

Wann man alsdann dargu den Zieber braucht/ und wol damit sieden lest/so ist er gut für das Strehen und Grimmen des obern Eingeweydes / für die kalte Kranckheiten und Bist: thut man Alandnein und Eysop / welches peccoralia seyn / Item Melcken / so ist er auch gut vor alle Kranckheiten: Aber doch soll man diesen mässig brauchen/sonderlich was hitzige Leute und noch jung seyn. Aber kalten Leuten ist solches Meich gesund/ als den Alten/ Item den podagricis, calculosis, cephalicis, pulmoniacis, und die den Schwindel im Haupt haben/ dann er ist viel besser und kräftiger/ dann der Wein / weil aber der Honig viel Windes macht muß daß starke kochen ihm diß benehmen.

Wer Meich auff Wagen forsführen will / so

müssen die Fasz nit wahn / sondern voll seyn / daß er sich im führen nicht so sehr schüttelt oder rüttelt / dann davon verdirbt er sonderlich im Sommer / und laufft sehr aus. Jedoch wann man ihn also geführet / so thue man bald darnach Melcke un Jngber / in scheiblein geschnitten / drein / das bringet ihn bald wider zurecht. Es müssen aber auch die Zapfen verharven / und oben die Spind fest eingeschlagen und wol verwahret und versiegelt seyn / unnd muß allezeit jemand trewes darbey seyn / wañ man solch herrlich Geträncke fort führet / dan die Wawren und Fuhrleute sind bisweilen schlimme Eröge / sie lassens nicht / sie sauffen drauf.

Besize weiter des Herrn Heinrich Knauffs / beyder Rechten Doctoris, Bücher vom Draven.

Ende des andern Buchs.



O E C O N O M I Æ

Das Dritte Buch.

Vom Kochen.

ARS MAGIRICA ODER ARS COQVINARIA

genandt.

An den Leser.

Ehrlicher lieber Leser / in diesem Büchlein / hab ich Reichen und Armen dienen wollen. Ein armer Student hat kein Weib / keine Köchin / keine Magd / vermag auch nicht so viel / daß er sich hin in die Kost verdinget: Ein armer Schulmeister oder Prediger hat bisweilen ein böß caput algol, einen bösen Teuffel kopff / oder böß Weib / die ihm nichts kochen oder zurichten will / dem habe ich nun mit diesem Kochbüchlein auch dienen und so viel lehren wollen / daß er ihm etwan selber ein Gerichtlein Zugemüß im Nothfall zurichten könne / oder ein paar Pfund Fleisch kochen / oder braten. Gehe nun hin du heyloser Verleumbder / läster und schmeche wie du wilt oder kanst / und sprich / der Eöler muß nichts anders thun dann nur auff gute Wislein studiren. Da frage ich nichts nach / ja will meinem Nechsten dienen / weil ich lebe / wie und womit ich stürer kan oder mag / obs gleich dir nicht gefällt. Hastu lange Ohren / so behalte sie vor dich und brauche dein Esels geschrey gegen jedere / weil du kanst / und laß mich in meinem Vorhaben zufrieden. Dienet dirs nit / so laß es den brauchen / dem es dienen kan. Denckestu aber / daß ich sonst nichts anders mehr kan / so komme zu mir / und besiehe / was ich vor mir habe / so wirstu daß wenigste von diesen Dingen finden / und im Werck erfahren / daß du mir so gewalt und unrecht thuest / und daß ich mit solchen Sachen umbgehe / der ich mich vor keinem ehrlichen Mann schämen darff. Ich trage meiner Sachen keine schew / nach dem Sprichwort / Thue recht / schewe niemand. Neuch du in deinen eygenen Busen / da wirstu genug zu reformiren finden / daß du meiner wol vergessen wirst. Thue dich hier mit Christlichen Leser in Gottes Schutz / mich aber in dein andächtigt Gebett trewlich empfehlen.

Das I. Capitel.

Von der Ordnung im Schreiben.

An pfeget zu sagē: Non est sapiētis dicere, nō putarā. Ein kluger / weiser / verständiger Man soll nicht sagen / ich hetts nicht gedacht: Aber dem sey nū wie ihm wolle / es sey einer so klug als er wolle / wañ er auch zwey Angesichter hette und hinter sich und vor sich sehen könnte / wie der Janus und hundert Augen hette / wie der Argus, und hundert Hände / wie der Briarejus, so kans doch so genau nit zugehen / es fehlet ihm die Kunst / und die Mate-

rien verführet bisweilen einen autotema, daß er im schreiben zu weit gehet.

Also ist mirs im andern Buch mit der Bierarbeit auch gangen / daß ich in Brantenwein / Essig / allerley Bier / Keller / Trunckenheit / unnd andere Sachen mehr unter dem Schreiben gerathen bin / und derentwegen das Ende des andern Buchs kaum habe finden können / dann wann man den Leuten dienen wil / so diene man ihnen gleich so mehr völli / als halb / mit beyden Händen / als nur mit einer.

Nun hab ich mir auch ein Kochbuch zu schreiben vorgenommen / darvon ein guter Mann gesagt / als er es erstlich gesehen / Ho / dz kan mir meine Köchin

Köchin auch wol sagen / es ist wunder / das ein solcher Mann mit solchen kindischen Possen umgehen soll.

Aber höre mein lieber guter Freund / sey du in deinem Sinn so klug als du kannst / so weiß ich doch das du und deine Köchin / so viel in dem Fall nicht wissen / als ich weiß. Dann das weiß ich gleichwol das die beste Köche / auch in den grossen Chur und Fürstlichen Küchen / des morgens erstlich mit ihrem Meister Hansen zu Rath gehen / ehe sie etwas zum Feuer bringen. Kans nun ein anderer mit seiner Köchin besser dann ich / so muß ichs gesehen lassen / Es folge einer meinem Kochbüchlein / er wird vielleicht auch keinem Narren folgen.

Derhalben so will ich meinem vorgekommenen Kochbüchlein / so gut ich dasselbe an sonderlichen Orten habe bekommen können / zur weitem Erklärung des andern Capitels in andern Buch fortfahren: Will mich getrösten / es soll dem Christlichen Leser / sonderlich aber fleißigen Hausmütern / Köchen und Köchinnen nicht unangenehm seyn / das sie in diesen Sachen ein wenig Nachrichtung bekommen. Dann wie alle Künste in diesen letzten Zeiten aufs höchste kommen sein / also ist auch das Kochen aufs höchste kommen / das es schier unmöglich einem Menschen alles zu begreifen und zu behalten / geschweige dann recht schaffen zu gebrauchen und zu üben.



Es haben zwar andere vornehme gelehrte Leute in allerley Sprachen Kochbücher geschrieben / und in Druck verfertigt / die köstlich / herrlich und gut seyn / so haben Köche und andere aus steter Erfahrung dergleichen gethan / allein diß Kochbuch wird auch seinem Nus haben / und wird sonderliche nachricht geben / die andere vielleicht nicht haben werden. Dann man erdenket immer andere und andere Gerichte / andere und andere Arten die Speise zuzurichten wil nun einer diese oder andere gebrauchen / das stehet zu seinem gefallen. So hat auch ein jeglich Land seine sonderliche Weise zu kochen und abzuspeisen / wie ich droben auch gesagt habe / die Warlich auch nicht übel schmecken / wann man ihrer gewohnt / welche junge Wandersleute auff ihren Reisen mit lernen und aufschreiben solten / wir können hier alles nicht begreifen.

Ich reisete einmal durch das Wendische Land / da gab mir zu Mittag der Wirth auffm Dorffeinen gelhen Hirsenbrey zu essen / darinn ein ganzer Capaum gekocht war. Als mir aber das Gerichte ungewöhnlich war / auch nie sonderlich schmecken wolte / und doch vß Wirt offe vermahnet ward / ich solte essen / mußte ich zwar wider meinen willen etwas thun / Aber ich dachte in meinem Sinn /

wann ich ihn hette sollen zurichten lassen / so wolte ich den Hirsenbrey allein gelassen / und den Kapauen auch anders angerichtet haben / da er mir vielleicht wol so wol / und besser hette schmecken sollen / als dem Wendischen Bawren mit dem Hirse.

Also haben die Mercker und Meckelburger ihren Kohl und Speck / wer den nicht fressen will / sagen sie / den schlage oder Bödel. Item / den grünen Kohl mit den Hammelstöpffen / Würste unnd Hirsen: Die Meckelburger ihre grosse Mäpffe voller Biersuppen / die sie etlich mal nacheinander wider voll gefüllet / aus essen / darnach isset ein jeder einem grossen Käse mit Brod auff / darauf folget ein Zugemüse auff eine Mahlzeit / die essen sie mit Löffeln aus / und beissen Brod zu.

Kan man doch einen Hirsebrey im Sacke kochen / wann man den Hirsen erst in Milch einquell-
 ler / dz er fein weich wird / un setzt darnach die Milch
 allein zum Feuer / und laßt sie sieden. Wan sie nun
 sein daher seind im Topffe / so schüttet man den ein-
 gequellten Hirsen in die siedende Milch / und deckt
 den Topf oben feste zu / und schlecht einem Sack
 vielfeltig umb den Topf umbher / das der Topf
 fein warm bleibe: so wird der Hirse gar / und heißet
 dan ein Hirse im Sack gekocht. Die

Scythen
oder Tartern
wie sie kochen.

Die Scythen oder Tartern können nicht viel kochens treiben/dan die haben/wenig Holz in ihrem Lande/darumb kochen sie ihr Fleisch also: Wan sie einen Ochsen schlachten/ und ihm die Haut abgezogen haben/ darnach ziehen sie auch den Beinen dz Fleisch ab werffens in einen siedende Kessel mit Wasser/und verbrennen die Bein unter dem Kessel an Holzes statt oder haben sie keinen Topff oder Kessel/ so stecken sie alles Fleisch der Thiere in ihre Leiber und gießen Wasser dran/ und stünden die Knochen drunter an/und kochen sie also. Dz muß warlich ein gut gekochte seyn/ das kein Hund oder Schwein freffen möchte. Herod. lib. 4.

Solcher Sachen sihet und erföhret einer viel im wandern/welche junge Leute wol in acht haben sellen/ das sie hernachmahls davon zu sagen wissen. Allein von diesem wollen wir izund nichts sagen/ oder schreiben/sondern nur von gemeinē Speisen/ so man an den Höfen/ oder in gemein b. y. reichen Leuten bisweilen pflegt anzurichten. Welches ich im Anfang des dritten Buchs habe berichten wollen/ damit der Leser wisse/ was er aus diesem Dritten Buch sonderlich zu gewarten habe.

Besize allerhand Kochbücher/ die gelehrte und ungelehrte Männer und Weiber geschrieben haben unnd sonderlich Iodocum Willichium in seiner Magica. Iulium Alexandrinum lib. 13. Sabulrium item lib. 19. Gabrielem Hummelbergium in 10. libros Caelii de obloniis & condimentis, five de re culinaria.

Das II. Capitel.

Wie man einen grünen Stöhr kochen soll.

Eswere wol sein dz man alles in eine Ordnung brechte/ unnd sein ordentlich nacheinander setze/ wie mancherley weisse man die Speise in specie anrichte könnte/ ein jedes Fleisch/die Eyer/die Hüner/ Gense/ Schwane/ &c. Item in genere solte man Zugemüse/mancherley Eindunckel/ Gebraten/ &c. So kan man in diesen Dingen mit so gar eigentlich einen gewissen methodu halten/ wir müssen also durcheinander setzen/ und bisweilen aus der Ordnung schreiten/ ein fleissiger Hauswirth mag im darnach selber seines Befallens ordnen oder zeichnen/ und zu Register bringen wie er wil. Wir wollen hie erstlich von Fischen sagen/ wie man die wol bereiten und kochen soll: und zu erst vom Stöhr.

Stöhr wie
man ihn zu-
richten soll.

Nimb den Stöhr/hawe ihn zu stückel/ und wasche ihn rein aus/ lege in in ein Mulde/ salze in gar wol darnach stecke ihn an ein Spis/ lege ihn auff einen Röhr/ unnd röhrte ihn wol/ das er hübsch braun werde/darnach nimb kleine Rosincken/ reibe die in einem Reibetopf/ oder zusteße sie in einem Mörser mit geriebenen Pfefferkuchen/ oder mit geröhrter Semmel/ unnd mache das auff mit Eyern unnd Weinessig/ und drück es oder zeuch es durch ein reines Tuch/ und würze es wol mit Nelen/ Cinamoy Ingber/ Muscaten/ Pfeffer/ Muscatenblumen/ und Saffran ein wenig/dz es hübsch braun bleibe/ und mache ihm einen lieblichen Schmack/süß oder sawer/wie es dir am besten gefelt/un geuß dz Sohd in einen Kessel/oder in eine Pfanne/ und lege diesen Stöhr darein unnd setze ihn auff das Feuer/ unnd

laß ihn auffsieden/ und koch ihn oft/wie er dir gefelt. Wiltu so mache ein Sohd dar auff/von Nelen und Rosincken/ das muß man gelbe machen mit Saffran/ So richte das an/ und gibs hin.

Dergleichen mag mans auch machen auff eine grünen Hausen/ Wels/ Striken/ das ist ein Unge- rischer Fisch oder Stöhrlein/einen grünen Abl.

Das III. Capitel.

Vom Hechte.

Nimb einen grünen Hecht/ und schupe in/hawe ihn zu stücken/ wasche ihn rein aus und salze ihn in einer Mulden oder Schüssel. Lege ihn auff einen Rohst/ unnd laß ihn hübsch braun werden/ mache daruff ein Soht/ wie oben vom Stöhr geschrieben stehet.

Das IV. Capitel.

Karpen im Nelen Sohde zu sieden.

Wiltu machen einen guten Karpen in einem guten Nelensohde/so nimb einen guten Bier/ oder Weinessig/ wann du wilt/ stich dem Karpen die Kehlab/ und fange das Blut in den Essig und schupe ihn rein/un hawe ihn zu stückel/ und wasche ihn rein/salze ihn auff einer Mulden/und laße ihn eine viertelstunde im Sals liegen/ und lege ihn in ein Pfanne/oder Kessel/ geuß daruff diesen Essig mit diesem Blut/ durch ein Si. blein oder Durchschlag gestegen/ und nimb zu Hülffe ein gut Bier/ oder einen guten Wein/wie du es am besten haben wilt/strewe daruff eine geriebenen Pfefferkuchen/ setze dz auff das Feuer/ und laße es wol sieden/würze es mit rechter Maß mit Nelen/ Ingwer unnd Pfeffer/machen ihm einen lieblichen schmack/ süße oder sawer wie es dir am besten gefelt/ richte ihn an/ und bestrewe ihn auff der Schüssel mit gestossenen Nelen.

Karpen mit
Nelensohde
zubereiten.

Wiltu es noch besser machen/ so lege scherbe drauf von kleinen Rosinen und Epffeln/ die sollen hübsch lenglicht geschnitten seyn/wie die Mähren/ thue sie in eine Pfanne/mache sie gelbe mit Saffran/ und laße ihn hübsch auffsieden mit einem Wein/ und mache es fein süß mit Honig oder Zucker/ und strewe es in die Schüssel auff die Karpen/ und gibs also auff.

Auff ein ander Weise.

Wiltu ein gut Essen machen von grossen Fische/ so reiß dem Hecht oder Karpen den Rücken auff/ hawe ihn darnach zu stückel/ salze ihn/ und lege ihn auff ein Rohst/ und mache ihn hübsch braun und mache daruff ein Soht/ wie auff dem vorgehandten Stöhr im 2. Cap. unnd mache daruff ein gescherbe von Epffeln und Rosincken/ desgleichen mag man machen die Würste/ und Lebern von den Hechten.

Das V. Capitel.

Einen Stöhr in grünen Sode zu machen.

Wiltu machen einen frischen Stöhr in einem grünen Sode/so hawe in zu stückel/ wasche in rein aus/ und lege ihn in ein Pfanne/oder Kessel/ geuß ein reines Wasser drauf/ setze ihn auff das Feuer/ und salze in du in rechter Masse/ und laße in wol sieden/ unnd wirf daruff eine gute handvoll Peterfilien/ so noch grün ist/ oder wann es ein weile gesotten/ so nimb die Peter-

Stöhr in
eine grüne
Sode zu ma-
chen.

Petersilien wieder herauf/ und zureibe sie in einem Reibtopffe/mit einem schlechten wäzigen Brod/ und drucke das durch ein Sieblein/ oder durch einen Durchschlag mit dem Sode / darinnen der Fisch gefotten hat/ und so es durchgeschlagen ist/so geuß es wieder auff den Fisch/ und laß es wol aufffieden/ und würz es mit Ingber/ Pfeffer/ und ein wenig Saffran. Kostet es/ obs einen guten Geschmack hat/ oder wie es dir gefällt/wiltu/ so magstu einen Wein darein gießen / so erwärmet es einen guten frischen Geschmack/ und gibts hin.

Dergleichen mag man machen einen grünen Hecht / Zehrten/ Gesen/ Welsen/ grüne Aehl/ und andere gemeine Fische.

Das VI. Capitel.

Einen Hecht auff gut Polnisch zu fieden.

Polnische art
hecht auff
z fieden.

Wiltu ein guten Hecht auff Polnisch fieden/so nim Zwiebeln und schäle sie / wirff sie in ein Wasser / und wasche sie rein auß / lege sie in einen Topff/ laß sie wol fieden/ daß sie ganz wol gefotten seyn / und schütte sie in ein Sieblein oder Durchschlag / daß das Wasser rein davon laufft/ und zureibe sie dann wol in einem Reibtopffe / und nim dann den Hecht/ und schupe ihn rein/ und haue ihn zu stücken / und wasche ihn rein auß / und salze ihn auff einer Mulden/ und laß ihn ein wenig im Salze ligen. Lege ihn darnach in die Pfanne oder Kessel/ und geuß die Zwiebeln oder Ziwollen mit dem Sode/ in dem sie gefotten haben/ darauff. Ist des Sodes zu wenig/ so geuß zu hülf ein reines Wasser/ und lege es auff das Feuer / und laß es wol fieden/ und würze ihn ab mit Pfeffer/ Ingber/ Muscatenblumen und Saffran / zu rechter masse/ und koste ihn dann/ wie er dir gefällt und gib ihn hin.

Ein andere Weise Hechte auff Polnisch zu fieden.

Wiltu ihn aber auff ein andere Meynung haben/ so soll man einen Topff Wein / oder einen halben / darnach der Fische viel ist/ darein gießen/ und grosse Rosingen darein schütten. Ist dann zu sauer von dem Wein / so mach es süßlich mit einem Zucker. Also machet man auch Perßlen/ Karäuschen/ und andere gemeine Fische.

Das VII. Capitel.

Einen Hecht mit Lemonien zu fieden.

Hecht mit
Lemonien zu
fieden.

Wiltu einen guten Hecht in Lemonien fieden/ so schupe ihn rein / und haue ihn zu stücken/ wasche ihn rein auß / und salze ihn in einer reinen Schüssel oder Mulden / und laß ihn eine weile im Salze ligen/ und nim Petersilienwurzel/ schabe sie rein ab/ und thue sie in einen reinen Topff / mit reinem Wasser vor gewaschen/ lege darzu Lemonien/ einer vier oder sechs / darnach dich deucht/ und lasse es wol fieden/ dz es ganz weich wird/ darnach schütte es in ein Sieblein oder Durchschlag / daß das Wasser rein wieder davon laufft. Darnach schütte sie in einen Reibtopff/ und zerreibe sie wol mit weiß Brod durcheinander / und geuß ein Sod drauff/ darinne sie gefotten haben/ und lege den Hecht in eine Pfanne/ oder Kessel/ und geuß das Sod durch ein Tuch oder Sieb auff den Hecht / setze ihn auff das Feuer/ und laß ihn fieden/ wirff darein ganze Lemonien/ oder zuschneide sie / wie sie dir am besten

gefallen. Ist dann des Sodes zu wenig / so geuß Wasser zu hülf/ und wann der Hecht wol gefotten ist / so würze ihn ab mit Pfeffer/ Ingber/ Muscaten/ Muscatenblumen/ Cinamen/ Saffran/ und mache ihn wol gelb / und salze ihn zu rechter masse/ koste ihn/ und richte ihn an.

Ein andere Weise Hechte in Lemonien zu fieden.

Auff ein andere
weise.

Wiltu einen solchen Hecht auff ein andere Weise fieden / so nim Deyffel und Lemonien ein gut Theil/ darnach der Fische seynd/ und hacket sie durcheinander / und nim darunter ein weiß Brod. Wann das gehacket wird/ so nim eine guten Wein/ und thue ihn in ein Pfann oder Kessel / und leg den Hecht drein / und laß es wol fieden / und wirff dar ein kleine Rosingen/ ein gut Theil/ und würze ihn ab mit Pfeffer/ Ingber/ Muscaten/ Muscatenblumen und Saffran / und mache es wol gelb/ und mache ihm einen lieblichen Geschmack / koste es zu rechter massen/ und richts an. Also mag man auch fieden Perßlen und Karpen.

Hechte mit Knobloch.

Hecht mit
Knobloch zu
machen.

Schneide den Knobloch fein klein/ und verwelle ihn mit Wasser in einem Topffgen : wann das Wasser mit dem Salz im Tiegel gefotten hat/ so setze das Wasser oder die Brühe vom Knobloch ab/ und wirff ihn in das Salzwasser/ und lege den Hecht drein/ laß also flugs miteinander überfieden/ und nim oben den greulichen Schaum fein ab/ daß es wenig Brühe wird/ thue Butter dran/ laß ein wenig aufffieden/ thue ein wenig gestossen Ingber drein/ und laß ihn fein trucken einsieden/ daß es nur ein klein Süßgen hat. Man muß ihn aber nicht zu sehr salzen/ dann die Butter ist auch gesalzen/ hat er aber zu wenig Salz / so kan man/ wann er fast trucken gefotten/ noch ein wenig Salz drein thun / diß ist ein gut Essen/ wärmet den Magen.

Auff ein andere Art Hechte mit Knobloch zu machen.

Etliche machens auch also/ sie nehme den Knobloch/ und kochen ihn wol in einem Topfflein/ schelen ihm die Haut ab/ reiben ihn im Reibtopff/ sie nehmen auch Mandelkern / fieden in auch im Topffe/ ziehen ihnen die Haut ab / und reiben sie auch mit im Reibasche/ oder zerstoßen sie im Mörser: Haben sie nicht Mandelkern/ so nehmen sie gute Walnüsse oder Welsche Nüsse/ sie seyn alt oder neu/ wann sie nur nit garstig sind/ die pallen sich fein auß/ daß die eusserste Haut davon kombt. Sie thun auch Semmelkrumen / auff einem Reibeisen fein klein gerieben/ drein. Mich dunckt ich habß in der Schlesiern also gessen/ daß sie auch Aepffel dran gethan haben. Es wäre umb ein versuchens zu thun. Darnach thun sie es wieder in ein Topffgen / thun Butter drein/ oder fettes von einem Schwein/ wann sie den Knobloch über einen Schweinen Braten gießen wollen/ (dann man kan ihn auf allerley Gebratens also machen) wanns aber ein Kinderner oder ein anderer Braten ist / so nehmen sie Butter darzu: Sie gießen auch ein wenig Wasser dran / setzens zum Feuer/ lassens wol durchkochen/ und durchbraten/ und rührens immer mit umb / daß es nicht anbrennet. Darnach nehmen sie de Hecht und schuppen ihm die Haut ab / wann er schon gefotten ist/ füllen ihn mit Wäznenmeel/ braten ihn in Butter
E
fein

fein gelbe/giessen den Knobloch drauff/ und fressen darnach dapffer zu ihm los.

Man muß des Knoblochs desto mehr machen/ dann man muß immer mehr drauff giessen/ wann der Knobloch einmal aufgegessen ist/ ein Stübigen guten Rheinwein darneben auff dem Tisch/ zieret die ganze Mahlzeit/ und ist nicht ungesund/ des morgens ist er besser zu essen/ dann auff den Abend.

Hechte mit Cappern.

Hechte mit
Cappern zu
sieden.

Setze das Wasser über/ laß sieden/ geuß des heißen Wassers ein wenig ab auff die Kappern/ und brühe sie also mit dem heißen Wasser ab/ und wasche sie fein rein/ und wirff sie darnach ins ander siedende Wasser/ und lege die Fische drein/ laß es geschwinde auffsieden/ nimb den unslätigen Schaum fein sauberlich ab/ wann sie trucken gesotten/ und Butter drein gelegt/ so thue ein wenig Ingber dran/ und laß sie sieden/ daß ein feine kurze Brühe hat.

Fische auß Dehl zu machen.

Fische auß
Dehl zu ko-
chen.

Brate oder röste erstlich klein geschnittene Zwiebeln in einem Tiegelein gar allein/ rühr sie fein umb. Darnach geuß Leindöhl dran/ wanns nun wenig oder viel gebraten ist/ so geuß gemeinen Kochwein dran/ und geuß das Wasser von den Fischen ab/ und dargegen gieß dieß an des selbigen Stelle wieder hinein auff die eingesottene Fische/ laß es mit einander auffsieden/ daß eine kurze Brühe dar auff bleibet.

Das VII. Capitel.

Einen Hecht auff Ungarisch zu sieden.

Hechte auff
Ungarisch zu
sieden.

Wiltu machen ein höfflich Gerichte von Hechten auff Ungarisch/ so schuppe ihn rein/ hauh ihn zu Stücken/ und wasche ihn rein auß/ und salze ihn in einer Mulden/ und laß ihn ein weil im Saltz stehen. Nimb Zwiebeln/ schele sie/ und Aepffel/ schneide sie hübsch scheinlich/ und nimb ein Pfann oder Kessel/ und lege den Hecht darein/ und lege dieselben zerschnittene Zwiebeln und Aepffel auff den Hecht/ und nimb einen guten süßen starcken Wein/ setze ihn auff das Feuer/ und laß ihn auffsieden/ so er dann gesotten ist/ so würze ihn wol ab/ doch mit rechter masse/ ein wenig Pfeffer und wol Ingber/ Cinamey/ Muscaten/ Muscatenblumen und Safran/ mache ihn wol gelb/ und koste ihn zu rechter maß. Ist er zu sauer/ so mache ihn süß mit Zucker. Wiltu ihn dann nicht gar süße haben/ so machs hübsch säuerlich/ wie du ihn wilt haben/ und richte ihn an.

Das IX. Capitel.

Einen Hecht auß ganzen Lemonien zu sieden.

Hechte mit
ganzen Le-
monien zu
sieden.

Wiltu einen Hecht mit ganzen Lemonien sieden/ so lege ihn in einen Kessel oder Pfann/ und lege darauff ganze Lemonien/ wie viel dich deucht/ und geuß darauff einen guten Wein/ Rheinfall/ Malvasier/ oder Muscateller/ was du wilt/ und mache dar auff ein hübsch Soth/ und laß es wol sieden/ und würze es ab mit rechter masse/ mit ein wenig Pfeffer/ und Ingber/ Cinamey/ Muscatenblumen/ und wol Safran. Darnach koste es zu rechter masse/ und gibs hin.

Das X. Capitel.

Dhtraupen in einem grünen Sothe

zu sieden.

Wiltu einen grünen Soth auff Dhtraupen machen/ so lege die Dhtraupen in einen Tiegel/ und lege darzu eine Hand voll grüne Peterfilien/ und laß in einem Wasser auffsieden/ und nimb die Peterfilien wieder her auß/ und zerreib sie in einem Reibtopffe/ mit einem Weißbrod oder Semmel/ und schlage das auff die Dhtraupen/ und würze es ab mit Ingber/ Pfeffer/ Safran/ Muscatenblumen/ und koste es zu rechter masse. Merck: Dhtraupen oder Dhtruppen sind die Fische/ welche die Märcker Quappen heißen/ werden in der Schlesien vor ein sonder Herrenessen gehalten. In der Chur Brandenburg aber hat man ihrer viel und grosse. Ich habe einmal bey einem vornehmen Mann auffm Lande von einer gessen/ die so ein grosse Leber hatte/ daß sie mehr als ein Pfund gewogen hätte/ wann man sie hätte wägen sollen. Sie ward in einer Schüssel gar allein/ vor ein besonder Gerichte auffgetragen/ wie sie dann auch ein gut Gerichte gab.

Dhtraupen in
einem Sothe
zusieden.

Dhtraupen
was es für Fis-
che seyn.

Das XI. Capitel.

Einen Hecht säuerlich zu sieden.

Wiltu einen Hecht hübsch säuerlich machen/ so haben/ so schuppe den Hecht rein/ wie oben geschrieben stehet/ und nimb dar auff Essig oder geringe Bier/ oder einen guten Wein/ wie du ihn am besten haben wilt/ und Pfefferkuchen/ mache dar auff ein hübsch Soth von Kirschchen oder Weischen Nüssen/ und würze das mit Nelcken/ Pfeffer/ und Ingber/ Muscatenblumen/ Cinamey/ und mache ihm einen hübschen lieblichen Beschmack/ süße oder sauer/ wie dir am besten gefällt/ koste es zu rechter masse/ richte an/ und gibs hin. Wiltu/ so magstu kleine Rosinen drein schütten/ also mag man sieden allerley andere Fische/ als Perfflen/ Caruschen oder Carugen/ Zesen/ Zärten/ze.

Hecht säuer-
lich zu machen.

Das XII. Capitel. I

Gehackte Fische zu machen.

Wiltu machen gehackte Fische/ so nimb Hechte oder Karpen/ zeuch ihnen die Schuppen rein ab/ und nimb die Bretten gar her auß/ und zerhacke sie klein/ und schneid darunter Peterfilienwurzel klein/ und auch grüne Peterfilien/ und nimb darunter weiß Brod/ mische das fügs durcheinander/ und würze es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Safran/ salze es zu rechter masse/ und setze es in einer Pfann mit Wasser auff das Feuer/ und laß es auffsieden/ und mache Klößgen auß den gehackten Fischen/ so groß als die Hünereyer/ wirff sie in das Wasser/ und laß sie wol sieden. Wann sie nun wol gesotten sind/ so nimb sie her auß/ und zerschneide sie in zwey Theil/ und mache dar auff ein grün Soth voll Peterfilien/ als vorgeschrieben stehet/ Capit. 10. Wiltu es aber nicht grün haben/ so mach es gelb.

Gehackte Fi-
sche zu ma-
chen.

Würste von gehackten Fischen zu machen.

Wiltu dan von diesen Fischen Würste machen/ so nim darein Nelcken/ Muscatenblumen/ kleine Rosinen/ Safran/ und temperirs wol ab/ wie vorgeschrieben ist/ und mache von denselbigen Fischen Wür-

Würste von
gehackten Fi-
schen zu ma-
chen.

Würste / eines Fingers lang / und lege sie in heiß siedend Wasser / laß sie wol einsieden / und wann sie gefotten seyn / so nim sie herauf / und mache darauß ein braun Soth. Nim geringen Bieressig un Pfeffertuchen / und laß es wol siedern / und würge es ab mit rechter masse / mit allerley Würge. Wilt du es gut haben / so nim darunter einen guten Wein / und schütte kleine Kosincken dran.

Das XIII. Capitel.

Fasten auff welsch von Fischen zu machen.

Nim Hecht / Karpfen / oder andere Fische / zeuch ihnen die Schuppen ab / und ließ herauf die Breten / und hacke sie klein / und würge sie ab mit allerley Specerey / wie vor geschriben stchet / und thue darein Baumöhl / und temperir's fluck's durcheinander / und nim kleine Vogelspiesse / fingerdicke / und lehne sie gegen das Feuer / und laß sie vornie hübsch braten. Wann sie gebraten seyn / so nim sie herab / und zeuch die Spislein herauf / und schneide sie hübsch zu Stücken / wie zwey Elleder lang / und mache darzu einen Teig / von rückerem Meel und von Wasser / daß er ganz hart wird. Darnach mache denselben Teig wie ein Reibetöpflein / und schütte unten auff denselben Teig kleine Kosincken und Meyeran / und lege darauß eine schicht derselbige Würste / darnach wieder kleine Kosincken und Meyeran / Pfeffer zu massen / Nelcken / Eimney / Muscaten / Muscatenblumen und Ingber / dergleichen Würste wieder drauff / so lange biß es voll wird / dann wann es voll ist / so thue auch zu oberst das Gewürge drauff / wie du unten gethan hast / und den Meyeran. Dann geuß darein ein Baumöhl und Rosenwasser / Meyeranwasser / oder ander kräftig Wasser mehr / und setze darüber eine Deckel von Teig / und vermache das fest umb die Rende / das es nicht auffreißt / und mache mitten am Deckel ein Loch / als eine Haselnuß groß / daß der Bröden herauf kan / und scheid das in einen warmen Backofen / der nicht allzu heiß ist / und laß das ein Stund also backen / und gib's dann hin in dem Namen Gottes.

Dergleichen mag man machen von dieser vorigen / von grünen Ahl / Biberichwängen / Hausen / Stöhren / Lachsen / Krebsen / und von andern guten Fischen.

Das XIV. Capitel.

Gefüllte Hechte zu machen.

Wiltu gefüllte Hechte mache / so schupe sie rein / daß du die Haut nit zuschneidest / und schneide ihn hinten an dem Haupte auff / schier biß auff den Bauch / und räume den Hecht auß zwischen Zell und Fleisch / biß auff den Schwanz / und zeuch die Haut nieder / und laß das Haupt an der Haut hangen / und schneid dz Fleisch zweyer Finger dick vom Schwange ab / und drehe die Haut wiederum / daß das Ebichte hin ein komit / so nimm Fleisch / und nim die Breten herauf / und zerhack's klein mit Petersilienwurzel / weiß Brod / grüne Petersilien / Meyeran / Rosmarin / Baumöhl / Zucker / Pfeffer / Nelcken / und allerley Würge / und temperir und mische es wol durch einander / und salze es / un fülle es wieder in die Haut / un mache es zu / dz es nit außläufft / und steck's an einen Spieß / und legs an das Feuer / und laß es braten / wanns gebraten ist / so gib's dann hin. Wiltu / so magstu sie zerschneiden in Stücken /

mache darauß ein Soth von Pfeffertuchen / oder von Kirschen / und würge es ab mit allerley Gewürge. Dergleichen mag man füllen einen grünen Ahl.

Das XV. Capitel.

Einen Hirschbraten von Fischen zu machen.

Nim einen Karpfen und einen Hecht / darnach du ihn groß habe wilt / zeuch herab die Schuppen / und ließ die Breten herauf / und zerhacke die Fische klein / und zerschneid hübsche Petersilienwurzel drein / und zerhack's gar klein / und nim darunter weiß Brod / Salz / Baumöhl / Zucker / und schneid darein gute Kräuter / Rosmarin / und sonst auch andere Kräuter / und würge es ab mit allerley Würge / und mengs fluck's durcheinander / und thue auch darein klein Kosincken / und spalte vier Hölzer von einer Schindel / daß allwege eines anderthalb Spannien lang ist / und either quer Hand breit / und lege das jetzt berührte gar darzwischen / un leg es in ein heiß siedend Wasser / un laß es lang siedern / und wann es gefotten ist / so steck's an einen Spieß / und verwahre es / daß nicht herab fällt / und legs gegen dz Feuer / und laß es braten / und begeuß es mit einem heißen Baumöhl / und bespreng es mit Salz / un richts an / un bestreue es mit Ingber.

Dergleichen mag man machen ein Hirschwildpret von Fischen / man mag darauß machen kleine Stück / und mache darauß ein braun Soth / und würge es mit allerley zugehörunge. Wiltu / so magstu drauff machen ein gescherb von Mandeln und Kosinen / und richte es an / und gib es hin.

Das XVI. Capitel.

Eine weiße Gallard von Hechten zu machen.

Nim und schupe die Hechte auff's allerreinste als du kanst / haue sie zu stücken / und salze sie in einem gut Malvasier in einem Kessel oder Pfann / un setze sie über dz Feuer / wirff darein ganze geschelte Apffel ein oder sechs / und ganze geschelte Zwiebeln / und nimm eine Hand voll ganzen Pfeffer / und wasche ihn rein auß / und binde ihn in ein rein Tuch / und wirff ihn in die Pfann zu dem andern / und nim Hausblasen / der da weiß ist / und lege es darzu in Kessel / und laß also langsam auffsieden / und schäume es rein ab / und wans hübsch langsam auffscud / so nim ein rein kalt Wasser / und geuß es auff den Hecht / und wasche den Hecht rein auß / und lege ihn in de Kessel zu de andern. Ist dann zu wenig Soth da / so nim zu hülf einen guten Wein oder Malvasier / und laß es wol siede. Wann dich dann dünckelt / daß es gnug hat / so nim reinen weißen Ingber / und würge sie damit ab. Koste sie / wie sie wird schmeck't / wo es nicht süsse gnug ist / so lege die Fisch fein auff eine Schüssel / und daß nichts darzu komit von den Depffeln oder Zwiebeln / und laß das Soth lauffe durch ein reines Tuch / und geuß es darnach auff die Fische / und laß es fein geschen oder gerinnen. Wiltu es dann auffgeben / so bestecke es mit Eimney / die länglicht geschnitten seyn / und nim schöne Mandeln / thue die schalen davon / und wirff sie in ein rein wasser / und wasche sie rein auß / und schneide ein jegliche halb entzwey nach der länge / und bestecke die gallart damit / und gib sie hin. Dergleichen magstu gelbe Gallarten machen von Hechten.

Fasten auff welsch auff Fischen zu machen.

Gefüllte Hecht zu mach. n.

Hirschbraten von Fischen zu machen.

Hirschwildpret von Fischen zu machen.

Das XVII. Capitel.

Vonden Mäusern und Gebackenen.

Mäuser und Gebackens zu machen.

Bisher haben wir von Zurichtung der Fische etwas gesagt / und wird hernach etwas mehr davon gemeldet werden. Nun wollen wir auch etwas von Mäusern und Gebackenen sagen.

Ich muß aber hier selber bekennen / daß diese Sachen ein schlecht gering Ansehen habe / und mir zweiffelt nit / es werden sich Klügling finden / so diß alles vor Kinderwerck halten werden / und sagen / daß dieses keines Schreibens bedörffe / das wüsten die Mägde / Frauen / Köche und Köchinnen wol auß steter Übung und Erfahrung. Aber mich düncket gleichwol / daß einem Hauswirth / (der sich in seiner Nahrung blusauer werden läßt / und für seine grosse Sorge / Mühe und Arbeit auch gerne ein gut Bislein / und ein gut Trüncklein haben wolte / weil der arme elende Mensch auß diesem Lebe sonst wenig mit sich weg nehmen oder bringen kan /) an diesem Bericht mächtig hoch und viel gelegen sey. Dann was hülfte es ihn / daß er viel Fleisch / Fisch und andere Speisen mehr ins Haus schicke / wanns hernach nicht recht würde zugericht / daß ers auch mit Nuß seiner Gesundheit / und einer zimlichen Lust gebrauchten und genießen könnte. Ach es ist ein verdriesslich und beschwerlich Ding / wann ein Hauswirth etwas ins Haus schicket / und dencket / er will auch einmal einen guten Bissen mit seinem lieben Weibe und Kinderlein habe / und es wird ihm darnach in der Küchen verderbt / wanns auß den Tisch kombt / so reuchts und schmeckts übel / ist angebrant / raucherent / oder sonst schändlich und bößlich verwarloset. Drum trug auch der fromme Churfürst zu Brandenburg Joachimas Secundas ein billiches mitleiden mit einem armen Bauer mann / der ihm angegebte ward / als hätte er ihm einen Hasen abgefangen / ließ ihn derwegen vorfordern / und fraget ihn / ob's wahr wäre? Der gute arme Mann künsts nit läugnen / er mußts bekennen. Darauff fraget ihn der Churfürst / wie hast du ihn dann zurichten lassen? Gnädiger Herr / sagt er / ich habe ihn im Köhl mit kochen lassen / dem Churfürsten gefiel die Einfalt wol / und zog ihm eine freundliche Musche / und sagte: Ey im Pfeffer wäre es besser gewesen / gehe hin und thue es nicht mehr. Bitte demnach den Christlichen Leser / er wolte ihm diesen meinen Bericht von Zurichtung der Speisen / nit mißfallen lassen / dann er sonst seinen vielfältigen Nutzen in der Haushaltung mehr hat / es kan auch ein Hauswirth hier auß verstehen / was für Sache in die Haushaltung mehr gehören / als allerley Fisch und Fleisch / Gewürtz / Salt / Schmalz / Esig / Wein / Bier / Honig / Zucker / Rosinen / Mandeln / Feigen / ic. Derwegen er dieselbe Dinge desto lieber ins Haus schicken soll und muß / will er anders gute Wartung und Erquickung in seiner Mühe und Arbeit haben.

Ein Rehenuß von Fischen.

Rehenuß von Fischen zu machen.

Wiltu machen ein Rehenuß von Fischen / so nim Karpfen und schupe sie / und wann sie geschupet sind / so reiß sie von einander / und leg sie in ein Pfann / oder reinen Kessel / geuß darauff ein rein Wasser / und setze es auff das Feuer / und laß wol sieden / und salze sie zu massen. Wann sie gesotten sind / so nim sie auß dem Wasser / und ließ die

Steten auß / hacle sie hübsch klein / nim weiß Brod drunter / und thu es in einen Tiegel / und thue dar ein Rosinen / klein geschnittene Mandeln / und thu dar ein Baumöhl / und nim darein Blut von Karpfen oder andern Fischen / daß es schwarz wird: Thu darein Zucker oder Honig / geuß drein Pfeffer / Ingber / Nelken / Muscatenblumen / mache das sucks durch einander / daß es hübsch dick wird / kosts darnach zu rechter masse / und wann du es auffgibst / so bestreue es mit einer Troy / die da gemenget ist mit Cinamen.

Das XVIII. Capitel.

Ein gut Muß von grünen Hechten.

Muß von grünen Hechten zu machen.

Schupe die Hechte / und seud sie / und ließ die Steten rein auß / thu es in einen Reibetopff / und thu dar zu weiß Brod / oder Semmel / und reiß es wol mit einander / und mit einem guten Wein mache es hübsch auff / nicht sehr dünn / auch nicht sehr dick / druckts durch ein reines Tuch / und geuß es in ein Kesselein / oder in einen reinen Topff / und setze es zum Feuer / und laß umbühren / daß es nit stinckend werde / und würk es ab mit Pfeffer / Ingber / Muscaten / Muscatenblumen / Cinamen / und Saffran / und thue dar ein Zucker oder Honig / und mache es wol süsse / und zu einer rechten Dicke / nit zu dicke auch nicht zu dünne / und kosts zu rechter masse / und richts an / wann du es anrichtest / so streue dar auff überzogenen Anis / mit allerley Farben.

Das XIX. Capitel.

Ein Muß von Mandeln in der Fasten.

Muß von Mandeln zu machen.

Reibe die Mandeln klein / und wann sie gerieben sind / so mache sie auff mit einem guten Wein oder Malvasier / daß sie nicht allzu dünne werden / sind sie nicht süsse genug / so mache sie süsse mit Zucker. Nim weiß Brod / und schneide Schmitzen / und behe sie hübsch braun gegen dem Feuer / und wann sie gebehet sind / so schneide die Krüsten herab / und nim Baumöhl in ein Pfann oder ehenen Tiegel / setze das über das Feuer / daß es heiß werde / darnach nim Semmel / und tuncke sie in die Mandeln mit dem Wein / eine Schmitze nach der andern / daß sie über all wol naß werde / darnach lege sie in das heisse Dehl / daß es ganz den Boden bedecke mit der Semmel / und wann es den Boden bedeckt hat / so nim einen Kochlöffel / und bestreichs fein mit den vor genanten Mandeln / daß es gleich wird / und daß die Semmel nirgend blecket / darnach streue dar auff kleine Rosinen und Zucker. Dann düncke in die Mandeln wieder ein ander Schmitze Brod / und bestreue es wieder mit Zucker und Rosinen / wie vor geschrieben stehet / also lange biß derselbe Tiegel oder Pfanne voll wird / so setze es über ein klein Feuer / daß es hübsch braun wird / und bestreue es mit einer Troye / die mit Cinamen gemacht ist / und gibs hin.

Ein Mandelmuß mit vier Farben.

Mandelmuß mit vier Farben zu machen.

Wiltu ein Mandelmuß von vier Farben mache / so nim Mandeln so viel dich deucht / daß es auf ein Schüssel genug ist / reibe oder stoffe die klein / wann sie gerieben sind / so thue die Mandeln auf vier theil / das eine Theil laß weiß / das ander Theil mache gelb mit Saffran / zum dritten Theil reibe Peterfilien / außs kleinste / und machs grün damit / das vierde Theil

theil mache blau mit Kornblumen / das sonst der Zuckermacher braucht/und nimbe also ein jegliches Theil dieses Muscs / insonderheit in ein rein gläsernes Töpflein / und mache es auff mit gutem Wein und Zucker/und setz es zum Feuer/rühre es wol umb/ das es nicht stinckend wird/und koste es eigen/das es ja süsse genug wird.las dir machen ein Brettlein / das so hoch ist/ als die Schlüssel tieff ist/ dasselbige Holz las Kreuzweiss zusammen schneiden/ und nicht dicke/ das es kaum eines Messers dick sey / und setze dieses Holz in die Schüssel / und thue des vorgenanten Muscs in ein jeglich Fach ein Theil. Wann du es darauff gethan hast/so zuech das Holz wieder herauf/ und bestreue das mit überzogenem Anys / von allerley Farben / so magstu es hernach hingeben / kalt oder warm / wie du wilt.

Das XX. Capitel.

Einen Braten von Feigen.

Braten von Feigen zu machen.

Nimb die Feigen und hacke sie klein / und stosse sie darnach in einem Mörsel/und nimbe darunter weiß Brod / und stof es wol durch einander/ und würze das ab mit allerley Würze : Nimbs wieder herauf/und machs hübsch lang auff einem Brette / drey querer Finger dicke / und stecke es an einen Spieß / und verwahre es/ das es nicht herab fällt / und lege das zu einem Feuer/ und las es also braten/und begeuß es mit einem heissen Baumöhl: So bald das gebraten ist / so gib es auff / und bestreue es mit Einamey.

Das XXI. Capitel.

Ein Apffelmuß zu machen.

Muß von Apffel zu machen.

Desgleichen nimbe gute Apffel / und hacke sie klein/thue sie in eine Pfanne/ und geuß darzu einen Wein/ aber nicht viel/und setze es auff das Feuer/und koste sie wol ab/thue darein Zucker oder Honig / und würze es ab mit ubgenanter Würze. Wiltu /so thue darein kleine Rosincken/ oder kleine geschnittene Mandeln/und rühre es wol durch einander.

Wie man das Feigen- und Apffelmuß gebrauchen mag.

Muß von Feigen und Apffel fein / wie es zu gebrauchen.

Die Feigen und Apffel mag man brauchen zu dem Gebackenen / das man Gebackens mit füllet/ nemlich Oblaten oder gefüllte Semmeln / oder sonsten andere Blätter / die man machet.

Das XXII. Capitel.

Ein gefüllte Gebackens zu machen.

Wiltu ein gefüllte Gebackens machen/ so nimbe Meel/ und geuß Wein darein / und mach einen guten harten Teig / das man ihn kaum mandeln fan/und wann es gemandelt ist/ so streich das Confect von Feigen oder von Apffeln darauff/ und schleuß das hübsch zusammen mit einem andern Teige / und zuschneid das wie Confect stück groß / mit einem Rade / und wirff das in heiß Baumöhl / so wirstu ein gut Gebackens haben/ und wanns wol gebachen ist/ das es fein risch und hart ist worden / so nimbe es wieder auß dem Dehl.

Das XXIII. Capitel.

Gebackene Zibeben zu machen.

Zibeben gebackent zu machen.

Wiltu du gebackene Zibeben machen/so mache einen dünnen Teig mit einem Wein / und mach

mach ihn gelb mit einem Safran / und stecke diese Zibeben an kleine Spieße / und fühle sie umb in dem Teige/und lege sie in ein heiß Baumöhl / und las sie also backen / bis der Teig wol hart wird/ dann hebe es wieder auß dem Dehle.

Das XXIV. Capitel.

Gebackens von Mandeln zu machen mit Farben.

Wiltu ein ander Gebackens von Mandeln mit vier Farben machen / so nimbe Mandeln / reibe sie klein/und mache sie mit einem Zucker süsse/und thue sie auff vier Theil / las das eine Theil weiß/ das ander mache roth mit rothem Troye/das dritte mache grün / das vierdte mache blau/ mit den Farben als droben c. 9. gemeldet worden / das fünfte mache gelb mit Safran / und las ein jegliches Theil wol harte werden/ das mans nicht sehr naß mache/und mache darauff feine Keulichen/wie die kleine Welsche Nüsse / und stecke es an kleine Spießlein/eine Farbe nach der andern/weiß/roth/blau / grün / gelb / und drehe sie in den Teige/und las es backen in einer Butter/oder in einem Dehle. Wanns dann gebackent ist / das es wol hart ist/so nimbs herauf / und richte es an mit dem andern Gebackenen / das forne angeschrieben stehet / so wirstu ein gut Gebackens haben. Wann du es anrichtest/ so bestreue es mit Zucker/ und gib also hin.

Das XXV. Capitel.

Gute Marcipan zu machen.

Marcipan zu machen.

Wiltu man einen guten Marcipan backen / so stof geschelte Mandeln in einem Mörsel/und thu darunter weissen Zucker und Rosenwasser / und stof wol durch einander/das es nicht zu dünne wird/ sondern das es fein dicke bleibet/ streichs auff Oblatblätter eines queren Fingers dick / und hübsch keulicht wie ein hölkernen Keller / leg es in ein kuppferne Pfann/die da fein treug ist/thue darunter ein klein Feuer / und auff die Pfanne ein kuppferne Stürze / und auff die Stürze auch ein Feuer/und las es hübsch backen/ und wanns gebackent ist/so richts an/und bestreue es mit gefärbtem Coriander oder Anys. Wiltu so mache sie fein mit Farben/wie oben geschrieben stehet/cap. 18. 19.

Das XXVI. Capitel.

Gebackens zu füllen von Feigen.

Stosse sie als vorgeschrieben stehet/ cap. 20. und nimbe altbackene Semmel / schneid hübsche Schnitten darauff / und bestreiche sie fein mit den Feigen/und lege ein andere Schnitte darauff/ und mache darzu einen Teig / und bewinde sie mit dem Teige / und backe sie in Dehl oder Butter : Der Teig soll gemacht seyn von Eiern und Wein/ und mach ihn gelb mit Safran. Desgleichen mache es von Kirschen/ Rosen oder andern Confecten. Wiltu es dann nicht also treuge geben/so nimbe Mandeln/und stof sie klein/oder reibe sie/und mache sie auff mit einem guten Wein/der da süsse ist/und thue sie in einen Topff/und las es fein aufsieden/doch das es nicht zu dick oder zu dünne werde / und legs auff ein Schüssel / und geuß diese Mandelsuppe darauff überall / das es nirgend treuge bleibe / und bestreue es wol mit Einamey/ und gib hin.

Das XXVII. Capitel.

Ein Mus von Kirschen zu machen.

Mus von
Kirschen zu
machen.

Wer ein gut Mus von gegossenen Kirschen machen will/ der zustoße sie in einem Mörsel/ thu sie in ein Pfann / geuß darunter einen süßen Wein / und rühre es fein ab / daß es nicht zu dicke noch zu dünne werde. Thu darunter klein geschnittene Mandeln/ und machs hübsch süße mit Zucker oder Honig / würke es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Nelcken/ Cinamey/ Muscaten/ Muscatenblumen/ thu es wol durch einander / rühre es wol durcheinander/ richte es an/ und bestreue es mit Zucker.

Das XXIX. Capitel.

Ein Mus von gebackenen Birnen.

Mus von ge-
backenen Bir-
nen zu machen.

Erstlich nimbe sie / und wasche sie fein rein auf/ darnach lege sie in einen Topff / und geuß dar- auff ein gut geringes Eischbier / oder langweil/ oder Kofent / und setze es zum Feuer / und laß sie fein weich sieden/ und gar treuge. Dann schütte sie in einen Mörsel/ stoß sie wol klein/ und wirf darun- ter geröste Semmel / und stoß wol durcheinander/ geuß darunter ein wenig Wein/ nicht zu dicke noch zu dünn / und druckts durch ein Tuch oder Sieb/ thu es in einen Topff/ und würke es ab/ wie vorge- schrieben stehet / und thu darein gestossene Corian- der/ koste es zu rechter masse/ und richts an/ bestreue es mit Zucker/ und gibts hin.

Das XXIX. Capitel.

Ein Mus von Quitten / damit man auch ein Gebackens füllen mag.

Mus von
Quitten zu
machen.

Wist du ein Mus oder Confect machen von Quitten/ so spalte sie auff in viel Theil/ schnei- de die Kernen heraus / und hacke sie klein / und thu sie in einen Honig / und röste sie wol / daß sie ganz weich werden / würke sie ab mit Pfeffer / Ingber/ Nelcken/ Muscatenblumen/ Cinamen/ Muscaten/ und röste sie ab / ganz treuge. Darauf mag man ein Mus oder Gebackens machen.

Das XXX. Capitel.

Ein Mus von Morellen.

Mus von
Morellen zu
machen.

Nimb erstlich die Kernen auß den Morellen/ und stoße sie in einem Mörsel klein / und thu darunter weiß Brod / stoß es wol durcheinander / und nimbe darunter einen Wein / und machs oder rührs flugs durcheinander / und reib es durch ein Sieb / thu es in einen Topff / und machs nicht zu dicke noch zu dünne/ und rühre es wol ab / thu darein Zucker oder Honig/ würke es ab mit Saffran/ und mit der vorgeannten Würke / und koste das zu rechter masse / und richte es an/ bestreue es an mit einem Zucker/ und gibts hin.

Das XXXI. Capitel.

Ein Mus von Pfirschen.

Das magstu auch also zurichten/ wie du jekund von Morellen bist gelehret worden.

Das XXXII. Capitel.

Ein Mus von Pfefferkuchen.

Mus von
Pfefferkuchen
zu machen.

Reibe den Pfefferkuchen auff einem Reibeisen / und nimbe einen Topff mit gutem süßen Meth / und thu den geriebenen Pfefferkuchen hinein / und sihe zu/ daß er nit klössicht wird / und setze es zu dem

Feuer. Röste es wol ab / thu darein ganz Anys- Körner / und ganze Karbe / Ingber/ Pfeffer/ ein wenig Saffran/ koste es wol zu rechter massen/ und richts an. Wiltu/ so bestreue es mit Zucker und gib es hin.

Das XXXIII. Capitel.

Ein Mus von Griech zu machen.

Nimb süßen Meth in einen Topff / und laß ihn auffieden/ rühre den Griech darein/ daß er nicht klösserlich wird/ nicht zu dicke noch zu dünne/ schütte darein kleine Rosincken / würke es ab mit Pfeffer/ Ingber und Saffran / und richte es an/ bestreue es mit Zucker.

Das XXXIV. Capitel.

Ein Mus von Gerstenbier / Item mit Senff.

Reibe ein altbacken Brod / und thu es in das Bier/ nicht zu dicke/ noch zu dünne / thu dar- ein gestossene Karbe/ Anys und Coriander/ und ein wenig Zucker oder Honig / rühre es flugs durch einander/ und richts an.

Wie man ein lieblich Senffmus machen soll das man allezeit mit sich führen und tragen kan/ besihe Mizald. cent. 6. Aphor. 80.

Das XXXV. Capitel.

Ein gut Mus von Erbsen.

Laß die Erbsen erstlich fein reine abreiben / in ei- nem Kalck/ darnach koche sie hübsch weich in ei- nem Topffe / daß sie ganz weich werden / wann sie nur gar weich sind/ so reibe sie in einem Weintopf- fe / und mache sie hübsch auff in einem gesortenen Wasser/ daß sie nicht sehr dünne seyn/ sondern eben dicke/ salze sie fein/ aber nicht zu sehr. Nimbe ein gut Baumöhl in einen küpferrn Tiegel / setze es über glüende Kohlen/ nimbe gebehete Semmel/ und tun- cke sie in die Erbsen / und lege den Semmel/ daß die Erbsen ganz bleiben kleben auf beyden Seiten/ lege sie in das heisse Dehl ganz/ daß es den Boden bedecke / mit der gebeheten Semmel/ und daß nicht zu groß Feuer unter dem Tiegel sey / und wiltu / so bestreue dieselbe schicht Semmel/ die du hast hinein gelegt mit Zucker/ und mit kleinen Rosincken / und lege darnach wieder auff die schicht Semmel mit Erbsen/ so lang biß der Tiegel voll wird/ laß es fein braun werden auff der einen Seiten. Dann nimbe einen andern Tiegel / und stürke es umb / und setze die andere Seite wieder über das Feuer / daß es auch braun wird / und richte sie an / streue Zucker und Cinamen her umb/ und gib sie hin. Wie man machen soll/ daß die Erbsen auß dem Topffe sprin- gen/ besihe Mizald. centur. 7. Aphor. 75.

Das XXXVI. Capitel.

Böhmische Erbsen zu kochen.

Reibe sie ab / als vor geschrieben stehet/ Cap. 35. und laß sie hübsch treug werden/ darnach nimbe ein Schweinefleisch/ das da hübsch unterwachsen ist/ seud das Fleisch in einem reinen Topffe weich / und wann es dann gesotten/ so schneid es klein/ fein würfflich/ thu es in einen thönern Tiegel/ und nimbe darzu die Erbsen/ also ganz/ und salze sie hübsch zu massen / und setze sie über das Feuer / und laß sie fein braun werden/ und richte sie an.

Das

Das XXXVII. Capitel.

Ein Muß von sauren Kirschen zu machen.

Muß von sauren Kirschen zu machen.

End die Kirschen in einem Wein/ und nimß weiß Brod drunter / und laß es miteinander auffieden/und druckts durch ein Tuch/das es nicht zu dick noch zu dünne werde/ würge es ab mit Ingber/ Pfeffer/ Einamey/ und thu Zucker drein/ oder Honig/ machs wol ab zu rechter masse/ und gib es hin.

Das XXXVIII. Capitel.

Ein Muß von Erdbeeren.

Muß von Erdbeeren/ Hindbeeren/ Kraßbeeren/ and Maulbeeren.

Thue sie in einen Wein/ nimß Semmel darunter/ und laß sie wol auffieden/das es nicht stinckend wird/ oder über dem Feuer anbrennet. Darnach druckts durch ein rein Tuch / und thu es in einen Topff/thu darein Zucker oder Honig/und würge es ab mit allerley Würge/ allein mit Megelein nicht/ und wann du es anrichtest/ so bestreue es mit Zucker. Also und dergleichen mach auch ein Muß von Hindbeeren / Kraßbeeren/ und Maulbeeren.

Das XXXIX. Capitel.

Ein Pirnmuß zu machen.

Muß von Pirn zu machen.

Schele sie / und lege sie in einen neuen Topff/ thu darzu ganze Karpe/ Anyß und Coriander/ und thu Honig darein/ und ein wenig Pfeffer/ geuß darauff ein wenig Bier / und thue ein Stürze auff den Topff / und flebe den Topff feste zusamt der Stürzen/ das der Boden nicht heraus kan/ und setze es gegen dem Feuer/ und laß sie darinnen wol backen. Wann sie dann genug haben/ das sie fein braun werden/ so richte sie an/ und bestreue sie mit Zucker/ und geb sie hin.

Auff ein andere Art/ Pirnen anzurichten.

Pirn auff ein andere Art anzurichten.

Wiltu sie auff ein andere Weise anrichten / so mache einen dünnen Teig von Eiern und Meel/ und zeuch die Pirnen im Teige/ und mach sie in einer Butter/ das sie hübsch braun werden/ und mache darauff ein braun Soth/ von Wein und Pfefferkuchen / und würge es ab mit allerley Würge/ und gibts hin.

Das XL. Capitel.

Apffel in Butter zu backen.

Apffel in Butter zu backen.

Wiltu kleine Apffel in Butter backen/ so schele sie / und schneide sie in vier oder zwey Theil/ darnach sie groß seyn / und zuklopff es Eyerweiß/ und salze es ein wenig / thu die Apffel hinein/ und schütte darzu Weizenmeel / und mache die Apffel wieder gar treuge mit dem Meel/ und thu sie in heisse Butter/ und backe sie wol/ das sie fein rösch werden/ und richte sie an/ und bestreue sie mit Zucker/ und gib sie dann hin.

Das XLI. Capitel.

Wie man Krebs anrichten soll.

Krebs wie die anrichten.

Wiltu machen gute Krebs / so zeuch ihnen auß den Darm / den sie im Schwanz haben/ und brich ihn hinten weg / Item das bitter im Haupt / und nimß der Krebs ein gut Theil / und stoß sie in einem Mörsel klein/ wann sie gestossen sind/ so geuß darunter eine Milch / und laß es durch ein enge

sieb lauffen / und geuß es in einen Kessel oder reinen Topff/ setze es zum Feuer/ und laß es hübsch zusammen lauffen/ doch das es nicht stinckend werde/ und das sichs gar zusammen schleußt. Schütte sie darnach auff ein Tuch/ und schütte darein kleine Rosinen / und mische das fein durcheinander/ und bind es fein zusammen/ das sichs hart zusammen drucke/ schneids in breite Stücke / und mache einen braunen Soth darauff von Pfefferkuchen/ und von Wein / und würge es ab mit allerley Würge/ und lege darein diese vorgeannte Stücke/ und laß es wol auffieden / und koste es zu rechter Masse / mache ihnen einen lieblichen Schmack/ und gib es hin.

Das XLII. Capitel.

Wie man allerley Fische backen soll.

Fische auff mancherley Art zu backen.

Christlich schuppe sie rein/ es seyn Hechte/ Karpen oder sonst andere Fisch / backe sie wol in einem Dehle / und mache darauff ein Soth mit Pfefferkuchen im Wein/ und würge es wol ab mit allerley Würge/ nimß kleine Apffel und Zwiebeln / hacke sie durch einander / und thu darunter kleine Rosinen/ lege sie in einen Topff/ und geuß Wasser darauff/ und laß sie wol fieden / wann sie treuge abgefotten sind / so schütte sie in einen thönern Tegel/ röste sie fein braun/ und thue sie in das Soth/ würge sie mit allerley Würge / mache ihm einen guten Schmack / und lege die Fisch darein/ laß sie auffieden/ und richte sie an/ bestreue sie mit Einamey/ und gib sie hin.

Das XLIII. Capitel.

Ein ander Soth auff gebackene Fische.

Fische gebackten mit einem andern Soth zu machen.

Reibe einen Krehn oder Mörrretich in einem Reibtopff/ thue Mandelkern darunter / und reibe ihn klein / und mache ihn auch mit einem guten Wein/ thue ihn in einen Topff/ und laß solches wol heiß werden/ und nimß dann die gebackene Fische/ lege sie in eine Schüssel/ und geuß diesen Mörrretich drauff.

Das XLIV. Capitel.

Fische in der Würge zu fieden.

Fische in Würge zu fieden.

Wiltu haben Fische in der Würge/ es seyn Hecht oder gemeine Fische / so laß sie auffieden/ und reibe Peterzilgen und weiß Brod / und geuß das auff die Fisch durch ein Sieblein / und laß sie wol auffieden / und lege darzu frische Weinbeern/ das sie fein ganz bleiben/ und nicht zusieden. Ist das zu sauer/ so mache es süß mit Zucker oder Honig/ und würge es ab mit Pfeffer / Ingber / Saffran/ und Muscatenblumen.

Also mag man junge Hünere und Vögel/ groß oder klein zurichten / das Soth magst du machen wie du wilt/ wiltu es grün haben/ so nimß ettel grüne Peterzilien.

Das XLV. Capitel.

Von Welschen Torten.

Welsche Torten zu machen.

Nimß ein gute Milch/ oder Sahn oder Rahm/ wie es etliche nennen / nimß Eyer darunter/ klopff sie wol in einem Topff/ ein halb Schock auff eine Schüssel/ und zu dem halben Schock nimß ein Quart oder Kanne guten Sahn oder Rahm/ und reibe

reibe zweien weiche Käse und Brosamen von einer Semmel in einem Reibtopff klein/ und menge es wol durch einander. Nimb einen andern ledigen Reibtopff/ und thu darein Eysop/ als ein Hüner-Ey/ Majoran/ ein wenig Salbeyenblätter und Peterfilien eine gute Hand voll / reibe das klein durch einander. Wann sie dann gerieben sind / so nehe sie mit den vorgeannten Ethern und Rahm/ das sichs desto besser reibe. Wann es dann klein gerieben ist/ so schütte darzu dieselbige Eyer und Käse/ und mische es gar durch einander / und reibe sie durch ein rein Tuch oder Härn Sieblein / wann mans hat durch gerieben / so wirke es ab mit ein wenig Pfeffer/wol Ingber/Eynamen/Muscaten/Muscatenblumen/ und ein wenig Saffran/ thu darein wol Zucker/das es ganz süsse wird/ und salze es zu rechter masse / und nimb Butter in einer Pfanne / als ein Gans-Ey / und las sie wol zugehen / und schütte dann die Materien darein / und setze es über ein klein Kohlfener / und thu darüber die Stürze / und mache auff die Stürze auch ein gut Kohlfener / und las es hübsch langsam backen/ und wann es die Helffte gebacken ist / so nimb die vorgeannte Kräuter und Rosmarin/ und schneid die Kräuter klein durcheinander/ und nimb darunter kleine Rosinen/ und klein zerschnittne Mandeln/ und schütte sie in die Pfanne / thue das Feuer von der Stürzen weg / und ein frisches darauff/ las es hübsch backen / das es fein hart wird / und richte es an. Bestreue es mit einer Eynamen/ die mit Zucker vermengt ist / und gibs dahin. Hastu dann forge/das es anhangen möchte/so nimb zwey Eyer/ und Wätsenmehl / und mach einen harten Teig/ dann mandel thu fein dünne/ und bedecke die Pfanne damit / das er gar hinunter reiche/ das der Boden gar bedeckt ist / und auch auff den Seiten zurings herum / und schütte dann die vorgeannten Materien hinein / und las es also drinnen backen. Solche Torten mag man weiß machen/ wann man nicht Saffran hinein schütten / und die Kräuter nicht reiben will / sondern ganz hinein thun. Sonsten wirke sie ab mit der vorgeannten Würze/ ohne Saffran. Wiltu ihn dann gelb haben/ so mache ihn gelb.

Torten mit
Deyffel und
Krebsen zu
machen.

Aepffel und Krebse in die Torten zu thun.

Nimb kleine weinsäuerliche Deyffel/ schele sie/ und schneide sie in vier Theil / leg sie auf ein Schüssel/ und mache sie wol gelb mit Saffran/ und wann diese vorgeannte Torte halb gebacken ist/ so lege die Aepffel in den Torten/ und decke sie wieder mit der Stürzen zu/ und las es backen. Wanns gebacken ist / so richte es an / und nimb die Krebse / die feind/ und beschele die Häupter/ Scheren und Schwänke/ und wann sie geschellet sind / so thu die geschelten Krebse in die Torten.

Das XLVI. Capitel.

Ein Kuchen zu machen von Spenat oder Weisskohl.

Kuchen von
Spenat und
Weisskohl zu
machen.

Nimb dasselbe Kraut / und wasche es rein auß/ und druck es in einen Topff/ und las es auffstehen / das es nicht allzu weich werde / und schlage es durch einen Durchschlag/ das das Wasser rein davon seiget/ druck es rein ab/ und wanns außs reinest außgedruckt ist/ so nimbs auff ein reines Brett/ un-

schneide es fein klein zöttigt. Nimb zwölff Eyer in einen Topff / und thu darunter ein halb Quart oder Kanne guten Rahm oder Sahn / schlage das wol durcheinander mit einem Kochlöffel / schütte darein das vorgeannte Kraut / und schneid darein Majoran / Ysop / Salbeyenblätter / Rosmarin/ jegliches ein gut Theil/ thu darein Rosinen mache es süsse mit Zucker/ und thu hinein Ingber/ Eynamen/ Muscaten/ Muscatenblumen/ und salze es zu guter masse / und mache ein Blatt wie zu den vorgeannten Torten/ und backe das in einer Pfanne/ als vorgeschrieben stehet / und wann das gebacken ist / so richte es an / und bestreue es mit Eynamen und Zucker/ und gibs hin.

Das XLVII. Capitel.

Von weisem Kraut oder Kohl/sonsten Hauptkohl genant.

Wiltu ein solch Essen / wie jetzt im vorhergehenden Capitel geredet ist/ von weisem Kraut machen/ so schneid das Kraut hübsch zöttigt klein/ und seud das in einem Wasser / das es auch nicht zu weich wird / thue darein einen guten Sahn oder Rahm / Zucker/ Ingber/ Eynamen/ und mache ein Blatt/ wie zu den vorgeannten Kuchen/ das Eyer in den Milchsahn oder Rahm geschlagen werden/ thu darein grosse Rosinen/ und mische oder temperier es stugs durcheinader / salze es zur masse / und thu es auff die Pfanne / wie vorgeschrieben stehet/ und las es wol backen / und wanns schier gebacken ist/ so nimb Eyerweiß / das zuschlage klein / und bestreich diesen Kuchen hübsch damit / mit einer Feder/ und wanns fein bestrichen ist/ so lege die Stürze mit dem Feuer oben drauff / und las es also backen. Wann dieser Kuchen dann treuge ist von Eyerweiß / so hebe die Stürze auff/ und bestreichs wieder mit dem Eyerweiß mit der Feder/ und decks wieder zu/ und las es wol backen/ und gibs darnach auff.

Den grünen Kohl kochen sie im Lande von Meckelburg also / sie scharben den grünen Kohl / und kochen Habergrün / und thun ihn darnach unter den Kohl / hackens untereinander / und essens mit Löffeln/ ist nicht ein böses Gericht.

Sie hacken auch wol weissen Kohl unter den grünen. Etliche thun auch kleine Rosinen drunter / das schmäckt auch nicht übel / aber des Specks vergessen sie nicht.

Grün Kraut auff eine neue Art zu kochen.

Nimb eine Zwiebel oder sechs/ schneide sie klein/ und nimb ein paar Häupt grün Kraut / stumpffe es/ und las es unter einander einkochen sambe den Zwiebeln und ein wenig Butter / je mehr / je besser/ wiltu so magstu ein Stück Speck / Schwarzen oder fett Fleisch darunter legen/ und mitkochen/ so wirds noch besser. Rühre ein Ey und ein wenig Sahn oder Rahm darunter / damit verderbst du auch nicht/ las mitbacken.

Kraut das grün ist mit Essig zu kochen.

Nimb Kraut ganze oder halbe Häupter/ koch es gar/ wanns gekocht ist/ so geuß Essig daran/ der hübsch sauer ist/ nach dem Augenmaß/ und las einkochen/

den ist ein gut Zugemüse. Doch das mans mit Butter oder gebranten Speck machet / weil es heiß ist.

Ein Gartenhün zu kochen.

Gartenhün zu kochen.

Nimm ein fein groß dick hart Krauthaupt / schneide die Blätter herum fein ab / setze die Blätter im Topff umb und umb an den Topff / das es nicht kan anbrennen / höhle das Krauthaupt inwendig fein auß / fülle es wie ein Hün / mit Zwiebeln / Speck oder Sahm / Petersilgen / Eiern und Rahm oder Sahm / setze es in ein Topff / leg oben in das Hohl etliche ganze Blätter / setz es in Backofen / oder in eine Bratrodhr / und laß es braten / bis es gut und fein braun wird / wie ein gebraten Hün.

Kraustengel zu machen.

Kraustengel zu kochen.

Nimm Kraustengel / schneide sie wie Ruben / setze Wasser zum Feuer / und wann es seud / so geuß es über die geschnittene Kraustengel / und brühe sie : hernach thu ein Theil unten in Topff / das Fleisch drauff / und die andern Stengel wieder auff das Fleisch / geuß Wasser daran / salze es / und laß es wieder einkochen.

Das XLVIII. Capitel.

Ein Spenat auff Ungarisch zu machen.

Spenat auff Ungarisch zu kochen.

Nimm Zwiebeln / zuschneid sie klein / und thu darunter kleine Rosinen / thu sie in einen Topff / und thu dazu diese Spenat / drucke ihn also ganz und wol gedräng hinein / und geuß halb Wasser und halb Weinessig drauff / und laß wol einkochen / das nicht viel Soth drauff bleibe / machs fein mit Zucker ab / das es nicht zu süß noch zu sauer wird / und mache es ab mit Baumöhl / und lost es zu rechter massen / und salze es. Und wann du es wilt anrichten / so lege darumb gebackene Grundeln / oder Kressen / oder Herbst Lachs / gelottene Neumaugen / oder andere gute gebackene Fisch.

Das XLIX. Capitel.

Sauerkraut auff Ungarisch zu richten.

Sauer Kraut auff Ungarisch zu richten.

Wiltu haben ein gut Sauerkraut auff Ungarisch / so nim Haupter / und nim oben die verkrümbten Blätter n eg / bis sie sich schließen / und sein übereinander treffen werden / der selben Blätter sollen 8. seyn / und laß sie am Seruncel hängen / und das ander Theil / das du vom Haupt schneidest / von demselben Theil schneid den Seruncel rein auß / und scharbe es klein / und wan n du es klein gescharbet hast / so geuß Baumöhl drein / und schütte Karbe darein und grosse Zwiebeln / und mengs wol durcheinander / und thue Zucker drein / und fülle es wieder in die vorgeantete Blätter / und schleuß es feste zu / und lege sie in einen Topff / und geuß Wasser drein / laß es wol sieden / auffs wenigst 2. Stunden / und nim geriebene Mandeln / und mache sie auff mit einem Sauer / und schütte Karbe drein / setze es zu dem Feuer / und laß sie fein auff sieden / und wann dieselben Haupter gesotten sind / so lege sie auß dem Wasser / auff das das Wasser rein davon seiget / und binde sie auff beyden Fäden / und lege sie auff eine Schüssel / und zeuch dieselben Blätter her ab / und geuß diesen vorgeanteten Sauer darumb / und gibs hin.

Ein sauren Kohl einzumachen.

Streu ein kleine Hand voll Sals auff den Boden darnach mach ein lange zöttlichen Kohl drauff / auff einem Zöttleisen oder Schneidbrett geschnitten / Kummel und Sals auff den Kohl gestreuet / wiltu darnach von halben Hauptern oder 4. Theil geschnittenen Kohl drauff legen / doch das er fein hart und dicht neben einander gelegt wird / das magstu auch thun / und dann wieder Sals und Kummel drauff streuen / darnach lege noch ein kleine Lage von gezöttlichen Kohl drauff / und tritt ihn dann mit reinen Füßen / bis das der Saft durch die Zehen her auß laufft / wie es an etlichen Orten der Brauch ist. Dimeck dich aber / das dir davor eckele / wanns mit Füßen getreten wird / so nim eine hölzerne Stanipffe / und stampffe so lang damit / bis es einen Saft von sich gibt / fahr also fort / lege wieder eine Lage Kohl / Sals und Kummel / bisweilen auch ein Hand voll Wachholderbeer darunter gestreuet / so lang bis deine Fonne oder Faß voll wird. Du mußt aber allezeit wieder / wann eine Lage gelegt ist / treten / oder stampffen / das es Saft von sich gibt / wanns dann voll ist / so lege Bretter auff den Kohl / und dann auff die Bretter Steine / so groß als du sie haben kanst / das der Kohl also beschweret / immer noch mehr Saft her auß gedruckt wird. Wann du ihn darnach gekocht hast / und auffgeben wilt / so lege ein paar Bratwürst oder Braterting umb ihn her / auff die Schüssel / oder oben auff den Kohl / und is darnach davon / und versuch / wie dir schmacket.

Das L. Capitel.

Ein Hanffnuß zu machen.

Wiltu ein Nuß von Hanff machen / so wasche den Hanff rein auß / stoß ihn in einem Mörsel / und geuß Wasser darzu / und laß ihn lauffen durch ein Sieb / und thu ihn in einen Kessel oder Topff / und laß es zusammen lauffen / und schütte es in ein Tuch / das das Wasser her auß laufft / lege es in eine Schüssel / und vermische es mit Zucker und Rosincken / und lege es fein hoch auff eine Schüssel / und gibs hin.

Das LI. Capitel.

Ein Nuß von Mohn zu machen.

Wasser den Mohn / und reibe ihn klein / mache ihn durch einen Durchschlag / Sieb oder Tuch mit Wasser / und laß es zusammen lauffen / wie den vorgeanteten Hanff / und schütte ihn auff ein Tuch / das das Wasser rein her auß laufft / oder seiget / mache ihn mit Zucker oder Rosincken / wie vorgeschrieben stehet / und gibs hin.

Maden zu machen.

Nimm ein Ey oder fünfse / schlag sie in Milch und Rosenwasser / und seud sie miteinander / geuß sie in einen Durchschlag / laß die wadicke davon lauffen / das hinderstellige reibe durch ein Kelle durch den Durchschlag in eine Schüssel / schütte Canelpulffer oder Zucker drauff / das heist man Maden Darnach isset mans mit Löffeln kalt.



Das

Das LI. Capitel.

Einen Kising zu machen.

Ein Kising
zu machen.

Wiltu einen guten Kising machen/ so lege ihn in eine Pfanne / in heiß siedend Wasser/ und salze ihn zu massen / und laß ihn wol sieden / daß er fein gantz bleibet / und nim ihn wieder heraus auß dem Wasser / und schneid ihn hübsch zu Stücken/ so groß als die Welschen Nüsse / und nim gesottenen Hanff / und reibe ihn klein / und mache ihn auff mit einem Wasser / fein wie ein andere Hanffsuppe / und lege den Kising in die Suppe / und setze ihn über / und lasse ihn damit einsieden / thu darunter grosse Rosmcken / und würke ihn ab mit Pfeffer / Ingber und Saffran / istß dann zimlich / so lege Butter drein. Merck / ein Kising ist der Roggen von den Karpen oder Hechten.

Kising was
es sey.

Das LII. Capitel.

Ein gut Gericht von Lampreten.

Lampreten
wie die zu
richten.

Lege sie in einen guten Malvasier / und laß sie darinnen wol trincken / daß sie wol quellen / nim kleine Rosmcken un Pfeffertuchen / reibs in einem Reibtopff fein klein / und machs auff mit einem Malvasier / und zeuch es durch ein Tuch / geuß das in einen Tiegel / und leg darein diese Fische / und laß sie wol sieden / würke sie ab mit ein wenig Pfeffer / Ingber / Neglein / Cinamen / Muscaten / Muscatenblumen / und ein wenig Saffran / daß es hübsch braun bleibe / mach ihm einen lieblichen Schmack / lege darein kleine oder grosse Rosmcken / und klein geschnittene Mandeln / und richte es an / und bestreu es mit Cinamen / machs also fein / und gibs hin.

Das LIV. Capitel.

Ein rothes Soth von Krebsen zu machen.

Krebs mit ei-
nem rothen
Soth zu ma-
chen.

Schneid ihnen die Köpff ab / und nim ihnen das bittere / zeuch ihnen den Darm im Jagel auß / wann sie noch roh sind / und mache sie rein auß / stoffe sie in einem Mörsel / und nim darunter weiß Brod / und machs auff mit einem Wein / und seud Fische darinnen / Hechte oder ander gemeine Fisch / und laß es wol absieden / würk es ab mit Pfeffer / Ingber / Saffran / und wann es wol eingefotten ist / so richte es an / und gibs hin.

Das LV. Capitel.

Ein Essen von Hechtrögen.

Hechtrögen
ein Essen da-
von zu ma-
chen.

Nim den Hechtrögen / und reib ihn klein : wann er wol klein gerieben ist / daß er gleich gisht / so thu darunter ein gut Hand voll Weizenmehl / und reibs wol durch einander / und würk es ab mit Pfeffer / Ingber / Saffran / schütte drein kleine Rosmcken / und rühr es fein durch einander / daß es wol gleich werde / setz es in einen Tiegel mit Baumöhl über das Feuer / und laß es heiß werden / und backe dieselben Roggen gleich wie die Fisch / laß ihn hübsch rösch werden / und wann er gebacken ist / so nim Pfeffertuchen und Wein / und mache einen Soth / thu dar ein rothen Zucker / daß es gantz roth wird / würk es ab mit Cinamen / Ingber / Muscatenblumen / und ein wenig Saffran / kochs zu rechter maß / und schütt darein kleine Rosmcken / und gib es hin.

Hechtwürste zu machen.

Wann die Hecht gerissen sind / so nim den Ma-

gen heraus und die Leber / den Magen schneid vort / innen ein wenig ab / und thu die todten Fisch / so dar inen sind / heraus / kehre den Magen umb / wasch ihn fein rein / erst mit Wasser / darnach mit Salt / häck darnach die Leber fein klein / menge vor ein wenig witten Saffran / und vor einen witten oder drey Carinthen / Pfeffer / und ein Ey drunter / rühre es durch einander / fülle es miteinander in den Magen / daß er ein wenig über die Helffte gefüllet sey.

Das LVI. Capitel.

Gefüllte Krebs zu machen.

Brich ihnen die Schwanz und Scheren ab / seud sie und schele sie / und hacte das außgeschelte Fleisch klein / thu Rosinen drunter / und ein wenig weiß Brod / und ein wenig Petersilien / und andere gute Kräuter / nim Pfeffer / Ingber / Saffran / und meng es wol durch einander / und salz es zu rechter Maß / und laß die Rükck und die Bäuch von den Krebsen gantz bleiben / gewinne das bitter mit einem Wasser heraus / außs allermeinsten / und fülle die vorgeante zerhackte Krebs hinein : und wann sie wol gefüllet / daß sie gantz voll seyn / so nim dieselben Beine von den Scheren / und nim darunter Petersilienwürgel / und weiß Brod / und stoß es alles wol durch einander in einem Mörsel / wann das klein gestossen ist / so mache es auff mit Wasser / da die Petersilien inne gesotten hat / und trucke das durch ein Tuch oder Sieb / lege dieselbe in eine Pfanne / geuß das Soth dar auff / und laß es wol sieden / und wanns gesotten ist / so würke es ab mit Pfeffer / Ingber und Saffran / und salz es zu rechter Maß / und gibs hin.

Das LVII. Capitel.

Krebs in Beyfuß zu machen.

Wasche die Krebs rein auß / und lege sie in eine Pfanne / und seud sie ab / und nim sie / und schele die Zähle und die Scheren / und die Bäuche und die Beine halt zusammen / und den Rücken wirff weg / und stoß die Bäuch in einem Mörsel / thu darein weiß Brod / und stoß alles wol durch einander / mach es mit einem Wein oder geringen Bier / und zeuch das durch ein Tuch oder Sieb / und leg darein die geschelte Krebs / und laß sie wol sieden / und mache es süßlich oder säuerlich / und würk es ab mit Pfeffer / Ingber / Muscaten / Saffran / und salze es zu rechter maß / und gib es hin.

Das LVIII Capitel.

Ein Weinsuppe zu machen.

Nim Wein in einem Topff / daß es genug sey / auff eine Schüssel / setz ihn zum Feuer / und laß ihn auffsieden / mach ihn süß mit Zucker oder Honig / salze ihn / und würke ihn ab mit Ingber und Cinamen / und wirff darein ganze Muscatenblumen / schneid Zwibeln klein in einen Tiegel / geuß darzu Baumöhl / oder geschmelzte Butter / und setze es über das Feuer / und röste sie wol braun ab / thue kleine Rosmcken drein / und schneid die Semmel ein / wie zu einer Rindfleisch Suppen / lege die Semmel auff eine Schüssel / und geuß dar auff die vorgeante Suppe / und schütte dar auff die Rosmcken / und Zwibeln / und gibs hin.

Das

Das LIX. Capitel.

Eine Käsuppe zu machen.

Käsuppe zu machen. Nimm Käse/wasche sie rein auß in einem reinen warmen Wasser/ schneide sie klein/thue sie in einen Topff/und setze es zu dem Feuer mit Wasser/ thue darein geschelte Zwiebeln/ grüne Petersilien/ mit dem Kraut und Würzeln/und Salbeyenblätter/laß das wol sieden/das es nicht stinckend wird/ wanns dann gefotten ist/so reibe es durch ein Tuch oder Sieb / thu sie wieder in einen reinen Topff/ und mache sie fein fett ab mit Butter/ schütte darein ganze Karbe/und salze sie/und gib sie hin.

Wiltu dann Klößlein dabey haben von Käse/so nimm harte Käse/ reibe sie klein auff einem Reibeisen/ schlage darunter vier Eyer/ wo es auff eine Schüssel genug ist/und machs durcheinander/ daß es hübsche Klößlein werden/ wie vom Kalbfleisch/ und lege sie in die vorgenante Suppe/und laß sie wol sieden/ wann sie gefotten sind/so richte sie an/ wie vorgeschrieben stehet.

Käsefuchlein zu machen.

Käsefuchlein zu machen. Nimm halb geriebene Käse / und so viel schön Wägenmeel/würz es mit Safran/salze es/und thu Rosinen deines gefallens drein/ geuß Rahm oder Milch drein/also daß es weicher/das Fuchlein darauff können gemacht werden/ setze Butter über das Feuer/ laß es gar heiß werden/nimm mit dem Eßffel länglichte Stücklein herab / wirff sie in die Butter/ laß backen/ es werden gute Käsefuchlein darauff.

Von Hanffsuppen.

Hanffsuppen zu machen. Nimm Hanff und seud ihn in einem Topff mit Wasser/daß er aufsteimet/darnach geuß das Wasser rein herunter/ und reibe ihn mit Bier in einem Reibasche/ schlage ihn durch ein Durchschlag/hast du ein Ey/so schlage es auch hinein/ und brocke ein/ wie eine Bieruppe/sind gut wider die Geschwulst des Leibs/ wider die flatus, wider die Tympaniten. Dann Canabis est calidum & siccum. Darumb wann man den Hünern den Winter durch Hanff zu essen gibt/so legen sie allezeit/ das sonst die andern Hünern nicht thun/ denen man solches nicht gibt. Galen.lib. 7. de facult. simplic. Medic. Im Ende des 1. Buchs de facult. Aliment. sagt er/daß der Hanff sehr wärmet/darumb er auch das Haupt sehr füllet/ und die Dunste hinauff in das Haupt treibet/ wann man seiner zu sehr brauchet.

Mohnsuppen.

Mohnsuppen zu machen. Man geuß erst Wasser auff den Mohn/ und läßt den Mohn eine Nacht darinnen weichen/geuß das Wasser wieder herunter/und reibe den Mohn/ nimm darnach ander gefotten Wasser/ und geuß es auff den geriebenen Mohn/ schlags durch ein haren Siebgen/ thu es wieder in ein Topff/ und wärme es/thu Brutter drein/und brocke Semmel drein. Man mag auch Mandeln unter den Mohn mit reiben/ und ein wenig Honig drunter thun. Diese Suppen sind gut zum Schlaf/ Amatus Lusitanus in Dioscor. lib. 4 c. 68.

Eyersuppen.

Eyersuppen zu machen. Geuß Bier oder Wein in einen Topff/ schlage

eins oder zwey Eyer drein/rühre es durcheinander/ setze es zum Feuer/und rühre es immer umb/das es nicht zu hauffe laufft/thu rein gewaschene Rosinen drein/und gibs auff.

Schmalz/ oder Weinsuppen.

Schmalz und Weinsuppen. Nimm Wasser/ seud und salze es/ und schneide Speck würfflicht/ und schmelz ihn in einer Pfanne/ schneide Brod in eine Schüssel/ gib die Suppe auff/ und geuß den gekreschten Speck gar heiß drüber her/ diß ist ein gute Voigtländische Bauern-Suppe.

Ein ander gute Suppe von Milch.

Milchsuppen zu machen. Nimm warme Milch/ schlag ein Ey drein/quile ein wenig Meel drein/ salze es/ thu Butter in eine Pfanne/ laß sie zuachen/ geuß das gequellte drunter/rühre es durcheinander/und gib sie hin.

Erbesuppe zu machen.

Erbesuppen zu machen. Setze die Erbsen in einem Topff zum Feuer/ geuß Wasser dran/ laß sie gar weiche kochen/ darnach hab in einem andern Topff warm Wasser/ thu gequellte Erbsen drunter/desgleichen Safran und Pfeffer/geuß die Suppe übers Brod/ oder über die eingebrocte Semmel/ist gut zu essen/wann man die Erbsen in gefottenem Wasser gequirlet/so muß man durch einen Durchschlag sehen/das die Hülsen davon kommen/dann sie sind nicht gesund.

Ein Erbesuppe auff ein andere Art oder Weise.

Erbesuppen auff ein andere Art zu machen. Nimm Erbsen/ koch sie/ darnach nimm einen Quirl und quirl sie/ habe darbey einen Topff/ mit heißem reinem Brunnenwasser/davon geuß durch einen Durchschlag/ darin die gequirleten Erbsen liegen/über das Brod/ in die Schüssel/salze es/thu Würze/ als Pfeffer/ Ingber/ oder andere mehr daran.

Wassersuppe zu machen.

Wassersuppe zu machen. Seud Wasser/ das rein ist/ salze es/ schlag ein Ey drein/ und quirl es untereinander/ geuß auch ein wenig Rahm oder Milch darunter/ und laß noch eines auffsieden. Hernacher schneide Pfeningbrod/Semmel oder Ruckens in eine Schüssel/ streue geschnittene Petersilien darüber/ und geuß auff die Semmel.

Ein ander Essen.

Wassersuppe zu machen. Köste eine Zwiebel oder 6 fein weich in Butter/ nimm ein Mößel Sahn oder warme Milch/schlage ein Ey oder zwey drein/ quils durcheinander/geuß es zum Zwiebeln in die Pfanne/ salz es/und wann es auffseud/ so geuß einen Milchlöffel voll rein Wasser drein/laß wieder auffsieden/brock ein paar Semmeln oder Rößlein drein/ und richte es an/ ist ein gut Essen.

Das LX. Capitel.

Ein Mus von Schwaden.

Mus von Schwaden/ Fenchel oder Hirsche zu machen. Wiltu ein Mus von Schwaden haben/Fenchel oder Hirsche/so justof es in einem Mößel klein darnach reib es durch ein enges Sieblein/ daß das Meel gar hindurch fälle. Wiltu seiner ein gute Schüssel voll haben/so schlage 12. Eyer drunter/um mach eine hübschen Teig/ nit gar dünne noch dicke zuklopffe es wol/das es nit klößertlich bleibe/schütze diesen Teig mit den Eyern in heisse Milch/ und rühre

rühre es wol durch einander/das es nicht klösserlich bleibe/wiltu/ so lege Butter darein/und wo du wilt kanstu ihn auch wol mit Saffran gelb machen/und laß ihn hübsch langsam kochen/ gegen dem Feuer/ das es fein dicke und braun umb die Ränder wird/ salze ihn zu rechter masse/ und gib ihn hin/ gewinne das braune hübsch mit einem Messer von dem Topffe/ und lege fein auff das Mus/ und bestreue es mit Troye. Also magstu auch machen ein Mus von Gries oder Wäßenmeel.

Das LXI. Capitel.

Ein gehackten Gries zu machen.

Gehackten Gries.

Nimb zwö Hand voll Gries/schütte ihn auff ein reines Brett/oder in eine Mulde/schlage darzu drey Eyer / und hack es durcheinander mit einem Hackmesser/das es wird wie ein halbe Gerstene Graupe. Ist das sichs nicht will lassen hacken/ so schütte mehr Gries darzu / das es fein treuge wird. Nim ein heisse Milch/und rühre das hübsch drein/ das es nicht glösserlich wird / lege Butter drein/und mache ihn gelb mit Saffran/laß ihn wol sieden/ das er fein dicke wird/laß ihn hübsch braun werden / und richte ihn an / wie von den vorgenanten Müsern geschriben ist / und gib ihn hin.

Das LXII. Capitel.

Ein Confect von Holder.

Confect von Holder zu machen.

Nim ein Confect von Holder machen/so pflücke die Holderblüte von den Stielen ab/lege sie an die Sonne/ das sie fein dürr wird/und nimb Honig in einen Tiegel/und röste sie wol ab/ das sie ganz treuge wird / würze es ab mit Pfeffer/ Ingber/Regel/Weißkorn/ Muscaten/ Muscatenblumen / und Enamey/diß Confect magstu gebrauchten zu allerley Gebäckens.

Das LXIII. Capitel.

Ein geschnitten Mus von Ethern.

Mus geschnitten von Ethern zu machen.

Nim ein geschnitten Mus von Ethern und von Wäßenmeel machen/und soll es nur auf eine Schlüssel seyn / so nimb 12. Eyer/ und Wäßenmeel/schlage die Eyer in das Meel/und mach einen harten Teig darauß / das du ihn mandeln kanst/mandel ihn fein dünne auf einem Tisch oder Brett/ und bestreue ihn wol mit Mandeln / das er ganz treuge wird/und nicht zusammen klebe/schneid ihn klein wann er gemandelt ist/ wie ein ledigt Sauerkraut / und schmelze Butter in einer Pfanne/ wann die Butter heiß wird / so nimb diesen geschnittenen Teig / und schütte ihn in die Butter oder Fetten / schütte es in die heisse Milch/ und laß es wol sieden/das es fein dick wird/ und salze es zu rechter masse/und gib hin. Bestreue es mit einem Zucker oder Troye / du magst auch wol darzu gebrauchen/die vorgenanten Holderblüte.

Ein Kofstnecht zu machen.

Nimb schön Wäßenmeel und warme Milch/ ein Ey / und ein paar Zwiebeln drein geschnitten/ und quäle es unter einander / laß Butter in der Pfannen zergehen / und geuß von den gequälerten immer ein wenig nacheinander daran / wende es oft umb / und geuß wieder darauß / laß wieder erwallen / wann das geschehen ist / so thue noch ein

wenig Butter darneben in die Pfanne / wende es wieder umb/und geuß wieder drauff / biß es alles hinein ist / rdarnach so rühre eine Ecke nach der andern/das es fein außbact/ wann solches nach dem Augenmaß geschehen / so ist der gute Kofstnecht fertig.

Das LXIV. Capitel.

Ein gehackten Gries in Wein zu machen.

Gehackten Gries in Wein zu machen.

Nim Wein in einen Topff / und thu Honig oder Zucker drein/ schütte auch kleine Rosingen drein / und setze ihn zum Feuer / laß ihn wol heiß werden/und schütte den Gries darein/das er ebene Dicke gewinnet/ und laß ihn wol sieden/ würze ihn mit Ingber/Saffran/lege darein Butter/und salze ihn zu rechter masse / und gib hin/ bestreue ihn mit einer Troye.

Das LXV. Capitel.

Ein Mueß von Reiß zu machen.

Mueß von Reiß zu machen.

Wasche den Reiß rein auß / send ihn ab mit einem reinen Wasser / das er hübsch ganz bleibet/und wann er weich wird / so schütte ihn auff einen Durchschlag oder Sieb/das das Wasser rein davon laufft / das er fein klein und treuge wird. Nimb Baumöhl oder Butter in einen Tiegel/ schütte diesen Reiß drein / fresche ihn hübsch ab/ thu darein kleine Rosingen und Zucker / und salze ihn zu rechter masse/und gib ihn hin.

Solchen gangen Reiß leg auff ein Schlüssel/ druck's lang zu hauffen / wie eine Butterstrudel / oder mach ihn hoch / wie ein Hauffen auff einem Butterttopff / wie du es am besten haben willst/und laß ihn wol kalt werden/und bestreue ihn hübsch mit gangen Mandeln. Mache darumb ein Mandelsuppen/die fein dick ist/und laß die Suppe kalt werden / und mache sie hübsch süße/ und wann du das wilt auffgeben/so geuß die Suppe darauff.

Das LXVI. Capitel.

Gute Mandelkase zu machen.

Mandelkase zu machen.

Nimb ein Pfund Mandeln / brühe sie / und wirff sie in ein Wasser / und wasche sie rein auß ein mal oder vier / das es ganz rein wird/ und lege sie auff ein Sieb / das sie treugen/ schütte sie in einen Reibttopff/und reibe sie wol klein/nimb dann Hausenblasen/so groß als ein gut Gansen/ zerreiße sie klein auf Stücklein/ und lege sie in kalt Wasser/ wasche sie rein auß/ein mal oder dreij/ und nimb einen Topff/da anderthalb Quart eingehet/ und laß die Hausenblasen in den Topff / und setz es zum Feuer/mit reinem Wasser / und laß dir's wol den dritten Theil einsieden/ und wann das eingefotten ist/so nimbs vom Feuer/und laß kalt werden. Darnach nimb das dritte Theil der geriebenen Mandeln/und mache von dem kleinsten Theil ein Mandelsuppe mit reinem Wasser/ und Zucker drein/setz es zum Feuer / und laß ein wenig auffsieden / aber nicht sehr lang/ das dir's nicht schwarz werde/mach es wol süß / und nimbs darnach vom Feuer / und geuß darein anderthalb Quartierlein Rosenwasser / rühre es wol durcheinander / und setz es auff ein Ort / da es kalt wird. Die andern zwey Theil der Mandeln nimb auff ein Tuch / und geuß darzu von den Hausenblasen und

und reibs mit Gewalt durchs Tuch/ das nichts darinnen bleibet. Wann du nun das gar durch gezogen hast/ so nim dasselbige und thue es wider in den vorigen Topff/ und setze es zum Feur/ und laß ein wenig auffsteden/ thue darein weissen Zucker/ und machs wol süsse/ koste es zu rechter masse/ und nims von dem Feur/ und laß hübsch kühl werden. Darnach laß die Form rein aufwaschen/ in einem kalten Wasser/ das sie ganz rein wird/ schmiere sie ein wenig mit Baumöl/ wie du es hast/ doch daß die Form nit zu fett werde/ und schütte diese Mandeln drein/ mit der Hausenblasen/ ganz kühl überschlagen/ sonst werden sie schwarz/ und setze sie in einen Keller/ daß sie gerinnen/ und wan du sie wilt aufgeben/ so nimb sie auß der Form/ lege sie auff die Schüssel/ und drehe das Gebrech oben/ und geuß darumb die kalte Mandelmilch. Wiltu so magstu es belegen mit Golde/ oder magst darumb streuen geferbden Coriander oder Zucker. So auch etwas in dem Topffe geblieben were/ das nit in die Form gekunt hette/ so mache das gelb mit Saffran/ und mache eine Schüssel feucht mit Wasser/ und geuß das darein und laß es gerinnen/ wanns geronnen ist/ so schneid es wie ein Confectstück/ und lege es umb den Rand.

Das LXVII. Capitel.

Ein Eyerkäse zumachen.

Eyerkäse zumachen.

Nimb ein Quart oder ein Kanne Milch/ und 18. Eyer/ schlage die Eyer in einen Topff/ und zu klopp sie wol/ geuß die Milch darunter/ unmenge das durch einander mit einem Kochlöffel/ setz es auff kochen/ und rühre es hübsch/ das es nit stückend wird/ lege darein Zucker und kleine Rosinē und machs wol süsse/ wann das zusammen ist gelauffen/ so nimb ein eng Sieblein/ und schüt es in eine Form/ da man Mandellkäse innen macht/ und stürze ihn auff ein rein Brett/ daß das Wasser heraus seiget/ lege ihn auff eine Schüssel/ und streu Zucker drauff/ und gibs hin.

Das LXVIII. Capitel.

Ein kalt Muß von Eyren.

Muß von Eyren zumachen.

Wiltu ein Muß von Eyren machen auff eine gute Schüssel/ so nim dreißig Eyer und zwey Quart Milch/ zuschlage die Eyer in einem Topff/ und thue die Milch dazu/ rühre es wol durcheinander/ setz es zum Feur/ und rühre es umb/ dz es nit pringseliger wird/ wann es zusammen gelauffen ist so schütte es auff einen engen Durchschlag oder Sieb/ un laß wol treuge abfieden/ schütte es in einē enge Reibetopff/ un reibs klein/ thu darunter frisch ungesalzene Butter/ und thu Zucker darein/ das es wol süsse wird/ du mußt reiben in einem Keller/ dz es fein harte bleibet/ und nimb desto mehr Butter/ dz es davon zeh wird. Wan du dann das so mit den dingen geriben hast/ so magstu es gar hoch/ wie Maden/ durchreiben/ wiltu es dann nit so gar hoch machen/ so reibe es wol im Reibetopff/ un lege es dz es feineben und gleich wird/ wie ein Schnee/ und hebs mit einem Löffel auff die Schüssel/ wie ein ander Muß/ und streu dar auff geferbden Coriander so magstu auch einen Milchrahm oder Sahn machen mit Eyren/ und de hübsch dick machen/ laß ihn weiß/ oder mach in gelb mit Saffran/ wie du wilt laß in kalt werde/ un geuß es in dz Muß un gibs hin

Das LXIX. Capitel

Ein Mörsefuchen zumachen.

Wiltu einen Mörsefuchen auff eine Schüssel Mörsefuchen zumachen/ so nimb 36. Eyer/ und zwey Quart guter Milchrahm oder Sahn/ schlag es durch einander in einē Topff/ würze ab mit Cinamey/ Ingbeer/ Muscaten/ Muscagenblumen/ und thu Zucker drein/ und nimb einen Mörsef/ lege ihn gegen das Feur/ dz er wol heiß wird/ geuß geschmelzte Butter drein/ eine gute Kelle voll/ wann sie heiß wird/ so nimb zwo altbackene Semmeln/ schneid sie hübsch würfflicht/ und thu sie in die heiße Butter/ daß sie stucks mit feud. Darnach nimb die vorgenante Eyer mit der Milch/ und schütte sie zu der Semel in den Mörsef/ schütte darzu kleine und grosse Rosinē/ wie vil du wilt unnd nimb Mayeran/ Eysop/ Salbeyenblätter/ un Rosmarin/ schneide diese Kräuter klein/ und schütte sie in dieseibe Materien/ und laß das hübsch backen/ den Mörsef mustu aber allezeit umbdrehen/ daß er ein bequeme Hüg habe. Hastu eine reine Stürze/ die mache heiß/ und decke sie drüber. Und wanns gebacken ist/ so wirds oben gar treuge seyn/ und wan du es wilt aufgeben so schütte es auff ein rein Brett/ und schneids die quere mitten von einander. Darnach nimb ein jeglich theil/ und schneids in ein theil/ hübsch breit/ un nach der länge/ darnach schneid dieselbe Stück/ wie die beschnitten seyn/ und lege es auff die Schüssel zu rings herum/ bestreu es mit einer Cinamey/ und gibs hin.

Das LXX. Capitel.

Ein Muß von Wein zumachen.

Wilt man ein Muß von Wein unnd Eyren machen auff eine Schüssel/ so nimb 24. Eyer in einen Topff/ zuschlage sie/ un d siede sie in einem sonderlichen Topff mit zwey Quartier guten Wein ab/ und nimb zwo Semmeln/ schneide die Kruste davon/ und schneids in 4. oder 6. theil/ wie du wilt/ und wirff sie in den heißen Wein/ dz sie weich werden/ Darnach treibe die Semmel mit dem Wein durch ein Tuch/ und die Eyer hernach/ und menge das durcheinand. r/ un thue es in einen reinē Topff/ unnd setze es zum Feur/ thue darein Zucker oder Honig/ und mache es wol süsse/ lege Butter drein/ un würze es mit allerley Würz/ und mit ein wenig Pfeffer und kleine Nägelein/ und koste es zu rechter masse/ thu auch kleine Rosinē drein/ wiltu eine Farbe auff das Muß machen/ so nimb geriebene Mandeln/ streich sie fein dünne auff Oblatblätter wie man pfeiget Kreppel zuschmieren/ und wann du es bestreichen hast/ so schüt drauff rothen Troyer/ daß er wol roth wird/ unnd streichs hübsch gleich. Dann schneide die Stücke etwann zweyer quer Finger breit/ un wann du das Muß auff die schüssel gibst so schüttel die Schüssel hübsch/ dz es gleich wird/ unnd lege darauff die geschnitene Confectstücke/ ein stück nach dem andern daß es fein wird/ wie ein Schachtzagal/ und gibs hin.

Muß von Wein unnd Eyren zumachen.

Das LXXI. Capitel.

Ein Muß von Mandlen zumachen.

Wiltu ein Muß von Mandlen zumachen/ so nimb 12. Eyer/ und zwey Quart Milchrahm oder Sahn/ schlag es durch einander in einē Topff/ würze ab mit Cinamey/ Ingbeer/ Muscaten/ Muscagenblumen/ und thu Zucker drein/ und nimb einen Mörsef/ lege ihn gegen das Feur/ dz er wol heiß wird/ geuß geschmelzte Butter drein/ eine gute Kelle voll/ wann sie heiß wird/ so nimb zwo altbackene Semmeln/ schneid sie hübsch würfflicht/ und thu sie in die heiße Butter/ daß sie stucks mit feud. Darnach nimb die vorgenante Eyer mit der Milch/ und schütte sie zu der Semel in den Mörsef/ schütte darzu kleine und grosse Rosinē/ wie vil du wilt unnd nimb Mayeran/ Eysop/ Salbeyenblätter/ un Rosmarin/ schneide diese Kräuter klein/ und schütte sie in dieseibe Materien/ und laß das hübsch backen/ den Mörsef mustu aber allezeit umbdrehen/ daß er ein bequeme Hüg habe. Hastu eine reine Stürze/ die mache heiß/ und decke sie drüber. Und wanns gebacken ist/ so wirds oben gar treuge seyn/ und wan du es wilt aufgeben so schütte es auff ein rein Brett/ und schneids die quere mitten von einander. Darnach nimb ein jeglich theil/ und schneids in ein theil/ hübsch breit/ un nach der länge/ darnach schneid dieselbe Stück/ wie die beschnitten seyn/ und lege es auff die Schüssel zu rings herum/ bestreu es mit einer Cinamey/ und gibs hin.

Muß von Mandlen zumachen.

ein ander. Nimb zwey quart Wein in einen Topff / und laß ihn wol heiß werden / thue Zucker / un̄ kleine Rosinzen dar ein / un̄ setze es zum Feuer und rühre es wol ab / daß es nit stinckent wird / geuß ein quart Rosenwasser drein / und rühre fluchs durch einander kost es zu rechter maß / und bestreue es mit Zucker und Cinamey / und gib es hin.

Das LXXII. Capitel.

Ein Musß von Wein unnd Eyerdottern.

Musß von
Wein und
Eyerdottern
zumachen.

Nim acht und vierzig Eyer / schlage sie in einen Topff / unnd thu das weise gar hinein. Nimb zwey quart Wein in einen sonderlichen Topff / unnd thu Honig oder Zucker drein / setze ihn zum Feuer / und lasse ihn wol heiß werden / zuschlage die Eyerdotter mit einem Löffel und schütte sie in den heißen Wein / röhr es wol un̄ thue Butter drein / und würke es ab mit ein wenig Pfeffer / Muscaten / Cynamey / Ingber unnd Muscatenblumen / kost es zu rechter maß / bestreue es mit einem Troye / unnd gib es hin.

Das LXXIII. Capitel.

Ein ander Musß von Wein zumachen.

Musß von
Wein zumachen
auff ein
ander We.

Nimb zwey quart Wein in einen reinen Topff / unnd drey altbackene Semmeln / schneid die Krusten darvon / und lege sie in den kalten Wein / laß sie eine viertel Stunde darinnen liegen : darnach nim sie wider her auß / unnd trucke sie rein auß / daß sie treuge werden / lege sie auff ein Brett / und hacke sie klein. Unnd nim klein geschnittene Mandeln und kleine Rosinzen / und wirff sie in den Topff / zum Wein / thu Zucker oder Honig drein / setze es zum Feuer / und laß heiß werden. Unnd wann du die Semel klein gehackt hast / so leg sie in ein Mulde / schlag 12. Eyer drein / und rühre wol durch einander / und thue es in einen heißen Wein / und rühre es wol / daß es nit zusammen läuft / würke / es ab mit allerley Würke / außgenommen Nagelein / und koste es zu rechter maß / bestreue es mit einem Troye / und gib es hin.

Das LXXIV. Capitel.

Mandeleyer in der Fasten zumachen.

Mandel Eyer
zumache oder
Eyer von
Mandeln.

Reibe die Mandeln klein / und zeuch die durch mit den Hausenblasen / wie zuvor geschrieben stehet / bey dem Mandelkäse / und seud die Mandeln hübsch ab / darnach du der Eyer viel machen wilt / und laß die Mandeln mit Hausenblasen fein kühle werden. Darnach nim andere Mandeln klein gerieben / unnd laß die andern ganz dick bleiben / und mach die gelb mit Saffran / unnd mache keutliche Törtlein gleich wie die Eyerdotter / darvon / unnd nim kleine Hölzlein / die so lang seyn als die Eyer / schalen / und stecke an ein jedes Hölzlein ein solch gelb Dötterlein / nim Eyer schalen / die hübsch rein und ganz seyn / und stecke die vorgenante Dötter / einen jegliche mit dem Hölzlein in eine Schale / daß der Dötter gleich bleibe in der mitte / daß nit zu Boden sincke / geuß dar auß in die Schale die Mandeln / die du durch gerieben hast mit den Hausenblasen / daß die Schalen voll werden / setze sie in einen Sand / daß sie hart gerimmen. Wann sie gewonnen seyn / so schele sie wie andere Eyer / unnd

schneide sie nach der länge mitten von einander / und lege sie in eine Schüssel. Wiltu so geuß eine kalte Mandelsuppe / oder ein Rosenwasser dar umb / richts an / und strewe gefärbten Anis drauff / und gib es hin.

Das LXXV. Capitel.

Ein Musß von Wein zumachen.

Nimb drey Semmeln unnd behe sie / wirff sie in einen Topff / und geuß zwey quart guten Wein drauff / setz zum Feuer / und laß es wol sieden. Wann die Semmel weich ist / so treib sie durch ein Tuch / und nim darunter 24. Eyer / und laß sie mit hindurch lauffen / meng es wol durch einander / thus in einen Topff / und rühr es wol ab / daß es nit zusammen läuft / nim rein geschnittene Mandeln / Rosinzen und Butter / machs süß mit Zucker oder Honig / und würke es ab mit allerley Würk / nur mit Negelen nit / koste es zu rechter maß / und gib es hin mit einem rothen Troye bestreuet.

Das LXXVI. Capitel.

Ein Depfelmusß zumachen.

Nimb die Depffel / unnd schele sie / so viel du ihr auff eine Schüssel haben wilt / schneide sie hübsch scheinlich klein und lege sie in einen Topff / thu Butter darzu setze sie zum Feuer unnd laß sie fluchs mit der Butter sieden / daß sie fein rein werden / geuß die Butter darvon auff's aller eineste / un̄ schütte sie auff ein Tuch / unnd treibe sie fluchs durch einander / thue es wider in einen Topff / ist's zu dick / so machs dünne mit Wein unnd setze es zum Feuer machs süß mit Honig und würke es mit allerley Würk / nur mit Negelen nit / schütt darein klein geschnittene Mandeln / und Rosinzen / und rühre es wol durch einander / kost es zu rechter maß / bestreue es mit einem Troye und gib es also hin.

Das LXXVII. Capitel.

Ein ander Musß von Depffeln.

Schneide sie hübsch scheinlich / wie zuvor geschrieben stehet / thu Butter in einen thönen Ziegel / thu die Depffel drein / laß wol rösten / daß sie wie gefakte Eyer. Wann nun die Eyer auff den Depffeln fertig werden / so bespreng sie mit Salz / und richte sie an / bestreue sie mit Ingber / und gib es hin.

Das LXXXVIII. Capitel.

Ein Soth auff junge gebratene Hünner.

Rate erstlich die Hünner ab / und laß sie ganz bleiben. Nimb Mandeln in eine Pfann / röste sie wol ab / daß sie fein braun werden / schütte sie in einen Mörfel / nim darzu gebehet weiß Brod / und stoß das wol klein / machs auff mit einem guten Wein / laß es durch einander lauffen / und thu das Soth wider in einen reinen Topff / setze es zu Feuer unnd laß es auff sieden / mach ihm einen lieblichen Geschmack / süß oder saur / wie es dir am besten gefelt / würke es ab mit Cinamen / Ingber / Muscaten / Muscatenblumen / und salze es zu rechter maß. Dann nim die Hünner / lege sie hübsch ganz auff die Schüssel / unnd geuß dieses Soth dar auff wiltu so strewe dar auff kleine Rosinzen / unnd bestreue es mit einer Cinamey.

Das

Das LXXIX. Capitel.

Ein Soth auff gekochte junge Hünner.

Soth auff gekochte junge Hünner zumachen.

Stoffe geschelete Mandeln hübsch klein/ geuß Wein darzu unnd Weinessig/ schlags durch ein Tuch oder Sieb thu es in einen reinen Topff/ unnd laß das auffsteden/ thu Zucker darein/ mache ihm einen hübschen Geschmack/ säwerlich/ und koste es zu rechter masse/ setze es von dem Feuer/ unnd laß es kalt werden/ zuschneide dann die junge Hünner eines in vier theil/ unnd setze es zum Feuer/ unnd laß sie wol steden/ wann sie wol gefotten sein/ so lege sie hübsch auff eine Schüssel/ unnd laß sie wol kalt werden. Wann du sie wilt aufgeben/ so geuß die Mandelsuppe drauff/ schütte grosse Rosinen drauff oder Zibeben/ bestrewe sie mit Cinamey/ unnd gib sie hin.

Das LXXX. Capitel.

Junge Hünner in einem Polnischen Sothe zumachen.

Soth auff junge Hünner zumachen auff Polnische weise.

Wiltu machen junge Hünner auff Polnisch / so zubereite sie klein/ wasche sie rein auß/ unnd thue sie in einen Topff/ nimb geschelete Zwibeln / wasche sie rein auß/ unnd lege sie zu den Hünnern in den Topff setze sie zu dem Feuer geuß darauff ein rein Wasser/ unnd laß sie wol steden/ schäum sie rein/ unnd salze sie nit sehr/ wann sie gefotten seyn/ so schütte sie in ein rein Sieb oder Durchschlag / daß die Suppe davon seiget/ thu die Zwibeln in einen reinen Reibetopff/ reibe sie klein unnd lege die Hünner wider in den Topff/ in dem sie gefotten haben/ unnd reibe sie durch ein Sieb/ unnd geuß dieses Soth auff die Hünner / setze es zum Feuer/ unnd laß es auffsteden/ würze sie mit Pfeffer/ Ingber/ Safran unnd Muscatenblumen/ unnd koste sie zu rechter masse / salze sie nit zu sehr noch zu wenig/ unnd gib sie hin.

Wiltu sie machen auff ein andere Weise/ so nimm Speck unnd Zwibeln/ hacke sie fein klein durch einander/ unnd lege sie zu solchen jungen Hünnern in den Topff/ unnd laß sie wol steden/ würze sie ab mit vorgenanntem Würze/ wie oben geschrieben stehet / die Zwibeln magst du auch wol gebrauchen auff alte Hünner.

Junge Hünner schnell zukoehen.

Will man junge Hünner schnell gar kochen/ so thue man nur eine welsche Miß darein Miz-ld. cent. 7. Aphor. 80.

Das LXXXI. Capitel.

Junge Hünner in Lemonien zukoehen.

Junge Hünner in Lemonien zukoehen.

Wiltu machen junge Hünner mit Lemonien auff eine Schüssel/ so nimb 8. oder zehen Lemonien / hacke sie klein mit einem Weißbrod/ nimb kleine Rosingen darunter ein gute Handvoll / lege es in einen Topff/ geuß drey Quare oder Kannen Wein drauff/ unnd lege darzu ganze gefottene Hünner / setze es zum Feuer/ laß es wol steden/ würze es ab mit Pfeffer/ ein wenig Ingber/ Muscatenblumen/ Cinamey/ Safran thu Zucker drein/ mache ihm einen guten Geschmack / salze es unnd koste es zu rechter masse/ unnd gib sie hin / mit einer Cinamey bestrewe.

Auff ein andere weise.

Will man junge Hünner mit Lemonien auff ein ander weise/ ganz unnd gar zerschneiden/ wie viel du ihr haben wilt/ auff eine Schüssel machen/ so nimb

darzu sechs Lemonien/ lege sie zu einem Topff/ unnd laß sie wol steden/ wann sie gleich gefotten seyn / so thue die gefottene Würze unnd Lemonien in einen Reibetopff/ nimb weiß br od drunter reibs wol klein/ unnd geuß das Hünnersoth darauff/ treibs durch ein Sieb oder Tuch / unnd geuß es wider auff die Hünner in Topff/ unnd laß es wol einsteden/ würze es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Muscatenblumen/ salze es zu rechter masse/ unnd lege darein ganze Lemonien / unnd zuschneide sie/ wie du sie haben wilt/ laß sie wol steden / unnd mache ihm einen Geschmack / unnd richte sie an.

Also magst du auch Söder machen auff alte ganze oder zerschchnittene Hünner / wie du sie am besten haben wilt.

Söder an der Hünner zumachen.

Koche sie fein zerlegt gar/ darnach geuß die erste Brüß darvon/ wanns recht gar ist / unnd geuß Wein dar/ an/ lege zerschchnittene Lemonien drein/ Zre Corinthischen Zucker/ Camelpuiffen/ abgeschelte Mandelkernen/ unnd laß miteinander nur noch einmal auffsteden/ mit Safran gelbe gemacht / diß ist kein böses Gericht oder Essen.

Gekochte Füllhünner oder Tauben wol zuzurichten.

Wm das Hun oder die Taube/ fülle es / setz erstlich rein Wasser zum Feuer/ wann es seud/ so thu das gefüllte Hun oder Taube hinein / laß ein wenig einkochen / alsdann schlaße 5. Eyer in einen Topff unnd geuß Rahm oder Sahm darzu/ thue Würze unnd grüne Peterfilien oder Salben dar ein/ unnd geuß es untereinander an das gekochte: das wird auch ein gut Essen vor den gemeinen Mann/ das nicht zuverachten.

Füllhünner un Tauben wol zuzurichten.

Einen Krauthanen zumachen.

Nimbe in ebentheil Zwibeln unnd Krauthaupt/ stampfe das untereinander fein klein / laß es kochen/ wenn vor Kraut / hernach thue es in eine Pfanne geuß Rahm dar- in / würze es mit gestossen Dill getra und andern Gewürzen.

Krauthan- ter/ stampfe das untereinander fein klein / laß es kochen.

Das LXXXII. Capitel.

Junge oder alte Hünner zukoehen.

Wiltu machen junge oder alte Hünner / daß sie Hünner lang ganz bleiben/ so seud sie ab in einem Wasser/ nicht zu weich noch zu hart/ unnd wann sie gefotten seyn/ so nimb sie von dem Feuer/ daß sie nicht zuweich werden/ nimb kleine geriebene Mandeln/ mach sie auff mit der Suppen/ da die Hünner innen gefotten sein oder haben/ mache es nit zu dick noch zu dünn/ geuß es wider in den Topff auff die Hünner/ thu darzu kleine oder grosse Rosingen / unnd laß sie auffsteden/ koste sie zu rechter masse/ richte sie an/ bestrewe sie mit Ingber oder Cinamey/ unnd gib sie hin.

Hünner lang oder alt zukoehen.

Das LXXXIII. Capitel.

Junge Hünner in einer Mandelsuppen.

Wiltu junge Hünner machen auff ein andere Meynung in einer Mandelsuppen / so nimb gebehete Semmeln/ schneid die Kruste darvon das nichts verbrantes daran ist/ lege sie ganz in eine Schüssel / strewe daruff kleine Rosincken/ mache geriebene Mandeln mit einem guten Wein /

Junge Hünner in einer Mandelsuppen zumachen.

und laß das auffkochen/würke es ab mit Cinamey/
und lege auff die Semmel ganze gefortene Hünere/
geuß darauff diese Mandelsuppen/ und bestreue sie
wol mit Cinamey und gib sie hin.

Das LXXXIV. Capitel.

Junge oder alte Hünere in der Würken

Junge oder
alte Hünere in
würke zuto-
hen.

Wiltu machen junge oder alte Hünere / in der
Würken/ so zugliede sie / unnd seud sie in einem
Topff/ thu darein Peterilienwürken / und laß sie
wol auffkochen/ und wan sie gefortent ist/ so wirff sie
in einen Mörsel/ thue darzu die Hälse von den Hün-
nern/ und die Lebern/ eine oder etliche / auch geröst
weiß Brod/ und stoß das klein durcheinander/ geuß
darein die Suppe von den Hünern / treibe es durch
ein Sieb oder Tuch / und geuß das wider auff die
Hünere/ setze es zum Feuer / und laß sie wohl kochen/
würke es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Saffran / thue
darein Muscatenblumen / unnd mache ihm einen
guten Geschmack. Wiltu/ so geuß darein einen gu-
ten Wein/ so dir so saur ist/ so lege darzu ein we-
nig Zucker/ und so es im Herbst ist / so thue darein
frische Weinbern/ oder schneide gute Birnen drein
und so du die Birne auff die Hünere wilt braun ha-
ben/ so schäle und schneide sie in vier theil / darnach
sie groß sein / und backe sie ab in einem Schmalz/
daß sie hübsch braun werden schütte sie dann zu den
Hünern/ und laß sie mit kochen/ und gib sie hin. Also
mag man auch machen grosse oder kleine Vögel/
so richte sie an/ koste es zu rechter massen/ daß es ei-
nen guten Geschmack hat/ und gib es hin.

Das LXXXV. Capitel.

Gebratene Hünere in der Würken.

Gebratene
Hünere in einē
Gescherbe zu
machen.

Wiltu haben gebratene Hünere / es seyen junge
oder alte Hünere/ in einem Gescherbe / so nim
geschelte Depffel und Zwiebeln / schneide auß den
Depffeln die Strünckle oder Grüpse / und hack die
Depffel oder Zwiebeln klein unter einander/ schütte
darzu kleine Rosinen thu sie in einen thönen Topff/
geuß darauff ein wenig Wasser/ und laß das ganz
treuge einsieden/ schütte sie in ein thönen Tegel/ un
thu ein wenig schweinen Schmalz / röste sie wol/
und hübsch braun/ und nim geriebene Pfefferku-
chen in einen Topff/ und nim darunter 3. Quart
Wein/ geuß ihn zu den Pfefferkuchen/ setze es zum
Feuer / und laß es wol kochen/ thue darein Zucker
oder Honig/ mache ihm einen lieblichen Geschmack
lege die gebratene Hünere drein / und schütte dieses
Gescherbe auß dem Tegel drauff/ und laß das wol
miteinander auffkochen/ und richte es an unnd gib
es hin. Also mag man auch kleine oder grosse
Vögel machen.

Das LXXXVI. Capitel.

Hünere mit Meerrettig

Hünere in
Meerrettig
zumachen.

Wiltu gute Hünere mit Krihn oder Meerrettig
zurichten / so seude gute fetze Hünere in einem
Wasser/ daß sie wol weich werden / nim den Krihn
oder Meerrettig/ und reibe ihn in einem Reibetopff
oder auff einem Reibeisen/ und thu darunter eine
Handvoll geschelte Mandelkörn / reib es wol klein
durcheinander/ und nim darnach dieselbe Suppe
und mache disen Krihn mit zu dieke noch zudünne

sondern daß es eine rechte masse hat/ darmit auff /
lege gebehete Semmel auff eine Schüssel / unnd lege
darauff die Hünere und die Semmel. Wiltu so lege
auch einen gebratenen Vierenbraten drauff/ unnd
geuß diesen heißen Krihn drauff / und bestreue es
mit einer Cinamey/ und gibs hin.

Das LXXXVII. Capitel.

Ein gut Essen von Ochsenzungen.

Wiltu ein gut Essen von Ochsenzungen haben /
so sied sie ab in einem Topff/ und schäle und zu-
schneide sie in hübsche breite Stück / unnd mache
drauff einen Soth/ wie im 75. Capitel gemeldet ist/
wiltu aber diß Soth mit Zwiebeln oder Depffeln
mit haben / so mache es schlecht mit Pfefferkuchen/
und mit Weine / schütte kleine Rosinen drein/ un
würke es ab mit vorgeantent Würken. Also mag
stu auch machen die Kuchen von den Eyeren.

Ochsenzungen
davon ein gut
Essen zumachen.

Das LXXXVIII. Capitel.

Ein gut Soth / auff gebratene Trappen / Kranichen / Schwanen / Virehanen / Awerha- nen / Fasanen / Pfawen / Siegelhünere / Kerp- hünere oder andere gute Vögel und Reheulen zumachen.

Nimb ungeschelte Mandeln auff eine Pfann /
unnd röste sie wol ab / stoß in einem Mörsel/
wirff darzu etliche Beheschnittenen von Semmel/
und stoß das fuchs durcheinander auffß allerlei
neße/ nim darzu einen guten Wein/ setze es durch
ein Tuch/ laß es auffkochen/ thu Zucker drein / ma-
che ihm einen lieblichen Geschmack / süßlich oder
säwrllich/ wie dir am besten gefällt / würke es ab
mit Ingber/ Muscat. n. Muscatenblumen / unnd
wann du es anrichtest / so bestreue es mit Cima-
mey und gibs hin.

Soth so gut
auff allerley
Vögel und
Reheulen zu
machen.

Wiltu ein gut Hirschwildpret/ oder Rehenwild
pret machen / so gebrauche darauff dieses Soth/
wie oben verzeichnet stehet.

Das LXXXIX. Capitel.

Einen Hasen in seinem eigenen Soth zumachen.

Wer da will einen guten Hasen in seinem ey-
gen Soth machen / der noch frisch ist so nim
darzu Wasser/ ein wenig Essig / unnd Schweiß/
schneide ein wenig Brod darein/ setze ihn zu Feuer
unnd lasse ihn wol abkochen/ daß er nit stinckent
wird. Nim ganze geschelte Zwiebeln/ lege sie in ei-
nen Topff/ siede sie wol mit Wasser / daß sie ganz
weich werden/ und kein treuge einsieden/ schütte sie
in einen Reibetopff/ reibe sie klein/ geuß darzu ein
halb Quart Wein / oder ein ganzes / darnach des
Hasens viel ist/ und geuß das zu dem Hasen/ unnd
laß es darnach kochen/ würke ihn wol mit Pfeffer/
Ingber und Regelein / koste es zu rechter masse
und richte ihn an.

Hasen in seinē
eigenen So-
the zumachen.

Wiltu/ so bestreue ihn mit Nägeln/ oder mache
darauff mit Farbe / unnd schneide Depffel hübsch
länglich/ thu sie in einen thönen Tegel / wiltu / so
thu darzu kleine Rosinen / Honig und Schmalz /
macht es gelb mit Saffran / geuß darein ein wenig
Wein/ und laß es kochen/ daß die Depffel fein weich
werden/ unnd wann du den Hasen angericht hast
auff die Schüssel/ so streue darauff die Farbe / daß
er ganz geziert ist/ und gib ihn hin.

Das

Das XC. Capitel.

Ein Hasen auff Böhmisch anzurichten.

Hasen auff Böhmisch zu machen.

Wiltu eine Hasen auff Böhmisch haben / so stecke ihn an einen Spieß / salze ihn und brate ihn ab biß in die Helffte / wann er dann halb gebraten ist / so zeuch ihn vom Spieß / und have ihn zu Stücken / lege in in einen Topff / oder in eine Pfanne / geuß darein ein gut Eißbier und Essig / nim darzu Schweiß / unnd ein wenig Pfefferkuchen / und setze ihn zum Feuer / und rühre ihn ab / dz er nit zusammen laufft / laß ihn wol sieden / nim geschelte Zwibeln / hacket sie auff's aller kleinste / thue sie in einen Tiegel / thu schweinen Schmalz darin / setze es vber ein Kohlfewer / röste sie gang woll braun ab / schütte sie auff einen Durchschlag / daß diß Schmalz darvon feuge / schütte sie zum Hasen und würge ihn ab mit Pfeffer / Ingber und Nägelein / koste ihn zu rechter maß / schneide Epffel hübsch wirfflicht / thue darunter kleine Rosinen / mache ihm eine solche Farbe / und strewe sie darauf wie forne geschriben stehet / und gib sie hin. Also mag man auch kochen Hirschen und Rehewildpret wilde Entvögel / klein und grosse Vögel / wilde und zahme Gänse.

Das XCI. Capitel.

Auer Ochsen und Elendwildpret.

Auer Ochsen und Elendwildpret anzurichten.

Wiltu haben ein gut Auer Ochsen und Elendwildpret / so seud das ab in einem Wasser / mache dar auff ein Weinsoß / braun oder gelb / wie vorgeschriben stehet / auff Hirschwildpret / Wiltu es mit Zwibeln haben / so seud sie dan / und rühre sie ab in einem schwarzen Sothe / und würge es mit Negeln / Pfeffer / Ingber / und kressche die Zwibeln drauff / wie vorgeschriben stehet / auff den Hasen.

Das XCII. Capitel.

Rappaunen in einem Rosenwasser.

Rappaunen in Rosenwasser zu kochen.

Wiltu machen gute Rappaunen / die da fett sein / in ein Rosenwasser / so nim die Rappaunen / unnd stecke sie an einen Spieß / unnd brate sie ab / also dz sie nit zu sehr gebraten seyn. Nim ein geschelte Zwibeln / schneid sie hübsch scheidlicht in eine Zimnerne Schüssel / geuß dar auff eine magerne Kinderne Suppe / setze die Zwibeln mit der Schüssel auff einen Kohl / thu darunter ein klein Kohlfewer / daß die Zwibeln warm sieden in der Schüssel / nimb dann die gebratenen Rappaunen oder Rappanen / zugliede sie / und laß die Gliede an einander bleiben hangen / kerbe sie hübsch auff den Brüsten nach der Länge / und lege sie in die Schüssel zu den Zwibeln / würge sie ab mit Ingber / Muscatenblumen / und Einamey / geuß ein halb Quart Rosenwasser darein / und decke eine andere Schüssel darüber / thue ein wenig ein besser Feuer darunter / daß sichs wol durcheinander zeucht / daß nicht allzuviel soth bleibet / unnd gibs dann / wann dir's gefelt / hin.

Das XCIII. Capitel.

Junge Hünner mit Pomerancken.

Junge Hünner mit Pomerancken zu machen.

Wiltu junge Hünner mit Pomerancken kochen / so seud die Hünner in einem Wasser / und wann sie gefotten seyn / so geuß das Wasser ab / unnd

geuß einen guten Wein dar auff / und nimb Pomerancken / schele sie / unnd lege sie zu den Hünnern in den Wein / setze sie zu dem Feuer / und laß sie auff sieden / würge sie ab mit Einamey / Ingber / Muscatenblumen / Saffran und Zucker / unnd mache ihm einen süßen Geschmack / salze sie zu rechter masse / und gibs hin.

Das CXIV. Capitel.

Ein Rehemuß von Reheköpfen.

Wiltu ein Rehe Muß von Reheköpfen machen / so zuhawe sie zu stücken / mache sie rein auß / 1. mahl oder 3. daß die Haar rein davon kommen / lege sie in einen Topff / und salze sie wol / laß sie wol sieden / dz sie gar weich werden / dann biß die Beine gar her auß / daß keines darinnen bleibet / lege dasselbige Fleisch in eine Mulde / oder auff ein reines Bret unnd hacket klein / wann du es nun fein klein und recht gehacket hast / so lege es in einen Tiegel / thue Schmalz darein / unnd reibe auff einen Reibeisen altgebackene Semmeln darein / unnd geuß guten süßen Wein darzu / unnd ein wenig Schweiß / wirff Rosinen darein / klein geschnittene Mandelkern / rühre es wol durcheinander / daß es fein langsam seud / und nit stinckent wird / würge es ab mit Pfeffer / Ingber / Nägelein / wirff ganze Muscatenblumen darein / oder Zucker / der mit Einamey gemenget / und gib das hin.

Muß von Reheköpfen anzurichten.

Das CXV. Capitel.

Ein Hirschlummel anzurichten.

Wiltu ein Berichte machen von Hirschlummel / so schneide Stücke darvon in der größe als Semmeln / oder wie du wilt / wasche es rein auß / dyle nit nach dem Eingeweid stinckent / lege es in einen Topff / und geuß dar auff gute süße Langweil oder Rosent / thu Farbe darzu / unnd schneide darein Zwibeln und Epffel / setze es zum Feuer und thue Essig darzu / und laß es sieden / doch dz es nit zusammen laufft / und wann es wol gefotten ist / so nim es wider auß dem sode / und schneids fein klein wirfflicht / wann du es geschnitten hast / so thue es wider in den Topff / reib das Sod durch ein Sieb / unnd geuß es wider auff den vorigen zerschnittene Hirschlummel / setze es zum Feuer / und laß es auff sieden / würge es ab mit Nägelein / Pfeffer unnd Ingber / salze es zu rechter masse / richte es an / und gibs hin.

Hirschlummel anzurichten.

Das CXVI. Capitel.

Ein Pastet von Rekehünern / oder Haselhünern / oder jungen zahmen Hünern / oder grossen unnd kleinen Vögeln / oder wilden Endvögeln / oder Kelberbrüsten / oder wovon es dir am besten gefällt zu machen.

Wiltlich so brate das die helffte ab / darnach zu schneid es zu kleinen stücken / unnd nim Weizen oder Ruckennel / unnd mache einen harten Teig mit Wasser / denselben mache hol / wie ein Reibröpflein tieff / unnd wann du in hübsch hol gemacht hast / so nim Rindern Marck / zuschneid es fein klein / unnd strewe es in diesen Teig / schütte darzu Meyeran / Rosmarin oder andere gute kräuter / und lege dar auff woz du haben wilt / unnd diesen vorgeandren

Pasteten von alleten Geflügel zu machen. Item vñ Kelberbrüsten.

Geflügel/dz der boden gleich bedeckt wird / schüt-
te darauff Pfeffer/ Neglein/ Muscaten/ Musca-
tenblumen/ Ingber/ Cinamen/ unnd schütte dar-
auff Rosincken grosse oder kleine / wiltu so schütte
dazu kleine geschnittene Mandeln/ strewe darauff
die vorgenannte Kräuter / und lege widerumb eine
schicht des Geflügels darauff / darnach wider die
vorgenannte Würze / so lang bis der Zeig voll
wird/dann mache darüber einen Deckel von Zeig
und lege ihn oben drauff/und mache es fest zu/und
mache oben in der mitten ein Löchlein drein/ unnd
setze es auff eine Schüssel / damit man Brod in
Ofen schiebt/ unnd schüb es in einen Backofen/
der nit also heiß ist / laß das fein langsam backen
was das nun eine halbe stunde die helffte gebacken
ist / so nimbs herauf / und geuß Rosinen Wasser
auff und setze es wider in Ofen / und laß also noch
eines darinnen stehen und backen. Wann du es
wilt aufgeben/so schneide den obersten Deckel zu
rings herum hübsch auff unnd laß also den De-
ckel darauff liegen / setze es auff eine Schüssel / und
gibs hin.

Das XC VII. Capitel.

Ein welsch Gefrüße wie Kalden zumachen

Welsch Gefrüße zumachen.
Wiltu ein welsch Gefrüße auff die Art machen/
wie Kalden/so nim das Gefrüße / und reuß die
Därme auff/nims und wasche es rein auß daß der
Wind gar herauf kombt / und nim Salz in ein
Müldlein/ unnd reiß wol mit Salz zwischen den
Henden darnach nim ein ander frisch Wasser/und
wasche es rein auß / 1. mal oder 3. lege es in einen
Topff/ und laß es sieden/ unnd lege dazu Peter-
silien wurzel: wan das wol gesotten ist/so lege darein
Peterfilien/dz die Peterfilien 1. mal oder 2. darinne
oberseud/und nim die grüne Peterfilien/ so wol die
Wurzel wider herauf/reibe sie klein in einem Reib-
betopff / und ein wenig weiß Brod darzu/ reiß es
wol durcheinander / und druck es durch ein Sieb/
wiltu das Gefrüße ganz lassen / so geuß das Soth
darauff/wiltu dan nit / so magstu das Gefrüße zu-
schneiden/wie die Kalden/ und setze sie zum Feuer/
und laß sie auffsieden / würze sie ab mit Pfeffer/
Ingber/und Safran/wirff auch ein wenig Mus-
catenblumen drein / salze es zu rechter masse unnd
gibs auff.

Auff ermelttes Gefrüße ein gut Weinsoth zumachen.

Weinsot auff ermelttes Gefrüße zumachen.
Wiltu dan auff letermelttes Gefrüße ein gut
Weinsot machen/so nim Pfefferkuchlein in ein
Topff/ geuß ein quart Wein drauff / oder wie viel
du es Soths haben wilt / unnd laß es fein auffsie-
den / würze es ab mit allerley würze / thue kleine
Rosinen drein/und Honig oder Zucker/mache ihm
eine lieblichen Geschmack/salze es zu rechter masse/
kosts und gibs hin. Also magstu auch die Gefrüße
von den Häusen/ Stören/ Lachsen/ oder andern
grossen Fischen machen.

Das XC VIII. Capitel.

Einen Schwanz von einem Welsch zubratt

Welsch Schwanz zumachen.
Wiltu ein Gebratens von ein Welsch schwanz
machen/so geuß ein heiß siedent wasser dar auff
und brühe ihn rein auß/ dz der schleich herauf köpft/
schabe in mit einem Messer rein/und wasche in wi-
der auß reinem Wasser dz da kalt ist / lege ihn auff

eine Schüssel oder Mulde/ und salze ihn wol/ stich
löcher dardurch/ unnd binde auff ein jegliche Eyte
zween hölzerner Spisse/ auff allerbest / lehne die
Schwänke gege dz Feuer dz sie treuge werde auf be-
denscyten un lege in auff ein roß/ un thn ein klein
Kohlfewr darunter/und drehe ihn oft umb/wann
er gebraten ist / so lege ihn auff ein Schüssel / nimb
die Spisse darvon / und bestrewe ihn mit Ingber/
und gib ihn dann hin.

Das XCIX. Capitel.

Ein Schweinen Wildpret anzurichten.

Wiltu ein gut Schweinen Wildpret haben/ Schweinen
von einer wilde Saw / so seuds in einem Wildpret
Wasser ab un salze es ab/ un wanns gesotten ist/so
schneide hübsch kleine oder grosse Stücke / wie du
wilt / und nimb gebehete Semmeln und Pfeffer-
kuchen in einen Topff / geuß einen guten Wein
darauff/ oder süße langweil oder Rosent / setze das
zu Feuer/ und laß wol auffsieden/ thue Zucker oder
Honig darein/mache im einen lieblichen Schmack
würze es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Diegelein / unnd
ein wenig Safran/dz es fein bräunlich wird/sal-
ze und koste es zu rechter masse / schele weinjer-
liche Depffel/ schneid sie in 4. theil / lege sie in einen
Ziegel thue darzu grosse Rosincken / geuß darzu
Schweinen schmalz/und ein wenig Wein/ mache
sie gelb mit Safran/setze sie auffs Feuer / kreische
sie wol weich/richte das Wildpret an/ strewe dar-
auff die Farb un gibs hin: Also magstu auch an-
richten dz fleisch von den Seeschweinen oder Ber-
wildpret.

Das C. Capitel.

Gehackte Hünner anzurichten.

Wiltu gehackte Hünner machen / so nimb gute
alte gebrühete Hünner / zeuch ihnen die Haut
ab/ zugleide sie / und schneide dz fleisch von de Gli-
dern vber alle weg/umb die Brust und allenthalbe
auffs beste du kanst/lege dasselbige fleisch auff ein
Bred oder Müldchen/nimb reinen Speck darun-
ter/lege die Beine in einen Topff/ setze sie zu Feuer
mit Wasser/salze es ein wenig unnd laß die Beine
wol sieden/und nimb Weißbrod/ legs zum Hünner-
fleisch/hackts klein schlage Eyer drein/ wie ein Klöß-
lein / dz es nit zu dünne wird/würze es ab mit Pfeffer/
Ingber/Muscatenblumen/Safran / un sal-
ze zu rechter masse/Nimb die Beine auß de Topff /
und laß die Suppe beym Feuer stehen / und winde
dz gehackte fleisch umb die Beine/ und dz die orter
nur ein wenig bloß seyn / lege sie dann wieder in die
heisse Suppe/laß das wol sieden/biß dich deucht/dz
es gnug hat/würze es mit Pfeffer/ Ingber/ Saf-
ran/und wirff Muscatenblumen drein / un schneid
grüne Peterfilien drein / kost es zu rechter masse /
und gibs hin.

Das CI. Capitel.

Einen Schöpsmagen zufüllen.

Nimb mager Kalbfleisch und reinen Speck ha-
cke das klein durcheinander / thue darein kleine
Rosinē/un schlahe 4. Eyer drein/salze es un würze
es ab mit Pfeffer/und allerley würze/machs mit de
Eyer mit allzudicke/nach zu dünne/ und nimbs und
fülle es in Schöpsmagen/ einē jeglich Magen nur
die helffte / und spele sie oben zu / lege sie in heiß sie-
dent Wasser/und seud sie ab/wie die Würste / dz sie
wol gesotten/ und ganz hart seyn. Nimb sie dann
auf

aus dem Wasser/ unnd schneide sie hübsch scheinlich/ mache darauff ein fein braun Soth von Pfefferkuchen/ und von Wein/ würze dz mit allerley Würze/ und mache ihu in einen lieblichen Schmael/ und lege dasselbige zuschnittene Fleisch drein/ salze es/ und koste zu rechter Masse wie man Hünner Gänse/ Holstauben/ ic. füllen soll/ besize Caronem de re rustica c. 89 90. wie man den jungen Tauben die Beine weich/ unnd zum Essen tüchtig machen soll/ Mizald. Cent. 1. Aph. 30.

Das CII. Capitel.

Grosse oder kleine Vögel in Zwiebeln anzurichten.

Vogel groß und klein in Zwiebeln anzurichten.

Wiltu kleine oder grosse Vögel in Zwiebeln machen so setze die Vögel zu / und laß sie wol sieden nimbe geschelte Zwiebeln/ unnd hacke sie klein/ thue sie in eine Pfanne oder in einen Tiegel/ thue darein ein wenig Schweinenschmalz/ und ein Rinderne Suppe/ unnd setze es übers Feuer/ und laß es wol sieden/ schlage das Wasser von den Vögeln/ unnd schütte sie in die Zwiebeln/ unnd laß sie wol kreischen / würze sie wol ab mit Pfeffer/ Ingber und Saffran. Wann sie nun wol getreiset/ das sie nicht zu feuchte noch zu treunge seyn/ so richte an/ und gib sie hin.

Das CIII. Capitel.

Beercklawen anzurichten.

Beercklawen anzurichten.

Wiltu haben ein Gericht von Beercklawen/ so nimbe sie und stosse sie in einen Topf/ unnd geuß Wasser darauß/ unnd laß sie wol sieden/ also lang biß ihnen die Haut abgeheth/ wann die Haut wegkompt / so lege sie wider in ein reines kaltes Wasser/ und wasche sie rein aus/ und lege sie in einen Topf und geuß rein Wasser drauß/ unnd setze sie zum Feuer/ salze sie wol/ und laß sie ganz weich sieden / dann nimbe die Beercklawen und zuschneide sie zu stücken unnd mache darauff ein braun Soth von Pfefferkuchen / oder guten süßen Langweil/ und würze es ab mit allerley Würze / schütte darein Rosincken mache im eine süßen oder säwertliche schmael/ salze es zu rechter Masse/ unnd richte an. Ein solch Soth mag man auch auff einen Diberchwanz mache. Wiltu dā die Beercklawe ganz haben so laß sie kalt werden/ und treibe einen Senfflein unnd nimbe Mandelkern darunter unnd reibe das klein untereinander/ mache ihn auff mit einem guten süßen Wein/ oder Langweil/ treibe ihn durch ein Tuch oder Sieb / thue darunter Zucker oder Honig/ mache ihm einen süßen lieblichen schmael/ und wan du wilt diese Beercklawen auffgeben / so lege sie auff eine Schüssel/ unnd geuß darauß einen solchen geriebenen Senff/ unnd gib sie hin. Also mag man auch machen die Füße von einem Ochsen oder ein Haupt von einem wilden Schweine.

Das CIV. Capitel.

Ein Geißluz von Ochsenfüßen.

Geißluz von Ochsenfüßen anzurichten.

Wiltu machen ein Geißluz von Ochsenfüßen/ so nimbe die Füße/ und spalte sie voneinander/ unnd lege sie in einen Topf/ unnd laß sie wol sieden/ und salze sie/ und wā sie gar gesottt seyn/ so liß die Vein und die Koten heraus/ schütte das Fleisch in einen Wörsel/ und stoß es wol kleine/ geuß darein einen gute lautern Wein/ zeuch durch ein Tuch/ unnd geuß

dazu reinen schweiß/ unnd laß es mit durchlauffen thue es in einen reinen Topf/ das es mit auffeudet/ und rühre es wol ab/ dz es nit stinckend wird/ thue darein Zucker oder Honig / mache es wol süße/ würze es wol ab mit allerley Würze / und klein wenig Saffran/ salze es zu rechter Masse/ und koste es und wan das fertig ist/ so geuß es in eine tieffe hülzerne Schüssel/ und setze es irrgend in einen Keller/ laß es gerinnē/ und wā es geronnen ist so schneide hübsch zu stücken und legs auff eine Schüssel/ und bestreue es mit Ingber / oder überzogenen Amyß/ und gib sie hin.

Wiltu sie dā haben auf ein andere Weise.

Auff ein andere Weise.

So brate vier Hünner ab auff eine Schüssel/ mache ihnen die Hälse das sie tragen/ und wann sie gebraten seyn / so wasche sie aus einem warmen Tischnier/ und setze sie hübsch auff eine Schüssel/ dz die Hälse empore stehen/ geuß die Geußluz darüber/ weil sie warm ist/ die Schüssel ganz voll biß an den Rand/ und laß es gerinnen/ und wā es geronnen ist / so stecke darauß Mandelkernen / und fein geschnitten Einamey und laß die Hälse und die Flügel hübsch vergulden/ so wol die Mandelkernen/ das es wol gezieret ist/ und gib es hin.

Das CV. Capitel.

Wie man gebraten Geflügel die Fasten über biß nach Ostern halten soll.

Gebraten Geflügel wie es lang zu halten sey.

Wiltu wissen/ wie man allerley Geflügel/ über die Faste biß nach Ostern lang halte / es sey von Kephinern/ Birekhanen/ grosse oder kleine Vögel/ so brate sie ab an dem Spisse/ und wann sie gebraten seyn/ so zeuch sie vom Spisse/ unnd nimbe Semmel und Pfefferkuchen/ und geuß Wein oder süße Langweil in einen Topf / und lege darzu den geriebenen Pfefferkuchen / so kanstu es darnach machen/ laß das wol sieden/ und wā es gefotten ist/ so reibe es durch einen Sieb/ unnd thue es wider in einen reinen Topf/ setze es zum Feuer/ und thue darein Zucker oder Honig/ mache ihm einen säwertlichen schmael würze es wohl ab mit Pfeffer unnd Saffran/ und salze es/ und koste es zu rechter Masse/ unnd wanns mit der Würze gesotten ist/ so setze es zum Feuer/ dz es kalt wird/ nim dann ein warm Tischnier/ und wasche darauß dieses Geflügel/ und nimbe ein Fäßlein wo des Geflügels viel ist das da gerecht ist darzu gemacht/ und lege diese Vögel dar ein unnd wann es vollgemacht ist so laß den Boden widerumb dāüber machen / und laß es feste zuschlagen unnd bohre in denselben Boden ein klein Loch/ und nim ein Trüchtelein/ und fülle dieses kalte Soth darein/ as es gar voll wird/ unnd schlage es mit einem Zäpflein zu/ und wā sich das gesaft hat / so zeuch in einem Tag oder zwen den Zäpfen wider heraus/ und fülle es wider voll Soth/ unnd stopffe es wider feste zu/ und wann sie Achtstage also gestanden/ so zapffe das Soth rein herauß/ thue es in einen Topf unnd setze es zum Feuer/ erfrische es mit einem Weine/ und scheume es rein ab und laß es wol wider kalt werden/ und fülle es wider in das Fäßlein/ stopffe es feste zu und setze es irrgend in ein kalt Gemach/ und drehe es oft umb/ wann du es wilt gebrauchen / so nimbe aus dem Fäßlein so viel du bedarffst/ erfrische es wider/ wie oben geschrieben stehet/ mit Wein und allerley Würze/ thue darein kleine oder grosse Rosincken/ und gib sie hin kalt oder warm/ wie dir am besten gefelt.

F iij Das

Das CVI. Capitel.

Grosse Vögel lange rohe und gut zu behalten.

Grosse Vö. Wiltu grosse Vögel rohe behalten / daß sie gut
gelange gut
zu behalten. bleiben/ so nim Bachholderbeeren und farbe/
schütte sie in einen Mörsel/ und stoß sie klein/ pflücke
die Vögel hübsch rein/ nim sie aus/ und lege sie in
einen Topf / und schütte darzu diese gestossene
Farbe und Bachholderbeeren / geuß darzu ein
quart Weinessig/ salze es/ und machs feste zu/ daß
die Fliegen nicht darzu kommen/ und wann die die
Vögel darffst/ so wasser sie in einem reinen Was-
ser/ und wasche sie rein aus/ und geuß wider ander
Wasser drauf/ und wann dir's gefällt/ so brate sie.

**Wie man Phasanen/ Rebhüner/ Bärck-
hüner/ Auerhanen und dergleichen wilt Geflü-
gel/ einmachen/ und eine lange Zeit
halten soll.**

**Phasanen/
Rebhüner/
Bärckhüner/
Auerhanen/
einzumachen.** Brate eserstlich halb ab / darnach mache ein
prodium oder dicklichte Suppe von gutem Wein/
und gestossen Zimtrinden / Nelcken und derglei-
chen Gewürz/ wie du es auff's beste und bequem-
ste haben wilt / lege sie in einen grossen Topf / oder
ander jrdisch Geschirr/ geuß das gemeldte prodium
drüber her/ daß sie gar damit bedeckt werden. Dar-
nach nim ungeschmeltzte Butter / laß sie zergehen/
geuß sie drüber her / wann das prodium kalt wor-
den so gerinnet die Butter und coagulirt, sich drü-
ber/ wehret/ also der putredini, und mancherley
Veränderung der Luft/ daß sie nicht corruptirt
werden/ sondern eine zimliche lange Zeit also tau-
ren/ und wehren können. Wann dir nun ein Gast
kompt / so such solche Speise hervor / wärme sie
mit einem Theil des gemeldte prodium oder Suppen
wider auf/ und gibs also auff'n Tisch/ oder gibs nur
also kalt auff doch ist's warm am besten/ darffst nit
weiter braten oder kochen / dann der Wein ohne
das seine cruditet die es wegen des kochens noch
bedurft hette/ verzehret/ und also gar gnug ist.

Also pflegens etliche am Hartz zu machen / da
solche Vögel gemein seyn / und wegen der grossen
Menge also eingemacht werden müssen.

Das CVII. Capitel.

Rindfleisch anzurichten.

**Rindfleisch
anzurichten.** Wiltu Rindfleisch forne von der Brust / oder
vom Jagel anrichten/ so wasche du dieselben
stücke rein aus/ lege sie in einen Topf / setze es zum
Fener/ geuß darauf Wasser/ salze es und schäume
es recht ab / und wann es ein Stund gesotten/ so
scheppe die beste Suppe darvon / und geuß darein
einen Bieressig/ daß der Topf widerumb voll wird/
und wirf darein eine gute handvoll Salz / und laß
es sieden/ daß das Fleisch wol weich wird/ ist's aber
eingesotten/ daß es nit weich oder weiß ist / so geuß
mehr Wasser darauf / wann das gesotten ist / so
mache darauf ein gut Soth / wie oben bey dem
Wildpret geschrieben.

Ein Kindernen Braten anzurichten.

**Kindern
Braten an-
zurichten.** Nim den Braten / klopf ihn wol salt ihn ein/
laß ihn also Tag und Nacht liegen/ stecke ihn dar-
nach an / und setze in einem Topflein Saltwasser
zum Fener/ und begeuß ihn also heiß damit/ daß

er bald damit brate / darnach wann er gang gar
worden ist/ so gib ihn hin/ oder auff. Oder koche den
Braten mit Essig in einem grossen Topffe/ bis er
fein mürbe wird / darnach stecke ihn an ein Spieß
und brate ihn.

Das CVIII. Capitel.

Ein Zimmel vom Hirsch zu machen.

**Zimmel vom
Hirsch anzu-
richten.** Wiltu haben einen guten Zimmel von einem
Hirsch / so have ihn ab von den hindern die-
chen/ so ferne die Gelencke wenden/ daß der After
gar beyeinand bleibt/ darnach nim den Schwanz
und binde darumb ein Tuch/ und wasche die Zem-
mel rein aus/ und lege ihn in einen Topf oder Kes-
sel/ geuß darauf Wasser / und setze es zum Fener/
und laß einsieden / und salze ihn wol mit Zucker/
und bestecke ihn mit gangen Nelcken / Einamey
und Muscatenblumen mache darauß eine gute
Soth/ und würke es mit aller ley Würke/ und wan
du ihn auff die Schüssel hast geben / so strewe dar-
auff Mandelkern/ Rosincken/ Eynamey / und laß
ganze Muscaten/ und ganze lange Einamey ver-
gülden / und bestecke die Zimmel hübsch damit/
ziere ihn wol/ und gib ihn hin. Also magstu auch
machen Rehefleisch vom hindern Viertel.

Das CIX. Capitel.

**Wilde oder zahme Gänse/ Enden oder
Kappannen auf Ungarisch anzurichten.**

**Gänse/Ende-
ten/ Cappaun-
en auff un-
garisch anzu-
richten.** Wiltu machen gute fette zahme oder wilde
Gänse/ oder Endvögel/ oder Kappannen auf
Ungarisch / so brate sie gar ab/ und mache darauß
ein Soth/ nim Weinessig und Wein/ schlage Ey-
er darein/ und mach ein gut sauffen/ lege darein
ein rohes ganges Knoblochhaupt oder zwey/ und
laß es wohl mit sieden/ würke es ab mit Einamey/
Muscaten/ Muscatenblumen/ Ingber und Saff-
ran / und mache ihm einen lieblichen schmack/
und wann die vorgeandten Geflügel gebraten seyn
so lege sie uff die Schüssel / und geuß dar auf die
Soth / und gibs hin.

Gänse zu braten.

**Gänse zu
braten.** Im Lande zu Meckelburg/ da das Holz ihwer
ist/ habe ich Gänse also braten sehen. Erstlich haben
sie den Ofen/ der in der Stuben ist/ gehenket/ daß
er recht wol erwärmet. Darnach haben sie alles
Fener und Holz herauf gezogen/ und die Gänse/
die breit am Spieß gesteckt gewesen/ mit sampt den
Spieß hinein gethan/ als wann man sie drinnen
umwinden solt/ und eine Pfanne unter ein Gans
gesagt/ und forne den Ofen feinzugemacht/ und
verwähret/ daß die wärme oder Hitze nicht herauf
gekund. Und haben sie also eine Stund oder drey
braten lassen/ und darnach auffgeben. Also möchte
man auch andere Sachen mehr braten/ wie dann
in Meissen fast alle braten bey den Beckern im
Bäckofen gebraten werden.

Gänse auff eine andere Weise anzurichten.

**Gänse auff
ein ander Art
zu braten.** Wiltu sie haben auff eine andere Meynung/ so
nim Kirschen und Weißbrod/ und lege es in einen
Topf/ geuß darauf einen guten Wein/ und setze es
zum

zum Feuer/ laß auffieden / und wann es gesotten ist so reibs durch ein Sieb / und lege drein Zucker oder Honig/ und würze es ab mit allerley Würze/ und brauche das Soth zu dem vorgeandten Gefüßels. Also machstu auch machen gebackene Fische.

Das cx. Capitel.

Ein Gallart von jungen Ferklein auff Ungarisch zu machen.

Wiltu machen eine Gallart von jungen Ferklein auff Ungarisch / so laß die Ferklein wohl abfieden in einem Wasser/ und geuß darzu guten Weinessig und Wein/ und laß es miteinander sieden/ würze es ab mit allerley Würze/ lege darein etliche ganze Knoblochhäupter/ und laß sie mit sieden / mache die Gallart süß oder sauer wie sie dir am besten gefällt/ und lege sie hübsch auf die Schüssel/ und geuß darauff das Soth/ durch ein Sieb und setze es irgend/ daß es gerinner/ und stecke darauf ganze zehen Knobloch/ wiltu so laß die Häupt von den Ferklein fein gans/ und setze sie in die Gallart/ und vergülde sie hübsch/ und gib sie hin/ also magstu machen Gallart und Fischen.

Das cxI. Capitel.

Ein schwebende Gallart zu machen.

Gallart schwebend zu machen.

Wiltu machen eine schwebende Gallart/ die da soll über die Schüssel schweben / so laß dir machen in die Schüssel eine eiserne Röhre / die da gestalt ist/ wie die/ da man pflegt ein groß Licht einzustecken/ und laß dir machen ein Gitter von Dratte so breit als die Schüssel/ und das fein rund ist/ mache mitten durch das Gitter ein Holz und laß dir machen ein gerecht Schäßlein/ daß das Gitter kan darein gelegt werden/ und seud Fische oder Fleisch ab/ und mache das Soth wohl mit Hausenblasen/ würze es mit allerley Würze/ und lege das auf dieses Fleisch oder Fische / unnd geuß darauf dieses Soth/ und setze sie daß gerümet/ wann sie gerumen ist/ so schlage die Reiffe von dem Fäßlein/ unnd nimb die Gallart fein herauf/ stecke sie auff Röhre in die Schüssel/ unnd laß sie hübsch vergülden/ bestecke sie mit Mandelkernen / bestreue sie mit Rosingen/ ziere sie wol/ geuß rein Wasser unten in die Schüssel / unnd setze darein lebendige Grundeln oder Kressen/ oder andere lebendige Fische / unnd gib sie hin/ so wirstu haben ein schön Essen.

Das cxII. Capitel.

Ein andere schöne Gallart von Fischen oder Fleische zu machen

Gallart auf ein ander Art von Fischen oder Fische zu machen.

Wiltu machen schöne lautere Gallarten von Fischen oder Fleische / so gebrauche darzu Hausenblasen/ wann du es auff die Schüssel wilt legen/ so laß das Soth eine weile stehen/ daß sich setzet/ dan nimb das oberste/ und geuß in die Schüssel/ unnd laß es zerrinnen/ bestecke sie mit Mandelkernen unnd bestreue sie mit Rosingen / unnd vergülde sie/ ziere sie wol/ so wirstu haben eine lautere Gallart/ unnd gib sie hin.

Das cxIII. Capitel.

Ein Meisterkunst.

Wiltu beweren ein Meisterkunst / von Golde zu machen/ von Fische/ oder Fleische/ oder Hünern / oder wovon du sie haben wilt/ so seud sie fein

ab in einem Salzwasser/ und lege sie in ein Schüssel/ lege darein Zucker oder Honig/ würze es mit allerley Würze/ und salze es/ und setze es in einen heißen Backofen/ darinnen wird es gerinnen und gefeichen/ und wann es gar harte ist/ so nimb sie wider herauf/ und laß sie kalt werden/ bestecke sie mit Mandelkernen oder Rosingen/ wiltu / so vergülde sie und ziere sie wol/ und gib sie hin.

Das cxIV. Capitel.

Eine Gallart mit Farben zu machen.

Gallart mit Farben zu machen.

Wiltu haben eine Gallart mit Farben / so mache ein Theil weiß/ daß ander roth/ das dritte gelb/ das vierde blau/ das fünfte schwarz/ und lege jede Farb in eine sondere Schüssel/ und wann die Gallarten nun gestanden seyn/ so schneide sie und lege sie auff eine Schüssel/ eine Farbe nach der andern / bestecke sie mit Mandelkernen/ oder Rosingen/ wiltu so vergülde sie/ und ziere sie wol/ unnd gib sie hin.

Das cxV. Capitel.

Eine grosse Wurst zu machen.

Grosse Würste zu machen.

Wiltu machen eine grosse Wurst von einem Schweine/ so nimb Reiz/ daß dich duncket/ daß es genug darein sey/ wasche ihn rein aus / und nimb darunter hübsche gequell Schweinefett/ schneide es fein würflich/ und nimb darunter ganzen Pfeffer/ guten Weichrahm oder Sahne/ unnd Mäyeran/ salze es und menge es wol durch einander / und fülle es in die Würste oder Schweinemagen/ und laß es wol sieden.

Kleine Würste zu machen.

Kleine Würste zu machen.

Wiltu kleine Würst machen/ so nimb Schweinenfleisch/ laß das klein hacken/ und schütte darein gestossene Rezelein/ Pfeffer/ Ingber und würze es wol/ und salze es/ unnd fülle es in grosse Ochsendärmer / unnd mache kurze Würste einer guten Spannen lang davon / binde es an beyden Endern zu/ und henge sie in den Rauch. Wann du sie wilt brauchen / so wasche sie rein aus / siede sie bey dem Rindfleisch/ oder bey ganzen Hünern/ und wann du sie wilt aufgeben / so schneid sie hübsch scheiblich/ und lege sie fein umb die Schüssel/ wiltu sie aber gang lassen / so magstu darauf machen einen braunen Soth.

Würste auff ein andere Art zu machen.

Würst auff ein ander Art zu macheth.

Wiltu machen Würste auff ein ander Art / so nimb rohe Kalbslebern/ und guten reinen Speck/ und hacke sie wol klein/ würze sie ab/ und schlage darunter Eyer/ und menge es wol durch einander/ mache es nicht zu dick noch zu dünne/ unnd fülle es in Ochsendärmer/ das sie nicht zu voll werden/ und auffreissen/ unnd quelle sie in einem Topf/ mache darauf ein Soth / oder gebrauche sie wie vor geschrieben stehet.

Das cxVI. Capitel.

Ein geprest Schweinen Haupt zu machē.

Schweinen Haupt geprest zu machen.

Wiltu machen ein geprest Schweinen Haupt/ so siede es gar weich/ unnd ließ die Beine rein herauf/ und stoß es in eine Mörsel/ nimb darunter ein wenig weiß Brod oder Seimel/ würze es ab mit allerley Würze / schütte darein kleine geschnittene Mandeln/ und salze es/ binde es zwische zwey reine Bretter/ und beschwere es mit einem Steine/ daß sich

sichs fein zusammen trucke und presse darnach zuschneits fein und mache darauf ein braun oder gelb Soth und laß es auffieden unnd gibs hin. Also magstu auch machen einen Kalbstopf.

Das CXVII. Capitel.

Ein Gallart von Kalbsfüßen.

Gallart von Kalbsfüßen. **W**iltu machen ein Gallart von Kalbsfüßen/ so send die Farbe rein ab und mache darauf ein hübsch Soth von Weine und Essig/ würlge es wol/unnd wanns geronnen ist/ so gibs hin. Also magst du auch machen Füsse von Ochsen unnd Hirschen/ und von andern grossen Wildpret.

Das CXVIII. Capitel.

Eingute Salze oder Sülze/ Salsamentum oder intinctum Embamma, eine Eintuncke/vom *εμβάτω* intingo, zum Gebackens zu machen.

Salze oder Sülze zu machen. **W**iltu machen ein gute Salze oder Sülze zu Gebrantens / so nimb darunter gerieben Mandeln/ thue darunter gebehete Semmel/ reib es wol kleine durcheinander/ mache es mit Würge als Einamey und Ingber/ und Muscaten/ mache es süsse oder säwerlich/ nur nicht dicke oder dünne/ unnd gib sie neben dem Gebraten hin. Wiltu sie dann haben mit einer Farben / so mache sie süsse mit einem rothen Troye / so wird sie hübsch roth werden.

Das CXIX. Capitel.

Ein Einduncke von Rosinen zu machen.

Ein Duncke von Rosinen zu machen. **W**iltu haben eine Einduncke von Rosinen / so stoß sie in einem Mörsel / und nimb gebehete Semmel/ und wann du es gestossen hast / so mache es auf mit einem Weine/ und reibs durch ein Sieb/ würlge es ab und gib sie hin. Also magstu auch machen ein Einduncke von Hambutten oder Kalinckenbeeren/ oder aber andern guten Beeren.

Das CXX. Capitel.

Ein gut Gebackens zu machen.

Gebackens zu machen. **W**iltu machen ein gut Gebackens von Kuchen so mache einen weissen Teyg von weisnem Meele/ und lawen Salzwasser / dan nimb eine geschmelzte Butter/ und mach den Teyg fein gelind/ daß er gang zehet wird/ und sters warm bleibet/ brich ihn zu stücken/ wie die Semmeln/ darnach du den Kuchen haben wilt/ zueuch den Teyg in den Händen fein dünne/ und lege ihn auff eine keulichte hölgerne Schüssel/ auf der die Beckler Brod in Ofen schieben / und strewe darunter Meel/ das nicht anflebet/ und nimb grün oder weiß Kraut/ schneide es fein zöttigt / und brühe es in einem heißen Salzwasser/ drucke es mit den Händen/ daß kein Wasser drinnen bleibet/ und strewe das Kraut auff den zerzogenen Teyg/ wiltu/ so magstu auch darzu strewen hübsch kleine zer schnittenen Käse / und bezeug es mit geschmelzter Butter / und lege darauf ein ander Blat vom Teyge/ und strewe auff diß Blat wider genandre Materiam/ mache so viel Bletter drauf/ so dicke du ihn haben wilt/ drucke ihn wohl zusammen an den Dertern/ schäube ihn in eine Back-

ofen/ und laß ihn backen / darnach wann er gebackten ist / so gib ihn hin. Solche Kuchen magstu machen von Depffeln/ Birnen/ Rosingen / und von allerley Obst und Kräuterey.

Das CXXI. Capitel.

Ein höfflich Essen von einem Pflawen zu machen.

Wiltu machen ein höfflich Essen von einem Pflawen / so pflücke ihn rein / und laß den Schwanz und auch die Federn im Haupte gar dran bleiben/ und verbind den Schwanz/ so wohl auch das Haupt mit nassen Tüchern/ daß sie wohl verwahret seyn / und stecke den Pflawen an einen Spieß/ und brate ihn fein ab/ wan er dan gebraten ist / so lege ihn auff eine Schüssel / und mache den Hals hübsch/ dz er empor stehet / und zeuch eiserne Dräte durch die Federn am Schwanz / und breite ihn fein voneinander / und mache darauf eine gute Brähe oder gelb Soth / unnd mache eine Farbe darauf von Mandelkernen unnd Rosinen/ und ziere ihn wol / und gib ihn hin.

Das CXXII. Capitel.

Ein Gebackens von Semmeln.

Gebackens von Semmeln. **W**iltu machen ein Gebackens von Semmeln so nimb und schneid die Semmeln auff Stücke / oder zu Schnitten und bestreich die Schnitten mit abgewürktem Confect/ die da fein süsse gemacht ist / es sey von Birnen oder andern Obste/ unnd wann du jealiche Striche beschnitten hast / so lege die Schnitten widerumb zusammen / daß es gang und gleich wird/ wie eine Semmel/ und mache einen dünnen Teyg vom Meel und Eyern/ und umbwinde die Semmel mit dem Teyge/ und lege sie in heisse geschmelzte Butter/ und backe sie fein rösch ab/ dan nimb und schneid sie hübsch / wie die beschnitten nach der Quere oder Länge/ unnd lege sie umb ander Gebackens.

Das CXXIII. Capitel.

Ein ander Gebackens mit Bletteren von Eyern.

Gebackens mit Bletteren von Eyern. **W**iltu haben ein ander Gebackens mit Bletteren von Eyern / so mache die Bletter gleich mit Confect oder Mandeln/ die da gefärbet seyn mit Farben/ und lege auff die Blätter ein klein hübsch hölkern speiliche/ und winde dieses bald fein drum/ daß es keulicht wird/ wie ein Holz/ und bewahre es mit kleinen speilichen an den Dertern/ dz nicht auslaufft/ und bewinde es mit einem Teyge/ wie forne geschrieben stehet/ backe es ab in einer heißen Butter/ und wanns gebackten ist/ und wilt es auf geben/ so schneide es hübsch in die Länge auf vier theil voneinander und lege das wol umb andere Gebackens.

Das CXXIV. Capitel.

Gebackens von Oblatblättern mit Farben.

Gebackens von Oblatblättern mit Farben. **W**iltu machen Gebackens von Oblatblättern mit Farben / so bestreich die Oblatblätter mit Confect / es sey was es wolle / und lege ein Blat sechs oder acht übereinander/ wie dicke du es haben wilt / und drucke es fest zusammen/ und schneid es nach der quere/ zweyer quer Finger breit / und verschleuß es umb die örter mit einem Teige/ und lege sie in eine heisse Butter/ und brate es wol und wann du es herauf nimmest / so lege es in ein Tuch/ das die Butter fein darein treget.

Das

Das CXXV. Capitel.

Spene oder ander groß Gebackens im Mörfel zu backen.

Spene in Mörfel zu machen.

Wiltu backen Spene / oder ander Gebackens im Mörfel / so nim Milch und Eyer / so viel du des Teiges haben wilt / und mache einen starken Teig / und wann du ihn kanst gebrauchen / daß er hüpsch treuge ist / so decke ein hübsch rein Tischtuch auff ein Tisch / und strewe Meel drauf / unnd wircke den Teig fluchs mit den Händē / so lang bis er gar zeh wird / dz du ihn kanst mandeln / darnach mache daraus Spene / oder and groß Gebackens / du mußt es fein gleich machen / nicht zu dicke noch zu dünne / und wann du es einlegest / so muß die Butter wol heiß seyn / sonst wird es fett / un so du wilt magstu in solchen Teig Rosingen werffen / unnd machsts machen wie Confect stücken.

Das CXXVI. Capitel.

Höfliche Streubel zu machen.

Streubel höflich zu machen.

Wiltu machen höfliche Streubel / so mache einen dünnen Teig von Meel und Eyer / mit zu dicke noch zu dünne / wiltu / so mach ihn gelb oder weiß / schütte darein Zucker / geuß ein wenig weiß Bier darein / und klopf den Teig nit allzu lang / daß er nit zeh wird / bohre 2. oder 5. Löchlein in ein Töpflein / wie viel du wilt / die da hübsch scheidlich seyn unnd thu den Teig in das Töpflein / unnd laß es hübsch lauffen in die Butter / und laß es hübsch hacken / drehe die oberste seite hernider / und wanns gebacken ist / so lege es in eine Schüssel / bestrewe sie mit Zucker / und gib sie hin.

Das CXXVII. Capitel.

Eine Weinsuppe zu machen.

Weinsuppe ohne Eyer zu machen.

Wiltu machen eine Weinsuppe ohne Eyer / es sey in der Fasten oder sonst an einem Feiertag / so nim einen Topf / ein halb oder ein Quart Wein / schneid darein brosam von einer Semmel / und setze es zum Feuer / lege Honig oder Zucker drein / und laß es wol sieden / und schlags durch ein Sieb / und thue sie wider in den Topf / und würg es mit allerley Würge / nur nit mit Negeln / schütte kleine Rosingen drein / und schneid auch gebehete Semmel länglich / wie die Nöhren / auf böhmisch drein.

Das CXXVIII. Capitel.

Einen guten Senff zu machen.

Senff gut zu machen.

Wann du wilt einen guten Senff haben / so nim denselben und wässere ihn rein / und schütte ihn in einen Reibtropf / und nim darzu gebrühete Mandeln / unnd reib ihn wol durcheinander ganz klein / mache ihn auf mit einem Wein / und treib ihn durch ein Tuch / wiltu ihn süß haben / so thu Honig und Zucker drein / diesen Senff magstu gebrauchen / zum Gebraten / oder zu kalten Ochsenfüßen / oder zu wilden Schweinen Häuptern.

Das CXXIX. Capitel.

Ein rothe Einduncke zu machen.

Rothe Einduncke zu machen.

Wiltu machen eine rothe Einduncke / von rothen Rüben / die da gut ist / so mache sie hübsch rein und schneide sie scheidlich / lege sie in einen Topf / und vermache sie oben mit kleinen Hölzern / unnd

stürze den Topf über einen andern Topf / da heiß siedent Wasser thien ist / und laß sie drüber stürzen / so werden sie weich werden / so geuß darauf einen guten Senff / und laß sie stehen / so wird der Senff gar roth werden / und wann du ihn wilt gebrauchen / so gib ihn zu gebratenen Fischen / oder ander Gebratenen.

Rothe Rüben wohl zuzurichten.

Wasche die Rüben fein rein ab / koch sie in reinem Wasser / bis sie fein weich werden / wann sie genug gekocht haben / so schele sie rein ab / schneide sie klein davon / und kleine viereckige Stücklein Merrettich mit Kümmel / geuß Essig drüber / und laß stehen. Doch soltu die Rüben ehe du sie schneidest / mit frischem Brunnenwasser begießen / und nach deinem Gefallen zwene / drey oder mehr Tage stehen lassen. Dis ist eine gute Commensalke.

Das CXXX. Capitel.

Kälberne Brätlein zuzurichten.

Wiltu machen gute Kälberne Brätlein / als Rehbrätlein / so schneid sie hübsch länglich / nim gestossene Karbe / und gestossene Wacholderbeeren / und lege diese Brätlein in eine Mulde oder Reibtopf / salze es nit zu sehr und bestrewe es fein mit der Karbe / und mit den Wacholderbeeren und laß es darinnen eine Nacht oder drey / wohl liegen / wann du sie wilt gebrauchen so spicke sie.

Das CXXXI. Capitel.

Hübsche blawe Hechte zu sieden.

Wiltu hüpsche blawe Hechte sieden / so nim halb Wasser und halb Wein / setze das Wasser mit dem Wein in einen Tiegel / übersalze es wol / und farbe die Hechte wol / mit einem guten Bier / oder Weinessig / unnd laß hüpsch blau werden / darnach lege sie in das siedent Wasser / und laß sie wol sieden / gib ihnen gut Feuer / und laß sie nit zu treuge ein sieden / so wirstu hüpsche blawe Hechte haben / also magstu auch Karpen kochen.

Das CXXXII. Capitel.

Ein Ferkel fein rösch zu braten.

Wiltu eingefült Ferkel fein rösch braten / so salze es auff einer Mulden oder Schüssel / steck an einen Spiß und brich ihm den Rücken / daß es krumb wird / lege es zum Feuer / und laß es hüpsch braten / unnd wanns treuge wird / so nim warm Wasser in einen Topf / das salze wohl / und streich das Ferkel immer zu einmal oder vier damit / wann es dan wider treuge und schier gebraten ist / so bestreibe es mit einer Schwarten / und gib ihm eine gute Hitze / so wird es fein gischen / darnach bespreng es widerumb mit Salz ohne Wasser / so wird es hübsch rösch werden / unnd gib es hin.

Ein Füssel zum Ferkel zu machen.

Wann du wilt machen ein Füssel zum Ferkel / so nim alles Eingewend vom Ferkel / ohne die Därmer und Magen / und seude es wol / und lege dann die Füsse aus / die laß ganz / das ander hacke / darzu nim Peterfilien un Meyeran und Rosmarien / woz du am liebsten haben wilt / und brosam vō einer altbackenen Semel / so viel du ihr bedarffst un ein eben

stück reinen Speck / und hache das wol durch einander / und schlage hernach darein 5. oder 6. Eyer / darnach das Yerekel groß ist / daß es gleichwol nit zu dünne wird / sonst lauffts auß / und würze es mit Pfeffer und Saffran.

Das CXXXIII. Capitel.

Ein Muß / wie gerührte Eyer zu machen.

Muß wie gerührte Eyer zu machen.

Wiltu machen ein Muß / wie gerührte Eyer / so nim auff eine Schüssel zehen Eyer / und schlage sie in einen Topf und reib darein ein Mußcate / und zuckere es / daß es wol süsse wird / und mache es wohl gelb mit Saffran und salze es ein wenig / das es süsse bleibet / und klopffe das wol durcheinander / mit der Würze / und nim ein wenig weiß Meel / als da möchte seyn ein Löffel voll oder zween darnach dich dencke darunter und nim den Milchfahn oder Rahm / und der da gut und süsse ist / und nit zusammen latzt / ein halb quart / oder ein wenig mehr / thu in eine Pfanne / und laß ihn sieden / und wann er wol seud so schütte das geklopffte Ding drein / und rühr es fein / wie gerührte Eyer / es muß nicht lange stehen / che man es macht / sonst wird es reichigt / wann man gleich das Gerichte dar vor isst / so muß es anrichten / und mit Zucker bestreuen / che du es hingibst.

Das CXXXIV. Capitel.

Ein Eyeruchen oder Spißkuchen zu machen.

Eyeruchen oder Spißkuchen zu machen.

Wiltu machen einen Eyeruchen / so nim guten süßen Milchfahn oder Rahm / und einen Eßlöffel vol oder zween Hefen / ist der Spiß groß so mußtu auch desto mehr Hefen nehmen und schütte wol Saffran darein / daß es schön gelb wird / gleich auch noch ein wenig Butter darein / und klopff es wol durcheinander / dz es hübsch schlecht wird / und mach einen Teig darauf / der da fein loß ist / und dir rit an den Händen kleben bleibet / und thu kleinen Krosting darein / und schmiere den Spiß mit Butter / wie zu einen andern Eyeruchen / jedoch nit allzufett / dz er nit abfällt / und nim den Teig und brich stücker darvon / und welle es lang auff einem Brette / und duncke die Hände ins Meel / auff daß dir nit anklebet / und mache aus dem Teig ein stück oder sechs / darnach des Teiges viel ist / und wann du es wilt umb den Spiß winden / so klopff es ein wenig mit der Hand / daß es breit wird und leg es mit dem Ort an den Eyeruchen Spiß / und laß dir einen den Spiß umbtreiben / dz du den Teig heraussch windest / wie man möchte herumb winden ein Seband / und wann du desselben Teiges ein stück herumb gewunden hast / so klopff es ein wenig zusammen / daß es breit wird / und sich am Spisse zudeckt / darnach nim ein ander stück Teig / lege es an den Spiß / und winde es aber herumb / wie das vorige / dz thu so lang / bis der Spiß voll wird / und schlags dann vollend fein gleich an / daß es überall gleich wird / und nit am Spisse bleibet / oder fort ruckt / und nim ein Faden / und binde ihn fein lose damit / und lege ihn an zum Feuer / und laß ihn backen / und wann er halb gebackte ist / so berouffe ihn mit einer Butter / und salze den Teig zuvor hin zu rechter Masse / und besprenge ihn auch gleichwol am Spisse / und wann du die Röhren abschneidest / so magst

du Butter zulassen / und dieselbe in kleinen Schüslein den Eyeruchen darein zu duncken / neben dem Eyeruchen hingeben.

Das CXXXV. Capitel.

Ein verlohren Hünlein zu machen.

Wiltu ein Gericht machen / so mā ein verlohren Hünlein nennet / so nim einen Topf / da an derhalb Quart hinein gehet / setze rein Wasser darinnen / und lege Peterfilien drein / und wann sie wohl gesotten ist / so seyge es rein durch ein Tuch oder Sieb / und schlahe 5. oder 6. Eyer in ein Töpflein und schneid Peterfilien dran / wiltu so thu auch kleine Krostingen hinein / und schütte Saffran oder Pfeffer hinein / zu klopff das wol / und setze das Peterfilien Wasser zu / und laß es auff eheste sieden / und mach dann solch Wasser auch gelb und saffere es ein wenig / und salze es / und mach es mit geschmelzter Butter auff allerbeste / und wann es am sehrsten seudet / so salze die zuschlagene Eyer und geuß sie in das Wasser / so seud es zu hauffen in einen Kloss / drehe den Topf umb / und laß es melslich umb den Rand sieden / bis es also wird / wann man mit einem Löffel darauf drucket / das sich in der Suppen umbdrehet / so gibts hin sampt der Suppen also ganz / ungerühret auff.

Das CXXXVI. Capitel.

Ein ander Gerichte zu machen.

Wiltu machen ein and Gerichte / so setze einen Topf von einem halben Quart mit Wasser zu / lege Peterfilien drein / und laß sie wol mit sieden / und nim dar ein Brosam von zweyen altbackenen Semmeln / die zerrühre / daß sie als eine Hendengraupen werden / schlage dann 5. oder 6. Eyer drein / und schütte Pfeffer und Saffran drein.

Das CXXXVII. Capitel.

Witten machen ein gut Soeh / auff Lächse / Haufen / Stür oder schweinen Widprett.

So nim Depffel Zwibeln / und klümpe das das ist ungeschöpfte Bier / laß es miteinander sieden / daß die Depffel und Zwibeln weich werden / und nim gebehet Brodt / reibe dasselbe mit den Zwibeln und Depffeln / schlags durch / und würze es damit ab.

Das CXXXVIII. Capitel.

Einen guten Knobloch zu machen mit Depffeln.

Nim Depffel und schele sie / und schneid und koch sie / daß es wird wie ein Muß / und thue sie ein wenig vñ Feuer / und laß sie kühlen / nim Knobloch und schele ihn und zugliede ihn / und geuß kalt Wasser drauf / und laß ein wenig stehen / das sich das bitter heraussch zeugt / darnach nim ihn wider aus dem Wasser / un zureib in / thu die Depffel unter den Knobloch / und reib sie miteinander / doch dz die Depffel nit zu sehr gerieben werde / un setze einen guten scharffen Wein oder Bieressig zum Feuer / laß ihn sieden / und schäume in / und setze ihn wid in dz kühle / daß er überschlägt / damit man den Knobloch nit verbrühe / darnach geuß den Essig auf den Knobloch und die Depffel / nim das fette / das vom gebratenen getroffen ist / geuß es alles wider aus dem Reibtopff in ein Töpflein / und setze es über das Feuer /

wer laß es fein untereinander pregeln darnach zu theil das gebratene / unnd geuß den Knobloch dar auff auff das gebratene / unnd gib es so hin / oder geuß es in ein Schüssel / das mans zum gebratenen welches gang gelassen werden soll / einduncke.

Das CXXXIX Capitel.

Ein gute Kesse / das ist / ein gut Mus /
Tschwecken / Kirschen oder Weichseln / das sind sawre Kirschen.

Mus von Kirschen Tschwecken zumachen.

Nimb Tschwecken oder Weichseln einen Kessel voll oder vier / röste eine schnitte weiß Brod oder drey / thue das also in einen Wein oder Essig / laß es siedern / wann die Schnit wol weich werden / so treibe dz also durch ein Tuch oder Durchschlag der nit weiltöchericht ist / thue daran Honig unnd einen Löffel voll Butter / und schütte daran Aunerföner / Kirschkörner / Würge / Pfeffer / Meleken / geliebt dir / wann du die Kesse auff die Schüssel gibst / beschütte sie mit zuschnittenen Mandelkörne unnd Rosincken.

Das CXL. Capitel.

Ein gute Kesse von von Kraßbeeren.

Mus von Kraßbeeren zumachen.

Nimb reine Kraßbeeren / zureibe sie in eine Topf / unnd nimb eine Handvoll Kornmeel unnd Weizenmeel / so vil dich dunckt / reib das darzu / unnd geuß ein wenig Wein dran / treib es durch ein Tuch oder Durchschlag / thue in einem Tegel auff ein wenig Butter / mach es süsse mit Honig oder Zucker / würge es schlecht mit Meleken / vergiß nicht zu falzen / wan du sie auffgibst / geliebt dir / so bessere sie mit was du wilt.

Das CXXI. Capitel.

Kindfleisch in einer Salse.

Nimb Kindfleisch das gut / koche es das es gar werde / darnach schäle Fischloch / so vil dich dunckt / zureib das klein / zulass ihn mit einem sawren Wein oder Essig / wann das Fleisch gekocht ist / so geuß das also auff / unnd geduncke an das Salz.

Das CXXII. Capitel.

Anderer Salsen.

Kindfleisch mit einer Salsen zureiben.

Nimb sawre Weinbeeren / Salbenblätter / unnd zwey Hauptknobloch / zureibe das also mit einander / unnd thue darzu Petersilien / so wirstu ein gut Salsen haben / wann dz Fleisch gekocht ist / so geuß die Salsen oben drauff / des Salzes vergiß nicht.

Das CXXIII. Capitel.

Ein guter Kompus auß sawren Kirschen.

Kompus auß Milch zumachen.

Nimb sawre Kirschen / thue die Stiele darvon unnd koche sie in ihrem eigenen Sothe / wann sie gekocht seyn / treibe sie durch ein Tuch / laß sie kalt werden / unnd thu Honig dran / unnd stoff Galgan / würge sie damit unnd mit Meleken / darnach thu sie in einen gläsern Topf / wann du sie auffgibst / so beschütte sie oben mit Ingber / Also magstu den Kompus zu Fischen im Salz / oder zum Gebratens geben.

Die Schlesier / Meißner / Bogtländer unnd andere Apici machen ihnen auch einen Kompus auß Schaffmiltch / Kühmiltch oder Ziegenmiltch / das nennen die Schlesier Herbstmiltch / dann im Herbst pflügen sie es zubrauchen zu den gebratenen

Vögeln unnd Gansen / Schweinenbraten unnd andern Gebratens. Die Meckelburger nennens Sültenmiltch / als were es gesalgene Milch / da doch kein Salz darzu gebraucht wird. Sieneimen einen rauhen Topf / der ungeglazurt ist / dann in dem wird es besser / als in dem geglazurten / darein gießen sie die Milch warm / wie sie vom Vieh gemolcken ist / nur durch ein rein Tüchlein gesieget / lassens drey Tag also stehn / unnd rühren ihn nicht unnd / aber nach dreyen Tagen / rühret man sie alle Tag einmal unnd unnd gibts mit dem Breten in einem Salztischen auß in Tisch / man darff den Rahm darvon nit abnemmen / so darff man auch nit dar auß nasche / sonst verdirbt er / man darff auch kein Wasser dar ein kommen lassen / wann er zu dicke wird / so geuß man wider ein wenig Milch darein. Man macht auch ein feine einduncke oder Embamina im herbst von den reiffen Schleh / davon an einem andern Drth.

Die Bogtländer machen ihre Herbstmiltch
also im angehenden September.

Wann sie rühren oder Butter machen / so thun sie die Butter auß der Buttermiltch / lassen die Buttermiltch im Fasse / gießen süsse Milch drunter / darnach gießen sie wider einmal warme Milch drunter / unnd lassen sie in der Stube stehn / einen halben tag oder wie lang sie wollen / darnach ziehen sie den Zapfen unten auß dem Fasse / lassen das lautere hinweg lauffen / das dicke thun sie dan in einen reinen Topf / setzen in die Speise Kline / oder Kammer / unnd brauchens. Sie gießen auch kalten Milchrahm oder Sahm drunter / unnd quirlens durcheinander / sonst wird es zu dicke.

Eine Salse auß Brunkresse.

Reibe Brunkresse mit Essig in einen Reibasche unnd thue ein wenig Honig drein oder Zucker / oder beydes.

Salse auß Brunkresse zumachen.

Rote Rüben wol zuzurichten.

Nimb die Rüben / schneide ihnen oben dz Kreutz ab / dz es etwa eines Fingern breit dran bleibt / unnd wasche sie rein ab / oder schüttelt nur die Erde ab / koche sie in einem Wasser / das sie weich werden / unnd laß auch alle Fasen dran / verlege sie mit keinem Messer / sonst seud das Wasser die röthe gar auß / Wann sie weich genug gekocht seyn / so streife ihnen die eusserliche Haut mit den Händen fein weg / unnd schneide sie eines theils breit ab / unnd schneide kleine Speltlein von gar rein gemachten Meerrettigwürgeln / unnd lege es fein schichtz / erst eine schicht Meerrettig / darnach eine schicht rothe Rüben / eine schicht Kümmel / geuß essig drüber / unnd laß stehen / doch soltu di Rüben / che du sie schneidest / mit frischem Brunwasser begießen / unnd deines gefallens zwene oder drey tage stehen lassen. Etliche braten sie im Backofen / bis sie ihnen die euserste Haut abstreiffen können / Es ist ein gut Comment Salse.

Rothe Rüben zuzurichten.

Einen guten Salat zumachen.

Gute Salat kan man auff allerley weise zureichen / von Brunkress Gartentresse / Rabunziken / Lactuken / schlechtern oder krausen / Sawerhauff / Winterkresse unnd dergleichen / derer wirstu etliche wol wissen zuzurichten / warm oder kalt / mit Butter / Essig unnd Baumöl.

Salat zumachen.

Aber der weisse Hauptkohl gibt auch einen guten Salat / wann man ihn mit einem Messer fein zertich schneid / geuß Baumöl dran / oder Butter und Essig / man salzet es auch ein wenig.

Item / in Frülning schneidet man den jungen Hopffen ab / der erst aufwechset / und kochet den mit Rosinen / und geuß Baumöll dran / und jffet mit Brod / welches mein Vatter von Mathia Placcio Allyrico in der Schlessien gesehen / das war sein einiges Essen gewesen / von den andern Theologen weit abgefondert.

Magst auch Capern zum Gebratens essen / oder Oliven / die bekombt man in den Apodecken eingemacht / die verhindern die substructiones / so vom Gebratens leicht kommen können.

Lactuca oder Lattig ist auch ein guter gesunder Salath damit sich der Drache im Frülning wider erholet / wann er unlustig wird.

Latticht / sonderlich der krause und zarte / ist dem Magen bequem / kühlet und leschet den Durst / bringet den Schlaf / erweichet den Stuelgang / mehrer die Milch / bringt lust zum Essen / mit Baumöhl / Essig un Salt bereret und im anfang des Nachtmals gessen Marthiolus.

Gurcken Salath ist unter den andern auch nit der schlimbste / so die noch jung geschelet / scheidt sich geschnitten / mit Weinessig / Baumöhl / Salt un Pfeffer zugerichtet wird / schmecket excellent.

Ein Leberkuchen in zumachen.

Leberkuchen zumachen.

Nimb ein Beschlincke vom Kalbe / schneide die Ohren bey dem Herzen her auß / wirff sie weg / schneide die Leber herunter / das ander thu alles mit einander ein wenig gefalzen / in einen Topff / und thue ein wenig reinen Speck darzu / lege drey schleifen darzwischen / und oben drüber zwey geblichen / geuß Wasser dran / un laß kochen.

Hacke dieweil die grüne Leber allein / darnach hacke das gekochte auch allein / dann presse es / und nimb das sehe hinweg / hernach breite das Melein in die Pfann / menge das gehackte in einer Schüssel untereinander / schlage zwey oder drey Eyr drumter / geuß Rahm dran (die Vogtländer nemmens Milchrahm oder sahn) thue kleine Rosinen drein / schütte es in die Pfanne / auff's Melein / und laß in der Köhren mit einander braten.

Kindfleisch im Aschloch.

Kindfleisch im Aschloch zumachen.

Koche das Kindfleisch wol im salt / das es gar werde / schele Aschloch so vil dich düncket / thu darzu unreiffe Weinbeeren und Peterfüllen / koche dz in einer fetten Rindernen suppen / wann dich düncket / gib das Fleisch auff die Schüssel / und geuß das oben drauff.

Das CXLIV. Capitel

Ein gute Mohnsuppen zumachen.

Mohnsuppen zumachen.

Zureibe den Mohn kleine / zulaf ihn mit Wein / seige ihn durch ein Sieb / thue daran ein wenig Weizenmehl laß es also sieden / würge es mit Pfeffer / Ingber / Saffran / Muscatenblumen / röste weiß Brod / schneide das fein länglicht / und thue es auff die schüssel / geuß die Suppe oben drauff des Saltzes sey eingedenck in allen Dingen.

Das CXLV. Capitel.

Endten oder Birekhüner im Schwarzen Sothe zumachen

Nimb Birekhüner / mache sie rein / salze sie unnd brate sie wol halb / darnach nimb einen Wein / und thu darein gesottene Tschwenken / oder Kirschchen einen Löffel voll oder zween / röste ein se mitte Weißbrod / thue die auch darzu / laß das also sieden und seuge darnach das Soth durch ein dach / nimb die Endten oder Birekhüner / lege sie in das soth / laß sie also kochen / bis sie vollend gar werden / düncket dich das soth zu sayer so thue Honig oder Zucker daran / und würge es mit Pfeffer / Ingber / Meleken / thue ein wenig Schmalz daran / wann du sie auff die Schüssel gibst / schneide Epffel feintenglicht wie Rüben / pregel sie ein wenig in einem Tiegel / mache sie gelb / lege sie oben auff die Endten oder Birekhüner.

Endten unnd Birekhüner im schwarzen Sothe zumachen.

Das CXLVI. Capitel.

Endten oder Birekhüner in einer gelben Brühe.

Su darffst sie nit braten / mache sie rein / unnd harve ihnen die Flügel ab / brate sie auf einem Kohste / un röste eine schnitte weiß Brod oder zwö thue das also mit einander in einen Mörsel / zustof das auff's kleinste / das es werde wie ein Käse / und koche die Endten oder Birekhüner / das sie gar werden / und nimb eine Suppe vom Rindfleisch / die nit allzu sehr gefalzen / zu lasse das zustoffene im Mörsel / und treib es durch ein Tuch / und lege die gekochte Birekhüner darein / würge sie mit Pfeffer / Saffran / Muscatenblumē / und thue ein wenig schmalz daran / schneide das viereckigt / und lege das auff die Birekhüner / bestrewe sie mit Ingber / Zimmetrinde / was dir geltebet.

Endten unnd Birekhüner in einer gelben Brühe zumachen.

Das CXLVII. Capitel.

Birekhüner oder Endten in Zwiweln.

Brate sie wol halb / und schele Zwiweln / hacke sie fein klein / und röste sie in einem Tiegel / dz sie braun werden / darnach zuhacke die Endten oder Birekhüner / und koch sie in einer Rindernen suppen dz sie vollend gar werden / und zulaf darnach die geröste Zwiweln mit ein wenig Wein / unnd würge sie mit Pfeffer / Saffran / des nit viel / und Meleken / und thue die Zwiweln oben darauff in den Kessel / schawe das das Soth nit zu lang ist / unnd gib es auff die Schüssel.

Endten unnd Birekhüner in Zwiweln zumachen.

Das CXLVIII. Capitel.

Vögeln in Birnen gekocht.

Koche die Vögel / das sie gar werden / nimb darvon die Lebern und Köpffe / zureibe und zustof das kleine / und zulaf es mit einer Rindernen suppen / die nicht sehr gefalzen ist / seige das durch ein Sieb / und lege die Vögel in das Soth / schneide Birnen und koche sie sonderlich in einem töpfflein / darnach thue sie zu den Vögeln / und würge sie / laß sie auff sieden / gib sie auff die Schüssel / dz Salt habe eingedenck.

Vögel in Birnen gekochen.

Das CXLIX. Capitel.

Gebratene Vögel gefüllet in der Würze.

Zitu die Vögel also zurichten / so psücke die Vögel fein rein / un nimb sie auß / un schele eysel oder

oder Birnen/und nimb ein reinen Speck / und ein stiel oder zwey Peterfilien / und eine gute handvoll Rosincken / hacke das durcheinander / und fülle es in die Vögel / spreite sie zu / daß dz süßsel nicht heraus feller / und stecke die Vögel an den Pratspiz / und brate sie darnach nimb eine gute Milch oder Rahm sende die / und leg die gebratene Vögel dar ein / würke sie ab mit Saffran / Ingber / Muscatenblumen / und gib sie auff die Schüssel.

Das CL. Capitel.

Hafelhüner oder trappen in einem gelben Sothe zumachen.

Hafelhüner in einem gelben Sothe zu richten.

Nehme die Hafelhüner oder Trappen / und brate ein halbe Henne / wann sie gebraten ist / so thue sie in einen Mörsel / zustoß sie klein / und zulass die gestossene Henne mit einem Sothe / darinne du die Hafelhüner kochest / zustoß auch etliche Peterfilien würzeln / treib das durch ein Tuch oder Durchschlag / unnd thue es also auff die Hafelhüner / würke sie mit Pfeffer / Ingber / Saffran und Muscatenblumen / scharve / daß das Soth nicht zu lang sey / und gib sie auff die Schüssel / des Salzhabe eingedenet.

Das CL. Capitel.

Ein Soth auff Käphüner / Käphäne / auch sonstigen Hüner zumachen.

Soth auff alteren Hüner zumachen.

Nehme sie / daß sie gar werden / nim ein handvoll Reis / koch den wol / darnach thu ihn in einen Mörsel / röbste ein Schutte weiß Brod oder zwey und eine Humerleber oder zwo / und pregel das in einem Tegel im Schmalze / darnach thu das zum Reis im Mörsel zustoß das wol / und laß mit dem Sothe / darinnen du die Hüner kochest / treibe das durch ein durchschlag / der nicht weilsöchericht ist / und geuß das also auff die Hüner / würke sie mit Saffran / Ingber / Muscatenblumen / laß dz auff sieden unnd gib sie auff die Schüssel. Einen Capaurohne Feuer zukoche / besihe Mizaldum centur. 9. Aphor. 22.

Das CLII. Capitel.

Allerley gebratene Hüner anzurichten

Gebratene Hüner anzurichten.

Nehme Hüner jung und alt / unnd thue einen Löffel voll gefottene Zwetschen oder Kirschen in einen Wein oder Essig / laß das also auff sieden / darnach treib dz durch ein Tuch oder Durchschlag / züglette die gebratene Hüner / lege sie darein / würke sie mit Pfeffer / Meleken / und ein wenig Saffran / duncker dich das Soth zu sawr / so lege ein wenig Honig darein.

Das CLIII. Capitel.

Junge Hüner auff Vngerisch.

Junge Hüner auff ungerisch anzurichten.

Nehme die Hüner wol / und nimb Zwibeln / schele sie und koch sie im Weine wol / thu darzu Peterfilien würzeln / wann das wol gekocht ist / so zureibe dz klein / als eine Salse / und treib das durch ein Tuch mit dem Wein darinnen du die Zwibeln gefotten / thue ein wenig Weinestig darzu / unnd lege die gekochte Hüner dr ein / würke sie mit Ingber / Zimmerrinden / Muscatenblumen / Saffran / wiltu dz zieren / so pregele Mandelkernen / Rosincken / unnd ehue sie darzu / als auff grossen Höffen gebräuchlich ist.

Das CLIV. Capitel.

Gebratene Hüner in einem grünen Soth.

Nimb Hüner / salze sie / unnd brate sie / darnach nimb Peterfilien / Salsey und Römische Salsey / zureibe das fein klein / als eine Salse / und zulass das mit einem Weine / und treibe das durch einen engen Durchschlag / das es nicht allzu dünne sey / reib auch eine Schutte weiß Brod / darnach mache das fein warm / geuß das auff die Hüner / duncker dich zusawer seyn / so thue Zucker an dz Soth / und gib das auff die Schüssel geliebt dir / strewe oben auff Zimmerrinde / oder Ingber gestossen.

Hüner gebraten in einem grünen Soth zumachen.

Das CLV. Capitel.

Auff einander Art Hüner anzurichten.

Nehme die in einer rindernen Suppen / mit sehr gesalzen / wann sie gekocht seyn / nim Essig mit Wasser gemischt / thu dar ein einen Löffel voll oder zweye gefottene Zwetschen / oder Kirschen / und eine Dapencke oder zweye von Roekenbrod / daß laß also sieden / darnach zureibe die Dapencken klein / treib sie durch ein Tuch oder Sieb / lege die Hüner in das Soth / laß sie ein wenig sieden / würke sie mit Pfeffer / Ingber / Meleken / und ein wenig Saffran / geliebt dir / so ziere sie oben auff mit gelb gemachten Epffeln / wann du sie auff die Schüssel gibst.

Hüner auff ein ander Art anzurichten.

Das CLVI. Capitel.

Ein gutes Resche auß Kalbes Gehirn.

Nehme das Gehirn wol / darnach reibe das in einem Reibtopff / unnd zulass mit einem guten Wein / unnd geuß es in einen Kessel oder Tegel schütte darzu eine handvoll / oder so vil dich düncket Griech / mische das durcheinander / würke es mit Saffran / unnd schütte ein wenig Feldkümmel dran / laß es im Tegel auff sieden / und mache sie mit Honig / wann du sie auff die schüssel gibst / beschütete sie mit Zimmerrinde / oder mit gestossenem Ingber.

Resche auff Kalbgehirnen zumachen.

Nieren gut zuzurichten.

Nimb die Nieren / so viel du wilt / hacke sie fein wie ein Geschincke / schneide Zwibeln darunter / geuß Rahm dran / unnd schlahe ein Ey darein / thue es in die Bratspfanne / und in die Röhren.

Nieren zuzurichten.

Nierlein zukoche.

Thu die Nieren in einen Topff / unnd koch sie fein ein / hernacher nimb sie wider dar auf / schneide sie in speltlein / röbste Zwibeln in ein bislein Butter / darnach schütte die f. in dünne geschnittene Nieren darein / unnd wann es untereinander brät / so geuß ein wenig Fleischsuppe darein / unnd laß auff sieden. Ist ein herrlich gut Essen. Ebner massen maa man auch kleine Vögel zurichten.

Nierlein zukoche.

Graupen auff eine sonderliche Art zuzurichten.

Koch die Graupen erstlich mit Wasser / darnach geuß ein wenig Essig dran / laß noch einmahl auff sieden / hernach wann du sie anrichtest / so thue ein wenig Pfeffer unnd Ingber gestossen daran / ist ein gut Essen wann man einen Kauffch gehabt.

Graupen auff eine sonderliche Art zuzurichten.

Oder /

Koch die Graupen allein / wann du dann Rindfleisch bey dem Feuer hast / und wann du es auff gibst /

G j

so geuß

so geuß fleischsuppe vber die graupen in der Schüssel / und is sie mit Löffeln / also essens die Schlesier.

Das CLVII. Capitel.

Eine Keschel oder Nuss von weissen Rüben

Keschel von
weissen Rüben
zumachen

Rhe die Rüben wol / darnach zuhacke sie auff kleinste / und thue Honig in einen Tegel / schütte die Rüben drauff / laß sie also drinnen preßeln / daß sie nit alzu dicke werden / nimb Aertörner und Polnischen Kimmel / justof das zu Pulver / thue es darein / würze es mit Ingber / Melcken / Zimmetrinde Pfeffer nit zu viel / gib sie auff die Schüssel / dz Salz hab eingedenck.

Das CLVIII. Capitel.

Ein gut von Soth allerley Vögel.

Soth auff al-
lerley Vögel
zumachen.

Rhe die Vögel in einem schlechten Wasser / und nim ein stücke wol gekocht Rindfleisch / zuhacke das klein / darnach stof es in einem Mörschel wol / verbrenne eine Birnen oder dreÿ auff den Koln / daß sie schwarz werden / und röste eine schnitte weiß Brod / justof das alles wol / und zulaf mit einer Rinderne suppen / die nicht allzu sehr gefalgen ist / und reibe das durch ein Tuch / und lege die gekochten Vögeln dreÿ / schele die Birne zuhauende sie in vier stücken / lege sie darzu / laß sie mehlich siedn / würze sie mit Ingber / Muscatenblumen / Zimmetrinde / Pfeffer nicht viel / laß es ein wenig auffsieden / gib sie auff die Schüssel.

Das CLIX. Capitel.

Ein gut Soth von Rebhüner.

Soth auff
Rebhüner zu-
machen.

Nim ein Stück gekocht Rindfleisch / unnd ein wenig reinen Speck / zuhacke das klein / thue das in ein Mörsel / justof es wol / nimb ein schnitte oder zwei weiß Brod braun geröstet / unnd koche Rebhüner sonderlich in einem Topffe oder Kessl / und nim eine Rinderne Suppe / die nicht allzu sehr gefalgen / zulaf des in dem Mörsel / das du gestoffen / treibs durch ein Tuch / und lege darein die Rebhüner / geuß ein wenig Wein daran / würze sie mit Ingber / Zimmetrinde / Saffran / Muscatenblumen / Pfeffer / deß nit zu viel / laß dz darinnen mehlich auffsieden / das Soth mache nicht zu lang / deß Salzes habe eingedenck.

Das CLX. Capitel.

Wilde Endten zuzurichten.

Wilde Endten
zuzurichten.

Rhe die Endten / und damit ein stücke Speck / darnach nim den Speck / die Lebern von den Endten / braun geröstet weiß Brod Peterfilien / justof den in einem Mörsel zulaf es mit dem Sothe / da du die Endten innen kochst / treib das durch ein Tuch / zulege oder zuhacke die Endte / lege sie in das Soth / würze sie mit Pfeffer / Saffran / Melcken / geuß ein wenig Wein dran / laß das mehlich auffsieden / und gib sie auff die Schüssel das Salz habe eingedenck.

Das CLXI. Capitel.

Büchhüner oder Endtvogel in einem guten Sothe.

Büchhüner o-
der wilde End-

Pstücke dieselbigen / und nim sie auf / wasche sie mit Weine / hastu nit Wein / nim einen guten

Essig / gemischt mit Wasser / thue darzu Hünerblut / ten in ein soß / coche dz fein mehlich / röste ein schnitte weiß Brod zuzurichten. oder zwei / daß sie schwarz werden / lege sie in einen Rinderne suppen / darnach justof sie / nim darzu Peterfilienwurzel zulaf das mit der Suppen / da du die Endten innen seudest / treib dz durch ein Tuch oder Sieb / zuschneide die Endtvogel / lege sie in das Soth / würze sie mit Pfeffer / Ingber / Saffran / thue Schmalz daran / laß das also auffsieden / und gib sie auff die Schüssel Besiße das 197. Cap.

Zahme Endten anzurichten.

Nim zahme Endten / plücke sie / unnd mache sie wol rein / brate sie / unnd mache darnach ein Kirsch / mus / geuß es darauff / unnd gib sie auff die Schüssel / und gib sie hin auff den Tisch.

Das CLXII. Capitel.

Vögel in Senff zuzurichten.

Rhe die Vögel / darnach zurich den Senff / fein klein / zulaf den mit einem Essige / treib ihn durch ein Sieb / leg Honig dran / so viel dich dünck / und lege die Vögel in einen Topff / geuß den Senff oben drauff / laß es kalt werden.

Das CLXIII. Capitel.

Schöpfenfleisch in seinem eigenen Sothe zuzurichten.

Rhe dz Fleisch wol / wann du es gekocht hast / so seige der suppen ein theil darvon / unnd geuß ein wenig Essig daran / und nim Salbeyblätter / wirff sie daran / coche sie also / du hast ein gut Essen.

Das CLXIV. Capitel.

Schöpfen Fleisch mit Weinbeeren.

Rhe das Fleisch wie vor / darnach wann es wol gekocht ist / so nim etliche Tauben / plücke die Beeren darvon / und geuß ein theil des Soths vom Fleische ab / schütte die Weinbeeren davon / laß es also siedn / wann du das Fleisch auff die Schüssel gibst / bestreue das mit gestoffenem Ingber das Salz habe allzeit eingedenck.

Das CLXV. Capitel.

Einen Hasen in seinem eigenen Sothe anzurichten.

Setze den Hasen zu in einem schönen Wasser / thue deß Bluts darzu / untermische das vor / an rühre biß wol siedent wird / unnd schneide Epffel lenglicht wie Rüben röste sie in einem Tegel ein wenig / mache sie gelb mit Saffran / wann der Hase gekocht ist / würze ihn mit Pfeffer / Ingber / Neglein sind gut darbey / und wann du in auff die Schüssel gibst / so schütte die Neglein oben drauff.

Das CLXVI. Capitel.

Allerley Wildpret das da gefalgen ist.

Wasche das Wildpret auß einem Wasser oder Weßlichen / daß das salt vergehet / und coche es in einem Kessel oder Topff / darnach röste eine schnitte Brod oder zweÿ / thue sie in etnen Essig mit Wein gemischt / zuschneide etliche Epffel / thue sie auch darzu / laß den also siedn / wann es wol weich wird / so treib das also durch ein Tuch oder Sieb / unnd leg das gekochte Wildpret darein / würze es womit dir geliebt / auch magstu gelbe Epffel darauff schütten / wann du es auff die Schüssel gibst / so dir gefelt.

Das

Das CLXVII. Capitel.

Wilde Endten oder Birckhüner in einem schwarzen Sothe zuzurichten.

Wilde Endten Birckhüner in einem schwarzen Sothe zuzurichten. Numb Zweselen oder Kirschen/ die gesotten seyn/ einen Löffel voll oder zweene/ thue sie in einen sauren Wein oben drauff / treib das durch ein Tuch oder Sieb/ und stecke die Birckhüner an/ laß sie wol halb braten/ darnach zulege sie/ oder laß sie ganz wie du wilt/ lege sie in dz Soth/ laß sie kochen/ bis sie gar werden / dunckel dich / daß das Soth zu sauer sey / so lege Honig oder Zucker daran/ unnd würze sie mit Pfeffer/ Ingber / Nelcken / thue ein wenig Schmalz dran / geliebt dir / mache gehle Eppfel darauff / wann du es auff die Schüssel gibst.

Das CLXVIII. Capitel.

Ein Hirschen Wildpret in einem neuen Sothe.

Hirsche Wildpret in einem neuen Sothe zuzurichten. Numb das Wildpret / wasche es / trucke es wol auß in den Wein/ zuhacke das Wildpret zu stücken/ und nim eine gute Nixderne Suppen/ die nit allzu sehr gesalzen/ und den Wein/ seud das in dem Sothe/ laß es wol weich werden/ wann es also eine weile gesotten hat / schlage es in eine Mulde/ überließ das Wildpret/ und reibe das Soth durch ein Tuch/ daß es nit allzu dicke ist / lege das Wildpret wider drein/ nim eine gute handvoll Rosincken/ zuschneide Mandelkern/ Würge/ Pfeffer/ Ingber / Nelcken/ Saffran daran/ laß sie also wol sieden/ bis es gar wird.

Das CLXIX. Capitel.

Ein jung Lämlein auff Polnisch.

Lämlein auff Polnisch anzurichten. Thawe das Lämlein auff stücken/ koch es / dz es gar werde/ darnach hacke Zwibeln fein klein rösthe sie/ daß sie braun werden/ wie auff einen Hasen/ darnach nim ein Wein oder Essig/ thue die gerösthe Zwibeln darein/ würze es mit Pfeffer/ Ingber / Muscatenblumen / Nelcken / Saffran/ und lege das Lämlein in das Soth / laß es auff sieden schaw daß du es nicht zu sehr salzest.

Das CLXX. Capitel.

Wachteln im Rahm oder Sahn zu machen.

Wachteln im Rahm anzurichten. Nache die Wachteln / daß sie gar werden / darnach wasche sie rein auß/ und klaube die stumpf dorn darvon / darnach nim ein süßen Sahn oder Rahm/ laß den sieden/ unnd würze es mit Pfeffer/ saffran / geliebt dir / thue Muscatenblumen darzu / lege die Wachteln darein/ laß sie auff sieden/ und gib sie auff die schüssel.

Das CLXXI. Capitel.

Vom Kalbfleisch.

Kalbfleisch kochen. Numb Kalbfleisch / das nicht Knochen hat/ lege das in ein kalt Wasser / laß darinne vber Nacht liegen / darnach zuschlage das auff einem stoek mit einem knüttel / unnd nim ein stücke speck / zuhacke das / sambt dem Fleische klein / thue darzu Rosincken/ und grüne Peterfilien/ und schlahe vier oder fünf Eyer daran/ misch es druch einander/ würze es mit Pfeffer / saffran/ was dich dunckel/ setze in einen Topff Wasser zu / laß es sieden / mache sie

lautlich ein auß dem gehacke / wirff sie in das heisse Wasser/ laß sie darin sieden/ und zuhacke ein wenig speck / thue ihn darzu / und würze es mit Pfeffer / saffran/ wiltu / so hacke ein wenig Peterfilien darā laß es also kochen/ bis es gar wird.

Das CLXXII. Capitel.

Einen Rehekopff zuzurichten.

Rehekopff zuzurichten. Nache einen Rehekopff wohl / mache ihn auff s reineste / klaube die Knochen vom Fleisch / zuhacke das Fleisch auff s kleinste / schele etliche Eppfel/ hacke sie auch drunter/ und thue Honig darzu / so viel dich dunckel / würze sie mit Pfeffer/ Ingber/ Nelcken/ Zimmetrinden/ auch Saffran / thu das also in einen Tie gel auff Butter/ laß also wol aufpregeln/ der Butter darff nicht zuviel sein/ wann es gar ist/ so gib es auff die Schüssel.

Das CLXXIII. Capitel.

Anderer Mörser zumachen.

Mörser auff ein ander Art zuzurichten. Thue dem Kopff wie vor / zuhacke das Fleisch auff s kleinste / thue das in einen Mörsel/ zustoß es wol/ darnach zustoß etliche Eyer/ unnd zulaß das gehackte Fleisch damit/ treib es durch ein Tuch mache es mit Honig süße / reibe ein wenig weiß Brod daran würze es mit Ingber/ Zimmetrinden Nelcken/ Saffran/ dz nicht viel / thue das auff ein heiß Schmalz in einen Tegel / laß es wol aufpregeln/ und gib es auff die Schüssel.

Das CLXXIV. Capitel.

Anderer Mörser.

Nache den Kopff/ mache in reine/ hacke dz klein rösthe von weiß Brod zwo Dopencken/ das sie braun werden/ lege sie in Honig/ daß sie weich werden / zureibe sie / unnd thue sie unter das gehackte Fleisch / würze es mit Pfeffer / mit dem mehresten Ingber/ Nelcken/ Saffran nicht viel / thue das in einen Tegel/ auß ein heiß Schmalz / schütte eine Handvoll Rosincken dran / unnd geuß ein wenig Wein darzu/ laß das also wol pregeln/ das nit viel Feuchtigkeit darinnen bleibet/ unnd gib es auff die Schüssel / geliebt dir / geuß darauff Zimmetrinden/ oder Troye.

Das CLXXV. Capitel

Ein Hirschen Wildpret auß Rindfleisch.

Hirschwildpret auß Rindfleisch zumachen. Numb Rindfleisch das mager ist/ lege es in einen Wein/ mit Hünnerblut gemischt / laß es eine gute weile darinne/ darnach koch es / aber nit allzusehr in dem Weine / thue darzu wolgeräster weiß Brod/ und treib das also durch ein Tuch/ würze es mit Pfeffer/ Nelcken/ Saffran/ und rösthe Eppfel/ zureibe die kleine / mache sie gelb / lege sie in das Soth/ zuhacke das Fleisch zu Stücken/ lege sie in dz Soth/ laß es kochen/ bis es gar wird / lege es auff die Schüssel.

Das CLXXVI. Capitel.

Würste von Eyeren zuzurichten ein gut Gericht.

Würste von Eyeren zumachen. Numb etliche Eyer/ zuschlage/ und rühre sie / wie sonst gerührte Eyer / daß sie wol hart werden/ darnach nim Peterfilie / ambt etlichen Burglen/ zuhacke sie fein klein mit den gerührten Eyeren/ und mische darzu ein wenig Weizenmeel / so das nicht B jii weich

weich genug were / schlag darzu ein Ey oder zwey / die rohe sein / und mische sie durcheinander / mache Struigel drauff / wie Würste / und lege sie in Butter / und röhrste sie wol / darnach mache ein fein söhlein / lege die Würste auff ein Schüssel / geuß das Soth oben darauff.

Bratwürste im Soth zumachen.

Bratwürste im Soth zumachen.

Koche die Bratwürste mit Wasser / hernach nim ein Ey / und ein halb Messel die helfte dicken Rahm / quirl das Ey darcin / geuß ein wenig Essig darunter / würze es mit Saffran / schneide die bratwürst in speltlein darunter und laß in der Pfannen auffsieden / es wird ein hübscher dicker Soth.

Das CLXXVII. Capitel.

Ein gut schlechte Soth auff Ohtraupen.

Soth gar schlecht auff Ohtraupen.

Mache sie sonderlich / erstlich auß dem Salz / darnach seud etliche Peterfilien wurkeln im Wasser / röhrste weiß Brod / thue das darzu / zureibe es miteinander klein / zu laß es / würze es mit Pfeffer / Ingber Saffran / Muscatenblumen / geuß dz auff die Ohtraupen / laß es auffsieden / du mußt das Soth vorhin durch ein Sieb seigen / ehe dann du es auff sie geuß.

Das CLXXVIII. Capitel.

Einen Hasen in seinem eigenen Soth zum Abentessen.

Hasen in eigenem Soth zuzurichten.

Zhake den Hasen / nim eine Kinderne suppe / mische sie mit Wein / thue darcin Hasenblut / eine Dopencke oder zwo weiß Brod / und zuschneide etliche Epffel / thue sie auch darzu / lege den Hasen darcin / laß ihn also mit dem allen eine gute weile sieden / rühre es fleißig / daß es nit zusammen leufft / darnach nim und schütte den Hasen mit dem allen in eine Mulden / und kläub den Hasen auß dem Soth / lege ihn wider in den Topf oder Kessel / und zureibe die Dopencken / Epffeln und Zwibeln klein / zulass sie mit dem Sothe / reibe das durch ein Tuch oder Sieb / geuß es wider auff den Hasen / laß ihn sieden / bis er gar werde / würze es mit Pfeffer / Ingber / Melecken / thue ein wenig Schmatz darcin / laß es auffsieden / gib ihn auff die schüssel / geliebt dir / schneide Epffel feil lenglicht / röhrste sie ein wenig / mache sie mit Saffran gelbe / lege sie in ein schüssel auff den Hasen / daß ist ein lustig Gerichte.

Das CLXXIX. Capitel.

Einen Kindern Braten auff Ungersisch.

Kindern braten auff Ungersisch zuzurichten.

Nim einen Kindern Braten / der gut ist / lege ihn in kalt Wasser / laß ihn vber Nacht liegen / darnach zuschlage ihn mit einem tittel / false ihn ein / darnach brate ihn kaum halb auff eirem Kohle / darnach nim einen guten Wein / darzu ein wenig Essig / schele etliche Zwibeln / schneide sie feil klein / nim eine Handvoll Wachholderbeer darzu Kummel / so viel dich düncket / zuschneide ein Apffel oder vier klein / misch das alles durcheinander / würze es mit Pfeffer / Ingber / Muscatenblumen / und Saffran / lege den Braten in einen reinen Topf / geuß den Wein darauff / und schütte dz auch darzu. Darnach nim ein stürge / decke den Topf zu und schmiere ihn fein zu / das der Brodem nit heraus kan / laß das also in ihm selber sieden / bis dich düncket / das er wol eingesotten / und des Sothes nicht viel ist / mache den Topf fein auff / und gib den Braten also auff die schüssel. Vide sup. c. 107.

Das CLXXX. Capitel.

Einen Hecht gebraten in Zwibeln oder ohne Zwibeln.

Shup den Hecht auff's reineste / hacke ihn zu stücken / wasche ihn fein auß / und false ihn / laß in eine weile in Sals liegen / darnach bace in in öhl oder Butter / hacke Zwibeln klein / röhrste sie daß sie braun werden / und würze sie mit allerley Würze / ohne Muscatenblumen / zulass sie mit einem Weine oder Essig / lege den geröhrten Hecht auff die schüssel / geuß die Zwibeln oben drauff. Wiltu ohne Zwibeln / so nim etliche gute Epffel schele sie und hacke sie feil klein / und zureibe ihr ein theil daß sie werden wie ein fassen / und nim ein wenig Wein oder Essig / darzu thue die gehackten / auch geriebene Epffel / würze sie wie vor / dünckel dich das soth sawer / lege Honig daran / und geuß es auff den Hecht.

Hecht in ober ohne Zwibeln zuzurichten.

Das CLXXXI. Capitel.

Zum Abentessen ein gebackten Hecht.

Nim den Hecht in Butter oder öhl / darnach nim ein süßen Sahn oder Rahm / schlage darcin zween oder drey Eyerdotter laß die Milch mit den dottern sieden / mische daß sie nicht zusammen lauffet / würze es mit Pfeffer / Ingber / Muscatenblumen und Saffran / wann du den Hecht gebackten hast / lege ihn auff die schüssel / und geuß den Rahm oben drauff.

Hecht gebackten zuzurichten.

Das CLXXXII. Capitel.

Altgebackene Hecht oder Karpfen.

Shupe die Karpfen / wasche sie / und nim sie auß stecke sie an einen spiß / false sie / brate sie wol und mache ein solch Soth darauff / brate etliche Epffel / und wann sie gebraten seyn / so thu sie in einen Mörsel darzu etliche Rinden von Kockenbrod / zustoß das auff's kleinste / zu laß es mit Wein und Essig durcheinander gemischet / treib dz also durch ein Tuch oder sieb / würze es wol mit Pfeffer / Melecken und Saffran / nim die Fische / schabe das gebrante darvon / und lege sie in das Soth / dz sie auß sieden / gib sie auff die schüssel / geliebt dir / schneide Epffel lenglicht / mach sie gelb / röhrste sie ein wenig / lege sie oben auff die Fische / geliebt dir / beschütte sie mit Ingber oder Zimmetrinde.

Einen gefalkenen Hecht wol zuzurichten

Nim den Hecht / geuß rein Wasser dran / das es drüber gehet / laß einsieden / daß eins Fingers hoch Soth dran bleibet / false es ein wenig / thu frische Butter dran / und laß noch eins auffsieden / schneide schnitlein Semmel in die Schüssel streu deines Befallens Peterfilien darauff / und geuß de Hecht sambt der suppen drüber. Wiltu / so magstu guten dicken Sahn oder Milchrahm daran gießen / wann du die grüne Butter hinein / hust / und mit sieden laßest. Ist beydes zu Föhren und Hechten / gebräuchlich.

Hecht gefalken zuzurichten.

Speck sawre Fisch.

Seud die Fische ungestümmer im Sals ab / und seud sie wol ein / schneide Speck und Zwibeln feil klein / und kresche es mit einander im Tegel / und geuß es nur vber die Fische her.

Fisch Speck sawer zumachen.

Das

Das CLXXXIII. Capitel.

Von Kälbernen Klößchen.

Kälberne Klöße zu machen.

Hacke das rohe Kalbfleisch fein durcheinander/ und hacke ein gut stück Speck / mit unter/ thue klein geschmittene Petersilge darzu unnd hacke sie mit/ schlahe 3. oder 4. Eyer drein/ strewe Pfeffer/ Saffran/ und Ingber dran/ laß in rein Wasser fieden/ und wirf die Klößlein hinein mit einem Löffel/ laß sie mit fieden. Aber man muß sie nur über Kohlen kochen/ sonst werden sie pränglich/ darffst sie auch nicht rühren mit dem Löffel/ sondern rütele nur den Topf/ darnach nim sie herauf/ und lege sie zum gekochten Kalbfleisch/ unnd laß sie mit kochen/ die hinder Viertel am Kalbe sind am besten darzu die seyn fein fleischicht.

Klöße auff ein ander Art zu machen.

Oder nim Semmel/ lege sie ins Wasser/ unnd laß sie drinnen weichen: Wann sie weich ist/ so drücke das Wasser/ rein aus / unnd geuß gebratenen Speck drauf/ nim Timian klein geschmittenen und mengs drunter/ schlahe ein paher Eyer dran / thue Pfeffer unnd Saffran dran/ nim darnach Meel/ und rühr das alles untereinander/ daß es wird wie ein Teig / unnd lege mit einem Löffel immer einen Klump nach dem andern ins Kalbfleisch/ wann das Fleisch gar ist/ und laß es miteinander aufffieden.

Klöße auff ein ander Art.

Oder nim Kalbfleisch deines gefallens/ so viel du wilt / hacke es klein schlahe zwey oder drey Eyer drein/ biß es gar klein ist / geuß darnach ein wenig Rahm daran/ thue Würz und Sals darein/ mache kleine Klöße daraus/ und laß es kochen/ oder quirle die Eyer in dem Rahm/ thue ein stücke Fleisch oder etliche in rein Wasser/ setze es zum Feuer/ wanns auffsend/ so lege die gemeldte Klößlein drein/ unnd laß es kochen/ biß es genug hat.

Semmelklöße auff ein ander Art.

Semmel klöße auff ein ander Art.

Nim vor drey Pfening Semmel/ schneide sie zu kleinen stücken/ des gleichen Zwibeln/ unnd röste es alles untereinander in Butter/ schlahe ein paher Eyer in guten Rahm/ schüttes das geröste auch darein/ wiltu/ so magstu geschmittene stücklein Speck/ und einen Löffel oder etliche Weizenmeel darzu schütten/ und alles untereinander gequirlet / in der Pfannen ein bißlein Butter zugehen lassen/ das gequirlete hinein gegossen/ und in der Röhren oder Backofen backen lassen/ ist ein gut Essen. Du magst auch ein Hien oder Bratwurst / auch wol ein fett stücklein gereichert Schweinen oder Schöpfensfleisch unter diß gequirlete legen.

Semmelklöße auff ein ander Art.

Ein ander Weise.

Nim dicke Milch / schlahe ein Ey drein/ brocke Semmel drunter/ salze es/ machst auch Saffran drunter nemen/ quirle es untereinander/ thue ein bißlein Butter in die Bratpfanne/ unnd geuß das temperirte drein: Ist ein fein Essen.

Auff ein andere Weise.

Ein ander Art.

Nimb eine dreypfenning Semmel/ schneide sie die quer über in schnittlein/ unnd ein halb nößlein Rahm schlahe drey Eyer dran / schneide eine Zwibel und ein wenig Speck drein/ neben grüne Kräuterich/ als Petersilten/ Salbey/ oder Gunderman/ geschnitten und gefalsen / auch untereinander gequirlet/ und über die geschnittene Semmel gegossen/

laß es drein kriechen/ hernach thue mit einem Löffel Weizenmeel dran/ das es dicke wird/ thue auch zerlassene Butter drein/ und wann das Wasser feud/ so lege die Klößlein mit einem Löffel drein.

Meelklöße zu machen.

Meelklöße zu machen.

Schneide die Rinden von Semmel/ und vier ecklichte stücklein Speck / röste es in der Pfannen untereinander schütte es in die schüssel/ nim Milch/ salze sie/ und quirle ein Ey drein / hernach schütte schön Weizenmeel auff das geröste/ geuß das gequirlete dran/ und mache die Klöße nicht zu hart/ und nicht zu dünne ein/ setze zum ersten Wasser zum Feuer/ wann es feud/ so lege die Klöße mit einem Löffel drein/ wiltu Fleisch drunter kochen so laß in einem sonderlichen Topff kochen/ und thue es unter die Klöße.

Das CLXXXIV. Capitel.

Fische in Lemonien zu fieden.

Nimb fünf oder sechs Lemonien / darnach sie groß sind / unnd von einer Semmel/ viel brosam/ koche die Lemonien / und weiche die Semmel in Wasser/ reibs miteinander/ schlags mit Wein durch/ und thue Zucker darein/ würze es mit Ingber/ Saffran/ Pfeffer/ darnach lege die Fische in kalt Wasser/ laß sie fieden / und wann sie eingefotten seyn/ so geuß daß Soth drauf/ und laß ein wenig aufffieden / schütte darnach Zimmetrinden darauf.

Das CLXXXV. Capitel.

Fische im Pohlischen Soth.

Schuppe die Fische/ salze sie ein/ darnach nim Zwibeln/ zerhacke und koche sie/ und weiche ein bißlein Semmel in Wasser/ und druckts wider herauf/ darnach nim ein Apffel/ schneid ihn auch und reibs miteinander/ schlags mit Wein durch/ würze es mit Saffran/ Pfeffer/ Ingber/ Zucker/ lege die Fische in kalt Wasser/ wann sie eingefotten seyn / so geuß das Soth drauf/ laß wider aufffieden/ darnach schütte Reglein auff die Schüssel.

Das CLXXXVI. Capitel.

Fische mit Epffeln.

Schuppe die Fische/ salze sie ein/ unnd schneide gute mürbe Epffel fein würfflichte/ lege die Fische in kalt Wasser/ wann sie bald eingefotten sind/ so schütte eine Handvoll oder zwo drein laß sie mit fieden/ die andern Epffel nim/ geuß Wein darauf/ würze es mit Saffran/ Pfeffer/ Ingber/ Reglein/ Zimmet und Zucker/ laß ein wenig warm werden/ und wann die Fische eingefotten sind/ so geuß das Soth darauff/ schütte Zimmet auff die Schüssel/ oder feud die Fische allein / darnach nim halb Epffel unnd halb Zwibeln/ wohl miteinander gekocht/ reibs mit Brofam von einer Semmel in einem Reibtopf/ schlags mit Wein durch/ thue Zucker darein/ würze es/ wann die Fische eingefotten / so geuß es darauf/ unnd laß fieden/ schütte Einamey auff die Schüssel.

Das CLXXXVII. Capitel.

Schmerlein zu fieden.

Laß daß Wasser fieden/ und liese die Schmerlein in einen Topf / geuß Essig drauf/ der kalt ist/

laß sie ein wenig zappeln/ salze das Wasser/ unnd geuß ein wenig Wasser darzu/ so kalt/das es nicht feud/wañ du die Schmerlein neim thust/ so werden sie hübsch blau und krumb.

Das CLXXXVIII. Capitel.

Einen frischen Ahl zu braten.

Frischen Ahl zu braten.

Schlag ihn mit einem Nagel durch den Kopf irgend an/ schneid ihm den Bauch auff/ biß an den Nabel / nim das Eingeweide heraus darnach schneid die stücke / so groß du wilt / brich den Grad voneinander/ dz sich die Ader herauß zeucht/ wasche ihn rein/darnach salze ihn ein/laß in 1. stund 2. oder 3. im salze liegen/oder darnach du Zeit hast/ stecke ihn an/und frische Salbey darzwischen/nicht nahe zusammen/ laß ihn langsam braten/ 1. stunde 2. oder 3. den Kopf streiffe auch schneid ihm den Schnabel hinter den Augen ab/ unnd nim ein bißlein vom Schwanz und wirffs miteinander weg.

Das CLXXXIX. Capitel.

Steinbeissen zu sieden.

Steinbeissen zu sieden.

Laß sie in einen Topf / brühe sie mit siedendem Wasser/ quirl sie flugs / unnd seige es abermal ab / darnach schweiffe sie mit kaltem Wasser 2. mal ab/ lege sie in kalt Wasser/ salze sie recht laß sie treuge einsieden / gib gestossen Ingber darzu/auff den Tisch/ darein man sie tuncet / wann man sie isset.

Eingut Gefüll zum Braten und andern

Eingefüllern braten zu machen.

2. Nim ein Mößel Rahm/weniger oder mehr deines gefällens/ schlage 2. oder 3. Eyer drein/thue für 2. oder 3. Pfemning Saffran dran/ und so viel Nosiren/als du wilt/ drunter quirls unter einander/salze es/schneide ein pahz Zwißeln klein/ rößste sie in Butter/ unnd geuß die gequirlere fülle dran/ laß auffsieden/ den Braten oder was du sonst füllen wilt/ ein jung Hünlein oder junge Tauben/ oder was es etwan ist/ mustu zuvor fein lösen/ in unnd auswendig salzen/dz dicke / drein füllen/und wann der Braten bald gebraten ist / das lauter darauf glessen.

Einen Quareß zu machen.

Quareß zu machen.

3 Nim Milch/je dicker je besser/ so viel du wilt/ schlahe ein Ey oder mehr drein / thue Salz unnd Saffran drein/ setze es in einem Topf in die Röhr/ wiltu es nit warm essen/so laß es kalt werden/ist ein gut Essen für den gemeinen Mann.

Gesottene Fische und sawer Eyer zu zureichten.

Fische und sawer Eyer zu machen.

4. Nim ein bißlein Butter/laß in der Pfannen zergehen/ thue die gesottene kalten oder warmen Fische darein/und rühre es untereinander/darnach geuß halb Rahm und Essig daran / das ist ein gut Essen/wer es nicht besser haben kan.

Ein anders.

Ein ander Art.

5. Nim Butter/zulasse sie/modo jam prædicto. schütte die Fische drein/geuß ein wenig von der gesottene Fischsuppen / unnd ein wenig Wasser und Rahm darzu/ laß untereinander sieden/schütte klein zerschnittene Peterfilien drein/und laß noch einmal auffsieden/wird auch gut zu Essen.

Gurcken zum Gebratens.

6. Wann du nicht eingemachte Gurcken zum Gebraten bekommen kanst/ so nim grüne Gurcken/ schele sie/schneide sie wie breit du wilt/ in scheiblein etwan einen silbergrosche breit/ geuß frisch Wasser drauf/ laß eine viertelstunde drauffstehen/ welches das Wilde herauß zeucht/geuß das Wasser wider darvon. Darnach bespreng es mit Salz / geuß Weinessig oder Bieressig drauf / schütte Pfeffer drauf/ etliche nehmen auch Baumöhl darzu/ setze es auff den Tisch zum Gebratens: Wañs ein Tag oder zwene gestanden hat/ so magstu es wol auffgeben/ besihe im 5. Buch das 70. Capitel.

Gurcken zu Gebraten.

Zinnen Gefäß fein schön helle und klar zu machen.

Nimb Baumöhl/und Kreide/stoß die beyde fein kleine/und stipffe auff die Kreide und darnach auch ins Dehl/unr reibs zimmerne Gefäß damit/ so wird schön weiß und blanck als ein new Silber.

Zinnen Gefäß hell zu machen.

Bergüte Gefäß zu reinigen.

Schlahe und reibe rothe Ziegelsteine fein klein/ und reibe die übergüte Becher / Schüsseln unnd Kannen / so wol auch die Silberne Gefäß damit so werden sie schön und fein rein.

Bergüte und silberne Gefäße zu reinigen.

Das CCX. Capitel.

Wie man Stockfisch kochen soll.

Im den Stockfisch/weiche ihn eine Nacht in ein scharffe Laugen/ geuß darnach alle Tage frisch Wasser einmal oder drey darauf / so lang biß er weich wird/ wasche ihn rein geuß kalt Wasser darauf/setze ihn zu/und salze ihn nit / laß in wol einsieden/thue ihn in eine Schüssel/geuß gekreischte Butter darauf/und strewe Salz auff den Rand. Wann mans auch also haben wil/ so muß man in der Butter Zwißeln rößfen/ unnd drauffschütten Wañ du ihn aber mit Zwißeln wilt gekocht haben/ so setze ihn zu/laß ihn wol einsieden/schütte ihn aus/ und lüese die Gräten rein aus/und schneid Zwißeln/ so viel als des Fisches/oder auch mehr/ thue es in ein töpfflein/geuß warm Wasser drauf/laß ihn einkochen/darnach würge ihn mit Saffran/ Ingber/ Pfeffer/ thue auch ein Löffel vol Butter drein/ und salze ihn und richte ihn an.

Stockfisch zu kochen.

Stockfisch auff zweyerley weise anzurichten.

Lege die zerschnittene stücke dieses Fisches in warm Wasser/ laß sie weichen / biß dichs genug dünckel zu seyn hernach seude sie in Wasser/ unnd brenne heisse Butter drauf / thue Kümmel und Salz drüber her/ ist ein gut Essen.

Stockfisch auff zweyerley Weise zu zureichten.

Oder nim die Suppen ein Theil/darinne die Fische gekocht/ seude geschchnittene Zwißeln darinnen/ pflücke die gekochte stücke Fisch / und thue sie unter die Zwißeln/geuß Rahm darein/und quirl ein Ey darunter/unnd brocke Semmel darein/ thue auch ein wenig Saffran dran/und laß wider sieden. Es ist fast einerley.

Halbfische zu kochen.

Nim Halbfisch/laß sie erstlich einen halben oder ganzen Tag oder Nacht weichen/darnach seud sie in reinem Wasser/thue ein wenig grüne Butter und Rahm drein/laß sie wider auffsieden/ vergiß der geschnit.

Halbfisch zu kochen.

Schnittene Petersilien auch mit dran/ unnd wann es satt gefotten hat / unnd du es anrichten wilt/ so schneide zuvor einen Semmel schneidelein weise/ und geuß es darüber/ wird hübsch zu genießen.

Das CXCI. Capitel.

Fisch mit Petersilienwurzel zu siedem.

Fische mit Petersilienwurzel zu siedem.

Shabe die Petersilienwurzel wasche sie rein aus/ thue sie in den Tiegel/ laß wol siedem/ darnach salze es doch nicht sehr/ schütte die Fische und lege sie darein wanns schier eingefotten ist/ würze es mit Saffran/ Ingber/ Pfeffer/ unnd geuß auch ein Löffel voll Rübenöhl daran.

Das CXCII. Capitel.

Karpen im schwarzen Soth.

Karpen im schwarzen Soth zu machen.

Shabe das Blut/ schupe unnd seud sie / unnd mache das Soth also/ nim das Blut unnd Essig/ Pfefferkuchen unnd Honig/ oder Zucker/ laß es warm werden / unnd wann die Fische eingefotten sind/ so geuß das Soth darauf/ laß auffsieden/ und würze es mit Pfeffer unnd Neglein. Kirschnuß ist auch gut darzu.

Das CXCIII. Capitel.

Frischen Lachs zu siedem.

Frischer Lachs zu siedem.

Reiß ihn/ unnd reiß den Rücken raus/ schneide ihn zu stücken/ stecke speilchen drein/ wasche ihn und lege ihn in kalt Wasser/ dz das Wasser heraus gehe/ salze ihn wol/ laß ihn fein langsam auffsieden/ wann er eingefotten ist/ so geuß eine Kanne geringen Weindaruf/ unnd laß ihn wol widerumb auffsieden/ darnach seige das Soth ab/ nim die stücken aus dem Tiegel/ unnd lege es in einen Reibtopf/ koche den Lachs / ist es genug gesalzen/ so geuß das Soth daruf/ ist es nit genug/ so schütte mehr Saltz in das Soth.

Das CXCIV. Capitel.

Von Föhren.

Föhren zu siedem.

Ohren darf man nit schuppen / man siede oder brate sie/ man nimbe sie/ bey den Ohren aus/ lest die Leber daran hangen kerbet sie / und leget sie in kalt Wasser/ man salze sie allererst/ wan sie auffsieden/ lest sie siedem wie andere Fische mit Butter/ unnd ein wenig Rheinischen Wein/ und gewürze.

Carusen oder Carauschen sawer zu kochen.

Carusen oder Carauschen sawer zu siedem.

Erst koche sie mit Wasser und kleingeschnittene Zwiebeln/ damit lest man sie einsieden/ darnach thu Butter drein und feinen sawren Essig/ unnd Pfefferkraut fein klein geschnitten drein geschutt/ unnd laß also durch siedem miteinander / thue auch Ingber klein gestossen drein/ oder strewe es oben drauf/ unnd gibß auff/ man muß sie zuerst fein schuppen.

Das CXCIV. Capitel.

Hecht Gallart zu siedem.

Hecht Gallart zu siedem.

Nim guten Bieressig / unnd Weizen Bier / so viel du sonst wasser nimbst / wann du ein Hecht wilt siedem/ und thue ein Löffel voll oder so viel dich dunckt Honig darein/ unnd wanns seud/ so schäume den schaum ab/ unnd salze es recht / oder so du sorgest/ es möchte zu sehr gesalzen werden/ magstu den Hecht zu vor einsalzen/ unnd ein weile stehen lassen / unnd darnach ein wenig mit Wasser außschweiffen/ und in Tiegel/ in das Bier unnd Essig legen/ und siedem lassen/ darnach Würze in Tiegel gethan/ unnd mit gefotten.

Das CXCVI. Capitel.

Krebs im Beyfuß.

Thue die Krebs in Tiegel / unnd laß sie kaum halb so sehr siedem/ als sonst/ darnach schele die Schwänze und scheren aus / thue Butter in einen Tiegel/ lege die Krebse darein/ und laß sie röbsten/ biß sie ein wenig braun werden / darnach schneid das ander/ was noch in Krebsen ist/ auch thue es in einen Mößel/ und stoß es/ schlags mit Wein durch/ du magst auch ein wenig Weinessig darzu nemen/ so du wilt/ würze es mit Saffran/ Ingber/ unnd Pfeffer/ und geuß es auff die Krebse/ laß es ein wenig kochen.

Krebse im Beyfuß zu siedem.

Acridophagi seyn kurze Leutlein in Mohrenlande ganz Mager und kohlschwarz/ die essen keine andere Speise/ dann Heuschrecken/ werden nicht viel über vierzig Jahr alt / und sterben mehrtheil an der Leuseucht.

Acridophagi sind kurze schwarze Mohren.

Das CXCVII. Capitel.

Folget wie man die Söther auff Hünere

zurichten und machen soll.

Im Leber Soth.

Koche die Hünere schlecht ab/ lege ein stück speck darein / nim die Brosam von einer Semmel/ weich sie im Wasser ein und druckts wider heraus/ nim die Semmel/ den Speck und die Leber / reibts untereinander/ schlags mit Wein durch/ thue Saffran/ Ingber/ Pfeffer/ Sinamay und Zucker/ unnd sein wenig Hünere soth darein/ geuß daruf/ unnd laß es auffsieden. Man mag auch mit schlechten Hünere soth durchschlagen / unnd Ingber auff die Schüssel strewen.

Soth auff Hünere zu machen.

In Lemonien.

Machs wie auff Fische/ nim nur den Speck der bey den Hünern gekocht ist/ unnd ein bißlein Leber/ und kochs mit.

Im Pohnischen Soth.

Koche sie wie im Leber sothe/ das Soth findestu oben bey den Fischen.

Das CXCVIII. Capitel.

Klawen Gallart zu machen.

Wasche sie mit heissem Wasser auß/ seke sie zu laß sie wol auffsieden/ schele sie auß unnd küle sie und wasche sie außs aller reineste schweiffe sie mit warmen Wasser ab / seke sie wider zu / geuß warm Wasser daruf/ und salze sie/ laß sie kochen/ daß sie mürbe werden. Darnach seige das Soth wider rein ab/ seke frisch Bier zu/ laß wol heiß werden / geuß davon einmal zwey oder drey auff die Klawen/ schweiffe sie ab/ seige es rein ab/ darnach mache das Soth. Nim einen guten Bieressig/ ein Löffel acht/ oder so viel genug ist / und von dem Klawen soth/ das nit fett ist/ unnd Honig/ laß sie auffsieden und scheume es rein ab / würze es mit Saffran/ Ingber/ Pfeffer/ Neglein/ und geuß es auff die Klawen/ laß es auffsieden/ koste es/ und so ihm was fehlet/ geuß das Soth daruf/ strewe Mandeln unnd Rosinen daruf / unnd laß sie stehen und so der Essig zu sawer ist / nim Weißbier oder Wein.

Gallart von Klawen zu machen.

Morchen zu machen.

Nim das Geschlunck/ hackts fein klein unter-

smar

einander alsdann schlahe ein Ey in ein halb Möffel dicke Milch / salze es und quire es untereinander schütte das gehackte auch darein/ quirle noch einst/ thue ein stücklein Butter in die Pfanne/ las es zer- gehen/ und geuß es zusammen/ las sieden/ bis dz es Morchen zu-
zurichten.

Morchen zu-
zurichten.

Strecken oder Kaldaunen wol zuzurichten.

Strecken oder
Kaldaunen
zuzurichten.

Nimb die Strecke die wol sauber und rein gewa- schen seyn/ koche sie/ hernach schneid Eyffel in vier- eckichte stücklein und Zwibeln/ röste sie in Butter/ schütte die gekochten unnd geschnittenen strecke hin- ein las untereinander rösten / geuß Essig drüber/ und las sieden/ richts an und würze es.

Das CXCIX. Capitel.

Einen Rehekopf zuzurichten.

Rehekopf zu-
zurichten.

Nimb den Rehekopff wann er gestreift ist / wa- sche ihn rein aus/ salze ihn und setze ihn zu/ wann er gung gekocht ist/ so thue ihn heraus/ nimb das Ge- hirn die Zung und alle dz Fleisch/ so daran ist/ hack's klein/ darnach lege ein Löffel voll Schmalz in den Tiegel/ geuß ein Kermichen guten Wein darauf/ las es heiß werden/ lege den Rehekopf darein/ las es wol darin kochen/ bis das dieck wird/ schütte viel kleine Rosinen von geschnittene Mandeln darein unnd Zucker / unnd las ein wenig kochen/ darnach würze es mit Saffran/ Ingber Pfeffer/ Zimmet/ unnd wann du es auffthust/ so strewe geschnittene Mandeln/ Zucker/ Rosinen und Zimmetrinden drauf.

Das CC. Capitel.

Eine Rehekule zu braten.

Rehekule zu
braten.

Wassere sie ein / wasche sie rein aus/ unnd steck's in einen Topf siedentheiß Wasser/ las wol brü- hen/ unnd schele die dicke Haut auswendig herab/ spicke sie/ salzs ein/ und stecke sie an.

Rehen Wildpret gekocht.

Rehen wild-
pret zu ko-
chen.

Wasche es rein ab/ und kühle es / darach setze es mit warmen Wasser zu/ und salze es/ lege ein stück Speck darzu/ las es mit kochen / waü es mürbe ge- kocht ist/ mache das Soth darauß/ nimb ein stücke von Wildpret/ und den Speck/ und weiche Sem- meln in Wasser/ und reibs/ unnd schlags mit Wein durch/ thue Zucker/ Saffran/ Ingber/ und Pef- fer darein/ seige das Soth oft vom Wildpret ab/ unnd setze das darauß/ las es auffsieden/ darnach thue Zimmet/ Reglein/ Rosinen/ und geschnitte- ne Mandeln darein/ Item strewe geschnittene Man- deln Rosinen unnd Cynamey auff die Schüssel.

Das CCI. Capitel.

Gekochten Hasen.

Hasen zu ko-
chen.

Wasche ihn rein aus / thue ihn in einen Topff/ salze ihn bald/ nimb die Farbe von dem Hasen/ seige es durch ein Durchschlag auff den Hasen/ ist's zu wenig/ farbe/ so nimb Hünnerfarbe darzu/ lege ein Löffelchen Schmalz/ und ein bißlein Butter/ einer welschen Duff groß daran / rühre es miteinander bis es auffkocht/ wanns gar gekocht ist/ würze es mit Pfeffer/ Ingber/ Reglein/ thue schmalz in eine Tiegel / schütte Saffran rein/ las zer gehen/ unnd

schneide Aepffel fein lenglicht/ thue sie darein/ unnd las sie kreischen/ bis sie weich werden/ wann du den Hasen auffthust/ schütte es gar auff.

Ein andere Art.

Thue den Hasen in einen Topff/ seigefarbe dar- auff/ da nit viel Essig innen ist/ geuß ein kermichen weiß Bier darauß/ unnd warm Wasser/ ein Löffli- chen Schmalz/ ein bißlein Butter/ und Salt/ und rühr es bis auffseid/ darnach schneid Zwibeln klein/ schütts darein/ las mit kochen/ wanns gekocht ist/ würze es mit Pfeffer/ Ingber/ Reglein/ also mag- stu auch Gänsegefröse zurichten.

Auff ein an-
der Art.

Das CCII. Capitel.

Ein Soth auff Birckhüner oder Kephü- ner zu machen.

Kütle die Hüner ab/ setze sie mit warm Wasser zu/ salze sie/ lege ein bißlein Speck darein/ und las kochen/ darnach mache das Soth also. Nimb ein stücke Kuchen unnd den Speck / der bey den Hünern gekocht ist/ reib es miteinander / schlag es mit ein wenig Essig oder Wein durch/ thue darnach einen Löffel 2. oder 3. Hünnerfarbe darein/ rühre es miteinander ab wann es geforten hat/ würze es mit Saffran/ Ingber/ Pfeffer/ thue Zucker darin/ rüh- re es miteinander abe und geuß das darauß unnd schütte kleine Rosinen unnd geschnittene Man- deln darein/ las auffsieden/ darnach thue Reglein darein/ strewe Mandeln/ Rosinen/ Cynamey und Zucker auff die Schüssel.

Soth auff
Birckhüner
und Kephü-
ner zu ma-
chen.

Das CCIII. Capitel.

Weinsoth auff Getröse oder Eyer.

Nim das Getröse/ wasche es mit warmen Was- ser unnd mit Salt aus / setze es mit warmen Wasser zu/ und salze es las es kochen / scheume es ab/ und lege ein Löfflichen Schmalz darein/ nimb ein Ey/ schlage einen Eyerdotter oder zwey darein/ reib ein bißlein Kuchen/ thue es auch darein/ unnd geuß ein wenig fetts vom Getröse darunter / quirle es miteinander/ seige das Soth vom Getröse / unnd geuß das darauß/ las sieden/ che du es auff's Ge- tröse geußt.

Weinsoth
auff Getröse
oder Eyer zu
machen.

Das CCIV. Capitel.

Schweinen Wildpret gekocht.

Kütle es ab/ und setze es mit warmen Wasser zu/ und salze es/ las kochen/ nimb Kuchen/ reib ihn im Reibetopff/ weiche in mit Wasser ein/ ist dz soth gut/ so geuß des Fetten ein Löffel oder drey daran/ ist's nit gut/ thue ein wenig Schmalz darein/ unnd würze es ab mit Saffran/ Ingber/ Pfeffer/ Reg- lein/ Zucker/ Cynamey.

Schweinen
Wildpret
zu kochen.

Das CCV. Capitel.

Vögel in Aepffeln zu machen.

Kütle die Vögel ab / setze sie zu / unnd salze sie/ wann sie wol eingefotten seyn/ geuß Wein dar- ein/ lege ein Löffel Schmalz darein/ und las sieden/ darnach nimb Aepffel (schneid sie werfflicht/ thue sie in einen Tiegel/ geuß Wein drauf/ las sie kreischen/ bis sie weich werden/ darnach seige den Wein von den Aepffeln/ und thue Zucker/ Saffran/ Ingber/ Pfeffer drein/ und geuß wider auff die Aepffel/ seige das Soth von Vögeln auch ab/ würze es mit Saf- fran/

Vögel in
Aepffeln zu
machen.

fran/Zugber/ Pfeffer/ Zucker/Mezlein/und Eynamen/ geuß auch wider auff die Vögel / laß auff siedem / wann du die ausgethan hast/ so geuß das mit den Epffeln darauf / schütte Eynamen und Zucker auff die Schüssel.

Gebratene Vögel zu machen.

Gebraten Vögel einzumachen.

Nim guten sauren Essig/darnach du es saurer haben wilt (du kauft mit ein wenig reinen Wasser fälschen) laß einsieden/ hernach thue ein wenig geriebenen Pfefferkuchen/ Honig unnd allerley Gewürz darein/laß noch eins auff siedem/ das es dicke wird/ geuß es in einen reinen Topf/ und lege die gebratene Vögel drein/ wiltu sie lange stehen lassen/ so zerlaß die Butter/ und geuß sie oben drüber/ erwä eines Fingers dicke/ und laß es stehen/ wann du Vögel darauf nehmen wilt/ so setze den Topf von ferne zum Feuer/ so zerget die Butter/ nach dem laß wider gesehen.

Kleine Vögel wol zu kochen.

Kleine Vögel wol zu kochen

Setze ein Wasser zum Feuer/ wann es seid so thue die Vögel drein/ laß sie kochen/ hernach thue sie wider heraus / geuß ein wenig Vögelsuppe in eine Pfanne/ reibe vor ein Pfennig Pfefferkuchē darein/ thue ein wenig Würze/ geschchnittene Epffel/ unnd Zwißeln darunter/ geuß Essig darein unnd laß sie dē ein gut Essen/ wann man eine rausch gehabt hat. Oder koch sie erst/ darnach lege Butter in einen Tiegel/ unnd in zerschnittene Zwißeln/ laß sie miteinander kröschē in einem Tiegel/ rühre sie umb/ und gib sie auff.

Das CCVI. Capitel.

Quitten gekocht.

Quitten zu kochen.

Schäle sie/ schneid sie halb auff/ oder in viel Theil schneid den Grubes gar her auß / thue sie in einen Topf/ geuß Wasser darauf/ und lege einen leffel Butter darein/ laß sie halb einkochē/ geuß Wein darauf/ und thue Zucker darein/ laß sie kochen/ biß sie ein kurz Soth haben / schütte Zucker darauf/ wann du sie auff gibst.

Einen Kürbis zuzurichten.

Kürbis zuzurichten.

Nim den Kürbis/ schäle das gelbe her ab/ schneide ihn darnach mitten enswey thue die Kerne und dasjenige/ darinnen sie gelegen/ mit einem Messer heraus schneide ihn hernachmaln wie Rüben/ und setze ihn zum Feuer/ laß ihn kochen/ darnach thue ihn in eine reine Pfanne/ und mache von Milchrahm oder Sahn und Eiern eingefüllt daran.

Ein andere Art Kürbis zuzurichten.

Kürbis auff ein andere Art zuzumachen.

Schäle sie und gewechre aller Massen damit/ wie vor angezeigt / alsdann hacke Zwißeln und den Kürbis untereinander/ schlage Eyer in Milchrahm oder Sahn/ thue ein bißlein Butter in eine Bratpfanne/ quirle es alles untereinander/ und laß in der Bratpfanne backen.

Rüben/ Mohrrüben und Kraut zu kochē.

Rüben/ Mohrrüben und Kraut zu kochen.

Schneid es more solito/ so thue das geschchnittene drein/ laß einkochen / darnach setze ein Suppe davon ab/ salze es und rühre mit einer Kelle untereinander/ geuß guten Rahm daran/ unnd laß noch eines auffkochen/ sind seine Zugemüß für den gemeinen Mann.

Sawer Kraut wird aber auff ein andere Art ge-

kocht/ unnd gemacht/ die Meckelburger legen ein gut stücke Speck drein/ unnd kochens im Kohl/ er sey sawer/ süß oder grün.

Weisser Hauptkohl ist auch leicht zu kochen/ den schneidet man in vier theil/ unnd legt Schweinefleisch drein/ oder fett Hammelfleisch/ oder gut fett Rindfleisch dran/ das ist Magasab vor hungrige Magen.

Das CCVII. Capitel.

Westphälische Schincken zu kochen.

Nim einen guten Strowisch/ und wasche den Schincken mit warmen Wasser rein / unnd schabe ihn daß die Schwarte fein gelb wird/ setze ihn mit kaltem Wasser zu/ laß ihn kochen/ wann er gekocht ist/ koste das Soth/ ist es nit genug gefalzen/ so salze es noch ein wenig/ darnach schütte ihn fein treuge aus/ löse die schwarte ab/ lege Salbeyenblätter drauf/ decke sie wider drüber/ wann du ihn wilt zusehen/ so knicke ihn auff der ebigten Seiten/ am gelack/ das du ihn in Topff bringen kanst.

Das CCVIII. Capitel.

Morchen zu machen.

Nim Eyer und Butter/ und mache einen hübschen Eyerluchen fein braun / unnd hacke ihn fein klein/ nim ein töpffchen voll gute Rahm/ würze ihn mit Saffran/ Zugber/ Pfeffer/ und Muscaten/ unnd schneid Petersilge fein klein dran / darnach geuß es auff die Eyer / und rühre es so lange biß es dicke wird/ darnach thue es in die Schüssel.

Morchen zu machen.

Pülke wohl zu kochen.

Nim die Pülke / wasche unnd schäle sie/ unnd schneide sie hernach fein klein würffliche / thue sie in ein Pfam/ und laß sie siedem/ darffst aber kein Wasser daran gießen/ daß ohne dz Wasser her aus seud dasselbige setze alles rein davon / unnd drücke es aus den Pülzen/ daß solches ist der Pülzen bitterkeit/ schneide Zwißeln auch fein klein würffliche mit drunter / unnd laß sie bald anfangs mit den Pülzen siedem/ wann das alles geschehen/ so geuß Milchrahm oder Sahn / nach dem Augenmaß/ dran/ magst auch Butter dran thun/ unnd lasse es miteinander siedem/ schneid Petersilten dran/ so hastu ein gut Essen vor gemeine Leute/ aber vor grosse Herren dienet es nicht.

Pülke zu kochen.

Als richtet man auch die Morchen zu/ die oben einen schwerzlichen löcherlichen Kopf haben/ allein die stiele würffst man weg davon/ man darff sie auch nicht schelen.

Das CCIX. Capitel.

Ein Mueß zu machen.

Nim ein Salzirigen voll Eyerdotter/ unnd ein Salzirichen den besten Wein / thue Zucker darein und Saffran / thue es in ein töpfflein/ dz es irgend halb voll ist/ setze es zu/ schüre Kohle darun/ daß sie nit daran rühren/ quirle es immer biß dicke wird/ thue es in eine schüssel/ unnd streu Züner drauf.

Ein Mueß zu machen.

Das CCX. Capitel.

Gestürzte Eyer.

Schlage drey Eyer an drey spizen auff / unnd schütte es in ein töpffchen/ quirle sie/ thu Muscaten rein/ unnd fülle es wider in Eyer/ darnach nim geschmelzte Butter/ geuß in dz töpffchen/ wann die Butter

Gestürzte Eyer zu machen.

Butter auffteud/ so laß aus dem Ey in die Butter lauffen/ und wirf die Schale drauf/ so leufft es dar ein.

Wie man geschmelzte Butter machen soll.

Geschmelzte Butter zu machen. Thue die Butter in eine Pfanne / und laß sie zergehen/ hernach quirl ein Löffel voll Meel drein/ und wann du sie über Winter behalten wilt/ so thue ein pah: handvoll Sals drein/ sese sie wider zum Feuer/ und laß sie sehr auffsteden/ geuß sie hernach in einen Topf/ laß sie sich setzen/ was oben schwimmt/ das schöpffe weg/ und geuß sie in ein Kübel.

Das CCXI. Capitel.

Ein gut Zugemüß zu machen mit Cubeben.

Zugemüß mit Cubeben zu machen. Nimb Cubeben und Wein / quirl weiß Meel in den Wein fein dicklicht/ tuncle die Cubeben drein / unnd backe es nochmal in geschmelzter Butter.

Einen Armen Mann zu machen.

Thue Butter in eine Pfanne / und reibe Brod auff einem Reibeisen / fein klein / schütte es in die zergangene Butter / und laß es fein braun bräuen/ das heist man einen armen Mann/ das es ein Essen vor arme Leute ist/ doch essens die Reichen auch wol mit.

Das CCXII. Capitel.

Wie man Kirschen mit Kernen / welches ein gut Zugemüß ist/ machen soll.

Kirschen wie die zu kochen seyn. Nimb Kirschen / thue sie in einen Tiegel/ und laß sie also mit ihrem eygenen Sothe kochen/ unnd luffte sie mit einem Fischleffel unten/ das sie nit anbrennen/ und wann sie nimer viel Soth habe so nimm ein Löffel voll geschmelzte Butter/ unnd tragend ein viertel Zucker/ thus darin / und laß iner fein mehlicht kochen/ lufft sie so lange/ bis sie fein Soth mehr haben wann du luffst/ das sie zischen/ so sind sie gut/ so thue sie in einen ungelasten Topf/ unnd laß sie ein wenig stehen / bis sie oben beschlahen/ darnach nimb geschmelzte Butter/ laß sie wol heiß werden/ und geuß sie auff die Kirschen / sie muß wohl heiß seyn/ das wann du sie auff die Kirschen geußt/ sie im Topffe gar auffsteden/ und das tragend eines Elteds tief Butter darauf ist/ laß sie nit an einem Orte stehen/ das sie auswendig beschimmeln. Wann du sie zum Essen wilt zurichten/ so nimb fein mit einem kleinen Lefflichen die Kirschen herauf/ das du nicht ein groß Loch machest / thue ihr in einen Tiegel so viel du wilt/ und geuß Wein darauf/ unnd thue mehr Zucker und Butter darein/ das sie recht seyn/ und laß mit dem Wein ein wenig widerum kochen so werden sie gut seyn.

Oder nimb eine grüne ungesalzene Butter/ und ein wenig Milchrahm oder Sahn/ lasse die Butter erstlich zergehen/ hernach thue die Kirschen/ rothe oder schwarze drein/ und laß das untereinander in der Pfannen kreschen/ mag auch ein zimlich gut Essen seyn.

Das CCXIII. Capitel.

Ein ander Zugemüß zu machen.

Ander Zugemüß zu machen. Nimb gebrühete Mandelkern/ schneid sie / unnd reib sie fein klein/ thue sie in eine zimliche Schüssel/ und nimb guten Rahm/ seud ihn ab/ sese die zimliche Schüssel auf einen Kost/ scharre Kohlen dar

unter/ unnd gieß ein wenig Rahm auff die Mandeln/ und laß sie in der Schüssel kochen/ bis sie dicke ist/ laß ein wenig kühl werden/ darnach strewe überzogene Anyskörner darauf.

Das CCXIV. Capitel.

Ein Mandelkuchen auff einen Tisch.

Mandelkuchen zu machen. Nimb ein halbfund Mandeln/ zeuchs ab/ unnd ein viertel schön weissen Zucker/ stoß die Mandeln und Zucker klein / schlage zehen Eyer in eine Schüssel/ thue ein wenig Sals darein/ nimm das gestoffene/ rühre es darunter/ geuß Rosenwasser darein/ rühre es auch durcheinander / nimb darnach Meel/ Zucker/ und Rosenwasser/ unnd das weisse von Eyer/ mache einen Teig/ den wircke aus auf einem Boden / lege den Boden in die Pfanne/ schütte das ander gemisch darein/ und thue Kohlen darunter/ und auch darüber/ laß ihn fein Semach backen/ das er nicht anbrennet.

Das CCXV. Capitel.

Einen Schnee zu machen.

Schnee zu machen. Nimb gute Milch / und schneeweissen Zucker/ thue Eyer unter die Milch/ und nimb ein schnit re Semmel oder zwey/ und behe sie/ zeuchs durch einen süßen Wein/ strewe Mandeln und ein wenig Weinbeeren und Butter darauff/ thue es darnach in die Milch und Zucker/ so wird ein dicker Gescht/ den hebe mit einem Löffel herauf auff die Semmel/ bis die Schüssel voll wird/ stecke schöne Blümlein drauf/ und trags auffn Tisch.

Das CCXVI. Capitel.

Von den Schollen oder Plateissen/ unnd Stockfisch zu.

Schollen/ Plateissen/ Stockfisch zu zurichten. Wiltu diese Fische recht gut zurichten / so lege sie zuvor einen Tag in eine gute kalte Laugen/ unnd die folgende Nacht in ein frisch Wasser / und koche sie darnach. Desgleichen soltu auch mit dem Stockfisch / Dörst / und andern harten Fischen thun.

Kürbs Kuchen.

Kürbskuchen zu machen. Man kocht das Fleisch des Kürbes im Wasser gar und schlechts darnach durch/ wie gekochte Erbsen/ und geuß Milch dran/ und rühret ein par Eyerdotter mit nein / thut auch ein wenig Butter dran/ und würcke es mit Pfeffer oder Reglein/ sonst kühlts zu sehr.

Schneeballen zu machen.

Schneeballen zu machen. Nimb Eyer zwey oder drey/ oder vier/ schön klar Weizenmeel / ein wenig Rosenwasser oder Wein / rühr es durcheinander/ wirffs mit einem Löffel / wie ein Ball in geschmelzte Butter.

Beschluß.

Es sey also genug von Kochen gesagt / wer weiter in einer Stad oder Land erwan ein sonderlich gut Gericht antrifft/ der mag es hier ein auch verzeichnen/ dann Kochen ist auch schier der unendlichen Kunste eine worden/ daran man immer weiter und weiter lernen muß.

Wie mans machen soll/ das einem beduncket/ das ein gekocht oder gebraten Fleisch sey voller Würme Mizald. centur. 9.

Aphor. 22. 64.

Ende des dritten Buchs.

**Neue Additiones zum corrigirten
Kochbuch /**

Das CCXVII. Capitel.

**Allerhand Säfte / eingemachte Sa-
chen und Confecten zu machen.**

**1. Dicker Johannis Träubleinsafft
mit Zucker.**

Nimb frische zeitige schwere Johansträublein / breche die Beer von den stielen / und thu dieselbe in ein starcken leinen Sack / und presse den Safft heraus / desselben Saffts nimb 4. Pfunde / setze ihn in einer verglasarten Scherben oder saubern messingten Pfann auff's Feuer / und laß mitemander tochen / so lang bis es gekochet / auff diese weiß kan man auch andere Säfte præpariren / und steck die fürnehmste Kunst nur im siedem.

2. Johans Träubleinsafft ohne Zucker.

Nimb außgepressten Johansträubleinsafft so viel du wilt / setz ihn auff's Feuer / und toche ihn sem sitzig mit stetigem verschäumen zu seiner rechten Consistens dienen beyde insonderheit für den Durst in hitzigen Schwachheiten für sich selbst also bloß / oder mit Brunnenwasser vermischet eingenommen.

3. Roher Saurachsafft.

Nimb die rohte zeitige Beer von Saurach ohn die Stengel / thue dieselbe wie vor gemelt in ein starcken leinen Sack / und zwinge mit der Pressen den Safft darauß / desselben Saffts thu so viel du wilt in ein Messing Pfann / wiewol es besser ist in einem verglasarten Geschirz / setz auff's Feuer / und wann er anfängt zu siedem / so verschäume ihn fleißig / und laß also zum halben theil / oder so dick als ein Honig fein langsam eintochen / so helet er sich ohne Zucker Jahr und Tag / und ist sehr gut für den großen Durst in hitzigen Fiebern / bleibt aber nicht roth etc. wann er mit Zucker gekochet were / sondern wird ganz braun.

4. Roher Quittensafft.

Dieser wird auch solcher gestalt zugericht / unnd ist ganz lieblich einzunehmen / dienet insonderheit denen / welche die rohte Ruhr oder sonst ein Durchlauff haben / daß sie hier von Abends und Morgens ein paar Löffel voll einnehmen.

**5. Kirschenuß oder Latweg mit
Zucker.**

Nimb Amarellen Kirsche so viel du wilt / ziehe die Stiel davon ab / und siede sie mit ein wenig Wein bis sie auffbreissen / darnach reib sie durch ein Sieb / daß der Saft und Marck alles durchkomme / dieses Saffts nimb sechs Pfund / Zucker vier Pfund / mische es durcheinander / und toche es so lang bis einer Latweg gleich wird / solches leschet den Durst / und bringt Lust zum Essen.

6. Oder /

Nimb vier Pfund außgepressten Kirschensafft / zwey Pfund Canarienzucker / vermische / siede und scheume es / laß so lang tochen bis gekochet wie ein Gallren / gieß in Schachteln oder sonst in ein Geschirz / so helet sich lange Zeit / und ist gar lieblich zu essen.

7. Holder Latweg.

Nimb wolzeitigen Holder / streiff die Beer ab / unnd zwinge den Safft durch ein starck leinen Tuch / zu dieses Saffts 4. Pfund / thu ein par Pfund Zucker / und siede es wie gebräuchlich zu etner dicken Latweg / gemeinereut pflegens mehrertheil ohne Zucker zu tochen / und ist sehr bester Theriac in hitzigen Schwachheiten.

8. Safft von Agrelts.

Nimb den außgepressten Safft von unzeitigen Trauben 5. Pfund / thue darein weissen Hut Zucker 3. Pfund / Clarificirs mit einem Eyerklar / unnd siede es zu seiner rechten Dicke / und gieß davon in hitzigen Fiebern etwas zu essen / oder mit Saverampferwasser vermischet zu einem Julep / das leschet den Durst / stüllet das Unwillen and Durchlauffen / so aus der Gallen bisweilen entsetzt / ist auch gut den schwangern Weibern / besitze den Syrup hiervon so im andern Titel dieses Buchs verzeichnet.

Das CCXVIII. Capitel.

**Von eingemachten Sachen mit
Zucker Condit.**

1. Alantwurzel einzumachen.

Im Fröling laß Alantwurzel graben ehe sie in dem Stengel schiesset / schneide die cufferste Schalen davon / unnd mache darauff mit einem Messer langledichte stücklein / siede sie alsdann gemach in zwey frischen Wassern nacheinander / daß die Bitterkeit herauß komme / und sie fein mürb und lind im feuen erscheine / darnach leg sie zwischen ein sauber leinen Tuch / damit die Feuchtigkeut des Wassers darvon lauffe / thue sie in ein verglasirt Geschirz / oder welches besser in ein hölzern Fäßlein / gieß darüber so viel gekochene Zuckerbrühe die nicht gar zu heiß ist / daß die Wurzeln darvon wol bedeckt werden / laß Tag und Nacht stehen / dann seihe die Brühe wieder ab / und siede sie abermal zu einem Syrup und gieß lauwarm über die Wurzeln / das thu so oft / bis die Brühe über den Wurzeln nicht mehr wässerig erscheinen / so hastu ein heilsame Arzney zu kalten Gebrechen der verschleimten Blasen und Mutter / diese Wurzel gesen / benimmt auch das Reichen / schweren Athem und Husten / Blutspeyen. Item / stüllet das Seitenstechen / stärcket den Magen / und insonderheit befördert sie der Weiber Zeit / ist auch gut für böse Luft tempore peltis oft ein stücklein Morgens nüchtern genossen.

2. Calmuß einzumachen.

Nimb schöne vollkommene Calmußwurzeln / laß solche gar sanfft in Brunnenwasser siedem / bis sie weich werden / und die Bitterkeit etwas verlieren / darnach saubere sie von der cufferste Haut und alles was daran ist / schneid die Wurzeln etwas länglicht / und laß sie noch einmal in frischem Wasser auffwallen / wann sie wieder etwas trucken worden / so mach ein Zuckerbrüh / siede sie auch ein wenig darin / leglich thue die Wurzeln in ein bequem Gefäß / und wann die Brühe zu einem rechten dicken Syrup gekochet und überschlagen / so geuß sie über die Wurzeln / laß ein par Tag stehen / alsdann übersie die Brühe noch einmahl / oder so oft es vommöchten / dieser Calmuß hat ebenmäßige und fast grössere Krafft als der Ingwer / hilfft dem schwachen Magen der viel Feuchtigkeit in sich hat / und verursacht daß man sich stetig reußern und umb sich werffen muß / darumb diejenige so andern Leuten hier mit molest und verdrießlich / den eingemachten Calmuß Morgens nüchtern oft essen sollen / so bewahrt er auch den Menschen für böser ansteckender pestilenzialischer Luft / macht ein wohlreichenden Athem / und befördert der Weiber Monatrecht.

3. Ingwer einzumachen.

Nimb schönen grossen Ingwer so viel du wilt / leg solche ein Tag oder 6. in ein saubere helle Lauge von Rebenasch und Regenwasser gegossen / darnach verscharre ihn in nassen weissen Sand / und laß den Ingwer darin liegen bis er fein woltschicht wird / alsdann wasche ihn sauber / und ziehe das oberste Häutlein mit einem Messer ab / toche ihn in Wasser ob einem gelinden Feuer zweymahl nacheinander / und wenn er zimlich weich und mürb worden / unnd keine schärpffe der Laugen mehr darin gespürt wird / so leg ihn auff ein Brett oder härin Sieb / darmit das Wasser darvon rinne / und thue ihn in ein Steinnern oder Gläsern Geschirz / leglich nimb 2. Theil so viel des Ingwers ist / schönen clarificirten Honig / und auch so viel Melliszucker / mach hierauf ein dicke Zuckerbrüh / und gieß solche über den Ingwer / jedoch daß solche nicht heiß sey / sonst schrumpft der Ingwer ein und wird hart / laß ein Tag oder etlich stehen / übersie die Brühe noch einmal / wie bey der Alantwurzel gemeldet / dieser eingemachte Ingwer ist ein nützliche Arzney wie fast jederman bekandt / für ein kalten verschleimten Magen der nicht wol dawet / so man Morgens nüchtern ein gut stück davon isset.

4. Wegwartwurzel einzumachen.

Nimb frische Wegwartwurzel / wasch unnd schabe sie sauber / schneid auch den inwendigen Grad darauß / wirf sie in frisch Wasser / laß ein Tag und Nacht stehen / schütte das erste Wasser ab / unnd gieß ander frisch Wasser daran / setze auff's Feuer / laß siedem bis sie weich werden / hebe die Wurzel herauß / leg sie auff ein weiß leinen
Luch /

Zach / und wann sie trucken worden / so siede solche ein kleine weil in einer Zuckerbrüh / thue die Wurzeln absonderlich in ein Geschir / unnd wann die Brüh zu rechter Consistenz gefotten unnd fast kalt worden / so gieß über die Wurzeln / und da über etliche Tage die Brüh oben wässrig worden und anlauffen wil / so muß mans wieder wie oft gemeldt übersieden / und auch bisweilen zum drittenmahl / alsdann helst sich ein lange Zeit / und dienen diese Wurzeln insonderheit der schwachen unnd blöden Leber / wie nicht weniger in hitzigen Fiebern / benehmen auch den schmerzen des Nils / auff diese Weiß können ebenmäßig andere Wurzeln / als Bibenell / Mannstrew und Wallwurz / z. zugericht werden / und ist die eingemachte Wallwurz ein sonderlich Experiment den überflüssigen Blutgang bey Weibspersonen zu stillen / wann sie von solcher Wurzel oft essen / gestalt dann auch die gedachte Bibenellwurzel ein sonderlich Präservativ wider die Pest / morgens nüchtern und eheman außgeheth / ein Stück in Mund genommen / aber die eingemachte Mannstrewwurzel gehört vor die dürre Leberfüchtigen / macht gut Gebüt / und treibt auch aus den Nieren oder Leindenstein / wann sie oft gebraucht wird.

5. Citronenschalen einzumachen.

Nimb frische Citronenschalen / schneide das innerste weisse schwammicht Marc hinweg / lege sie 3. Tag und Nacht in frisch Brunnenwasser / daß sich die Bitterkeit heraus ziehe / darnach siede sie in andern frischen Wasser bis sie etwas weich werden / heb sie mit einem silbernen Schaumlöffel aus dem Wasser / leg sie zwischen ein weiß leinen Tuch / dergestalt daß kein Stück das ander hart anrühre / alsdann wann sie wieder von der Feuchtigkeit trucken worden / mach ein rechte Zuckerbrüh / und wann solche verscheumt / so wirff die Schalen darein / und laß ein wenig sieden / darnach thu die Schalen in ein Büch / unnd siede die Zuckerbrüh zu einem dicklichten Syrup / laß kalt werden / und gieß leichlich über die Schalen / daß zween gute Finger breit die Brüh darüber gehe / laß ein Tag oder 4. stehen / und übersiede die Brüh alsdann noch einmahl / diese Schalen also zugericht / dienen insonderheit für die Pest und alle andere Gift / stärken das Herz und lebhaftte Geister desselben / seynd jederzeit sicher zu gebrauchen.

6. Pommeranzenschalen.

Diese werden wie die Citronenschalen Condirt unnd eingemacht / allein daß etliche solche ein par Tag länger in frischem Wasser liegen lassen / weil sie viel bitterer als die Citronenschalen / wann sie nun weich gefotten / leg sie in ein Büch / mach ein rechte Zuckerbrüh darüber / laß ein weil stehen / und wanns wil wässrig werden / so helfe ihm wieder mit dem übersieden / diese Schalen thun wol dem Magen / vertheilen die Wind / unnd stillen das Reissen im Leib.

7. Welsche Nüß einzumachen.

Nimb welsche Nüß wann sie noch grün und unzeitig / ungefehr umb Johans Tag / durchbore dieselbe mit einem Prieten kreuzweiß / und lege sie 9. Tag in frisch Brunnenwasser / und gieß ihn alle Tag new Wasser / darnach siede sie so lang / bis die eusserste Haut an den Nüssen etwas runglecht wird / alsdann laß sie außershalb dem Wasser ertalten / und schele mit einem Messer bemeldt eusserst Häutlein fein sauber ab / roche sie in einer Zuckerbrüh / bis sie etwas weich werden / nimb sie aus der Zuckerbrüh / und wann sie kalt seyn / so spicke und bestreche die Löchlein mit Nägelein / Zimmet / und Ingwer in länglechte Stück zerschneiden / geuß alsdann die vorige Zuckerbrüh wieder drüber / und laß abermal mit einander sieden / leichlich thue die Nüß in ein steinerne Büchse / und wann der Syrupus conservationis überschlagen / so geuß ihn drüber / und damit sichs desto besser halte unnd nicht schimlecht werde / übersiede die Brüh nach 8. Tagen / oder so bald es die Notdurfft erfordert / wiederumb / alsdann candirt sich der Zucker mit der Zeit / und wäret das Eingemachte gar lang / wosern man nicht mit unreinen Händen darzu greiffet / und das Maul oft darüber hencket. Diese Nüß stärken die Darnung / erwärmen den Magen / wehren den aufsteigenden Dünsten zum Haupt / und bewahren den Menschen für Gift und andern ansteckenden Krankheiten.

8. Haselnüß einzumachen.

Nimb grosse und grüne unzeitige Haselnüß mit ihren Schalen / siede solche in Wasser bis sie weich werden / darnach wenn sie wieder trucken seynd / so mach ein Zuckerbrüh / wirff die Nüß darein / roche sie eine gute weil / laß sie ein par Tag stehen / alsdann übersiede das Biscum noch einmahl / und schütte es abermal auff die Haselnüß / und behalts in einem saubern Geschir / seynd gut in der rothen Ruhr.

9. Amarellentirschen einzumachen.

Nimb schöne zeitige Amarellentirschen / schneide sie auf / und wirff die inwendige Stein hinweg / solcher außgeschneittenen Kirschen thue 3. pfund in ein messing Kesslein / oder messing Pfann / und streu dar auff 2. Pfund gestossen Canarienzucker / setz auffs Feuer / laß zu rechter Dicke sieden / man mag auch die außgelopfte und geschele Kirscherlein darunter vermengen / und alsdann in Schachteln gießen / diß eingemachte lecherden Durst / feuchtet den trucknen Mund / Zung und Hals / ist angenehm den Schwachen in grosser Hitz.

10. Oder machs also.

Nimb bemelder Kirschen / so bald sie vom Baum abgebrochen / schneid die Stiel halb darvon / alsdann zerlaß anderthalb Pfund Zucker / unnd wann derselbe verscheumt und ein weil gefotten / so thue 2. Pfund Kirschen darein / laß miteinander gemach sieden / aber nicht gar lang / damit dre Kirschen nicht außspringen / nimb sie dann heraus / und setz die Frücht fein ordentlich nacheinander in Gläsern Schalen / daß die Stiel über sich gehen / und wann die Brüh zu rechter Dick gefotten / daß sie sich zeucht wie ein Fädenlein / so gieß alsdann über die Kirschen / und laß kalt werden / und solches stelt man bey ander Confect auff. Auff diese Weiß kan man auch unzeitige Traubenbeer / daran die kleine süßger / eumachen / welche dann in hitzigen Fiebern ein sonderliche Herzkstärkung.

11. Ganze Aepffel einzumachen.

Nimb schöne braune Aepffel die nicht zeitig / sondern nur einer Baumnüß groß seynd / siede sie in Wasser / bis dieselbe erweichen / darnach truckne sie wol / daß gang kein Feuchtigkeit mehr darinn ist / unnd lege sie in ein Zuckerbrüh / laß 3. Wochen stehen / nimb sie wieder heraus / und siede die Brüh zu rechter Consistenz / und wanns überschlagen / so gieß solche wieder über die Aepffel / alsdann werden sie gut / und lieblich zu essen für Krancken.

12. Mespelen einzumachen.

Nimb weihen Canarienzucker 2. Pfund / gieß darüber ein wenig Brunnenwasser / unnd laß den Zucker sieden bis er verscheumt / thue diese Brüh in ein verglasten Scherben / und schele Mespeln dienlich zu wick oder reig seynd / und so bald du eine gescheler hast / so wirff sie in die Zuckerbrüh / welche aber nicht warm seyn muß / sonst werd die Mespel roth / laß über Nacht stehen / den andern Tag siede die Frücht mit der Zuckerbrüh / bis sie anfangen etwas weich und müß zu werden / heb sie aus dem Kessel / unnd spicke sie wie die welsche Nüß mit Regelein / Zimmet und Ingwer leichlich zerschneiden / leg sie in ein steinerne Büchsen / und gieß die Zuckerbrüh darüber / nach acht Tagen übersiede solche zum andern oder drittenmahl / unnd gieß kalt über die Mespeln / so halten sie sich Jahr und Tag / und ist gar lieblich zu essen / dienen insonderheit für die rothe Ruhr / stillen das Würgen und Erbrechen des Magens / auff diesen modum soll man auch die kleine Muscatellerberlein unnd Mellelen eumachen / allein daß die Mellelen mit so viel Zeit sit sieden / weil sie vorhin in weicher Natur bedörffen.

13. Rohen Saurach einzumachen.

Nimb schonen wolzeitigen Saurach / zopffe die Beerlein ab / und schneid solche den langen weg auf / wirff das schwarze Sämlin hinweg / wann du nun solcher außgeschneittenen Beer ein gut theil hast / so nimb ein weit Glas oder steinerne Büchse / leg unten ein par Löffel voll gestossen weissen Canarienzucker / unnd auff den Zucker der Beer ein Hond voll / auff die Beer streu wieder Zucker / und also ein Schicht oder lege umb die ander / bis das Geschir voll wird / zuletzt streu oben eines Fingers dick Zucker / verbinds und laß stehen / so wird hierauf ein sehr liebliche unnd herrliche Sals / so man in hitzigen Fiebern

Siebern den Durst zu leschen / nicht gnug loben kan. Etliche siedten ganzen Saurach mit den Stilgen in einer Zuckerbrähe / wie bey den Kirschen gemelbt / ist zwar auch gut / aber bey weitem nicht so kräftig als der rohe und ungesotten.

14. Schlehen einzumachen.

Nimb 1. Theil Zucker oder Honig / und ein theil guten süßen Wein / laß siedn biß der Wein schier verzehret / alsdann wirff wohlzeitige Dornschlehen die alle Stiel haben / darein / und laß noch ein wenig siedn / thue die Schlehen in ein Büch / und wann die Brüß wohl gesotten und überschlagen / so gieß drüber / seynd in der rohten Ruhr und andern Bauchflüssen / wie auch den Durst zu leschen / zu gebrauchen und zu essen dienlich.

15. Melonen einzumachen.

Nimb Melonen die nicht recht zeitig / schneide sie in länglechte stück / und reinige sie inwendig von dem Samen / außwendig aber von der harten Rinde / lege sie in guten Essig 6. Tag lang / darnach gieß wieder frischen Essig darüber / und laß sie abermal so lang darin liegen / alsdann thu die Melonen aus dem Essig / und wann sie zwischen einem leinen Tuch drucken werden / so mach ein Zuckerbrüß / und wirff die Melonen darein / sie de es ein fleine weil mit einander / und behalts in einem saubern Fäßlein / dienen für grosse Hitze in bösen Siebern / und brennenden Coth des Magens.

Das CCXIX. Capitel

2. Confectzucker für den Schwindel.

Mim überzogenen Anis / Fenchel / Coriander / Kümmel / } Jedes gleich viel.

Vermische diese Zucker untereinander / unnd davon esse alle Morgen nüchtern ein klein Löfflein voll / trincke darauff ein Ruffschal voll rechten unnd guten gebrandten Wein / darneben soll man auch offi 4. oder 5. Cübben im Mund zerbeißen / ein weil darin behalten / und was sie für Feuchtigkeit an sich ziehen / fleißig außspeyen / wie auch zuletzt die Cübben selber.

2. Ein andere Confectio für die Schwindlichtige.

Nimb außersesene Piniennußlein / 4. Loth.
Grüne außgeschelte Pistatten / 3. Loth.
Süße frische Mandelkern / 2. Loth.
Zerschneide alles gar klein / und thu darzu præparirte Perlen / ein Quintl.
Fein geschlagen Goldblättlein / Num. XII.
Zerlaß ein Pfund Canarienzucker in Rosen / und ein wenig Zimmetwasser / rühre obgedachte Species darunter / Manique tabulæ quadratæ secus dum artem.

3. Schlechte Manus Christi Täfelein zu machen.

Nimb weissen Hut Zucker / ein Pfundt.
Rosenwasser ein halb Pfundt.
Misch es durcheinander / Koch es biß das Rosenwasser eingesotten / darnach gieße es auff ein Brett oder Mar- mestein / so zuvor mit ein wenig Krastmehl besprengt / oder uff ein roth Kupffer / wann sie trucken worden / halt das Kupffer ein wenig übers Feuer / so heben sich die Kuchlein leichtlich auff.

4. Manus Christi Täfelein mit Perlen.

Nimb weissen Hut Zucker / ein Pfundt.
Rosenwasser / ein halb Pfundt / darin zuvor ein Bran oder 3. Besam eingeweicht worden / und den Geruch davon bekommen / Laß miteinander siedn / biß der Zucker recht an sein statt kommen und dick worden / hebs vom Feuer / und rühre daranter præparirte Perlen ein Loth oder was mehr / darnach zieß es auff ein Marimestein wie vor gemelbt / und mach darauff Täfelein / welche auch können vergült werden.

5. Täfelein vor den Huste und Heiserkeit.

Nimb schönen weissen Traganth / leg solchen in Eys- sopwasser oder Zimmetwasser / und laß ihn darin zerger- hen / nimb so groß als ein Muscatnuß / gestossen Süßholz / 1. Loth.
Farnum græcum / ein halb Loth.
Penitzucker so viel gnug ist /

Stoß alles in einem Mörsel / daß darauff ein schöner zarter Teig werde / gieß auch ein Tröpflein drey oder 4. Anisöhl darzu / und davon mach nach deinem Gefallen Kuchlein / und wann sie trucken worden / so nimb deren offi ein par in den Mund / und laß sie langsam zerschmel- len.

6. Magentkuchlein.

Nimb Canarienzucker / 8. Loth.
Zerlaß solchen in Balsamwasser / und wann er / ad ju- ram Consistentiam gesotten / so thue darzu
Spec. Aromat. rosat. 3. i. s.
Diarrodon abb 3. i.
Ol. stillat. Cinamomi gutt iij.
Mil. & form. orbiculi.

7. Magenstärkung von Ingwer.

Nimb ein Pfund weissen Zucker / zerlaß und sie de sol- chen mit verscheumt / wie zu einem Confect gehört / wann er ein wenig erkaltet / so misch darunter anderthalb Loth oder zum höchsten ein Unz / und gieß darauff Täfelein oder Morfellen / darvon esse Morgens nüchtern / das stärcket den Magen über die Massen wol.

8. Pomerangenschalen zu überzuckern.

Nimb Pomerangen oder Citronen Rinden so viel du wilt / lege sie in frisch Brunnenwasser acht Tag lang / und gieß alle Tag ander frisch Brunnenwasser darüber / zu letzt lasse sie ein Weil siedn / darnach nimb sie vom Feuer / und wann sie kalt worden / schneide das Weiße von den Rinden / die gelbe Rinde aber den langen Weg dünn und klein / leg sie ein Tag und Nacht in zergangen oder zerlassen Zucker / wann sie ein wenig gefocht / nimb sie aus dem Zucker / und laß sie dürr werden. So dieses geschehen / thue die Pomerangenschalen in ein weiten kupffern Kessel / gieße darüber allgemach recht gesotten Zucker also heiß mit einem Confectlöffel / unter dessen aber nuß der ander die Schalen in den Kessel hin und wider wannen / damit die Rinden allenthalben durch den Zucker begossen und überzogen werden / es soll auch der Zucker wol gesotten seyn / daß er sich gleich / wann er auff die Rinde fällt candire, und daß unter dem Becken ein Glut gehalten werde / damit der Zucker desto besser ertrockene. Kuff diese weiß mache man auch Mandel / Neglein / Zimmet Confect und dergleichen. Wiltu daß der Confect rauß und nicht glatt sey / soltu nehmen einen Confectlöffel mit einem engen Löfflein unnd denselben füllen mit wolgefochtem Zucker / unnd hoch oben herab auff den Confect gießen / und das Becken ohn Unter- laß hin und her bewegen. Wiltu den Confect roth ma- chen / so nimb gefeyler Preisilgen oder rohten Sandel / 2. Loth. Maan ein halb quintl bind es in ein leinen Tüch- lein / und hengs in 6. Unz Wasser acht Tag lang / dar- nach setz es über das Feuer biß wol erwärmet / unnd mit diesem Wasser sie de den Zucker / begehrtu aber ein bla- we Farb / so nimb.

Indich und
Gum. Tragaranth. jedes ein Loth.

Rohten Wein ein halb Eichtmaß /

Stoße das Indicum und Gummi zu Pulver / thue es in ein leinen Säcklein / und heng solches sechs Tag lang in den Wind / darnach werme es über dem Feuer / und Koch damit den Zucker / oder so du den Zucker wilt gelb ha- ben / so nimb Safran ein quintlein / wenig oder mehr nach dem deß Zuckers viel ist / leg ihn ein ganzen Tag und Nacht in frisch Brunnenwasser / werme es bey dem Feuer / und zwinge es durch ein Tüchlein / mit diesem gel- ben Wasser Koch ebenmäßig den Zucker / deßgleichen dem Saft von Kältratt / Mangolt / oder Saat außgepreß / und den Zucker damit gesotten / macht ihn grün.

9. Marcepan zu machen.

Leg die über Nacht in frisch Brunnenwasser / schele und stoffe sie klein in einem saubern Mörsel / und bespreng- ge sie bißweilen mit ein wenig Rosenwasser / daß sie weiß bleiben / darnach stoß zwey Pfunde schönen und weissen Zucker unter die Mandeln / alsdann nim ein runde Form oder Deller / lege darauff geformirte Oblaten / auff die- selbige aber streich das Marcepanmuß / mit einem nas- sen Messer so dick du ihn haben wilt / setz in ein kleinem Ofen oder Pastetenpfann / und dieweil es backet / bes- sprengs mit Zucker oder mit ein wenig Rosenwasser /

hij datig

darinn viel Zucker vermischet und überfotten ist/darin ein Feder genezt oft bestrichen / etliche nehmen zu einem jeden Pfund Zucker nur 8. Loth Mandeln / und schmeckt sehr wohl.

10. Marcepanwecklein.

Nimb ein Pfund frisch süsse geschelte Mandeln / lege solche über Nacht in distillirt Zimmet / unnd Rosenwasser / darnach stoffe sie gar klein / mische darunter Zucker / 2. Pfundt. Mach darauß ein Teig / und aus demselben kleine Wecklein / lege sie auff Oblaten / und backe sie in einem Ofen oder Pfannen / wiltu sie besser haben / so nimb an statt des Zuckers Manus Christi Tafelstein darzu.

11. Kümmelzucker Gebäckens.

Nimb das Weiß von einem frischen Ey ohn den Keimen / stoß darunter so viel weissen Hutzucker / bis ein steiffer Teig darauß werde / ohn nachhlich ein halb Pfund / oder 3. viertel Pfundt zum höchsten / und streu auch ein wenig ganzen bleysen Wiesenkümmel darein / solchen Teig schneid in drey oder vier stück / und leg ihn auff Oblaten / backe alsdenn in einer Pastetenpfann / so gehet es ein par Finger hoch von sich selbst an / unnd ist ganz lieblich zu essen / sonderlich bey dem Trunk.

12. Wie aus Zucker allerhand Formen und Thier zu machen.

Nimb schönen weissen Tragant / leg solchen in gut Rosenwasser / bis er ganz vergehet und weich worden / zwings durch ein leinen Tuch / dessen so groß als ein Bon / vermisch mit ein wenig Limoniensafft / sambt Eyerklar wol durcheinander / darnach thue darzu 10. Loth Zucker / und mach ein Teiglein darauß / leg ihn auff ein saubern Tisch / und knette oder wircke ihn wol mit andern gestoffenen Zucker / wann solcher nun steiff genug ist / so wergere ihn mit einem gerunden Holz / und mach darauß Figuren / Frücht oder Gethier nach der Kunst / und truckne sie in einer warmen Stuben.

13. Bisam Confect zu machen.

Nimb schönen weissen gestoffen Zucker / 1. Pfundt. Niederländisch weiß Sterckmehl / 8. Loth. Mach darauß ein Teig mit Tragant / so in gutem Zimmet oder Rosenwasser auffgangen / thue darzu 6. Gran Bisam / und formier hierauß Confect nach demem Gefallen.

14. Zucker Lebküchlein zu machen.

Nimb Melliszucker / 3. Pfundt. Honig / 1. Pfundt. Rosenwasser / 1. Pfundt. Dis alles vermisch in einer Pfann oder messing Kessel / so thue darunter gestoffen Zimmet / 6. Loth. Muscatnuß / Ingwer / Pfeffer / 2. Loth. Negelein ein halb Loth. Schön weiß Mehl / 6. Pfund. Oder so viel genug ist / knette es fleissig durcheinander zu einem steiffen Teig / und mach hierauß mit einem Walholz Küchlein so groß du wilt / drucke darauß Formen deines Gefallens / und backe sie auff hölzgen Bretter gelegt im Ofen der nicht zu heiß / und vergülte sie mit Goldblättlein.

15. Oder mach sie also.

Nimb gestoffen Zimmet / 10. Loth. Ingwer / 6. Loth.

Pfeffer / 3. Loth.

Cardomomlein / 2. Loth.

Negelein / dritthalb Loth.

Muscatnuß / 4. Loth.

Eingemachte Citrinat / und

Pomeranzenschale klein zerschnitten /

Nimb ferner 2. Maß schönen Honig /

Melliszucker 8. Pfundt.

jedes 1. Loth.

Gieh darüber ein halb Maß guten Wein / unnd wann es zergangen / so rühre die Species fleissig darein / unnd mach mit Weißmehl in einer Miltzen so viel genug ist / einen rechten Teig / wircke ihn wohl / darauß schneid stücklein zu 6. oder 8. Lothen / und trucke in die Model / lezlich wie vorgemeldt auff Brettern gelegt / und im Ofen der nicht heiß gebacken / wann sie aus dem Ofen kommen / so brenne sie mit einem gar dünnen Honigwasser.

16. Auff ein andere Weiß Lebküchlein zu machen.

Nimb Zucker 2. Pfundt.

Schönen Honig / ein halb Maß.

Wann solcher in einem Hafen vergangen / so rühre den Zucker darunter / laß gemach sieden / daß er nicht anbrenne noch überlauffe / thue darein

gröblich zerstoßen Zimmet / 6. Loth.

Ingwer 5. Loth.

Muscatnuß / 4. Loth.

Negelein / und jedes 1. Loth.

Cardomomi /

Weissen Pfeffer / ein halb Loth.

Alsdann mit Roden- oder Weißmehl so viel genug ist ein Teig darauß geknetten / und Küchlein zu 10. oder mehr Loth / jedes besonder davon gemacht.

17. Etliche machens aus blossen Zucker

Nimb Canarienzucker / 2. Pfundt. Zerlass solchen mit ein wenig Rosenwasser / und wann er so lang gesotten bist er anfang zu spinnet / so heb ihn von dem Feuer und knette darunter so viel Weißmehl / daß es ein feinen steiffen Teig gebe / wircke auch darunter

gestoffen Zimmet / 4. Loth.

Ingwer / 3. Loth.

Muscatnuß / 2. Loth.

Negelein / 1. Loth.

Und mach hierauß deines Gefallens Küchlein.

18. Zucker Hippen.

Nimb schönen weissen Zucker / so ganz klein pulverisirt / laß ihn durch ein härin Sieb lauffen / und mach mit zerlassen Tragant in Rosenwasser einen Teig im Mörsel / ganz wol untereinander gestoffen / also daß man gar dünne Flädlein daraus wergern tan / wircke es auff einem saubern Tisch oder Brett derauff Zucker gestrewet / damit es nicht anklebet / unnd formire über ein gerundes Hölklein die Hippen / laß solche auf einem Sieb oder Papier in einer warmen Stuben drucken werden : man kan auch in das Wasser / damit der Tragant soll zerlassen werden / ein wenig Bisam thun / so reucht es gar wol / wiltu es von Zimmet haben / so

Nimb zwey Theil Zucker / und

Ein Theil pulverisirten Zimmet.

Stoß mit Tragant so viel genug ist zu einem Teig / winds über ein Strecklein / so wirds brannlecht wie die Zimmetrinde / und schmecket nicht übel / becombt auch dem Magen wohl.