

241. Indianische Hünel zu braten.

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

242. Gebratener Saffhan.

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

243. Stuckada zu machen auff Wälisch.

Kauff ein Lungenbraten/ paize 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/ besträhe ihn mit Lemonischäller.

244. Mandel-Kren über gebraten Gänß oder Lungenbraten.

Schmöl Mandel/ und stoß klein/ nimb weniger Kren als Mandel/ rühre untereinander/ thue Zucker darunter/ laß feden/ wann du es wilt anrichten/ schüttß 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.

Man 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 Taigl anmachen/ und zimlich Zucker/ und ein Blätl aufwalgen/ die Füll darauff legen/ und mit einem Rädle fein lange Strihel/ die eines Fingers lang/ und eines zweythen Fingers dick seyn/ abrädlen/ und das Agerädle über sich kehren/ und an den Dertthern mit Uyrclar fein zusammen bicken/ wie ein Ringel/ und in einer Dorten-Pfannen backen/ wanns halb gebachen seyn/ einen Uyrdotter mit frischen Wasser und Zucker abschlagen/ und darmit bestreichen/ und folgendß backen.

246. Andere Mandel-Krapffen im Schmalz gebachen.

Man soll die Mandel auff das kleinest bereiten/ und umb 1. Pfenning Sem-

Semmelschmollen in frischen Wasser weichen/und wider wohl außstrucken und darunter stossen/und wohl zuckern/darnach 3. oder 4. Alr dotter daran schlagen / daß es ein feines Taigl wird / ist es zu dün / so kan man ihn mit einer gestossenen Semel helfen / darnach soll man Feuerwigel darauf 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 darauf ein Rossmarin-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.

MAn 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 Glut wohl abtrückeren / 2. oder 3. Alr/ darnach man vil macht/ in das heisse Wasser legen / und eines nach dem andern in Taig schlagen / und glat abschlagen oder rühren/ daß er in der Dicke ist/wie ein Strauben-Taig / wann man Weixel darauf 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 Apffel/Salbey/Zwespens/Zibeben/und was man will bachen. Wann man dörrte Weixel siedet / und fein übertrückeren läßt / und steckt an kleine Spißl / und bachs auß solchen Taig / so werden sie gar schön und gut; wann mans anricht / muß man die Spißl darauf nehmen/ oder ziehen / will man gern/so macht man ein gutes zuckertes Weixel-Süppel darüber.

248. Die runden Brand-Rüchel zu machen.

MAn soll in ein frisch Wasser eines halben Al 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 Aschen wohl abtrückeren/daß er gar trucken wird/alsdañ soll man Alr 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 darauß gießen/ so lauffen sie schön auff / und werden gar rogl.

249. Spritz / Krapffen zu machen.

MAn soll den Taig machen/ wie zu den Brand-Rüchlen / allein an statt deß 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. Spriz, Krapffen von Mandeln.

MAn 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 Sprizen bleiben / darnach ein Schmalz übersehen / daß aber nicht gar heiß wird / und wie andere Spriz-Krapffen durch die Sprizen hinein drucken / und backen / sie müssen nicht braun werden / je weißer sie seyn / je besser / wanns noch heiß seyn / soll mans zuckern.

251. Zucker-Sträubl zu machen.

MAn 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 backen / 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.

MAn soll nehmen ein halb Pfund klein bereite Mandel / 4. Ayrdotter / und ein ganz Ay / mit dem soll man die Mandel wohl abtreiben / und wohl zuckern / darnach soll man nehmen ein gutes Stück süßen Ram / 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 Schöpf-Löffel darauff gießen / und ob einer Glut herab backen / und wann mans vom Eysen thut / geschwind über ein Walger wicklen / daß sie krumm werden / wie ein Hollipen.

253. Sack-Kuchen zu machen.

MAn 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 kochen lassen / biß fest wird / darnach herauß thun / und lange Schnittel darauff schneiden / zwey Finger breit / und kühl im Schmalz backen / die Pfann statts riglen / und mit einem Löffel das

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

254. Ram:Krapffen zu machen.

Man soll nehmen ungefehr ein halbes Seidl obern süßen Ram 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 Glut wohl abtrückeren/ 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 Daller 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.

Man soll in Rühwarmer 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 trückeren lassen/ biß er sich schneiden läßt/ darnach soll man ihn auff ein schmalziges Daller legen/und langlechte Strigel darauß schneiden/nur ein wenig/und fein kühl im Schmalz bachen.

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

Man 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 Golatschen zu machen.

Man soll nehmen ein Maßl schönes Semmel: Mehl/ das warm ist/ und ein gute Biergerben bey einem halben Seidl/ 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 vierdten mahl soll man ihn mehr dinn außwalgen als eines Daums dick / und mit Schmalz bestreichen / und ein wenig rasten lassen/ darnach wider so dinn außwalgen/ als das erste mahl/ und wider über einander wicklen/ und wider so dinn außwalgen / und wann mans hat zum andern mahl außgewalgt/ soll mans wider bestreichen/ und zusammen wicklen/ und noch zwey mahl also dinn außwalgen / 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 außgehet / 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 Böheimischen Gollatschen.

Man soll einen solchen Zaig nehmen / wie oben vermeldet / und eines Messer- Ruckens dick runde Blätl außwalgen/ ein wenig grösser/ als ein zinnernes Däller / darnach soll man von guter süßen Milch und Ayrn ein gutes Töpffl machen/ dasselb auff einem Tuch und Reiterl gar wohl auffstreichen / daß gar trucken wird / das Töpffl soll man darnach mit einem guten dicken Ram / und zerlassenen Butter anmachen / in der Dicken als ein Koch / daß es sich auffstreichen läßt / und also diß Töpffl auff die außgewalgene Blätl streichen/ noch so dick als der Zaig ist/ man muß gar nicht an die Dertther 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 darauff streichen/ wann das Lädlel auff der Ofen- Schüssel ligt/ wann mans essen will/ soll mans wärmen.

259. Pugatschen- Brod von Kocholky.

En Maßl Mehl / ein Fudermaßl / ein Maßl Aneiß / ein Maßl Fenichel / ein Löffel voll Schmalz / zwey Maßl Milch / und umb 2. Pfenning Gerben / ein Viertling 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: Küchel bachen.

Nimb 5. oder 6. Ayr / Klopff / 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 hölgernen Daller / mach ein Schmalz heiß / legs ein / klein und groß / und bachs.

261. Ayr: Brezen zu machen.

Nim 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.

Mach ein Taig mit Ayr und Milch an / füll die Biren voll / legs in ein siedendes Wasser / laß sieden / biß es außgesotten 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.

Nimb 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 hölgern Spieß / 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.

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

265. Gebachene Semmel.

Nimb 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.

Nimb 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/halb Dotter/und halb gang/
schlag ihn nicht gar starck ab / er wird sonst zäck / laß ihn auffgehen / dar-
nach leg sie auff ein Bred/ bachs kühl herauß/ sie seynd gut und recht.

267. Auffgeloffene Haasen-Oehrl.

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-Oehrl/ und bachs im Schmalz.

268. Noch andere.

Mach einen Taig an mit etlichen Uyrn/ nimb ein Löffel voll Milch/salg/
mach den Taig nicht zu hart/wälger ihn auff das dinnest/ forms dar-
nach wie Haasen-Oehrllein/ man muß den Taig zweysach zusamen legen/
und mit einem Rädlein herumfahren/ 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/daß es zweysach 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 geribe-
ne Semmel darein / drey Löffel voll Rosen-Wasser / zwey Löffel voll
Zucker/nimb auch ein wenig Schmalz darunter / so wird es fein müß dar-
von; 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. Ruchel bachen für Krancke.

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

274. Mandel zu backen.

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-Wurm zu backen.

Nimb 3. oder 4. Dotter/ Zucker und Rosen-Wasser/ und ein wenig Anis/ mach ein Taig an von schönen Mehl/ walg ihn auß/ eines Messer-Rucken dick/ nimb ein Krapffen-Rädl/ und radel ein Strigel herab/ aber nicht so dick als ein Regen-Wurm/ dann in backen 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 backen sich gar geschwind/ kanst auch Hirschen-Hörner darvon machen.

276. Salbey zu backen.

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 backen/ man muß geschwind damit seyn/ und das Schmalz muß heiß seyn/ sonst gehen sie nicht auff/ vergiß auch das Salk nicht.

277. Strauben zu backen.

Nimb ein 3. Seitel-Häfen/ halb voll von schönsten Mehl/ setz/ daß fein warm wird/ brenn ein Brocken Schmalz darein/ ungefehr ein Viertel/ 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/ duncf den Strauben-Löffel in das heiße Schmalz/ füll ihn voll deß Taigs an/ und laß gemacht in die Pfann/ lehre bald umb/ daß sie nicht zu braun werden/ den Taig mußt 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 backen.

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. Ayrdotter/ 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. Was;

279. Wasser-Strauben.

Nimm 5. Ayr / schlag sie wohl ab/nimm Milch darunter / mach ein schönen Taig an / dicker als ein Strauben-Taig / 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 Taig 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 Glutl / daß fein warm bleiben.

280. Gerben-Strauben.

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

281. Aepffel-Strauben.

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

282. Süß-Brod zu backen.

Nimm 3. Ayr / schlags in ein saubers Peck oder Schüssel / thue die Wögel darvon / salt es ein wenig / zertreib die Ayr / nimm drey und einen halben Viertling Zucker / zerstoß ihn klein / schütt ihn unter die Ayr / und treibs gemacht ab / hernach nimm gutes durchgeschlagenes Semmel-Mehl darzu / mach ein Taig darauß / in der Dicke wie zu einem Brand-Kuchen / zäh ihn wohl ab / und misch nach Belieben Aneß darunter / nimm 3. Oblat / schlag den Taig 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 Taig darein / bestrah es mit Zucker / laß fein braun backen / hernach nimbs herauß / und leg andere darein / so lang du Taig hast.

283. Salbey-Rüchel / die nicht schmalzig seyn.

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

284. Milch-

284. Milchram-Krapffen zu machen.

Erstlich nimb süßen Milchram / der nicht gerinnt / laß ihn sieden / und wann er gleich herüber sied / so rühr ein gutes Mehl darein / welches nicht nachlaßt / biß es fein fett ist / alsdann trückne den Taig ein wenig auff einem Glut / schlag warme Ayr daran / biß er in der Dicke wird / wie ein Ruchel-Taig / 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.

Man 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 Taig darein nur halb voll / bachs gar langsam / oben auff setz ein Glut / bachs Semmelfarb / so seynd sie fertig.

286. Noch eines mit Mandeln.

En Pfund Zucker fein klein gestossen und gesähet / 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 Taig darein gegossen / gar kühl gebachen / damit sie schön auffgehen.

287. Zibeben zu bachen.

Nimb schöne grosse Zibeben / schwöll sie in einem Wasser / thue die Körnel darauß / und stecke einen geschelten Mandl-Kern darein / laß den Stingel an den Zibeben / ziehs durch ein Strauben-Taig / bachs im Schmalz / und gibs warmer.

288. Gebachtenen Petersil.

Nimb Petersil-Würzel und kochs / schneids in die Läng auff / löß den Kern herauß / walg ihn im Mehl / und bachs im Schmalz.

289. Gebratene Prigel-Krapffen von Gerben-Taig.

Nimb schönes Mehl / und ein Löffel voll gewässerte Gerben / die dick ist / wie ein Taig / 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-Taig wird / hernach nimb eine gute Hand voll Weinbeerl / wasch sauber auß / trückers ab / ein wenig gestoffene Muscatblühe unter den Taig / streich oben auff etwas Schmalz / daß er nicht sper wird / laß den
Taig

Taig wieder gehen / so dann nimb den Krapffenspieß / 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 mußt den Krapffen mit Schmalz und Butter begießen / wann er aufflaufft / laß den Spagat nach / daß er Plak habe / so ist er fertig / zuckter ihn nach deinem Belieben.

290. Spieß-Krapffen.

Nimb ein gute süße obere Milch / zu einem Krapffen brauchst du wol 3. Seidl / nimb 2. ganze Uyr / und 4. Dotter / ein guten Viertelstund 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 gemacht / daß er fällt gern herunter / du mußt 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 Seidl 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. Uyrdotter / 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 darzu gehörigen Spieß mit Schmalz schmieren / und ihn lassen warm werden / den Taig umb und umb darumb schlagen / und mit einem starcken Zwirn überbinden / mit zerklopfften Uyrdotter überstreichen / und bey einem brennenden Feuer braten / biß er starret / und ihn wol mit zerlassenen Schmalz schmieren / biß er braun wird / und warm gegeben.

292. Wepsen-Test.

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

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

293. Kugel-Hopff.

Mach ein Taig an / wie zu einem Wespens-Nest / doch nicht zu dick / dann du darffst ihn nicht aufwürcken / rühr ihn wohl ab / gieß ihn in ein gesmirten Model / daß er halb voll werde / laß ihn auffgehen / biß er voll wird / back ihn wie oben gemeldt / smir ihn mit Schmalz oder Butter.

294. Gebachene Arbes.

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

295. Oblat mit gestossenen Mandeln zu füllen.

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

296. Gebachene Ritten.

Schneid groffe Ritten 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 Taig mit Wein und Zucker gemacht / ziehs dardurch / backs im Schmalz / in welchem sie gelegen seyn / biß daß der Taig gelb werde.

297. Holler zu backen.

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

298. Pafelen von Hirschen-March.

Setz das March einen Sud thun / backs / und gewürk mit Pfeffer und Imber / streichs auff Semmel-Schnitten / backs im Schmalz / und richts auff ein Schüssel / oder backs mit Eyern.

299. Gule

299. Guldene Schnitten.

Schneid Schnitten von einer Semmel / schütt warme Milch darüber / schlag so vil Ey 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.

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

301. Ein köstliche Speiß von gebachenen Brezen.

Man 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/strähe es ein/ und bache es im heißen Schmalz.

302. Gebachene Rosen.

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

303. Zollehippen zu machen.

Nimb Eyklar / so vil du machen wilt / Flopffs 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.

Nimb schönes Mehl in ein Schüssel/ hernach thue in ein laiblechtes Wasser 2.Löffel voll Gerben/ und ein Ey/ 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 dunck die Hand in ein Wasser / nimb den Taig so vil als ein Ey groß/und bachs schön kühl.

Von allerhand Pastetten und Torten.

305. Von groben Taig.

Nimb Rothen-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/