

Wiener Stadt-Bibliothek.

76623 A



Sin gang neues und nutzbares

# Koch = Buch /

In welchem zu finden /

Wie man verschiedene herzliche und wohl = schmäckende Speisen von gesottenen / gebratnenen und gebachnenen / als allerhand Pastetten / Dorten / Karpffen / 2c. sehr künstlich und wohl zureichten.

Wie auch

Allerhand eingemachte Sachen / so zum Confect auffgesetzt werden / bereiten solle.

Worbey

Ein Register / in welchem zu finden / was vor Speisen denen Patienten in unterschiedlichen Kranckheiten dienlich zu kochen seyen.

Sambt

Einer kurzen Ordnung / wie man sich täglich in Essen und Trincken verhalten solle / damit nicht unzeitige Kranckheiten verursacht werden.

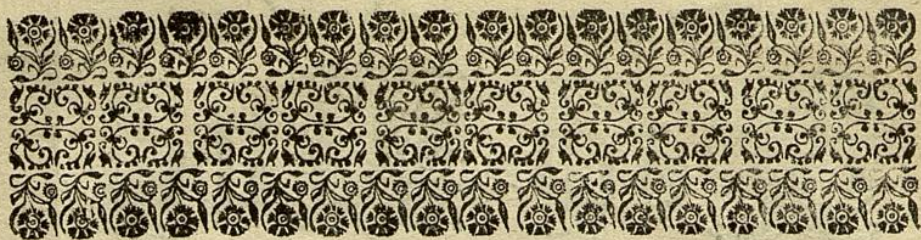
Von einer Hoch = Adeltichen Person zusammen getragen / und in Druck gegeben.

*Cum Licentia & Facultate Superiorum, & Privil. S. C. Majest.*

•• ( \* \* \* \* \* ) ••

Wienn in Oesterreich /

Druckts und verlegt Maria Theresia Voigtin / 1724.



## Hochgeneigter Leser.

**W**eil in diesem Koch-Buch  
unterschiedliche Speisen/wel-  
che sowohl denen Gesunden  
als Krancken sehr dienlich / als ist ein  
absonderliches Register gedruckt wor-  
den / in welchen nach dem Alphabet  
bey jeder Kranckheit zu finden / was  
denen Patienten bey jeglichem Zu-  
stand vor Speisen zu kochen / und  
tauglich seyn.

Y.M. 114444





## Von allerhand Suppen.

### 1. Ein gute Mandel-Suppen zu machen.

**S** sollen gar klein bereite Mandel genommen werden/und in frischen Wasser gewaichte Semmel wohl aufdrucken/und unter die Mandel stossen/und mit gesottenen Wasser oder Fleisch-Suppen durchtreiben / daß ein dicke Mandel-Milch wird / darnach zuckern / und ein Südl thun lassen / weil es siedet / mit dem Löffel wohl klopffen/ und auff gebäte Semmel-Schnitten anrichten/wann man ein Binckele eines Uy groß waigene Klepen in Wasser oder Suppen siedet/ damit mans durchtreibt/so stopffens nicht/wann mans mit einer Suppen durchtreibt/ muß mans nicht zuckern.

### 2. Schmalz-Suppen von Maurachen.

**N**embt sauber puhte Maurachen / schneidet über zwerch eines Messer-Rucken dick Ringl darauß / thuts in ein Hafen/schneidet Petersil und Perchtram dar zu/Pfeffer und Saltz/gieß darauff drey oder vier Schöpff-Löffel voll gute Fleischsuppen/ laß darin sieden/ alsdan schneid etwas weniger als zu einer Schmalzsuppen rockenes Brod auff/und richt die gesottenen Maurachen darauß an/die Suppen muß nicht zu trucken auch nicht zu naß seyn / darnach ein Schmalz heiß gemacht/darüber gebrennt / und ein wenig gepfeffert.

### 3. Ein Suppen mit kleinen Vögelein.

**M**an soll rockes Brod auffschneiden/ wie zu einer Schmalzsuppen / ein gute Rindsuppen darüber gießen / und lassen eintrucknen/ hernach die kleinen Vögelein fein safftig abbraten / und auff das Brod gelegt / und in Schmalz wohl gerösten Zwiffel darauß legen/ pfeffern/und ein wenig mit Essig besprennen/darnach gar ein heiß Schmalz darüber brennen.

### 4. Die Jäger-Suppen zu machen.

**M**an soll Haut-Brod auffschneiden / wie zu einer Schmalzsuppen / und in ein Schüssel richten/darnach soll man von einem Brätl/ es sey Kälberen/ Schäferen/ oder Wilprät/ gar klein hacken/und auff das Brod strähen / und wieder ein Leg Brod / und wieder gehacktes Brätel/ biß die

Schüssel voll wird / darnach ein heisse Fleischsuppen darauff giessen / daß naß wird / und heiß Schmalz darauff brennen ; man muß auch zu weilen ein wenig Pfeffer darzwischen strähen / und also auff den Tisch geben / ist gar gut.

#### 5. Ein gute Bier-Suppen.

Man soll gutes Bier nehmen / und wann es gar bitter und stark ist / mit Wasser mischen / und darunter 4. Ayrdotter abspritlen / und ein guten Kam / also wohl miteinander abklopfen / und sieden / und wann mans will anrichten / ein gutes Stück Butter darein zergehen lassen / und das Brod darauff man anricht / gewürfelt schneiden.

#### 6. Wein-Suppen zu machen.

Man soll süßen und sonst guten Wein nehmen / und darunter zween Löffel voll frisch Wasser / drey oder vier Ayrdotter / und ein süßen Kam also wohl abspritlen / darnach ein Schmalz in einer Pfann wohl hitzen / und die Suppen darein schütten / Zucker / Muscatblühe und Saffran darein thun / und wohl den vierdten Theil lassen einsieden ; die Weinsuppen seynd gar schädlich / wanns nicht wohl gesotten seyn / seynd auch nicht gut.

#### 7. Ein Wein-Suppen mit Kam.

Nimb halb Wein und halb Milchram oder Kern / drey Ayrdotter / Zucker / Weinbeerl / Saffran / laß aneinander sieden / richts über ein gebätes Brod an.

#### 8. Ein gutes Süppel über gebratene Hühner.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und Zucker darein rösten / daß er gleich hart wird / darnach Wasser daran giessen / Muscatblühe / Pfeffer / Imber / und Zimmet / und ein wenig geribene Semel darzu thun / und sieden lassen / und darnach frische Lemoni-Schaalen daran schneiden / und nimmer sieden lassen.

#### 9. Ein Süppel über gesottene Fisch zu machen.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und Semmel-Brockel gewürfelt schneiden / darein rösten / darein giessen Essig und Wasser / und ein wenig Pfeffer / Zimmetstup und Muscatblühe sieden lassen / nicht zu lang / und darnach einen Butter darein legen.

#### 10. Ein Süppel über Gebratrenes.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und ein Essig und Wein darein giessen / auch Zucker / Zimmet und Majoran daran thun / und sieden lassen.

#### 11. Süppel über gebratene Capaun- und Rebhühner.

Man soll frische Lemoni-Schaalen klein schneiden / oder hacken / und in Wasser übersieden / daß sie nicht bitter seynd / und gar wohl aufgedruckt / darnach das Sauere von Lemoni daran drucken / und ein wenig Wein

Wein und Wasser/auch Pfeffer/Nägelsup und Zucker daran thun/ doch daß die Säure fürschlägt/darnach in einem Pfänlein ein Schmalz lassen heiß werden/ und ein Löffel voll geribene Semmel darein rösten / und das andere darein schütten / und ein wenig sieden lassen; hat man nicht frische Lemoni/so nimbt man durre Lemoni-oder Pomorantschen-Schaalen/und an statt den Sauern/ Rosen-Effig.

12. Ein Mandel-Geschärb über ein Reh-Schlegel.

Man soll etliche Semmelschnitten in einem Schmalz rösten/sein braun-lecht / daran gießen halb Wasser / halb Wein/ solches sieden lassen/ durchschlagen und gilben/ auch gestossene Zimmet/Pfeffer/ Muscatblühe / Zucker / Weinbeerl / Nägele und geschnittene Mandel darein thun / und wohl sieden lassen.

13. Ein anders Süppel über Capaun/ und Reh-Schlegel.

Man soll ein Schmalz heiß machen/und ein guten Löffel voll Mehl darin rösten / frisch Wasser und Wein darein gießen / auch etliche Wipffel grün oder durren Rosmarin oder Majoran/auch klein geschnittene Lemoni-Schaalen/so alles ein Weil gefotten hat/ soll man ein Hand voll Weinschärpling darauß die Kern gelöst seyn/oder Ribes-Beerl darzu thun/auch Pfeffer- und Zimmetstup/und wanns zu sauer ist/ zuckern und sieden lassen / darnach über den Capaun und Reh-Schlegel anrichten.

14. Ein gutes Süppel über ein Jung.

Man soll ein Mehl zimbllich braun in dem Schmalz rösten/daran Wasser und Effig gießen/darnach mit Zucker oder Saft süß machen/ und ein wenig Rosmarin/Zimmet-und Nägelsup darzu thun/und sieden lassen/ über die Jung gefotten/und auff dem Kost abbräunt ist/ gießen.

15. Rosmarin-Süppel.

Man soll Mehl in einem Schmalz einbrennen/zimbllich braun/ Rindsuppen daran gießen / den Rosmarin klein daran schneiden / man muß Muscatblühe darzu legen/ und sieden lassen.

16. Nängel-Suppen zu machen.

Man soll das Mehl wohl braun in Schmalz einbrennen / Fleischsuppen/ Nägelsup und ein wenig Effig darzu thun/und sieden lassen.

17. Eine gute König-Suppen zu machen.

Nimb ein Capaun/er sey gefotten oder gebratten/nimb das Weisse davon und mach ein gut Gestossenes/nimb darzu ein halb Pfund Mandel/ und ein Schmollen von einer Semmel/zertreib das mit einer guten Halben Capauneruppen durch/ und halt sie fein warm bis mans anrichten will; nimb Brod / und laß auff einer Kohlen wohl anlauffen / mit guter Suppen und Substanz/und richte die Suppen darüber; zum Regulieren der

Suppen nimbt Brisl/Pistagen/und nimbt auß gelöste Granat/Aepffel/will mans besser haben/ so nimbt man gestoffene Krebs-Farb / und Kälbernen Brätl-Safft/ und regulirt die Suppen darmit.

18. Ein Suppen über Zechten/Eschling und Fehren.

**M**An soll Aepffel und Zwifel durcheinander gar klein hacken/und mit einer Hand voll geribenen Semmel in Schmalz rösten/nicht so vil/daß nicht braun wird/darnach das Schmalz darauß drucken/hernach drey gesalkene Lemoni fein aufwaschen/die Kern herauß thun/und auch hacken / darnach halb Wein und Wasser daran gießen/das Salz vom Fisch sauber abstreichen / denselben in ein Reindl legen / und die Suppen darüber gießen / auch ein wenig Essig darzu thun / wann der Fisch schier gesotten / gewürz ihn mit Pfeffer / Imber / Zimmet / Muscatblühe / Saffran und Zucker: wann mans über Fehren und Eschling will geben/sollen die Fisch zuvor heiß gesotten seyn.

19. Eine gute Suppen über Zechten/Rutten und Scheiden.

**M**An soll ein Gauffen voll Zwiffel Schnittelweiß schneiden/Wasser daran gießen / gar weich siedend/ das Hechtl abstreichen/und die Suppen mit dem Zwiffel daran gießen/wanns versaimbt hat/ein guten Kochlöffel voll Schmalz daran legen/und wohl damit lassen einsieden/ und zermilten Pfeffer darzu thun / darnach auff gebäte Schnitten anrichten; also kocht man auch die Rutten und Scheiden.

20. Ein Calecurische Suppen.

**N**imb ein gute Milch/ laß siedend/ nimbt auch ein wenig mehr Milchram / dann Milch ist gewesen/und thue unter dem Milchram ein wenig Waizen-Mehl/rühres wohl ab/und wann die Milch sied/so gieß den Milchram darein/und ein wenig Zucker/und laß untereinander siedend: darnach nimbt weiß Brod/ schneide es würfflicht/ röst es wohl im Schmalz / legß in die Schüssel/und gieß die Suppen darüber.

21. Schwarze Brühe zu machen über einen Karpffen.

**J**ed den Karpffen halb ab in Effig / nimbt darnach ein Weinbeer-Latwergen/und treibe sie durch/nimbt ein wenig Zucker/Zimmet/ Imber / Pfeffer und Wein/laß es aneinander siedend/biß es gar ist.

22. Pohlische Suppen zu machen.

**E**rstlich nimbt Arbes / setz zum Feuer/ nimbt nacher die Suppen darvon / und röst 4. oder 5. Schnittlein Semmel/ thus darein/ schäl Aepffel und Biern/ schneids zu Stück/ röstß/ thus auch darein/ schab Peter sil. Wurzen/thus auch darein/laß wol untereinander siedend/ treibs darnach durch ein Süß fein dick/ hernach thus in ein Rein/gieß ein halb Maß guten Wein darein/ darnach du vil machen wilst/ gewürz mit Zimmet/ Muscatblühe / Pfeffer und Saffran/ leg ein Lemoni darein/ laß also ein Weil siedend/ schau/ daß



daß ein wenig säuerlet ist von Wein/brauchs hernach zu einem Fisch/was für einen du wilt.

23. Hechten-Suppen gerechte zu machen.

**S** nimb 1. 2. oder 3. Stuck Hechten / darnach du viel machen wilt / bachs im Schmalz / und schab Peter sil-Wurzen / und bachs auch im Schmalz / daß sie fein braunlet werden / und röst 1. oder 2. Semmelschnitten fein gelblet / thus alles zusamb gerechtle / auch etliche Mandel geschält und gebräunt / als wann du Rosten wolst bratten / gib acht / daß sie nicht rauchig werden / und thue die Mandel klein stossen / wann sie schier gestossen seynd / so thue den gebachenen Hechten und Peter sil-Wurzen auch darzu / stoß wohl untereinander / und setz alles zusammen in ein lautere Arbesuppen / laß ein Sud thun / schlags darnach durch ein Süß / fein in rechter Dicken / als wie ein durchgeschlagene Arbesuppen / oder wie ein dünnes Gestoffenes / gewürk mit Pfeffer und Imberstup / Muscatblühe / salz es recht / laß also sieden / schau / daß es fein braunlet wird / richts darnach auff ein gewürfflete Semmel an / die im Schmalz geröst ist / und brenn ein Schmalz darüber / und sträh ein wenig Pfeffer darauff / so ist es recht / und fertig.

24. Krebs-Suppen zu machen.

**N**imb Krebs / schäle sie / und thue das Unsauber hinten und fornen darvon / stoß sie wohl in einem Mörser / und treibs durch mit Wein / nimb ein Mehl / und röste es im Schmalz / und giesse die durchgetriebene Krebs darein / thue daran Zimmet / Saffran und Zucker / laß es sieden / strähe Erisanet in die Schüssel / du magst auch Krebs sieden und schälen / und die darein legen.

25. Ein gures Süppel von Kalbs-Lungen.

**N**imb ein Kalbs-Lungen / hacke sie klein / giesse Wein daran / und Zucker / laß es sieden / drucke es alsdann durch / richte es über ein gebähetes Brod an.

26. Ein Brühe über ein gepaitzten Scheps-Schlegel.

**N**imb ein Schnitten rocken Brod / bähe sie wohl / nimb auch ein Knoblauch / und siede denselben in einer Fleischbrüh / druck mit dem Brod durch / thue Imber / Pfeffer / Nägelein / und ein wenig Zucker daran / laß sieden / giesse es über den gepaitzten Scheps-Schlegel.

27. Citronen-Brüh zu machen über Reb- und Haselhüner.

**N**im ein wenig Fleischbrüh / ein wenig Malvasier / ein wenig Trübes auß der Bratpfannen / Zucker / Zimmet / Cordamümlein / ein wenig Pfeffer / Muscatblüh / nimb die Citronen / drucke den Saft in die Brüh / wann du schier anrichte wilt / schneid die Schaller klein / über sie ds in Wasser / daß das Bitter darvon komt / laß miteinander sieden / richt es dan über die Hüner.

## 28. Citroni-Suppen auff Gebratzenes.

**N**en ein gute Rindsuppen ein wenig ein/ und gibs/ gewürk sie auch mit Pfeffer und Muscatblühe / gieß Wein daran/ oder von einem Lemoni den Saft/ zuckers biß süß/ daß es doch ein wenig säuerlet bleibe / hernach schneid Citroni langlecht darein/nimb Zibeben und Weinberl darunter/ laß sieden/ biß ein dickes Süppel wird/ gieß alsdann auff das Gebratzenes.

## 29. Ein weisse Lemoni-Brühe über Hünere oder Fleisch.

**N**imb weiß Brod/ bähē dasselbige/ und sieds in einer Fleischbrüh/ druckts durch : nimb mehr Fleischbrüh/ ein wenig Wein/ Lemoni/ Milchram/ Imber / Pfeffer / Muscatblühe / Cardomümlein / lasse die Hünere oder Fleischbrüh darein sieden / thue auff die letzte Schmalz darzu.

## 30. Ein kräftige Arbes-Suppen.

**Z**reib die Arbes durch mit Fleischbrüh/ und guten Milchram/ thue Butter/ Zucker/ und geschnittene Mandl daran/ ein wenig Pfeffer/ laß sieden/ richts über gebäte Semmel an/ sträh Weinberl darauff.

## 31. Ein Brühe über ein Haasen.

**N**imb Butter/ laß heiß werden/ thue darunter Wein/ Essig/ Nägelein/ Imber / Pfeffer/ Zucker/ Kirchen- Latwergen daran/ laß sieden / thue auch Mandl und Weinberl daran/ und richts über den Haasen.

## 32. Ein Brühlein über Nägelein und Leberlein.

**N**imb ein Apffel / schneid ihn wie Ruben/ röst ihn im Schmalz / nimb ein wenig Fleischbrüh/ geröst Semmel-Mehl/ süßen Wein/ mach es mit Gewürken nach deinem Gefallen / gelb oder schwarz/ thue Zucker / Mandel/ Weinberl daran/ laß sieden/ richts darüber.

## 33. Ein weisse Brühe über Hünere oder Capaunen.

**S**toß Mandel / reib einen Kren laß ihn ein Sud thun in einer Hennenbrüh / nimb darnach die Mandl sambt dem Kren/ treibs durch / doch daß nicht zu dünn wird / gieß ein wenig Rosen-Wasser daran / oder Citronen-Saft / laß ein Sud thun/ gieß über die Hünere.

## 34. Grüne Brühe über die Hünere.

**N**imb grüne Kräuter/ Rosmarin/ Majoran/ Petersil/ zerhackts/ treib es durch mit Wein/ thue Imber/ Muscatblühe/ Zucker daran/ auch Fleischbrüh/ laß sieden/ gieß über die Hünere.

## 35. Eine Weixel-Suppen zu machen.

**S**tude die Weixel wohl/ und treib sie durch/ thue die Kern darvon/ thue Wein daran / Zucker oder Hönig / und Gewürk; du darffst sie aber nicht zu sehr sieden / thue ein wenig geribenen Lebkuchen darunter / bähē Semmelschnitten/ lege sie in die Schüssel/ richte sie darüber.

## 36. Ein Käß-Suppen zu machen.

**N**imb ein guten Holländischen Käß / zerschneid ihn / gieß Fleischbrüh daran/

daran/ laß sieden/ thue 2yr daran/ein wenig Käñ/Saffran/und ein wenig Butter/ richts über ein gebähet Brod an.

## 37. Ein andere Käñ: Suppen.

Nimb ein Viertel Parmasan-Käñ / reib ihn / und sied ihn in 3. Seitel Wasser/ alsdann seyhs durch ein Sib / darnach nim ein wenig Zwifsel/ röst ihn/nimb von 2. oder 3. Karpffen Milch/ laß solche in Sals-Wasser übersieden/gewürz es mit Muscatblühe/Zimber und Pfeffer/gilbs mit Saffran / richts auff gebähte Semmelschnitten an / mach auch verlohrene 2yr darauff/ leg frischen Butter darein/und laß auff der Schüssel ein wenig sieden.

## 38. Ein Haaber: Suppen zu machen.

Nimb ein Löffel voll Haaber-Mehl / das röst wohl im Schmalz / gieß ein Fleischbrüh daran / und druckts durch / bähe ein Brod/und richts darüber an/ gieß auch ein wenig Eßig daran.

## 39. Müscherl: Suppen.

Nimb ein Schmalz in ein Kain / laß es heiß werden / schneid Zwiffel und grünen Petersil / sambt ein Löffel voll Mehl / alsdann röst alles zusamen / gieß Wein daran/ zerribenen Pfeffer und Nägel/ 2. Löffel voll Baum-Del und Butter / wasch die Müscherl sauber in Wein auß / sied es in dieser Suppen.

## 40. Müscherl: Suppen auff ein andere Manier.

Laß Schmalz heiß werden / röst Brod-Brösel und Knoblach / gieß ein Wein daran/ gestossenen Pfeffer und Nägel/ Baum-Del und Butter/ wasch die Müscherl etlichmahl in Wein auß/ sieds in obiger Suppen.

## 41. Kayser: Gersten.

Nimb ein Halbe gute Fleischsuppen in ein Häfen/schlag 8. 2yr darein/ etwas weniges Muscatblühe und Nägel/rührs wohl ab/ setz das Häferl mit obiger Suppen in ein Kain mit siedenden Wasser / damit das Wasser biß an den Ranfft des Häferls gehe/ laß also 3. gute Viertelstund sieden/ biß es wie ein Sulz werde/ alsdann nim ein Faim-Löffel/ laß die Suppen abrinnen/ das übrige richt auff ein Schüssel an.

## 42. Ein Suppen über die Ochsen: Augen.

Nimb Wein und Wasser/ doch daß der Wein ein wenig vorschlägt/ laß in einem Häferl sieden/ bren ein Mehl darein/zuckers wohl / thue auch gestossenen Zimmet/und ein wenig Muscatblühe daran/ gilbs/ laß sieden/ schütts alsdann über die Ochsen-Augen.

## 43. Weinbeerl: Suppen.

Machs also / nim schwarze Weinbeerl / klaubs sarber / sieds in guten Wein/ biß sie wohl geschwollen/ dann seyhe den Wein ab / in ein saubers Häferl / thue die Weinbeerl in ein Mörser / auch ein wenig gebähtes

rockenes Brod / stoß wohl unter einander / treibs mit dem vorgesottenen Wein durch ein Reiterl / leg Zucker / Imber darein / so du wilt / kanst auch Nägerl darein nehmen / klopffs wohl ab / laß ein wenig sieden / hernach richte es über gebähte Semmelschnitten an.

## 44. Pistagi-Suppen.

**K**östlich nimb Semmelschmollen / weichs in ein Wasser / alsdann nimb 20. mehr oder weniger Pistagi / von welchen die Häutl abgezogen seyn / wie man die Mandel abziehen thut / stoß die Semmelschmollen und Pistagi in einen Möser wohl / dann treibs mit einer Capauner Suppen durch / laß sieden / und richts auff gebähte Semmelschnitten an / oder ohne solche / nach Gefallen.

## 45. Suppen und Gestoffenes von Fischen.

**N**imb Fisch / welche schön feist seyn / brat sie / alsdann thu es in ein Möser mit Gräten und Haut / stoß mit gebähten Semmelschnitten / treibs durch mit Urbesuppen / und mehrern Theil guten Wein / zuckers und gewürz es / laß sieden / richts dann auff gebähte Semmelschnitten an.

## 46. Gestoffenes von gesortenen Hünern.

**R**öst ein wenig Mehl im Schmalz / nimb gesotten Hennen-Fleisch / stoß wohl mit der Hennenbrüh durch / sambt dem gerösten Mehl / thue Muscatblühe daran / laß ein Sud thun / richts über gebähte Semmel an.

## 47. Gestoffene Hünere oder Capauner-Suppen.

**N**imb gesotten oder gebrattene Hünere oder Capauner / stoß wohl in einem Möser / treibs mit einer kräftigen Fleischsuppen und Wein durch / thus in ein Pfann / klopffs wohl ab / leg Imber und Saffran daran / laß sieden / röst kleine Semmelbröckl / oder bache Urbes / thus in die Schüssel / gieß das Gestoffene darüber / sträh Zimmet und Muscatblühe darauff.

## 48. Schwarze Suppen / oder Pfeffer über ein Schweinen Wildprät.

**S**ied das Fleisch bey 2. Pfund oder mehr in Wasser / salt es / daß recht ist / alsdann nimb die abgesehene Suppen / thue 2. Pfund Zwespen / 2. oder 3. Häpel Zwiffel / Peterilwurzen / 3. Schnitten gebähtes Brod darein / laß so lang sieden / biß daß mans wohl kan durchtreiben / wanns durchtriben ist / brens ein wenig ein / schüttts in ein Rain / thu Nägerl daran / daß sie vorschlagen / säuers mit Essig / nachdem du es sauer wilt haben / zuckers / daß es genug ist / laß alles zusammen sieden / wanns ein gute Weil gesotten hat / so leg das Fleisch darzu / und laß es wiederumb sieden / biß daß es genug ist. Wilst du ein Lebzelten darzu thun / so treib einen guten schwarzen Lebzelten mit Essig wohl ab / und laß ihn mit sieden.

## 49. Ein gelben Pfeffer.

**N**imb Semmel-Mehl / treibs mit Fleischbrühe oder mit Wein durch /  
man

man kan jedes halb nehmen/ thue Salz und Schmalz daran/ gibbs wohl/ und laß sieden/ biß es dick wird/ thue Weinbeerl und geschnittene Mandel daran. Diesen Pfeffer kan man über Urbesbrüh/ Ruchlein/ und sonst viel andere Sachen gebrauchen/ thue auch Zucker/ Imber/ Pfeffer daran.

## 50. Sardellen-Suppen auff Gebratzenes.

**N**imb Sardellen/ so vil du meinst/ daß du wilt Suppen machen/ wasch wohl auß/ und thue den Ruckgrad darvon/ laß einen frischen süßen Butter bey gleichen 2. Uyr groß warm werden/ leg die außgewaschenen Sardellen darein/ laß ein wenig sieden/ nimb von einen frischen Lemoni den Saft/ ein wenig Pfeffer/ Muscatblühe/ wann alles unter einander gesotten hat/ so treibs durch ein Sib/ daß die kleinen Kräten darvon köm- men/ gieß die Suppen auff das Gebrattene/ es sey was es will.

## 51. Wie man die Suppen mit weissen Ruben macht.

**M**an nimbt blauen Köhl/ sauber gepuht und gewaschen/ 2. Hand voll/ 2. weisse Ruben geschält/ und blätlet geschnitten/ zusamen in ein drey Halb Häfen/ man gießt darauff siedendes saubers Wasser/ man laßt sie- den etlich Sud/ alsdann gießt man das Wasser darvon/ und gießt unge- salzene Fleischsuppen daran/ alsdann laßt mans wider sieden/ biß alles ganz weich ist/ von dieser Suppen gießt man die Species den dritten Theil eines Seitl/ man laßt es sieden etlich Sud/ hernach abgesehen/ und war- mer getruncken.

## 52. Blaue Köhl, Suppen.

**U**berbren blauen Köhl/ schütt die Suppen darvon/ gieß gute Rindsup- pen daran/ und leg Zucker. Candl darein/ biß süß genug ist/ laß sieden/ biß fertig/ gieß mit einem Uyrdotter ab.

## 53. Fasten-Suppen.

**N**imb gesottenen Karpffen/ Rogen/ Hechten Leber/ legs auff gebähete Semmelschnitten in ein Schüssel/ gesottene Schnecken klein zer schneid/ leg auch außgelöste Krebsenschweiff und Scheer darauff/ gieß ein gute Ur- besuppen darüber/ Butter und Gewürz/ und laß ein guten Sud thun.

## 54. Ruben-Suppen.

**S**chälte erstlich die Ruben/ schneids zu Blätl/ überbrens/ damit das Bittere darvon kome/ gieß ein gute ungesalzene Rindsuppen daran/ und leg ein weissen Zucker-Candl darein/ nachdem du es süß haben wilt/ laß nicht lang sieden/ und sehe es durch und gibbs zu trincken.

## 55. Gersten-Schleim/ so wohl stärker.

**A**ußklaubte Gersten nimb/ wasch sie auß 9. Wasser/ thu es in ein sau- bers Häfen/ leg ein Capauner-Biegl darzu/ gieß ein gute Rindsuppen daran/ laß sieden/ biß das Fleisch zerfällt/ hernach thue es in ein saubern Mörser/ zerstoß gar wohl/ schlags durch ein Sib/ ist es zu dick/ gieß ein wenig

wenig Rindsuppen darein / nimb Ayrdotter / und ein wenig Butter / laß sieden / alsdann richts an.

56. Ein anderer Gersten-Schleim / für die Kranken.

**W**ann du gute Gersten hast / so wasch sie wohl mit kalten Wasser auß / je öfters du sie abwascht / je besser ist es / dann laß sieden / wann sie ein wenig gesotten / so schütt das Wasser wiederumb darvon / laß die Gersten wohl trücker / nachmahls gieß ein kräftige Suppen daran / laß so lang sieden / daß du sie durchtreiben kanst / wanns durchtriben ist / leg Butter und Gewürz daran / laß wiederumb ein wenig sieden.



## Von allerley Koch und Neuz.

57. Das gute Citroni Koch.

**N**imb grosse Citroni 5. oder 6. auff ein Schüssel / schneid die Schalen ganz dün herab / hernach reib die Citroni biß auff das Saure / thue das Weiße geribene in ein Tuch oder Säckel / brenns etlich mahl mit einem saubern siedigen Wasser ab / und gieß allzeit wider ein frisches darauff / und druckts wohl auß / biß alle Härteigkeit völlig weich ist / trücker es dann gar sauber und wohl ab / stoß es in einem steinern Mörser gar klein / nimb hernach ein halb Pfund Zucker / gieß nach Beduncken mit rother Farb eingeweichtes Tüchlein Wasser darauff / laß zu einem zimlich dicken Julep sieden / alsdann thue die klein gestoffene Citroni darein / auch laß es sieden in rechter Maß / und rühr es mit einem Lemonisafft nach Belieben / und es muß gleichwohl noch Dicke haben / wie ein andere Latwerg zu einem Koch / hernach wann es kalt ist / so nimb es in ein saubere Schüßl und nimb von 7. oder 8. Ayren die Clar / die Bögerl aber weg / rühre das Koch wie Rittenkoch / ein ganze Stund muß die Ayrclear in einem Häferl gar wohl abgewült werden / und immer ein oder zwey Löffel voll zugossen / thue auff die legt klein geschnittene Citronischallen die nicht bitter seyn / hinein / thue es in ein silber oder blechene geschmierte Schüssel / bach es wie das Rittenkoch / es laufft schön auff / man darff kein Reiß nehmen / so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistazi Koch.

**N**imb ein Pfund Pistazi / auch Zucker in ein Beck / läutere den Zucker / schütte die gestoffene Pistazi hinein / trücker ab / die Pistazi müssen vor mit Spinat gefärbt seyn / und gerührt wie ein Mandelkoch / so oft ein ganzes Ay / so oft ein Dotter / und gerührt biß die rechte Dicke hat / und also bachten / 12. Ay / 6. ganze / 6. Dotter / wann es aber noch zu dick ist / so nimb noch weyß Ayrdotter mehr.

59. Krebs

## 59. Krebsen-Koch zu machen.

Nimb von einer Kund-Semmel die Schmollen / waichs in einer guten Milch ein / darnach druckts wohl auß / nimb 40. abgefottene Krebsen / dieselbe Schweffel oder Schärll aufgelöst / alsdann nimb Butter ein Bier-ting / und darin wohl abgerührt / wie zu Schmalz-Knödel / darnach nimb die Krebsen-Schweffel und gewaichte Semel / auch grob gestossene Mandel und Butter in ein Mörser / stoß es gar wohl ab / darnach nimb 2yr in ein Häferl / und wütels saimig ab / und unter den gestossenen Taig in einer Schüssel abgerührt ; wann man gern will / kan mans zuckern / oder nicht / wann mans bacht mit rothen Butter oben an bestreichen.

## 60. Ein gutes Schmalz-Koch zu machen.

Man soll gestossene Stärck nehmen / und wann mans auff ein Schüßl machen thut / soll man nehmen 4. 2yr dotter / und ein gute süße Milch / die 2yr dotter in der Schüßl wohl zerklöpfen / und mit der Stärck einen Taig anmachen / und in dem zerlassenen Butter / wann er gleich anhebt zu sieden / kan man außgießen / fein alleweil rühren / wie sonst gebräuchig / wann das Schmalz lauter ist / so ist es gefotten genug / dann soll mans abseyhen.

## 61. Wie man das gute Krebsen-Blat macht.

Jede Krebsen ab / mach ein rothen Butter / und von lebendigen Krebsen die Eiterl und Schweffel klein gehackt / auch grob gestossene Mandel / und eingemachte Citroni-Broöckl / und grob geschnittene Pistaki / und gefähten Zucker / so süß mans haben will / zwey ganze 2yr / zwey Dotter / und darmit abgemacht / auch ein Brocken Semel schmollen die in der Milch gewaicht ist / dieses alles unter einander gerührt / und auff ein Blat gestrichen / mach ein Reiß herumb / und also bachen.

## 62. Ein gar gutes Mandel-Koch.

Man soll nehmen ein halb Pfund gar klein bereite Mandel / mit frischen Wasser / und gewaichte Semmel in guter Milch darunter stossen / darnach eine weite zinnerne Schüssel nehmen / ein zimlich groß Stück Butter darein zerbrocken / und in der Schüssel gleich zergehen lassen / darnach die Mandel in ein Schüssel than / daran geschlagen zwey ganze 2yr / und von 7. 2yren den Dotter / wohl zuckern / und rühren auff der Blut / so gehts fein schön auff / und wird weiß ; darnach in einem Pfändl ein wenig Schmalz gar heiß lassen werden / und darein brennen / und alleweil rühren / darnach ein blechene Schüssel nehmen / und ein wenig Butter darin zergehen lassen / das Koch darein schütten daß unten und oben fein braun wird ; man mag auch ein Zucker-Essig darauff machen.

## 63. Agres-Koch zu machen.

Nimb ein gutes Häferl voll Agres-Beerl / darnach das Kaindl groß ist / und gieß ein Löffel voll Wasser daran / laß sieden / daß es sich durchtrei-

ben laß/ und wann sie durchgetriben seyn/ so nimb Zucker/ Butter/ und 4. Ayrdotter/ rühre durch einander ab/ schmier zuvor ein Raindl mit Butter/ gieß das Koch darein/ und laß also bachen.

64. Das auffgangene Ritten: Koch.

**M**An soll die Ritten in Wasser gar weich sieden/ und durchschlagen/ das selbig auff ein Schüssel thun/ und wohl zuckern/ unter den Zucker lang und wohl rühren/ darnach von 2. oder 3. neugelegten Ayrn die Clar nehmen/ und wohl abspritlen/ daß lauter Faim wird/ von diesen soll man nach und nach in die Ritten thun/ und inderzu wohl rühren/ je länger mans rühret/ je schöner wird es/ zu lezt soll man ein wenig gar klein geschnittene Lemonischallen darunter rühren/ und wann man gleich will anrichten/ soll man ein Schüssel mit Schmalz schmieren/ und das Koch darein richten/ fein hoch auff einander wie ein Schnee- Milch/ und in Pastetten- Ofen oder Pfannen setzen/ es bacht sich gar bald/ der Ofen muß nicht heiß seyn/ wann mans zu frühe bacht/ so fallts wider nider/ obenauff soll man mit Zucker strähen.

65. Capaun- Müßl zu machen.

**M**An soll von einem gesottenen Capaun nur das Brät und March nehmen/ solches auff das aller kleinest so viel möglich ist/ hacken/ darnach ein gute bebähte Semelschnitten in gute Fleischsuppen waichen/ und auch darunter hacken/ auch eines oder zwey frische Ayr/ nachdem man viel macht/ die fein lind gesotten seyn/ als wann mans essen wolt/ auch darunter hacken/ sambt dem Weissen/ das soll man von der Schallen her ab schaben/ je kleiner mans hact/ je besser ist es/ darnach wann man schier essen will/ muß man ein gute Fleischsuppen daran gießen/ doch nicht zu viel/ daß fein dicklet wird wie ein Pondl/ hernach auff ein Glütl gesetzt/ und alleweil gerührt/ biß fein heiß wird; es muß aber nicht sieden/ es wird sonst hart/ es wird schön weiß/ und gar gut.

66. Schüssel: Koch zu machen von Mandel.

**M**An soll zwey Hand voll Mandel auff das kleinest bereiten/ wohl zu kern/ und in 4. Ayr in oberer Milch zer schlagen/ und daran gießen/ daß in der Dicken sey wie ein Strauben- Taig/ darnach die Schüssel mit Schmalz schmieren/ den Zeug darein gießen/ und auff der Glut sieden lassen/ biß fest wird.

67. Ein gutes Müßl von Züner: Leber.

**M**An soll die schön außgewässerten Lebern gar schön und klein hacken/ eins oder zwey Ayr/ und obere süße Milch daran gießen/ und es in einer Schüssel oder Pastetten- Raindl fein gemacht lassen auff ein Glütl sieden/ nicht zu lang/ daß nicht zer geht.

68. May: Müß zu machen.

**M**An soll ein recht gutes Rindskoch machen/ nicht gar ein Pfännl voll/ wie



wie man einem Kind von einem Jahr macht / und solches auff ein Schüssel thun / weils noch warm ist / und 4. Kreuzerstrügel Butter darunter schneiden / und gar wohl abrühren / den Butter muß man nach und nach darein rühren / und wohl zuckern / und ein Löffel voll frisch Wasser darüber gießen / man muß länger dann ein Stund rühren / je länger mans rührt / je besser ist es / darnach muß mans wider auff ein Schüssel thun / fein hoch auff einander / und mit Blümlein bestecken.

## 69. Ein gutes Semmel-Koch.

**E**rstlich nimb Schmollen von einer harten Semmel/waichs in ein Wasser / druckts fein trucken auß / bröfels klein / darnach nimb ein Löffel voll Schmalz / rührs biß es weiß wird / hernach nimb 2. Eyrdotter darunter / und 2. Ey mit Dotter und Clar / rührs gar wohl ab / darnach nimb klein geschnittene Citronischäler / aber daß das Bittere darvon kombt / nimb auch Zucker nach dem Geduncken / setz in ein Schüssel auff ein Glut / und oben auff auch ein Glut / es ist ein gutes Speißl.

## 70. Das Mandl-Milch-Koch zu machen.

**N**imb ein Hand voll Mandel / ziehe ihnen die Haut ab / und stoß auff's allerkleinst / druckts mit einer guten neu-gemolckenen Milch / oder sonsten guten ramigen Milch durch ein Tuch / es muß dieser Milch so viel seyn / als man zu dem Koch bedarff ; wann die Mandel wohl durchgedruckt seyn / hebt mans auff / und zuckert die Milch / und macht mit einem schönen Mehl in ein Raindl ein Kinds-Koch / wann das Koch anfangt zu sieden / so rührt man die gestoffene Mandel / wo nicht alle / doch was bleibt / auch darein / zuckers wiederumb / wann man will / daß ein rechte Süße bekombt / und man muß sehen / daß das Koch nicht gar zu dick wird.

## 71. Aepffel-Koch.

**N**imb saure Aepffel / schells und schneids Blätl / weiß in ein Häfen / gieß Wein daran / laß also auff einen kleinen Glütl sieden / und wann sie weich seyn / so schlags durch ein Sib / nimb ein Vierting klein gestoffene Mandel darunter / 2. Eyrdotter / 2. Löffel voll gute obere Milch / ein Stück Butter / zuckers / unten und oben Glut / und laß es bachen wie ein anders Koch.

## 72. Ein kaltes Nus von Eyren und Milch.

**N**imb ein Milch / und schlag Ey darein / siede es wie Ey-Milch / und schüts auff ein Tuch / laß wohl verseyhen / thue auch Milchram und Zucker darein / laß wohl erkalten / richts in ein Schüssel / und laß kühlen / biß du es zu Tisch tragen wilt.

## 73. Ein Erdbeer-Koch.

**R**eibe die Erdbeer durch mit Wein / nimb ein geriben Haus-Brod / und röst es im Schmalz / gieß die Erdbeer daran / zuckers und laß sieden.

## 74. Ein Fisch-Muß.

Nimb das Brätlig von einem Brat-Fisch/ es sey ein Fisch wie er wolle/  
hacke ihn klein/treibe ihn mit einem Wein durch/nimb ein wenig Mehl/  
röste es im Schmalz/ gieße es an den durchgetriebenen Fisch/ thue Imber/  
Zimmet/ Saffran und Zucker daran / laß es einen Sud thun / und richte  
es dann an.

## 75. Ein Gries-Muß.

Gieß ein Meth in einen Hasen/ laß ihn auffieden/ und rühr den Gries  
darein/ doch daß er nicht knollet werd/mach ihn nicht zu dick/ auch nicht  
zu dünn/thue Weinbeerl/ Imber/ Pfeffer/ Saffran darein/ und wann du es  
anrichtest/ so besträhe es mit Zucker.

## 76. Ein Lungen-Koch.

Nimb ein Kälberne Lungen/ laß sieden/ hack's/ thue es in ein Schüssel/  
nimb ein Hand voll Weinbeerl/ auch so viel geriben Brod / 5. Ayr/  
gewürk es wie du wilst/ darnach thue ein Schmalz in ein Pfannen/ schlag  
die Lungen in ein Netz/ und halt es in der Pfannen über ein Kohl-Feuer/  
daß fein langsam außbacht/ und nicht anbrennt/ und wans fein rösch ist/  
richts an/ und mach ein Brühlein darüber nach deinem Gefallen.

## 77. Ein braunes Muß von Feigen.

Nimb Feigen/ Weinbeer und Biern / schells und schneids / daß mans  
möge braun machen in Schmalz / und machs wider trucken im Mehl/  
thue sie in ein Pfannen mit heißen Schmalz/ und wann sie braun seynd/ so  
thue sie herauß / und laß erkalten: druck's darnach zusammen / daß das  
Schmalz wider darvon kombt/ hack's darnach klein/ gieße guten Welschen  
Wein daran/ auch Zucker und gut Gewürk/ laß sieden/ gib's kalt.

## 78. Ein Müßlein für Krancke.

Nimb 4. oder 5. Ayrdotter/ Klopffs in ein Pfännlein/ gieß Wein daran/  
daß ein gleiche Dicke gewinnt/ thue Zucker daran/ laß sieden.

## 79. Reiß-Koch zu machen.

Nimb ein Reiß / sied ihn in einer Milch / schlag ihn durch / und schlag  
Ayr daran/ biß es genug ist/ schmier ein Schüssel mit Butter / schütt's  
drein/ zuckers zuvor/thue unten und oben Glut/ daß es braun wird/ wann  
du es nicht gar essen thust / so schneid dünne Schnitl / und bachs in heißen  
Schmalz / so hast du wider ein Richt.

## 80. Ein Scrauben-Muß.

Nach Sträublein fein rösch/ hack's klein/ und rösts im Schmalz/ gieß ein  
dicke Milch daran/ hast du nicht genug Milch/ nimb Wein/ gewürk mit  
Saffran/ Imber und Zucker/ machs wie ein Wein-Muß.

## 81. Ein Wein-Muß.

Nimb ein Semmel rösts in Schmalz/ schlag 4. Ayr daran/ Klopffs/ gieß  
Wein daran/ thue Zucker/ Saffran daran/ laß sieden.

## 82. Ein Zwespen-Muß.

Nimb die Zwespen und siede sie in Wein / wann sie weich seynd / so zwings mit Wein durch / zuckers / nimb ein geriebene Semel / rösts im Schmalz / rührs darunter und laß sieden.

## 83. Hüner-Koch.

Nimb das weiß Gebrattene von einer Hennen / stoß oder hack es klein / treibs mit einer Fleischsuppen durch / so nicht sehr gesalzen / rühr 5. Eyrdotter darein / brenn es mit Schmalz ein wenig ein / zuckers und mach ein Koch darauß.

## 84. Stock-oder Wasser-Koch.

Nimb 8. oder 10. Eyr / darnach du viel Koch machen wilt / dann ein wenig Rosen-Wasser / Zucker / und ein gute obere Milch / schlags mit den Eyren gar wohl ab / salz es ein wenig / alsdann laß ein Wasser in einem tieffen Kessel sieden / setz das Obige in einem Hasen in das siebende Wasser hinein / decks fleissig zu / rührs nicht / bis Koch zusammen geht / es muß ein gute Stund in dem siedenden Wasser stehen / nur daß das Feuer nicht gar zu groß darbey sey / sonst legt sich das Koch an den Boden / ist die Milch gut / so wird das Koch fein oben auffeinander in dem Hasen / wie ein Stock ; ist sie aber nicht gut / so wird es gar wässerig / wann das Koch zusammen gangen / so heb es auß dem Wasser herauß / und fast es mit einem Saimb-Löffel auff ein Schüssel herauß / daß fein auffgehäuft auffeinander lige / setz es in Keller / laß kühl werden / besteck es mit Blümlein / und gib also auff ein Tassel / wofern es etwas wässerig ist / so trückne es mit einer Semmelschmollen / auff / ist ein gute kalte Speiß.

## 85. Mandl-Keiß-Koch.

Man muß den Keiß sauber klauben / waschen / und wieder dörren / daß er sich stossen laß / darnach muß mans durch ein Sieb sähen / hernach nimbt man das Keiß-Mehl und die Mandl / und rührts mit einer Milch in einer Kain fein glatt ab / und kochs auff einer Blut / laß gar gemacht Kaimel sieden / und ehe mans anricht / muß man ein Brocken Butter daran legen / und zuckern / und darnach ein Sud thun lassen.

## 86. Koch von Rebhüner-Mägerl und Leberlein.

Nimb Leber und Mägerl / sambt wenigen Fleisch von Rebhünlein / hack's gar klein / schlag Eyr daran / und in gute süße Milch / daß wird wie ein Schüssel-Koch / thus in ein Schüssel oder Kainl / laß fein gemacht auff einer Blut sieden / so ist es fertig.

## 87. Das kalte auffgeloffene Kinds-Koch.

Nach ein rechtes Kinds-Koch / doch nicht gar ein Pfändl voll / wie mans einem Kind macht bey einem Jahr / thu es in ein grosse zünerne Schüssel / weils noch warm ist / nimb 4. Strihl frischen Butter / rühr einen nach

dem andern mit einem saubern Löffel wohl ab/so oft ein Butter/ auch allzeit ein Löffel voll Rosen-Wasser mit Zucker darunter/kofts/ ob es süß genug ist / du mußt ein gute Stund rühren / thu es wieder in ein andere Schüssel/ machs fein hoch auff / und bestecks mit Blumen.

## 88. Auffgeloffenes Fahm-Koch.

Nimb Salsen / von welchen Obst dir beliebt / zwey Löffel voll (doch merck / daß die Salsen nicht mit Hönig / sondern mit Zucker gesotten sey) rühres bey einer halben Viertlstund / dann nimb von zwey Ayrn das Weiße/schlags wohl ab/nachmahls schütts unter die abgerührte Salsen/ rühres wiederumb ein wenig/ dann nimb wiederumb das Wasser von zwey Ayrn/ verfare damit wie oben gesagt/ und alles ferners/ bis 12. Ayrclar darein gerührt hast/ lektens rühr alles zusammen/ eine gute halbe Stund/ auff einer Seiten / ohne Veränderung / wann es anfangt auffzugehen / druck den Saft von einem frischen Lemoni darein/ zuckers/ schneid auch etwas weniges von den Schällern klein / und thus darunter/ wann es dann wohl auffgangen/ so faß es auff ein Dorten-Blät/ und bachs in der Dorten-Pfannen / fein kühl / oben und unten ein wenig Blut / richts mit dem Blät an/ zuckers/ du kanst es auch mit Blumen zieren.

## 89. Weinbeerl-Koch.

Nimb Weinbeerl / wasch sauber / stoß in einem Mörser sambt einer gebähten Semmelschnitten/wanns genug gestossen/ so schlags durch mit Wasser und Wein/ schütts in ein heissen Butter/ laß sieden/ bis dick wird/ thue Zucker daran/ so viel als genug ist ; den Gesunden gibt mans kalt / denen Krancken aber warm.

## 90. Lemoni-Koch.

Nimb Semmelschmollen nach Belieben / sied es in einer Rindsuppen waich/ thu es in ein Rainl/ druck Lemoni-Safft darauff / und leg Zucker darein/doch daß die Säure etwas vor schlage/nim ein wenig Butter/ und reib das Gelbe von Lemonisällern darzu / laß gegen einer halben Viertlstund sieden.

## 91. Ein anders mit Ambra.

Nimb ein Ayrdotter / Lemoni-Safft und Zucker / spritls ab in einer Rindsuppen/alsdann nim etwas Mehl/röst es ein wenig im Schmalz/ thue das Geröste zu dem vorigen / spritles stäts / daß es nicht zusammen laufft / und laß ein wenig sieden/ wilst du es mit einem Geschmacken haben / so laß ein Tropffen Ambra-Geist / oder sonst einen / was du für Geschmacken haben wilst/ darein fallen.

## 92. Zimmer-Koch.

Schneid die Rinden von einem altbachenen Groschen-Laiß umb und umb herab/damit kein Schmollen daran bleibe/ reibs auff einem Rib-Eysen/

Eysen / thue es in ein weiten Weidling / thue 4. oder 6. Loth Zimmet / 6. ganze Uyr / und von 6. das Clar darzu / zuckers auch biß genug ist / rühre ein gute Stund / je länger je besser / wilst du / so kanst auch Rosen-Wasser / und ein wenig Tragand darein thun / so falt das Koch nicht nieder / wanns genug gerührt ist / schüttts auff ein grosse mit Schmalz geschmierte Schüssel / thue einen grossen Reiff darüber / unten wenig / aber oben viel Blut / damit es sich von unten nicht anbrenne / oben aber ehender aufgehe.

## 93. Koch ein anders mit Mandel.

Nimb ein Pfund schöne Mandel / schwölls und schölls / stoß klein / hernach nimb ein Messinge Pfann / thue so viel Zucker als Mandel darein / trücker wohl ab in der Pfann / doch daß du es nicht verbrennest / nimb klein gestoffene Zimmet darunter / daß ganz braun wird / rühre untereinander ab / treibs durch ein hölzernes Reiterl (so wird es gewürmlet) gleich auff die Schüssel darauff mans isset / man muß hübsch auffgupffen / und nicht mehr umbrühren / darnach schneid eingemachten Citroni würfflet / sträh es umb und umb auff das Koch / setz es in ein Dorten-Pfannen / laß es ein wenig übertrücker / ziers mit Zucker oder Blümel

## 94. Butter Koch.

Nimb auff ein grosse Schüssel ein Pfund guten frischen Butter / wasch ihn wohl auß / trücker ihn wohl ab / daß er nicht naß bleibe / leg ihn in ein Weidling / rühre ihn / biß er groß aufflaufft / nimb 24. Uyr dotter / rühre einen nach dem andern darein / wann alle darinnen / nimb Zucker / daß genug ist / rühre wiederumb ein weil schmier die Schüssel und Reiff / gieß das Koch darein / oben und unten Blut / bachs bey einer halben Stund / damit es ein schöne Farb bekomme.

## 95. Spanisch Aepffel Koch.

Nimb schöne grosse Aepffel / schneid runde Blätl biß auff die Kern / schmier ein Schüssel wohl mit Butter ein / leg die Aepffel-Blätl darauff / so oft ein Leg Aepffel / so oft besträhe sie mit Zucker und Zimmet / nimb ein wenig frischen Butter darzu / also mach die Schüssel / biß ganz voll ist / bachs auff einer Blut / biß sie weich und braun werden.

## 96. Semmel Koch / mit einem Fingerührten.

Nimb 5. Uyr / 2. Strichl Butter / ein Seidl süsse obere Milch / mach ein lindes Fingerührtes darauff / nimb umb ein Kreuzer Seidl / schneid die Rinden darvon / waichs in gute süsse Milch / laß wohl anziehen / druck hernach auß / leg sambt dem Fingerührten / und einem ganzen Uyr / ein Strichl Butter in ein Möser / zuckers und stoß wohl untereinander / alsdann schmier ein Schüssel mit Butter / schüttts darein / mach oben und unten Blut / und bachs.

## 97. Ein kräftiges Rosen-Koch.

**N**imb ein Hand voll groß- oder kleine Rosen/ thue die Knöpf darvon/  
nimb Semmel die in Wein gewaicht/ stoß darunter/ treibs mit einem  
Seitl Wein durch ein enges Sübel/ dann thue Zucker/ Zimmet/ Nägerl/  
und Muscatblühe darzu/ laß sieden biß dick wird/ du kanst auch an statt  
deß Weins ein gute Hünersuppen nehmen.

## 98. Ein Diendel-Koch.

**N**imb Diendel/ so viel du wilt/ die wohl zeitig seynd/ treibs durch ein  
Süb/ darnach thu das Durchgetriebene in ein Schüssel/ rührs wohl/  
nimb von 8. Eyren das Weiße/ spritz es in einem Häschen wohl ab/ biß es ein  
lauterer Faimb wird/ darnach nimb mit einem Löffel ein Faimb herab/ so  
viel als ein Ey ist/ rührs unter das Durchgetriebene/ so lang biß du nichts  
mehr hast/ zuckers/ daß sein süß ist/ schmier ein Schüssel mit Butter/ bachs  
wie ein anders Koch.

## 99. Ein Weizel-Koch.

**N**imb dörte Weizel/ sieds in einem Wein/ schlags durch ein Süb/ rühr  
5. oder 6. Eyrdotter drein/ Zucker und Zimmetstüp drein/ schneid ein  
Semmel langlet/ schmier die Schüssel mit Butter/ und leg die Semmels  
schnitten darein/ röste sie zuvor in Schmalz/ schütt das Weizel-Koch dar  
über/ und bachs wie das andere Koch.

## 100. Dörten-Muß.

**N**imb Semmelschmollen/ waichs in guten Wein/ biß waich wird/ dar  
nach schlags durch ein Süb/ und schlag 4. Eyrdotter drein/ rühr alles  
durcheinander und schlags durch/ nimb ein wenig Wasser darzu/ schütts  
darnach in ein Raindl/ leg ein wenig Butter darzu/ laß ein Weil sieden/  
zuckers/ und wann es genug gesotten ist/ so leg wieder ein wenig Butter  
drein/ und laß ein Sud thun/ so ist es recht.

## 101. Das falsche Mandl-Koch.

**G**ieb ein Griesz in einer Milch/ als wann du ein Griesz-Koch woltest  
machen/ aber dicker/ laß ihn kalt werden/ alsdann nimb ein frisches  
Schmalz/ treibs ab wie zu den Schmalz-Knödeln/ wann du es abgetri  
ben hast/ so rühr den bemelten Griesz mit dem Schmalz/ so lang biß es  
glat wird/ alsdann nimb 4. Eyrdotter/ und ein ganzes/ rühr eines  
nach dem andern drein/ und zuckers/ bachs in einer Schüssel/  
unten und oben Glut.



## Allerhand Milch.

### 102. Gesulzte Milch zu machen.

**M**An soll von 10. Uyrn das Clar nehmen/und mit einem Spritler ein Löffel voll Wasser zer schlagen/und darzu nehmen zweymahl so viel süßen Kam/ zuvor in einem Häfcl sieden/und wider überschlagen lassen/ darnach die Uyrklar darein rühren/gar wohl/daß fein dick wird/und wohl zuckern/ und auff ein Schüssel legen/ anrichten und kalt geben.

### 103. Ein andere gesulzte Milch.

**N**imb ein halb Maß dicke Milch/ thus in ein Maß-Hasen/ saltz und laß sieden: darnach nimb das Weiß von 10. Uyrn/ klopps/ laß sieden/ zuckers/ schütt die zer kloppften Uyr darein/ laß ein Viertelstund fein gemacht sieden/ rühres nicht/ bähc ein weißes Brod/ legs in ein Schüssel/ und sträh Weinberl darauff/ und thue die gesulzte Milch darauff/ setz/ daß es fein kühl stehet.

### 104. Die Spanische Milch zu machen.

**M**An soll gute oder süße Milch nehmen/ein gutes Hasen voll/dieselb sieden lassen bey einer Viertelstund/ oder ein wenig mehr/ darnach soll mans in gar nidere Erdene Geschier: gießen/und über Nacht in einem kühlen Keller stehen lassen/ so wirfft es ein Haut auff/ darnach soll man schöne bähc Semelschnitten nehmen/ und in eine gute Milch wachen/ und auff eine Schüssel legen/ und wohl zuckern/ die Häutl fein mit einem Abnehm-Löffel abnehmen/ und darauff fein dick auffeinander legen/ und allezeit Zucker darzwischen strähen/ und also kalt geben.

### 105. Schnee-Milch zu machen.

**M**An soll auff ein Schüssel bey einer halben/ oder 3. Seidl gute süße obere Milch nehmen/ und von 5. neugelegten Uyrn die Clar/ mit einem Löffel gar wohl durcheinander abgeschlagen/ daß gar fainig wird/ darnach bähc Semelschnitten in ein Schüssel legen/zuckern/ und ein wenig Zimet darauff strähen/ und den Faimb von der Milch darauff legen/ gar hoch auff einander/ je höher/ je schöner ist es/ wann die Milch nimmer faimbt/ so lang ein Löffel voll drin ist/ soll mans nur wider spritlen/ so faimbt/ doch muß die Milch gar gut seyn.

### 106. Topffen-Milch zu machen.

**M**An soll gar ein gute obere süße Milch nehmen/und 3. ganze Uyr wohl zer kloppen/ und durch ein Seyh- Pfännlein darein sephen/ und zum Feuer setzen/ und wanns gleich will anheben zu sieden/ Käß-Molcken in einer Milch wohl zertreiben/ darein gießen/ und wohl rühren/ und bey einer Blut stehen lassen/ biß er sich gleich anhebt zu brechen/ und zu einem Topffen

fen werden will / darnach ein Weil stehen lassen / und das Löffel abseyhen / und in die dar zu gehörige Mödel schlagen / die fein formirt wie ein Löffel / und seynd von Körbelzäunen geflochten ; und wann das Käß Wasser wol darvon gesohen ist / soll mans auff ein Schüssel umbstürzen / und ein gute süsse Milch daran gießen / man mag zuckern oder nicht.

## 107. Reiß-Milch zu machen.

**M**an soll gute obere Milch nehmen / und ein Reiß darin kochen / nicht zu viel / wann er nun anhebt zu sieden / man muß ihn nicht rühren / wann er anderthalb Stund kocht / so setzt sich das Dick am Boden / so soll man die Haut herab heben / darnach das durch ein dünnes Tuch lauffen lassen / daß nichts von dem Reiß darein kombt / zuckern oder nicht / kalt lassen werden.

## 108. Die Spanische Milch Nares genannt.

**N**imb zwey schwarze unglasirte Weidling / je weiter sie seyn / je besser würffts auff ; darnach nimb ein ganz neu-gemolkene Milch / wie sie von der Ruhe herkombt / seyhe sie / thu es in Weidling / setz es auff ein glüenden Uschen / thue aussen herumb kleine glüende Kohlen / und laß also 4. oder 5. Stund stehen auff den glüenden Uschen / wann er ganz außgelöscht / thut man wieder ein andern darunter / damit es alleweil von unten gemacht / und gemacht wallt / nur nicht zu viel Blut / sonst wird die Haut gleich hart und speer / aber fort alleweil / nur daß mans merckt / wallen / und wanns genug auffgeworffen / 4. oder 5. Stund muß gar gewiß stehen / nimbs von der Blut / setz zugedeckt in Keller / laß über Nacht / nimb die obere dicke Haut herab / legß auff ein Schüssel übereinander / und zuckers / also ist es gemacht.

## 109. Mehr ein andere gute Milch.

**E**rstlich nimbt man von der gestriegen Milch den süßen Räm darvon ein Seitl / auff ein mittlere Schüssel zu machen : mehr von der heutigen Milch ein Seitl / alsdann 2. Löffel voll Zucker / dises alles in einem saubern Hasen oder Keinl wohl durcheinander gerührt / und in ein Schüssel gossen / hernach auff der Blut ein Sud thun lassen / damit es aber nicht angelegt wird / und also abkühlter auff die Tafel geben.

## 110. Gebachene Milch.

**E**rstlich zerschlage ein Ay / und zerlaß in einer Pfann ein Schmalz / daß die Pfann überall mit dem Schmalz wohl heiß werde / darnach laß die Pfann mit dem zerschlagenen Ay überlauffen / daß ein Boden werde / gleich wie man sonst ein Blätl zu einem Aykraut macht / also muß die Pfann inwendig überzogen seyn / alsdann nimb gar ein gute Milch / 5. oder 6. Ay / darnach die Pfann groß ist / zerschlag sie und zuckers / thu es in die Pfann / unten und oben Blut / daß es werde wie ein Schüssel-Koch.



## 111. Gesulzte Mandl-Milch / auff allerhand Farben.

**N**imb gestoffene Mandl/die treib durch mit Wasser / darinnen Hausen-Blätter gesotten ist/alsdann nimb das Grüne von Peter sil/hack's gar klein/nimb den dritten Theil von einer Mandel-Milch/ zuckers/ und sieds in einer Pfannen/ seyhe es hernach durch/ so wird es grün / nimb dann die zwey Theil / die sied auch in einer Pfann / zuckers wohl / gieß den halben Theil in ein andere Pfann/laß es also weiß bleiben/den dritten Theil mach gelb mit Saffran/ so hast du drey Farben/ laß bestehen/ wanns gestanden ist / so heb es in ein heiß Wasser/ stürz auff ein blechenes Blät / schneids alsdann nach der Läng auff ein Schüssel nach deinem Belieben.

## 112. Ein Ygel von Mandel.

**N**imb gute Mandel/stoß sie/und thu es in ein saubern Hasen/ und gieß ein gute dicke Milch daran von Mandeln/rührs mit einem Hölzlein / laß fein gemacht einsieden/ alsdann thue es heraus in ein Ayrkörblein / laß wohl verseyhen: darnach nimb abgezogene Mandel / schneid sie nach der Läng entzwey / vergulds / und besteck den Mandel damit / den du gesotten hast/ mach ein Form darauß wie ein Ygel / zucker ihn/ darnach leg ihn in ein Schüssel / gieß ein gute Mandel-Milch daran.

## Von allerhand Sulzen.

## 113. Hechten-Sulz zu machen.

**N**imb ein grossen Hechten / schneid ihn die Haut sauber weg / schneid ihn zu Stücken/laß ihn ein Stund im Sals ligen/nimb guten Wein-Essig/und Arbesuppen in ein Hasen/etlich geschällte Zwiffel-Häpl/ Pfeffer / Imber / Muscatblühe darein / auch Hausen-Blätter / laß ein gute Weil einsieden / alsdann den Fisch gesäubert / und in die Suppen gelegt / fein gemacht sieden lassen / zuckers dermassen / schau / daß die rechte Säure hat von Essig / gilbs / wann er an die statt gesotten hat / seyhe die Brühe herab/ laß stehen / biß es sich setzt / leg die Stuck in ein Schüssel / seyhe die Brühe sauber durch ein Tuch/ gieß an den Fisch/laß bestehen/ wann du es gilbst / strähe Weinbeerl und Zirber-Rüssel darauß.

## 114. Holler-Sulzen zu machen.

**N**imb den Holler/stoß ihn/und treib ihn durch mit Wein und Gewürz/ und mach es süß mit Hönig und Zucker / rührs untereinander.

## 115. Lebtuchen-Sulzen.

**N**imb deß Leipziger Lebtuchens eine Taffel/schneide ihn würfflicht/gieße vier maß Wein darein/ lasse ihn 2. oder 3. Tag daran waichn/ sehe ihn darnach zum Feuer / und laß ein Wall oder 6. thun / zwings durch / thue daran Zimmet/Saffran/Imber/ Pfeffer/Muscatblühe/ laß noch ein Wall thun / so ist es recht.

## 116. Ein Sulz-Muß zu machen.

Nimb Ayr/ thue das Weiße darvon/ klopff das Gelbe/ zuckerß/ setz ein Milch über das Feuer/ und laß sieden/ und wanns anhebt zu sieden/ so schütt das Gelb von Ayrn darein/ und ein wenig kalt Wasser/ auff daß es zusammen laufft/ darnach thue es in ein Ayr- Käß- Korblein / laß verseyhen/ legs darnach in ein Schüssel/ und nimb das Ayrclar/ klopffs wohl/ thu ein Zucker daran / darnach nimb guten Milchram von einer dicken Milch / laß sieden/ thu das Ayrclar darein/ und laß so lang sieden/ als ein hart paar Ayr/ darnach gieß es darüber in die Schüssel/ laß kalt werden.

## 117. Ein Ruß-Sulzen zu machen.

Nimb geschälte Ruß und Semmel-Mehl/ das Wasser von einem harts gefotenen Ay / stoß alles wohl untereinander / und treibs durch mit Wein/ Salz/ und Gewürk / so wird ein gute Sulzen darauß / die man zum Brattens isset.

## 118. Sulz über Fisch zu machen.

Eslich nimb die Fisch/ und schieppe sie/ siede sie mit Wein und Wasser ab/ doch nicht gar allerding/ salze sie auch/ nimb abgezogene Mandl/ und stoffe sie klein/ zwinge sie mit guten Wein durch / und lege die Fisch in eine Schüssel/ nimb darnach die durchgetriebene Mandel/ thue Imber/ Pfeffer daran / laß sieden / und gieß darüber / laß kalt werden.

## 119. Weixel-Sulzen.

Nimb zeitige Weixel/ und stoß mit sambt den Kern/ treibs durch wie ein Sulzen ; und da sie zu dick wolt werden/ gieß ein guten Wein daran / wurde sie aber zu sauer / so zuckerß.

## 120. Ein Kummel-Sulz über einen Hechten.

Nimb einen Hechten / der 5. gute Stück gibt / theils voneinander / salt ihn ein / wann er ein Stund im Salz gelegen / wasch ihn gar sauber / daß nichts schleimigs daran sey/ thu ihn in ein glasirten Hasen/ gieß darauß 3. Maß guten starcken Hungarischen Wein/ 1. Maß Wasser/ 1. Seitl Essig / darnach nimb grobe Imber / Muscatblühe / Zimmet/ binds in ein Pinckel/ legs darzu / wann der Fisch ein wenig verfaimbt hat / leg 6. Loth zerschnittene Hausen-Blatter darzu / laß also fein stat sieden/ so wirds lauter / den Hechten soll man auff ein Dreyfuß setzen/ damit er umb und umb siede/ wann der Fisch genug gefotten ist/ leg ihn auff ein Schüssel/ wohin du die Sulz giessen wilt/ die Sulz aber laß länger sieden/ versuche etliche Tropffen auff einem zinnern Daller oder Löffel / wann es gestehet / ist es genug gefotten / dann gieß es durch ein weiß-wollenen Sack / laß von sich selbst durchrinnen/ gieß über den Fisch / bestecke es mit geschwollten Mandeln/ und stell es in Keller/ so gestehet es.

## 121. Mandel-Sulz.

Nimb Mandel/stoß sie klein/treibs mit einer warmen Milch durch/thue es in ein Pfannen / thue Hausen-Blatter darein / sied die Mandel-Milch und die Hausen-Blatter miteinander / das fein dick wird / gieß in ein Schüssel / daß es gestehe.

## 122. Zimmer-Sulz.

Nimb ein Halbe süßen Wein/Muscatteller oder Malvaster / thue Zucker darunter/hernach nimb ein paar Löffel voll scharffen Essig / 3. oder 4. Löffel voll süße Milch darunter/laß dieses untereinander warm werden/so bricht der Wein die Farb / alsdann seyhe es durch ein dickes Tüchl/ wann es klar gesyhen / gießt man das Zimmer-Öel und Hausen-Blatter darunter/die Hausen-Blatter muß vorhero klar gesyhen werden/auff ein Halbe nimbt man ein Loth Hausen-Blatter/wanns fertig ist/so gießt mans Finger dick / und laßt es gestehen/ darnach schöpft mans Löffel voll in das Geschier/darauff man isset.

## 123. Korhe Korn-Blumen-Sulz über Forellen / oder andere edle Fisch.

Nimb ein Seitel rothen Wein/und so vil Wasser/nimb die rothen Korn-Blumen/binds in ein saubers Tüchel/leg Zucker darzu/ laß sieden biß wohl pickt/ alsdann gieß auff gesottene Fehren oder Sälbing/ oder andere edle Fisch.

## 124. Ein gute Sulz über Karpffen.

Sjede den Karpffen in Eßig und Wasser/ doch daß der Eßig wohl vorschlagt/thue auch Zwissel/Pfeffer/Muscattblühe und Nägerl darzu/laß also sieden biß genug/richts auff ein Schüssel/ ziers mit langlecht geschnittenen Mandeln/ und laß gestehen.

## 125. Krebs-Sulzen.

Nimb abgesottene Krebsen / puß und stoß sie in einem Mörser / schlags mit guten klaren Wein durch/nimb andere gesottene Krebsen / und laß die durchgetriebene Suppen sieden / wanns sied/ thue die Krebsen darein / laß ein kleinen Sud thun/thue auch Gewürk darzu/richts auff ein Schüssel/ besteckts mit Mandel und Weinbeerl/und laß also gestehen.

## 126. Rechte Kummel-Sulz.

Nimb guten weissen Wein / gieß ihn in einen neuen überzinneten Kessel / thue ganzen Zimmet/schönen weissen Canari-Zucker/ ein klein wenig ganzen Pfeffer/3. oder 4. Stuck Zimber darein/ laß es durcheinander siede / wann es wohl gesotten/so nimb es weg vom Feuer/ wirff 3. oder 4. Gran Bisam und Umbra darein / nimb schön weisse Hausen-Blatter/ zerklöpff sie wohl/weiche es in Wasser ein Tag oder zwen/ so wird es weich/ thue es in ein neues Geschier / gieß das Wasser darvon/ gieß ein halb Seitel saubers

bers Wasser darauff / laß es gemacht zergehen auff einem kleinen Kohl  
Feuer / es muß aber nicht sieden / streich es durch ein neues härenes Säß /  
gieß es in die Sulzen / theile die Sulzen in drey Theil / thue Turnasol in ein  
Theil / oder blauen Beigl-Safft / die andern Theil laß wie es an ihr selber /  
zum dritten Theil nimb Mandel / stoß sie wohl / streich sie durch mit der Sul-  
zen / so wird sie schön weiß / gieß ein jede Farb besonder in ein Geschier / rich-  
te die Farben durcheinander an / bestec es mit Zirbernüßl / und gib es / man  
füllt es auch in aufgeschällte Limes- oder Pommerantschen-Schaalen.

NB. Neben dieser Sulzen seynd gar villerley in dem  
Arznei-Buch zu finden / welche in dessen Register im  
Wort Sulz können nachgeschlagen werden.



## Von allerhand Würstel / Knödel / Strudl.

### 127. Kälberne Würstel zu machen.

**M**An soll Kälbernes Brätl / sambt vil Kälbernen Faisten klein hacken /  
und darunter mischen / eingesalgene Lemoni / auch ein Semmel  
schmollen in obere Milch geweicht / auch Pfeffer und Majoran / darnach ein  
Kälbernes Neßl / das Gehackte darauff schlagen / fein Würstel darauß  
machen / mit einen Faden binden / und auff dem Kost braten.

### 128. Würstel von Capaun und Hünner-Lebern.

**M**An soll die Lebern und Faisten von Capaun klein hacken / pfeffern / und  
gar lind salzen / ein gute obere Milch daran gießen / und von einem  
Spanfärckel die größten Darm einfüllen / und in einem heissen Wasser ein  
wenig überbrennen / darnach auff ein Kost legen.

### 129. Hirschen-Würstel zu machen.

**M**An soll ein gar saubern Faisch von Hirschen auffheben / darnach ein  
Jungfrau-Brätl klein hacken / ein rinderne Faisten gewürfflet schnei-  
den / zimlich vil / und darunter mischen / auch so vil Faisch daren seyhen /  
daß fein roth wird / darnach pure obere Milch darzu nehmen / daß fein  
dick wird / wie zu den Leber-Würsten / darnach salzen / und gewürzen mit  
Pfeffer / Imber und gestossenen Muscatnuß / und in den faisten Maß  
Darm von Hirschen einfüllen / der zuvor sauber gepußt ist / darnach in  
einem heissen Wasser überbrennen / auff einem Kost bräunen / und auff grü-  
ne Blätter anrichten.

## 130. Ein Aepffel-Pfänzel.

Nimb Aepffel/schalls und schneids gewürfflet/und mach ein Zaigl/ mit einem Wein/und ein Ayr daran/dün wie ein Strauben-Zaigl/ und rühr die Aepffel darunter/ zuckers ein wenig/ laß ein Schmalz in ein Raindl heiß werden/ schütt es darein/unten und oben Gut.

## 131. Mandel-Käß.

Nimb Mandel/so vil du wilst/mach ein Mandel-Milch/die gar schön geseyhen ist / auff ein Pfund Mandel 4. Loth Hausen-Blatter / damit mans stärckt / man muß von erst die Hausen-Blatter in Wasser sieden / und mit demselbigen Wasser must du die Mandel-Milch durchtreiben / etliche nehmen die Mandel dick/und treibens durch/ aber es gehet nicht gern/ oder durch ein Pfeffer-Pfann nicht mit Hausen-Blätter gestärckt/alsdani zuckers wohl/laß sieden/ so lang als zwey Ayr sieden müssen / so gieß in ein Form / wo man die Ayr-Käß pflegt darein zu gießen / seß daß es kalt stehet / wann es gestanden ist / must du den Model in ein heiß Wasser setzen / so gehet es besser herauß / richts in ein Schüssel / gibs kalt / gieß zuvor ein kalte Mandel-Milch darüber / sie darff nicht mit Hausen-Blätter seyn / gieß die Milch nicht daß es darüber geht / so siehet man den Form deß Käß/nimb vil Zucker.

## 132. Ein Ayr-Käß zu machen.

Nimb Ayr/so vil du wilst/klopffs wohl/ gieße ein wenig Rosen-Wasser darein / nimb ein gute dicke Milch in ein Pfannen / würff Zucker dar ein/ wanns siedet/ so gieße die geklopfften Ayr darein / laß ein Wall oder etliche thun/ schau/ daß nicht hart wird/ thue es darnach in ein Rörblein/ gibs kalt/ man kans auch wohl mit Mandeln bestrecken.

## 133. Ein anderer Ayr-Käß zu machen.

Nimb Mandel/so vil du wilst/ Petersil/oder Majoran/stoß alles klein/ gieß gute Milch daran/schlags durch / darnach nimb Ayr und Milch / rührs wohl durcheinander ab/ zuckers/ laß es zu einem linden Topffen zusammen/schlags in ein Model/ behalts warm/und wann du es anrichtest/ so brenn ein wenig heiß Schmalz daranff/so ist es fertig/man machts auch von lauter Ayr und Milch/und ein wenig Weinbeerl.

## 134. Knöpflein von Fischen zu machen.

Erstlich siede die Fisch / wie sie seyn sollen / klaube die Gräten darvon/ hacke den Fisch klein/salz und gewürge ihn/nach deinem Gefallen/welgere es in einem Mehl/ und lege es in ein heiß Schmalz / bachs / und mache ein Brühlein mit Wein/und geribenen Lebkuchen / gib es / mach es ein wenig süß/ so seynd sie gut.

## 135. Mandel-Knödel zu machen.

Nimb Mandel/laß klein stossen/thue geribene Semmel darzu/und zwey Eyrdotter/und ein frischen Butter/und rühre gar wohl ab/zuckers/bachs in Schmalz/und mach ein Weixel-Suppen darüber.

## 136. Semmel-Knödel.

Nimb Eyre Brezen oder Ripffel so vil du wilt / schlag 6. oder 7. Eyre daran/rühre wol durcheinander/bren ein wenig heiß Schmalz daran/so werden sie fein rogl/bachs in Schmalz / man muß fein kühl herauß bachen/mach ein süß Süppel darüber/so seyn sie recht.

## 137. Speck-Knödel zu machen.

Nimb Speck / schneid ihn klein gewürfflet / darnach laß ihn ein wenig zergehen / weich Semmel in ein Milch / so als wie sonst zu andern Knödeln / nimb darnach den zergangenen Speck und Semmel / grünes Kräutl / auch ein wenig Grieg / Sals / machs / nimb ein oder zwey Eyre / schlags darunter.

## 138. Gefüllte Weixel-Semmel zu machen.

Nimb ein oder zwey Semmel/so vil du auff ein Tisch geben wilt/schneid die Rinden darvon / hol die Semmel auß/ laß ein wenig in ein heißen Schmalz anlauffen/darnach nimb die Weixel / von den durren/sez sie zu / wanns schier gesotten seyn / so nimb den halben Theil von den gesottenen Weixeln/ röst sie wohl im Schmalz/wann sie schier geröst seynd/ alsdann nimb ein wenig geribene Semmel auch darzu/wann du gern wilt/ zuckers wohl/und sträh Zimmetstup darauff/ alsdann in die angeloffene Semmel gefüllt / wie man die Semmel herauß holt / alsdann muß man ein Blätl wider darauff setzen/leg alsdann die Semmel auff ein Schüssel/ und nimb die übrigen Weixel / schlags durch / und gieß über die Semmel / laß ein Stückel Kuchel-Zucker darin versieden / und wann mans schier will anrichten/so sträh Zimmetstup darauff.

## 139. Würst in der Fasten.

Nimb Aepffel/schwings im Mehl und bachs/stoß darnach in einem Mörser/thue Weinberl-Latwergen daran / und mach ein Zaig mit Milch und Mehl an/wie zu den gewollnen Röchlein/welgers wie Pläs / nimb die Füll/ thue Zimmet und Imber daran/und bachs in Schmalz.

## 140. Kälberne Würst zu machen.

Nimb Eyre und Milchram durcheinander / eines so vil als das andere / klopff alles wohl durcheinander/gewürk mit Pfeffer/Imber/Muscate-Blühe/Saffran/auch grünes Kräutl/was dir beliebt/nimb ein halbes oder ganz Kälbernes Brüstl/das wol weich gesotten ist/hack klein/thue es auch darunter/ nimb den Magen von Kalb/ein oder zweyen/ füll die Füll darein / nähe es zu/überbrenns an die stätt/nimb darnach das Wämpel/und mach  
Stückl

Fleckl darauß/oder sonst andere Fleck/so schneid eines zu vier Stückel/und legß zum Flecken/wann du sie anrichtß/oder mach ein Ayr-Süppel dar-über/wie über die Brüßl.

## 141. Schweinene Knödel zu machen.

Nimb frisch schweines Fleisch/frischen Speck/hackß alles durcheinander als wann du Bratwürst machen woltest/aber kleiner/machß darnach mit Semmel und Ayr/auch Kräutl/als wie die Kälberne Knödel.

## 142. Frittada zu machen.

Nimb allerley grüne Kräutl/Spenat/Salve/Schnitlauch/jungen grünen Zwiffel/Frauen-Blätter/wasch alles auß/hackß klein untereinander/schlag etliche Ayr daran/auch 3. oder 4. Löffel voll Mund-Mehl/2. Löffel voll Milchram/allерley Gewürß/Rosmarin/Pfeffer/Mägerl/Muscablühe/und Sardellen/oder ein Pickelhäring klein geschnitten/und wol durcheinander gerührt/schütt alles in ein heißes Schmalz in eine weite Pfannen/setz auff ein Glüt/oben auch ein wenig Blut/so wird es fertig.

## 143. Ein gutes Ayr-Pfängl.

Nimb Semmel/schneid gewürfflete Bröckel darauß/röstß im Schmalz nimb darnach ein gute Milch und Ayr/zuckers/schlags wohl durcheinander ab/gieß in das Pfännl zu den geröstten Bröckeln/laß kühl auff einem heißen Aschen langsam außbachen/mach oben auff ein wenig Blut/gibß auff die Taffel als ein Pfängl.

## 144. Reiß-Knödel.

Nimb gesottenen Reiß und gestoffene Mandel durcheinander/zuckers/und schlag Ayrdotter daran/mach Knödel darauß/und bach es im Schmalz.

## 145. Mandel-Knödel.

Nuß die Mandel klein stoffen/thue ein geribene Semmel darzu/und 2. Ayrdotter/sambt etwas frischen Butter/rührß wol untereinander/zuckers/bachß im Schmalz/mach ein süß Süppel darüber.

## 146. Knödel von Jungen/oder Hünen/Fleisch.

Nimb das Breite von gesottenen Hünen/oder jungen Fleisch/hernach nimb Semmelschmollen/so vil als deß Fleischs ist/hackß klein/schlag 2. Ayr daran/gewürß es mit Muscablühe und Pfeffer/mach Knödel darauß/siedß in einer Arbes suppen/leg Butter daran/und laß sieden.

## 147. Aufggangene Semmel.

Nimb ein gutes Mehl/3. Löffel voll Gerben/2. Ayr/4. Löffel voll Milch/und ein wenig Schmalz/mach einen Zaig nicht zu dick/arbeit ihn wohl ab/wann der Zaig wohl aufggangen/gieß ein wenig Milch in die Dorten-Pfann/schneid den Zaig fein rund wie ein Semmel/leg ihn in die Dorten-

ten Pfannen/schier oben und unten ein Glut/ doch nicht zu vil/ nach einer Viertelstund schaue erst darzu/bachs fein braunlecht.

## 148. Supffte Knödel.

Nimb 3. Strizel frischen Butter / wie mans umb ein Kreutzer faufft / rührs wohl ab/ alsdan zupff die Schollen von neu-gebachener Semmel so vil / bisz der Zaig wohl dick wird / machs zu Knödeln / legß in eine kräftige wohl-gewürzte Suppen/und laß sieden/bisz genug seyn.

## 149. Aufgeloffene Gerben-Nudel.

Nimb schönes Mehl/gute Milch/ein guten Löffel voll Gerben / 2. ganze Uyr und ein Dotter/ auch eines Uyr groß Schmalz/ laß untereinander warm werden/rührs unter das Mehl/mach ein Zaig der sich würcken laßt/ darauff mach grosse Nudel auff ein Bredt / laß wohl auffgehen / hernach nimbe ein grosse Reih/gieß ein halb Maaß Milch darein/auch ein Löffel voll Schmalz oder Butter/ laß untereinander sieden/ leg die auffgangene Nudel darein/oben und unten gleiche Glut/so geht die Milch in die Nudel/ gib acht/das sie sich nicht verbrennen/sondern nur braun werden. Kurz vorhero ehe du es anrichts/schitt 1. oder 2. Löffel voll Milchram darüber her.

## 150. Milchram-Strudel.

Nimb frischen Butter / laß ihn zergehen / rühr 2. Uyrdotter / und ein Löffel voll Milchram darein/ schüts ins Mehl/ rührs wohl ab/ würcks und walchs auß/ nach disem streich Butter über den aufgewalchten Zaig/ über den Butter aber wol dick Milchram / legß zusammen / wie ein Strudel / legß in ein Reih mit guter Milch / seß oben und unten ein Glut / daß wohl braun werden.

## 151. Weixel-Knödel.

Jede dürre Weixel / bisz sie weich werden / seyhe die Suppen darvon / löß die Kern auß/ hack die Weixel klein/nimb ein guten Löffel voll geribene Semmel darunter/diese must du aber vorhero in Schmalz oder Butter lassen anlauffen/schlag ein Uyr daran/ nimbe Zucker und Zimmet/rührs untereinander/das ein festes Zaigl werde/mach kleine Knödel / besträh es ein wenig mit Mehl / und bachs geschwind in heissen Schmalz / sonst zergehen sie/ leg die Knödel in ein Schüssel / darauff man isset / nimbe die abge-sihene Weixel-Suppen / zuckers/ und thue Zimmet darunter / brenns ein wenig mit Mehl ein / daß wohlgeschmack werd / gieß die Suppen auff die Knödel/ und laß auff einer Glut ein wenig sieden/doch must du nicht zu vil Suppen daran thun.

## 152. Weixel-Würstel.

Nach den Zaig an/ und verfare wie bey den Weixel-Knödeln/nur daß den Zaig in Würstel oder Strizel schweidest/und bachs im Schmalz.

## 153. Apffel.



## 153. Aepffel-Knödel oder Strizel.

**M**achs eben/als wie von denen Weipeln gemeldt/ allein die Aepffel must du ein wenig im Schmalz rösten / wann du es bachen thust / besträhs wohl mit Mehl/ damit sie nicht zerfallen/gibs trucken/oder mach ein Suppel darüber von Wein/wie auch Zucker und Zimmet/und gieß darüber.

## 154. Hechten-Knödel.

**N**imb ein gutes Stück Hechten/laß sieden/blätl ihn klein/und zerhackt/mach von Ayrn ein Fingerührtes/nimb grünen Peterfil / Majoran / hackt klein/nimb auch schönes Mehl darzu/misch alles durcheinander / gewürz es mit Muscatblühe/Imber und Pfeffer/mach kleine runde Knödel/sieds in einer Peterfil-Suppen/und gib.

## 155. Schlick-Kräpfel.

**M**An nehm 2. ganze Ayr/schlags in ein Mund-Mehl/mach ein Zaig an/walg ihn dün auß/fülle darein allerhand Kräutel/was du wilt/oder gehackte Kälberne Brüß und March/ oder gehackte Lungel / welches aber vorhero im Butter muß geröst werden / nimb Weinberl darzu nach Belieben.

## 156. Schlick-Kräpfel von Krebsen.

**M**An nehm 40. oder 50. Krebsen/wasch sauber auß/thu es in ein Hafent/gieß siedendes Wasser darüber/ deckt zu/und laß ein halbe Stund stehen / alsdann thue das Wasser darvon/ schälle die Schweiff und Scheern auß/nimb die Schollen von einer Semmel/weichs in süße Milch/ein wenig grünen Peterfil/hack alles klein untereinander/nimb eines Ayr groß frisch Butter/laß ihn in einer Rain zergehen/ schütt das Gehackte darein / hernach nimb 2. Ayr und schönes Mehl/ mach ein Zaigl/walgs dün auß / füll das Gehackte darein/gewürz es mit Pfeffer/Muscatblühe und Salz/mach Schlick-Kräpfel / übersieds gar ein wenig im Wasser / legß auff ein Süß / daß sie wol absinken/ hernach legß in ein Schüssel/nimb das Beste von den Krebschallen / zerstoß es / und treibs mit guter Milch durch ein Süß auff die Schlick-Kräpfel / leg 2. Strizl Butter daran / laß auff der Blut wohl einsieden/daß ein wenig Suppen bleibe.

## 157. Ayr-Kraut.

**N**imb wenig Schmalz in ein seichte Pfannen/nur daß es den Boden be-  
neht/schlag etliche Ayr ab / darnach du vil machen wilt / salz und pfeffers / schütt ein wenig von den abgeschlagenen Ayrn in die Pfann / allwo das Schmalz ist heiß worden/breite es über die ganze Pfannen auß/ daß ein schönes dünnes Blätl/ und schön rößlet auff beeden Seiten wird/vire-  
fahre also mit den Ayrn / biß alles aufgossen ist / und gebachen / darnach  
schneid lange Zeltl darauß wie ein Kraut/thus in ein Schüssel / gieß ein wenig  
nig

nig Wein und Wasser darauff/leg etwas frischen Butter daran/zuckers / und sträh Weinberl darauff/laß ein Weil sieden.

158. Griefz:Schöberl.

Nimb ein frischen Speck/hack ihn klein/nimb darzu schönen Griefz / 2. Uyr und guten Milchram / rührs durcheinander / bachs / gibs truckner / oder in einer Suppen.

159. Speck:Kocken.

Nimb frischen oder gefalzenē Speck/hack ihn klein/und thue ihn in einer Schüssel abreiben/nimb darzu 2. oder 3. Uyrdotter/ und ein ganzes Uyr/rührs auch darein/mach mit Mehl einen Zaig an/wie zu Kocken gehörig/salz und schneids in ein siedend und gefalzenes Wasser/wanns überbrennt/legs in ein Schüssel/besträh es mit geribener Semel/ oben und unten/brens mit Butter oder Schmalz ab.

160. Pfannen:Kuchen.

Nimb Uyr/ so vil du machen wilt/salz sie/thue auch Peter sil / Zwiffel / nach deinem Belieben darzu/schlags wohl ab/ thue frischen Butter in ein Pfannen/laß wohl heiß werden/biß sie beginnt braun zu werden.Wilt du den Kuchen besser machen/so kanst du das Klare von Uyrn halben Theil darvon thun/und an statt dessen ein Löffel voll Milchram nehmen / schütt die abgeschlagene Uyr darein / mach ein hurtiges Feuer darunter/ und laß bachen.

161. Ein anderet mit Speck.

Mach klein geschnittenen Speck in Butter und ein wenig Wasser/wann das Wasser ganz außgetrucknet ist/und der Speck röthlich scheint/so gieß die obbesagte Uyr darüber/und laß schön außbachen.

162. Noch ein andere mit Schuncken oder Häring.

Uß Butter in der Pfannen braun werden/schlag Uyr wohl ab/und schütt darein / wann sie beginnet hartlich zu werden / so leg klein geschnittene Stückl von Schuncken darein/oder Häring/und laß also bachen.

## Von allerhand warmen Speisen.

163. Die junge Schaaf Mägerl zu machen.

Die Schaaf-Mägerl müssen gepukt seyn/ darnach gefotten/daß sie nit zäck seyn/darnach soll man Kälberne/Kinderne oder Schaaf:Kaisten/ auch frischen Speck klein hacken/ darunter 2. Hand voll geribene Semel nehmen/darnach man vil Mägerl füllt/auff ein gerösten Zwiffel und Peter sil/darnach 2. oder 3. Uyr daran geschlagen/ein obere Milch/ auch Pfeffer darzu thun / daß eine feine dicke Füll wird / und die Mägerl ein jedes an Spißl stecken/braten/und mit zerlassenen Speck oder Butter begießen.

164. Sa

## 164. Gebachene Hünner und Tauben.

**W**ann die Hünner und Tauben zerglidet seyn/soll man die Beinlein wol zerklöpfen/und über Nacht in zimlich gesalkenen Wasser legen/darnach mit guten Essig besprengen/ und wieder ein weil ligen lassen / darnach im Mehl umbkehren / und im Schmalz backen / und ein schön grün Petersil in ein heiß Schmalz werffen / und gleich wieder heraus thun/ und dar auff legen / er bleibt schön grün.

## 165. Ein andere Manier.

**A**ß ganz kleine Hünner einen Sud in einer Rindsuppen thun/zerschneids in Stückel / wals in Aprn/ oder in einem darzu tauglichen Zaigl / und bachs im Schmalz/auff diese Weiß kanst du auch die Frösch backen.

## 166. Hünner oder junges Fleisch in Agras-Beer zu kochen.

**W**ann das Hünlein sauber gepußt / und zerglidert ist / soll mans mit heißen Wasser überbrennen/und in ein Reindl legen/ein Semelschnitten fein gewürfelt schneiden / und ein wenig in Schmalz rösten / Muscatblühe/ zerstoßenen Pfeffer/ und ein gute Hand voll Agresbeer / oder unzeitige Weinbeer darzu thun/eine gute Rindsuppen daran gießen/und an die statt sieden lassen / wann mans will anrichten / Butter darzu legen. Mit grünen Urbes kocht mans auch also.

## 167. Hünlein in einer schwarzen Suppen.

**M**an soll das Blut von einem Hünlein / oder von mehrern / in Wein / oder Essig aufffangen/das Hünlein zerglidern/und im heißen Schmalz abbräunen/darnach in ein Häserl thun/und ein sauren Apffel klein hacken/ im Schmalz rösten / und ein wenig geribene Semmel darzu/ daran gießen Wasser/Wein/Essig/auch das Blut/und sieden lassen/darnach darzu thun Pfeffer/ Zucker/ Zimmet und Nügelstup.

## 168. Ein gutes Essen von Lebern.

**M**an soll Hünner - Kälber - oder Lämmerne Leber klein hacken / sambt zimlich vil Capaun-oder andere Faissen / und einer geweickten Semmelschmollen in obere Milch / und 2. Eyrdotter daran geschlagen / darzu nehmen Majoran/Petersil/Muscatus/Pfeffer/und ein süßen Milchram/ ein Butter in einem Pasteten - Reindl zergehen lassen / den Zeug darein gießen / unten und oben Blut geben / so lauffts auff / und wird gar schön rogl / man muß im Reindl auff den Tisch geben. Man machts auch also von einen Kälbernen Nieren.

## 169. Ein gute Carabanda zu machen.

**M**an soll ein hinteres Biegl abbratten / das Fleisch von den Beinlein ablösen / und klein schneiden / an dem langen Beinlein Brät lassen / und auff die Schüssel legen/ein wenig mit Essig besprengen/ ein frischen Lemoni mit sambt den Schalen daran schnitzlen / gar klein pfeffern / und ein wenig

wenig Suppen daran gießen / und Butter daran legen / und zugedeckt / auff einem Glütl lassen heiß werden.

170. Ein gutes Lämmernes Dämpff-Brätl.

**M**An soll ein hübsches Strügel Lämmernes Fleisch nehmen/dasselbe auff dem Roß abbräunen / zuvor mit Salz besprennen / darnach in ein Häferl thun / und darzu vier Apffelspärtl von einem saurlechten Apffel / sie seyn grün oder dör/ und ein geribene Semel im Schmalz rösten/daran gießen ein wenig Fleischsuppen/ Pfeffer/ Imber und Muscatblühe darzu thun/ fein zugedeckt/ auff einem Glütl stehen und dämpffen lassen.

171. Ein Hünlein / wie ein Hasel-Hünlein zuzurichten.

**M**An soll ein Löffel voll Essig / und ein halben Löffel voll Brandwein dem Hünlein also lebendig in Hals gießen/auffhencken/ und also verzaplen/ und über Nacht hencken lassen / darnach rauffen und sengen / und die Füßlein ein wenig breñen/wann man gern will/mag man Hasel-Hünl-Füßl daran binden/und mit Speck oder Gewürk spicken/darnach braten/man mag auch also in ein Pasteten einschlagen/ man muß heißen Essig nehmen/denselben gewürken / und es damit begießen/ und also mit Butter und Lemoni in die Pasteten einschlagen.

172. Rindfleisch auff Englisch zu kochen.

**N**imb von einem Rind ein gutes Schweiffstück / und zertheils gemacht/ daß mans nicht verschlägt/ nimbe Finger lang/ und Finger dick Speck/ und spick fein wohl/ der Speck muß aber wol gesalzen und gewürkt seyn/ und spick das fein nach der Läng hinein/ und ein Hasen oder Kessel so groß das Fleisch mag seyn/alsdann laß wohl sieden/das allezeit wohl zugedeckt bleibt / wann das Fleisch anfangt weich zu seyn/ würffe darein ein Zwissel voller Nägelein gesteckt / und ein Stück Imber von einander gebrochen / und groben Pfeffer/feine Kräuter/als Rosmarin/Rundelkraut/drey Lorberblätter/ ein halbe Stund zuvor man anrichten will / man muß die Feisten darvon schöpfen/und hinein gießen 1. Seitel von gutem Wein/und ein halb Seitel guten Essig / nimbe Schwämel und Ochsenhämm / müssen klein geschnitten werden/und laß einsieden/daß die Suppen kurz ist/dann richte das Fleisch sauber an/ und reguliers mit dem Schwämel und Ochsenhämm.

173. Spanische Ohlie/nachdem man viel machen will.

**N**imb 2. Pfund rinderes Bauchfleisch / laß sieden / heb die Brüß davon auff / 3. Schweinerne und Hirschene Ohrwängel die gesäubert / und halb gesotten / ein gerauchte Ochsen-Zungen gar gesotten/ gerauchertes junges Schweinerne Fleisch halb gesotten / gerauchertes Rindfleisch halb gesotten / ein halb Pfund gesottene Cerbeladi in runde Scheibel geschnitten / 2. Lämmerne Brüß halb gesotten / ein halb gemästet Capauner halb gesotten / 4. Schepffene Schweiffel halb gesotten / ein halb Pfund Ochsen-

Ochsen-March klein geschnitten / mittere gelbe Rübel / kleine weiße Rübel / kleine Scheer-Rübel gepukt / Zeller / Pastanati / 3. Häpl Knoblauch klein geschnitten / 2. Hand voll Eysern / gebrattene Kästen / schönen Köhl. Nimb ein saubere Keim / leg eines nach dem andern darein / zwischen jedwedere Lag aber lege Ochsen-March und Ruben / nimb ein lind-gesalzene Rind-oder Hennen-Suppen / seyß sie darüber / gewürk es lind ab / daß es nicht versalzen wird / deck es sauber zu / laß also wohl durcheinander sieden / als dann richte die Speiß auff ein grosse Schüssel an / daß man alles sehen kan / oben darauff lege Bratwürst.

## 174. Rindfleisch mit grünen Kräutern.

**S**eyß Rindfleisch zu mit Wasser / und salz / laß es mürb sieden / thue Lorbeerblätter / zwey oder drey Häpl Knoblauch / ganzen Imber / Nagerl und Muscatblühe / etliche Kohlkregel / gelbe und weiße Ruben nicht viel / ein klein wenig Salbey und Rosmarin darein / laß ein Viertlstund damit sieden / nimb es vom Feuer / decke es zu mit einer Hafendeck / damit der Geschmack nicht davon gehe / gib es mit den Kräutern.

## 175. Fricassirte kleine Hünel.

**N**imb kleine junge Hünel / puße sie / schneide sie mitten von einander / klopffe sie mit dem Messer. Rücken / wirff sie in heißen Butter / laß sie ein wenig braunlich rösten / seyß den Butter / davon gieß ein gute Hennenbrühe darüber mit ein wenig Wein und frischen Lemoni / gewürke es / wann du es wilt anrichten / so nimb gebähte Semmelschnitten / lege sie auff den Boden in ein silberne oder blechene Schüssel / richte die fricassirte Hünel darüber an / gieß die Brüh darüber / laß es in der Schüssel auff Kohlen sieden / gewürk es lind ab / und gib es.

## 176. Zerlegte Capauner Speiß.

**N**imb junge Capauner / brate sie halben Theil ab / laß sie kalt werden / zerlege sie zierlich / thue sie in ein Keim / gieß ein wenig Wein und Fleischbrühe darüber / thue March und Gewürk darein / laß es sieden / wirff Citronen-Blühe darauff / und gib es.

## 177. Ein andere.

**N**imb diese Capaunl / quelle sie in Wasser / nimb sie auß dem Wasser / und glied sie fein klein ab / nimb Spärgel und Brüßl / quell sie in Wasser / schneide die Brüßl klein / thue auch Krebs übersieden / und schälle sie / thue diß alles mit Ochsen-March in ein Keim / gewürk es lind ab / gieß ein gute Hennenbrühe darüber / laß es damit sieden / wann es ein weil gesotten / so seyße die Suppen davon / brenn die Suppen ein wenig ein / thue ein wenig frischen Butter darzu / gieß es wieder darüber mit ein wenig Wein / laß es wieder auffsieden / richte es zierlich an / und gib es.

## 178. Gefüllte Lämmerne Brüstl.

Nimb Lämmerne Brüstl/so viel du wilst/nimb gequellten Zeller/mache ein Fingerührtes von 3. oder 4. Eyern mit frischen Butter / March / grüne Kräuter/eingeweichte Semelschmollen/ hacke diß alles durch einander mit ein paar frischen Eyrdotter/gewürz es lind/füll die Brüstel damit/ setze es zu/und sied es weich/ schütte Macaroni darüber/ die in einer Rindsuppen gequell seyn/ gibß mit geribenen Parmesan-Käß besträhet.

## 179. Zeller-Suppen über einen gefotenen Capauner.

Setz sauber gepuzten und in Blätl geschnittenen Zeller in einer guten Rindsuppen/rühre guten Milchram daran / röst Semmelschnitten im Schmalz rößlet / und richt den Zeller sambt der Suppen über einen wohl gefotenen Capauner.

## 180. Ein köstliche Kräuter-Suppen.

Nimb Andivi / Boragi / Gunreben / Kerbelkraut / Rickerl / Spärgel / Spanischen Saurampffen / Zigori / Spenad/ diese alle wasch sauber auß/und hack klein/sieds in einer guten Rindsuppen (wilst du es trincken/ so seyh die Suppen von den Kräutern ab) gieß mit einem Ay oder Milchram ab/ und richts über gebähte Semmelschnitten.

## 181. Piccadi von Indianischen Hünel.

Nimb und bratte sie halben Theil ab/laß sie kalt werden/mache ein Gehack darauß mit March/ Lemoni-Safft/ Austrien, ein wenig Wein/nimb ein wenig eingeweichte Semmel darunter/gewürz es lind ab/ laß es fieden/ gib es mit ein wenig frischen Butter.

## 182. Bisque von jungen Hünel.

Nimb gar kleine junge Hünel / je kleiner / je besser / puz sie / und laß sie ganz/röst sie im Butter/nimb kleine Vögel/Brüstl/ Krebs/ quell / und richt ein jedes besonder zu/ mach ein Gehack von Capauner und Ochsen-March/ thue es in ein Silber/ seyh ein gute Fleischsuppen darauff/gewürz es lind/ laß es fieden/brenn es ein wenig ein/ richt das obgeschribene alles darüber an / besträhe es mit geschelten Pistaken / und belege es mit Lemoni / gibß.

## 183. Spänsau-Würst.

Nimb ein Spänsau/ puz sie sauber / oder ziehe ihr die Haut ab / nimb 2. gerauchte Ochsen-Zungen/ 2. Pfund Schweines Fleisch/ 2. Ochsen-Baum/ 3. schweine Ohren/sied es alles/und schneide es dünn und langlecht/sonderlich die Ohren/nimb ein Cerveladi-Wurst/reib sie darunter / gewürz es wohl/und füll es fest in die Spänsau-Haut/ bind es fest zu mit einem Spagat und dünnen Bretlen von Schindel/ sied es/ und gib es kalt in Schnitten/ kanst auch ganze Pistaki darunter nehmen.

## 184. Gebrattene Kälber-Brißl in Sardellen-Suppen.

**N**imb die Brißl / säuber sie auß / sied sie in Wasser / spick sie mit klein- geschnittenen Speck / steck sie an ein hölzernen Spieß / binde sie an ein großen Spieß / du kanst Salbey-Blätter darzwischen stecken / brate sie ab in Safft / nimh Krebs / die gesäubert seyn / auch gesotten / spicke die Schweiffel / fricallir sie im Butter / wann die Brißl gebratten / und du anrichtest / so wirff die Krebs-Schweiff darüber / nimh Sardellen / wasche sie in drey oder vier Wasser / nimh die Gräten her auß / thue sie in ein Keindl mit Wein / Essig / Lemoni-Safft / süßen Butter / gewürk es lind ab / laß es sieden / damit die Sardellen zergehen / streich sie durch ein härin Tuch / und laß sie darnach wider auffsieden / ist zu wenig Butter / so thue mehr dar auff / gieß es über die Brißl / und gibß.

## 185. Gefüllte Biern.

**N**imb Biern / und hole sie auß / so viel du kanst / und fülle sie mit gehackten Biern / Mandel / Weinbeerl / Zucker / Zimmet / mach ein Pfäßlein von einer Biern oben drauff / steck ein Zwecklein dar auff / daß die Füll nicht her auß fällt : Mache darnach ein dünnes Taiglein / duncke die Biern darein / und laß gemach bachen. Gleicher weiß kan man auch die Äpfel und Kitten machen.

## 186. Ein gefülltes Kraut.

**S**chneid den Stingel her auß / machs ein wenig holl / nimh 2. Hand voll Mandel / hack es mit ein wenig Krautblätlein / röst es im Schmalz / gilbs / gwürk mit Imber / Pfeffer / Muscatblühe / schlag 2. Uyr daran / rührs untereinander / und fülls ins Kraut / decks mit Krautblätlein zu / thue es darnach in ein Keindl / gieß warm Wasser daran / salz ein wenig / laß sieden / brenn ein Schmalz daran / laß einbreckeln.

## 187. Gelbe Ruben von Kitten machen.

**N**imb Kitten / schells / schneids wie gelbe Ruben / thue sie in ein Häfelein / und thue Mandel / Weinbeerl / Rosinen und Zucker daran / brenn ein Schmalz darüber / laß fein dünsten.

## 188. Gedämpfte Hünel.

**N**imb ein junges Hünel / und salz es wie zum braten / gewürk mit Nägeln / Pfeffer / Salbey / Rosmarin und Majoran / thue es in ein Häfelein / gieß halb Wein und halb Fleischbrüh daran / auch frischen Butter / decks zu / setz in Kohlen / und laß dämpffen / wann es schier fertig und weich ist / so nimh ein Lemoni und Agres / thue sie auch daran / so wirds gut und recht.

## 189. Hünel im Gewürk.

**N**imb ein Henne / zerleg sie in vier Theil / siede sie in Wasser / hack Zwißel klein / gieß Essig daran / alsdann gewürk sie wohl mit Pfeffer / Saffran und Muscatblühe / und koche sie gar ab.

## 190. Junge Hünner in einer Suppen.

**G**ede die Hünner ab im Wasser / nimb ein Hand voll Blätter von Peterfilkraut / stoß in einem Mörser / darunter thue 6. Uyr / nachdem die Schüssel groß ist / solches stoß alles mit Pfeffer / Zimber / Safran / auch Zucker ab : darnach so treibs mit der Hünner-Suppen durch ein Sib / und lasse die Suppen wohl auffsieden / und rührs siedig / lege die Hünner in ein Schüssel / und richte die Suppen darüber. Also magst du auch das Kalb- und Lämmerne Fleisch machen.

## 191. Hünel in einer Lemoni-Suppen.

**N**imbe die Hünel / zerhackts wie oft gemelt / darnach nimb ein Rindsuppen / gieß daran / und ein guten Theil Wein / aber überbrenns zuvor / gleich daß sie verfaumbt haben / auch daß sie fein säuerlet seyn von Wein / alsdann nimb 1. oder 2. Lemoni / schneid ihn fein blätlet / legs auch darzu / gwürk es mit Pfeffer / Zimber / Muscatblühe / gilbs / laß also siede / biß sie genug habē / breñs auch ein / wañ du es anrichst / so leg die Lemoniblätl daran.

## 192. Gescherbel über ein junge Gans.

**G**ede die Flügel / Füß und Magen in Wasser und Essig / schneid Muscatblühe daran / gilbs und pfeffers : nimb darnach das Leberlein / ein Apffel und 1. Zwiffel / hackts klein / nimb ein wenig geribene Semmel rösts im Schmalz / thue es daran / auch ein Uyr / pfeffers und fülls in Kragen / nehe ihn oben zu / und laß ihn mitsieden.

## 193. Kalbs-Lebern zu Kochen.

**N**imb ein Kalbs-Leber / schneids würfflicht / rösts im Schmalz / mach ein Brüh darüber mit Nägelein / Pfeffer / ein wenig Leb-Ruchen.

## 194. Gefüllte Leber.

**N**imb ein Kalbs-Leber / hackts / nimb abgezogene Mandel / schneids länglicht / nimb Rosinen und Weinbeerl. thus daran / thue frischen Butter darein / gieß ein Nam daran / Pfeffer / Zimber / Safran und Saltz / legs in ein Netz / thue Schmalz in die Bratpfannen / und legs darein / laß in einem Deselein bachen.

## 195. Gedämpfte Leber.

**N**imb ein Kälberne Leber / schneids zu Stücken Uyr groß / saltz / gwürk mit Nägelein und Pfeffer / stecks am Spieß / brats doch nicht gar ab / darnach legs in ein Schüssel / nimb Zwiffel oder Knoblauch / hackts / rösts im Schmalz / thue das Schmalz von Zwiffeln wieder weg / nimb Pfeffer / Essig / frischen Butter / Lemoni / thue es alles an die Lebern in die Schüssel / decks zu / laß auff der Kohlen dämpffen.

## 196. Kälberne Leber bratten.

**N**imb die Lebern / schneid sie zu Stücken / wie die Welschen Nuß / spickts mit Speck / und legs in ein Netzelein / stecks an Spieß und brats / mach ein



ein Brühlein darüber mit Fleischbrüh / ein wenig Nägelein / Imber und Pfeffer / und brenn ein Mehl daran.

## 197. Maurachen zu machen.

Nimb ein Lungl thus überbrennen / und hack's gar klein / nimb es alsdann auff ein Schüssel / schlag 1. oder 2. Uyr daran / thus gar wohl stupen / mit Pfefferblühe und Imberstup / auch mit Lind- und Muscatstup / rührs durcheinander ab / und mach ein Zaigl an von Uyern / walgs gar dünn auß / darnach nimb ein Holz von einem Weinzapffen / und schlag ein wenig von den Zaig darum / weiters so schlag die Lungel daran / lasse aber den Stingel weiß / und thue es bachen / mit sambt dem Hölzel / halt die Maurachen mit einem Löffel zusammen / damit nicht viel darvon falle / thu über eine Weil das Zapffel darauß / damit es auch inwendig außbache / gibß auff den Tisch.

## 198. Hüner-Kaviol.

Nimb die Leberlein / hack's / nimb schönen Peter sil / Mangolt / hack's und rests im Schmalz / auch ein wenig geriben Brod / und ein geribenen Holländischen Käß / 1. oder 2. Uyr / Pfeffer / Imber / thue es unter die gehackten Leberlein / nimb ein wenig Wasser / frischen Butter / und ein Uyr / mach ein Zaig an / wälger ihn / und schlag die Füll darein / forms den Hasen-Dehrlein gleich / legß in ein Fleischbrüh / laß sieden / legß in ein Schüssel / thue Frisch Schmalz / ein geribenen Käß / auch Muscatblühe daran / ein wenig Pfeffer / laß auff der Kohlen ein wenig sieden.

## 199. Ein anderer.

Nimb den Nieren sambt der Feisten von einem Kalb / hack's mit Peter sil / Mangolt / röst es in Butter / nimb geriben Brod und Käß / Zimmet / Pfeffer / schlags in obgeschribenen Zaig / machs wie vor gemelt. Dergleichen kan man machen / von Kalb- oder Hennen- Fleisch / aber es muß ein March darbey seyn.

## 200. Vögel in Zwiffel einmachen.

Schneide Zwiffel und rösts in Schmalz / rupffe die Vögel / und rösts auch im Schmalz / und thus unter die Zwiffel / gieß Wein / und Fleischbrüh daran / gilbs und gewürk / so seynd sie recht.

## 201. Wildprät gut machen.

Sjede das Wildprät in Wasser und Salz / gieß es darnach wieder herab / mache ein Brüh darüber von Lebkuchen / auch Rosin / Mandel / Zucker / ein wenig Muscatblühe / Pfeffer / Imber / Nägelein / Wein und Essig / auch ein wenig von der erstgefottenen Brüh.

## 202. Ein gute Speiß von weichen Hirsch-Geweyh.

Von weichen Hirsch-Geweyh / schneide die Spiß ab / von selbigen ziehe die Haut ab / schneids dünn blätlet / legß in ein Keindl / thue Butter darein

darein/laß also wohl brecken / nimb Lemoni-Safft darzu/ wann du wilt/ kanst auch etwas Zimmet und Muscatblühe darzu geben / ist ein kräftige Speiß.

203. Ein Henn oder Capaun zu machen/ die kein Bein habe.

**S**ich die Henn oder Capaun ab / puge ihn kühl/ damit die Haut nicht verbrennt werde/ darnach nimb den Kropff bey dem Kopff heraus / und die ganze Haut von der Henn oder Capaun auffß fleissigist von dem Bräuten herab ledigen / als wann mans untergreiffe / die Flügel / Biegel / und Stoß / sollen an der Haut bleiben / nur das Bräutige soll man von den Beinern herablösen / alsdann nimb ein faisten Kälbernen Nieren / sambt der Capauner-Faisten/ hacks klein/ nimb ein wenig geribene Semel/ schlag Ayr daran/rührs untereinander ab/salz/ pfeffers/ und nimb Muscatblühe darzu / fülls in die lähre Haut/ nehs subtil zu / hernach thus in ein raumiges Häfen/ damit es nicht anbrenne/ giesse gute Rindsuppen daran/ wanns gefotten/ legs auff gebächte Semmelschnitten/ gib die Suppen ein wenig / und schütts daran.

204. Gefüllte Aepffel.

**N**imb Aepffel / so nicht gar zu groß/ auch nicht sehr sauer seyn / schneid ein Blätl oben herab/ hol den Aepffel auß/ doch daß ein Kanfft herum bleibe/ darnach mach ein Füll von Weinbeerl / Zibeben / und Mandel/ zuckers (wilt du / so kanst auch lindes Gewürz darzu nehmen) fülls in die Aepffel / leg das Blätl wieder über den Aepffel / mach ein kleines Hölgel / spiß das Blätl damit an / daß es nicht herab falle / alsdann nimb ein Schmalz in ein Pfann/ laß heiß werden / und leg die Aepffel darein / setze die Hafedeckel mit Glut daruff / so bräunt sichs fein/ so sie nun anheben braunlecht zu werden / so richts auff eine Schüssel / mach ein Süppel darüber/ also : nimb Wein und Wasser/ röst ein wenig Mehl darein/ zuckers / thue auch Weinbeerl/ Mandel und Zibeben (wann du wilt/ kanst auch lindes Gewürz darzu nehmen) darein / gibts / und richts über die Aepffel / also kanst du auch die Birn machen.

205. Hirschen-Zemmer zu Kochen.

**N**imb den Zemmer also ganz im Wasser gefottener/ salz ihn wohl/ so er gefotten ist / leg ihn auff ein Kost/ laß ihn wohl abtrückeren/ sträh daruff Imber/ Muscatblühe / und Salk/ mach eine süsse Brüh an den Zemmer/ thue in ein Schüssel/ Wein/ Zimmet/ Lebzelten/ Zucker und Muscatblühe/ laß ein wenig sieden/ und gibs warm.

206. Schweins-Kopff.

**M**uß den Kopff sauber mit warmen Wasser / laß ihn darnach im frischen Wasser ligen/ biß der wilde Geschmack darvon gehet/ sied ihn alsdann  
im

im Essig und rothen Wein/ doch daß deß Weins mehr sey als Essig / thue auch Muscatblüh/ Nägerl / ganzen Pfeffer und Imber darein/ daß er ein guten Geschmack darvon bekomme / laß also alles zusammen sieden/ bis daß er genug hat.

## 207. Gefüllter Köhl.

**H**art Speck/ Zwiffel und gewechte Semel durcheinander/ thu Gewürz/ und 3. Yr darzu/ füll den Köhl/ Andivi oder Salat damit.

## 208. Gefüllte Artischocken.

**N**imb 4. oder 5. Artischocken/ sied sie weich/ alsdann nimb das Rauche herauf/ mach ein Füll von einem gesottene Capaun-Brat/ und Kälber-Brüßl/ nimb darunter Capri / gesottene Krebsen- Schweiffel/ und ein halben Viertel Pistazi / auch klein- gebachene Vögel / darzu brauch ein gute Hennen- Suppen / und frischen Lemoni- Saft / leg die Artischocken in ein Schüssel/ und fülls/ gewürz sie mit Muscatblühe/ Imber und Pfeffer / leg auch ein Butter daran / decks auch mit einer Schüssel zu / und laß ein gute Viertelstund auff der Glut sieden.

## 209. Artischocken mit Krebsen gefülle.

**N**imb 4. oder 5. grosse Artischocken/ sied sie weich/ löß das Rauche wohl auß/ sied 40. der schönsten Krebsen/ löß die Schweiffel auß/ hack's klein/ weich ein neu- gebachene Semmel in süßen Milchram / truck die Semmel auß / und nimb 8. Yr / mach gar ein dünnes Fingerührtes / zerhack die Semmel ganz klein/ thue solche sambt den Krebsenschweiffeln in das Fingerührte / du kanst auch Majoran und Bertram darzu nehmen/ sied kleine Weinbeerl und gehackten Citroni ein Viertel / fülls mit dieser Füll / gewürz es mit Muscatblühe / Imber/ Pfeffer / Zimmet und Zucker / richts in ein Rain oder Dorten- Pfannen/ decks wohl zu/ laß bachen / gib es trucken auff die Taffel.

## 210. Speiß für einen Kranken von Brüßl.

**N**imb ein paar Kälberne Brüßl / überbrenn sie schön weiß / nimb das Adrige weg/ schneid sie blätlet in ein Keindl oder Schüssel/ strähe weisse Semmel-Brüßl daran/ schneid frische Lemoni- Schäller darzu / ein wenig Muscatblühe/ und ein frischen Butter / laß geschwind auffsieden/ und ein wenig Rindsuppen darzu / und gib's.

## 211. Aufsein andere Manier.

**N**imb ein paar Brüßl und ein Eiterl von einem Rüche- Kalb/ überbrenns miteinander/ puße beede sauber / schneid von Eiterl das Zäh weg / laß das Eiterl kalt werden in frischen Wasser / daß du es schneiden kanst/ als wie ein Speck zum spicken/ also spick das Brüßl darmit/ hernach brats an ein Spißl/ daß nicht hart wird/ leg's in ein Keindl / gieß ein gute Suppen daran/ und ein wenig Muscatblühe/ Nägerl/ Zimmet und Zucker/ brenns  
f mit

mit Semmelbrößl ein/nicht zu braun/leg ein wenig frischen Butter daran/  
Lemoni-Safft darzu/ laß auffsieden/ und gibß warmer.

212. Würstl für einen Kranken.

Nimb von einen überfottenen Capauner das Weiße von dem Bauch/  
und von einem Kalbs-Kopff das überbrennte Hirn/ hackß klein/ nimb  
ein wenig weiße geribene Semmelschmollen darzu/ doch nicht so vil/ als das  
Fleisch ist/ ein wenig Muscatblühe/ ein wenig kleine Weinbeerl/ nimb her-  
nach ein frischen Butter in ein Pfannen/ und das Gehackte darein/ schlag  
3. oder 4. Uyr dotter daran/ laß ein wenig rösten/ daß aber nicht anbrennt/  
nimb ein Schüssel/ schmier mit Butter den Boden/ mach Würstl Finger-  
lang/ legß schön wie ein Stern/ gib unten und oben gleiche Blut/ laß also  
ein kleine Weil bachen. Von dieser Füll kan man auch Schlickkräpfel  
machen/ und Rindsuppen dar auff gießen/ unten und oben Blut/ man muß  
Zucker und Zimmet darauff strähen/ wann mans gibt.

213. Ein anders.

Man kan auch dergleichen von einer Kälbernen Lumpel machen/ halben  
Theil Lumpel gehacket/ halben Theil Semmelbrößl und Uyr daran  
geschlagen/ und geröst/ und so gemacht/ wie das obige von Capauner-  
Brait gemelt ist.

214. Ein gutes Speißl für Krancke von Kalbs-Zirn.

Nimb ein Kalbs-Hirn/ das schön gang ist/ überbrenns recht/ laß kalt  
werden/ mach mit einem Uyr ein Taigl an/ walk darinnen/ und bache  
es schön gelb/ nimb Rindsuppen/ brenns ein wenig ein/ doch nicht zu dick/  
thue Muscatblühe/ Saffran/ ein wenig Wein und Zucker daran/ laß sie-  
den/ wann du es geben wilt/ so leg das Hirn darein/ laß ein wenig auff-  
sieden/ und gibß. Man kans auch truckner und warmer gebachener geben/  
Zucker und Zimmet darauff gesträhet.

215. Ein Wälsch Panädl zu machen.

Nimb Schmollen von einer Rundsommel/ laß in einer Rindsuppen sie-  
den/ wie andere Panädl/ wanns genug gesotten hat/ so rührß wohl ab/  
daß nicht Knopern gibt/ schlag 2. frische Uyr daran/ das dün wird/ schmier  
das Reindl mit frischen Butter auff dem Boden und Seiten ein/ schütt  
das Panädl darein/ gib unten und oben gleiche Blut/ daß es sich nicht  
anbrennt/ und gibß.

216. Köchel für einen Kranken/ der Sand und Stein hat.

Nimb Wälsche Weinbeerl/ wasch 2. oder 3. mahl/ klaub sie sauber/ daß  
die Stein darvon kómen/ thu es in ein Häferl/ gieß außgebrentes Rörl-  
Wasser/ und ein wenig alten Wein daran/ laß also weich sieden/ daß man  
sie kan durch ein Süß schlagen/ nimb ein Reindl und ein wenig frischen But-  
ter darein/ röst darin Semelbrößl schön braun/ schütt die durchgeschlagene  
Wein-

Weinberl mit sambt der Suppen darein / machs so dick / wie sonst ein Köchel / stoß 10. oder 12. Krebs-Augen zu Pulffer / wie Mehl / und rührs darunter / ehe du es gibst / ein wenig Beigelwurken geschaben / und darein gerührt / wie auch Muscatblühe.

217. Knödel und Würstel von durren Brünner-Zwespen.

Nimb Weizel und Brünner-Zwespen / wasch sauber auß / setz zu in Wasser und Wein / wann sie gesotten seynd / so löß die Kern herauß / und hack's ganz klein / das mans nicht kennt / was es ist / röst geribene Semmel und thus unter das Gehackte / schlag zwey ganze Yhr daran / nimb Zimmet / gestoffene Nagerl / Muscatblühe und Zucker / das genug ist / geribene Lomonischaller / mach den Taig so dick / daß du kanst Knödel darauß machen / mach die Knödel im Schmalz nicht zu braun / leg sie in ein Keindl / gieß die Suppen / in welcher sie gesotten haben / darauß / doch nicht zu vil / wann mans anricht / so muß man die Knödel mit eingemachten Hegepötschen / oder Weinschärling bestecken / kanst mit geschnittenen Bistazi besträhen / es ist ein schöne und gute Speiß.

218. Spenat auff Niederländisch zu kochen.

Nimm die Stengel vom Spenat / wasche ihn sauber auß / daß er nicht zertrückt werde / leg ihn in ein Häfen / daß er wohl Raum hat / überbrenn ihn nicht zu vil / seyhe ihn durch ein Süß / daß er fein ganz bleibt / und ganz trocken seye / alsdann nimb Butter / schütt ihn darein / leg Pfeffer / Salz / und Muscatblühe daran / rühr ihn nicht / laß ihn also ein Weil fieden / daß er grün bleibe.

219. Cranabeth-Vögel à la Candale.

Wann dir am Donnerstag gebrattene Vögel überbleiben / so nimbs / und legs Frentags und Sambstags in Essig / Sonntags nimbs herauß / besträhe sie wohl mit Mehl / rösts im Butter / gibs warm besträhter mit Zucker auff den Tisch.

220. Ein gutes Most-Brätl.

Nimb ein gutes Rindfleisch / پاک mit Kimmel und Cronabethher im Essig / brats / wanns gebratten ist / schneids in etliche Stückel / legs in ein Kain / strähe geribene Semmel darauß / leg ein Stückel Butter darzu / gieß ein frischen Most darauß / und ein paar Löffel Rindsuppen darzu / schab einen Kren darein / gewürk und Zuckers / laß miteinander fieden / so ist es fertig. NB. Wers nicht gern gepakt isset / der nehme ein Lungen- oder weißes Brätl an Spiß gebratten / und diese Suppen / wie oben darauß gemacht. Item kanst du Lesens-Zeit den Most fieden / so lang / bis er recht dick einsiedet / denselben behalten / und das Jahr durch zu solchen Brätlein brauchen.

## Von allerhand Gebratzenes.

221. Ein gefüllten Capaun zu braten.

**M**An soll den Capaun zum braten einsalzen / darnach die Leber nehmen / je mehr / je besser / gebröcklet schneiden / und ein klein gehackten Zwissel in Capaun / Faisten rösten / auch ein rockenes Brod fein klein bröcklet geschnittn / und Rosmarin / Petersil / Majoran / Pfeffer darzu thun / und alles in Capaun füllen / mit gesottenen Schnecken / Ausern oder Rosten / auch einen gebratenen Kälbernen Nieren klein hacken / geröstes Brod darunter mischen / und damit füllen.

222. Gebratene Auerhannen.

**L**aß den Auerhann ein wenig sieden in einem Kessel / spick ihn / laß ihn allgemach braten / besteck ihn mit Nägel und Zimmet : Und mach darnach ein Brüß darüber nach Belieben.

223. Ein gemeines Hünel braten / daß es schmeckt wie ein Rebhun.

**N**imb ein Hun / gieß ihr ein Essig in Hals / hängs auff / und laß verzaplen / rupffs / wasch mit Wein auß / gewürz wohl innen und aussen mit Pfeffer und Nägeln / setz ein Nacht in Keller / alsdann steck an und brate es / treiffs mit heißen Schmalz : darnach mach ein Brühlein darüber von Malvasier / und das Blut von einer Hennen / thue es in ein Häfen / rührs wohl biß erwarmt / und gewürz mit Imber / Pfeffer / Nägel und Zucker.

224. Gefüllte Lerchen.

**N**imb Speck und Majoran / hackts untereinander / salt / leg die Vögel in ein laues Wasser / alsdann fülls damit / und brats.

225. Gämbs / Schlegel braten.

**N**imb den Schlegel / häute ihn sauber / bleue ihn wohl / daß er mürb wird / salt ihn / und spicke ihn wohl / steck ihn an / und brat ihn : Und wann er gebraten ist / so nimb drey oder vier gute Aepffel / schneids klein / rösts im Schmalz / nimb ein Viertel Mandel / schneid sie klein / thue sie darunter / wie auch Weinberl und Rosinen / gieß süßen Wein daran / gewürz es nach deinem Gefallen ; nimb auch ein wenig geriben Brod dar an / gilbs / und laß es sieden / gieß darnach solche Brüß über den gebratenen Schlegel.

226. Rebhüner zu braten.

**R**at das Hun / leg in ein Schüssel / decks zu / nimb Reinal oder Malvasier / oder sonsten ein guten Wein / was du haben kanst / ein wenig Holder / Essig / ein sauren Pomeranzen / druck den Saft darein / man kan ein wenig Rosen / Spick / Wasser darein gießen / so riecht es schön / darnach thue Trisanet daran / laß miteinander sieden / gieß über das gebraten Hun.

227. Ein

## 227. Ein Spänsau zu braten.

**B**reit es zu / und salz es in einer Multern / stecke es an den Spiß / und brich ihm den Rücken / daß es nicht krumm werde / thus zum Feuer / schmiers mit Speck / sonst wirds bläsig / brats geschwind.

## 228. Kleine Vögelein zuzurichten.

**N**imb Vögelein / so viel du wilt / röst sie im Schmalz / und mach ein Brüß darüber / nimb 1. oder 2. Zwiffel / schneids fein klein gewürfflet / und röst sie auch im Schmalz / gieß Wein daran / und ein wenig Essig / thue Pfeffer und Saffran daran / nimb die Vögel / thue sie auch darzu in die Pfannen / laß sieden / zuckers auch / daß bigelt wird / und richts in ein Schüssel.

## 229. Kleine Vögel in Safft zu braten.

**N**imb ein Speck / schneide ihn würfflicht / laß ihn auß / thue die Gröbern darvon / und traiff alsdann die Vögel damit.

## 230. Hünner mit Mandel gefüllte.

**N**imb weiche Semmelschmollen in ein gute obere süße Milch / stoß Mandel klein / nimb die Semmel darunter / etliche Ayrdotter und Rosenwasser / zuckers und salz es wenig / fülls alsdann in die Hünel und brats.

## 231. Andere mit Krebsen und Mandeln

**M**uß die Hünel sauber / untergreiff / hack Krebsenschweiff klein / zerstoß Mandeln / und ein wenig geweichte Semmel / rührs untereinander mit Ayrdotter ab / zuckers und gewürk es / füll die Hünel damit / salz und brats wann du wilt / kanst auch ein süßes Süppel darüber machen.

## 232. Geprattener Capaun mit frischen Lemoni gefüllte.

**M**uß ein guten Capaun / untergreiff ihn wie ein Hünel / nimb frische Lemoni / schälle das Gelbe davon / schneid den Lemoni klein / füll ihn in die Haut / brat ihn fein in Safft / wann er gebraten / mach ein gutes Süppel darüber.

## 233. Wie man ein feisten Capaun mit Austern oder Sardellen füllen soll.

**M**uß den Capaun sauber / nimb das Ingeweid / sambt Magen und Kropff heraus / füll Austern / frischen Butter / Muscatblähe / Nägel in den Kropff und Bauch / spähl ihn wohl zu / salz und brat ihn schön braun / thue in ein Schüssel Lemoni-Safft / Austern / und frischen Butter / setz auff ein Glüt / laß ein Weil sieden / leg den Capauner darauff / zier ihn mit Lemoni-Spältl / du kanst sie auch mit Sardellen also füllen.

## 234. Cronaberth Vögel zu füllen.

**M**uß frische Cronaberth Vögel / zerreiß sie nicht / untergreiff wie die Hünel / stoß Mandel mit Rosenwasser groblecht / schlag 2. Uhr daran / zuckers und rührs untereinander / füll die Vögel damit / brats / mach ein Süppel von Lemoni-Safft darüber.

235. Wie man auß einem Capaun einen Fasshan machen soll.

**S**ied Cronabethber in starcken Essig/ laß abkühlen/ und gieß es einem lebendigen Capauner ein/ beut ihn so lang/ biß er todt ist/ bind ihm den Hals zu / und laß ihn über Nacht hengen / rupff ihn truckener/ thue das Ingeweid herauß/ wisch ihn mit einen saubern Tuch ab/ paiß ihn in siedenden Essig/ thue in den Essig Pfeffer/ Nägerl und Cronabethber / gieß die Paiß 3. oder 4. mahl darüber/ spick ihn mit Speck/ Nägerl und Zimmet/ steck ihn an ein Spiß/ und speihl ihn wie ein Fasshan/ wann er ein wenig übertrückert/ begieß ihn mit seiner eignen Suppen.

236. Schnepffen zu braten.

**R**upff die Schnepffen trucken/ zieh ihnen die Haut von Kopff/ stoß ihnen den Schnabel mitten durch den Leib / spick sie / und steck sie am Spiß/ daß er beym Senckel ein / und beyn Flügeln wieder außgehe/ brat sie/ leg 1. oder 2. Schnitten geröste Semmel in die Bratpfannen / damit das Abtropffen der Schnepffen darauff falle / oder auch vor den hindern Theil die Schnitten binden/ wilst du/ so kanst auch ein Suppen darüber machen mit Weinberl-Safft/ und etwas Gewürz/ in dieser Suppen laß das Brod ein Sud thun/ und richt die Schnepffen darauff/ gib Lemoni darzu.

237. Ein Indian zu braten/ daß er schön weiß und marb seye.

**W**ann er alt ist / und sauber gebuht / laß ihn über Nacht in Salk- Wasser ligen/ wasch ihn wieder sauber auß/ und salz ihn / thue wohl Majoran und Pfeffer darein / und brate ihn langsam und schön in Safft. NB. Man soll in alle Hünere / Gänß und Capauner jederzeit Majoran stecken/ schmecken sie schön.

238. Reb- Hasel- Hünere/ und Fasshanen zu braten.

**N**achdem das Ingeweid herauß/ spicks mit kleinen Speck/ den Reb- und Hasel- Hünern mußt du den Kopff / und etliche Federn in Flügeln lassen / damit man den Vogel an Federn erkenne / wann du wilst / kanst die Hasel- Hünere mit Aустern füllen.

239. Ein Lämmernen Haasen zu braten.

**S**chneid einem Lämpel den Leib mit den vordern Füßen hinweg / wie mans mit einem Haasen zu machen pflegt/ spick ihn mit kleinen Speck/ brate ihn / und mach ein Sardellen-Suppen darunter.

240. Gebratene Reh-Schlegel.

**S**pick ihn dick mit kleinen Speck/ brate ihn/ und begieß ihn statts mit heißen Butter und Essig/ du kanst ihn auch mit einer Sardellen-Suppen geben / du kanst ihn auch etliche Tag in kalten Essig paiken / spicken / braten/ und ein Suppen von Milchräm/ und von der Suppen auß der Bratpfannen darüber machen.



241. Indianische Hünel zu braten.

**V**Erbind sie ganz über die Brust/ mit breiten Schnitten-Speck/ und laß sie so lang braten.

242. Gebratener Fafhan.

**H**alben Theil gespickt/ und halben Theil mit Speck verbunden/ gebraten/ und warm gegeben mit den Federn in den Flügel.

243. Stuffada zu machen auff Wälisch.

**R**uff ein Lungenbraten/ paiße ihn mit halb Wein und Essig/ Kimmel/ Cronabethen und Rosmarin/spicke ihn mit dicken Speck über quer/ laß ihn etliche Sud thun/ hernach steck ihn an ein Spiß/ begieß ihn mit der Paiz/ ehe du ihn gibst/ bestrahe ihn mit Lemonischaller.

244. Mandel-Kren über gebraten Gänß oder Lungenbraten.

**S**chwöll Mandel/ und stoß klein/ nimb weniger Kren als Mandel/ rühre untereinander/ thue Zucker darunter/ laß feden/ wann du es wilt anrichten/ schütts über das Gebratene.

NB. Zu dem Gebratenen ist gebräuchlich / daß man jederzeit Salat gebe / welchen ein jeglicher nach seinen Belieben gemischt / oder allein geben kan / bey vornehmen Orthen gibt man auch von allerhand Wälischen Früchten / Lemoni / Citroni / Pomeranzen / so mit Granat / Aepffel / Kerner regulirt / auch allerhand Salsen / wie jeder will.



## Von allerhand Krapffen und Bachwerck.

245. Mandel-Krapffen zu machen.

**M**An soll Mandel auff das kleinest bereiten / und wohl zuckern / und von zwey oder drey Uyr die Clar nehmen / nachdem man vil macht/ mit einem frischen / oder Zimmet-Wasser wol kochen / und unter die Mandel rühren / darnach soll man mit den Uyrdotter und schönen Mehl ein Zaigl anmachen/ und zimlich Zucker/ und ein Blätl aufwalgen/ die Füll darauff legen / und mit einem Rädle fein lange Strichel / die eines Fingers lang/ und eines zwerchen Fingers dick seyn/ abrädlen/ und das Agerädlete übersich kehren / und an den Dertthern mit Uyrclar fein zusammen bicken / wie ein Ringel / und in einer Dorten-Pfannen bachen ; wanns halb gebachen seyn/ einen Uyrdotter mit frischen Wasser und Zucker abschlagen/ und darmit bestreichen/ und folgendts bachen.

246. Andere Mandel-Krapffen im Schmalz gebachen.

**M**An soll die Mandel auff das kleinest bereiten / und umb 1. Pfening Sem

Semmelschmollen in frischen Wasser weichen/und wider wohl aufstrucken und darunter stossen/und wohl zuckern/darnach 3. oder 4. Eyrdotter daran schlagen / daß es ein feines Taigl wird / ist es zu dün / so kan man ihn mit einer gestoffenen Semel helfen / darnach soll man Feuerwisel darauff machen/ nicht gar ein Fingers dick / die müssen unter sich gespißt seyn in der Form der kleinen Rüblein / die man Gefätter-Rüblein nennt/ darnach in einem Schmalz fein kühl bachen/und wann mans herauß thut/ oben darauff ein Rosmarin-Wipffel stecken/ so stehen sie gar fein/ seynd warm gar gut/ wann mans also warmer auff die Taffel gibt.

247. Den Taig zu den bachenen Aepffeln/ Weixel und andern Sachen/ daß er gar hoch aufflaufft / zu machen.

**M**An soll nehmen die süße abgenommene Milch / dieselbe wol warm lassen werden/und ein wenig Schmalz darin zergehen lassen/und schönes Mehl darein rühren/ daß es so dick wird/ wie ein Koch/ darnach soll mans auff einer Blut wohl abtrückeren / 2. oder 3. Eyrdotter/ darnach man vil macht/ in das heisse Wasser legen / und eines nach dem andern in Taig schlagen / und glatt abschlagen oder rühren/ daß er in der Dicke ist/wie ein Strauben-Taig / wann man Weixel darauff bachen will / soll man nur allezeit ein Weixel nehmen / da der Stengl halb abgeschnitten ist / in den Taig tuncken / und im Schmalz bachen / so lauffen sie gar hoch auff; also kan man auch Tpfel/Salbey/Zwespel/Zibeben/und was man will bachen. Wann man dörrte Weixel siedet / und fein übertrückeren läßt / und steckts an kleine Spißl / und bachs auß solchen Taig / so werden sie gar schön und gut; wann mans anricht / muß man die Spißl darauff nehmen/ oder ziehen / will man gern/so macht man ein gutes zuckertes Weixel-Süppel darüber.

248. Die runden Brand-Rüchel zu machen.

**M**An soll in ein frisch Wasser eines halben Ey groß Schmalz legen/und darinnen sieden lassen/darnach ein schönes Mehl darein rühren/ so vil daß nur das Mehl naß seye / darnach soll mans auff heissen Uschen wohl abtrückeren/daß er gar trucken wird/alsdañ soll man Eyrdotter in ein heiß Wasser legen/ und eines nach dem andern daran schlagen/ und wohl abrühren/ oder in ein Mörser stossen/biß der Taig so dick wird/als ein Koch/alsdann soll man ihn auff ein schmalziges Daller thun / und mit einem Löffel fein runde Bröckl ins Schmalz ziehen/das Schmalz muß nicht gar heiß seyn/ und also fein kühl bachen/stäts riglen/und mit einem Löffel darauff gießen/ so lauffen sie schön auff / und werden gar rogl.

249. Spritz / Krapffen zu machen.

**M**An soll den Taig machen/ wie zu den Brand-Rüchlen / allein an statt des Wassers soll man Milch nehmen / und wann der Taig fein zäch abgestossen ist / soll man in die Spritzen zerlassenes Schmalz gießen / und den

den Zaig darein thun / und also in die Pfann drucken in das Schmalz / nicht dick über einander / nur zweyfach / das Schmalz muß ein wenig warmer seyn / als zu den Röchlen / doch auch nicht gar heiß.

## 250. Spritz; Krapffen von Mandeln.

**M**An soll Mandel auff das kleinst bereiten mit frischen Wasser und Zucker / darnach darunter nehmen ein schönes gefähtes Mund-Mehl / und mit Ayrclar von neu gelegten Ayrn ein Zaigl anmachen / so dick / daß in der Spritzen bleiben / darnach ein Schmalz übersehen / daß aber nicht gar heiß wird / und wie andere Spritz-Krapffen durch die Spritzen hinein drucken / und bachen / sie müssen nicht braun werden / je weißer sie seyn / je besser / wanns noch heiß seyn / soll mans zuckern.

## 251. Zucker; Sträubl zu machen.

**M**An soll schönes Mehl nehmen / und fast den dritten Theil Zucker / darnach Ayrclar / und 2. Löffel voll frisch Wasser / und ein Löffel voll Wein nehmen / alles wohl zerklöpfen / und darmit ein dünnes Sträubl-Zaigl anmachen / und gar wohl abrühren / und das Schmalz in der Pfann lassen heiß werden / aber nicht gar zu heiß / und den Zaig durch ein enges Trächterlein darein ziehen / und bachen / nicht braun / und wann mans herauß thut / soll mans geschwind über ein kleines Prügerl wicklen / wie die Hollipen / und mit den Prügerl auff die Schüssel legen / darinn mans anrichten will / und erst auff der Schüssel das Prügerl aufziehen / sie lassen sich nimmer umblegen / zerbrechen unter den Händen.

## 252. Die Wassen; Krapffen mit Mandeln zu machen.

**M**An soll nehmen ein halb Pfund klein bereite Mandel / 4. Ayrdotter / und ein ganz Ayr / mit dem soll man die Mandel wohl abtreiben / und wohl zuckern / darnach soll man nehmen ein gutes Stück süßen Kam / und ein gutes Stück Butter darin zergehen lassen / und an die Ayr und Mandel gießen / und wohl abtreiben / darnach schönes Semmel-Mehl darein rühren / daß so dick wird / wie ein Strauben-Zaig / alsdann das darzu gehörige Eysen wohl lassen warm werden / und mit Butter schmieren / und den Zaig mit einem Schöpff-Löffel darauff gießen / und ob einer Glut herab bachen / und wann mans vom Eysen thut / geschwind über ein Walger wicklen / daß sie krumb werden / wie ein Hollipen.

## 253. Sack; Kuchen zu machen.

**M**An soll nehmen 8. Ayr / und ein gute süße Milch / und wohl abrühren / und mit schönen Mehl ein Zaig anmachen / wie ein Strauben-Zaig / denselben in ein leines Säckel gießen / nicht voll / und zubinden / und in ein siedendes Wasser legen / und sieden lassen / bis fest wird / darnach herauß thun / und lange Schnittel darauff schneiden / zwey Finger breit / und kühl im Schmalz bachen / die Pfann statts riglen / und mit einem Löffel das

Schmalz darauff gießen/so gehen sie schön hoch auf/und werden gar schön hoch.

254. Kam:Krapffen zu machen.

**M**an soll nehmen ungefehr ein halbes Seitl obern süßen Kam von dem Allerbesten in ein Pfann/und also siedig darein kochen gar ein schönes Mehl/ daß so dick wird wie ein Koch/ und soll man ihn auff der Blut wohl abtrückern/ zuvor aber 4. Uyr in ein warmes Wasser legen/ das so warm ist/ daß man die Hand mit darinnen halten kan/ und sie ein wenig lassen anlauffen/ da soll man eines nach dem andern in Zaig schlagen/ und wohl rühren/ darnach den Zaig auff ein schmalziges Däller thun/ und fein Strigl in ein nicht heißes Schmalz einziehen/ ist der Zaig zu lind/ so fahrens von einander/ und kan mans rund einziehen.

255. Die drey Pfannen: Krapffen.

**M**an soll in Kühwarmer Milch ein Bröckel Schmalz zergehen/ und wohl warm lassen werden/ und mit 5. Uyr/ die zuvor in warm Wasser gelegen/ und schönes Mehl/ ein Zaig anmachen/ ein wenig dicker als ein Strauben-Zaig/ man muß nur ein Uyr nach dem andern darein schlagen; darnach soll man ein wenig Schmalz in ein Pfann nehmen/ und zergehen lassen/ und den Zaig darein schütten/ und auff ein kleinen Glütel trückern lassen/ bis er sich schneiden läßt/ darnach soll man ihn auff ein schmalziges Däller legen/ und langlechte Strigel darauß schneiden/nur ein wenig/ und fein kühl im Schmalz bachen.

256. Ein Essen/ so man den faulen Hansen nennet.

**M**an soll nehmen umb 3. Kreuzer ein schön weissen Semmel-Zaig/ und ein halb Maß des besten Milchram/ 4. oder 5. Uyrdotter darin wohl zerschlagen/ auch zwey Löffel voll frische Biergerben/ alles in den Zaig gießen/ und abrühren/ist er zu dünn/ so soll man mehrer Mehl darein nehmen/ und rühren/ und auff einem warmen Ofen stehen lassen/ und auffgehen/ alsdann soll man den Zaig noch einmahl gar wohl und stark würgen/ daß er vest wird/ und formiren wie ein Zucker-Hut/ und in den Bach-Ofen schießen/ und fein warm/ doch gemach lassen bachen/ so viel daß man ihn schneiden kan/ alsdann soll man ein scharffes Messer nehmen/ und am Boden herab schneiden eines grossen Fingers dick/ und das andere alles nacheinander zerschneiden eines Messer-Rucken dick/ allein der Kopff muß auch so dick seyn/ als das Untere/ alsdann solle man ein frischen Butter wohl mit Zucker vermischen/ und die Schnitten zu beyden Seiten zimlich dick damit bestreichen/ und auff einander legen/ und wider in den Bach-Ofen einschießen.

257. Die blätleren Solarschen zu machen.

**M**an soll nehmen ein Maßl schönes Semmel-Mehl/ das warm ist/ und ein gute Biergerben bey einem halben Seitl/ dieselbe warm machen/ und

und wohl rühren/ daß gar saimig wird/ darnach ein guten Milchram nehmen/ so vil/ daß man den Zaig in rechter dicken/ wie ein Krappfen-Zaig anmachen kan / den Milchram warm machen / und unter die Gerben gießen/ wohl rühren/ und damit den Zaig anmachen/ zuckern/ und 2. Stund auff den Ofen setzen/ biß daß er auffgehet/ doch muß nicht zu heiß auff dem Ofen seyn; wann er gangen ist / soll man ihn auff den Tisch thun / und mit den Händen ein wenig überstossen/ darnach allemahl so viel nehmen/ als zwey Hand groß/ und mit einem Walger der Läng nach austreiben einer Spannen breit/ und eines Messer-Ruckens dick/ darnach mit zerlassenen Butter oder Schmalz schmieren/ und über einander wicklen wie zuvor/ aber nicht mehr bestreichen / das soll man drey oder vier mahl thun / zum vierden mahl soll man ihn mehr dinn aufwalgen als eines Daums dick / und mit Schmalz bestreichen / und ein wenig rasten lassen/ darnach wider so dinn aufwalgen/ als das erste mahl/ und wider über einander wicklen/ und wider so dinn aufwalgen / und wann mans hat zum andern mahl aufgewalgt/ soll mans wider bestreichen/ und zusammen wicklen/ und noch zwey mahl also dinn aufwalgen / und allzeit zusammen wicklen; darnach soll man ihn ein Spann breit / und zwey Spann lang machen / also kan man den ganzen Zaig verarbeiten / und bey einer Viertel Stund ligen lassen/ daß er ein wenig auffgehet / und wann mans einschiest / mit Schmalz bestreichen/ sie seyn lang gut / man kans in einer Dorten-Pfannen wärmen/ so werden sie/ als wären sie erst gebachen worden.

258. Die guten Böhemischen Gollatschen.

**M**An soll einen solchen Zaig nehmen / wie oben vermeldet / und eines Messer-Rucken dick runde Blätl aufwalgen/ ein wenig grösser/ als ein zinnernes Daller / darnach soll man von guter süßen Milch und Ayrn ein gutes Töpffl machen/ dasselb auff einem Tuch und Keiterl gar wohl aufstreichen / daß gar trucken wird / das Töpffel soll man darnach mit einem guten dicken Ram / und zerlassenen Butter anmachen / in der Dicken als ein Koch / daß es sich aufstreichen läßt / und also diß Töpffel auff die aufgewalgene Blätl streichen/ noch so dick als der Zaig ist/ man muß gar nicht an die Dert her hinauß streichen / sondern man muß ein Finger breit lähr lassen / zweyfach über einander legen / daß am Ranfft dicker wird / damit die Faisten nicht abrinnen kan; ehe mans einschiest / muß mans aber mit Butter bestreichen/ und muß die Füll erst dar auff streichen/ wann das Lädl auff der Ofen-Schüssel ligt/ wann mans essen will/ soll mans wärmen.

259. Pugatschen: Brod von Kocholky.

**E**n Maßl Mehl / ein Fudermaßl / ein Maßl Aneiß / ein Maßl Fenichel / ein Löffel voll Schmalz / zwey Maßl Milch / und umb 2. Pfenning Gerben / ein Bierding Zucker / ein wenig Saltz / wenig frisches Wasser. Dieses

alles zusamen wacker abgekündet / und zu einem langen Strigel formiert / hernach gehen lassen / und bachen / hernach wann es bachen ist / also warmer zu Blätl geschnitten / so dinn als mans haben will.

260. **Ayr: Kuchel bachen.**

**N**imb 5. oder 6. **Ayr: Klopffs:** thue sie in ein laues Schmalz / als wann du ein Eingerührtes wolst machen / rührs so lang biß glat wird / und wanns schon hart wird / so rühr ein wenig Semmel-Mehl darein / daß es fein dicklecht wird: darnach thue es auff einen hölkernen Daller / mach ein Schmalz heiß / legß ein / klein und groß / und bachs.

261. **Ayr: Brezen zu machen.**

**N**im umb 3. Kreuzer Semmel-Taig / und 7. **Ayr:** thue Butter darein / so viel als 2. **Ayr** groß / auch Milchram / thue alles unter einander / darnach mach Brezen darauß / und trags zum Becken / so seyn sie gut.

262. **Biren: Krapffen.**

**M**ach ein Taig mit **Ayr** und Milch an / füll die Biren voll / legß in ein siedendes Wasser / laß sieden / biß es außgefotten hat / alsdann nimb sie auß der Biren / schneids zu Schnitten / oder laß ganz / wie du wilt / bach sie kühl auß dem Schmalz / so seynd sie recht / das Salz vergiß nicht.

263. **Feygen bachen.**

**N**imb ganze Feigen / drucke sie fein über einander / schneid darzu Rinden von einer Semmel / auch Aepffel / welche rund und breit geschnitten seynd / wie auch Feygen / stecke sie zwischen die Feygen an ein hölkern Spiß / duncke es in ein Taig / der von Mehl und Wein angemacht ist / thue es in ein heiß Schmalz / bache es langsamb auß / schneide es vom Spieß herunter / gib es mit Zucker.

264. **Gebachene Brüßl.**

**S**äuber die Brüßl / schneid Plätzlein darauß / und rösts im Schmalz / legß in ein Schüssel / nimb Wein-Essig / Fleischbrüh / Pfeffer / Saffran / Muscatblühe / laß auff den Kohlen brecklen / richts darüber.

265. **Gebachene Semmel.**

**N**imb ein weiß Laiblein / stoß die Rinden überall darvon mit einem Rib-Eysen / darffst nicht gar auff die Brosamb wegstoßen: darnach so schneid fein runde Schritten darvon / und nimb ein Weinbeer-Latwergen / bestreich die Schnitten innen und aussen / setz zwey auff einander / doch daß unten und oben nichts sey / duncks darnach in ein Taiglein / und bachs.

266. **Gerben: Krapffen zu machen.**

**N**imb vom schönsten Mehl / setz / daß es warm wird / alsdann nimb ein süßen Butter / den zerbröckle klein in das Mehl / darnach nimb 1. oder 2. Löffel voll Gerben / oder darnach du vil machen wilt / rührs unter ein süße Milch / die muß auch lablet seyn / mach ein Taig auß dem Mehl / und Butter

ter daran/nicht zu dinn/ darnach nimb Uyr in ein warmes Wasser/ schlag eines nach dem andern darein/nicht alle gang/halbDotter/und halb gang/ schlag ihn nicht gar starck ab / er wird sonst zäck / laß ihn auffgehen / darnach leg sie auff ein Bred/bachs kühl herauf/ sie seynd gut und recht.

## 267. Auffgeloffene Haasen:Oehl.

Nimb Schmalz und Wasser in ein Pfann/laß sieden/gieß es in schönes Mehl/ und schlag 3. Uyr daran / mach einen Taig / und walg ihn dinn auß/ formier Haasen:Oehl/ und bachs im Schmalz.

## 268. Noch andere.

Mach einen Taig an mit etlichen Uyrn/ nimb ein Löffel voll Milch/salz/ mach den Taig nicht zu hart/wälger ihn auff das dinnest/ forms darnach wie Haasen:Oehlein/ man muß den Taig zweyfach zusamen legen/ und mit einem Rädlein herumb fahren/ lege es ins Schmalz/bachs/sträh Zucker darauff.

## 269. Hirsch:Hörner.

Nimb 6. Uyr/ Klopffs wohl/ thue 3. Löffel voll Zucker daran / mach ein guten Taig/schneid ein Stücklein herab/das wälgere in der Form/ wie ein Spindel/ und so dinn/das es zweyfach einem Hirsch:Horn vergleicht/ und bachs im Schmalz. Und wann du es aufträgst / so setz allzeit zwey und zwey gegen einander auff der Schüssel / so siehts wie Hirsch:Hörner.

## 270. Hirsch:Brein zu bachen.

Jede den wohl starck in einer Milch/und schütt ihn auff ein Daller/laß ihn wohl erkalten/und schneide Schnitz darauff/druckts ins Mehl/und bachs im Schmalz.

## 271. Krapffen von Mandel bachen ohne Taig.

Nimb ein Viertling Mandel / stoffe sie klein / thue ein Löffel voll geribene Semmel darein / drey Löffel voll Rosen:Wasser / zwey Löffel voll Zucker/nimb auch ein wenig Schmalz darunter / so wird es fein mürb davon; darnach mach ein schönes glates Blat / und fasse die Krapffen nicht zu voll / sie lauffen sonst auß/ und bache sie nicht zu heiß/ und nicht zu kalt.

## 272. Krapffen von Ritten bachen.

Nimb die Ritten/schelle und schneide sie/laß solche darnach im Schmalz rösten / alsdann hacke sie gar klein / nimb ein Latwergen/auch geriben Lebkuchen/ Zucker und Pfeffer/ so seynd sie gut.

## 273. Küchel bachen für Krancke.

Nimb ein Viertl von einer Hennen / die gesotten ist / nur das Fleisch/ schneid es klein / und nimb Zwespen/ thue die Kern herauf / schneid sie auch klein/nimb Semel:Mehl und Uyrdotter / mach ein Küchleins:Taig/ und bachs.

## 274. Mandel zu bachen.

Nimb gestoffene Mandel / thue Zucker und Rosen-Wasser darunter / mach ein Plätz-Taig an / streichs darauff / und oben wider eins darauff / legs ins Schmalz / und bachs.

## 275. Regen-Würm zu bachen.

Nimb 3. oder 4. Dotter / Zucker und Rosen-Wasser / und ein wenig Anweiß / mach ein Taigl an von schönen Mehl / walg ihn auß / eines Messer-Rucken dick / nimb ein Krappfen-Rädl / und radel ein Strigel herab / aber nicht so dick als ein Regen-Wurm / dann in bachen werden sie schon dicker / legs auff ein Daller hin und her / wie ein Fisch oder Regen-Wurm / oder Zweiffels-Knopff / wie du wilt / und legs also gemacht in das Schmalz / sie bachen sich gar geschwind / kanst auch Hirschen-Hörner darvon machen.

## 276. Salbey zu bachen.

Nimb schönes Mehl / mach ein Taig mit kalten Wasser an / daß er schön glat wird / schlag ein Ey daran / und treib ihn glat ab / gieß ein wenig sauern Wein daran / nicht vil / mach ihn darnach mit Ayrclar an / dinn wie den Strauben-Taig / oder noch dinner / nimb ein wenig Schmalz in den Taig / schlag ihn wacker ab / nimh darnach schönen Salbey / der fein groß und frisch ist / zieh ihn durch den Taig / leg ihn in das heisse Schmalz / gieß das Schmalz mit einem Löffel darauff / so werden sie noch grösser / und bald bachen / man muß geschwind damit seyn / und das Schmalz muß heiß seyn / sonst gehen sie nicht auff / vergiß auch das Salk nicht.

## 277. Strauben zu bachen.

Nimb ein 3. Seitel-Häfen / halb voll von schönsten Mehl / sez / daß fein warm wird / brenn ein Brocken Schmalz darein / ungefehr ein Bier-ting / rühr das Mehl wohl unter einander ab / leg 7. Ayr in ein warmes Wasser / schlag etnes nach dem andern darein / fünff ganze / und zwey Dotter / laß ein Schmalz in einer Pfann wohl heiß werden / dunck den Strauben-Löffel in das heisse Schmalz / füll ihn voll deß Taigs an / und laß gemacht in die Pfann / lehrs bald umb / daß sie nicht zu braun werden / den Taig must du zuvor mit Wein anmachen / ehe du die Ayr darein schlägst / nimb ein halb Seitel guten Wein / und nicht gar zu viel Wasser / mach ihn nicht gar dinn an / damit er von Ayrn die rechte Dicke bekombt.

## 278. Ritten-Strauben zu bachen.

Nimb 8. Ritten in ein Häfen / gieß Rosen-Wasser daran / laß gar weich sieden / darnach schell es / und schneid es blätlet / treibs durch ein Reiter / nimb ein gute Hand voll Mehl / und 4. Ayr dotter / und ein ganzes Ey / 20. gestoffene Mandel / und ein wenig Rosen-Wasser / und ein gute Hand voll Zucker / nimb ein Schmalz in einer Pfannen / und bachs wie die Mandel-Strauben / nimb auch so vil Butter darzu / wie zu den Mandel-Strauben.



## 279. Wasser-Strauben.

Nimm 5. Eyr / schlag sie wohl ab / nimm Milch darunter / mach ein schönen Teig an / dicker als ein Strauben-Teig / hiß ein Wasser in einer Pfann / wann es sieden thut / so mach ein Sträubel mit dem Trachter in das Wasser / wann es genug gesotten hat / so thue das Sträubel auff ein Reindl herauß / mach wider eins / biß du den Teig gar hast / aber ein jedes Sträubel absonderlich / bachs also bey ein Aschen-Feuer herunter / sonst macht mans auff ein Schüssel / und strähet Weinbeerl zwischen / und brennt sie mit einem heißen Schmalz ab / setze sie auff ein Glut / daß fein warm bleiben.

## 280. Gerben-Strauben.

Nimm ein guten Milchram / laß ihn warm werden / spriteln / und nimm 4. Eyrdotter / und zwey ganze Eyr / dann gieß so viel Ram daran / als Eyr seyn / auch zwey Löffel voll gute Gerben / spritels wohl durcheinander ab / hernach nimm ein gutes Mehl auff ein Schüssel / schneid 3. Strikel frisch Butter darein / so du wilst / auch ein wenig Muscatblühe / saltz es / und seyh die angemachten Eyrdotter darunter / rührs wohl ab / daß es ein zäher Teig werde / doch nicht gar zu dinn / fülle den Teig in einem Strauben-Löffel / und bachs.

## 281. Aepffel-Strauben.

Nimm 2. Eyr / und wenig Wein / mach ein Teig an / schneid die Aepffel gewürfflet / rührs in den Teig / laß ein Schmalz heiß werden in einer Pfannen / gieß die Aepffel und den Teig darein / bachs und kehrs etlich mahl umb / nimms herauß / und richts gezuckerter an.

## 282. Süß-Brod zu bachen.

Nimm 3. Eyr / schlags in ein saubers Peck oder Schüssel / thue die Wögel darvon / saltz es ein wenig / zertreib die Eyr / nimm drey und einen halben Viertel Zucker / zerstoß ihn klein / schütt ihn unter die Eyr / und treibs gemach ab / hernach nimm gutes durchgeschlagenes Semmel-Mehl darzu / mach ein Teig darauß / in der Dicke wie zu einem Brand-Ruchen / zäch ihn wohl ab / und misch nach Belieben Aneß darunter / nimm 3. Oblat / schlag den Teig darauff / nimm ein Dorten-Pfannen / schmiers ein wenig mit Schmalz / und wisch wider sauber auß / setz auff ein Glut / doch daß es nicht gar zu heiß werde / leg das Oblat mit den Teig darein / bestrah es mit Zucker / laß fein braun bachen / hernach nimms herauß / und leg andere darein / so lang du Teig hast.

## 283. Salbey-Rüchel / die nicht schmalzig seyn.

Schlag Eyr auff / schlags wohl ab / rühr Mehl und ein Löffel voll Milch und ein Löffel voll Wasser darein / daß der Teig dinner sey / als ein Strauben-Teig / saltz und bachs.

## 284. Milchram-Krapffen zu machen.

**E**rstlich nimb süßen Milchram / der nicht gerinnt / laß ihn sieden / und wann er gleich herüber sied / so rühr ein gutes Mehl darein / welches nicht nachlast / biß es fein fett ist / alsdann trückne den Zaig ein wenig auff einem Glüt / schlag warme Ayr daran / biß er in der Dicke wird / wie ein Röchel-Zaig / leg ihn auff ein hölzernes Daller / schneid mit ein Messer hibsch lange Strigel hinab / und bachs im Schmalz fein kalt.

## 285. Spanisches Brod zu machen.

**M**an nimbt 3. ganze Ayr und 2. Dotter / ein Löffel voll Rosen-Wasser / biß alles bey einer Viertel Stund gerührt ; Item ein Viertel Zucker / ein wenig schönes Mehl / wider bey einer Viertel Stund darunter gerührt / nimb die Erdenen Mödel / schmier mit Schmalz / und gieß den Zaig darein nur halb voll / bachs gar langsam / oben auff setz ein Glut / bachs Semmelfarb / so seynd sie fertig.

## 286. Koch eines mit Mandeln.

**E**n Pfund Zucker fein klein gestossen und gefähet / ein halb Pfund Mandeln / immer zu mit Rosen-Wasser klein gestossen / alsdann nimb 6. Ayr / schlags unter die Mandel / rührs wohl ab / hernach thue den Zucker darunter / und rührs ein gute Weil / dann 3. Viertel Mehl auch darunter gerührt / die Mödel mit Butter geschmiert / und den Zaig darein gegossen / gar kühl gebachen / damit sie schön auffgehen.

## 287. Zibeben zu bachen.

**N**imb schöne grosse Zibeben / schwöll sie in einem Wasser / thue die Kornel darauß / und stecke einen geschelkten Mandl-Kern darein / laß den Stingel an den Zibeben / ziehs durch ein Strauben-Zaig / bachs im Schmalz / und gibß warmer.

## 288. Gebachenen Peterfil.

**N**imb Peterfil-Würzel und Kochs / schneids in die Läng auff / löß den Kern herauß / walz ihn im Mehl / und bachs im Schmalz.

## 289. Gebratene Prigel-Krapffen von Gerben-Zaig.

**N**imb schönes Mehl / und ein Löffel voll gewässerte Gerben / die dick ist / wie ein Zaig / etliche Löffel voll süße Milch / laß die Milch und Gerben ein wenig warm werden / rührs unter das Mehl / wie ein Dämpffel / laß wohl auffgehen / hernach nimb widerumb Milch / und ein Viertel Butter oder Schmalz / 5. Ayr / von dreyen die Clar hinweg gethan / rührs in die Milch / das Schmalz oder Butter must du zergehen lassen / nimbs auch darunter / mach das obgemeldte Dämpffel mit ab / daß es gleichwie Gerben-Krapffen-Zaig wird / hernach nimb eine gute Hand voll Weinbeerl / wasch sauber auß / trückers ab / ein wenig gestoffene Muscatblühe unter den Zaig / streich oben auff etwas Schmalz / daß er nicht sper wird / laß den  
Zaig

Taig wieder gehen / so dann nimb den Krapffen spieß / schmier ihn wol ein mit Schmalz / leg ihn zum Feuer daß er wol heiß wird / und säume / nimb den Taig / mach ihn in Händen Finger dick auß / wie ein Strigel / ist er zu lang / so mach 2. Strigel / wind den Taig auff den heißen Bratspieß / schlag ein geschmiertes Papier darumb / und binds mit Spagat zu / daß er nicht herab falle / brat ihn bey einem guten Feuer ein Viertelstund / biß er braun werd / du must den Krapffen mit Schmalz und Butter begießen / wann er aufflaußt / laß den Spagat nach / daß er Plak habe / so ist er fertig / Zucker ihn nach deinem Belieben.

## 290. Spieß-Krapffen.

Nimb ein gute süße obere Milch / zu einem Krapffen brauchst du wol 3. Seitl / nimb 2. ganze Uyr / und 4. Dotter / ein guten Bierling süßen Butter / klein geschnittene Nägelein / Muscatblühe / Zimber und Zucker / diß alles unter die Milch / nimb schönes Mehl / mach einen Taig an / der nicht zu dick ist / daß er gleich rinnt / mach den Spieß heiß / schmier ihn / gieß disen Taig mit einem Schöpff-Löffel darauff / brat ihn gemach / dan er fällt gern herunter / du must auch ein Brat-Pfannen unter setzen / den Krapffen darffst du nicht so lang machen / als den obigen auffgewundenen / wann er nur ein viertl Ellen lang ist / gieß fein langsam auff / damit er bleibt / und knopperig werde / wie ein Holz-Schlägel / brat ihn bey anderthalb Stund / daß er ein schöne Farb bekomt.

## 291. Ein anderer.

Man soll in einem Seitl guter oberer Milch / die gar süß ist / eines Uyr groß Butter oder Schmalz zergehen lassen / und darunter thun zwey Löffel voll frische Biergerben / und 5. Uyr dotter / alles wol abgeschlagen / darnach mit schönen Semmel-Mehl / daß warm sey / ein Taig anmachen / so vest / daß er immer in Händen kläbt / und mit den Händen wol arbeiten / und ihn auff ein Schüssel legen / zudecken / und auff einem Ofen lassen auffgehen / alsdann wieder außwürcken / und zu drey Stücken schneiden / und fein langlecht würcken / darnach den dar zu gehörigen Spieß mit Schmalz schmieren / und ihn lassen warm werden / den Taig umb und umb darumb schlagen / und mit einem starcken Zwirn überbinden / mit zerklöpfften Uyrdotter überstreichen / und bey einem brennenden Feuer braten / biß er starret / und ihn wol mit zerlassenen Schmalz schmieren / biß er braun wird / und warm geben.

## 292. Wepsen-Test.

Nimb ein Löffel voll Gerben unter die Milch / ein Bierling Schmalz oder Butter / laß zergehen / nimb 3. Uyrdotter und ein ganzes Uyr / ein wenig Muscatblühe / rühr diß alles untereinander ab / gieß es in ein Mehl / mach ein Taig an / der sich würcken laßt / walck zwey Finger breit Strigel von diesem Taig / schmier die Strigel mit zergangenem Schmalz oder Butter / wickel

Set die Strizel übereinander wie Schnecken / setz ihn in einen Model / der wol eingeschmirt ist / bis der Boden ganz übersetzt wird / setz den Model mit dem Zaig in die Wärme / laß ihn gehn / bis er voll wird / hernach bach ihn in einem Bach-Ofen oder Dorten-Pfannen/begleichen ein halbe Stund / daß er ein schöne Farb bekomme / nimb Weinbeerl und Zucker nach Belieben darunter.

## 293. Kugel-Hopff.

Mach ein Zaig an / wie zu einem Weyßen-Nest / doch nicht zu dick / dann du darffst ihn nicht außwürcken / rühr ihn wohl ab / gieß ihn in ein geschmierten Model / daß er halb voll werde / laß ihn auffgehen / bis er voll wird / bach ihn wie oben gemeldt / schmier ihn mit Schmalz oder Butter.

## 294. Gebachene Arbes.

Nimb ein Löffel voll Schmalz / und laß wol heiß werden / schüttts in schönes Mehl mit halb Wasser und Wein / rührs klar ab / dann schlag zwey Eyrdotter und ein ganzes Ey daran / rühr alles zusammen wol ab / schütt den Zaig auff ein Daller / ziehe ihn mit einem kleinen Schlüssel-Dehrl von Daller in ein heißes Schmalz / und laß bachen.

## 295. Oblat mit gestoffenen Mandeln zu füllen.

Nimb in einem frischen Wasser wolgewaickte Mandel / ziehe die Haut herab / und zerstoß / dann nimb Rosen-Wasser / und das Weiß von einem Ey / zuckers und rührs durcheinander / und fülls in die Oblat / hernach mach ein Zaigl mit Wein an / lehr die gefüllte Oblat darein umb / und bachs im Schmalz.

## 296. Gebachene Kitten.

Schneid groffe Kitten zu dünnen Scheiben / thue die Kern und Stein davon / legs in ein warmes Schmalz / daß nicht zu heiß / setz auff ein Glüt / laß ein Stund stehen / so werden sie weich / so dann nimb einen dünnen Zaig mit Wein und Zucker gemacht / ziehs dardurch / bachs im Schmalz / in welchem sie gelegen seyn / bis daß der Zaig gelb werde.

## 297. Holler zu bachen.

Nimb ein schönes Mehl / und ein warmen Wein / sambt einem Brocken Schmalz / laß selben im Wein zergehen / schüttts unter das Mehl / schlag 3. Ey daran / mach einen Zaig / tunc den vorhero wol gewaschenen und getrückerten Holler darein / und bach ihn.

## 298. Pafelen von Hirschen-March.

Laß das March einen Sud thun / bachs / und gewürk mit Pfeffer und Zimber / streichs auff Semmel-Schnitten / bachs im Schmalz / und richts auff ein Schüssel / oder bachs mit Eyern.

## 299. Guldene Schnitten.

**S**chneid Schnitten von einer Semmel / schütt warme Milch darüber / schlag so vil Uyr als vonnöthen/wol ab/ walz die Schnitten darinnen oft umb/und bachs im Schmalz/richts auff ein Schüssel/schütt Wein daran/thue auch Zucker/ Weinbeerl und Zimmet darein/und laß einen Sud thun/oder gibß trucken.

## 300. Schnee-Ballen.

**E**rstlich nimb ein gutes Mund-Mehl/ ein Seitel gute Milch / 2. Strisgel frischen Butter / laß den Butter in der Milch zergehen / alsdann schlage zwey ganze Uyer darein/ spritels wol ab/schüttts unter das Mehl / und mach einen Taig an/walge ihn dün auß/und formire mit dem Krapfsen-Rödl / Schnee-Ballen / bachs kühl im Schmalz / daß nicht zu braun werden.

## 301. Ein köstliche Speiß von gebachenen Brezen.

**M**an walget die Brezen in Wein oder Milch / laßt ansauffen / hernach nimbt mans / laßt ein wenig trucken werden / absincken / und nimbt Zucker/Zimmet und Mehl/der Zucker muß vorschlagen/straße es ein/ und bach es im heissen Schmalz.

## 302. Gebachene Rosen.

**M**ach einen Taig an/wie zum gebachenen Salbey/buße den gelben Bogen von den Rosen / walke hernach selbige im Taig / bachs nicht zu heiß / hernach zuckers und gibß.

## 303. Zollehippen zu machen.

**N**imb Uyrklar / so vil du machen wilt / klopffs wol ab / gieß ein wenig Milch darein/zuckers und pfeffers/rühre ein Mehl darein/ doch daß es nicht zu dick werde / hernach bache es.

## 304. Bauren-Rüchel.

**N**imb schönes Mehl in ein Schüssel. hernach thue in ein lablechtes Wasser 2. Löffel voll Gerben/ und ein Uy/ schlags wol ab / senßs durch ein Sieb in das Mehl/mach ein Taig dün an/ wie andere Krapffen-Taig / laß ein Stund ihn gehen / hernach dunc die Hand in ein Wasser / nimb den Taig so vil als ein Uy groß/und bachs schön kühl.

## Von allerhand Pastetten und Torten.

## 305. Von groben Taig.

**N**imb Rocken-Mehl / daß doch nicht zu grob ist / arbeite es wol durch mit heiß Wasser und Saltz / daß der Taig zimlich fest wird / diesen Taig kanst du brauchen zu allen Pastetten die man weg schicken will / als Schuncken oder Hamen/Wildprat/und sonst von allerley groben Fleisch/

wol dick gemacht die Rinde/ so bleibt dir die Pastetten unzerbrochen/süh sie hin / wo du wilt.

306. Von weissen Taig zu den grossen Pastetten.

Nimb Semmel-Mehl / schütt es auff ein Tisch / mache ein Grub in die Mitte/thue Butter darein der unzerlassen ist/Salz/frisch Wasser/ arbeit es wol durcheinander / im Arbeiten laß dir den Taig mit ein wenig Wasser besprennen/biß er zäh und gerecht wird. Nimb dann ein Walger/ und walge es auß zu den grossen Pastetten/sträh Mehl auff beeden Seiten/ damit es nicht an den Tisch und Walger anklebt. Mercke / daß man im Winter mehr Butter unter den Taig nimbt / als im Sommer / dann im Sommer / wann deß Butters zu vil / so bricht der Taig/ so bald man ihn nur ein wenig zu vil mit den Händen durcharbeitet / und ist darnach nicht zugebrauchen. Mercke auch / wanns kalt ist/ und man den Taig macht/so decke ihn zu mit einem warmen Tischtuch / damit er ein wenig ruhen kan / wann er gemacht ist/ dasselbe kan man auch im Sommer thun/ allein nicht mit ein warmen Tuch/sondern mit einer Schüssel / oder lege ihn eine Weil in ein Mörfel. In Italien machen die Pastetten-Becker ihren Taig alle mit schweinen Schmalz und heissen Wasser an.

307. Von mürben Taig.

Nimb Mund-Mehl/und zimlich vil frischen Butter/wenig Milchram 3. oder 4. Eyrdotter/frisch Wasser/Salz/ arbeite es wol durcheinander/mache ihn so vest/als du immer kanst. Wann du dann wilt ein Pastetten auffrichten/so laß den Taig etwan 2. Daller dick/oder etwas dicker/ in der Mitten aber eines Daumens dick/ so läst er sich desto besser aufftreiben. Wilt du aber Dorten machen / so laß es nur eines halben Daller dick/dann dieselben werden nicht hoch auffgesetzt.

308. Marben Taig zu übergeschlagenen Pastetten / Wandel / oder Dorten.

Man nimbt schönes Semmel-Mehl/ auff ein Pastetten ein halb Pfund Butter/ schneid ihn in das Mehl/ schlag 4. oder 5. Eyrdotter daran / salz es lind/ mach ihn mit Rindsuppen oder frischen Wasser an/ daß man ihn würcken kan/ würck ihn geschwind/und walg ein grossen Fleck auß/füll darein Shackl oder Fleisch / was du wilt / thus in ein gute heisse Dorten-Pfannen/und bachs bey einer halben Stund/daß fein gefärbt werde/doch must du das Fleisch zuvor ein wenig rösten und gewürzen / wann die Pastettl oder Wandel halb gebachen / so must du oben ein Löchel darein machen / sonst zerstricken sie.

309. Butter-Taig.

Nimb schönes Mehl/darnach du vil machen wilt/auff ein grosse Schüssel / oder auff ein Pastettl/mach einen Taig beggleichen so groß als ein Pfund

**P**fund Butter / den Taig must du mit guten Wein und Wasser anmachen / willst du aber nicht Wein nehmen / so nimb ein wenig Brantwein unter das Wasser / du must auch 2. Uyrklar / oder 2. Dotter nehmen ( aber 2. ganze Uyr gar nicht ) auch eines Uy groß Butter darzu nehmen / saltz nach Belieben / mach alles untereinander ab / das ein guter fester Taig werde / würck ihn wol ab / hernach nimb 1. Pfund Butter / knött und wasch ihn wol auß / das er zimlich zäch werde / walg den Butter zu einem hübschen Blat Finger dick auß / leg ihn in ein frisches Wasser / bis er wol fest wird / nimb den obgemeldten Taig / und walg ihn auch zu einem solchen Blat auß / doch das das Blat deß Taigs grösser sey als der Butter / nimb den Butter auß dem Wasser / trückne ihn wol ab / leg ihn also auff den Taig / und schlag ihn drey oder vierfach umb / und walg ihn auß zu einem langen Blat / wie man ihn einmahl überschlägt / so muß man ihn das andermahl auch überschlagen / also muß man ihn so lang überschlagen / bis das der Butter in dem Taig ist / im Sommer 4. mahl / im Winter 5. mahl / du must geschwind eylen / das er nicht an den Tisch oder Walger klebe / must ihn auch nicht vil mehligen / sonst gehet er nicht auff / mach ihn an einem kühlen Orth ( zu mercken / den Butter must du zuvor gerechlen / ehe du den Taig anmachen willst ) walg den Taig auß / mache Dorten oder Pastetten dar auß / doch must du den Taig eines grossen Finger dick legen / schneid ihn mit heissen Messern / bestreich ihn über sich mit Uyrklar / und zier ihn wie du wilt / bach ihn in einer guten Hiz / so ist er fertig.

## 310. Schüssel-Dorten-Taig.

**N**imb 1. Pfund frisch Schmalz / rührs ein ganze Stund auff einer Seiten / darnach rühr ein Schöpff-Löffel voll Wein darein / und 2. ganze Uyr und noch 2. Dotter / auch ein Löffel voll süßen Milchram / man muß 2. Stund rühren / hernach rühr erst das Mehl darein so dick / das er sich walgen läst / mach darauß Schüssel-Dorten / und bachs schön rößlet.

## 311. Dorten-Taig von süßer Milch.

**N**imb auff ein grosse Schüssel oder Blat ein halbes Pfund Butter / schneid ihn in ein schönes Mehl / nimb ein wenig Saltz / und mach ihn mit einer süßen Milch ab / bis das Mehl naß wird / hernach nimb den Walger ( dann du darffst ehe nicht würcken ) leg ihn wie ein Butter-Taig / bis das Mehl mit dem Butter untereinander ist / wann der Walger gleich taigig / so kan man ihn schon abschaben / mehlbige den Walger wiederumb / walg ihn dünner auß als ein Butter-Taig / leg ihn in die Schüssel / füll das ein was du wilt / mach ein Blatl oder Gatter darüber / bestreichs mit Uyrklar / bachs bey einer Viertelstund / von diesem Taig kan man Wandel / oder überschlagene Pastettl machen.

## 312. Spanischen Taig zu machen.

Nimb Mund-Mehl / arbeit es wol durch mit warmen Wasser / mach ihn gar nicht fest / arbeit ihn ein Stund oder länger / biß er sich vom Tisck löset/walger ein Stuck oder 20. so dün wie Papier auß/zieh es noch dünner mit den Händen/leg ein Blat unten auff den Boden in die Dorten-Pfann / bestreich mit warmen schweinen Schmalz / welches du auff ein Feuer zerlassen hast / bestreich ein Stuck 10. oder 12. lege sie auff einander / thue ein Füll darein / bestreich wieder so vil / und leg sie oben auff/beschneid es / setz es in Ofen und bachs/am Fastag bestreichs mit Butter.

## 313. Wie man den Del-Taig macht/ auch wie man dem Del den Geschmack benehmen soll.

Man muß das Del sieden lassen/ biß es ganz still wird / und nicht mehr kracht/durch dieses Mittel wird ihm der Ungeschmack benommen/ man kan auch etliche Rinden Brodt oder Zwiffel hinein werffen/wann das Del bereit ist / so thue ein gutes Mehl auff den Tisck / ein wenig Saltz / Del / auch ein wenig Wasser / arbeit diß alles wohl durcheinander / daß es fest werde / und schlage von Fischen darein / was du wilst.

## 314. Zucker-Taig.

Nimb ein Vierting Klein gestoffenen Zucker/thue ihn in Mörfel von Allabaster oder Marmel / thue das Weiß von halben Ay / und ein halben Löffel voll sauren Citroni-oder Lemoni-Safft/rühre diß wol untereinander/ biß der Zucker begint dick und fest zu werden / wann es nicht will fest werden / so thue ein wenig Rosen-Wasser darunter / wann der Zucker fest worden / so stoß ihn mit einem Stößl / biß er zum Taig wird / der wol fest ist/mach Dorten und Pastetten davon. Du kanst es auch von halb Mehl und halb Zucker machen / auff die Weiß/ wie das vorige.

NB. In diese obgeschriebene Taig kanst du nach deinem Belieben schlagen / was du wilst / doch daß du jedem sein rechte Form gebest / welches man im Druck nicht erklären kan / sondern ein jedes selbst durch öftters Exercitium erlernen wird. Man kan auch auß diesen Taigen / als Butter-Mandeln/ Zucker-Taigen/ ic. allerhand Sorten / Krapffen / Wandel / ic. machen. Ich habe dem geneigten Leser zu einem Unterscheid etliche ausländische Pastetten gesetzt.

315. Wie man das Gewürz zu den Pastetten zuricht:  
Ertlich süß Gewürz.

Nimb zwey Theil gestoffen Zimber/ein Theil gestoffen Pfeffer / mische es untereinander/thue gestoffene Nagerl / geribene Muscatnuß/gestoffenen Caneel, von jedwedern 2. Loth zu ein Pfund Pfeffer / misch es und hebe



hebe es auff in lederne Säckel. Etliche lassen jedweder Gewürz vor sich selber / und heben es auff in läberne Säckel. Es seynd auch vil / welche an statt alles andern Gewürz nur allein den Pfeffer brauchen / ob gleich das Gemischte vil lieblicher als der Pfeffer allein.

## 316. Gesalzen Gewürz.

**N**imb ein Pfund Pfeffer und Imber / zusammen gestossen / jedes gleich vil 2. Pfund Salz das getrucknet ist / misch dises wol untereinander / heb es auff ein Ort / da es nicht feucht ist / brauche es zu den kalten Pastetten.

## 317. Wie man den Pastetten ein gute Farb geben soll.

**N**imb Ayr / schlage sie wol durcheinander weiß und gelb / bestreiche es damit / wilt du es aber noch brauner haben / so nim 2. oder 3. Dotter zu ein Weiß / schlage es wohl durcheinander und brauche es / wilt du es aber ganz bleich haben / so nim etliche Ayrdotter / mische Wasser darunter / und schlage es durcheinander / und brauche es. In der Fasten nimbt man Saffran im Wasser geweicht zum Bestreichen / oder auch Höchten / Roggen mit Honig vermengt.

## 318. Wie man das Zucker / Eys machen soll.

**Z**hue in ein weisse Schüssel ungefähr ein Viertelpfund Zucker / der wol klein gestossen ist / thu das Weiße von halben Ay darzu / ein Löffel voll Rosen-Wasser / diß alles wol durcheinander geschlagen / biß es ein lauterer Saum wird. Wann du es brauchen wilt zu den Marzapanen oder Englischen Pastetten / so mußt du über und über damit beschmiren / und in den Ofen der nit zu heiß ist / einschieben / wie hernach ferner soll gedacht werden.

## 319. General Bericht von der Bacherrey.

**W**ann man nur ein wenig Bacherrey macht / ist nicht vonnöthen / daß man ein ganzen großen Ofen darumb heißen muß / sondern nur ein Platz in der Mitten / so vil du vermeinst / daß es genug seyn wird. Man hat auch sonst an vornehmen Höfen und Häusern kleine Ofen / die gar bequem mit Kohlen oder gar klein wenig Holz können gehaitzt werden. Die Köche brauchen sonst auch vil Dorten-Pfannen / in welche man auch die delicate Pastetten und Dorten kan gar bequem bachen / wann man den Ofen nicht haigen will.

## 320. Auf Französisch / wie man ein Zammen oder Schuncken einschlagen soll.

**Z**hue ihn in ein frisch Wasser / laß ihn zimlich lang darin ligen / nach dem er groß oder klein ist. Ist er zimlich groß und wol gerauchert / wie die Westphälische / so müssen sie nicht weniger dann 24. Stund im Wasser ligen / du kanst es bald sehen oder kosten / wann er wol gewässert ist /  
schneide

schneide nur in der Mitten tieff hinein/ und schneide ein Klein Stück her auß/  
 Kost es/ obs gut ist/ ist es genug gewässert/ so richte es zu wie folget. Erst-  
 lich beschneide das Untertheil der Hamen/ damit das schwarze Fleisch weg  
 Kommt/ ziehe die obere Haut herunter/ und hau ein Stück von dem grossen  
 Knochen am Ende hinweg. Mach ein groben Zaig/ walge das Untertheil  
 auß/ es muß aber wol zwey Daum dick bleiben/ lege auff den Boden breite  
 Schnitten Speck. Dese Speckschnitten müssen so breit gelegt werden/ daß  
 der ganze Hamen darauff ruhen kan/ lege auff die Speckschnitten ein gute  
 Hand voll gehackten grünen Peter sil/ gewürk den Schuncken mit süß Ges-  
 würk wie oben gedacht/ lege ihn darnach auff den Peter sil und Speck/ be-  
 stecke den Hammen oben mit ganzen Nägelein und Zimmet; oben auff der  
 Hammen lege wiederumb ein Hand voll gehackten Peter sil / auch Speck-  
 schnitten/ 6. oder 7. Lorbeerblätter/ darnach ein halb Pfund frischen But-  
 ter auff die Speckschnitten und Lorbeerblätter. Mache darnach den De-  
 ckel / bestreiche ihn mit Wasser / decks darüber / und mache es wol fest zu /  
 schiebe es gleich in Ofen/ welcher so heiß seyn muß / als wann man Brodt  
 bachen will. Ist die Hamme groß / so muß sie 3. gute Stund bachen / die  
 Pastetten muß auch wol mit Ayer bestrichen seyn/ damit sie ein angenehme  
 Farb bekomt. Wann die Pastetten ungefähr ein halbe Stund im Ofen  
 gewesen/ so mach ein paar Luft-Löcher oben in Deckel/ damit sie nicht ent-  
 zwey springt. Wann die Pastetten zu vil Farb gewinnet / oder schwarz  
 wird/ so bedecke sie mit eingenekt Papier / und laß das Ofenloch ein wenig  
 offen. Wird sie aber auch allzubleich/ und bekomt keine rechte Farb / so ist  
 es ein Zeichen / daß der Ofen nicht heiß genug / mach dann entweder ein  
 gut Kohlfener / oder ein Flammen in Ofenloch / biß sie gute Farb gewin-  
 net / nimb alsdann die Flammen weg/ und setze den Ofen fest zu/ und wann  
 sie gebachen ist/ so nimb sie auß dem Ofen/ und laß sie kalt werden. Wann  
 sie kalt ist/ so nimb ein wenig Zaig/ und stopff die Luft-Löcher zu/ damit der  
 beste Geschmack nicht her auß gehet.

321. Hammen auff ein andere Art.

**N**imb ein Hammen/ waich ihn im Wasser/ wann er genug gewaicht/ so  
 nimb ihn auß dem Wasser/ und beschneid ihn sauber/ hau die End des  
 Knochens weg/ ziehe ihr die Haut ab / und so er allzufaist ist / so schneid et-  
 was von Speck weg. Wann der Schuncken also bereitet/ so setz ihn zum  
 Feuer mit Wasser / und etliche Lorbeerblätter / auch grüne wolschmeckende  
 Kräuter/ laß ihn halb gar sieden/ nimb ihn vom Feuer hinweg/ lege ihn auff  
 ein Bret/ laß ihn außstrücken und kalt werden/ nimb alle Knochen her auß/  
 wan man ihn in ein auffgesetzte Pastetten will einmachen/ so muß man alle  
 Knochen her auß nehmen. Setz ein Pastetten auff von weissen Zaig / die  
 zimlich hoch und dick von Zaig ist/ beleg den Boden über mit Speckschnit-  
 ten

ten/leg ein Hand voll grob gehackten grünen Peter sil darauff/ gwürck den Schuncken mit süß Gewürck / leg den Hammen in die Pastetten auff den Peter sil und Speck/ besteck ihn mit ganzen Nägerln und Caneel, thue ein paar Lorberblätter darein / und grüne Kräuter darauff/ ein halb Pfund schweinen Schmalz / ein halb Pfund Ochsen-March / ein halb Pfund frischen Butter/ oben auff den Butter thue ein guten Theil gestossen Pfeffer und Zimmet/ auch breite Speck schnitten mit Lorberblätter. Decke die Pastetten zu mit einem Deckel der eines Daumens dick ist / mach es wohl fest zu / bestreich es mit Ayr / mach ein kleine Cron von Zaig darauff / seh die Pastetten auff ein Bogen Papier. Dise Pastetten muß 24. Stunden backen/ und muß der Ofen nicht gar so heiß seyn/ als wann man grob Brod darein backen wolte. Wann die Pastetten 5. oder 6. Stunden im Ofen gewesen/ so ziehe sie herauß/ thue sie auff ein Ofenbret/ schneid den Deckel ein wenig auff/ schaue zu/ ob die Pastetten voll Suppen ist/ oder nicht/ dann wann die Suppen eingesotten ist / so muß du sie wider anfüllen mit guter Fleischsuppen die nicht gefalzen / hast du ein wenig Saft von Schepsen-Schlegel außgepreß darzu / so ist es desto besser / decke sie wider zu / und schieb sie in Ofen/ und schau wider in 5. Stunden darzu/ ob sie genug Suppen hat/ und laß sie folgendß mürb backen. Drey oder vier Stund/ ehe die Pastetten gar ist / kanst du darein thun zugerichte Schwammen / Magen und Leber von Hünere/ welches alles zuvor muß gequell seyn. Und wann der Ofen wegen der Länge deß Backens wurde kalt werden / so schütte glühende Kohlen auff der einen Seiten im Ofen / damit die Hiß alleweil unterhalten wird/ und die Pastetten im stäten Sieden verbleibt.

## 322. Noch auff ein andere Weiß.

**M**ach sie wie die vorhergehenden/ außgenommen/ daß du nebens die andere Sachen darein thust / ein Viertel Pfund geschellte Zirbernüß/ ein halb Viertel Pfund kleine Weinbeerl / ein Viertel Pfund geschellte Pistazzen / ein halb eingemachte Citron klein geschnitten / anderthalb Viertel Pfund gestossen Zucker/ im übrigen mache es wie mit dem vorhergehenden. Zwey Stund aber ehe sie gar ist / so mache ein Suppen darzu mit Wein/ Zucker/ gestossen Zimmet/ und ein wenig Wein-Essig/ ist man sie nicht auff einmahl/ so laß sie wider auffwärmen.

## 323. Genueser March-Pastetl zu machen.

**M**ach einen Zaig von Butter / Mehl / Ayr und Zucker / walg den Zaig auß/ und seh kleine Pastetl auff/ schneid frisch rindernes March viereckig/ auch eingemachten Cardi viereckig / thue Zucker und Zimmet darunter / fülls in die Pastetl / machs oben zu / und backß im Schmalz/ oder Dorten-Pfannen.

## 324. Hünel in March-Pastetten.

**S**ied ein faistes Hünel in einer Rindsuppen / wanns gesotten / druckts zwischen 2. Dällern auß / daß es fein breit wird / nimbe ein March / und ein frischen Lemoni / schelle ihn / nimbe das Weiße völlig davon / nur daß das Saftige bleibe / hacks sambt dem March / hernach mach ein Pastetten / sträh das Gehackte darein / leg das Hünel darauff / gewürk nach Belieben / mach die Pastetten zu / wann es gebachen / gieß ein gute Henner- und Fleischsuppen daran / so ist es fertig.

## 325. Cardinals-Pastetten.

**N**imb ein kleine Dorten-Pfann / nimbe Butter-Zaig / treibe es dinn auß / wie ein Thaller dick / leg es in die Dorten-Pfannen / füll es an mit Kälbern Fleisch oder Geflügel / das roh / oder gequell ist / thue eben so viel Ochsen-March darein / salz es mit gesalzen Gewürk : Du kanst darunter nehmen Zirbernüffel / kleine Weinbeerl / und hart gesottene Ayrdotter. Wann die Pasteten gefüllt ist / so deck sie zu mit Butter-Zaig / wilst du sie süß haben / so gieß / wann sie halb gebachen / ein süße Suppen darein.

## 326. Ein Englische Pastetten zu machen.

**N**imb einen jungen Haasen / puß ihn sauber / schneide den Kopff und die Füß weg / schlag die Rippen wohl nider / und spicke ihn wol mit Speck. Wann der Haase nun also bereitet / so treibe ein Stück Zaig auß / lege es auff ein Bogen Papier / nimbe ein gute Hand voll Ochsen-March / oder Ochsen-Faisten klein gehackt / sträh es auff den Zaig der außgetriben ist / so lang und breit als der Haas ist / gewürk es mit gesalzen Gewürk / lege den Haasen darauff / gwürk ihn ab mit gesalzen Gewürk / lege oben auff den Haasen wider Ochsen-March / kleine Weinbeerl / Zirbernüffel / conficirte Citronischalen klein geschnitten / Schwammen / geschellte Pistaken / Kälberbrüßl / Hahnenkäm die gequell seyn / harte Ayrdotter und Capern. Diß alles durcheinander gemengt / auff den Haasen gelegt / sträh ein gute Hand voll March darüber / schneide auch etliche breite Speckschnitten darüber / und dann ein halb Pfund frischen Butter / oben auff den Butter ein gute Hand voll gestoffen Zucker. Wann die Pastetten gefüllt und zugericht ist / so decke sie zu / bestreich sie mit Ayr / schieb sie in Ofen / laß bachen. Wann sie ein halbe Stund im Ofen gewesen / so mach ein Loch in die Mitten des Deckels / damit sie nicht entzwey gehet / in 2. Stund ist sie gebachen. Ich hab auch wohl gesehen in Engelland / daß etliche ein wenig Muscatnuß mit Rosen-Wasser darein gethan haben. Wann die Pasteten gar ist / so ziehe sie auß dem Ofen / streich mit ein Messer ein wenig Marzapaneyß / von Zucker / Ayrweiß / und Rosenwasser darüber. Wann du es also dinn bestrichen / so setz die Pastetten wider in Ofen / ungefehr ein halbe Viertel Stund /

Stund/damit das Eyß weiß bleibt/und nicht braun wird/wann das Eyß trucken/ so ziehe die Pasteten heraus/gib sie im Augenblick auff den Tisch.

## 327. Brabandische Pasteten.

Nimb von allerley Geflügel den Hals/ die Flügel/ den Magen/ die Leber/ das Eingeweid von Spänsau oder Lämbel/ wasch alles auß 3. oder 4. Wasser/und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdenes Geschirz/ gewürk es/ hack Peter sil mit Speck/ und thue darein/ auch Schwammen/ grüne Weinbeerl/ Cardi/ Spargel und Artischocken klein geschnitten. Treib ein Pasteten auff von mürben Zaig/ fülle es mit dem vorbe sagten/schneid oben darauff etliche Speckschnitten/ zimlich viel frischen Butter/decke die Pasteten zu/ bestreich sie mit Uyr/bind sie mit Papier/mach ein Loch in der Mitten deß Deckels/ schieb sie in Ofen/ wann sie gar ist/ so füll durch ein Trachter ein weisse Dotter suppen darein/ seß sie wider ein halbe Viertel Stund in Ofen.

## 328. Kleine Spanische Pasteten.

Mach ein mürben Zaig mit Butter/ Mehl und Uyr dotter/ mach kleine dinne Pastetl darauß/ hacke ein Capaun-Brust/ ein Viertel Pfund schweinen Fleisch/das frisch ist/ein Viertel Pfund Castraunens/zwey Kälberbrüßl/Speck/ March/ Nierenfaist/ jedes ein Viertel Pfund/ ein wenig Zwiffel/ zimlich viel Schwammen/Salz/ und süß Gewürk/ so viel als dich gedunckt/hacke alles durch einander/ thue es in die kleine Pastetl/ decke sie zu mit spanischen Blätter-Zaig/mit schweinen Schmalz gemacht/ schiebe sie in den Ofen und bachs.

## 329. Prinzesse Pasteten.

Nimb Zucker-Zaig/ mach kleine Pasteten in kleine blechene Model/ auff das dinnest als du kanst/ thue ein gebrattene Capaun-Brust darein/ die gehackt ist mit Ochsen-March/ gwürk es mit gefalhen Gewürk/du kanst darunter nehmen Schwammen in Butter gekocht/ und andere gute Sachen. Wann sie gefüllt/ so decke sie mit selben Zaig/ in einer Viertel Stund seynd sie gebachen.

## 330. Italianische Tauben-Pasteten.

Setz Kälbers Fleisch/ hack es mit Speck oder Nierenfaist/ mach ein Zaig mit schweinen Schmalz und warmen Wasser/treib ein Pasteten auff/ sträh gehackt Fleisch auff den Boden/ nimb gequellten Andivl/Sallat/ oder Cigorien/ oder Cardi/ leg es ganz darein/ den Cardi aber muß du zerschneiden/ nimb kleine Vögel/ die in Butter geröst/ leg sie auch darein/ sträh wider gehackt Fleisch darüber/ leg dann die Tauben wohl gewürkt darüber mit Calarabi der wohl gequell/ bestrah es wider mit gehackt Fleisch/ du kanst auch Zeller darzu nehmen/ mache ein Deckel darüber von geblätterten Zaig mit schweinen Schmalz/ wie oben fol. 60. n.

312. vom Taig machen gemeldt / schiebe sie in Ofen / laß es backen / gieß eine gute Fleischbrüh darüber / gibß warm.

331. Alla Potrida Pastetten.

**M**an kan ein Alla Potrida Pastetten machen so groß / daß man sonst kein warme Speisen mehr bedarff auff ein Banquet / man muß allerley gebrattnes gar bratten / und was gesotten seyn muß / gar sieden / auff den Boden leget man viel gehackt Kalb-Fleisch mit Ochsen-March / nimbt Kälberbrüßl / Küh-Wuterl / Nieren / Schaffzungen / Schnecken / Krebs / Maurachen / Schwammen / kleine Vögel / Austrien / Artischocken / und Tartofflen / wie auch Cardi, Cauli fiori, Calarabi, diß alles jedes absonderlich zugericht / und jedes besonder in die gebrattnene Geflügel gefüllt ohne die Brühe davon. Lege auch etliche Stück gar gesottene Cerveladi-Würst darein / lege diß alles was gebrattnen und gesotten ist durch einander in die Pastetten / oben darauff lege ein paar Hand voll grün gehackten Peter sil / mit gehackt Kälberfleisch und March sträh lind Gewürz im Einlegen der Geflügel darauff / deck die Pastetten zu / schieb sie in Ofen / laß sie 3. Stund backen. Gieß ein siedende Capaunbrüh darein / wann sie ein halbe Stund im Ofen gewesen / wann man sie will anrichten / so nimbt man das Gefüllte auß den Geflügel / und gibt es / wo es hin gehört. Den Taig must du von weissen Mehl mit heiß Wasser und Butter fest anmachen / setz in Figurweiß auff / wie sie es in Engelland machen / oder nach deinem eignen Gefallen wie du wilt / lege das obbeschribene ordentlich darein / zwischen jede Lag / lege Hahnen-Nieren und Käm / die gar gequell seyn / auch gehackt Fleisch und March. Den Pasteten-Deckel mach von mürbem Taig / die Pastetten muß so groß seyn / daß sie gleich durch das Ofen-Loch kan hinein gehen / und daß sie auff einem Kupffern Blech gemacht wird / bestreich sie mit Oyr. Mache ein Buttersuppen darzu mit Pfeffer und Muscatblüh / laß sie auffsieden / gieß sie also siedend in die Pastetten. Zum gebrattnen Geflügl / welches darin ist / kan man absonderliche Suppen machen / und in silbern Tassen dabey auff den Tisch setzen / damit es der Vorschneider darüber gießen kan. Wann man die Schnecken will in die Pastetten zurichten / so nimbt und siede sie mit den Schallen / wann sie wohl und lang gesotten / so nimbt sie auß den Schallen / reibe sie wohl mit Salz etlich mahl / nimbt die Schweiß davon / das andere brauch zu den Pastetten / die Schweißl seynd auch nicht zu verwerffen / dann in Welschland ist man alles.

332. Noch ein andere.

**M**an soll nehmen etliche Cronabeth-Vögel / auch kleine Vögelein / 1. guten Capaun und 2. Tauben / auch 2. Bratwürst / alles fast halb brattnen / den Capaun und Tauben soll man zerschneiden / auch die Bratwürst / auch soll man nehmen 6. Kälberne Vögel / man muß die Agres oder Weinbeerl

beerl roher in Butter rösten / und so viel bratten / biß sie fein gelb werden / und sonsten auch was man gern darein will thun / darnach soll man nehmen ein gutes feistes Nierenbrätl / und das Brätl sambt dem feisten Nieren fein din und klein schneidē / und ein Hand voll geribene Semel im Schmalz rösten / daß fein gelb wird / und darunter mischen gestoffenen Pfeffer / darnach soll man etliche Semelschnitten in zerklöpfften Aprn umbkehren / und im Schmalz bachen / hernach ein wenig in ein Fleischsuppen stossen / und am Boden der Pastetten legen / die muß von einem rocken Zaig aufgesetzt werden / darnach Butter darauff / und diß obbemelte Kälberne Brätl und klein geschnittene Lemoni / darnach die obbemelten gebrattenen Stück fein unter einander darein legen / etlich gebrattene sauber geschellte Rosten darzwischen / darnach wider ein Leg Butter / Kälbernes Brätl und Lemoni / und also fortan / biß die Pastetten voll ist / darnach soll man oben darauff Lemonischmelz legen / und wider Schnitten und Butter darauff / und zumachen / und also bachen / wans ein Weil gebachen ist / ein gute Fleischsuppen durch ein Trächterl darein gießen / und folgens bachen.

333. Kälberne Vögel zu obiger Pastetten zu machen.

Nimb ein Schnitzl Kalbfleisch / halb Finger dick geschnitten / und ein Finger lang / dieses wohl langlecht geklopfft / mach ein Fingerührtes von Aprn und Butter / thue Gewürk und allerhand Kräutel daran / streichs auff die Schnitzl Messer-Rücken dick / wickels über einander / wie ein Wurstl / stecks an hölzerner Spißl / brats auff dem Rost fein schön.

334. Oesterreichische Tauben-Pastetten.

Nimb Tauben / puze sie sauber / treib ein Pastetten auff von weissen Zaig / nimb ein Hand voll gehackt Ochsen-March / sträh es auff den Boden in die Pastetten / lege die Tauben darauff / gwürk sie wohl / nimb Kühe-Euterl / Kälberbrüßl / Knödel von Kalbfleisch / Hahnen-Nieren / Spanische Aepffel / Austrien / Cardi / Cauli-Fiori / alles gequellt / zu den Tauben in die Pastetten gelegt / sträh ein gute Hand voll Ochsen-March darüber / und zimlich viel Butter / decke es zu / schieb es in Ofen / laß es bachen / mache ein Butter-Suppen darüber mit viel Muscatblühe.

335. Kleine Pastetl.

Nimb brätiges Kalbfleisch / oder auch von Kälbern Nierenbraten / hack's mit sambt dem Nieren und Faist / das daran ist / setz kleine Pastetl auff wie ein Thaler groß / füll das gehackte Fleisch darein / deck sie zu / setze sie in Ofen / und bache sie / nimb Fleisch-Brühe / gieß es über ein braunen Nieren Bratten / der am Spiß bratten / und nicht gefalzen ist / nimb es auß der Brattpfannen / thue frischen Butter und Gewürk darein / druck ein wenig Citronen-Safft darein / laß es sieden / und gieß es in die Pastetl. Oder nimb Kalbfleisch / quell es / hack es klein mit March oder Nierenfeist / thue

thue kleine schwarze Weinberl darein / auch Zirbernüßl / Zucker / Caneel und Imber / thue es in die kleine Pastetten / lege oben darauff Butter / in ein jede wie ein Welsche Nuß groß / schiebe es in Ofen / laß es bachen / gieß in ein jede ein Löffel voll Fleischbrühe.

336. Ein gute Lungen, Bratten Pastetten zu machen.

**M**An soll ein schön Lungenbraten sauber außädern / und mit der Fleischbarten mit dem breiten Orth wohl zerklöpfen / mit einem Messer stumpfen / darnach einpaizen mit Salz / Cronabethen und Kimm / und ein guten Essig darüber gießen / daß er wohl darin ligen kan / man muß ihn bißweilen umbkehren / und also 2. Tag / oder im Sommer nur über Nacht stehen lassen / und paizen / darnach an einem Spiß bratten / und von dem Essig darin er gepaizt nehmen / und ein zimlich Stuck Butter darin zergehen lassen / den Bratten damit zu etlich mahlen begießen / wann er halb gebratten ist / soll man ihn abziehen / und weil er heiß ist / wohl abgwürzen mit Pfeffer / Imber / und ein wenig Nagelestup auff beyden Seiten / und wann man Zeit hat / ein halben Tag zugedeckt ligen lassen / darnach soll man nehmen / nachdem der Bratten groß ist / etlich Zwiffelhäpel / ein sauren Apffel so viel deß Zwiffels ist / ein gesäuerten Lemoni / und ein gutes Stuck Speck / diß alles wohl durch einander gehackt / darnach soll man von Rocken, Taig ein Pastetten auffsehen / fein langlecht / daß der Bratten darin ligen kan / und das Gehackte an Bratten legen eines Fingers dick / darnach den Bratten darein / und wider Gehacktes so dick darauff / und viel breit geschnittene Lemonischallen von gesäuerten Lemoni darauff legen / darnach zumachen / und in einem Bach, Ofen langsam bachen / und wans schier halb gebachen / soll man oben mit einer Spindel ein Loch darein machen / und durch ein Trächterl das nachfolgende Pfefferl darein gießen / und folgendes bachen lassen / das Loch soll man oben mit einem Taig zumachen / es gehet sonsten der beste Geschmack herauß / und sie also auff den Tisch geben / es ist ein köstliche Pastetten. Will mans für Patienten machen / so nim an statt deß Specks / Butter und Apffel für den Zwiffel / in alle Pastetten / ist auch gar gut das Kräutlein Herckenfreud / so man Pfefferkräutl nennt ; man kans auch von einem Wildprat, Braten also machen / aber das muß man spicken.

337. Das Pfefferl zu dieser Pastetten / oder auch andern Sachen.

**M**An soll ein Zwiffelhäpel nehmen / und ein sauren Apffel gar klein hacken / und ein geriben rockenes Brod nehmen / und das alles in wenig Schmalz ein wenig rösten / darnach das Schmalz außdrucken / und es in Häserl thun / darzu ein Blut von Hünern oder Spanfärckl / oder von wem mans haben kan / darein Essig so viel / daß zimlich sauer wird / und sieden lassen / darnach durchschlagen / Zucker / Zimet und Nagelestup daran thun / nur so viel Zucker / daß dannoch die Säure wohl fürschlägt ; ist es zu dick / so



so kan man Wein und Wasser nachgießen / oder ein Fleischsuppen / hat man kein Blut / so nehm man Weizel-Salsen / oder dürre Weizel.

## 338. Ein gures Fleisch-Pasterel.

**M**an soll ein mürbes Kälbernes- oder Hennen-Brät nehmen / aber nicht zu viel / kalberne oder rinderne Feisten / und solches auff das kleinst / so möglich ist / durch einander hacken und salzen / darnach ein Semmel in ein obere Milch oder Fleischsuppen geweicht / wider wol außdrucken / und zwey Eyrdotter darzu thun / und alles wohl in ein Mörser zerstoßen / so wirds ein Taig / darvon kan man mehr / oder nur ein Pastettl auffsetzen / und am Boden da mans darauff setzt / ein kälbernes Neß legen / oder ein Taigblät / darnach solle man Capaun- oder Hünen-Leber / die in vil Wässern / daß sie schön weiß werden / außgewässert seyn / solche in ein heißes Schmalz werffen / und stracks wider herauß thun / und ein wenig salzen und pfeffern / und grünes Kräutl daran schneiden / und ein gesäuerten Lemoni hacken / viel Butter am Boden legen / den gehackten Lemoni darauff / und die Leberl darein füllen / oben darauff wider Butter / und breit geschnittene Lemoni-Schnitzel legen / zumachen / und backen ; sie darffen länger backen / als die Krebs-Pastettl / dann sie seynd roch / wann mans geben will / muß man ein wenig / aber nicht vil Fleischsuppen daran gießen. Von Fischen kan mans gleich also machen / man muß aber das Brät von einem grossen Hechten oder Huechen nehmen / daß man die Gräten leicht herauß schneiden kan / und Hechten-Leber oder Karpffen-Zungen darein füllen / und an statt der Fleischsuppen / Arbesuppen nehmen.

## 339. Noch ein andere.

**N**imb ein brätiges Kalbfleisch / und aders wohl auß / nimb auch vil Feisten darzu / hack's gar klein / schlag 3. oder 4. Eyrdotter daran / ein wenig Milchram / Weinbeerl / Muscatblühe und Pfeffer / rührs alles zusammen durch einander / ab / setz es darnach auff zu einem Pastettl / leg von einem Kalb das Neßl am Boden / inwendig leg kälbernes Fleisch / oder Hünnel darein / leg auch Lemoni / Pfeffer / Petersil und Muscatblühe darein / machs zu / bestreichs mit Eyrdotter / und back's ; und wann du es wilt anrichten / mach oben an der Hüll ein Löchl / gieß durch ein Trächterl ein Fleischsuppen mit Butter darein / aber nur gleich / wann mans anrichten will / sonst zerweicht sie sich.

## 340. Ein Ungarisch übergeschlagenes Pasterel.

**N**imb ein schönes weißes Mehl / das nicht nachläßt / sondern fein rösch ist / und nimb ein süßen Milchram / schneid ein guten frischen Butter darunter / doch daß deß Butter mehr sey als deß Milchrams / laß ein wenig zergehen bey einem Glüt / doch fein kühl / daß der Butter fein schmalzig wird / und wans also unter einander zergangen ist / so schlag Eyrdotter dar-

darunter 8. oder 10. rühre unter einander ab/ und gieß alles in das Mehl/ und mach den Saig ab/ doch daß man nicht zu lang daran knödet/ walg ein Blat auß so groß als die Pastetten seyn muß/ aber nicht zu dinn/ eines guten zwerger Fingers dick muß der Saig seyn / und füll darnach ein gebacktes Fleisch darein / oder ein Lämmernes Biegl/ das fein überbrennt / und mit Essig besprengt ist / schlag den Saig darüber / und bache fein kühl/ wans halb gebachen ist/ mit Eyrdotter bestreichen.

341. Mandel Pastetl zu machen.

**N**imb Mandel/ schelle sie/ stoß in einem Mörser gar klein/ gieß ein Löffel voll frisch Wasser daran/ man muß stossen/ daß sie nicht öhlig werden/ schlag auch zwey Eyrdar an/ zuckers gar wohl/ rühre durch einander/ daß zimlich dick wird/ darnach setz auff zu einem Pastetl in Raiff/ füll darein was du wilt/ mach von diesem Saig ein Hüll darüber/ setz in ein Ofen oder Pfann/ laß kühl bachen/ und wans zimlich bachen/ nimb her auß/ und mach ein Eyß/ bestreichs über und über/ wann du vermeinst/ daß es nicht schön genug sey/ kanst du es noch einmahl überstreichen/ und also gar bachen.

342. Ein gutes auffgesetztes Pastetl mit dem weissen Süppel.

**M**an soll ein gutes Hünel / oder Lämmernes Fleisch zu kleinen Stücklein hacken und absieden/ darnach schön außwaschen/ und von weissen Saig ein Pastetl auffsetzen/ darnach das Fleisch darein legen/ mit viel Butter darzwischen / auch zimlich Pfeffer / und übergesottene Peterfil- Würzel/ und also zumachen und bachen/ darnach soll man nehmen ein gute Fleischsuppen/ und in der selben zerrühren/ drey Eyrdotter also roher/ und durchsehen/ darnach wann das Pastetl schier gebachen ist/ soll man das Süppel darein gießen / und an die statt lassen bachen / man soll auch ein grünes Kräutlein darein legen/ Majoran / oder Herzenfreud.

343. Kleine gehackte Del-Pastetl.

**M**ache ein Saig an mit Del/ mache kleine Pastetl in Model oder auffgesetzt/ wie es dir gefällt/ thue gehackte Fisch/ es sey gleich was vor Fisch es wollen/ darein/ gieß gutes Baum Del darein/ decke sie zu/ schieb sie in Ofen/ laß sie gar bachen.

344. Dähnische Stockfisch-Pastetten.

**N**imb ein Stockfisch der schön weiß gewässert / setze ihn zum Feuer mit Wasser/ laß ihn gar langsam sieden / biß er weich wird / salz ihn nicht/ biß du ihn anrichtst/ dann von hart sieden und früh salzen/ wird er zäch wie ein Leder: Nimb ein mürben Saig/ setz ein Pastetten auff 2. quer Finger hoch/ thue den gesottnen und geklaubten Stockfisch darein/ vergiß deß frischen Butters nicht / nimb zimlich viel gequellten Calarabi / bestrah ihn mit Mehl/ röst ihn im Schmalz oder Butter/ thue ihn zu dem Stockfisch in die Pastetten/ deck ihn zu mit einem außgeschnittnen Deckel/ schieb ihn in Ofen/

Ofen/laß ihn backen. Nimb unterdessen ein paar Löffel voll Arbesbrühe/ zimlich vil frischen Butter / dann der Stockfisch kan ihn wol vertragen / Pfeffer/Muscablühe/Salz daß der Stockfisch davon genug hat / setze es auffß Feuer/rühre es alleweil umb/damit die Brühe ein wenig kurz wird/ gieß es über den Stockfisch/und laß es noch ein weil im Ofen stehen. Oder mach ein Brüh darüber von frischen Butter/ und vil Milchram / mit grünen gehackten Petersil und Schnitlach/zusamen sieden lassen/alleweil umgerührt/und in die Pastetten gossen. Du kanst zum Stockfisch thun gesotzten Artischocken/Tartoseln oder Erd-Äpffel/hast du von den allen nichts/ so nimb weisse Ruben/röst sie im Schmalz/ die fein würfflich geschnitten/ thu sie darein/im Sommer thue gebachene Krebs und Ayrdotter darein.

## 345. Auffgesetzte Pastetel ohne Taig.

**E**rstlich nimb ein KälbernSchlegl/schneid die Haut und das Geäder alles hinweg/hack klein/waick um 1. Kreuzer Semmel im Wasser/druckß auß/hackß unters Fleisch/wie auch Ochsen-March oder Faisten/nach dem vil Fleisch ist / grün Petersil darunter / schlag 6. Ayr daran / salz und gewürz es nach Belieben/mach ein Taig wie zu Knödeln ganz klein/nimb ein blechene Raiff/setz ihn auff ein blech.oder silbern Daller/außwendig vermach den Raiff mit einem groben Taig Finger dick / unter sich / daß der Raiff nit weichen kan/ thu das gehackte Fleisch darein/treibß auff wie ein auffgesetzte Pastetel/daß dem Raiff gleich ist/hernach füll darein kleine Hünel/Brüßl/Euterl/Schwämmel/Krebsel/Spargel/was du wilt / so aber vorhero überbrennt/hernach mach von dem obigen gehackten Fleisch-Taig ein Blat darüber/ backß im Ofen oder Dorten-Pfann / wannß gebachen / mach ein Dotter suppen mit Lemonisafft gesäuert/ füllß darein / thue den Raiff sambt dem Taig weg/ und gibß auff die Taffel.

## 346. Oesterreichische Hechten-Pastetten.

**N**imb zwey mittelmäßige Hechten/quell den einen ab in Wasser/wann er außgenommen ist/laß ihn ein weil ligen in der Brüh/darin er gesotzten hat/nimb ihn und ziehe ihm die Haut ab / leg ihn auff ein Bret / daß er kalt wird/wann du aber nicht wilt haben/daß der Hecht soll gequelt seyn/ so brauch ihn so rohe / nimb den andern rohen Hechten/ schüppe ihn / oder ziehe ihm die Haut ab/ schneide das Fleisch von den Gräten/ hack es klein mit grünen Petersil/ frischen Butter/ ein wenig Semmel in Milchram geweickt / thue etliche frische Ayrdotter darunter / salz und gewürz es/und mache Knödel darauß. Setz ein Pastetten auff von marben Taig / hacke grün Petersil mit frischen Butter/leg es auff den Boden in die Pastetten/ leg den Hecht darauß/ salz und gewürz ihn/sträe zimlich vil gehackten grünen Petersil darauß/ lege die Hecht-Knödel darauß/ breit geschnittenen Calarabi, Cauli Fiori der gequelt ist / Hecht-Leber / Schnecken / Krebs-Schweiss

Schweiffel/Austrien/Karpffen-Zungen/und etliche harte Ayrdotter / lege zimlich vil Butter und grün Peter sil oben darauff/decke es zu/schieb es in Ofen/und bache es. Make ein Dotterbrüe mit sauern Lemonisafft / Urbesbrüe/vil Muscatblühe/ und gieß es/wann es auffgefotten hat / darüber. Oder eine Butterbrüe mit Peter silbrüe von Peter sil. Wurken gefotten/Pfeffer/vil Muscatblühe und vil Butter/ auffieden lassen / alleweil umbgerührt/und darüber gossen. Oder auch ein Sardellensuppen mit frischen Butter/Pfeffer/Effig und Capern/sambt den Sardellen darüber gossen.

347. Hausen-Pastetten zu machen.

**U**mb Hausen/quell ihn auff ein Kost/paß ihn im Effig/ Salbey/ Wacholderbeer/ Rosmarin/ schlage ihn ein in ein Pastetten mit Butter/Pfeffer/Zimber und Nägelein/laß ihn drey Stund bachen/thue vil Peter sil und Salbey in die Pastetten/mache ein Suppen darüber von Knoblauch frische klein gehackte Citronenschallen/ Urbesbrüe/frischen Butter/ allerley Gewürz/ein klein wenig Wein/Effig/laß sie kalt oder warm essen.

348. Ein gute Karpffen-Pastetten / daß man die Gräten auch essen kan.

**M**an soll den Fisch auf dem Bauch auffthun/das Ingeweid herauß/und von beyden Seiten vom Kopff an dick aneinander Krimmel darein schneidē/und einsalzen;darnach auff den Kopff gießen 3. Löffel voll Brantwein / und ihn 3. Stund ligen lassen in der Kühl / darnach den Fisch über und über mit einem gar scharffen Effig besprengt / denselben laß heiß werden/darein rühren Pfeffer/Zimber und Nägelestup/ daß so dick wird wie ein Müßel/darnach soll man den Fisch inn-und außwendig damit bestreichen und ihn wider mit Brantwein über und über besprengen / und zugedeckt über Nacht stehen lassen; darnach wann man ihn einschlagen will/soll man zuvor ein heiß Schmalz zu beyden Seiten darauff brennen und wann man ihn in den Taig einschlägt/am Boden und oben auff/vil Butter legen/und das Gewürz darinnen erpaßt hat / und Lemonischnittel darzu legen / und also einschlagen/ und gar langsam bachen/es muß 4. oder 5. Stund / nach dem der Fisch groß ist / bachen ; und man muß alle Stund ein Pfann voll Butter durch ein Trächterlein hinein gießen es wird nicht allein der Fisch/ sondern auch die Gräten/ sonderlich im Kopff/ so marb/daß man alle miteinander essen kan/man muß kalt geben.

349. Ein gutes Pastetel mit Zechen-Kraut.

**M**an solle schön gefottenes saures Kraut nehmen / und ein Hechtel an die statt sieden/und fein zerblätlen/daß die Gräten fein herauß kommen / darnach ein Blat von einem Butter legen / darnach Kraut / hernach von dem Hechtel / und gestossen Pfeffer / und also fortan / biß genug ist/ daß man es überschlägt / nur zimlich vil Butter ; man mag es auch also

also in einem Franckösischen Blätl-Taig in ein auffgefestes Pastettel machen/ und wieder ein Hechtel sieden das zerstückelt ist / und die Stücklein in ein heißes Schmalz werffen / also ein wenig bachen / und darzwischen legen / und wann mans schier anrichten will / soll mans auffschneiden / und ein guten dicken Milchram daran gießen / und noch ein wenig im Ofen lassen.

## 350. Ein gutes Fisch-Pastetel.

**M**an soll ein gutes mittleres Hechtel an dem Bauch auffthun / und fein zu Stück machen wie einen Ahl / einsalzen / und darnach an Spießl stecken / und auff einem Rost braten / etlichmahl mit Essig und zerschmolzenen Butter bestreichen / und also halb braten; darnach soll man ein anders Hechtel sieden/ und zerblätlen; oder man kan von einem Fisch nehmen/ den man etwan aufgehebt hat/ es seye was für einer wöll/ ins Pastetel soll man etliche bähte Schnittel von einer Semel in Arbes-Suppen geweicht/ legen/ und Butter darauff/ vom zerblätleten Fisch/ und wieder Butter/ und den bratnen Fisch darein/ und zerribenen Pfeffer / darnach wieder Butter und Fisch/ und also fortan/ damit das Pastetel / das von weissen Taig gemacht ist / voll wird/ und allzeit die bratene Stückel / und das Blätlet kommen/ und oben darauff wieder Schnittel und Butter/ und also zumachen/ und bachen; und wanns schier bachen ist / ein wenig dicklechte Arbesuppen darein gießen / man mag auch Rosmarin darzwischen legen / auch Lemoni/ man mag auch grüne Agres/ oder unzeitige Weinbeer darein nehmen ist auff alle dise Form gut. NB. Man kans auch eben also von Fleisch machen/ und an statt des Butters rindern March/ und an statt der Arbesuppen/ Fleisch-Suppen nehmen.

## 351. Ein gutes Krebs-Pastetel.

**M**an soll von einem guten Taig ein Pastetel auffsetzen / und die Krebs überbrennen mit gesalzenen Wasser / und auffthun / die Hässel und Schärl sambt dem Gelben nehmen und pfeffern / darnach solle man ein Hechtel fein absieden und zerblätlen/ und in das Pastetel am Boden Butter legen/ und darnach ein Leg Krebs/ und darauff ein Leg Hechten/ und ein Leg Butter / und das so oft biß das Pastetel voll wird/ darnach ein gute Arbesuppen daran gießen / zugemacht / und also bachen.

NB. Was die Dorten anbelangt / werden selbe entweder von marzben Butter-Zucker / oder andern darzu dienlicher Taig ( welche oben unter denen Taigen specificirt seyn ) verfertiget/ darein kans du nach deinem Belieben von allerhand frischen oder eingemachten Obst/ Citroni / zc. wie es dann Nahmen hat/ füllen / ist also unnöthig ein jede Dorten besonder zubeschreiben / doch seynd deren etliche / welche

eine absonderliche Wissenschaft vordörchen haben / hiebey gesezt worden.

## Von allerhand Dörten.

352. Mandel-Dörten zu machen.

**N**imb ein Pfund Mandel / schwölls / ziehe die Haut ab / wirffs ins frisch Wasser / nimbs auß dem Wasser / stoß im Mörser / gieß wenig Rosens Wasser oder anders frisches daran / daß nicht Vohlig werden / hernach nim ein halb Pfund frischen Butter / laß ihn ganz zer schleichen / thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen / rührs ein Viertl stund wohl untereinander / hernach schlag 12. Ey dar an / 8. ganze und 4. Dotter / rührs ein ganze Stund unauffhörlich auff einer Seiten / zuckers nach Belieben / nim von 2. Lemoni das Gelbe herunter / und misch unter die Mandel / wilst den Saft darzu nehmen / stehet nach Belieben / alsdann schmir den Model mit frischen Butter oder Schmalz / gieß den Teig dar ein / doch daß er zwey Finger lähr bleibe / setz in ein Dörten-Pfannen / oben und unten Glut / doch unten mehrers / bachs kühl / wann du wilst / kanst Zucker-Eyß darauff machen.

353. Ein Speck-Dörten zu machen.

**N**imb ein halb Pfund frischen Speck der nicht gesalzen ist / sied ihn in Wasser daß er fein weich wird / laß ihn kalt werden / alsdan stoß ihn gar wol in ein Mörser / von zweyen Semmel die Schmollen in ein obere Milch gewaickt / druckß wol auß / und stoß auch darunter / wans wol gestoffen ist / schlag 4. Ey dar an / auch 4. Ey dotter / 2. gute Löffel voll Milchram / auch ein eingemachten Citroni / der klein geschnitten ist / zuckern nach Genügen / alsdan mache ein dünnes Blat von marben Teig an / leg es in den Dörten-Model / gieß die Füll mit dem Speck darein / Zucker darauff / zier es wie du wilst / bachs vil / wann man kein Citroni hat / kan man Lemoni-Schäller nehmen / und darunter schneiden.

354. Zimmet-Dörten zu machen.

**M**an soll die Mandel klein bereiten / wie gebührlich / und gar wohl zuckern / und darein rühren gar klein gefähten Zimmetstup / so vil das Hirschbraun wird / und ein zimblisches Stuck Butter darunter stoffen / darnach mit Eyern anmachen / daß so dick wird wie ein Koch / von halben theil Eyern nur die Dotter / und halben Theil ganz; man soll auch klein geschnittene eingemachte Citroni darein thun / und in Dörten-Model gießen / und im Pastetten-Ofen bachen / nit zu gäch / daß sie sich fein außbacht; darnach soll mans oben auff mit einem weissen schönen dicken Eyß bestreichen / ehe sie gar an die statt bachen ist / man kans auch mit dem Eyß an

Seiten und oben auff fein zierlich mit einem Pemsel verbrämen / es muß aber dasselbe geschehen/wanns gar an die Stadt bachen ist/ das Eys wird sonst hart / man muß aber ehe auß dem Wodel thun / ehe man das Eys macht/ man zerbricht sonst das Eys.

## 355. Ein Spenat-Dorten zu machen.

**M**an soll schön jungen Spenat nehmen / mit heißen Wasser überbrennen/und wol außballen/darnach gar klein hacken / und darunter hacken ein Theil Apr-Töpfel/das fein außgesigen ist / und in ein gute Milch gewaichte Semmel-Schmollen/und mit Aprdotter/und guter süßer oberer Milch anmachen/ zu rechter Dicken / und fein lind falschen / und wann mans in Dortenpfannen gießt / den Boden zuvor mit Butter überlegen / auch oben darauff und also bachen/ und warm geben/ wer gern will / mag auch ein wenig Perchtram darunter nehmen / sie wird gar wolgeschmack darvon.

## 356. Ein March-Dorten.

**N**imb ein halb Pfund Schenmarch/schneid es zu kleinen Stücken/ wie Ruß groß/thu so vil gestoffen Zucker darzu / 4. Aprdotter / ein wenig gesalzen Gewürz/ Zirbernuß/kleine schwarze Weinbeerl/Citronenschallen ganz klein gebackt/nimb auch Zucker-Brodt/ oder Biscoten darein / auch Macaronen, oder geschälte gestoffene Mandl: oder ein wenig Semmel / mische diß alles wol durcheinander/thue es in den Zaig/ den du außgetrieben hast / und in ein Dortenpfann gelegt / bedeck die Dorte mit ein außgeschnitten Deckel/schiebe ihn in Ofen / wann er schier gar ist / so besträhe ihn mit Zucker/und thue ihn wieder in Ofen.

## 357. Ein Dorten von Kälber-Nieren.

**N**imb die Nieren von Kälbern Braten mit sambt der Faisten die daran ist/ hack's klein/richte es zu/wie die March-Dorten/thue es in ein Dortenpfann/die du mit Zaig zugerichtet hast/deck es mit ein außgeschnittenen Deckel. Wann er gebachen ist/so bestreu ihn wol mit Zucker / und setze ihn wieder eine weil in Ofen / du kanst auch solche Dorten zurichten von Kälber-Zungen wie die von Nieren.

## 358. Copenhagenische Butter-Dorten.

**W**ilst du die Dorten zimlich groß machen / so nim 2. Pfund frischen Butter/ zerlaß ihn auff dem Feuer/das die Milch darvon komet/ setz es ein wenig auff die Seiten/so fallet alles Unreines auff den Boden/ gieß den Butter oben herab/nimb 1. Viertelpfund Biscoten/ stoß oder reib es klein / gieß ein klein wenig Rosen-Wasser darein/thu es in die Butter mit ein Viertelpfund Zucker/ und zimlich vil gestoffen Zimmet/reibe das Gelb von Lemoni oder Citron ab/ und thue es darein/ setz es zum Feuer / laß es zu ein Koch sieden/ du mußt es aber alleweil umbrühren/wann es eine weil

gefotten so nimb es von Feuer weg/und laß es ein Klein wenig stehen/damit die größte Hitz darvon gehet. Nimb alsdann 3. oder 4. Uyr: Dotter/rühr sie wohl darein/walger ein Stückel Butter:Zaig zimlich dünn auß / lege es in ein Dortenpfannen/welche du zuvor mit Mehl bestreuet hast/thue die Füll darein wañ es kalt worden ist/mache ein dünn außgeschnitten Deckel darüber von Butter:Zaig/streu Zucker darüber und bache es.

359. Oesterreichische Blätter:Dorten.

Nim Mund:Mehl/frischen Butter/Uyrdotter/mache ein marben Zaig mit warmen Wasser/zertheile ihn in 20. oder mehr Stück/walger ein jedes Stück dünn auß/wie ein Papier/ziehe es mit den Händen noch dünner / laß frische Butter zergehen in ein sauber Häßen / bestreiche ein jedes Blat damit über und über / eins auffß ander legend in ein Dortenpfann biß zu zehen oder die Helffte. Mache ein Füll von Milchram/Zucker Uyr:dotter / und thue es darein/nimb die übrigen Blätter/ lege eines darauff / bestreiche es mit Butter/ dann wieder eins/ und also fort biß sie alle auffß letztere nahe / welches schön muß außgeschnitten seyn/ lege es darauff/ bestreiche es mit Butter / schiebe es in Ofen / lasse es ungefähr drey viertel Stund bachen / und bestreue es dann mit Zucker.

360. Ein Romanische Crostada.

Nimb Mund:Mehl mach ein linden Zaig an mit warm Wasser und ein wenig Saltz/arbeit ihn mit den Händen ein ganze Stund/oder schlaße mit ein Prigel daß er zäch wird/theile ihn in 10. oder 12. Theil/walger jeden Theil ganz dünn auß/nimb es auff den Händen/ziehe es so dünn wie ein Wohnblat/daß du dardurch sehen kanst. Nimb schweinen Schmalz/zerslaßß in ein sauber Häßen/bestreiche jedes Blat damit/lege die helffte in ein Dortenpfann/eines auff das ander/jedes wol bestrichen. Mache ein Füll von den besten Bieren die du haben kanst/schneid sie klein und dünn / lege sie in die Dorten / streue wol Zucker darein/decke den Rest der Blätter darüber/ein jedes aber wol bestrichen mit schweinen Schmalz/ das oberste kanst du mit ein Messer ein wenig hacken/wañ es gebachen/so bestreue es mit Zucker.

361. Bianco Mangiare-Dorten.

Nimb schönen Reiß/klaub und wasche ihn auß etlichen Wässern/laß ihn eine Nacht über in klar Wasser waicken/trückere ihn den folgenden Tag in der Sonnen/daß er aber dannoch ein Klein wenig feucht bleibt. Thue ihn in ein Marbelsteinen Mörser/stosse es zu Mehl/reiter es durch ein härines Süb was überbleibt darvon / das stoß wieder / und so lang / biß es alles durch das Süb gehet/trückne es in der Sonnen und rühre es alleweil um. Nim gute süße Milch / setze sie auffß Feuer mit frischen Butter / rühre von den Reiß:Mehl etwas ein mit Milch und Weiß von Uyr/gieß es in die siedende Milch/rühre es alleweil umb/thue zimlich vil Zucker darein/laß es  
sieden /



sieden/ biß es gar ist/ nimb es dann von Feuer/ und laß es kalt werden. Wasche ein Zaig wie du wilt/ thue den Bianco Mangiare darein/ decke es zu/ schieb es in Ofen/ und laß es backen.

## 362. Ein Englische Dorren.

Nimb Marzepan-Zaig/ setze es auf zwey quer Finger hoch/ oder walger es auß/ und lege es in ein Dorrenpfann/ thue allerley eingemachte Confect darein/ als Epffel/ Biern/ Walschenuß/ Pfersich/ Weipel/ oder sonst was du hast/ besträhe es mit gestossen Zucker/ und besprenge es mit Rosen-Wasser. Thue es in ein Ofen der gelind warm ist/ und darff nur der Marzepan ein wenig trucknen/ daß der Rand ein klein wenig braunlecht wird. Wann es gebachen/ so nimb es herauß und besträhe es mit allerley überzogen Confect.

## 363. Ein Frangipani-Dorren.

Nimb Mund-Mehl/ mache ein Zaig an mit lauter Weiß von Ager/ der zimlich weich wie ein Butter-Zaig/ laß ihn ein wenig an ein kühlen Orth stehen/ theile ihn in 8. Theil/ und mache ihn wie oben gedacht von der Crostada mit schweinen Schmalz bestreichen. Nim ungefähr ein Seitel guten süßen Milchrain/ thue ihn in ein Pfann mit vier frische Agerdotter/ ein klein wenig Salz/ und ein klein wenig Mund-Mehl/ rührs durcheinander/ laß es ein halbe Stund sieden/ rührs alleweil umb. Wann es gesotten/ so schütt es in ein tieffe zinner Schüssel/ und wann es halb kalt ist/ so thue darein ein Viertelpfund geschälte und gestossene Pistaken/ thue darzu anderthalb Viertelpfund gestossen Zucker/ ein klein wenig Zimmet/ eingemachte Citronischallen klein geschnitten/ ein wenig Zürbernüßl/ und gesäuberte kleine schwarze Weinbeerl/ wilt du so nimb ein wenig Ambra darein mit Rosen-Wasser zerlassen/ und so vil als ein Hüner-Ay groß Dachsen-March mische diß alles durcheinander und füll die Dorte darmit.

## 364. Ein Milch-Dorte.

Nimb ein grosse tieffe Schüssel/ thue darein ein wenig Mund-Mehl/ 2. Ager/ rühr es wol untereinander/ gieß nach und nach ein wenig Milch darein/ salze es ein klein wenig/ wann es alles angemacht/ so gieß ein Seitel Milch darein/ rühre es wol untereinander/ hast du kein Milch/ so nim Mandel-Milch. Setze ein Dorte auff von marben Zaig/ setze ihn in Ofen/ damit sie ein wenig hart wird/ nimb die zugerichte Milch/ thue sie in ein Geschirz/ welches ein langen Stil haben muß/ damit du in den Ofen hinein kanst langgen zu der Dorten/ gieß die Füll darein und laß backen/ wann es gar ist/ so ziehe es auß dem Ofen/ schneide die Füll kreuzweiß durch/ daß aber die Rinde ganz bleibt/ thue in die Schnitten frische Butter und Zucker/ mit ein klein wenig Rosen-Wasser. Schiebe es wieder in Ofen/ damit es sich ein wenig durchbächt und den Geschmack an sich nimbt. Du kanst es auch wol in ein Dorren-Pfann machen/ so falt dir der Zaig nicht umb.

## 365. Ein gute Milchram:Dorren.

Nimb ein Maß Milchram/3. Ayr/ein wenig Butter/ Salk/ Klopffs wol untereinander / laß ein Sud thun / doch daß nicht zäh wird / laß das Wasser darvon lauffen/ thue das ander in ein Schüssel/rührs wol um wie ein Koch/rühr Zucker/Mandl/ Weinbeerl und Zimet darein/ legs auf ein geröst Semel-Mehl/ auff ein Bddenlein / laß fein langsam bachen / besträhs wol mit Zucker/und einem Gelben von einem Ey/und bachs. Die Milch:Dorren werden auch dergleich Manier gemacht/allein daß man nicht so vil Zucker und köstliches Dings/wie man an die Milchramdorren daran thut.

## 366. Ein gute Kräuter:Dorren zu machen.

Nimb Rosmarin/Majoran/Salbey/Peter sil/viermal so vil Mongolt/Hacks und rösts im Schmalz / thu geröst Semmel-Mehl und geriben Käß darunter/Zimber/Pfeffer/3. oder 4. Ayr/salk es/thu Weinbeerl und Butter darein/mach ein Dorren darauß/ wie man pflegt / bestreich es mit Gelb von Ey/und laß es bachen / kanst Zucker darauff strähen/so du wilt auß diser Füll/so er aber dicker gemacht werden soll/ kan man auch Krapfsen im Schmalz bachen/wans mit ein Zaig umgeben worden ist.

## 367. Ein Germ:Dorren zu machen.

Nimb ein guten Brocken Butter/ treib ihn ab / daß er schön aufflaufft / schlag 3. Ayr dotter darein/und 2. ganze Ayr/rührs wol ab/und Germ so vil du meinst das genug ist / und ein gute süße Milch / rühr ein weißes Mehl darein / und ein Hand voll klein gestoffene Mandel / machs in der Dicke daß er gleich von Löffel herunter geht / schmir ein Modl mit Butter ein/gieß den Zaig darein / setz ihn in eine Dorren-Pfann/laß kühl bachen/ kanst es zuckern wann du wilt.

## 368. Mandel-Brode zu bachen.

Nimb 12. ganze Ayr/schlags in ein Weidling ab/hernach nim 1. Pfund Zucker/thue ihn in die abgeschlagene Ayr/und rührs ein ganze Stund miteinander / hernach nim ein Pfund schönes Mund-Mehl / Weinbeerl / Bistagi/und thu alles in den abgerührten Zucker/daß es ein dünnes Zaigl wird/nimb ein kupffernen Model/und füll es darein/setz in Ofen oder Dorrenpfann/oben und unten Blut/laß kühl gegen anderthalb Stund bachen.

## 369. Ein anders.

Nimb 7. ganze Ayr und 7. Dotter/schlags ab wie vor / nim ein Pfund Zucker/ rührs wieder eine ganze Stund miteinander ab/ nim wieder ein Pfund schönes Mund-Mehl/ hack Mandel und Bistagi mittelmäsig / rührs in abgerührten Zucker und Ayr/ fülls in den Modl / laß bachen wie vor. NB. Man hat ein eignen Stuhl darzu zum Abrühren/ so gar bequem welchen man auch zum Biscoten-Zaig brauchet.

## Von allerhand Speisen von Fischen.

### 370. Zechten in Pohlischer Suppen.

**M**An soll den Hechten schuppen / zu Stücken schneiden und einsalzen / und 1. oder 2. Stund / nachdem der Fisch groß ist / im Salz liegen lassen / darnach soll man nehmen ein Hand voll Arbes / ein Hand voll zerschnittenen Zwiffel / etliche Peter sil-Würgel / die sauber gepußt seyn / 2. oder 3. Semmelschnitten in Schmalz geröst / in einem Wasser kochen lassen / bis es sich durchschlagen läßt / darnach durch ein saubers Sieb durchtreiben / alsdann gieß Wein daran / daß du vermeinst / daß dünn genug sey / gewürk es mohl mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe und Saffran / den Fisch auß dem Salz abstreichen / und in die Suppen legen / und kochen lassen / alsdann ein Stück Zucker und Butter darein legen / und an die statt kochen lassen.

### 371. Zechten in Lemoni zu kochen.

**M**An soll den Fisch schuppen / und zu Stücken schneiden / einsalzen / und in Wein und Essig kochen / darnach ein guten Wein nehmen / Saffran / Imber / Zucker und klein geschnittene Lemoni darein thun / miteinander kochen / den Fisch darein legen / und ein Sud thun lassen.

### 372. Zechten braten.

**M**An soll das Hechtl am Ruck. n aufsthen / das Ingeweid herauß / und es von einander thun / einsalzen / und es hernach auff ein Rost legen / darnach soll man Butter nehmen / auch Essig und Gewürk / den Butter im Essig zergehen lassen / und Rostmarinstäudl darein legen / das Hechtl off damit bestreichen / bis er gebraten ist / darnach die übrige Suppen darauß gießen / und also auff den Tisch geben.

### 373. Ein gefüllten Zechten zu machen.

**M**An soll ein mittelmäßigen Hechten am Bauch aufsthen / wie ein Brätisch / das Ingeweid herauß thun / sauber waschen und salzen / darnach ein Stücklein von einem andern Hechten nehmen / klein hacken / und darunter ein gute gewaickte Semmelschmollen / ein Hand voll nicht gar klein gestoffene Mandel / und ein Brocken Butter / Pfeffer / Muscatnuß / Perchtram und Weinberl / daran soll man schlagen ein Ey / und in Hechten einfüllen / und ihn auff den Rost braten / und offt schmieren / darnach ein gutes Capri-Süppel darüber machen.

### 374. Ein anderer.

**S**chneid den Hecht auff der Seiten auff / thue das Brätige alles herauß / die Haut muß ganz bleiben / klaube die Gräten herauß / hack das Brätige gar klein / nim ein wenig Semmelschmollen / waichs in Milchramthus darzu / gewürk es mit Pfeffer und Muscatblühe / salz / hack's durch einander /

einander/ füßs wider in die Haut/ vernähß mit Seyden/ brat ihn auff ein Rost/ und so er gebraten ist/ zieh den Faden herauß/ mach darüber ein gutes Süppel von Nägel/ oder wie du wilt/ der Kopff muß gang bleiben.

375. Ein gesotrenen Hechten in Capra.

**W**An der Hecht sauber geschüpt/ und in Salk/ so viel nöthig/ gelegen ist/ soll man ihn mit halb Wein und Essig sieden/ und in ein Bain legen/ halb Wein und Urbesuppen daran giessen/ darnach ein Hand voll fein außgewaschene Capra darzu legen/ hernach ein wenig Del in einer Pfann heiß machen/ und abschröcken/ darzu so viel Schmalz legen/ und ein wenig Zwiffel fein gelb darein rösten/ und auch darzu schütten/ auch Pfeffer/ Imber und Muscatblühe darzu thun/ und miteinander lassen sieden.

376. Ein Hechten in brauner Suppen.

**W**Ann man den Hecht auffthut/ soll man das Blut fein mit einem Wein herauß waschen und behalten/ den Fisch schuppen und einsalen/ darnach zwey bähte Semmelschnitten im Schmalz rösten/ und darzu thun viel Petersil- Würzel/ auch zwey Häpel Zwiffel fein braun im Schmalz rösten/ und die Leber vom Hechten darzu thun/ auch noch ein wenig Wein/ und über den abgestrichenen Fisch giessen/ mit Nägelstup und Pfeffer gewürken/ und sieden lassen.

377. Angelegte Hechten.

**N**imb ein Hechten/ er sey groß oder klein/ schlag ihn ab/ und zieh ihm die Haut ab/ aber den Ruckgrad mußt du gang lassen/ daß der Kopff und Schweiff gang daran bleibt/ das Brätige nimbe alles herunter/ wasch sauber auß und hack's klein/ nimbe auch gewaickte Semmel/ Butter darunter/ gewürk es wohl/ thue auch ein wenig grünen Petersil/ ein Löffel voll dicken Milzgram/ und ein ganz Ay darzu/ salk es/ und hack alles untereinander klein/ wie ein Knödel- Zaig/ hernach nimbe den Hechten- Kopff mit dem Ruckgrad und Schweiff/ trücker ihn sauber ab/ nimbe ein Bratpfannen/ schmiers wohl ein/ leg ein solchen Fisch- Zaig darein/ leg den Kopff/ Grad und Schweiff darauß/ und streich den übrigen Zaig darüber/ formire ihn wie ein Hechten/ stupp ihn über sich mit einem Messer/ daß es kleine Schüppel gewinnet/ steck die Floss auff den Rücken und Bauch/ wie er zuvor gewesen/ bestreich ihn mit Ahr/ so gewinnt er ein Farb/ brate ihn in einer Dorenpfann oder Bach- Ofen bey einer guten halben Stund/ daß er fein gelb bleibt/ leg ihn in ein Schüssel/ mach ein Süppel von Lemoni darüber/ oder gib ihn truckner. Wilt du aber einen Karpffen machen/ so verfare in allem/ wie mit dem Hechten/ doch an statt deß Stuppen mit dem Messer/ schneid Mandel nach der Breite/ und besteck den formirten Karpffen damit daß es scheine/ als wanns Schuppen wären/ und also brat ihn/ und begieß ihn öfters mit Butter/ mach ein süß oder saures Süppel darüber/

## 378. Zechten in Mandel-Kren.

**S**ied den Zechten heiß ab/ und mach folgendes Süppel darüber: nimb ein halben Biering Mandel/ schwöls und stoß in einem Mörser/ reib Kren/ daß er wenig vorschlage/ rührs mit Essig ab/ brenns auch ein wenig ein/ rühr alsdann Milchram daran/ biß es süß genug ist/ thue auch Butter und Pfeffer darein/ laß sieden/ und richts über den Zechten an.

## 379. Zechten in Baum-Oel.

**S**chüp einen Zechten / und sied selbigen sambt den gepuzten Magen / und Leber/ im Essig mit Rosmarin und Lorberblätter/ wann er gesotten/ schütt die Suppen hinweg/ leg den Zechten in ein Schüssel/ thue Butter daran / leg die gesottene Lorber-Blätter darzu / Pfeffer und Muscatblühe / den Magen und Leber schneid langlecht / leg darzu überbrennte Lemonischäller / druck (nachdem der Zechten groß ist) von einem oder zwey Lemoni den Saft darüber/ laß ihn sieden/ ehe du ihn auff die Tafel gibst/ schütt ein oder zwey Löffel voll Baum-Oel darüber / und laß ihn wiederumb ein wenig sieden.

## 380. Auß einem Zechten dreyerley Speisen zu machen / daß der Fisch dannoch ganz bleib.

**S**alk erstlich den Zechten wohl ein / nimb ein Tuch / neß es mit heißen Essig oder Wein/ schlags umb das mittlere Theil deß Fisch/ leg ihn auff ein Kost / mach das Tuch alleweil mit heißen Essig oder Wein naß / den vordern Theil begieß mit Schmalz / und bespreng ihn mit Arbes-Mehl / den hintern Theil aber bestreich mit Oel oder Butter / und brat ihn / biß er genug ist.

## 381. Ein Zechten auff Ungerisch.

**D**u magst den Zechten schuppen oder nicht / wie du selbst wilt/ siede ihn im Wein-Essig/ oder Wasser/ salz wohl darein/ nimb ein guten Theil in Wasser gesottenen Zwiffel/ zwinge sie durch/ daß es wird wie ein Mueß: darnach sephe die erste Brüß von dem Fisch ab/ und giesse die durchtribene Zwiffel daran/ gewürk mit Pfeffer und Saffran/ und gieß über ein gebäht Brod.

## 382. Zechten in Sardellen-Suppen.

**S**chüppe den Zechten/ und schneide ihn in Stückel/ siede ihn ab in Essig/ und mache von Sardellen ein Suppen darüber / ist sehr gut.

## 383. Zechten in Xumel-Sultz.

**M**an soll einen gross n Zechten am Bauch auffmachen/ aber nicht spalten / und grosse E tuck darauß machen / und sein blau absieden / doch nicht gar an die sta t 1 nd behalten/ darnach soll man nehmen den schönsten und besten Wein / u d auff 4. Maß / 3. Loth frische Hausenblattern nehmen / dieselbe saube. waschen / und klein schneiden/ und in den Wein waischen

chen und sieden lassen / alsdann soll man denselben Wein nehmen / und so viel darzu gießen / so vil man Sulz machen will / allezeit auff ein Pfund Hechten ein Maß Wein / und bey einem Seitel schöne lautere Arbesuppen / und so viel Essig / daß fein räß wird / auch ein paar ganze Zwisselhäsel / und etliche ungeschälte Aepffelhälftel / die muß man bey Zeiten herauß thun / daß sie nicht zerfallen ; man mag auch von etlich frischen Lemoni das Saure hinein drucken / und alles in einem glazirten Hasen / oder verzinneten Kessel sieden lassen / darnach soll man nehmen folgendes Gewürz : Imber gar sauber gewaschen / und grob geschnitten / Pfeffer mit einem Tuch sauber abgeriben / Muscatblühe gewaschen / auch Nägerl gewaschen / deren sollen nicht zu vil seyn / auch Zimmet / der muß zimlich vil seyn / daß solle man in ein oder etliche Säckel nähen / auch ganze Saffranblühe in ein Säckel besonder nähen und in der Suppen sieden lassen / biß vom Gewürz die rechte Räß / und vom Saffran die rechte Farb hat / es muß wohl gelb seyn / auch muß man ungestoffenen Zucker darunter legen / so vil / daß süß genug ist / alsdann soll man die Säckel herauß thun / wanns schier gesotten ist / soll man den Fisch darein legen / und ihn an die statt sieden lassen / wann er gesotten / auff ein Bred legen / daß er erkaltet / und die Sulz sieden / biß sie gestehet ; will man die Sulz ein Zeit behalten / soll man den Fisch in ein erdenes Geschierz legen / zuvor am Boden geschält / und wohl abgetrückt / Mandel und Lorberblätter / darnach ein weiß wollenen Sack von guten Kern-Tuch darüber auffhencken / die Sulz also heißer darein gießen / und wanns ein Weil gerunnen / wider Mandel und Lorberblätter darzwischen legen / und die Sulz folgendes lassen darauff rinnen / und an einem kühlen Orth stehen lassen / wann man davon brauchen will / soll man ein Stück von der Sulz sambt den Mandeln und Lorberblätter darzu legen ; will mans aber alsobald verzehren / so istß besser / daß man die Sulz besonder gieß / sie ist besser anzurichten / so solle man auch von frischen Lemoni breite Schnitzel darzwischen legen.

#### 384. Ein Karpffen in einer guten Suppen.

**M**An soll von zweyen Karpffen das Blut im Essig fangen / und wohl rühren / und so vil Wein daran gießen / daß der Fisch darinnen sieden kan / und deß Essig muß so vil seyn / daß es wol saur wird / wann es nun auffstehet / soll man ein gutes Stück Zucker / daß es fein süß wird / und doch die Säure für schlägt / daran legen / darnach mit allerley Gewürz gewürken den Fisch / wann er zuvor geschüpt / und im Salz gelegen ist / darein legen / und wann er schier genug gesotten hat / herauß nehmen / und die Suppen wohl lassen einsieden / wanns schier gar ist / den Fisch wiederumb darein legen / allzeit nur zwey Stück auff einmahl ; wann man schier will anrichten ein frischen Lemoni klein darein schneiden / sein auff den Fisch legen / und zudeck-

gedeckter auff einer Glut behalten/ der Lemoni muß nicht darinnen siedend/  
es wird sonst bitter; will man ihn zu einer Sult haben/ so setzt man ihn an  
ein kühles Orth/ so gestehts.

## 385. Karpffen in einer gelben Suppen.

**M**an soll den Karpffen schüppen/ und zu Stücken machen / und einsal-  
hen/ darnach in guten Wein siedend/ wann er verfaimbt hat/ ein Hand  
voll Brösel rockes Brod darzu thun / auch Safran / Zucker / Imber /  
Pfeffer / und Zimmet darzu thun / und an die statt lassen siedend / wann man  
anricht / Zimmetstup darauff strähen.

## 386. Karpffen in schwarzer Brühe.

**S**chüppe und stich den Karpffen beym Schweiff / fang das Blut fleissig  
auff / zerschneid ihn / salt ihn / und laß ihn im Salt ligen / darnach streich  
den Schleim wol ab / das Blut aber treib wohl mit guten Essig ab / gewürk  
ihn mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe / und dergleichen / wilst du ihn süß  
haben / so zucker ihn / und thue Weinbeerl darzu / laß siedend / richts an /  
und ziers mit Mandel oder Pistaki.

## 387. Ein Karpffen zuzurichten.

**S**ied ein ungeschüpften Karpffen heiß ab / leg ihn auff ein Schüssel / gieß  
Wein daran / leg auch frischen Butter / zerribene Nägerl / und Zimmet  
daran / setz auff ein Glut / und laß also siedend / biß genug ist.

## 388. Einen Karpffen zu siedend in Zwiffel.

**N**imb ein Karpffen / schüppe ihn / und schneide ihn zu Stücken / siede ihn /  
wie du sonst thust / nimb Zwiffel / so vil du wilst / schneide sie klein / laß sie  
im Wasser weich siedend / thue das Wasser darvon / leg die Zwiffel an dem  
Fisch / thue ein wenig Essig und Wein / auch Pfeffer / Imber und Safran  
daran / laß siedend / so seynd sie gut / kalt oder warm.

## 389. Einen Karpffen in Del zu siedend.

**N**imb das Del in eine Pfann / laß es heiß werden / thue den Fisch dar-  
ein / röste ihn wohl / darnach giesse einen weissen Wein daran / nimb Pe-  
ter sil und Zwiffel / schneide sie klein / legs daran / auch ein wenig Pfeffer / so  
ist es recht.

## 390. Ein Aal zu bachen.

**M**an soll der Aal die Haut abziehen / die Ruck / Aber herauß lösen / und  
in Stück zerschneiden / wol saltzen / ligen lassen / hernach in Saltz Was-  
ser absieden / darnach im Mehl umbkehren / und in Schmalz bachen / wann  
man anricht / Lorberblätter und saure Pomerantschen darzu legen.

## 391. Ein Aal zu braten.

**W**ann der Aal die Haut abgezogen / und die Adern / so durch den Ruck-  
grad gehet / herauß genommen ist / soll mans sauber waschen / und zu  
Stücken machen / und mit Saltz / Imber und Nägerl stup besträhen / und ein  
gute Stund ligen lassen / darnach die Stück nach der Läng an ein Vogel-

Spizl stecken/und bratten/und gar oft mit zerlassenen Butter/und Rosen-Essig begießen / wann sie schier gebratten/ mit Imber/ Nagerl/und Rosmarin bestecken. Und eben also kan man ein Rutten oder Hechel braten/ allein dörrfens nicht so lang im Salk ligen/ nur wie man sonst einsalzt.

## 392. Rutten einzumachen.

**M**An soll Arbesuppen in ein Rain gießen / vil Petersil. Wurken daran legen/ auch zermilten Pfeffer/und gestossene Muscatnuß/ und ein wenig Wein darzu thun/ alles ein Sud lassen thun/ die Rutten schleimen/ und einsalzen/ darnach in die Suppen legen/ und siedem lassen / biß genug ist/ wann mans will anrichten/ vil Butter daran legen.

## 393. Ein Huchen oder Schaiden zu braten.

**M**An soll von einem Huchen oder Schaiden ein schönes Stück schneiden/ oben neben den Ruckgrad/ wohl darbey lassen/ so es am dicksten ist/ den Ruckgrad fein langlecht schneiden/ in der Form eines Brätls/ das selbe einsalzen/ und an ein Spiz anstecken/ mit 4. schmalen Spänlein/ und mit einem Spagat an Spiz anbinden/ sonsten fällt herab / darnach soll mans fein braten wie sonst ein Brätl/ hernach ein Stück Butter zerlassen/ sauren Lemoni-Safft oder Rosen-Essig darein gießen/ und Pfeffer/ und es immer zu begießen/ biß schier gar hart/ und wann mans zu letzten begießt/ soll mans ein wenig mit geribener Semel besträhen / und auff grüne Blätter anrichten/ und ein sauren Pomerantschen voneinander schneiden/ und darzu legen.

## 394. Schaiden zuzurichten.

**M**An muß die Schaiden in den heißen Wasser schleimen wie Rutten/ und Stücklein darauß machen/ allein den Schweiff läßt man einer halben Ellen lang ganz/ den braucht man hernach zum braten/ die Stück soll man einsalzen / darnach nehmen zimlich vil Berchtram/ Petersil-Kraut/ und Wurzel / und ein Semmelschmollen / daran soll man gießen ein Arbes-Suppen/ und siedem lassen/ biß alles waich wird/ und durchschlagen / und mit allerley Gewürz gewürzen/ die Schaiden darein legen / und gilben / wann mans will anrichten/ ein guten Brocken Butter darein legen.

## 395. Ein Schaiden-Schweiff zu braten.

**W**ann er zuvor eingesalzen ist / muß man ihn über und über mit einem Faden binden/ dann er sonst zerfällt/ und auff einen Rost braten/ stät mit Butter/ Rosen-Essig/ und Pfeffer bestreichen / und wann er schier gebraten ist/ mit Zimmet / Nagerl und Rosmarin bestecken/ man mag ihn trucken / oder in einer Suppen geben.

## 396. Sälbling heiß abzusieden.

**M**An soll nehmen schöne Sälbling / weil sie noch frisch und nicht blöð seyn/ und nach ihrer Größ auffmachen/ entweder spalten/ oder zu Stücken machen / oder ganz lassen / und im gesalzenen Wasser fein rösch abieden/



den/ darnach im besten Sud mit Wein-Essig geschwind abschröcken/ vom Feuer abheben/ und auff ein Salvet anrichten.

397. Ferchen schön blau absieden in die Sulzen.

**M**An soll sie am Bauch auffmachen / bis zu den Schweiff / so geben sie sich voneinander/ den Ruckgrad abstechen/ doch nicht durch die Haut schneiden/darnach absieden/ wie oben die Sälbling/ und wann mans vom Feuer hebt / mit kalten Essig abschröcken / und ein wenig Allaun darein werffen/ und wann mans herab nimbt/ mit einem saubern gar dicken Tuch bedecken / daß kein Dampff darvon mag / so werden sie schön blau / so legt man zwey gegen einander auff den Bauch/ als wann sie schwimmen / und gieß die Suppen darneben her.

398. Ferchen in Oel zu kochen.

**M**An soll die Ferchen am Bauch auffmachen / und soll kleine Krinslein schneiden/darnach frisches Oel in ein Pfann nehmen/ dasselbe/ wanns heiß ist/ mit etlichen Tropffen kalten Wasser abschröcken / und ein ganzes geschältes Zwiffelhäpel darinnen higen / so nimbt es ihm den groben Geschmack/ und Rosen-Essig/ oder sauren Pomerantschen-Safft daran thun/ damit soll man die Ferchen/ so zuvor gesalken seynd/ und auff ein Rost legen/ oft bestreichen/ bis sie gar gebraten seyn/ man muß auch Gewürz dar ein thun/ als Pfeffer/ Imber/ und an das übrige soll man gießen ein guten Wein/ und ein Hand voll Capra/ und ein halbe Hand voll Weinberl/ Zimmet/ und Nägelsrup/ aber die Säure muß fürschlagen/ und dieses alles fein in einem Häserl gesotten/ und über die Ferchen gossen/ wann man anricht/ fein Lorberblätter darzu gelegt.

399. Geselchre Ferchen.

**S**ied sie erstlich im Wasser ein wenig/ selbiges gieß davon/ darnach sieds in einem andern/ bis genug seyn/ hack Peterfil und Zwiffel durcheinander / nimb Muscatblühe / Imber und ein Urbesbrühe / auch ein frischen Butter/ laß ein Weil mit dem Fisch sieden/ und richts an.

400. Neunaugen zu kochen.

**N**imb die Neunaugen / thue sie in ein Schäßlein / gieß ein heiß Wasser daran / nimb ein klein Besemlein / und rühre sie in Schäßel darmit umb/ daß der Schleim darvon komme/ nimb sie hernach / und trucke ihnen die Schnäbel auch wol ab/ und lege sie in ein anders saubers Wasser / wasche sie auß / thue sie in ein Pfanne / salze sie wohl / und gieße ein Wasser daran/ lasse sie dann sieden/ und richte sie mit der Brühe eines Theils an/ und setze Pfeffer und Imber darneben auff.

401. Neunaugen zu bachen.

**N**imb die Neunaugen/ bereite sie/ wie vorgemeldet/ fein sauber/ in waschen / schneide ihnen die Schweiffel ab / salz sie/ und wälgers in Urbes- oder  
Wais

Waizen-Mehl/ und bache sie: mache darnach ein Brühlein darüber/ nimb ein wenig Essig/ Zimber und Pfeffer/ druck ein Pomerantschen darein/ laß sieden/ richte es über die gebachene Neun-Augen an.

## 402. Schleim abzusieden.

Schneid sie auff/ thue das Ingeweid herauß/ nimb siedendes Wasser/ brühe sie/ so geht der Schleim darvon/ schneid sie zu Stücken/ wasch sauber auß/ salt/ laß ligen/ hernach sied es in guten Wein-Essig schön blau ab. Kansts auch also kalter geben/ frischen Essig und Baum-Del darüber gießen/ mit Capri oder Oliven besträhen.

## 403. Den frischen Hausen zu braten.

Man soll ein dünne Schnitten schneiden/ und einsalzen/ und auff einem Rost fein gemacht gebraten/ und immerzu mit frischen Butter bestreichen/ darnach mit Zimmet und Nägerl bestecken/ und fein warm auff den Tisch geben/ trucken/ oder in einem Lemoni-Süppel.

## 404. Den frischen Hausen abzusieden.

Man soll die Stück nicht gar zu dick schneiden/ sauber waschen/ und ein Weil in Wasser ligen lassen/ darnach in wohl gesalzenen Wasser sieden lassen/ biß genug ist/ darnach herauß legen/ und ein heissen Essig darauff gießen/ und zermilten Pfeffer darauff strähen/ und fein warm anrichten/ oder will man ihn kalt geben/ so laßt man den Essig daran/ und thut Peter-sil darauff geben.

## 405. Frischen Hausen in guter Suppen.

Nimb 1. oder 2 Pfund frischen Hausen/ wasch ihn sauber auß/ salt ihn/ hernach nimb 1. paar eingemachte Lemoni/ schneids zu Blätlein/ mach ein Schmalz heiß/ leg den Hausen darein sambt den Lemoni/ nimb allerley Gewürk/ deck den Hausen zu/ daß kein Dampff davon geht/ laß ihn in einer Kain ein Viertelstund sieden/ und richt ihn also an.

## 406. Hausen-Knopff.

Nimb den Hausen-Knopff sauber/ thu die Gall und Grat darvon/ leg die Leber in ein Schüssel/ wasch den Hausen-Knopff auß acht Wässern/ reib ihn mit Salt/ wasch ihn wider/ selches thu drey-mahl/ überbrenn ihn ein Tag vorhero/ nimb ein grossen Hasen/ thu guten Theil Arbes darein/ laß sieden/ in selbigen lege die schwarze Fleck/ dann sie sieden sich gar langsam/ salt sie wol/ über ein Weil die andern Fleck hinein gethan/ die sieden sich ehender/ thue es wider herauß in ein Wolder auff ein frisches weisses Tuch/ nimb die Leber/ thus in ein Hasen/ nimb 2. Semel/ rösts im Schmalz/ legs zu der Leber/ nimb die Suppen/ darin der Hausen-Knopff gesotten/ laß die Leber/ sambt der Semel darinnen sieden/ treib die Semel mit diser und der Arbesuppen durch ein Süß/ gewürk mit Pfeffer/ Zimber/ Nägerl/ und Zimmet/ das meiste muß der Pfeffer seyn/ leg den Hausen-Knopff in die

die durchgetribene Suppen laß ein guten Sud thun/leg ihn auff ein Schüs-  
sel/ und gieß die Suppen darüber.

## 407. Gefüllte Grundel.

**N**ach ein gute dicke Mandel-Milch / thue gute frische Grundel darein/  
laß darinnen gehen/ daß sie ein grossen Bauch überkommen/oder auch  
in Milchram/ sied es dann in lauter guten Wein/ oder bachs.

## 408. Frischen Lax in der Pohlischen Suppen.

**N**imb frischen Lax / bache ihn im Schmalz / nimb Zwiffel und Apffel/  
thue es in ein Reil/ gieß Wein darauff/ laß es sieden mit Zimmet und  
Zucker / mach es ein wenig säuerlet / streiche es durch auff den gebachenen  
Lax/ laß es auffsieden / und gibß.

## 409. Marinirter Lax.

**N**imb ein Lax / bache ihn auß in frischen Schmalz/ nimb Essig und Wein  
in ein verzinten Kessl/ schäl 2. Lemoni/ schneid sie rund/ thue sie darunter  
mit Gewürz/ Rosmarin/ Knoblauch/ Lorberblätter / salz es/ nimb es vom  
Feuer/ wirff den Lax darein/ laß es kalt werden. Cefalè, Orati, Lingua-  
telli, Gambarelli, dieses alles nimbt man von den Wällischen Specerey-  
Händlern.

## 410. Getaucherten Lax.

**S**chneid den Lax/ überbrenn ihn/ mach folgendes Süppel darüber/ nimb  
Wein und Wasser / laß sieden / röst ein wenig Semmel darein / auch  
Weinbeerl/ Zibeben/ Mandel und Zucker/ gilbs/ und laß ein wenig sieden/  
und gieß über den Lax.

## 411. Geselchre Fisch zu kochen.

**M**an soll Peterfil-Wurken nehmen / und sie in einer Urbesuppen gar  
weich sieden / darnach ein geribene Semmel fein groblecht in dem  
Schmalz rösten und darzu thun/ den Fisch muß man waschen/ daß er nicht  
gesalgen sey/ und in die Suppen legen/ und zurecht sieden; darnach ein gu-  
tes Stuck Butter/ zermilten Pfeffer / und Muscatblühe darzu legen / die  
Peterfil-Würzel müssen viel seyn / aber man muß nicht gar viel Suppen  
daran machen.

## 412. Ringemachten Biber.

**N**imb ein Biber/ quell ihn in Wasser/ thue ihn in ein Geschier/ gieß ein  
gute Urbesuppen darüber/ thue Peterfilwürzel / gesalgenen Lemoni/  
frischen Butter/ Gewürz / und ein wenig Wein darauff/ gilbs/ laß es sie-  
den/ brenn es ein klein wenig ein / und gibß.

## 413. Ein Biber-Schweiff zu machen.

**M**an soll den Biber-schweiff / sambt den Tagen übersieden/ bis die obere  
Haut herab gehet / darnach in gesalgenen Wasser wider sieden/ unges-  
ehr drey Stund/ bis er weiß wird/ und wann er die andere Haut laßt/ soll

man ihn säubern / und wann er schier gesotten ist / Essig/ Safran/ Zucker und anders Gewürz darzu thun ; man mag auch gesalkene Lemont dar- bey sieden.

## 414. Einen Fisch zu bratten.

Nimb einen Brattfisch / was du für einen wilt / schüppe ihn / thue ihn auff / thue das Ingeweid heraus / nimb Salz / Pfeffer / Zimber / Nägerl / Zimmet / auch Rosmarin / Majoran / und das Ingeweid / hack es unter einander / thue es in den Fisch hinein / mache ihn zu / reibe ihn wohl mit Salz und Gewürz / und leg ihn in ein Fischreissen / und bratte ihn / traiff ihn wohl mit Del und Essig / es ist lang gut darvon zu essen. Du magst auch wohl den Fisch außwendig mit Salbey-Blätter belegen / die Schleyen seyn gar gut / so man sie also macht.

## 415. Laperdon oder Stockfisch Tüderländisch zu kochen.

Wann der Laperdon gewässert / überbrenn ihn / löß die Gräten darvon / nimb weiße Ruben oder Calarabi / sieds / daß weich werden / schneids blätlet / legs in ein Schüssel / unter sich leg Butter / alsdann ein Leg Ruben / oder Calarabi / darauff ein Leg Laperdon / pfeffers / und ein wenig Muscat- blübe / dieses lege so oft / bis du weder Ruben oder Laperdon hast / laß auff der Schüssel sieden. Also kanst auch den Stockfisch machen.

## 416. Einen Stockfisch zu bratten.

Nimb ein ganzes Stockfischscheid / säubere es innen und aussen / salz ihn ein / und leg ihn in ein Fischreissen / wie man die Fisch darin brattet / und seß die Reissen auff Kohlen / treiffs oft mit heißen Schmalz / seß fein die Reissen in ein Brattpfannen / wann du ihn treiffen wilt / und wann er genug gebratten ist / so thue ihn heraus / leg ihn in ein Schüssel / nimb das Schmalz mit dem er getreiff worden / brenn ein guten Theil Mehl darin- nen / pfeffers wohl / gieß heiß darüber / es ist ein gut Essen.

## 417. Gefüllten Stockfisch.

Schüp den Stockfisch / löß das Fleisch sauber von der Haut ab / nim ein wenig Stockfisch / klein geschnitten grünen Peterzil / groblecht gestos- sene Mandel / schlag 5. oder 6. Uhr daran (wilt du / so kanst die Uhr in ein geribene / und im Butter geröste Semel schlagen) gewürz mit Pfeffer / Zim- ber und Muscatblübe / fülls in die Haut / machs wohl zu / laß in einem Was- ser überbrennen / alsdann leg ihn auff den Rost / und laß ihn bratten / be- gieß ihn oft mit Butter.

## 418. Gebachener Stockfisch.

Schüp den Stockfisch / schneid ihn zu Stückl / wals ihn im Mehl umb / bach ihn im Schmalz / richte ihn auff ein Schüssel / thue Milchram und frischen Butter / Pfeffer und Muscatblübe darzu / darnach laß also ein we- nig sieden.

## 419. Die Schildkrotten gar gut zu kochen.

**N**imb die Schildkrotten / hack ihnen Köpff / Füß und Schweiff ab / die Füßel aber leg etwas später darzu / sieds in einem Wasser so weich / bis sie die Schallen lassen / alsdann zerlegs in 4. Theil / und puß die Haut sauber herab / die Leber und Nyr leg fein darzu / alsdann gewürz sie mit Pfeffer / Zimber / Muscatblühe / und salze sie / schneid einen Petersil gar klein / strähe ihn darauff / alsdann nimb ein Butter in ein Pfann / wann er zer geht / so laß ein geribene Semmel darin lauffen / so viel / daß ihr vermeint / es gebe ein dickes Süppel / hernach leg die gewürzte Schildkrot darein / rühr sie umb / daß sie den Butter fein annimbt / gieß ein Arbesuppen daran / laß sieden / und wann ihrs wolt anrichten / so legt wider ein Brocken Butter daran / wann ihr wolt / so laßt die tieffen Schallen von der Schildkrotten sauber pußen / und setz sie auff ein Schüssel / und richts darein an. Man sieds auch ab / und macht ein Kren darüber. So thut mans auch ab / sieden / in Mehl einrühren / und bachen / man kans auch in Del bachen.

## 420. Blätlere Plateisen zu kochen.

**M**an soll die Plateisen Tag und Nacht / oder länger in einer kalten Lau gen weichen / so geschwollen sie gar schön / und gehet ihnen die Haut ab / darnach soll mans gar schön aufwaschen / ein Weil im Wasser ligen lassen / zu Stücken schneiden / und ein gute Weil sieden lassen / wie recht ist / die Haut abziehen / und sie zerblätlen / und die Gräten heraus lösen / darnach sie in ein Reint thun / und ein gute Arbesuppen daran gießen / und darzu thun ein Löffel voll geribene Semmel im Schmalz geröst / will man gern / kan man auch ein Zwiffel mit rösten / und ein zermilten Pfeffer und Muscatblühe / auch ein wenig geschnittenen Petersil oder Majoran / oder was man will darzu thun / und sieden lassen / darnach ein Stück Butter daran legen.

## 421. Plateisen auff Niederländisch zu kochen.

**U**erbrenn die Plateisen / löse die Gräten sauber darvon / leg in ein Schüssel / und leg Butter darzu / oben besträhe sie mit grün gebackten Petersil.

## 422. Gespicke Schnecken.

**E**jede die Schnecken / puß sauber / spick schön mit einer kleinen Spick Nadel / steck an ein Spiß / laß überbraten / daß der Speck röset werde / richts alsdann auff ein Schüssel / laß ein Butter braun werden / schütt ihn darauff / und druck Lemonisafft darüber.

## 423. Schnecken in einer Sardellen-Suppen.

**W**asch die Sardellen sauber mit Wein auß / zerstoß und treib durch / vermisch mit Butter / Pfeffer und Muscatblühe / füll die abgesottene Schnecken mit dem vermischten Butter und Sardellen wider in die Häußel / und bratts wie gebräuchlich.

## 424. Gehackte Schnecken.

**S**tede die Schnecken / löß sie auß den Häufeln / und wasch sie gegen 12. mahl / alsdann zerlaß ein frischen Butter / schütt die zuvor klein gehackte Schnecken mit Peterfil / Pfeffer und Muscatblüh darein / laß ein Weil überpreglen / fülls alsdann wider in die Häufel / und gibß auff die Tafel. Besser aber / wann du sie auff saubere Auster-Schaalen legst / und ein wenig auff dem Rost brattest / und Lemonisafft darauff gießt.

## 425. Krebs bachen.

**N**imb die Krebs / wasch und siede sie ab / wie sonsten / schelle sie / und mache einen Taig an mit Waizen-Mehl und Wein / salze sie ein wenig / und zieh die geschellten Krebs dadurch / und bache sie.

## 426. Gebachene Krebs.

**N**imb Krebs / siede und schelle sie / hack's klein mit Peterfil / nimb 4. Uyr / frischen Butter / Salz / Imber und Muscatblühe / rühr es wohl unter einander / nimb Semmel / schneid Schnitten / streichs darauff und bachs im Schmalz.

## 427. Krebs-Eiterl zu machen.

**N**imb gesottene Krebs-scheeren / 5. oder 6. stosse sie zu Pulffer / thue ein Eitel gute Milch daran / zwing sie durch / nimb 2. Uyr / schlag sie auch in die Milch / laß in einander sieden / so wird es wie ein Uyr-Käß / seyh das Wasser darvon / und nimb alsdann das Diche / bache es / nimb ein Häferl / thue ein wenig Wein / Imber / Pfeffer / Saffran / und Muscatblühe / auch Zucker daran / so wird es fein wohlgeschmack / laß in einander sieden / und richte das vorig gebachene Krebs-Eiterl auff ein Daller / und gieß die Suppen darüber / so ist es gut.

## 428. Krebs-Ostrien.

**T**hue die Krebs lebendig auff / nimb das beste herauß / gewürke sie mit Pfeffer / und salze sie / thue auch Butter darein / und thue es in die Auster-schallen / oder in ein kleines Schüssel / setz es auff ein Rost / thue Kohlen darunter / laß ein kleine Weil sieden / daß ein Süppel behält / so seyn sie recht.

## 429. Gefüllte Krebs.

**N**imb schöne grosse Krebs / siede sie / darnach thue die Schaalen darvon / hacke die Krebs mit Peterfil klein / nimb frisches Schmalz / Muscatblüh / Imber / und Pfeffer / Salz und geribene Semmel / rühre es wohl unter einander / fülle es in die Hilfen / steck allweg zwey gegen einander / leg sie auff den Rost / begieß mit Butter / du magst sie wohl auch an ein Spiß stecken / und mit Butter betreffen.

## 430. Krebs in einer Butter-Suppen.

**S**tede die Krebs mit Wasser / Pfeffer und Salz / wie sie seyn sollen / gieße die

die Suppen wider her ab/ nimb ein Pfändl/ thu frisches Schmalz/ Fleischsuppen/ Pfeffer und Muscatblühe darein/ laß sieden/ lege die Krebs in ein Schüssel/ gieße die frische Schmalzsuppen darüber.

## 431. Krebs-Schmalz-Koch.

**M**an nimbt Krebsen so viel man will/ sieds wie gebräuchlich/ löß auß/ dann Semmelschmollen nach Geduncken/ weichs in ein süße obere Milch/ wans genug weich ist/ druckt mans wohl auß/ hack die Krebsen und Semel unter einander/ thus in ein Reim/ alsdann nimbt man ein frischen Butter/ laß ihn heiß werden/ schütt das Gebackte darein/ thue Gewürz darzu/ und laß also außbräcken/ bis es röhrig wird.

## 432. Speiß von Karpffen-Zungen für einen Kranken.

**N**imb etlich Karpffen-Zungen gancker auß dem Maul/ legs in ein Geschir/ gieß heiß Wasser darauß/ schab den Schleim herunter/ wasch sauber in kalten Wasser auß/ leg ein frischen Butter in ein Reim oder Schüssel/ die Zungen darauß/ schneid Lemonischäller darauß/ sträh Semmelbrößl darauß/ thue Muscatblühe daran/ laß also schön weiß sieden/ wann du es wilt geben/ so drucke den frischen Lemonisafft darauß/ und gibß.

## 433. Speiß von Hechten-Leber und Karpffen-Blatter.

**N**imb die Karpffen-Blattern/ und Hechten-Lebern/ überbrenns in einer Pfannen/ puß sauber den Schleim ab/ schneid die Blattern wie Fleck/ und die Hechten-Leber darunter/ laß ein Hechten-Leber ganz in die Mitte zu legen/ wans gesotten seyn/ und will mans anrichten/ so brenns mit geribenen Semelbrößl ein/ schneid grünen Peter sil daran/ ein wenig Muscatblühe und Saffran/ wilt du es säuern mit Lemonisafft/ stehts bey dir/ wann mans anricht/ must du vorhero ein wenig frischen Butter daran legen/ daß ein guten Geschmack hat.

## 434. Fleck von Fisch-Magen.

**N**imb den Schaiden-Magen/ puß ihn sauber als du kanst/ reib ihn mit Salt/ schneid ihn wie Fleck/ laß ihn weich sieden/ thue die Fleck in ein Reim/ gies Arbesuppen daran/ brenns ein mit Mehl/ thue Muscatblühe darzu/ Saffran/ Zimmet/ ein wenig Nägerl/ geribene frische Lemonischäller/ Zucker und Lemonisafft/ alsdann nimb die Milch von den Karpffen/ überbrenns/ hernach welch es im Mund-Mehl/ bachs schön gelb/ wann du es anricht/ so leg die darauß/ wann du wilt/ daß besser soll seyn/ so schneid eingemachte Citronen wie Fleck/ und sträh es darauß/ ist gut.

## 435. Gebrattene Austern.

**M**ach sie auff/ puß das Schwarze darvon/ ledige sie von der Schallen/ gewürz mit Pfeffer und Muscatblühe/ bratte sie mit Butter oder Baum-Öel/ wann sie ein Sud gethan/ drucke Lemonisafft darauß/ und gibß.

436. Ein rare Fisch-Ohli zu machen.
- E**n halben gefelchten Hechten die Haut hinweg/ und kocht an die Stell.
8. kleine Sälbling blau abgefotten/ und ganz lassen.
  2. Reinanden gefelcht/ die Haut daron/ und überfotten.
  4. Spißl Keiterl müssen ganz bleiben/ überfotten die Haut darvon.
  4. Briggen zu vier Theil zerschnitten.
  4. Bickelharing/ die Haut und Grätt weg/ auff dem Rost im Butter lassen anlauffen.
  4. Frische Haring in 4. Theil zerschnitten/ den Kopff hinweg/ und gebachen.
  6. Halbpfündige Brezen-Hechten blau abgefotten.
  1. Seitzl Grundl blau abgefotten/ in Butter suppen gemacht.
  1. Seitzl Koppen in Mehl bachen.
  8. Kleine Kutten blau abgefotten/ im Butter gemacht.
  6. Kleine Linguateli auff dem Rost mit Mehl gebratten.
  6. Ziberl/ wällsche Fisch bleiben ganz/ in Dotter suppen.
  7. Kreuzer weisse Violen überfotten/ die Suppen weg.
  6. Kreuzer Wällsche Kösten gebratten und geschellt.
  4. Kreuzer Steck- Küssel ganz kleine weisse/ überfotten.
  - Kleine weisse Ruben gewürfflet geschnitten/ und im Schmalz braun geröst.
  6. Kreuzer Köhl- Proculi überfotten/ und im Butter kocht/ ganz gelassen.
  3. Kreuzer schönen Pasternat überfotten/ und im Mehl bachen.
  2. Stück Cardi überfotten/ im Butter angeloffen/ zu Stückl geschnitten.
  8. Kreuzer gepuzten Pöperl überfotten/ und weiß lassen.
  4. Kreuzer Zeller überbrennt/ in vier Theil zerschnitten/ in Dotter suppen gemacht.
  4. Büschl Benichl/ der kleinest/ wie er im Winter wachset/ in warm Wasser anlauffen lassen.
  4. Büschl Spargel überfotten.
  30. Schnecken gepuzt und gebratten an Spisseln ohne Häusel/ darauff gelegt.
  6. Kreuzer Dateln gefotten.
  1. Viertel Capri darauff gesträhet.
  1. Viertel Olvi/ die Kern weg/ darauff gesträhet.
  1. Halb Pfund klein gesalzene Meer- Spinnerin ausgewaschen/ ein jede muß besonder ganze gebachen werden/ damit sie kraust bleiben.
  1. Halb Pfund eingemachte Wällsche Krebsel/ die müssen bachen werden sambt den Schällern.
  1. Gute Hand voll Artopholi, die Schallen gepuzt/ blätlet geschnitten/ im Butter geröst/ oben darauff gesträhet.
  1. Hand voll Zibernüffel und Pistazi gepuzt/ darüber besträhet.



100. Austern aufgelöst / in ein Keiml im Butter mit Lemonisafft geröst / oben darauff gegossen / auch ein Cefali darauff g:legt.

Dieses gehört alles auff ein Schüssel / schön ordentlich auffgericht / die gefelchte Fisch in die Mitten / die andern aber herum / die kleine Sachen müssen besonder in Keiml gemacht werden / außgenommen das Gefelchte kan man drey oder viererley zusamen legen / damit die Speiß von den gerauchten Fischen kein Geschmack bekomme / mit linden Gewürk abgewürkt / und von den kleinen Sachen die Suppen zusamen / und darüber gossen.

437. Meer-Spinnen zu kochen.

Laß sie Tag und Nacht im Wasser ligen / hernach in einer subtilen Laugen auch Tag und Nacht / seynd sie zu hart / mach wider ein andere subtile Laug / wann sie weich genug / legs wider ein Tag in frisch Wasser / hernach bratts im Butter / oder Baum-Del / gewürk mit wenig Salz und Pfeffer / druck Lemonisafft darauff / und gibß.

438. Hausen und allerhand andere Fisch zu mariniren.

Erstlich schneide den Hausen im Stuck eines Fingers dick / salz ihn recht / sied ihn ab in Wasser und Essig / doch daß der Essig vorschlagt / laß ihn kalt werden / leg ihn in ein Bäßl oder Weidling der glasirt / so oft ein Leg Hausen / jedesmahl Lorberblätter / Rosmarin / Pfeffer darauff / alsdann gieß Essig daran / daß er darüber gehet / wann du ihn auff die Tafel gibst / kanst ein wenig Baumöl darüber gießen. Also kanst Hechten / Fischen / Salbling und Schleyen machen.

439. Auffein andere Manier.

Schneid den Hausen wie oben / laß ihn ein Weil im Salz ligen / bestreich ihn wohl mit Del / leg ihn auff den Rost / und brat ihn schön rößlet / daß er nicht verbrenne / wann er gebratten / leg ihn in ein Bäßl wie oben / so oft ein Leg Hausen / Muscatblühe / Nägerl / Pfeffer / Lemonischäller / Lorberblätter und Rosmarin darzwischen / diß so oft / biß das Bäßl voll ist / hernach begieße ihn mit Baum-Del / schütt Essig daran / und beschwär ihn mit etwas / oder schlage das Bäßl zu / kanst ihn also behalten / oder verschicken / wohin du willst. Also macht mans auch mit den Hechten / Fischen / Salbling / und andern guten Fischen.

## Von allerhand Sachen.

440. Kunst / allerhand Vögel einzupaizen / daß sie sich lang behalten lassen.

Erstlich muß man die Vögel sauber rupffen und puzen / die Köpff und Krämpel abschneiden / und das Ingeweid heraus nehmen / hernach setz ein saubers Wasser in einem Kessel oder Hasen zum Feuer / wann das

Das Wasser siedet/so wirff die Bögl hinein/und laß nur ein Sud thun/darnach nimms herauß auff ein Bret/damit das Wasser abfinckt/darnach nim ein hölzernes Näßl/darnach du Bögl hast/und legß voll an/salz es/das sie recht im Salk seyn/leg ein wenig zerstoffene Cronabetber darzwischen/gieß ein mittelmäßigen Essig daran/ das über die Bögel geht/und vermach es/wann du essen wilt/mach das Näßl auff/ und brats. Probatum est.

441. Die Schweizer Käß zu machen.

**K**esslich im Sommer/wann man zu der Nacht melcken thut/und die Milch in die Stürzl seyhen thut/so muß mans schon den andern Morgen frühe abraumen/ist es aber im Winter/kan mans ein drey Tag stehen lassen/biß mans abraumt/ hernach nimbt man dieselbige Milch / und thuts in einem Kessel/den man hencken kan/und macht ein kleines Feuer darunter/das die Milch ein wenig wärmer wird/ als sie von der Kuhe kömmt/ hernach drähet mans weg vom Feuer/die Lup hinein/ darnach man vil Käß macht/muß die Lup auch seyn; wann aber die Lup neu ist/so nimbt man weniger/als wann sie alt ist/ wann man hat die Lup hinein than/ so rührt mans mit dem größten Abraum-Löffel durcheinander/aber nicht auff dem Feuer/hernach laßt man den Löffel darinn schwimmen/wann der Löffel steht/ so ist es zusammen gangen; hernach thut man mit dem Löffel das Schändliche / so oben auff schwimmt/herauß schöpfen/dann die Lup ist auch oft oben/hernach mit dem Löffel ein wenig/ so die zusammen gangene Milch zerschnitten/hernach wider auff das Feuer/und rührts mit einem Spul alleweil auff der Glut/biß es ein rechter Topffen wird/ und sich zusammen setz/ der Topffen muß ganz hartlet seyn / wann man rührt/ und hernach den Spul herauß / und daß in der Mitten kein Topffen mehr schwimmt / daß man gar nichts darvon sicht/so ist es fest genug/hernach greiffst man hinein/und formirt darinn ein wenig den Käß / und hebt ihn herauß auff ein Stein / hernach einen hölzernen oder blechenen Reiff darüber / und wider einen Stein darauff geschwärt/ und in ein oder zweyen Tagen gefalzen / und so etliche Tag / alle anderte Tag/ hernach oft sauber abgepußt/ und also ist er fertig.

442. Wie man aber die Lup zu diesem Käß machen muß /  
ist also.

**K**esslich nimt man von den Kälbern den Magen/ wascht und säubert selbigen fleissig/ hernach bläst man ihn auff / und behalt ihn / biß man ein Lup machen will/nimbt man dieser Mägen 1. oder 2. darnach man vil machen will/ und thu es in ein kleines Wändel/das untersich ein Zapffel hat/ daß man die Lup kan herauß lassen / wann man 2. Mägen nimbt / so muß man ein Hand voll Salk nehmen / nimbt man aber nur einen / so nimbt man halben Theil so viel/ salz also die Mägen / und hernach Käß-Wasser darauff/und laß es an einem lableten Orth stehen/daß er nicht zu kalt oder

zu heiß ist/ also ist es fertig. Den Käß muß man ein drey Wochen salzen/ oder nur alle anderte Tag / und sauber pußen mit Wasser. Probatum est.

443. Die guten geselchren Kästrauß-Schlegel zu machen.

**K**östlich nimbt man die zwey Schlegel/ und salz es gar wohl / absonderlichen wo die Faisten ist/ da muß man recht das Salz hinein stecken/ darnach thut mans in ein Schaff / und gießt alle Tag die Sur herunter / und wider darüber / und lasts 5. oder 6. Tag also ligen / oder noch etwas länger/ darnach hencßs in Rauch/ auch 5. oder 6. Tag/ sie müssen stättigs mit Cronabethstauden geselcht oder geraucht werden/ und man muß oft darzu sehen / daß sie nicht zu wenig noch zu viel seyn / sie werden grad drucken und vest / wann sie genug seyn. Sied ein / laß ihn kalt werden / wann du wilt/ schneid Stückl darvon / mach ein saure Milchram-Suppen darüber mit Capri / laß auff einer Schüssel ein Weil sieden.

444. Zusammen auff ein neue Manier zu selchen.

**K**östlich/ laß es fein wohl salzen/ und in ein Schaff legen/ und 8. Tag beschwären / oder auch nicht so lang / und alle Tag einmahl die Sur abgießen / und widerumb darüber / hernach nimt mans / und sied sie in einem Kessel/ daß sie hipfch Weite haben/ in einem wolgesalzenen Wasser/ so lang als man ein Kälbernes Fleisch siedet/ darnach thut mans herauß / seyhet das Wasser ab/ und hencßs in Rauch / und rauchertes mit lauter Cronabethstauden / die dörfen über 6. Tag nicht selchen / ein oder zwey Tag / mehr hat es nichts auff sich / man muß sehen / wann sie genug seyn.

445. Geraucherte Würst.

**N**imb 2. Theil magers Schweines Fleisch/ ein Theil magers Rindfleisch/ hacs gar klein/ salze es mit einem gerösten Salz zimlich wohl / dann nimb klein gestossen Zimmet / Nägerl / Imber / ein wenig Muscatblühe / Muscatnuß groblecht zerstoffen/ Pfeffer/ misch unter gemeltes Fleisch/ daß wohl unter einander komit / nimb ein geräuchten Speck / in Mangel dessen ein frischen / klein gewürfflet geschnitten / darunter gethan / ein wenig mit rothen Wein beneht / in die Brattwürst-Därm gefüllt gar vest und gut/ mit Spennadl gestupfft/ daß kein läres Orth in Därmen bleibet / sonstn werden sie gleich schimplecht; die Därm müssen nicht naß / sondern fein trucken seyn wans alsdann gut und vest eingefüllt seyn/ so bind mans mit einem Spagat an beeden Orthn zusammen / und an ein Stänglein hencden / nur der Spagat / die Würst aber müssen mit beeden End überfich / und 3. Tag am Luft lassen truckern / hernach in Rauch gehencet / und gar kühl abfelchen lassen / die Würst gehören unter die Urthen deß sauer Kraut / Köhl/ Oleea / können auch rober geeffen werden.

## 446. Terbelati-Würst.

Nimb von einem Schwein die Krumppein/ oder Seiten-Brätl/ welche nicht faist/ sondern gar brätig seyn/ leg sie auff ein sauberes Brett/ laß an einem lüfftigen Orth 6. Tag stehen/ zu 12. Pfund Schweinernen nimb 2. Pfund Rindfleisch/ laß es ingleichen also trucknen/ wie das Schweinerne/ hack's hernach auff das kleinste/ doch daß das Geäderwerck/ und das Zähne nicht darbey kleibt/ wanns nun alles gar klein ist/ so nimb frischen Speck/ der in des Schweinen Fleisch Alter ist/ schneid ihn gewürffelt/ in der Größe wie ein Haselnuß/ mische es unter das gehackte Fleisch/ daß es wohl faist wird/ und der geschnittene Speck sein hipsch darunter herauß schauet/ hernach stoß Pfeffer fein grob/ daß die Körn gleich halb seynd/ und salze sie zimlich wohl/ nimb fein grobe rinderne Därme/ die sauber pugt seynd/ laß ein gute Zeit in Wasser ligen/ daß sauber seynd/ damit kein alte Faiste daran klebt/ trucke die Därme mit einem Tuch auff's beste/ füll hernach das eingemachte Brät ein/ so gediegen und vest/ als es möglich/ wann der Darm gleich zu Zeiten zerspringt/ daß man einen andern nehmen muß/ seynd sie doch nicht zu vest angefüllt/ sondern je vester/ je besser/ und wo ein Luft in dem Darm ist/ so stich mit einer subtilen Nadel darein/ als dann binds mit einem starcken Spagat/ so vest es möglich ist/ und mache die Würst nur Spann lang/ henc's auff ein Stängl/ laß ein rösches Feuer machen/ und von weiten über trucknen/ alsdann henc's in Rauch/ laß aber gar kühl selchen/ daß sie gleichsam nur von Rauch und Luft geselcht werden/ und mache alle Wochen 3. mahl von Cronabethstauden einen Rauch darunter/ laß also 4. Wochen/ oder länger selchen/ behalts an einem lüfftigen Orth/ und schmiere sie mit Schweinen Schmalz an/ wanns im Sommer gar heiß ist/ daß sie schmäckig werden/ so mache sie in ein Aschen/ und schwäre sie mit einem grossen Stein/ so bleibens gerecht.

## 447. Wie man die Westphalische Hammen machen soll.

Christlich laß die 2. Hasien von dem Schwein fein ganz und rund herauß nehmen/ daß der Speck wohl kurnig/ darnach nimb ein Pfeffer/ stoß ihn fein groblet/ nimb Wohlgemuth/ gieß ein guten Essig darauß/ laß wachen/ hernach nimb Rindfleisch in ein Sechtel. Schaff/ und lege zwey Leg/ und sträbe Wohlgemuth darauß/ und pfeffers auch/ salze die Hasien gar wohl/ und wann du die Hammen auff das Fleisch gelegt hast/ so lege wider ein Rindfleisch darauß/ beschwärs gar wohl/ laß an einem kühlen Orth 14. Tag/ henc's darnach auff ein Stangen in Rauchfang/ laß also 3. oder 4. Wochen selchen/ nimbs hernach/ und henc's an ein lüfftiges Orth/ wann mans recht selchet/ so bleiben sie etliche Jahr/ wann du es wilt sieden/ so wickels in ein Fegen ein/ sieds in halb Wasser und Wein.

448. Ochsen-Zungen / ganze Gänß und Schweinene Hammen einzupaizen / daß schön roth werden.

**N**imb rotthe Konruben / Weinschärling / sied die Konruben / schäl sie und schneide sie Schnittweiß / die Weinschärling stoß gar klein / nimb guten Essig und Salz / und so oft ein Leg des obbemelten Fleisch / das man einpaizen will / so oft Salz / rotthe Ruben und Weinschärling darauff / und fein mit einem Pfriem zerstoßen die Hammen / Zungen oder Gänß / eh mans einpaizt / wohl das Salz hinein geriben / und wohl geschwärt / und oft umbgekehrt / daß die obbemelte Säure fein darüber gehet / im Sommer ein kühles Orth / im Winter aber in der Wärme / daß das Salz wohl hinein gehet / 3. oder 4. Wochen stehen lassen / und hernach in Rauch gehenckt / mit Cronabeth-Holz oft gerauchert und fein vermacht / daß der Rauch wohl darbey bleibet / und schön roth werden.

### Von allerhand Candirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker läutern soll.

**A**uff ein Pfund Zucker / nimb ein halb Seitel Wasser / thue beydes zusammen in ein Pfann / laß auff einem Kohl-Feuer zergehen / und wann es anfängt zu sieden / so thue das Weiß von einem Ey / das zuvor wohl geklopfft sey / daran / laß mit einander sieden / faine das Unsauber fleißig herab / sambt dem Ey / und laß den Zucker noch ein Weil sieden / biß das Wasser fast eingesotten ist.

450. Hönig zu läutern / und Frücht einzumachen.

**N**imb ein gut Theil Hönig / setze ihn auff's Feuer / in einem Messingen Kessel oder Pfannen / die man zum einmachen braucht / faine es alleweil fleißig ab / rühre es umb / damit es nicht anbrennt / willst du wissen / wann das Hönig genug gesotten / so nimb ein ganz Hünerey / thue es in das Hönig / fällt es zu Boden / so ist es nicht genug gesotten / schwimmet es aber / so ist das Hönig gerecht vor die Frücht. Nimb die Frücht / welche du willst einmachen / schäle sie / etliche muß man zuvor sieden / als Aepffel und Biern / und was dergleichen ist / die andere / als Weirel / Kirschen / und der Arth / darff man zuvor nicht sieden / welche man zuvor sieden läßt / muß man wohl abtrücknen lassen auff einem Sib / und darnach in dem Hönig sieden lassen / und ohne Unterlaß abgefaint. Willst du wissen / wann es genug gesotten / so nimb ein zinnen Daller / laß etliche Tropffen darauff fallen / halte das Daller auff die Seiten / ist es / daß die Tropffen fest stehen bleiben / und nicht abrinnen / so ist's genug gesotten / wo nicht / so laß es länger sieden / auff dise Weiß kanst du allerley Frücht in Hönig einmachen.

## 451. Wie man Frücht in Most einmacht.

Im drey Theil süßen Wein-Most / thue ihn in ein Messingen Kessel oder Pfannen/ setze sie auff Kohlen: Machst du aber ein Flamen-Feur so schau wohl / daß es nicht anbrennt / laß den Most sieden / biß zwey Theil einsieden / und der dritte Theil / wie ein Syrop überbleibt / mache es / wie oben mit dem Honig gemelt worden.

## 452. Wie man allerhand Sachen candiren soll / von Gewürz / Früchten / auch Blumen.

Die Zimmet mag man klein oder grob / wie man will / schneiden / und fein trücker / die Nägel müssen gar drucken seyn / Benedische Mandl un- abgezogen / an einem Tuch fein geriben / Muscatblüh fein groß geschnitten; die Früchten / als Citroni / Lemoni / Pommerantschen / Schallen / Birn / Mus- sen / muß alles zuvor in Zucker eingemacht seyn / und wider wohl trücket werden. Kräutl und Blümlwerck / muß man alles in einem Buch fein glat pressen / und austrücker / daß sie glat bleiben; oder durch ein gefottene Zucker ziehen / wider trücker / und zum candiren behalten; man kan das Gewürz alles durch einander / oder jedes besonder candiren. Was man nun candiren will / soll man einrichten in ein Kupffernes oder zinnernes Ge- schir: / das gleich weit / oder unten ein wenig enger ist; darnach soll man nehmen auff ein Pfund Specerey 2. Pfund schönen / wie vor gemelbt / cla- rificirten Zucker deß härtesten und besten Canari-Zucker / und ihn sieden / biß er sich zwischen den Finger eines Glid-Fingers lang auffziehen laßt / so soll man den Zucker kalt lassen werden / also / daß man ein Suppen auff das wenigste Essen kund; darnach soll man ihn über die Specerey gießen / und ein dickß Bretl / das recht darein / darauff legen / daß es sich ein wenig schwärt / doch nicht hart / nur daß nicht über sich schwimt / und der Zucker ei- nes Messer-Rucken dick darüber gehet / alsdann soll mans in einer warmen Stuben in die Höhe setzen / doch nicht zu nahe zum Ofen / und 2. Nacht ste- hen lassen / darnach das Kessel gemach umbstürzen / an den Zucker abse- hen lassen / ungefehr zwey Stund lang in einer warmen Stuben / darnach soll man das Kessel ein wenig nach der Seiten über ein Blut halten / daß es heiß wird / alsdann soll mans umbstürzen / so gehts herauß / alsdann soll mans mit einem Messer fein gemach von einander thun / auff ein Papier außgefütertes Sibl / und in einer warmen Stuben über Nacht stehen las- sen / darnach soll man / so das Kessel sauber und drucken ist / die Specerey- en wider darein richten / und den abgeflossenen Zucker nehmen / und ein Pfund clarificirten Zucker darzu / und ihn sieden lassen wie zuvor / und ihn ein wenig wärmer / als lablicht fein gemach darüber gießen / wider zwey Nacht wie zuvor stehen lassen / darnach wider abgesehen / und von einan- der klauben / und wider über Nacht stehen lassen / wie zum ersten / darnach wider

wider ins Kessel einrichten / und lanter frischen Zucker siedem / in voriger Prob darüber giesen / in obstehender Wärme / biß soll man so lang treiben / biß dick genug candirt / man soll jeden Zucker nur zweymahl brauchen / man kan den überblibenen Zucker zu andern Sachen brauchen.

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

**E**n Zimmet muß man langlecht schneiden / desgleichen die Imber- und Pomerantschen-Schallen / die Nägerl muß man zuvor über Nacht in Wasser weichen / und mit einem scharffen Messer von einander schneiden / den Coriander muß man zuvor über Nacht in ein Wein-Essig paiken / und wider wol trüeknen / man muß aber jegliches besonder überziehen / darnach soll man nehmen auff ein Viertel Pfund Specerey / ein Pfund schön Canari-Zucker / denselben clarificiren und siedem / biß er gleich zwischen den Fingern schlipfferig wird / und sich ein wenig zieht / die Specerey soll man in Confect-Kessel thun / und über den Ofen hengen / und den Zucker auff einem Neben-Kohl-Feur behalten / daß er warm bkeibt / aber nicht siedet / die Specerey in dem Kessel soll man ein wenig warm machen / und des geläutertens Zuckers ungefehr ein halben Löffel voll / durch das zugehörige Trächterl darauff giesen / das Trächterl muß über den Kessel auffgemacht seyn / also / daß vom ersten Guß wohl überall naß wird / darnach in Kessel abtrüeknen / hernach soll mans etlichmahl giesen / und wider abtrüeknen / darnach soll mans auff ein gefütertes Sibl thun / und in einen warmen Zimer stehen lassen 2. oder 3. Tag ; darnach soll man wider nehmen ein halb Pfund schön Canari-Zucker zum siedem / wie zum ersten / die Specerey im Kessel ein wenig warm lassen werden / und den 4ten Theil in den darzu gehörigen Trachter giesen / und sein din auß den Trachter lauffen lassen / und geschwind umbwerffen / sein gemach abtrüekern ; es darff nicht sehr naß seyn / nur gleich das über und über gewürkt ; wann man nun meinet / es seye kraußlet genug / darff man ihn den Zucker nicht gar nehmen / ist es aber nicht krauß genug / so nimbt man mehr Zucker / man solls zum letzten ein ganze halbe Stund abtrüekern / und in der Wärme behalten.

454. Den Zucker-Pinat zu machen.

**Z**u dem Zucker-Pinat muß man kein harten Zucker nehmen / er läßt sich nicht gern ziehen / wird bald hart ; man soll nehmen ein Pfund weiß Connoni-Mehl / oder sonsten weichen Zucker / daran soll man giesen anderthalb Maß fließend Wasser / und ob einem Kohl-Feur siedem lassen / darnach solle man zur Hand haben zwey runde Hölzl eines Finger dick und lang / die solle man legen in ein Häserl kaltes Wasser / wann nun der Zucker dicklet wird / soll man der Hölzl eines darunter drucken / und alsobald ins kalte Wasser werffen / über ein kleine Weil soll mans wider herauß thun / wann der Zucker gar hart daran ist / so soll man das Hölzl ins Maul nehmen /

und den Zucker mit den Zähnen herab ziehen/bleibt der Zucker als wie ein Gläßl/so soll man ihn ein wenig in das kalte Wasser halten/und geschwind ins Maul nehmen und zerbeißen; zerspringt es als wie ein Glas/so hat er gnug/ist er aber noch etwas zäch/so laßt man ihn länger sieden/biß er die Prob hat; Darnach muß man ihn auff einen Marmelstein/der mit ungesalzenen Butter zuvor geschmirt ist/gießen/fein weit von einander; darbey muß eingeschraufft seyn ein guter eyserner Schrauffen/eines guten Fingers dick/und einer guten Spann lang/den muß man auch mit Butter schmieren/und in der Schüssel ein Umberthumb-Mehl bey der Hand haben/darein soll man die Hand duncken/und den Zucker nehmen/also an den Schrauffen werffen/und geschwind ziehen/biß er weiß wird; wann er nun weiß genug ist/soll man ihn auff ein weiß Pergament/das mit Umberthumb-Mehl besträhet ist/thun/und in das Pergament einwicklen/und unter die Achsel nehmen/daß er fein warm bleibt/alsdann soll man mit der rechten Hand ein Zipffel nehmen von dem Zucker/da muß ein anders Mensch ein Scheer haben/die mit Butter geschmirt ist/und so lang man den Zucker haben will/mit der Scheer abschneiden;darnach muß du den abgeschchnittnen Zucker fein gleich ziehen und drähen/und fein grad auff den Tisch legen/also lang ligen lassen/biß er warm zu essen ist; wann er noch zäch ist/oder sich an Zähn legt/muß er länger ligen. Darnach soll man ihn in einer Gestadl behalten/darff nicht gar zu warm stehen.

455. Allerley Kräutl und Blümlwerck mit Zucker zu überziehen.

Man soll Tragant in Rosenwasser weichen/und durch ein Tüchl drücken/und ein Löffel voll Zucker darein rühren/daß es wird wie ein kleines Kinds-Röchel/die Kräutl und Blüml soll man damit mit einem Pempsel überstreichen/und darnach in fein gestoffenen/und gefähten Zucker wohl umbkehren/daß sie über und über mit Zucker überzogen seyn/darnach auff ein Papier legen/in einer Dorten-Pfann/oder bey einem Ofen kühl abtrückeren. Die Ribes-Beerl oder Weixel kan man gleich also überziehen; allein die Ribesl müssen gar trucken/und die Weixel ein wenig überdört seyn/und man muß nur in dem Zimmer trückeren/nicht in der Dorten-Pfann.

456. Das auffgeworffene Zuckerwerck zu machen.

Man soll schönen weißen Tragant über Nacht in Zimmet-oder Rosenwasser weichen/und durch ein dickes Tuch drücken/daß er gar vest ist/und in ein steinen Mörser thun/und wohl stossen mit dem allerfeinsten und schönsten Zucker/der ein drey mahl gefäht ist/daß ein vester Zaig wird/von demselbigen Zaig soll man herauß nehmen/nach Gelegenheit des Models/und gefähte Stärck auff ein Papier strähen/und in eines Fingers dick



die außwalcken/ den Modl darauff drucken/ und fein nach dem Modl heraus schneiden/ darnach in einer Dortenpfann bachen/ so gehen sie hoch auff/ aber man muß sehen/ daß nicht braun wird/ und die Blut muß unten und oben gleich seyn: will mans aber gefärbt haben/ so nimbt man auß der Apothecken allerley Farbtücher/ die weicht man über Nacht in Rosen- oder Zimmet-Wasser/ und weicht den Tragant darein; man mag sie auch von den gebogenen Mödeln außschneiden/ so werden sie auch gar schön/ aber man muß auff Oblat legen/ sie zerbrechen sonst/ man mag auch von diesem Zeug allerley machen/ Holehippen/ Bregel/ und dergleichen.

457. Wie man das durchsichtige Eyß macht.

**M**an soll gar schönen Tragant stossen/ und zimlich viel Rosen-Wasser daran gießen/ daß er wohl zergeht/ darnach durch ein Tüchl drucken/ daß er in der Dicken ist/ wie gar ein dinnes Rinds-Röchel/ daß man ihn gießen kan/ gar lauter; darnach soll man nehmen den schönsten drey-mahl gefähten Zucker/ und darein rühren/ daß er dick wird wie Griech-Koch/ das soll man also stehen lassen; wann man etwas machen will darzu man das Eyß bedarff/ so soll mans ein Tag zuvor machen/ so zergeht der Zucker darin/ und wann mans auffstreichen will/ soll mans in ein heißes Wasser setzen/ sonst läßt es sich nicht gern auffstreichen/ man muß nicht fast rühren/ sonst wirds nur weiß und dick/ und nicht spißelet und durchsichtig.

458. Mauscarzin-Lebzelen.

**N**imb 1. Pfund ungeschälte Mandel/ mische den Staub darvon/ alsdann stoß mans gröblich/ aber fein gleich/ und ganz ohne Zugießen/ wans gestossen seynd/ nimbt man 1. Pfund gestossenen Zucker/ 8. Loth Mund-Mehl/ gestossene Zimmet/ daß sie braun darvon werden/ Muscatnuß geschnitten/ so viel man will/ misch alles wohl unter einander/ und schlag 6. ganze Ayr darein/ und mache den Zaig darmit an/ man darff nicht alles auff einmahl daran gießen/ dann es bald vergossen/ der Zaig muß fest angemacht werden/ darnach auff Oblat gelegt/ und nach dem Brod/ oder Pastetten bachen.

459. Gure Gewürz-Lebzelen.

**N**imb ein Pfund schönes Mehl/ ein Pfund gestossenen gefähten Zucker/ Zimmet/ Nägl/ Muscatnuß/ jedes 1. Loth/ das Gewürz alles groblecht zerschnitten/ 5. Ayrclar/ 3. Ayrdotter/ wohl abgeklopfft/ und den Zaig damit angemacht/ und Lebzelen darauff formirt.

460. Wie man die stiftelerten Lebzelen mache.

**P**ang geschnittene Mandl/ Pistazi/ Zimmet/ Nägl/ Pomerantchen-Schalen/ alles unter einander/ man nimbt auch ein Ayrclar/ und klopffts fein saimig ab/ darnach nimbt Zucker/ und rührs unter die Ayrclar/ als wie ein Röchel/ und mach mit demselben Zaigl die Mandel ab/ man nimbt auch

Zucker darzu / so süß mans haben will / darnach nimbt man Oblat / und schneid Lebzelt viereckig / und streicht oben auff ein Wasser-Eyß / und mache es sein schön.

## 461. Pasteral-Lebzelt.

Nimb auff ein Pfund Mandel / ein Pfund Zucker / die Mandel klein gestossen / und den Zucker schön gefähet / alsdann ein halbes Pfund Zucker dick geläutert / und die gestossenen Mandel hinein / und abtrücket / und abkühlen lassen / darnach mit dem halben Pfund Zucker abknöthen / und außgemacht / und fein din außwalgen / und Lebzelt-Model daran gedruckt / und 2. Stund lassen stehen / damit sie nicht außeinander rinnen.

## 462. Lebzelt von grünen Pomerantschen zu machen.

Reib das Gelbe von Pomerantschen an einem Ribeyßen herab / das Grüne binde darnach in ein Tüchl / und stoß es in ein siedendes Wasser / laß ein Sud herüber thun / thue es hernach geschwind in ein kaltes Wasser / und das thue so lang / biß die Bitterkeit herauß kommt / trücker hernach die Pomerantschen / daß sie ganz trucken werden / stoß sie in einem steinernen Mörser / gieß darzu Lemoni-Safft / und alleweil gestossenen Zucker / nach und nach ein Löffel voll / biß es wird wie ein Saig / darnach mach Lebzelten darauß / und trücker auß einem Bretl.

463. Weiße Lemoni-Lebzelt zu machen / mit Aepffel oder Ritten vermischet / von Aepffeln werden sie schön weiß / aber von Ritten geschmächer.

Nimb ein Citroni / thue die gelben Schallen darvon / darnach reibe das Weiße in ein frisches Wasser / laß ein halbe Stund weichen / alsdann den geribenen Citroni auß dem frischen Wasser genommen / in ein Tüchlein gebunden / und in ein heißes Wasser gestossen / daß die Rauhe weg kombt / thue es herauß / legß geschwind in das kalte Wasser / darnach nim den Citroni / unter ein halb Pfund durchgetriebene Ritten / oder Aepffel gerührt / und nim ein halb Pfund schönen weissen Zucker / stoß ihn klein / misch ihn unter die Ritten / laß ihn sieden / biß er sich vom Beck schält / alsdann in ein Schüssel gestürzt / laß ihn über Nacht stehen / alsdann auff das Papier den Lebzelt Form auffgestrichen / und nach Gefallen der dicken Model gedruckt / man kan das Saure von Citronen schön ablösen / und darunter mischen / gleich wann mans vom Feuer will heben / man muß aber Achtung geben / daß die Hiß nicht zu gäch hinzu gehet / wann sie zwey Tag auff dem Papier ligen / muß man sie schon abledigen / daß sie sein rösch trucken werden / so bleiben sie inwendig schön safftig.

## 464. Gure Citroni-Lebzelt zu machen.

Etlich nim die Citroni / schneid die gelbe Schalen herab / schneide sie gar klein / binds in ein Tüchlein / laß es sieden / biß das Händtge daron ist / als

alsdan nimb auch das Weiße von den Citronen schneid es wie Ruben/thu es in ein Tuch einbinden / laß wol sieden biß so waich werden daß sie sich zerstoßen lassen/alsdann nimb ein Pfund Zucker der grob gestoßen ist/und drey Viertel solche gesottene Citroni/ und den Zucker gar wol untereinander biß gar klein ist / alsdan thue die gestossene Citroni in ein Beck / setz auff ein Glut/thu ein saures von den Citroni darein/und die gelben Schäler auch so vil du wilt / alsdan wird ein feines Taigl / mache die Lebzeltel darauff/ thu es bey dem Ofen trückeren / sie seynd gewiß gut.

## 465. Nürnbergger Lebzeltlen.

**N**imb ein Halbe oder wie vil du machen wilt Hönig / setz es zu dem Feuer/daß es siede so lang biß es zimlich braun werde / rührs immerdar im sieden/ nimb Semmel-Mehl / schütt das Hönig darein / dan nimb zerstoßenen Pfeffer/geschnittene Muscatnuß und Zimber darunter / mach einen Taig / aber nicht zu veß / walge ihn auß/druck ihn in die Mödl / aber nicht zu dick/ dan sie werden im Backen dicker / sträh auff ein Bret Mehl / und leg die Lebzeltlen darauff / bachs in einem Ofen / aber ehe du es hinein legst / must du es mit Wasser überwischen / daß sie nicht mehlig seyn / und wann sie schier gebachen / so nimbs herauß / legs wieder auff ein anders Bret/und überstreichs mit einem wol heißen Wasser/thue es wieder in den Ofen so lang/daß sie nur übertrückeren/ man kan in den Ofen am ersten einen probiren/wird es blätterig/ so ist der Ofen zu heiß.

## 466. Weiße Englische Lebzeltlen.

**N**imb eingewachten Tragand so vil du wilt/stoß Zucker darein / welcher klein gefähet ist/hernach nimb den Taig und frische Lemonischäler klein geschnitten/auch gar ein wenig Mund-Mehl darunter/walg den Taig auß/druck ihn in die Mödel/leg ihn auff die Oblat/und bachs fein kühl und langsam/daß sie fein weiß bleiben/wan du es aber braun wilt haben/so nimb geribene Zimmet darunter / sie gehen im Backen hoch auff.

## 467. Eiß-Lebzeltlen.

**V**on neugelegten Uyern nimb die Clar/ und ein wenig Rosen-Wasser / rührs mit einem saubern Löffel wol ab / rühr immerzu ein Löffel voll gefähten Zucker darzu / du must so lang rühren/daß/ wann man den Haßfen umbkehret/ nichts aufrinne/ hernach nimb darunter klein geschnitten eingemachte Citroni/auch geschälte und grob gestossene Mandl/rührs wol darunter/sträh auff Oblat/schneids in Form/ wie kleine Marcipan / bey einem heißen Ofen / oder in einer zarten Pfann getrückeret / wie man das Zucker-Eyß macht.

## 468. Druckre Lebzeltlen von Lemoni-Safft.

**N**imb schön gefähten Zucker/ und frischen Lemonisafft/schneid Lemonischäler gar klein/nimb ein wenig darzu / mach ein Taigl darauff/walg ihn

ihn mit gefähtem Zucker auß/ druckts in hölzene Mödel / trückerß an dem Luft/ oder in einem warmen Zimmer/ sie seynd gut wanns neu seyn.

469. Zimmet-Lebzelten zu machen.

**N**imb ein halb Pfund Mandl klein gestossen/ nimb den Safft von 3. oder 4. Lemoni / darnach sie safftig seyn/ zu unterschiedlichen mahlen / misch darunter 1. Pfund Sterck/ und 1. Pfund schön gefähten Zucker / und ein Zimmetstup/ so gefäht muß seyn/ von Lemoni die Schäller/ das würcke alles wol durcheinander ab/ schlags auff ein Oblat bachs kühl.

470. Wie man die springenden Lebzeltel machen soll.

**N**imb 1. Pfund Zucker/ gieß ein Seitel Wasser darein/ wann der Zucker darin zergethet/ so setz ihn auff ein gute Glut / und laß ihn sieden wie ein gutes par Uyer/ alsdan thut man das Gewürkz darein/ last auch ein Sud thun/ Gewürkz kan man nehmen darnach eines gern Gewürkz hat/ Nägerl/ Zimber und Muscatnuß/ hernach seyhe mans herab/ und rühr ein schönes Mehl darein/ daß es ein Zaig werde / den man aufwalgen kan / walg ihn auß wie ungefehr ein guten Messerrucken / alsdan druck ihn in die Mödel / ein Bret muß dick mit Mehl besträhen und die Lebzelten darauff legen/ und gleich nach dem Brod hinein thun / oder wan der Ofen nicht gar zu heiß wäre/ müste mans hinein setzen zum Brod/ und wan sie gebachen seyn/ nimms herauf/ thuts vom Bret herab / und fehr das Mehl darvon / so wol auch von dem Bret/ legß wieder auff das Bret/ und bestreichs / schlag ein oder zwey Uyer ganz auß/ rührs zimlich/ ein gute 3. Löffel voll gestoffenen Zucker darunter/ mit diesen bestreichs/ thus wieder in Ofen/ laß also ein kleine Weil darin/ daß sie abtrückerß/ so seyn sie recht.

471. Magen-Schrügl.

**N**imb 1. Pfund Zucker/ 4. Loth eingemachten Citroni/ 3. Loth eingemachte Zimber/ 5. Loth Mandl/ 1. Loth Zimmet / 1. Quintl Muscatblühe / ein Quintl Nägerl/ die Stück müssen alle gleich und gleich geschnitten seyn/ wan dieses geschehen / muß man den Zucker zu kleinen Stücklein zerschlagen/ und 1. Seitel Wasser darauff gießen/ und auff dem Feuer sieden lassen/ biß er fließt/ alsdan vom Feuer hebt/ zum ersten das Eingemachte / darnach das Gewürkz / zu lezt die Mandl darunter gerührt / und wan er anfängt dick zu werden / so muß man in die papirene Häußl oder Marmelstein gießen / wan sie kalt und trucken seynd / gehen sie gern herab.

472. Blaue Veigel-Schrügl.

**E**stlich nimb 1. Pfund oder 1. halbes schönen Zucker/ stoß ihn klein/ druck den Safft von einem Lemoni daran / sambt ein wenig frisch Brunnenwasser/ daß der Zucker fein feucht werde/ setz es über ein kleines Glütl/ und rühr den Zucker wol auß/ laß ihn nicht zu lang sieden/ wirff die abschchnittene Beigl darein/ rührs wohl untereinander/ doch nicht lang/ schlag den Zaig auff

auff ein zinnernes Daller/welches vorhero mit Schmalz geschmirt sey/dar-  
nach schneid ihn zu Strizl/und laß kalt werden.

## 473. Gute Kopff-Strizl.

**E**rstlich nimb 1. Pfund Zucker/hernach das Gewürz/ Zimet/ Imber /  
Nägerl / 1. Loth Muscatnuß/ Muscatblühe / 1. Loth Coriander / Ru-  
beben/ein halb Loth Aneiß/ Fenichl 1. Loth/ Kimmel ein halb Loth/das al-  
les muß man klein stossen/und den Zucker in ein messingenes Pfändl gethan/  
und ein Seidl oder Halb Rosen-Wasser daran gossen/und muß sein lang-  
sam sieden lassen / bis daß es gestockt / darnach schlags auff ein zinnernes  
Daller / und schneid Schnizl darauß.

## 474. Memori-Zetel.

**N**imb ein halb Pfund Zucker/und ein halb Pfund Mehl durcheinander/  
thue aber ein wenig darvon zum Ausmachen/dan nimb drey neugeleg-  
te Ayer / und ein Dotter/ spridle ein wenig Eßig in einem Häserl ab / und  
nimb ein Seyh-Pfann/seyhe ihn auff's Mehl/mach ein Taig darauß / wer  
wil kan ihn ein wenig pfeffern / walge den Taig in dicke eines Messerru-  
ckens / und mach Zetl darauß.

## 475. Gedult-Zetel.

**N**imb vier Loth schönes Semmel-Mehl / und 5. Loth gefähten Zucker /  
schlag 3. ganze Ayer wol ab/und mach ein Taigl / rührs zwey Stund /  
schmir das Blätl mit Wachs/ und tropff darauß in der Größe wie weiße  
Zucker-Zetl / bachs kühl ab / von diesem Taig kan man Strizl machen /  
schneid Oblat und gieß den Taig darauß/nicht zu vil auff einmahl/damit  
er nicht abrinne/auff der Seiten schneid geschelte Mandl langlecht/und be-  
legs überwerts oder schrems/bachs in einer Dortenpfannen/wan sie schier  
bachen seyn/nimbs herauß/ und bestreichs mit Tragant-Eyß/bachs wie-  
der / so seynd sie fertig.

## 476. Der Kayserin Lemoni-Zetel.

**E**rstlich nimb ein halb Pfund schönen Zucker / von 2. Lemoni den Saft  
darzu/ein Vierting Mandl/ einer halben Nuß groß eingewachten Tra-  
gant/dises alles stoß klein/ alsdan nimb von 2. Athern das Weiße/klopffs  
wol ab/daß es ist wie ein Faim/mach ein Taig darmit an/ nimb von einem  
Lemoni die Schäller/gar klein geschnitten/darunter ein wenig Zucker zum  
Einwürcken/wan der Taig fertig/ druck ihn in die Mödl/ legs auff Oblat /  
und bachs subtil/oben mach Kohlen wie unten/ sie lauffen gar schön auff.

477. Ein weissen Ritten-Safft über die Spalten / und in die  
Mödl zu machen.

**M**an soll von einem Citroni das Weiße schneiden / zu dünnen Blätt-  
lein/ der selben 2. gute Hand voll nehmen/ und die Poken von den ges-  
ottenen Ritten / darvon man das Gute abgeschnitten hat / die solle man

zer schneiden samt den Kernen / ein 6. oder 7. solche Pöken / und 2. Gausfen voll rohe ungeschellte Ritten-Spältl nehmen / daran soll man frisch Wasser gießen / und auff einen rösches Feuer sieden / biß die Rittenspältl und Citroni weich werden / alsdan zwey Hand voll Spältl von Birn / Aepffel darein thun / und noch 2. oder 3. Sud thun lassen / laß die Spältl ein wenig erkalten / darnach soll man alles durch ein starckes Tuch treiben / darnach wieder durch ein Tuch seihen / damit nichts dickes darein kombt / und der Safft schön lauter wird ; von diesem Safft solle man mehr als ein halbe Maß / und doch nicht gar 3. Seitel zu einem Pfund / und ein Viertel Zucker nehmen / und wan der Zucker zergangen / auff ein rösches Kohl-Blut setzen / daß bald anhebt zu sieden / und sauber zu faumben / und also sieden lassen biß er gestehet / darnach soll man ihn wieder ein Weil auff einem Kleinen Glüt stehen lassen / daß er nicht mehr sied / und sauber abfaimen / so kan man ihn über Spalten / oder in die Mödl gießen.

478. Wie man den rothen Ritten-Safft machen soll.

**N**Im frische Ritten / schäle sie schön / schneid sie in ein saubers Häfen blätlet / daß das Häfen eben voll sey / gieß das Häfen voll mit heissen Wasser an / laß bey einem Feuer fein gemacht sieden / verdeckter / ein halben Tag / daß der Safft schön Leibfarb daran wird / segh ihn in ein kühles Geschirr / laß über Nacht stehen / preß darnach den Safft von den Ritten auß / nimb auff ein halbe Safft / ein halb Pfund / und 2. Loth Zucker / laß ihn in einem Beck zugedeckter gemacht sieden / biß er gestehet / je gemacht er siedet / je schöner und röther wird er / gieß ihn in die Mödl / welche gleichfalls zuvor mit Wasser geneht seyn / er muß nicht zu lang in den Mödeln stehen / er gehet sonst nicht gern herauß.

479. Wie man die rothen Ritten-Spalten einmachen soll.

**N**imb schöne grosse Ritten / wisch sauber ab / legß in ein wallendes Wasser / laß nur so lang sieden / daß ein wenig weich zu greiffen seyn / nur nit zu vil / nimbs herauß schäle sie schön / schneid auß einer Ritten 2. Spalten / schneid den Kern und das Steinige darvon / nimb ein Pfund Zucker / und läuter ihn mit anderthalb Seitel Wasser / nimb ein halbes Seitel / oder mehr solchen Ritten-Safft darein / wie oben geschriben / den man zu dem rothen Ritten-Safft braucht / laß sieden / wög ein halb Pfund Ritten-Spalten / und leg sie in den Zucker / laß wol verdeckter gar gemacht auff einer Glut sieden / ein drey Stund / so werden sie schön weich und roth / nimbs herauß auff ein Daller / laß kühl werden / besteckß mit Zimmet und Nägerl / oder nur mit Citroni / legß in ein Glas / oder Tögl / den Safft laß noch ein wenig sieden biß er gestehet / gieß ihn über die Spalten / so seynd sie gerecht.

480. Wie man die weiß Spanische Larwerig machen soll.

**N**imb die ganzen Ritten / und wisch sie sauber ab / legß in ein siedendes  
Waf

Wasser / laß sieden/ biß sie waich zu greiffen seyn/ so nimbs herauß/ waich zuvor 2. Loth Zucker ein in Wasser / gieß aber nicht zu vil Wasser daran / schell darnach die Ritten und schneid das Beste herab/ und wög 6. Loth/ set den Zucker auff ein Feuer/ und läuter ihn schön/ laß ihn zimlich dick sieden/ thue dan die 6. Loth Ritten darein/ laß geschwind sieden/ verfaimbs fein / thus in die Gläßl.

481. Wie man die rothe Latwerig machen soll.

Nimb die ganze Ritten und wisch sie sauber ab/ und legß in ein siedendes Wasser/ laß ein wenig sieden/ daß nicht gar zu waich werden/ schels und schneids darnach zu Blätl/ nimb ein halb Pfund Zucker/ gieß daran ein halbes Seidl solchen Rittensafft/ wie man zu dem rothen Rittensafft braucht/ läuter den Zucker darmit/ nimb darnach ein Vierting der geschnitten en Ritten/ laß ob einer Glut zugedeckter gemacht sieden/ je länger es sied/ je röther es wird / nimb auff die lezt Lemonischaller und Citroni darein/ gieß ins Gläßl. NB. Wilst du rothe oder weisse Latwerig machen/ so durchgeschlagen ist / so machs also / doch daß die Ritten durchgeschlagen werden durch ein Süßl.

482. Ein gar gute Ritten Salsen.

Man soll von den gesottenen Rittenspalten den außgepresten Saft nehmen ein halbe Maß/ drey gute Gauffen voll wolzeitige Weinbeer / die soll man zerstampffen/ und mit samt dem Saft in obbemelten Saft schütten/ und darin sieden lassen/ biß er schön Weizelbraun wird/ darnach durchseihen/ und die Hilfen wol austrücken; alsdan solle man zu jeglichen solchen Seidl Saft nehmen ein Vierting Zucker/ und miteinander sieden lassen/ biß er gestehet/ darnach solle man gar klein gewürffelt geschnittene Lemonischalen daran thun/ und noch ein wenig sieden lassen/ und in ein hohes Glas gießen. Dife Salsen kan man zum Bratens geben/ wan mans mit einem Wein abtreibt; aber man kans auch auff die Schalen geben / wan mans fein Stückweiß herauß fast/ und mit Confect besträhet.

483. Die truckne Ritten Spalten einzumachen.

Man soll die Rittenspalten allerding in Syrup einmachen / man solle schöne grosse Ritten sieden / daß sie fein alle gleich durchsotten seyn / nicht gar waich/ nur daß sie sich greiffen lassen / sauber schälen / und eine in 2. oder 3. Spältl schneiden/ das Steinige wol herauß/ und mit Zimmet bestecken/ darnach in ein Tögl richten / und den Zucker in der Dicken sieden/ daß er sich ein wenig auffzieht / und darüber gießen; darnach solle man schönen Zucker sieden / so vil daß er Haar gibt / doch nicht so vil als zu den Zelten gießen / darnach solle man ihn mit dem Reibholz in der Pfann wol stark reiben/ daß er weißlecht wird/ in der Dicken als ein Kinds Koch; die Spalten müssen zuvor auff einem Reiterl wol abtrücken/ und bey einem Ofen

Ofen wol abtrückeren/darnach soll mans im Zucker umbkehren/das er fein dünn daran hangen bleibt / und einen neben den andern auff's Reiterl legen/und in einem Bach-Ofen oder gar heissen Stuben geschwind trückeren/so bleiben sie inwendig fein weich/man soll auch mercken/ wan man sie trückeren will / soll mans zuvor in dem Syrup darin sie gelegen seyn / zimlich waich sieden/und noch mehr Zucker daran legen.

484. Das schöne durchsichtige Rittenwerck zu machen.

**M**uß die aller schönsten Ritten so nicht roth und mailig seynd / gar weich sieden / und wol dick schelen / damit nichts rothes darbey bleibt / und nur das Beste herab schneiden/ und geschwind durch ein enges Süß schlagen/nur was gern durchgeht; und weil man die Ritten durchschlägt / soll man wider ein Zucker sieden / damit sie nicht lang stehen dürfen / man soll auff ein halb Pfund Ritten ein Pfund deß aller schönsten Zuckers nehmen / denselben gar klein zer schlagen/und darein 1. Seitel schönes Wasser gießen/ und so lang sieden lassen/ daß/wan man ein Tropfen in ein kaltes Wasser fallen läßt/ er von Stund an gestehet / und zwischen den Fingern als ein Wachs wuklen läßt / darnach soll man die Ritten darein rühren / biß fein glat wird; man muß nicht gar lang rühren/es wird sonst nit durchsichtig. Darnach soll mans in die darzu gehörigen Mödl schlagen/ dieselben zuvor ins heisse Wasser legen/und hernach in einer Stuben/doch nicht gar in einer warmen Stuben lassen trucken werden / wan mans in einer gar warmen Stuben trucknet/bekommen sie gar ein grobe Haut/ es muß auch nicht zu kalt seyn / man kans auch mit allerley Farbtücher gefärbt machen / wan man dieselbe in das Wasser waicht/das man an den Zucker gießt / und mit blauen Korn-Blumen-Safft kan mans schön blau färben / das es schön an Gestalt gesotten/und die Ritten darein gericht seyn / wan man nur ein Klein Löffel voll dises Saffts darein gießt/ man muß nimmer sieden lassen. Man kans auch mit den Bälgen von schwarzen Weinbeern Weixelbraun färben/wan man die gar wohl außgepressten Bälge in dem Wasser siedet / daß man an Zucker gießt/biß es die Farbe annimbt.

485. Citroni-Schallen einzumachen.

**D**ie Citroni muß man langlecht oder rund spalten / und 9. Tag im frischen Wasser ligen lassen/alle Tag in ein frisches Wasser legen/mit der Hand von ein Geschirr in das andere legen/ hernach setzt man in ein groffen Beck ein Wasser über/und laß sieden / man salz das Wasser so vil / als man ein Fleischsuppen salzt/und wan das Wasser sied/ so legt man den Citroni darein/und laß ihn zimlich wol sieden/so vil man ihn waich oder hart haben will / und nachdem legt man ihn wieder in ein frisches Wasser / laß ihn ein halbe Stund ligen/und legt ihn in etliche frische Wasser allzeit über eine halbe Stund 3-oder 4mal/hernach legt man ihn auf ein saubers Tuch/ daß



daß er wol abtrücket / und legt ihn hernach in das Hasen, oder Geschirr / darin man ihn haben will; den Zucker sied man auch unterdessen / man läutert und sied ihn / und gießt vil Wasser darauß / daß er gar dün ist / und gießt ihn / wan er kalt ist über den Citroni / und schwärt den Citroni ein wenig / daß der Safft darüber gehet / und über den andern oder dritten Tag sied man den Safft wieder / aber nur gar wenig / daß er nur nit bald dick wird ; den Zucker oder Citroni haben wir nie gewogen / sondern nach Geduncken genohmen / daß nur der Safft allzeit wol darüber geht / den Safft kan man so lang sieden / bis man sihet / daß er gar wol in den Citroni ist gegangen / hernach darff man ihn nicht mehr so oft sieden.

## 486. Wie man das Citroni-Kraut machen soll.

**E**rstlich schneid ich den Citroni in die Größe / wie es mich gedunckt / und daß fein schön langlechte Schnitzl werden / hernach thue ihn in ein Hasen und salz ihn gar wol / gieß ein Wasser daran / daß über den Citroni geht laß über Nacht also stehen / hernach sied ihn in einem Wasser / aber nicht gar zu vil / wan er anfangt ein wenig durchsichtig zu werden / so thue ihn vom Feuer / und seyhe das Wasser ab / schütt ihn also in ein Schaff frisches Wasser / das thut den Citroni wieder resch machen / und laß alle Stund ein frisches daran tragen / den anderten Tag leg ihn auff ein saubers Tuch / daß er hübsch abtrücket / und läutere einen Zucker / den gieß kalter darüber / laß ihn ein Tag also stehen / den anderten oder dritten Tag / so sied den Zucker wieder / muß aber ein Stück Zucker daren legen / das thue zweymahl nacheinander / sonst wird der Safft zäch / wan alsdan der Citroni nicht mehr wässerig wird / und der Zucker die rechte Dicke hat / so darff man ihn nimmer sieden.

## 487. Den blätleren Citroni zu machen.

**E**rstlich schneid den Citroni Spaltenweiß / daß das Saure herauß komt / und die Spältl thue in ein Geschirr / salze sie / gieß Wasser daran / laß über Nacht daran stehen / hernach seyhe das Wasser herab / leg sie in ein anders / und alle Tag zweymal frisches Wasser / laß sie 3. Tag also stehen / alsdan wög sie / und nimb auff ein Pfund ein Viertel Zucker / darauß schütt ein halbes Seitel Wasser / und läutere ihn / den Citroni aber laß in ein Wasser sieden / doch nicht zu vil / thue ihn geschwind in ein frisches Wasser / und so etlichmal abgefrischt / alsdan abgetrückt / und in Zucker geschütt / zimlich lang / bis er schön durchsichtig wird.

## 488. Wie man die geschabene Citroni macht.

**N**imb den Citroni / reib ihn an ein Ribeyßen / bis an das Sauere / hernach wög ihn / binde ihn in ein sauberes Tuch / und übersied ihn in ein saubern Wasser / daß das Bittere davon komt / auff 1. Pfund Citroni muß man nehmen 3. Pfund Zucker / den muß man läutern / auff 1. Pfund Zucker

der/ein Seitel Wasser gießen/muß ihn sieden lassen/biß er sich spint/hernach laß ihn ein wenig kühl werden/thue den Citroni darein/und zerrühre ihn / daß er nicht knoppert wird oder bleibt/hernach muß ihn wieder sieden/biß er sich vom Beck schelt/hernach kanst ein Lemoni/safft hinein drucken / daß er ein wenig fürschlägt / und in Latwerg: Gläßl einfüllen / wilst du ihn aber in Dorten oder Kräpfel machen/so nimb auff das Pfund Citroni 5. Viertel Zucker/und in Gläser gethan.

489. Wie man die gehächelte Citroni machen thur.

**D**en Citroni hächelt man gar auff einer kleinen Hächel / und waicht ihn 8. Tag / alsdan läutert man den Zucker gar dün wie ein Wasser / und legt den Citroni auff ein Tuch/aber nur so lang daß der Zucker sieden thut/dan sonsten wird er gar zäch/ und laß ihn 2. Sud thun/darnach gleich heraus / dan wan er lang sieden thut wird er weiß / aber den Safft sied man recht an die Statt/dick wie man ihn haben will / gieß ihn darüber / mit einem Papier zugedeckt / aber nicht verbunden.

490. Pomeranschen Citroni und Rosmarin:Blähe frisch einzumachen.

**I**n die Blähe noch zugethan/gleich frisch von dem Baum/seh ein Wasser über / und wans über und über sied / so wirff die Blähe darein/laß noch drey gute Sud damit thun/ hernach seyhs mit dem heißen Wasser in ein gang frisches/laß aber nicht lang darinnen ligen / daß sie schön weiß und durchsichtig seynd/ so thue sie auff ein sauberes Reiterl / nimb ein zweyfaches Tuch/und schüts darauff/ daß wol abtrüeknen / und mit einem Tuch zugedeckt/unterdessen kanst du einen Zucker zimlich dick sieden/wie man ihn sonsten zu dergleichen Sachen sied/ wan die Blähe schon trucken / kanst sie wieder auff ein Tuch legen / hernach thue es in ein Glas / schüt den Safft kalt darüber / die ersten drey Tag muß er alle Tag gefotten werden / und Zucker nachgelegt / sonsten werden sie gleich wässerig / hernach den dritten Tag schaue/ ob sie die rechte Dicke haben/so seynd sie gut.

491. Ganze Hözepetschen einzumachen.

**D**ie ganze Hözepetsch laßt man an den Sträußlein / macht ein Schnidl nach läng in die Beer/und thut die Kerndl und das Rauche sauber heraus/laß also an den Sträußel hencken/richts in ein Glas/und gieß ein geläuterten Zucker darüber/ in 3. biß 4. Tagen gießt man den Zucker wieder ab/und legt ein Brocken darzu/last ihn sieden/und alsdan kalter wider auf die Hözepetsch gossen/diß kan 3-biß 4mal also geschehen/ so seyn sie fertig. NB. Die ganzen Weinschärling an Sträußel in macht man auch also.

492. Die grünen Agres und Zwespen einzumachen.

**D**ie Agres nimbt man wie sie halb zeitig seyn / löß die Kerndl subtil heraus/

auff / laß in einem Kupffernen Geschirz sieden / in demselben Wasser über Nacht stehen lassen / des andern Tags die Agres in ein Glas gethan / und geläuterten Zucker darüber gossen / in 3. Tagen wider abgossen / ein Brocken Zucker nachgelegt / und diesen geläuterten Zucker wider auff die Agres gegossen / diß kan auch 3. biß 4. mahl geschehen / so seynd sie fertig. NB. Die grünen Zwespen werden auch also gemacht / allein sie müssen ganzer gesotten werden / und nichts aufgelöst.

493. Die Weixel / Ribesel / Dienel / und dergleichen in Zucker einzumachen.

**M**An nimbt ein Pfund Zucker / den läutere mit ein Seidl Wasser / darzu nimbt 1. Pfund schöne Spanische Weixel / stuz halbem Theil von den Stengl / legß in den geläuterten Zucker / laß sieden / so lang biß sie schön weich werden / alsdann in einen erdenen Weidling über Nacht stehen lassen / des andern Tags die Weixel abgestehen / die Sulz noch einmahl gesotten / und die Weixel in die heisse Suppen gelegt / hernach überühlen lassen / und in die Gläser gefüllt. NB. Also auch die Umarellen / die Marillen / Pfersich / Ritten-Spalten / und dergleichen Frucht / machet man auch also / allein was dergleichen grössers Obst / nimbt man auff ein Pfund 5. Viertel Zucker / und laßt desto besser sieden.

494. Die Zwespen auff die Confect-Schaalen zu machen.

**K**stlich nimbt schöne grosse und wohlzeitige Zwespen / und richt es hübsch in einen weiten Weidling / oder dergleichen Geschirz hinein / die Stingl in die Höhe / hernach läutert man den Zucker nach Geduncken / daß die Zwespen bedeckt werden / wann er also hübsch dick gesotten ist / so schütt man ihn siedheisser darüber / und laßt darauff stehen / solcher Zucker muß 2. oder 3. mahl also gesotten werden / biß daß man sieht / daß die Zwespen schön groß angeloffen seyn / hernach trückert man dieselben an der Sonnen / oder in einem ganz kühlen Ofen / besträhe es mit ein wenig Zucker / und legß in die Schallen zum Gebrauch.

495. Muscatnuß einzumachen.

**M**uscatnuß / die schön und gut seyn / legß in guten Wein acht Tag / darnach durchsuchß wohl mit Nadeln / und gieß wider ein starken frischen Wein daran / also laß mehr 8. Tag ligen / dann so waich es 3. Tag ins Wasser / und alle Tag ein frisch daran giessen / dann gieß ein geläuterten Zucker darüber.

496. Allant-Wurzen einzumachen.

**S**chneid sie nach der Breiten zu Stücken / sied sie in einem Wasser / biß sie sich durchgreiffen lassen / laß es übertrückern / gieß geläuterten Zucker daran / seyh ihn oft ab / wie den Citronen / so bleiben sie schön und gut / und seynd gut zum Herken.

## 497. Imber einzumachen.

**N**imb schöne Benedische weiße Imber / schab die allenthalben sauber / gieß ein scharffe Laugen daran / laß darin 8. Tag ligen / alsdann durchstichs mit Pfriemen / gieß wider frische Laugen daran / laß darin ligen 14. Tag / biß sie weich werden / alsdann wohl aufgewaschen / in ein frisches Wasser gelegt / und alle Morgen ein frisches / biß die Laug herauß kombt / dann laß es über Nacht in den Tüchern trücker / und gieß ein geläuterten Zucker darüber / ich laß es allemahl ein Sud thun / duncßt mich besser zu seyn / doch mag mans also auch versuchen.

## 498. Wällische Ruß einzumachen.

**N**imb an St. Johannes-Tag die Ruß ehe sie holzig werden / durchstich sie mit einer Nadl wohl durch und durch vilmahl / laß 14. Tag in einem Wasser ligen / alle Morgen ein frisches dar auff gegossen / das alte Wasser weg gethan / wann sie weich genug worden / magst du es über Nacht trücker / und ein geläuterten Zucker darüber gießen / kalt wie über die Citroni / und offt wider gefotten / daß der Zucker in einer rechten Dicken bleibt / schwär sie wohl / man mag auch in Hönig also einmachen / und mit guten Gewürz bestecken / alles zusammen in ein messingiges Beck / und laß es ob den Kohlen sieden / biß es gestockt / und auff dem Papier nimmer durchschlägt / so thue es in Schachteln / oder Glas.

## 499. Pomerantschen und Lemonischäller.

**N**imb die Schäller / schneid sie deines Gefallens / wässers 8. Tag in frischen Brunnenwasser / alle Tag ein frisch daran gossen / darnach schneid das Weiß gar schön darvon / läuter dann den Zucker nicht zu dick / gieß ihn kalter darüber / zuvor aber sied die Schäller in siedenden Wasser zimbligh / und gieß kaltes Wasser daran / und trücker ehe du den Zucker daran gießt / wann man den Zucker dick macht / so zieht er die Schäller zusammen / wann er 3. Tag daran gestanden ist / so sied den Zucker wider daran / wann der Zucker wider gar din daran wird / sied ihn wider / gieß ihn aber allzeit kalter daran.

## 500. Zimbör-Marschällen.

**N**imb ein gestoffenen Zucker / der aber gefähet ist wie ein Mehl / thue ihn in ein Pfändl / nimb ein außgedruckten Zimbör-Safft / schütte ein Bißl umb das ander in den Zucker / biß daß über und über geneht ist / alsdann seß ihn auff die Glut / biß es will anfangen zu sieden / alsdann nimb es weg / nim ein Brettl / das schon gemacht ist darzu / neß es ein wenig ein / schütt diesen angemachten Zucker darauff / ein 2. Messerrucken dick / laß es kalt werden / alsdann schneide die Marschällen herab / und hebs auff / wilt du Lemonisafft und klein geschnittene Lemonischäller darunter nehmen / so stehts bey dir / die Ribezl und Weinschärling Marschällen seynd eben also zu machen / als

als daß du kein Lemonsafft darunter nehmen darffst / weil sie ehe sauer seynd / aber Lemonschäller kanst du darunter nehmen / wann du wilt.

501. Den durchsichtigen Rosen-Zucker zu machen.

Nimb ein halb Pfund Rosen / die abgesehritten seyn / auch die schön roth seynd / und ein Pfund Zucker / thue es in ein Mörser / so oft ein Leg Zucker / so oft ein Leg Rosen / und stoß gar klein / darnach thue es in ein messingenes Beck / und gieß ein wenig Rosen-Wasser daran / druck ein Lemonsafft darein / so wird er fein roth / rühr ihn also über ein Glüt / aber nicht lang / so ist er fertig.

502. Weinschärling-Marschällen.

Nimb der frischen Weinschärling / brock sie von dem Stengel ab / presse den Safft darauß / und thue ihn in ein verglasirtes Geschir / darnach nimmb deß schönsten Canari-Zucker / zerschlag ihn mit einem hölzern Hammer oder Schlegl / in der Größ als ein Hanf- oder Hirsch-Körn / und eines Theils ein wenig kleiner / darnach thut man den zerschlagenen Zucker ein halb Pfund in ein verglasirte Schüssel / gieß den außgepressten Safft darüber / rühr ihn mit einem Schmalz-Brettl in 2. Finger breit stäts durch einander / so lang biß der Zucker durch und durch naß ist / gleich wie ein fester Taig zu den Semmeln / darnach müßet ihr andere kurze Brettl haben / und hebt darnach ein nach dem andern auß der Schüssel / wie bewust / und legt es nacheinander auff ein zinnen- oder auff ein kupffern Blech / laß es also gemach in einer zimblischen warmen Stuben trücken / und wann sie nun trücken genug werden / so ziebet ein Stuck nach dem andern herunter / und wann sie nicht wollen herunter gehen / so haltet das Blech beederseits auff ein Glut / so lang biß es erwarmet / alsdann werden sie herunter gehen / darnach thut sie in ein außgefütterte Schachtl / setet sie in ein Kästl / daß sie nicht zu feucht oder zu warm stehen / so behalten sie ihre Rötze und natürliche Farb / und bleiben kräftig.

NB. Deßgleichen kan man von Lemoni-Safft auch solche Strizel oder Marschällen machen / und sonderlich von allen / was da sauer ist.

503. Galanteria-Kräppfel von Zucker.

Nimb Mandl so viel du wilt / schwel und ziehe ihnen die Haut ab / stoß so klein als wie Mehl / gieß immer ein Wasser nach / daß nicht öhlig werden / doch nicht gar viel / stoß darnach ein geribenen Zucker unter die Mandel / auch nicht gar zu vil / nimmb darnach die Mandel in ein messingene Pfann / und trückers auff ein kleinen Glüt ab / sträbe ein Zucker auff ein Bret / und thue die abtrückerten Mandl darauß / würgs mit Zucker zusammen / als wie ein Taig / walge ihn auß zu ein Blät / doch nicht allen auff einmahl / füll eingemachte Sachen darein / schlag den Taig darüber / und rührs umb und umb ab / bchs in einer Dortenpfann / wanns übertrückert

seynd/ mach das Zucker:Eyß darauff/ und thue es wider in die Pfann/ bis daß das Eyß in die Höhe ziecht/ so seynd sie fertig.

504. Zobelshaiten zu machen.

Nimb 1. halb Pfund Mandel/ 1. Biering stoß groblecht / und den andern Biering schneid klein stiftlet/ gieß etliche Tröpfel Wasser daran/ und gestoffenen Zucker/ so vil / daß süß wird / schneid ganz viereckte Blättl von Oblat/ schmirß darauff/ dick als ein Messerruck/ du mußt Lemonischäller auch darunter mischen/ laß bachen / daß ein wenig braun wird / überstreichs mit Zucker:Eyß/ laß wider bachen/ daß das Eyß wol abgezogen ist.

505. Die Böhmischen Bussel zu machen.

Nimb ein Pfund des schönsten Zucker / sähe ihn durch ein enges Sieb / nimb von 2. Uyrn die Clar/ klopffs wohl ab / druck von einem Lemont den Saft darunter/ wann er aber gar safftig/ so nimb ihn nicht gar/ schneid die Schäller gar klein darunter/ mache also ein festen Zaig an/ der sich würgen laßt / doch nicht gar zu fest/ mache Kügel darauß / wie die Schüß/ Kügel / bache sie in einer Dorten-Pfannen fein kühl / daß oben und unten gleiche Blut seye.

506. Aufgeloffene Tschokolada.

Etlich nimb ein halb oder ganz Pfund Tschokolada/ reiß schön klar zu Mehl/ wie auch ein Zucker/ thue es in ein glasirten Weidling/ schlag Uyrklar daran/ so vil daß ein Zaig wird/ der sich walgen laßt/ thue ihn auff ein Bret/ strähe untersich gefähten Zucker/ daß sich nicht anlegt/ mach darauß Lebzelt/ Bussel/ nach deinem Gefallen/ kanst auch in allerhand Wödl drucken/ wilst/ kanst es auff Oblat legen/ und in einer Dortenpfan kühl bachen/ oben wenig/ untersich aber mehr Blut/ wann du aber nicht wilst/ so bestreich das Blech in der Dorten-Pfann mit Wachs/ leg darnach die Sachen darauß/ und bachs kühl wie oben/ hernach laß kalt werden / so ledigen sich die gemachte Sachen sehr ab.

507. Springel zu machen.

Nimb 1. Pfund Zucker/ stoß und sähe ihn/ nim 24. Loth Mehl/ misch darunter/ nimb Zimet/ Nägel/ Muscatnuß und Lemonischäller/ schneids so klein als du kanst / misch es auch darunter / machs an mit Uyrklar und Lemonisaft / mach den Zaig so dick als du kanst/ knöt ihn wohl ab/ walg ihn auß am dinnesten/ wie ein Papier/ druck auff einer Seiten den Wödl/ laß ein par Stund stehen/ darnach bachs Semelbraun / laß kühl werden/ überstreichs mit einem Zucker:Eyß / leg es wider in die Dorten-Pfannen/ daß das Eyß Blattern gibt/ laß kühl werden.

508. Wie man die Bauren-Krapffen machr.

Nimb 2. ganze Uyr/ und 3. Dotter in ein Hasen/ und klopffs wohl ab/ nimb ein halb Pfund Zucker auch in den Hasen / und klopff eine gute halbe

halbe Stund/ nimb grob gehackte Mandel 4. Loth/ und lang geschnittene Citronischäller/ auch Muscatblühe und Mehl so vil/ daß ein dinnes Taigl wird/ darnach nichts mehr gerührt/ und auff Oblat gelegt/ mit Mandel bestreht und bachen/ oben mehr Blut als unten.

## 509. Musquerirer Brod.

Nimb 1. halb Pfund Hönig/ selbiges schön geläutert/ Nägerl/ Zimet/ Zimber/ Pfeffer/ Coriander/ jedes 1. Loth/ Muscatnuß/ und von 2. Lemoni die Schäller/ diese Stück alle groblecht geschnitten/ und in das warme Hönig gethan/ und ein wenig mit dem Gewürk siedem lassen/ darnach nimb Bach-Mehl/ thue es unter das Hönig und Gewürk/ mach ein festen Taig an/ knöt ihn wohl ab/ leg ihn in ein Dorten-Pfannen/ laß ihn 3. oder 4. Stund bachen/ oben mehr Blut als unten.

## 510. Geröste Mandel.

Nimb 1. Mandl in ein Messinges Beck/ setz auffß Feuer/ laß rösten bis sie gang dürr und hart werden/ man muß es allzeit umbwenden/ daß sie sich nicht verbrennen/ schütt selbige auff ein saubers Tuch/ wische sie ab/ daß kein Staub darauff bleibt/ nimb 3. Viertel Zucker in ein Beck/ gieß ein halb Seitel Wasser daran/ laß ihn siedem bis er wohl schwimmet/ thue die gerösten Mandel hinein/ laß mit dem Zucker wohl rösten/ bis er sich wohl an die Mandel legt/ als ob sie candirt seyn/ als seynd sie fertig.

511. Wie man die Grün-Päztl/ oder Lebzelt-Lauber macht/ oder was man will/ von Mandel/ oder Pistazi-Taig.

Nimb gestoffene Mandl ein halb Pfund/ auch so viel gefähten Zucker/ nimb darvon ein Viertel Zucker unter die Mandl/ und in einem Beck abtrücknet/ alsdann nimb den andern Zucker zum trückern und außmachen/ auch ein abgeklopffte Ayrklar darunter/ und damit abgemacht/ man macht den Taig mit Spenat/ man muß schön Spenat nehmen/ und lassen siedem/ alsdann dasselbige Wasser hinweg gegossen/ und in frisches Wasser gelegt/ und außgebalgt/ und unter die Mandel gestoffen/ nicht gar zu viel/ daß rechte Farb hat/ unten und oben ein Eyß/ und bachen/ auch oben mehr Blut als unten.

## 512. Päztl zu machen.

Nimb ein Pfund Zucker/ ein Pfund schönes Mehl/ Zimet 2. Loth/ Nägerl ein Loth/ von 3. Lemoni die Schäller/ dieses alles untereinander gethan/ darnach schlag 6. frische Ayr daran/ und arbeits ab/ doch nicht gar zu fest/ mache Kügerl darauff/ legß auff ein Blech/ so zuvor mit Wachs bestreichen/ aber wider mit einem Tuch sauber abgewischt ist/ wachß fein braun ab/ so seynd sie fertig und gut.

## 513. Marillen-Pägl.

**N**imb 6. Pfund Marillen/sieds in Wasser so lang/ biß ihnen anhebt die Haut abzugehen/schälts sauber/thue die Kern herauß/treibs durch ein weites Sib/nimb 1. Pfund Zucker/gieß 1. Seitel Wasser darauß/laß ihn sieden/biß die dicke Tropffen herab fallen/thue die durchschlagene Marillen hinein/laß es sieden/biß es sich wohl vom Beck abschället/thue gefähten Zucker darein/übertrückers über dem Feuer/walge groffe Flecken auß/drucke runde Lebzelten darauß

## 514. Wie man die Weichsel zu dem Gebratnen einmacht.

**N**imb schöne zeitige Weichsel die nicht mailig seynd/wische sie sauber ab/thue die Stingl darvon/legß in ein Glas/so oft ein Leg Zucker/so oft ein Leg Weichsel/biß es voll ist/man muß es aber wohl zuckern/hernach gieß ein guten Wein/Essig daran/daß der Essig über die Weichsel gehet/binds zu/stich mit einer Spenadl Löchl darein ins Papier/laß den ganken Sommer an der Sonnen stehen/sie bleiben ganz vollkómen/und seynd gar gut zu den Gebratnen/auch in hitzigen Kranckheiten gut zu den Labungẽ.

## 515. Das Genuesische in die Mödl von Zwespen.

**M**an soll über die Zwespen ein heißsiediges Wasser gießen/und ein Viertelstund stehen lassen/so lassen sie sich die Häutl abziehen/darnach soll mans zu Spältl schneiden/zu 1. Pfund Zwespen 1. Pfund gelhten Zucker nehmen/in einem Beck auff einem Kohlfeuer sieden/biß es sich von der Pfann schält/darnach in bogene Mödl schlagen/und trückern.

## 516. Gemeine Piscotten.

**S**chlag zum Exempl 8. Uyr in eine tieffe Schüffel/schlag sie wohl durch-einander/1. Pfund gestoffenen Zucker/rührs untereinander.thue drey Viertelpfund Mund-Mehl darein/schlage es so lang/biß der Zaig weiß wird/dann je länger du den Zaig schlagest/je schöner die Piscoten werden/wann der Zaig genug geschlagen/so nimb die Piscoten-Mödel/die von weissen Blech gemacht seyn/klein und langlecht/eines halben quer Fingers hoch/bestreich sie mit frischen ungesalhenen Butter/der zerlassen ist/wann der Ofen fertig/so fülle die Formen mit Zaig/nimb Zucker der wol getrücknet/und klein gestoffen ist/bestraße si: damit/schieb sie geschwind in den Ofen/du mußt wohl Achtung geben/damit der Ofen nicht zu heiß ist/dann dise Bacherey ist in einem Augenblick verbrenit. Man muß den Ofen offen lassen/damit du allerweil kanst darzu schauen/wann sie dir allzubraun werden/so ziehe sie nach dem Ofen-Loch zu. Istß aber Sach/daß sie keine Farb bekommen wollen/so decke den Ofen zu/schawe doch oft hinein/daß sie nicht verbrenen. Nimb eine herauß/schawe ob sie genug haben/welches du sehen kanst/wann du eine entzwey brichst. Wann sie gebachen/so ziehe sie



sie geschwind auß dem Ofen/nimb sie alsobald weil sie warm seyn auß den Formen / wann der Ofen kalt worden / so setz sie auff Papier/ eines neben das ander/ schieb sie wider in Ofen/ damit sie trückeren.

## 517. Schnee-Piscotten von Zucker.

Nimb ein Viertelpfund clarificirten schönen Zucker/ laß ihn sieden / wie ein Syrup / oder wie ein Rosen-Zucker/ thue das Weiße von 2. Yhrn darzu/schlag es wol durcheinander/mache länglichte Häuffel auff Papier/ und bache es.

## 518. Pistazi-Piscoten.

Schälle die Pistazi in heiß Wasser/ stoß sie in einem Mörser/ mische sie unter den Zucker / welcher zu den Schnee-Piscotten angemacht ist / so werden sie schön grün.

## 519. Gemeine Marzepan.

Nimb die Mandel/ nemblich 1. Pfund die süß seyn/ schälle sie/ würff sie in klar Wasser / nimb sie auß den Wasser / lege sie in ein schön weißes Tuch/ damit sie trucken werden/ stosse sie in einem Mörser/ thue ein wenig Rosen-Wasser darunter/ damit die Mandeln nicht öblig werden/ du mußt die Mandel stossen / biß sie ganz klein werden wie ein Mehl / daß er auch zimlich fest wird/ wann die Mandeln gestossen / so thue weißen Zucker ein halb Pfund oder drey Vierting daren / stosse es wohl mit den Mandeln/ untereinander/thue das Weiße von einem Yh darzu/wann es wohl gesotten / so nimb es auß dem Mörser in ein zinnerne Schüssel/ thue es auff ein saubern Tisch / besträh es mit Zucker / und arbeite es mit den Händen. Theile den Taig in so viel Stück als du wilst / thue es in die Mödel / oder mach sonst Figuren darauß was du wilst / wilst du Dorten darvon machen/ so lasse es eines Thalers dick/ thue ihn in den Ofen/ laß ihn trückeren/ aber der Ofen muß ganz gelind geheitzt seyn/ er ist warm genug/ wann du die Pastetten außgezogen hast. Wann der Marzepan gebachen / so ziehe ihn herauß / mache das Eyß darüber/ wie vorhin vermeld/ setze es wider in Ofen/ und laß es außlauffen.

## 520. Von Pistazi-Marzepan.

Der Pistazi-Marzepan wird gemacht / wie die vorhergehende von süßen Mandi: weil es ganz grün ist/ kanst du allerley Sachen darauß machen/ wann du Mödel hast/ als grüne Arbeschädl/ Spargel/ Artischocken/ oder sonst was du wilst.

## 521. Haselnuß-Marzepan.

Die Haselnuß werden zum Marzepan zugericht wie Mandl / wornach du dich zu richten. Die Pastetten-Becker in Frandreich nehmen in ihre Marzepan und Macaronen ein wenig Mund-Mehl / das Weiß von Yhrn thun sie unters Eyß/ dieses machet ihren Marzepan bleich.

## 522. Türkisch Papier.

Nimb schönen weiß klein gefähten Zucker nach deinem Gefallen/ Lemony-  
nisaft seyhe durch ein Tuch/thue den Zucker in ein messingenes Beck auf  
ein Glut/ laß ihn wohl heiß werden/ gieß den Lemonyafft an den erhigten  
Zucker/ laß es zusamen sieden in der Dicke eines Kochs/ nimb Blumen nach  
deinem Gefallen/ schneids klein/ laß übertrückern/rührs darein/ leg bleche-  
ne Mödl auff ein Oblat/ gieß darein/wanns hart wird/ so thue es heraus.

## 523. Lemonadi.

Nimb auff ein Maß Wasser 6. safftige Lemoni/ druck den Safft darvon  
in das Wasser / und balgs auß / zuckers mit geläuterten Zucker / und  
kühl es ein.

## 524. Das Erdbör-Wasser zum trincken oder das Gefrorene.

Nimb 2. Pfund Erdbör/ 1. Maß Wasser/ zerdruck die Erdbör/fülls in  
ein Säckl / so von Beil-Leinwat gemacht ist / gieß von dieser Maß  
Wasser/ auff die Erdbör ins Säckl/ daß sein klar durchrint/ gieß alsdann  
von ein geläuterten Zucker darein / daß süß wird / und kühls wohl ein  
ins Eyß/ auch wohl biß recht geführht/ wann du wilst.

## 525. Das Gefrorene von Zirbernüßl / oder Pistazi.

Nimb 4. Loth Zirbernüßl / oder Pistazi/ wasch sauber/ von den Pistazi  
thue die Haut herab / stoß und treibs durch ein Sib / nimb ein Seidl  
Wasser/ und thue das durchgetribene in ein Säckl / gieß das Wasser dar-  
auff/ zuckers mit dem geläuterten Zucker/ und kühls ein. NB. Wann man  
will einkühlen/ daß es gefroren werd/ so nimbt man Eyß oder Schnee/ das  
Eyß klein zerschmettert / oder gestossen / und Salz darunter gemischt / so  
halts die Kälten/ daß nicht das Eyß oder Schnee zergethet.

## 526. Weichsel-Safft zum Weinabgießen.

Man nimbt die Weichsel so von Stinglen abgezupfft seyn/ stoffe sie in ei-  
nem steinern Mörser mit Kern und allen/ presß den Safft darvon auß/  
laß ihn ein paar Stund stehen/ daß sich das Dicke an den Boden setz/ auff  
ein Maß Safft nimbt man anderthalt Pfund Zucker/ und 1. Loth Zimmet/  
1. Loth Nägerl/ seyhe den Safft in ein langhalsetes Glas/ das Glas muß  
nur biß an Hals mit Safft seyn/ schlag den Zucker zu kleinen Stucken/ und  
das Gewürz thue schneiden/ thue dieses alles ins Glas zu dem Safft/ ver-  
mache das Glas wohl/ setz an die Sonn/ so lang sie Krafft hat/ es hat kein  
Gefahr/ wie lang es in der Sonnen stehen muß. Gieß unter den Wein / so  
hast Weichsel-Wein.

## 527. Wie man das Weichsel-Wasser macht.

Nimb 2. Viertel schön sauber abgezupffte frische Weichsel / darvon löse  
ein gute Hand voll Kern heraus / stoß solche in einem Mörser/ thue es  
zu den andern Weichseln/ zerstampffe selbige mit einem saubern hölzernen  
Stempffel/

Stempffel/ daß sie ganz zerdrückt seynd/ und safftig werden/ gieß 3. Maß  
Brunnenwasser darauff/ rühre wohl untereinander/ schütts in ein härinen  
Sack/ laß durchlauffen/ machs süß nach eines jeden Verlangen.

528. Wie man den Ribesl / und Weinschärling-Safft bereiten / und  
behalten soll über ein Jahr / damit man allerley  
Sachen färber.

**M**an soll die wohlzeitige Beerl von dem Stingel abbrechen / mit einem  
hölznen Stößel in einem erdenen Geschirz zermatschen/ darnach über  
ein Kohl-Feuer setzen/ und bey einer Viertlstund mit stättigen Zerstampf-  
fen sieden/ darnach in einen Wollen-Sack schütten/ und das lautere lassen  
durchtropffen/ dasselbe in einem zinen Standner so unten ein Büchsen hat/  
in einem Keller behalten/ und oben darauff Baumöl giessen.

529. Weixel-Safft / oder Ribesl und dergleichen zu machen /  
so man zum Abgiessen braucht.

**N**imb auff 1. Pfund Zucker 1. Maß außgepresten Safft / laß solchen  
aber vorhero etlich Stund stehen / biß er sich fest / hernach seyhe ihn  
durch ein saubers Tuch / und gieß ihn auff den Zucker / laß miteinander  
sieden / biß zu einem dicken Safft oder Zulep wird / also ist es fertig.

530. Zucker-Butter.

**N**imb frisch Butter so viel du wilt/ nimb gestoffene Mandl zimlich vil/  
rühre unter den Butter darnach rühr auch wohl Zimmet darein/ daß der  
Butter fein roth wird/ und Zucker daß er süß genug ist/ schlag ihn darnach  
durch ein saubers Reuterl / daß es gewürblet wird / ehe man den Butter  
aber durchschlagt/ setz ihm in Keller/ wann alles darein geknötten ist.

531. Krebs-Butter zu machen.

**E**rstlich nimb zimlich vil Krebsen / sieds ab in frischen Wasser/ hernach  
nimb von Krebsen die Schären und Schweiffel/ so zimlich viel seyn müs-  
sen/ löse das Fleisch herauß / zerstoß auff das kleinst/ nimb auff 1. halb  
Pfund frischen Butter/ 3. lebendige mittlere Krebsen/ stoß unter die obige  
zerstoffene Krebs-Schären/ alsdann nimb ein neue Reim / so vorhero mit  
Wasser abgebrannt ist/ setz auffs Kohl-Feuer/ leg das halb Pfund Butter  
in die Reim / schütt das Gestoffene darzu / und rühre stäts umb / laß eine  
Weil sieden/ hernach nimb ein Schüssel / und ein weißes Tüchl / seyhe den  
warmen Butter durch das Tüchl / setz an ein kühles Orth / laß ihn gese-  
hen/ brauche ihn nach Belieben.

Folget kürzlich beschriben die Ordnung / wie man  
sich im Essen und Trincken verhalten soll.

**M**an folget zwar dieser Ordnung gar wenig/ sondern ein jegliches Land  
gibt seine Speisen / wie es alldorten gebräuchlich / man hat es aber

nur darumben anhero gesezt / zu zeigen / wie es dem Menschen am nützlichsten und gesundesten wäre. Dahero soll man die Speisen / so din und leicht zu verdäuen / am ersten geben / als Suppen / Kehl / Spenat / waiche Ayes und dergleichen / und dises darumben / weilen selbige (wann man die groben Speisen vorhero genießet) nicht können unter sich kommen / dardurch der Magen verderbt wird / und keinen Ausgang hat / daß also eines mit dem andern verderben muß / deßgleichen sollen allezeit die warmen Speisen denen kalten vorgezogen werden. Man soll auch die Hünner / Kalbfleisch und Fisch vor dem Rindfleisch und Wildprät aufstragen.

Hippocrates und Galenus melden / daß man deß Tags 2. mahl essen solle / was aber Kinder und wachsende Persohnen / können wohl öftters essen / wie auch die Alten / dise aber jedesmahl wenig / man haltet aber darvor am gesundesten zu seyn / daß man deß Mittags nach Genügen / zu Abends aber sehr wenig esse / so soll man auch von einer Mahlzeit bis zu der andern sich der Speisen enthalten / damit sich selbige jedesmahl recht verkochen können / bey der Mahlzeit soll man oft und wenig trincken / zwischen der Mahlzeit aber gar nichts / dann sonst die Däuing deß Magens dardurch verhindert wird. Auff Suppen / starcke Bewegung / auff Zorn / und auff das Bad soll man nicht gleich trincken.

Nach der Mahlzeit gebrauche dich deß Obstts und Confects, doch nicht überflüssig deß Käß / obwohlen er härter Concoction, so schließt er doch den Magen / Galenus sagt : Daß der Käß / so eines mittelmäßigen Alter ist / am gesundesten seye ; Den Butter aber soll man jederzeit vor der Mahlzeit essen / der Rättig bekommt sehr wohl / wann er in der Mahlzeit genossen wird / nach der Mahlzeit verursachet er übel-rüchende Dünste / und Aufsteigen deß Magens. Nach vollbrachter Tischzeit soll man sein sanfftig hin und wider spaziren / auch so beliebt (aber nicht lang) ein wenig ruben.

### Register.

In welchem zu finden / was vor Speisen bey den vornehmsten Kranckheiten denen Patienten tauglich / man kan von disem eine oder die andere Speiß nach Belieben kochen.

**B**ey den Augen-Zuständen / seynd die Speisen wie bey der Hectica.

Bey den Apostem-Zuständen / wie bey der Dörr und Lungensucht.

Bey der golden Ader / wie bey der Hectica.

Bey der Angina / Halßwehe und Haßrigkeit / die Sulz von Kerblkraut / fol. 196. Num. 20. auß dem Arzney-Buch / noch eine fol. 197. n. 21. auß dem Arzney-Buch / darvon ein Löffel voll genommen / und in guter Suppen ohne Saltz getruncken. Item die Speisen / so bey dem Cathar zu finden.

Hey dem Abnehmen / und Schwindſucht / die Mandel-Suppen fol. 1. n. 1. die Kayſer-Gerſten fol. 7. n. 41. Piſtaſi-Suppen / fol. 8. n. 44. Gerſten-Schleim fol. 9. n. 55. Das Piſtaſi-Koch / fol. 10. num. 58. Hünner-Koch / fol. 15. n. 83. Das Butter-Koch / fol. 17. n. 94. Semmel-Koch / fol. 17. n. 96. Die Sulzen / fol. 196. n. 20. Item fol. 197. n. 21. auß dem Arzney-Buch. Item die Speiſen / bey der Hectica zu finden.

B

Hey der Brein / ſeynd anfänglich neben guten Suppen zu geben / die Kayſer-Gerſten / fol. 7. n. 41. Gerſten-Schleim / fol. 9. num. 55. wann etwas better wird / Mandl-Knödl / fol. 27. n. 145. Zupffte Knödl / fol. 28. n. 148. Weixel-Knödl / fol. 28. n. 151. laß die Zimmet auß. Aepffel-Knödl / fol. 29. n. 153. Schlick-Kräpfel / fol. 29. n. 155. Das Speiſel fol. 39. n. 210. Die Würſt / fol. 40. num. 212. Das Panödl / fol. 40. n. 215. Spenat / fol. 41. n. 218. laß das Gewürz auß. Zucker-Sträubel / fol. 47. n. 251. Salbey-Küchel / fol. 53. n. 283. Gebachene Urbes / fol. 56. n. 294. Schnee-Ballen / fol. 57. n. 300. Gebachene Roſen / fol. 57. n. 302. Speiß von Karpffen-Zungen / fol. 91. n. 432. Speiß von Hechten-Leber / fol. 91. n. 433. Fleck von Fiſch-Magen / fol. 91. n. 434. laß von dieſen drey Speiſen das Gewürz auß. Item die Speiſen / ſo bey den hitzigen Kranckheiten zu finden.

In Bruſt-Zuſtänden / wie bey dem Cathär.

Hey Blähung der Geſchwulſt / Weixel-Suppen / fol. 6. num. 35. Weinbeerl-Suppen / fol. 7. n. 43. Gerſten-Schleim / fol. 7. n. 55. noch einer fol. 10. n. 56. Kräuter-Suppen / fol. 34. n. 180. Aepffel-Koch fol. 13. n. 71. Das Wein-Koch / fol. 14. n. 81. Zwepfen-Muß / fol. 15. n. 82. Die Knödl von jungen Hünner-Fleiſch / fol. 27. num. 146. Gedämpfte Hünnel / fol. 35. n. 188. Die Küchl / fol. 51. n. 237. Aepffel-Strauben / fol. 53. n. 281. Genueſer Marck-Paſtettl / fol. 63. n. 323.

In Blarrern / alten Leuthen und Kindern / Haber-Suppen / fol. 7. n. 38. Kehl-Suppen / fol. 9. n. 51. n. 52. Die Ruben-Suppen / fol. 9. n. 54. Gerſten-Schleim / fol. 9. n. 55. fol. 10. n. 56. Das braune Mueß / fol. 14. n. 77. Die gebachene Feigen / fol. 50. n. 263. Wann die Blattern anfangen abzuheylen: Zwepfen-Koch / fol. 15. n. 82. Kayſer-Gerſten / fol. 7. n. 41. Zupffte Knödl / fol. 28. n. 148.

C

Hey den Contracturn / wie bey den Glider-Zuſtänden.

Hey dem Cathär / die Haber-Suppen / fol. 7. n. 38. Die Kehl-Suppen / fol. 9. n. 51. n. 52. Die Ruben-Suppen / fol. 9. n. 54. Der Gerſtenſchleim fol. 9. n. 55. fol. 10. n. 56. Bierſuppen / fol. 2. n. 5. Kayſer-Gerſten / fol. 7. n. 41. Das braune Mueß / fol. 14. n. 77. Capaun-Müßl / fol. 12.

## Register.

num. 65. Aufgeloffene Faim: Koch/ fol. 16. n. 88. Butter: Koch/ f. 17.  
 num. 64. Spanische Aepffel: Koch/ fol. 17. n. 95. Rosen: Koch/ fol. 18.  
 num. 97. Item die Sulgen so in Urkney: Buch fol. 196. zu finden. Die  
 Mandl: Knödl/ fol. 27. n. 145. Schlick: Krappffel/ fol. 29. n. 155. Die  
 Kräuter: suppen/ fol. 34. n. 180. Gefüllter Kehl/ fol. 39. n. 207. Speiß  
 von Brüsel/ fol. 39. n. 210. Das Speißel/ fol. 40. n. 214. Der Spenat  
 fol. 41. n. 218. laß das Gewürk auß. Gefüllte Hünier mit Mandel  
 / fol. 43. n. 230. Zucker: Sträubel/ fol. 47. num. 251. Venueser  
 March: Pastettl/ fol. 63. n. 323. Spenat: Dorten/ fol. 75. n. 355. Ge  
 füllte Grundel/ fol. 87. n. 407. Die drey Speisen/ fol. 91. n. 432. 433.  
 434. Der Pinat: Zucker/ fol. 99. n. 454. auch was auffser deß Gewürk  
 und candirten Zucker gemacht wird.

### D

Bey der Dörz und Lungen: suchte / die Mandel: Suppen / fol. 1. num. 1.  
 Pistazi: Suppen/ fol. 8. n. 44. Gestoffene Hünier: und Capauner: sup  
 pen/ fol. 8. n. 47. laß das Gewürk auß. Item die Speisen so bey dem  
 Catharz / auch bey der Hectica zu finden / auch die Sulgen so im Urk  
 ney: Buch / fol. 160.

Bey dem Dampf / die Weinbör: suppen / fol. 7. num. 43. Das braune  
 Mueß / fol. 14. n. 77. Das Zwespen: Koch / fol. 15. num. 82. Das  
 Weinbör: Koch/ fol. 16. n. 89. Der Spenat/ fol. 41. n. 218. Die Ge  
 bachene Feigen/ f. 50. n. 263. Gebachene Zibeben/ f. 54. n. 287. Item  
 die Speisen so bey dem Cathar.

### F.

In Fieber: Zuständen: Die Mandl: Suppen / fol. 1. n. 1. Die Pistazi  
 Suppen/ fol. 8. n. 44. Kayser: Gersten/ f. 7. n. 41. Der Gerstenschleim/  
 fol. 9. n. 55. Semmel: Koch/ fol. 13. n. 69. Das Müßlein/ f. 14. n. 78.  
 Das auffgeloffene Faim: Koch/ f. 16. n. 88. Lemont: Koch/ f. 16. n. 90.  
 Zupfte Knödl/ f. 28. n. 148. Die Schlick: Krappffen/ f. 29. n. 156. Ge  
 machte Manrachen/ fol. 37. n. 197. Knödl/ fol. 41. n. 217. Item die  
 Speisen wie bey der Hectica ohne der selben worzu Milch kombt.

Bey der Fraiß und Zinfallend: Das Umbra: Koch/ fol. 16. n. 91. Das  
 Rosen: Koch / f. 18. n. 97. Die Speiß von Hirsch: Gewerh/ fol. 37. n.  
 202. Item die Pafesen fol. 56. n. 298.

In übrigen Feuchrigkeiten deß Leibs: Die Weinsuppen/ fol. 2. n. 6. 7.  
 Das Wein: Koch/ fol. 14. n. 81. Citroni: Koch / fol. 10. n. 57. Item  
 die Speisen so bey der Wasser: suchte angezogen werden.

Bey denen Franzosen: Die Kayser: Gersten / fol. 7. n. 41. Capaun:  
 Müßl/ fol. 12. n. 55. Das Müßl/ fol. 12. n. 67. Das Lungen: Koch/  
 fol. 14.

fol. 14. n. 76. Das Müßlein/ fol. 14. n. 78. Hünner-Koch/ fol. 15. n. 83. Dotter-Muß/ fol. 18. n. 100. Item die Speisen so bey den Glieder-Zuständen.

**Bey der Gelbsucht: Wie bey der Gall und Leber-Zuständen.**

**Bey der Gall: Die Kayser-Gersten/ fol. 7. n. 41. Das Citroni-Koch/ f. 10. n. 57. Agraß-Koch/ f. 11. n. 63. Lemoni-Koch/ f. 16. n. 90. Das Faimb-Koch/ f. 16. n. 88. Weixel-Koch/ f. 18. n. 99. Gefüllte Weixel-Semmel/ f. 26. n. 138. Die zupfften Knödl/ f. 28. n. 148. Die Weixel-Knödl/ fol. 28. n. 151. 152. Die Speiß/ fol. 40. n. 214. Die Würstel/ f. 41. n. 217. Der Spenat/ f. 41. n. 218. Der gebachene Salve/ f. 52. n. 276. Gebachene Weixel/ f. 46. n. 247. Aepffel-Strauben/ fol. 53. n. 281. Die Weixel-Dorten von Butter-Taig/ fol. 58. n. 309. Speiß von Hechten-Leber/ f. 91. n. 433. doch muß in allen Obst-Speisen von Zucker gar wenig genommen werden.**

**In Glieder-Zuständen: Die Mandel-Suppen/ fol. 1. n. 1. Pistasisuppen/ f. 8. n. 44. Das Gestoffene/ f. 8. n. 46. 47. Das Capann-Müßl/ fol. 12. n. 65. Das Mandel-Milch-Koch/ fol. 13. n. 70. Das Koch fol. 15. n. 86. Die gefulgte Milch/ fol. 19. n. 102. 103. Die Knödl/ f. 27. n. 146. Zupffte Knödl/ fol. 28. n. 148. Die Speiß/ f. 39. n. 210. 211. Item fol. 40. n. 214. Die Rahm-Krapffen/ fol. 48. n. 254. Genueser March-Pastetl/ fol. 63. n. 323. Kleine Pastetl/ fol. 67. n. 335. Die March-Dorten/ fol. 75. n. 356.**

H

**In hitzigen Kranckheiten: Anfangs gute kräftige Suppen von Capaunen/ oder mit Hirsch-Horn-Sulz vermischt/ die Sulz suche im Arhney-Buch/ fol. 294. Das Citroni-Koch/ f. 10. n. 57. Das Agraß-Koch/ f. 11. n. 63. Das Lemoni-Koch/ f. 16. n. 90. Das Weixel-Koch/ f. 18. n. 99. Das Uyr-Kraut/ f. 29. n. 157. Die Speiß/ fol. 37. n. 202. Die Mandel-Krapffen/ f. 45. n. 245. Die Kuchel/ fol. 51. n. 273. Das Ponödl/ f. 40. n. 215. Die Würstel/ f. 41. n. 217. Spenat/ f. 41. n. 218. Die Pastetl/ f. 64. n. 324. Die Weixel/ f. 116. n. 514.**

**In der Hectica Dör: oder Abnehmen: Die Sulzen so zu finden im Arhney-Buch/ fol. 160. 196. 197. Das Gestoffene von Hünnern/ f. 8. num. 46. Kayser-Gersten/ fol. 7. num. 41. Gersten-Schleim/ fol. 9. num. 55. Die Kräuter-Suppen/ fol. 34. num. 180. Zeller-Suppen fol. 34. num. 179. Krebs-Koch/ fol. 11. n. 59. Das Capauner-Müßl/ fol. 12. n. 65. Das Mandl-Milch-Koch/ fol. 13. n. 70. Das Muß von Avern und Milch/ fol. 13. n. 72. Das Weinbör/ Koch/ f. 16. n. 89. Die gefulgte Milch/ fol. 91. n. 102. 103. Krebs-Sulz/ fol. 23. num. 125.**

## Register.

gefüllte Artischocken/fol. 39. n. 209. Die Speiß/fol. 39. n. 210. n. 211. Würffel für einen Kranken/fol. 40. n. 212. Schlick-Kräpffl von Krebsen/fol. 29. n. 156. Mandl-Pastetten/fol. 70. n. 341. Schild-Krotten/fol. 89. n. 419. Die gehackten Schnecken/f. 90. n. 424. Das Krebs-Schmalz-Koch/fol. 91. n. 431. Speiß von Karpffen-Zungen/fol. 91. n. 432. Die Mandl-Sulz/fol. 23. n. 121. Bianco Mangiare Dorten/fol. 76. n. 361. Milchram-Dorten/fol. 78. n. 365.

### K

**Vor die Kindelberherin:** Die ersten 8. Tag sollen sie kräftige Hünner- oder Capauer-Suppen trincken / die andern 8. Tag können sie sich gebrauchen das Müßlein / fol. 14. num. 78. Hünner-Koch / fol. 15. n. 83. Butter-Koch/fol. 17. n. 94. Zupffte Knödl/f. 28. n. 148. Die übrige Zeit Schlick-Kräpffel von Krebsen/fol. 29. n. 156. Maurachen/fol. 37. n. 179. Das Wällische Ponabl / fol. 40. n. 215. Würstel von Brünner-Zwespens/f. 41. n. 217. Das Speißl von einem Kalbs-Hirn/f. 40. n. 214. Spenat/f. 41. n. 218. Hünner mit Mandl gefüllt/f. 43. n. 230. Mandel-Krapffen/f. 45. n. 245. Zucker-Sträubel/f. 47. n. 251. Die Küchel/f. 51. n. 273. Aepffel-Strauben/f. 53. n. 281. Gebachene Urbes / f. 56. n. 294. Pafesen von Hirsch-March / f. 56. n. 298. Genueser March-Pastettl / fol. 63. n. 223. Item fol. 64. n. 224. Alla Potrida fol. 66. n. 331. Mandel-Pastettl / fol. 70. n. 341. Mandel-Dorten / f. 74. n. 352. Gefüllte Grundel/f. 87. n. 407. Schild-Krotten/fol. 89. n. 419. Gebachene Krebs/fol. 90. n. 425. Item die drey Speisen/f. 91. n. 432. 433. 434.

**In Kopff-Wehe und Schwindel:** Das Ambra-Koch / f. 16. n. 91. Andere Speisen wie bey der Fraiß.

### L

**Leber-Zustand:** Die Kayser-Gersten / fol. 7. n. 41. Weinbeerl-Suppen / fol. 7. n. 43. Das Gestoffene von Hünnern / fol. 8. n. 47. Der Gersten-Schleim/f. 9. n. 55. Das Citroni-Koch/f. 10. n. 57. Ugras-Koch/fol. 11. n. 63. Das Müßl / fol. 12. n. 67. Lungen-Koch/fol. 14. n. 76. Das Zwespens-Muß / f. 15. n. 82. Das Hünner-Koch / fol. 15. n. 83. Das Faimb-Koch / fol. 16. n. 88. Das Weinbeerl-Koch / f. 16. n. 89. Das Lemoni-Koch / fol. 16. n. 90. Das Butter-Koch / fol. 17. n. 94. Die Schlick-Kräpffl / f. 29. n. 155. 156. Die Hünnel in Ugras / f. 31. n. 166. Gefüllter Kehl / f. 39. n. 207. Die gefüllten Artischocken / f. 39. n. 208. 209. Die Speisen / f. 39. n. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 217. 218. Hünner mit Mandl gefüllt / f. 43. n. 230. 231. Die Küchel / f. 58. n. 273. Aepffel-Strauben / f. 53. n. 211. Milchram-Krapffen / fol. 54. n. 284. Genueser March-Pastettl / fol. 63. n. 322. 324. auff



## Register.

auffgefezte Pastettl ohne Zaig / f. 71. n. 345. Krebs-Pastettl / f. 73. n. 351. Die Dorten / f. 75. n. 355. 356. 357. 365. Gefüllte Grundel / fol. 87. n. 407. Hausen / f. 86. n. 405. Die Speisen / f. 91. n. 432 433. 434. es ist auch allhier nicht viel zu zuckern.  
Lend-Rucken-Wehe / und Nieren-Zustand / suche die Speisen wie bey dem Sand und Stein.

### M

Magen-Zustand / wie bey den Fieber-Zuständen.

Melancholey und Hypochondria: Weinbeerl: Suppen / fol. 7. n. 43. Das Gestoffene von Hünnern / f. 8. n. 46. 47. Gersten-Schleim / f. 9. n. 55. f. 10. n. 56. Capaun-Müßl / f. 12. n. 65. Wein-Muß / fol. 14. n. 81. Das Koch / fol. 15. n. 86. Kälberne Würstl / fol. 26. n. 140. Knödl / fol. 27. n. 146. n. 217. Hechten-Knödl / fol. 29. n. 154. Gebazehene Hünnel und Tauben / fol. 31. n. 164. n. 165. Gedämpfte Hünnel / f. 35. n. 188. Hünner mit Mandl gefüllt / f. 43. n. 230. n. 231. Gefüllte Lerchen / f. 42. n. 224. Gebrattene Reb-Hünnel / f. 42. n. 226. Gebrattene Capaun / f. 43. n. 232. Fasshan / f. 45. n. 242. Die Ruchl / f. 51. n. 273. Hünnel in March-Pastetten / f. 64. n. 324. n. 325. Kleine Spanische Pastettl / f. 65. n. 328. Italianische Tauben-Pastetten / f. 65. n. 330. Hechten in Lemoni / f. 79. n. 371. Ruttten / f. 84. n. 392. Gefüllte Grundl / f. 87. n. 407. Pomerantschen-Schallen / f. 112. n. 499. Item alle geringe Speisen mit Capri zugericht. Unter den Weinen seynd die tauglichsten / Rhein- und Mosler-Wein / in Ermanglung deren / wohl abgelegene Oesterreichische / Königstetter / und Gumpols-Kircher Wein / gutes abgelegenes / und mit Hopffen wohl gekochtes Bier / kan auch getruncken werden.

Milz-Zustände: Wie bey den Leber-Zuständen.

### N

In Nieren-Zuständen: Wie bey Sand und Stein.

### P

In Pestilenz: Seynd die Speisen / wie in higigen Kranckheiten ange-mercket worden.

In Podagra, wie in Glider-Zuständen.

### R

In der rothen Ruhr: Das Pistagi-Koch / fol. 10. n. 58. Das Mandl-Koch / fol. 11. n. 62. Das auffgangene Ritten-Koch / fol. 12. num. 64. Das Semmel-Koch / fol. 13. n. 69. Rosen-Koch / fol. 18. n. 97. Das Mandl-Keiß-Koch / fol. 15. n. 85. Das Zimmet-Koch / fol. 16. n. 92. n. 93. Das Dientel-Koch / fol. 18. n. 98. Das falsche Mandl-Koch / f. 18. n. 101. Die Keiß-Milch / f. 20. n. 207. Die Keiß-Knödl / f. 27. n. 144.

## Register.

n. 144. Die Speiß / f. 35. n. 187. Krapffen-Ritten / f. 51. n. 272. Ritten-Strauben / fol. 52. n. 278. Mandl-Dorten / f. 74. n. 352. Zimmet-Dorten / f. 74. n. 354. Bianco Mangiar-Dorten / fol. 76. n. 361. Item alles eingemachte und candirte Confect von Ritten.

### S

In Sand und Stein-Zuständen: Das Gestoffene / fol. 8. n. 46. n. 47. Lemoni-Koch / f. 16. n. 90. Erdbör-Koch / f. 13. n. 73. Weirel-Knödl / fol. 28. n. 151. n. 152. Aepffel-Knödl / fol. 29. n. 153. Schlick-Kräpfel / fol. 29. n. 155. Die Suppen / fol. 34. n. 179. n. 180. Würstel / fol. 40. n. 212. Das Köchel / fol. 40. n. 216. Die Knödel / f. 41. n. 217. Hünnel mit Mandel gefüllt / fol. 43. n. 230. Cronabeth-Vögel / f. 43. n. 234. Aepffel-Strauben / fol. 52. n. 281. Gebachene Zibeben / f. 54. n. 287. Peterfil / f. 54. n. 288. Gebachene Rosen / f. 57. n. 302. Hünnel in March-Pastetten / f. 64. n. 324. Kräuter-Dorten / f. 97. n. 366. die drey Speisen / fol. 91. n. 432. 433. 434.

Schiatica, wie in Glider-Zuständen.

Schlag / oder Gewalt-Görres: Pistazi-Suppen / fol. 8. n. 44. Das Umbra-Koch / fol. 16. n. 91. Das Rosen-Koch / f. 18. n. 97. Die Speiß / fol. 33. n. 176.

Schwindsucht: Wie bey der Hectica.

Seitenstichen: Wie bey der hitzigen Krankheit und Cathar.

### W

Wassersucht: Die Zeller-Suppen / fol. 34. n. 179. n. 180. Item allerley Gebrattenes von Kälbern/Lämmern/Capauner/Reb-Hünner/Haselhünner/Lerchen/Cronabeth-Vögel/und dergleichen.

## Register /

Was in diesem Koch-Buch für allerhand Speisen zu finden seynd.

### Von allerhand Suppen.

Mandel-Suppen / fol. 1. Schmalz-Suppen von Maurachen / ibid. Suppen mit kleinen Vögelein / ibid. Jäger-Suppen / ibid. Bier-Suppen / fol. 2. Wein-Suppen / ibid. Ein andere mit Räm / ibid. Süppel über gebratnen Hünner / gefotzene Fisch / über Gebrattenes. Item über gebrattene Capaun- und Reb-Hünner / ibid. Mandel-Geschärb über Reb-Schle-

gel / fol. 3. Süppel über Capaun / und Reb-Schlegel / ibid. Süppel über ein Zung / ibid. Rosmarin-Süppel / ibid. Nügel-Süppel / ibid. Königs-Suppen / ibid. Suppen über Hechten / Eschling / und Fehren / fol. 4. Mehr ein andere über Hechten / Ruten / und Schaiden / ibid. Calicutische Suppen / ibid. Schwarze Brüh über ein Karpffen / ibid. Pohlutsche Suppen / ibid. Hechten-Suppen / fol.

fol. 5. Krebs, Suppen / ibid. Süppel von Kalbs, Lungen / ibid. Brüh über ein gepaigten Scheps, Schlegel / ibid. Citronen, Brüh über Reb, Hasel, Hünner / ibid. Citroni, Suppen auff Gebratenes / fol. 6. Weiße Lemoni, Brüh über Hünner oder Fleisch / ibid. Arbes, Suppen / ibid. Brüh über ein Haasen. ibid. Mehr über Mägelein und Leberlein / ibid. Weiße Brüh über Hünner oder Capauner. ibid. Grüne Brüh über die Hünner / ibid. Weichsel, Suppen / Käß, Suppen / ibid. Ein andere. fol. 7. Haber, Suppen / Müschel, Suppen / noch ein andere / ibid. Kayser, Gersten / ibid. Suppen über Ochsen, Augen / ibid. Weinbeerl, Suppen / ibid. Pistagi, Suppen / fol. 8. Suppen und Gestoffenes von Fischen / ibid. Gestoffenes von gesottenen Hünnern / ibid. Gestoffene Hünner, oder Capauner, Suppen / ibid. Schwarzen Pfeffer über ein Schweinen Wildprät / ibid. Selben Pfeffer / ibid. Cardellen, Suppen auff Gebratenes / fol. 9. Köhl, Suppen mit weissen Ruben / ibid. Blaue Köhl, Suppen / ibid. Fasten, Suppen. ibid. Ruben, Suppen / ibid. Gersten, Schleim / ibid. Ein anderer für die Kranken / fol. 10. Zeller, Suppen über ein gesottenen Capauner / fol. 34. Kräuter, Suppen / ibid.

**Von allerley Koch und Mueß.**

Citroni, Koch, fol. 10. Pistagi, Koch / ibid. Krebs, Koch, fol. 11. Schmalz, Koch. ibid. Krebs, Blat. ibid. Mandel, Koch / ibid. Agres, Koch. ibid. Aufggangene Ritten, Koch / fol. 12. Capaun, Müßl / ibid. Schüssel, Koch von Mandel / ibid. Ein Müßl von Hünner, Leber / ibid. May, Mueß / ibid. Semmel, Koch / fol. 13. Mandel, Milch, Koch / ibid. Aepffel, Koch / ibid. Kalt, Mueß von Ayrn und Milch / ibid. Erdbeer, Mueß / ibid. Fisch, Mueß / fol. 14. Gries, Mueß / ibid. Lungen, Koch. ibid. Braunes Mueß von Feigen / ibid. Müßlein für Krancke / ibid. Reiß, Mueß / ibid. Straub, Mueß / ibid. Wein, Mueß / ibid. Zwespen, Mueß / fol. 15. Hünner,

Koch / ibid. Stock, oder Wasser, Koch / ibid. Mandel, Reiß, Koch / ibid. Koch von Reb, Hünner, Mägel und Leberlein / ibid. Das kalte auffgeloffene Rinds, Koch / ibid. Auffgeloffenes Faimb, Koch / fol. 16. Weinbeerl, Koch / ibid. Lemoni, Koch / ibid. Ein anders mit Umbra / ibid. Zimmet, Koch / ibid. Ein anders mit Mandel / fol. 17. Butter, Koch / ibid. Spanisch Aepffel, Koch / ibid. Semmel, Koch mit einem Eingerührten / ibid. Ein kräftiges Rosen, Koch / fol. 18. Diendel, Koch / ibid. Weichsel, Koch / ibid. Dotter, Mueß / ibid. Falsche Mandel, Koch, ibid.

**Allerhand Milch.**

Gesulzte Milch / fol. 19. Ein andere. ibid. Spanische Milch / ibid. Schnee, Milch / ibid. Topffen, Milch / ibid. Reiß, Milch / fol. 20. Spanische Milch Ates genaüt / ibid. Ein andere / ibid. gebachene Milch / ibid. Gesulzte Mandel, Milch / auff allerhand Farben. fol. 21. Igel von Mandeln / ibid.

**Von allerhand Sulzen.**

Hechten, Sulz / fol. 21. Holler, Sulzen / ibid. Reb, Kuchen, Sulzen / ibid. Sulz, Mueß / fol. 22. Ruß, Sulz / ibid. Sulz über Fisch / ibid. Weichsel, Sulz / ibid. Rummel, Sulz über ein Hechten / ibid. Mandel, Sulz / fol. 23. Zimmet, Sulz / ibid. Rothe Korn, Blumen, Sulz über Forellen / oder andere edle Fisch / ibid. Sulz auff Karpffen / ibid. Krebs, Sulz / ibid. Rechte Rummel, Sulz / ibid.

**Von allerhand Würstel / Knödel / Strudel / rc.**

Kälberne Würstel / fol. 24. Würstel von Capaun, und Hünner, Lebern / ibid. Hirsen, Würstel / ibid. Aepffel, Pfängl / fol. 25. Mandel, Käß / ibid. Ayr, Käß / ibid. Ein anderer / ibid. Knöpflein von Fischen / ibid. Mandel, Knödel / fol. 26. Semmel, Spect, Knödel / ibid. Gefüllte Weichsel, Semel / ibid. Würst in der Fasten / ibid. Kälberne Würst / ibid. Schweinerne Knödel / fol. 27. Frittada, ibid. Ayr, Pfängl / ibid. Reiß, und Mandel,

Rödel/ibid. Rödel von Jungen oder  
Hüner-Fleisch/ibid. Aufggangene Sem-  
mel/ibid. Zupffe Rödel/fol. 28. Auf-  
geloffene Gerben:Rudel/ibid. Milchram  
Strudel/ibid. Weichsel, Rödel/ibid.  
Weichsel, Würstel/ibid. Aepffel:Rödel/  
fol. 29. Hechten, Rödel/ibid. Schlick,  
Kräpffel/nach andere von Krebsen/ibid.  
Uyr. Kraut/ibid. Gries, Schöberl/fol.  
30. Speck, Rocken/ibid. Pfann. Koch/  
ibid. Ein andere mit Speck / noch ein  
andere mit Schuncken und Häring/  
ibid.

**Von allerhand warmen  
Speisen.**

Die jungen Schaaff, Mägerl zu kochen/fol.  
30. Bachene Hüner und Tauben/fol. 31.  
Ein andere Manier / ibid. Hünel oder  
junges Fleisch in Ugras, Vör/ibid. Hün-  
lein in schwarzer Suppen/ibid. Ein Es-  
sen von Lebern/ibid. Gute Carabanda/  
ibid. Lämmernes Dämpff, Brätl/fol. 32.  
Hünel wie Hasel, Hünel zuzurichten/  
ibid. Rindfleisch auff Englisch / ibid.  
Spanische Ohlie / ibid. Rindfleisch mit  
grünen Kräutern / fol. 33. Fricallirte  
Hünel/ibid. Zerlegte Capauner, Speiß/  
ibid. Ein andere/ibid. Gefüllte Lämmerne  
Brüstl / fol. 34. Piccardi von Indiant-  
schen Hünel / ibid. Bisque von jungen  
Hünel/ibid. Spönsau, Würst/ibid. Ge-  
brattene Kälber, Brüstl in Cardellen,  
Suppen / fol. 35. Gefüllte Biern/ibid.  
Gefülltes Kraut/ibid. Gelbe Ruben von  
Ritten / ibid. Gedämpfte Hünel / ibid.  
Hüner in Gewürz/ibid. Junge Hüner  
in einer Suppen/fol. 36. Hünel in Lemo-  
ni, Suppen/ibid. Gescherbel über ein  
junge Gans / ibid. Kalbs, Lebern / ge-  
füllte/gedämpfte Leber/ibid. Kälberne  
Leber bratten/ibid. Maurachen/fol. 37.  
Hüner, Raviol. Ein anderer/ibid. Vö-  
gel in Zwissel / ibid. Wildprät gut ma-  
chen / ibid. Speiß von weichen Hirsch,  
Geweich / ibid. Henn oder Capaun zu  
machen / die keine Bein haben / fol. 38.  
Gefüllte Aepffel / ibid. Hirschen, Ziemer/  
ibid. Schweins, Kopff/ibid. Gefüllter

Röhl/fol. 39. Gefüllte Artischocken/ibid.  
Ein andere mit Krebsen gefüllt / ibid.  
Brüstl für einen Kranken/ibid. Ein an-  
dere Manier / ibid. Würst für einen  
Kranken / fol. 40. Ein anders / ibid.  
Kalbs, Hirn für einen Kranken / ibid.  
Ein Wältsch Panädel / ibid. Röchl für  
Krancke / die Sand und Stein haben /  
ibid. Röchl und Würstl von durren  
Brünner, Zwespen/fol. 41. Spenat auff  
Niderländisch / ibid. Cronabeth, Vögel  
à la Candale, ibid. Most, Brätl/ibid.

**Allerhand Gebrattenes.**

Gefüllten Capaun/fol. 42. Aurchan/ibid.  
Hünel bratten/das es schmeckt wie Neb-  
han/ibid. Gefüllte Lerchen/ibid. Gams,  
Schlegel/ibid. Nebhüner/ibid. Spöns-  
sau zu bratten/fol. 43. Vögel zurichten/  
ibid. Vögel in Saft bratten/ibid. Hü-  
ner mit Mandeln / andere mit Krebsen  
und Mandeln gefüllt/ibid. Capaun mit  
frischen Lemoni / wie auch mit Austern  
oder Cardellen gefüllt/ibid. Cronabet,  
Vögel zu füllen/ibid. Auf einem Capaun  
ein Fasshan machen/fol. 44. Schnepffen/  
Indian zu braten/das er mürb und weiß  
sey/ibid. Reb, Hasel, Hüner, Fasshanen  
zu bratten/ibid. Lämmern, Haasen bratten/  
ibid. Gebrattener Rech, Schlegl / ibid.  
Indianische Hünl zu bratten/fol. 45. ge-  
brattener Fasshan/ibid. Stuttada zu ma-  
chen auff Wältsch / ibid. Mandel, Kreen  
über Gänß und Lunaanbratten/ibid.

**Allerhand Backwerk.**

Mandel, Krappfen / fol. 45. Andere im  
Schmalß gebachen/ibid. Saig zu bache-  
nen Aepffel, Weichsel/ie. fol. 46. Brand-  
Rüchel / ibid. Spritz, Krappfen / ibid.  
Andere von Mandel / fol. 47. Zucker,  
Sträubl / ibid. Die Wassen, Krappfen  
mit Mandel/ibid. Sack, Krappfen / ibid.  
Ram, Krappfen/fol. 48. Drey Pfannen,  
Krappfen / ibid. Ein Essen / so man den  
faulen Hansen nennet/ibid. Blätlete So-  
latschen/ibid. Die Böhmischen / fol. 49.  
Wugatschen, Brod von Kockolth / ibid.  
Uyrkühl/f. 50. Uyr, Brezen/ibid. Büch-  
sen, Krappfen/ibid. Feigen bachen/ibid.

Ge

Gebachene Brühl/Semine, / ibid. Gerben, Krappfen / ibid. Aufgeloffene Haarsen, Dehrl / fol. 51. Noch andere / ibid. Hirsch, Hörner / Hirsch, Brein zu bachen / ibid. Krappfen von Mandel bachen ohne Taig / ibid. Rüchl für Kranke / ibid. Mandel zu bachen / fol. 52. Regen, Würm / Galbey / Strauben zu bachen / ibid. Ritten, Strauben zu machen / ibid. Wasser, Strauben / fol. 53. Gerben, Strauben / Apffel, Strauben / ibid. Süß Brod zu machen / ibid. Salben, Rüchel die nicht schmalzig seyn / ibid. Milchram, Krappfen / fol. 54. Spanisch Brod / ibid. Ein anders mit Mandel / ibid. Zibeben zu bachen / ibid. Gebachener Peterfil / Prügel, Krappfen von Gerben, Taig / ibid. Spiß, Krappfen / fol. 55. Ein anderer / ibid. Wepsen, Nest / ibid. Ruzgelhopff / fol. 56. Gebachene Urbes / ibid. Oblat mit Mandeln zu füllen / ibid. Ritten / Holter bachen / ibid. Pafesen von Hirschen, March / ibid. Guldene Schnitten / fol. 57. Schneeballen / ibid. Ein gute Speiß von bachenen Brezen / ibid. Gebachene Rosen / ibid. Hohlhippen zu machen / ibid. Bauern, Rüchl / ibid.

**Von allerhand Pastetten/  
und Dorten.**

Von groben Taig / fol. 57. Weissen Taig zu grossen Pastetten / fol. 58. Würben Taig / ibid. Würben Taig zu übergeschlagenen Pastetten, Wändel / 2c. / ibid. Butter, Taig / ibid. Schüssel, Dorten, Taig / fol. 59. Dorten, Taig von süßer Milch / ibid. Spanischen Taig / fol. 60. Del, Taig, wie man dem Del den Geschmack benimbt / ibid. Zucker, Taig / ibid. Wie man das Gewürz zu den Pastetten zuricht / süß Gewürz / ibid. Gesaltzenen Gewürz / fol. 61. Denen Pastetten eine Farb zu geben / ib. Zucker, Eyß zu machen / ibid. Bericht von der Bäckerey / ibid. Hammen auß Franckhöfisch einzuschlagen / ibid. Auff ein andere Art / fol. 62. Noch ein andere Manier / fol. 63. Genueser March, Pastettl / ibid. Hünel in March, Pastetten / fol. 64. Cardinals, Pastetten / ibid. Englische Pa-

stetten / ibid. Brabantische Pastetten / fol. 65. Spanische Prinzesse / Italianische Tauben, Pastetten / ibid. Alla, Paddida, Pastetten / fol. 66. Noch ein andere / ibid. Kälberne Bögerl zu machen / fol. 67. Desterreichische Tauben, Pastetten / ibid. Kleine Pastettl / ibid. Fungenbratten, Pastetten / fol. 68. Das Pseffertl zu dieser Pastetten / ibid. Fleisch, Pastettl / fol. 69. Ein andere / ibid. Ungarisch Pastettl / ibid. Mandel, Pastettl / fol. 70. Aufgesetztes Pastettl, mit weissen Süppel / ibid. Gebackte Del, Pastettl / ibid. Dänische Stockfisch, Pastetten / ibid. Aufgesetzte Pastettl ohne Taig / fol. 71. Desterreichische Hechten, Pastetten / ibid. Hausen, Pastetten / fol. 72. Karpffen, Pastetten / daß man die Gräten auch essen kan / ibid. Pastettl mit Hechten, Kraut / ibid. Fisch, und Krebs, Pastettl / fol. 73.

**Allerhand Dorten.**

Dorten von Mandel / Speck / Zimmet / fol. 74. Dorten von Spinat / March / Kälber, Nieren / fol. 75. Coppenhagische Butter, Dorten / ibid. Desterreichische Blätter, Dorten / fol. 76. Romanische Crostrada, ibid. Bianco Mangiare Dorten / ibid. Englische Frangipanne / Milch / Milchram / Kräuter / Germ, Dorten / fol. 77. und 78. Mandel, Brod / ibid. ein anders / ibid.

**Allerhand Fisch, Speisen.**

Hechten auff unterschiedliche Manier zu zurichten / fol. 79. 80. 81. 82. Karpffen in einer Suppen / ibid. Karpffen in gelber / oder schwarzen Brüh / fol. 83. Karpffen zu zurichten / ibid. Karpffen zu sieden in Zwiffeln / Del / ibid. Mal zu bachen / wie auch zu bratten / ibid. Ruttten einzumachen / fol. 84. Huchen oder Schaiden zu bratten / ibid. Schaiden zu zurichten / ibid. Schaiden, Schwweifß zu bratten / ibid. Sälbling heiß ab sieden / ibid. Ferchen blau ab sieden / in die Sulzen / fol. 85. Ferchen in Del kochen / ibid. Geseelte Ferchen / ibid. Neunaugen kochen / und bachen / ibid. Schleim ab sieden / fol. 86. Frischen Hausen zu bratten / abzusieden /

und auch in einer Suppen / ibid. Haus-  
sen. Knöpf / ibid. Gefüllte Grundel / fol.  
87. Frischer Lay in Pohnischer Sup-  
pen / marinierter / geraucherten / ibid. Ge-  
selchte Fisch zu kochen / ibid. Eingemach-  
ten Viber / wie auch Viber. Schweiff zu  
kochen / ibid. Fisch zu bratten / fol. 88. La-  
perdon auff Niderländisch zu kochen /  
ibid. Bratten / gefüllten / gebachene / Stock-  
fisch / ibid. Schildkrotten / blätlete Blat-  
teiffel / Blatteiffel auff Niderländisch zu  
kochen / fol. 89. Gespickte Schnecken /  
Schnecken in Sardellen. Suppen / ibid.  
Gehackte Schnecken / fol. 90. Krebs ha-  
chen / ibid. Krebs. Eiter / Krebs. Ostrien /  
Gefüllte Krebs / Krebs in Butter. Sup-  
pen / ibid. Krebs. Schmalz. Koch / fol. 91.  
Speiß von Karpffen. Zungen / ibid. Wie  
auch von Hechten. Leber / und Karpffen.  
Blatter / ibid. Fleck von Fisch. Magen /  
Gebratene Auster / ibid. Fisch. Ohli /  
fol. 92. Meer. Spinnerin / fol. 93. Hau-  
sen und andere Fisch zu mariniren / auch  
auff ein andere Mamer / ibid.

**Von allerley Sachen.**

Vögel einzupaißen / fol. 93. Schweizer.  
Käß / fol. 94. Luy zu disen Käß / ibid. Ge-  
selchten Castran. Schlegl / fol. 95. Ham-  
men zu selchen / ibid. Gerauchte Würst /  
ibid. Zerbelat. Würst / fol. 96. Westpha-  
lische Schuncken / ibid. Ochsen. Zungen  
und Gänß einzupaißen / fol. 97.

**Von candirten und einge-  
machten Sachen.**

Zucker und Hönig läutern / fol. 97. Frücht in  
Ross einzumachen / fol. 98. Allerley Sa-  
chen candiren / ibid. Confect. weiß und  
kraust überziehen / fol. 99. Zucker. Pinat /  
ibid. Kräutl und Blümlwerck überzie-  
hen / ibid. Aufgeworfene Zuckerwerck /  
ibid. Durchsichtige Eyß / fol. 101. Mu-  
scagin. Lebzeltl / auch noch andere bis fol.  
104. zu finden. Magen / blaue Beigl. Stri-  
gel / ibid. Kopff. Strigel / fol. 105. Me-  
mori / Gedult / Kayserin Lemoni. Zeltl /

ibid. Weißen. Ritten. Safft / ibid. Nothen  
Ritten. Safft / fol. 106. Nothe. Ritten ein-  
machen / ibid. Spanisch Latwergen / ibid.  
Nothe Latwergen / fol. 107. Ritten. Sal-  
sen / ibid. Truckene Ritten. Spalten ein-  
machen / ibid. Durchsichtige Rittenwerck /  
f. 108. Citroni. Spalten einmachen / ibid.  
Citroni. Kraut / blätleten Citroni / ge-  
schabene Citroni / fol. 109. Gehächelte  
Citroni / fol. 110. Pomeranzen. Blüh /  
Hekepetschen / grüne Agres und Zwe-  
spen einmachen / ibid. Weichsel / Ribisel /  
und allerley Sachen in Zucker einmachē /  
fol. 111. Zwespen auff Confect. Schalen /  
ibid. Muscatnuß / Allant. Wurzgen ein-  
zumachen / ibid. Imber. Wätsche Nuß /  
Pomeranzen / und Lemoni. Schäller  
einzumachen / Himbör. Marschällen / fol.  
112. Durchsichtige Rosen / Weinschär-  
ling. Marschellen / Galanteria. Kräpffel  
von Zucker zu machen / fol. 113. Hobels-  
schaitten / Böhmische Bussel / Aufge-  
loffene Eschokolada / Springel zu ma-  
chen / fol. 114. Bauren. Krappfen / ibid.  
Musquetier. Brod / fol. 115. Geröste  
Mandel / ibid. Grün. Bäggl / oder Leb-  
zeltl. Lauber von Pistagi. Zaig gemacht /  
ibid. Bäggl zu machen / ibid. Marillen.  
Bäggl / fol. 116. Eingemachte Weichsel zu  
dem Gebratnenen / ibid. Das Genuefische  
in die Mödel von Zwespen / ibid. Gemei-  
ne Piscotten / ibid. Schnee. Piscotten von  
Zucker / fol. 117. Pistagi. Piscotten / ibid.  
Gemeine Marzegan / ibid. Pistagen. Mar-  
zegan / ibid. Haselnuß. Marzegan / ibid.  
Türkisch Papier / fol. 118. Die Lemo-  
nabi / ibid. Erdbeer. Wasser zum trincken /  
ibid. Das Gestorne von Pistagi / ibid.  
Weichsel. Safft zum Wein abgießen / ibid.  
Weichsel. Wasser zu machen / ibid. Ri-  
besl. und Weinschärling. Safft zu beret-  
ten / fol. 119. Weichsel oder Ribesl.  
Safft zum Abgießen / ibid. Zucker. But-  
ter / ibid. Krebs. Butter zu machen / ibid.  
Wie man sich im Essen und Trincken ver-  
halten soll / ibid.

