quitten-safft, fol. 574. rothe quitten einmachen, ibid. spanisch latwerge, ibid. rothe latwerge, fol. 575. quitten-salfen oder tirschen, ibid. durchsichtig quitten-werck, fol. 576. citronen-spalten einmachen, ibid. citronen-kraut, geblättere citronen, geschabte citronen, ibid. gebächelte citronen, fol. 578. pomeranzen-blüthe, höhepetschen oder hanbutthen, grüne agies und zwetschen einmachen, ibid. weizel oder kirschen, ribesel, und allerley sachen in zucker einmachen, fol. 579. zwetschen auf confect-schalen, ibid. muscagen-nüsse, alant-wurzel einzumachen, ibid. ingber, welsche nüsse, pomeranzen, oder lemonien-schalen einzumachen, himbeer-morschällen, f. 580. durchsichtiger rosenzucker, weinschäl-ing-morschällen, galanterie-kräpffel, von zucker zu machen, fol. 581. hobel-späne, böhmische bufterlein, aufgelauffene schockoladu/springerlein zu machen, f. 582. bauerns kraupfen, ibid. musquetier-brodt, fol. 583. geröste mandeln, ibid. grün bägel oder leb-zelt-laub von pistazien-steig gemacht, ibid. bägel zu machen, oder kirschen, ibid. morellen-bägel, fol. 584. eingemachte weizel zu den gebratenen, ibid. das genuessische in die model von zwetschen, ib. gemeine piscoten, ibid. schnee-piscoten von zucker, fol. 585. pistazien-piscoten, ibid. gemeine marzegan, ibid. pistazien-marzegan, ibid. haselnuß-marzegan, ibid. türckisch papier, fol. 586. die lemonadi, ibid. erdbeer-wasser zum trincken, ibid. das gefrorne von pistazien, ibid. weizel- oder kirsch-wasser zu machen, ibid. weizel- oder kirsch-esel zu machen, ibid. ribesel- und weinschäl-ling-safft zu bereiten, fol. 587. weizel- oder kirsch-oder ribesel-safft zum abgießen, ibid. zucker-butter, ibid. krebse-butter zu machen, ib. wie man sich im essen und trincken verhalten soll, ibid.

E N D E.