



(Eles more v. Hochstein)

1883

Ein ganz neues und nutzbares

Koch = Buch /

In welchem

Zu finden / wie man verschiedene
herliche und wohl = schmäckende Speisen von
gesottenen/ gebratnen und gebachnen / als allerhand
Pastetten/ Dorten/ Krapffen / 2c. sehr künstlich
und wohl zurichten

Wie auch

Allerhand eingemachte Sachen/ so zum Con-
fect auffgesetzt werden/ bereiten solle.

Worbey

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

Sambt

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

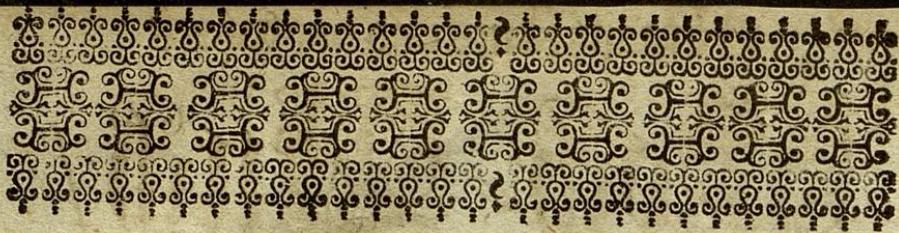
Von einer Hoch = Edelichen Person zusammen
getragen / und in Druck gegeben.

Cum Licentia & Facultate Superiorum, & Privilegio Sac. Cas. Majest.



Wienn in Oesterreich/

Druckts und verlegt Leopold Voigt/ Univ. Buchdrucker/ An. 1701.



Hochgeneigter Leser.

W Eilen in diesem Hoch-Buch
unterschiedliche Speisen /
welche so wohl denen Ge-
sunden als Krancken sehr dienlich / als
ist ein absonderliches Register ge-
druckt worden / in welchem nach dem
Alphabet bey jeder Kranckheit zu fin-
den / was denen Patienten bey jegli-
chem Zustand vor Speisen zu kochen /
und tauglich seyen.

TA 309.052



W: 509316

Von allerhand Suppen.

1. Ein gute Mandel-Suppen zu machen.

Sollen gar klein bereite Mandel genommen werden/ und im frischen Wasser geweichte Semmel wol außdrucken/ und unter die Mandel stossen/ und mit gesottenen Wasser oder Fleisch-Suppen durchtreiben/ daß ein dicke Mandel-Milch wird/ darnach zuckern/ und ein Süßl thun lassen/ weil es siedet mit dem Löffel wol klopfen/ und auff gebäte Semmel-Schnitten anrichten/ wann man ein Binckele eines Ah groß Weigene Kleyen 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.

Membt sauber puzte Maurachen/ schneidet über zwerch eines Messer-Rücken dick Ringl darauff/ thuts in ein Hasen/ schneidet Petersil und Perchtram darzu/ Pfeffer und Saltz/ gieß darauff drey oder vier Schöpff-Löffel voll gute Fleischsuppen/ laß darein sieden/ alsdan schneid etwas weniger als zu einer Schmalzsuppen rockenes Brodt auff/ und richt die gesottenen Maurachen darauff an/ die Suppen muß nicht zu trucken auch nicht zu naß seyn/ darnach ein Schmalz heiß gemacht/ darüber gebrennt/ und ein wenig Pfeffert.

3. Ein Suppen mit kleinen Vögelein.

Man soll rockes Brod auffschneiden/ wie zu einer Schmalzsuppen/ ein gute Rindsuppen darüber giesen/ und lassen eintrucknen/ hernach die kleinen Vögelein fein safftig abbraten/ und auff das Brodt gelegt/ und in Schmalz wol gerösten Zwissel darauff legen/ pfeffern/ und ein wenig mit Essig besprennen/ darnach gar ein heiß Schmalz darüber brennen.

4. Die Jäger-Suppen zu machen.

Man soll Hauß-Brod auffschneiden/ wie zu einer Schmalzsuppen/ und in ein Schüssel richten/ darnach soll man von einem Brätl/ es seye Kälberen/ Schäfferen oder Wildprät/ gar klein hacken/ und auff das Brod krähen/ und wieder ein leg Brodt/ und wieder gehacktes Brätl bis die

Schüssel voll wird / darnach ein heisse Fleischsuppen darauff giesen / daß
naß wird / und heiß Schmalz darauff brennen; man muß auch zu weilen
ein wenig Pfeffer darzwischen strähen / und also auff den Fisch 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 vier Ayrdotter abspridlen / und ein guten
Kam / also wol miteinander abklopfen / und sieden / und wann mans will an-
richten / ein gutes Stück Butter darein zergehen lassen / und das Brodt
darauff mans anricht / gewürfelt schneiden.

6. Wein-Suppen zu machen.

Man soll süßen und sonst guten Wein nehmen / und darunter zween Löß-
fel voll frisch Wasser / drey oder vier Ayrdotter / und ein süßen Kam also
wol abspridlen / darnach ein Schmalz in einer Pfann wol higen / und die
Suppen darein Schütten / Zucker / Muscat / Blähe und Saffran darein
thun / und wol den vierdten Theil lassen einsieden; die Weinsuppen seynd gar
schädlich / wans nicht wol gesotten seyn / seynd auch nicht gut.

7. Ein Wein-Suppen mit Kam.

Nimb halb Wein und halb Milchram oder Kern / drey Ayrdotter / Zu-
cker / Weinbeerl / Saffran / laß aneinander sieden / richts über ein ge-
bätes Brodt an.

8. Ein gutes Süppel über gebratene Züner.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und Zucker darein rösten daß er
gleich hart wird / darnach Wasser daran giesen / Muscat / Blähe / Pfeff-
er / Imber und Zimmet / und ein wenig geribene Semmel darzu thun / und
sieden lassen / und darnach frische Lemoni-Schaalen daran schneyden / und
nimmer sieden lassen.

9. Ein Süppel über die gesottene Fisch zu machen.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und Semmel / Bröckel gewürff-
let schneiden / darein rösten / daran giesen Essig und Wasser / und ein
wenig Pfeffer / Zimmetstip und Muscat / Blähe sieden lassen / nicht zu lang /
und darnach einen Butter darein legen.

10. Ein Süppel über Gebrattenes.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden / und ein Essig und Wein dar-
ein giesen / auch Zucker / Zimmet und Majoran daran thun / und sieden
lassen.

11. Ein Süppel über gebratene Capaun und Reb-Züner.

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

Wein und Wasser/ auch Pfeffer/ Nägelestup und Zucker daran thun/ doch daß die Säure fürschlägt/ darnach in einem Pfännlein 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 Pomerantschen/ Schalen/ und anstatt des Sauern/ Rosen-Essig.

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

Man soll etliche Semmelschnitten in einem Schmalz rösten/ sein braun/ leicht/ daran giessen halb Wasser/ halb Wein/ solches sieden lassen/ durchschlagen und gilben/ auch gestoffene Zimmet/ Pfeffer/ Muscat-Blühe/ Zucker/ Weinbeerl/ Nägele und geschnitte Mandel darein thun/ und wol sieden lassen.

13. Ein anders Süppel über Kapaun/ 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 gesotten hat/ sol man ein Hand voll Weinschär-ling darauf die Kern gelöst seyn/ oder Ribesbeerl darzu thun/ auch Pfeffers und Zimmetstup/ und wans zu sauer ist/ zuckern und sieden lassen/ darnach über den Kapaun und Reh-Schlegel anrichten.

14. Ein gutes Süppel über ein Zung.

Man sol ein Mehl zimlich braun in dem Schmalz rösten/ daran Wasser und Essig giessen/ darnach mit Zucker oder Saft süß machen/ und ein wenig Rosmarin/ Zimmet und Nägelestup darzu thun/ und sieden lassen/ über die Zung so zuvor gesotten und auff dem Kost abbräunt ist/ giessen.

15. Rosmarin-Süppel.

Man soll Mehl in einem Schmalz einbrennen/ zimlich braun/ Rindsuppen daran giessen/ den Rosmarin klein daran schneyden/ man muß Muscat-Blühe darzu legen/ und sieden lassen.

16. Nägele-Suppen zu machen.

Man soll das Mehl wol braun in Schmalz einbrennen/ Fleischsuppen/ Nägelestup und ein wenig Essig darzu thun/ und sieden lassen.

17. Ein gute Königs-Suppen zu machen.

Nimme ein Kapaun/ er sey gesotten oder gebratten/ nim das Weiße davon/ und mach ein gutes Gestoffenes/ nim darzu ein halb Pfund Mandel/ und ein Schmollen von einer Semmel/ zertreib das mit einer guten Haben Kapauner-Suppen durch/ und halt sie sein warm bis mans anrichten will; nim Brodt/ und laß auff einer Kohlen wol anlauffen/ mit guter Suppen und Substanz/ und richte die Suppendarüber; zum regulieren der

Suppen nimb Brisl/ Pistagen/ und nimb aufgelöste Granat: Aepffel/ will mans besser haben/ so nimbt man gestossene Krebs: Farb/ und Kälbernen Brätl: Cafft/ und regulirt die Suppen darmit.

18. Ein Suppen über Hechren/ Eschling und Fehren.

MAn soll Aepffel und Zwiffel durcheinander gar klein hacken/ und mit einer Hand voll geribenen Semmel in Schmalz rösten/ nicht so vil/ daß nicht braun wird/ darnach das Schmalz darauf drucken/ hernach drey gesalzene 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/ gewürken/ mit Pfeffer/ Imber/ Zimmet/ Muscat: Blühe/ Saffran und Zucker: wann mans über Fehren und Eschling will geben/ sollen die Fisch zuvor heiß gesotten seyn.

19. Ein gute Suppen über Hechren/ Rutten und Scheiden.

MAn soll ein Gauffen voll Zwiffel/ Schnittweiß schneiden/ Wasser daran gießen/ gar weich sieden/ das Hechtl abstreichen/ und die Suppen mit dem Zwiffel daran gießen/ wans versaimbt hat/ ein guten Koch: Löffel voll Schmalz daran legen/ und wol damit lassen einsieden/ und zermilten Pfeffer darzu thun/ darnach auff gebäete schnitten anrichten; also kocht man auch die Rutten und Scheiden.

20. Eine Calecutische Suppen.

Nimb eine gute Milch/ laß sieden/ nimb auch ein wenig mehr Milchram/ dann Milch ist gewesen/ und thue unter den Milchram ein wenig Waisen: Mehl/ rühr es wol ab/ und wann die Milch sied/ so gieß den Milchram darein/ und ein wenig Zucker/ und laß untereinander sieden: darnach nimb weiß Brodt/ schneide es würfflicht/ röst es wol im Schmalz/ leggs in die Schüssel/ und gieß die Suppen darüber.

21. Schwarze Brühe zu machen über einen Karpffen.

Etzede den Karpffen halb ab in Essig/ nimb darnach ein Weinbeer: Latwergen/ und treibe sie durch/ nimb ein wenig Zucker/ Zimmet/ Imber/ Pfeffer und Wein/ laß es aneinander sieden/ biß es gar ist.

22. Pohlische Suppen zu machen.

Estlich nimb Arbes/ setz zum Feuer/ nimb nacher die Suppen darvon/ und röst 4. oder 5. Schnittlein Semmel/ thus darein/ schab Aepffel und Bieren/ schneids zu Stückl/ rösts/ thus auch darein/ schab Peterfil: Wurken/ thus auch darein/ laß wol untereinander sieden/ treibs darnach durch ein Sib fein dick/ hernach thus in ein Rain/ gieß ein halb Maß guten Wein darein/ darnach du vil machen wilt/ Gewürk mit Zimmet/ Muscat: Blühe/ Pfeffer und Saffran/ leg ein Lemoni darein/ laß also ein weil sieden/ schau/ daß

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

23. Hechten, Suppen gerecht zu machen.

Nimb 1. 2. oder 3. Stuck Hechten / darnach du vil machen wilt / bachs im Schmalz / und schab Petersil, Wurzen / und bachs auch im Schmalz / daß sie fein braunlet werden / und röst 1. oder 2. Semmelschnitts ten fein gelblet / thus alles zusammen gerechtlten / auch etliche Mandel geschält und gebräunt / als wann du Röstien wolst bratten / gib acht / daß sie nicht rauchig werden / und thue die Mandl klein stossen / wann sie schier gestossen seynd / so thue den gebachenen Hechten und Petersil, Wurzen auch darzu / stoß wol untereinander / und setz alles zusammen in ein lautere Erbesuppen / laß ein Sud thun / schlags darnach durch ein Sib / fein in rechter dicken / als wie ein durchgeschlagene Urbesuppen / oder wie ein dünnes Gestossenes / gewürk mit Pfeffer, und Imberstup / Muscat-Blühe / salz es recht / laß also sieden / schau / daß es fein bräunlet 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.

Nimb Krebs / schäle sie / und thue das Unsauber hinten und vornen davon / stoß sie wol in einem Mörser / und treibß durch mit Wein / nimb ein Mehl / und röstie es im Schmalz / und gieße die durchgetriebene Krebs darein / thue daran Zimmet / Saffran und Zucker / laß es sieden / strähe Erisfanet in die Schüssel ; du magst auch Krebs sieden und schälen / und die darein legen.

25. Ein gutes Süppel von Kalbs-Lungen.

Nimb ein Kalbs-Lungen / hücke sie klein / gieße Wein daran / und Zucker / laß es sieden / drucke es alsdan durch / richte es über ein gebäetes Brodt an.

26. Ein Brüh über ein gepaiszten Scheps-Schlegel.

Nimb ein Schnitten rocken Brodt / bähe sie wol / nimb auch ein Knoblach / und siede denselben in einer Fleischbrüh / druckß mit dem Brodt durch / thue Imber / Pfeffer Nägelein / und ein wenig Zucker daran / laß sieden / gieße es über den gepaiszten Scheps-Schlegel.

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

Nimb ein wenig Fleischbrüh / ein wenig Malvasier / ein wenig Trübes auß der Pratspfannen / Zucker / Zimmet / Cordamülein / ein wenig Pfeffer / Muscatblühe / nimb die Citronen / drucke den Saft in die Brüh / wann du schier anrichten wilt / schneide die Schäller klein / übersiedß in Wasser / daß das Bitter darvon komt / laß miteinander sieden / richt es dann über die Hüner.

28. Citroni-Suppen auff Gebrattenes.

Nimm ein gute Rindsuppen ein wenig ein/ und gilbs/ gewürk sie auch mit Pfeffer und Muscatblähe/gieß Wein daran/ oder von einem Lemoni den Safft/zuckers biß süß/ daß es doch ein wenig säurlet bleibe/ hernach schneid Citroni langlecht darein/ nimb Zibeben und Weinbeerl darunter/ laß sieden/ biß ein dickes Süppel wird/ gieß alsdan auff das Gebrattene.

29. Ein weiße Lemoni-Brüh über Hünen oder Fleisch.

Nimm weiß Brodt/bähe dasselbig/ und sieds in einer Fleischbrüh/ druck durch: nimb mehr Fleischbrüh/ ein wenig Wein/ Lemoni/ Milchram/ Zimber/ Pfeffer/Muscatblähe/Cardomünlein/ lasse die Hünen oder Fleischbrüh darein sieden/ thue auff die lezt Schmalz daran.

30. Ein kräftige Arbes-Suppen.

Zreib die Arbes durch mit Fleischbrüh/und guten Milchram/thue Butter/Zucker und geschnittene Mandl daran/ein wenig Pfeffer/ laß sieden/richts über gebäete Semmel an/ sträh Weinbeerl darank.

31. Ein Brüh über ein Haasen.

Nimm Butter / laß heiß werden / thue darunter Wein-Essig/Mägelein/Zimber/Pfeffer/Zucker/Kirschen/Latwergen daran/ laß sieden/ thue auch Mandl und Weinbeerl daran/ und richts über den Haasen.

32. Ein Brühlein über Mägelein und Leberlein.

Nimm 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/ Weinbeerl daran/ laß sieden/ richts darüber.

33. Ein weiße Brüh über Hünen oder Capaunen.

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

34. Grüne Brüh über die Hünen.

Nimm grüne Kräuter/Kosmarin/Majoran/Peterzil/ zerhackt/ treib es durch mit Wein/ thue Zimber/ Muscatblähe/ Zucker daran/ auch Fleischbrüh/ laß sieden/ gieß über die Hünen.

35. Eine Weixel-Suppen zu machen.

Stede die Weixel wol/ und treibe sie dunn/ thue die Kern darvon/ thue Wein daran/ Zucker oder Hönig/ und Gewürk; du darffst sie aber nicht zu sehr sieden/ thue ein wenig geribenen Leb- Kuchen darunter/ bähe Semmelschnitten/ lege sie in die Schüssel/ richte sie darüber.

36. Ein Käß-Suppen zu machen.

Nimm ein guten Holländischen Käß/ zerschneid ihn/ gieß Fleischbrüh daran/

daran / laß sieden / thue Eyr daran / ein wenig Nam / Saffran / und wenig Butter / richts über ein gebähet Brodt an.

37. Ein andere Käß-Suppen.

Nimb ein Vierting Parmasan Käß / reib ihn / und sied ihn in 3. Seill Wasser / alsdan seyhs durch ein Sib / darnach nimb ein wenig Zwiffel / röst ihn / nimb von 2. oder 3. Karpffen Milch / laß solche in Saltz Wasser überfieden / gwürz es mit Muscatblühe / Imber und Pfeffer / gilbs mit Saffran / richts auff gebähete Semmelschnitten an / mach auch verlohrene Eyr darauff / leg frischen Butter darein / und laß auff der Schüssel ein wenig sieden.

38. Ein Haber-Suppen zu machen.

Nimb ein Löffel voll Haber-Mehl / das röst wol im Schmalz / gieß ein Fleischbrüh daran / und drucks durch / bäh ein Brodt / und richts dar über an / gieß auch ein wenig Essig daran.

39. Müscherl-Suppen.

Nimb ein Schmalz in ein Kain / laß es heiß werden / schneid Zwiffel und grünen Peterfil / sambt ein Löffel voll Mehl / alsdan röst alles zusammen / gieß Wein daran / zerribenen Pfeffer und Nägel / 2. Löffel voll Baum-Oel und Butter / wasch die Müscherl sauber in Wein auß / sied es in diser Suppen.

40. Müscherl-Suppen auff ein andere Manier.

Laß das Schmalz heiß werden / röst Brodt Brösel und Knoblach / gieß ein Wein daran / gestoßenen Pfeffer und Nägel / Baum-Oel und Butter / wasch die Müscherl etlich mahl in Wein auß / sieds in obiger Suppen.

41. Kayser-Gersten.

Nimb ein Halbe gute Fleischsuppen in ein Häfen / schlag 4. Eyer daran / etwas wenig Muscatblühe und Nägel / rührs wol 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 gute drey Viertels stund sieden / biß es wie ein Sultz werde / alsdan nimb ein Taim-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 wol / thue auch gestoßenen Zimmet / und ein wenig Muscatblühe daran / gilbs / laß sieden / schüttts alsdan über die Ochsen-Augen.

43. Weinbeerl-Suppen.

Nachs also / nimb schwarze Weinbeerl / klauhs sauber / sieds in guten Wein / biß sie wol geschwollen / dann seyhe den Wein ab / in ein saubers Häferl / thue die Weinbeerl in ein Mörser / auch ein wenig gebähetes ro-

kenes Brodt / stoß wol untereinander / treibs mit dem vorgesottenen Wein durch ein Reiterl und / lege Zucker / Imber darein / so du wilt / kanst auch Nägerlein darein nehmen / klopps wol ab / laß ein wenig sieden / hernach richte es über gebähte Semmelschnitten an.

44. Pistazi Suppen.

Erstlich nimb Semmelschmollen / weichs in ein Wasser / alsdan nimb 20. mehr oder weniger Pistazi / von welchen die Häutl abgezogen seyn / wie man die Mandel abziehen thut / stoß die Semmelschmollen und Pistazi in einem Mörser wol / dann treibs mit einer Capaunersuppen durch / laß sieden / und richts auff bähete Semmelschnitten an / oder ohne solche / nach Gefallen.

45. Suppen und Gestoffenes von Fischen.

Nimb Fisch / welche schön feist seynd / bratt sie / alsdan thue es in ein Mörser mit Graten und Haut / stoß mit gebäheten Semmelschnitten / treibs durch mit Urbesuppen / und mehrern Theil guten Wein / zuckers und gewürz es / laß sieden / richts dan auff gebähete Semmelschnitten an.

46. Gestoffenes von gesotrenen Hünern.

Mach ein wenig Mehl im Schmalz / nimb gesotten Hennen-Fleisch / stoß wol mit der Hennenbrüh durch / sambt dem geröstten Mehl / thue Muscatblühe daran / laß ein Sud thun / richts über gebähete Semmel an.

47. Gestoffene Hünere oder Capauner Suppen.

Im gesottene oder gebrattene Hünere oder Capauner / stoß wol in einem Mörser / treibs mit einer kräftigen Fleischsuppen / und Wein durch / thus in ein Pfann / klopps wol ab / leg Imber und Safran 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.

Etliche das Fleisch bey 2. Pfund oder mehr in Wasser / salt es / das recht ist / alsdan nimb die abgesshene Suppen / thue 2. Pfund Zwespen / 2. oder 3. Häppel Ziwffel / Petersil Wurgen / 3. Schnitten gebähetes Brodt darein / laß so lang sieden / bis daß mans wol kan durchreiben / wans durchreiben ist / brenz ein wenig ein / schütts in ein Rain / thue Nägerl daran / das sie vorschlagen / säuers mit Essig / nachdem du es sauer wilt haben / zuckers / das es genug ist / laß alles zusammen sieden / wans ein gute weil gesotten hat / so leg das Fleisch auch darzu / und laß es wiederumb sieden / bis daß es genug ist. Wilt du ein Lebzelten darzu thun / so treib einen guten schwarzen Lebzelten mit Essig wol ab / und laß ihn mit sieden.

49. Ein gelben Pfeffer.

Nimb Semmel-Mehl / treibs mit Fleischbrühe oder mit Wein durch / man

man kan jedes halb nehmen/ thue Salz und Schmalz daran/ gilbs wol/ und laß sieden/ biß es dick wird/ thue Weinbeerl und geschnittene Mandel daran. Difen Pfeffer kan man über Urbesbrüh/ Rächlein / und sonst vil andere Sachen gebrauchen/ thue auch Zucker/ Zimber / Pfeffer daran.

50. Sardellen-Suppen auff Gebratzenes.

Nimb Sardellen/ so vil du meinst / daß du wilt Suppen machen / wasch wol auß / und thue den Ruckgrad darvon / laß einen frischen süßen Butter bey gleichem 2. Ayr groß warm werden / leg die ausgewaschenen Sardellen darein/ laß ein wenig sieden/ nimb von einem frischen Lemoni den Saft / ein wenig Pfeffer/ Muscatblüh/ wann alles untereinander gesotten hat/ so treibs durch ein Sib / daß die kleinen Gräten darvon kommen / gieß die Suppen auff das Gebratzenes/ es sey was es will.

51. Wie man die Suppen mit weissen Ruben mach.

Man nimbt blauen Köhl/ sauber gepuht und gewaschen / 2. Hand voll / 2. weisse Ruben geschält und blätlet geschnitten/ zusammen in ein drey Halb Häfen ; man gieß darauff siedendes saubers Wasser / man laßt es sieden etlich Sud/ alsdan gießt man das Wasser darvon / und gießt ungesalgene Fleischsuppen daran/ alsdan laßt mans wieder sieden / biß alles gang weich ist / von diser Suppen gießt man die Species den dritten Theil eines Seitel/ man laßt es sieden etlich Sud/ hernach abgesehen/ und warmer getruncken.

52. Blaue Köhl-Suppen.

Uerbrenn blauen Köhl/ schütt die Suppen darvon / gieß gute Rindsuppen daran/ und leg Zucker + Candl darein / biß süß genug ist / laß sieden / biß fertig/ gieß mit einem Eyrdotter ab.

53. Fasten-Suppen.

Nimb gesottenen Kappffen / Rogen / Hechten / Leber / legs auff gebähete Semmelschnitten in ein Schüssel / gesottene Schnecken klein zerschneid / leg auch aufgelöste Krebsenschweiff und Scheer darauff / gieß ein gute Urbesuppen darüber/ Butter und Gewürz/ und laß ein guten Sud thun.

54. Ruben-Suppen.

Schäle erstlich die Ruben/ schneids zu Blätl/ überbrenn/ damit das Bittere darvon komme/ gieß ein gute ungesalgene Rindsuppen daran/ und leg ein weissen Zucker + Candl darein / nachdem du es süß haben wilt / laß nicht lang sieden/ und seyhe es durch und gibs zu trincken.

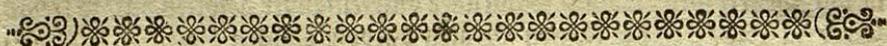
55. Gersten-Schleim/ so wol stärcker.

Außklaubte Gersten nimb/ wasche sie auß 9. Wasser/ thue es in ein saubers Häfen/ leg ein Capauner-Biegl darzu/ gieß ein gute Rindsuppen daran / laß sieden / biß das Fleisch zerfällt / hernach thue es in ein saubern Mdrser/ zerstoß gar wol / schlags durch ein Sib / ist es zu dick / gieß ein wenig Rind-

Kindsuppen darein / nimb Ayrdotter / und ein wenig Butter / laß sieden / alsdan richts an.

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

Wann du gute Gersten hast / so wasch sie wol mit kalten Wasser auß / je öftters du sie abwascht / je besser ist es / dann laß sieden / wann sie ein wenig gesotten / so schütt das Wasser wiederumb darvon / laß die Gersten wol trückeren / nachmals gieß ein kräftige Suppen daran / laß so lang sieden / daß du sie durchtreiben kanst / wans durchtriben ist / leg Butter und Gewürz darzu / laß wiederumb ein wenig sieden.



Von allerley Koch und Meesß.

57. Das gute Citroni-Koch.

Womb grosse Citroni fünff oder sechs auff ein Schüssel / schneid die Schaalen ganz dün herab / hernach reib die Citroni biß auff das Saure / thue das Weiße geribene in ein Tuch oder Säckel / brenns etlichmal mit einem saubern siedigen Wasser ab / und gieß allzeit wieder ein frisches darauff / und drucks wol auß / biß alle Härteigkeit völlig weich ist / trückerne es dann gar sauber und wol ab / stoß es in einem steinern Mörser gar klein / nimb hernach ein halbes Pfund Zucker / gieß nach Beduncken mit rothen Farb eingeweichtes Lächlein Wasser darauff / laß zu einem zimlich dicken Zulepp sieden / alsdan thue die klein gestossene Citroni darein / und laß es sieden in rechter Maas / und rühr es mit einem Lemonisafft nach Belieben / und es muß gleichwol noch Dicke haben / wie ein andere Latweg zu einem Koch / hernach wann es kalt ist / so nimb es in ein saubere Schüssel / und nimb von 7. oder 8. Athern die Klar / die Vögel aber weg ; rühre das Koch wie Rittenkoch / ein ganze Stund muß die Ayrclar in einem Häserl gar wol abgewült werden / und immer ein oder zwey Lffel voll zugossen / thue auff die legt klein geschnittene Citronischaalen die nicht bitter seyn / hinein / thue es in ein silber oder blechene geschmirte Schüssel / bach es wie das Rittenkoch / es laufft schön auff / man darff kein Reiff nehmen / so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistazi-Koch.

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

59. Krebsen-Koch zu machen.

Nimb von einer Rundsennel die Schmollen / waichs in einer guten Milch ein/ darnach drucks wol auß/ nimb 40. abgefottene Krebsen / dieselbe Schweiff oder Schärll außgelöst / alsdan nimb Butter ein Viertel/ und darin wol abgerührt/ wie zu Schmalz-Knödel / darnach nimb die Krebsenschweiffel und gewaichte Semmel / auch grob gestossene Mandel / und Butter in ein Mörser/ stoß es gar wol ab / darnach nimb Ayr in ein Häserl / und wütels säumig ab/ und unter den gestossenen Zaig in einer Schüssel abgerührt; wann man gern will / kan mans zuckern / oder nicht / wann mans bacht mit rothen Butter oben an bestrichen.

60. Ein gutes Schmalz-Koch zu machen.

Man soll gestossene Stärck nehmen/ und wann mans auff ein Schüssel machen thut/ soll man nehmen 4. Ayrdotter / und ein gute süsse Milch / die Ayrdotter in der Schüssel wol zerklöpfen / und mit der Stärck einen Zaig anmachen / und in dem zerlassenen Butter/ wann er gleich anhebt zu sieden / kan man aufgießen / 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 Krebsenschweiffel klein gehackt / auch grob gestossene Mandel/ und eingemachte Citroni-Bröckel / und grob geschnittene Bistagi / und gefähten Zucker/ so süß mans haben will/ zwey ganze Ayr/ zwey Dotter/ und darmit abgemacht / auch ein Brocken Semmelschmollen die in der Milch gewaicht ist/ dises alles untereinander gerührt / und auff ein Blat gestrichen / mach ein Reiff herum/ 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 ein weite zinnene Schüssel nehmen / ein zimlich groß Stuck Butter darein zerbrocken / und in der Schüssel gleich zergehen lassen / darnach die Mandel in ein Schüssel than / daran geschlagen zwey ganze Ayr / und von sieben Ayrn den Dotter/ wol 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 Häserl voll Agres-Beerl / darnach das Raindl groß ist / und gieß ein Löffel voll Wasser daran / laß sieden / daß es sich durchtrei-

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

64. Das auffgangene Kitten-Koch.

MAn soll die Kitten in Wasser gar weich sieden/ und durchschlagen/ daß selbig auff ein Schüssel thun/ und wol zuckern/ unter den Zucker lang und wol rühren/ darnach von zwey oder drey neugelegten Ayrn die Klar nehmen/ und wol abspritlen/ daß lauter Faimb wird/ von disen soll man nach und nach in die Kitten thun/ und immerzu wol rühren/ je länger mans rührt/ je schöner wird es; zulezt soll man ein wenig gar klein geschnittene Lemonis Schalen darunter rühren/ und wann man gleich will anrichten/ soll man ein Schüssel mit Schmalz schmieren/ und das Koch darein richten/ sein 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 wieder nieder/ oben auff soll man mit Zucker strähen.

65. Capaun-Müßl zu machen.

MAn soll von einem gesottenen Capaun nur das Brät und March nehmen/ solches auff das allerkleinst so vil möglich ist/ hacken/ darnach ein gute gebähte Semmelschnitten in gute Fleischsuppen waichen/ und auch darunter hacken/ auch eins oder zwey frische Ayr/ nach dem man vil macht/ die fein lind gesotten seyn/ als wann mans essen wolt/ auch darunter hacken/ sambt dem Weissen/ das soll man von der Schalen herab schaben/ je kleiner mans hackt/ je besser ist es/ darnach wann man schier essen will/ muß man ein gute Fleischsuppen daran gießen/ doch nicht zu vil/ daß fein dicklet wird wie ein Ponädl/ hernach auff ein Glütl gesetzt/ und allerweil 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.

MAn soll zwey Hand voll Mandel auff das kleinst bereiten/ wol zuckern/ und in vier Ayr in oberer Milch zerschlagen/ 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 Hünner Leber.

MAn soll die schön aufgewässerten Lebern gar schön und klein hacken/ eins oder zwey Ayr/ und obere süße Milch daran gießen/ und es in einer Schüssel oder Pasteten-Raindl fein gemacht lassen auff ein Glütl sieden/ nicht zu lang/ daß nicht zergerht.

68. May-Muß zu machen.

MAn soll ein rechtes gutes Kindsloch machen/ nicht gar ein Pfändl 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 schneyden / und gar wol abrühren; den Butter muß man nach und nach darein rühren/ und wol zuckern / und ein Löffel voll frisch Wasser darüber giesen / man muß länger dann ein Stund rühren / je länger mans rühret / je besser ist es/ darnach muß mans wieder auff ein Schüssel thun / sein hoch auff einander / und mit Blümlein bestecken.

69. Ein gutes Semmel-Koch.

Nimm Schmolten von einer harten Semmel / waichs in ein Wasser/ drucks fein trucken auß / brösel klein / darnach nimb ein Löffel voll Schmalz/ rührs bis es weiß wird/ hernach nimb 2. Eydotter darunter / und zwey Eyer mit Dotter und Klar/ rührs gar wol ab / darnach nimb klein geschnittene Citronschäller / aber daß das Bittere darvon kombt / nimb auch Zucker nach dem Geduncken/ setz in ein Schüssel auff ein Gut / und oben auff auch ein Gut/ es ist ein gutes Speißl.

70. Das Mandel-Milch-Koch zu machen.

Nimm ein Hand voll Mandel/ ziehe ihnen die Haut ab / und stoß auff als lerkleinest / drucks mit einer guten neu-gemolckenen Milch / oder sonsten guten ramigen Milch durch ein Tuch/ es muß diser Milch so vil seyn/ als man zu dem Koch bedarff; wann die Mandel wol durchgedruckt seyn / hebt mans auff/ und zuckert die Milch/ und macht mit einem schönen Mehl in ein Raimdt ein Kindsloch/ wann das Koch anfangt zu sieden/ so rührt man die gestossene Mandel/ wo nicht alle/ doch was beliebt / auch darein/ zuckers wiederumb / wann man will/ daß ein rechte Süsse bekomt/ und man muß sehen / daß das Koch nicht gar zu dick wird.

71. Aepffel-Koch.

Nimm saure Aepffel / schäl- und schneids Blätl weiß in ein Hafen/ gieß Wein daran/ laß also auff einem kleinen Glütl sieden/ und wann sie waich seynd/ so schlags durch ein Sieb / nimb ein Vierting klein gestossene Mandel darunter/ 2. Eydotter/ und 2. Löffel voll gute obere Milch / ein Stuck Butter/ zuckers/ unten und oben Gut/ und laß es bachen/ wie ein anders Koch.

72. Ein kalt Mues von Aeyern und Milch.

Nimm ein Milch/ und schlage Aeyer darein / siede es wie Aeyer-Milch / und schütts auff ein Tuch / laß wol verseyhen / thue auch Milchram und Zucker darein/ laß wol erkalten/ richts in ein Schüssel / und laß kühlen / bis du es zu Eiß tragen wilt.

73. Ein Erdbeer-Mues.

Reibe die Erdbeer durch mit Wein/ nimb ein geriben Haus-Brod/ und röst es im Schmalz/ gieß die Erdbeer darap/ zuckers und laß sieden.

74. Fisch-Mueß.

Nimb das Brätig von einem Brat-Fisch / es seye 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 / lasse es einen Sud thun / und richte es dann an.

75. Ein Grief-Mueß.

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

76. Ein Lungen-Koch.

Nimb ein Kälbere Lungen / laß sieden / hacks / thue es in ein Schüssel / nimb ein Hand voll Weinbeerl / auch so vil geriben Brodt / 5. Aher / gwürk es wie du wilt : darnach thue ein Schmalz in ein Pfannen / schlag die Lungen in ein Netz / und halt es in der Pfannen über ein Kohl-Feuer / daß sein lang-samb außbacht / und nicht anbrennt / und wans fein rösch ist / richts an / und mach ein Brühlein darüber nach deinem Gefallen.

77. Ein braunes Mueß von Feigen.

Nimb Feigen / Weinbeer und Biern / schäls und schneyds / daß mans möge braun machen in Schmalz / und machs wieder trucken im Mehl / thue sie in ein Pfannen mit heißen Schmalz / und wann sie braun seynd / so thue sie herauß / und laß erkalten : druckts darnach zusammen / daß das Schmalz wieder darvon kombt / hacks darnach klein / gieße guten Welschen Wein daran / auch Zucker und gut Gewürk / laß sieden / gibts kalt.

78. Ein Nüßlein für Krancke.

Nimb 4. oder 5. Aherdotter / flopfss in ein Pfantein / gieß Wein daran / daß ein gleiche Dicke gewint / thue Zucker daran / laß sieden.

79. Reiß-Koch zu machen.

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

80. Ein Strauben-Mueß.

Nach Straublein fein rösch / hacks 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-Mueß.

81. Ein Wein-Mueß.

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

82. Ein Zwespens-Muß.

Nimb die Zwespens und siede sie in Wein / wann sie weichseynd / so zwings mit Wein durch / zuckers / nimb ein geribene Semmel / rösts im Schmalz / rührs darunter / und laß sieden.

83. Hüner Koch.

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

84. Stock- oder Wasser Koch.

Nimb 8. oder 10. Eyer / darnach du viel Koch machen wilt / dann ein wenig Rosen- Wasser / Zucker / und ein gute obere Milch / schlags mit den Eyern gar wol ab / salz es wenig / alsdan laß ein Wasser in einem tieffen Kessel sieden / setz das obige in einem Hasen in das siedende 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 auff einander 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 faß es mit einem fain : Löffel auff ein Schüssel herauß / daß fein auffgehäußt auff ein- ander lige / setz es in Keller / laß kühl werden / besteck es mit Blümlein / und gibbs also auff die Tafel / wosfern es etwas wässerig ist / so trückne es mit einer Semmelschmollen auff / ist ein gute kalte Speiß.

85. Mandel-Keiß-Koch.

Man muß den Keiß sauber klauben / waschen / und wieder dörren / daß er sich stossen laßt. darnach muß mans durch ein Siebel sähen / hernach nimbt man das Keiß- Mehl und die Mandel / und rührt mit einer Milch in einer Keim fein glatt ab / und kochts auff einer Blut / laß gar gemach Rämel sieden / und ehe mans ankücht / muß man ein Trocken Butter daran legen / und zuckern / und darnach ein Sud thun lassen.

86. Koch von Reb-Hüner- Mägerl und Leberlein.

Nimb Leber und Mägerl sambt wenigen Fleisch von Reb- Hünlein / haßs gar klein / schlag Eyer daran / und ein gute süße Milch / daß wird wie ein Schüssel-Koch / thus in ein Schüssel oder Keiml / laß fein gemach auff einer Blut sieden / so ist es fertig.

87. Das kalte aufgeloffene Kinds-Koch.

Wach ein reches Kinds- Koch / nicht gar ein Pfändl voll / wie mans ein- new Kind macht bey einem Jahr / thue es in ein grosse zinnerne Schüs- sel / weils noch warm ist / nimb 4. Strizelfrischen Butter / rühr einen nach dem

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

88. Auffgeloffenes Sahm-Koch.

Nimb Salsen / von welchem Obst dir beliebt / zwey Löffel voll (doch merck / daß die Salsen nicht mit Hönig / sondern mit Zucker gesot- ten sey) rührs bey einer halben Viertelstund / dann nimb von zwey Athern das Weiße / schlags wohl ab / nachmahls schütts unter die abgerührte Salsen / rührs wiederumb ein wenig / dann nimb wieder das Weiße von 2. Athern / verfare damit wie oben gesagt / und als ferners biß 12. Atherklar darein gerührt hast / legtens rühr alles zusammen / ein gute halbe Stund / auff einer Seiten / ohne Veränderung / wann es anfangt auffzugehen / druck den Saft von einem frischen Lemoni darein / zuckers / schneid auch etwas we- niges von den Schälern 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 ziehren.

89. Weinbeerl-Koch.

Nimb Weinbeerl / wasch sauber / stoß in einem Mörser sambt einem gebä- ten Semmelschnitten / wans genug gestossen / so schlags durch mit Wasser und Wein / schütts in ein heissen Butter / laß sieden / biß dick wird / thue Zucker daran so vil als genug ist ; den Gesunden gibt mans kalt / des nen Krancken aber warm.

90. Lemoni-Koch.

Nimb Semmelschmollen nach Belieben / sied es in einer Rindsuppen- weich / thue es in ein Keinl / druck Lemonsafft darauff / und leg Zucker darein / doch daß die Säure etwas vorschlag / nimb ein wenig Butter und reib das Gelbe von Lemonschällern darzu / laß gegen einer halben Viertelstund sieden.

91. Ein anders mit Ambra.

Nimb ein Ayrdotter / Lemonsafft und Zucker / spridls ab in einer Rindsuppen / alsdan nimb etwas Mehl / röst es ein wenig im Schmalz / thue das Geröste zu dem vorigen / spritles stark / daß es nicht zusammen laufft / und laß ein wenig sieden / wilt du es mit einem Geschmacken haben / so laß einen Tropffen Ambra-Geist / oder sonst einen / was du für Ge- schmacken haben wilt darein fallen.

92. Zimmer-Koch.

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

Eysen / thue es in einen weiten Weidling / thue 4 oder 6. Loth Zimmet / 6. ganze Uyer / und von 6. das Klare darzu / zuckers auch / biß genug ist / rühre ein gute Stund / je länger / je besser / wilst du / so kanst auch Rosens Wasser / und ein wenig Fragant darein thun / so fallt das Koch nicht nider / wans genug gerührt ist / schütz auff ein grosse mit Schmalz geschmirte Schüssel / thue einen grossen Reiff darüber / unten wenig / aber oben viel Blut / damit es sich von unten nicht anbrenne / oben aber ehender auffgehe.

93. Koch ein anders mit Mandel.

Nimb ein Pfund schöne Mandel / schwölls und schälts / stoß klein / hernach nimb in ein Messinge Pfan / thue so vil Zucker als Mandel darein / trücker wol ab in der Pfan / doch / daß du es nicht verbrennest / nimb klein gestoffene Zimmet darunter / daß gang braun wird / rühre unter einander ab / treibs durch ein hölkernes Reiterl (so wird es gewürmlet) gleich auff die Schüssel darauff mans isset / man muß hübsch auffgupfen / und nicht mehr umbrühren / darnach schneid eingemachten Citron gewürfflet / sträh es umb und umb auff das Koch / setz es in ein Dorten Pfannen / laß es ein wenig übertrückern / ziehrs mit Zucker oder Blümel.

94. Butter Koch.

Nimb auff ein grosse Schüssel ein Pfund guten frischen Butter / wasch ihn wol auß / trücker ihn wol ab / daß er nicht naß bleibe / leg ihn in ein Weidling / rühr ihn / biß er groß aufflaufft / nimb 24. Uyrdotter / rühr einen nach dem andern darein / wann alle darinnen / nimb Zucker / das 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 rundte Blättl biß auff die Kern / schmier ein Schüssel wol mit Butter ein / leg die Aepffel Blättl darauff / so offten Leg Aepffel / so offt besträhe sie mit Zucker und Zimmet / nimb ein wenig frischen Butter darzu / also mach die Schüssel / biß gang voll ist / bachs auff einer Blut / biß sie weich und braun werden.

96. Semmel Koch / mit einem Eingerührten.

Nimb 5. Uyer / 2. Strigel Butter / 1. Seitel süsse obere Milch / mach ein lindes Eingerührtes darauff / nimb umb 1. Kreuzer Semmel / schneid die Rinden darvon / weichs in gute süsse Milch / laß wol anziehen / druck hernach auß / leg sambt dem Eingerührten und einem gangen Uyr / 1. Strigel Butter in ein Mörser / zuckers und stoß wol untereinander / als dann schmier ein Schüssel mit Butter / schütts darein / mach oben und unten Blut / und bachs.

97. Ein kräftiges Rosen Koch.

Nimb ein Hand voll groß oder kleine Rosen / thue die Knöpf darvon / nimb Semmel die in Wein geweicht ist / stoß darunter / treibs mit einem Seil Wein durch ein enges Sib / dann thue Zucker / Zimmet / Nägel und Muscatblühe darzu / laß sieden biß dick wird / du kanst auch an statt des Weins ein gute Hünersuppen nehmen.

98. Ein Diendel Koch.

Nimb Diendel / so vil du wilt / die wol zeitig seynd / treibs durch ein Sib / darnach thue das Durchgetribene in ein Schüssel / rührs wol / nimb von 8. Athern das Weiße / sprid es in einem Häschen wol ab / biß es ein lauterer Faimb wird / darnach nimb mit einem Löffel ein Faimb herab / so vil als ein Aß ist / rührs unter das Durchgetribene / so lang biß du nichts mehr hast / zuckers / daß sein süß ist / schmier ein Schüssel mit Butter / bachs wie ein anders Koch.

99. Ein Weixel Koch.

Nimb dörrte Weixel / sieds in einem Wein / schlags durch ein Sib / rühr 5. oder 6. Aherdotter drein / Zucker und Zimmetstüp drein / schneid ein Semmel langlet / schmier die Schüssel mit Butter / und leg die Semmel schnitten darein / röste sie zuvor in Schmalz / schütt das Weixel Koch darüber / und bachs wie das andere Koch.

100. Ein Dorren Mus.

Nimb Semmelschmollen / weichs in guten Wein / biß weich wird / darnach schlags durch ein Sib / und schlag vier Aherdotter 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 recht.

101. Das falsche Mandel Koch.

Gede ein Gries in einer Milch / als wann du ein Gries Koch woltest machen / aber dicker / laß ihn kalt werden / alsdan nimb ein frisches Schmalz / treibs ab wie zu den Schmalz Knödeln / wann du es abgetriben hast / so rühr den bemelten Gries mit dem Schmalz / so lang biß es glat wird / alsdan nimb 4. Aherdotter / und ein ganzes / rühr eines nach dem andern drein / und zuckers / bachs in einer Schüssel / unten und oben Blut.



Allerhand Milch.

102. Gesulzte Milch zu machen.

MAn soll von 10. Eyern das Klare nehmen / und mit einem Spridler ein Löffel voll Wasser zerschlagen / und darzu nehmen zweymal so vil süßten Kam / zuvor in einem Häserl sieden / und wieder überschlagen lassen / darnach die Ayrellar darein rühren / gar wol daß fein dick wird / und wol zuckern / und auff ein Schüssel legen / anrichten / und kalt geben.

103. Ein andere gesulzte Milch.

Nimb ein halb Maß dicke Milch / thus in ein Maß : Hasen / saltz und laß sieden : darnach nimb das Weiß von 10. Eyern / klopfss / laß sieden / zuckers / schütt die zerklöpfften Eyer darein / laß ein Viertelstund fein gemach sieden / rührs nicht / bähē ein weißes Brodt / legē in die Schüssel / und sträh Weinbeerl darauff / und thue die gesulzte Milch darauff / setz / daß es fein kühl steht.

104. Die Spanische Milch zu machen.

MAn soll gute obere süße Milch nehmen / ein gutes Häsen voll / dieselb sieden lassen bey einer Viertelstund / oder ein wenig mehr / darnach soll mans in gar nidere Erdene Geschirz gießen / und über Nacht in einem kühlen Keller stecken lassen / so würrffs ein Haut auff / darnach soll man schöne bähete Semmelschnitten nehmen / und in eine gute Milch waichen / und auff eine Schüssel legen / und wol zuckern / die Häutl fein mit einem Abnehm : Löffel abnehmen / und darauff fein dick auff einander legen / und allezeit Zucker darzwischen strähen / und also kalt geben.

105. Schnee-Milch zu machen.

MAn soll auff ein Schüssel bey einer Halben / oder drey Seitl gute süße obere Milch nehmen / und von 5. neu-gelegten Eyern die Klar / mit einem Löffel gar wol durcheinander abschlagen / daß gar fainig wird / darnach bähete Semmelschnitten in ein Schüssel legen / zuckern / und ein wenig Zimmet darauff strähen / und den Fainb von der Milch darauff legen / gar hoch auff einander / je höher / je schöner ist es / wann die Milch nimmer fainbt / so lang ein Löffel voll darin ist / soll mans nur wieder spridlen / so fainmts / doch muß die Milch gar gut seyn.

106. Ein Topffen-Milch zu machen.

MAn soll gar ein gute obere süße Milch nehmen / und drey ganze Eyer wol zerklöpffen / und durch ein Seyh : Pfannlein darein seyhē / und zum Feuer setzen / und wans gleich wil anheben zu sieden / Käß : Molcken in einer Milch wol zertreiben / darein gießen / und wol rühren / und bey einer Blut stehen lassen / biß er sich gleich anhebt zu brechen / und zu einem Topffen werden

den will/ darnach ein weil stehen lassen/ und das Töpffel absehnen / und in die darzu gehörige Mödel schlagen/ die fein formirt wie ein Löffel/ und seynd von Rörbläunen geschnitten; und wann das Käß- Wasser wol darvon gesehnen ist/ soll mans auff ein Schüssel umbstürzen / und ein gute süsse Milch daran giessen/ man mag zuckern oder nicht

107. Ein Reiß-Milch zu machen.

Man soll gute obere Milch nehmen / und ein Reiß darint kochen / nicht zu vil/ wann er nun anhebt zu sieden / muß man 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 Spanisch Milch Nares genant.

Nimb zwey schwarze unglasirte Weidling / je weiter sie seyn / je besser wirffts auff; darnach nimb ein gang neu-gemolckene Milch / wie sie von der Ruhe herkombt / seyne / thue es in Weidling / setz es auff ein glühenden Aischen/ thue auffen herum kleine glühende Kohlen / und laß also 4. oder 5. Stund stehen auff dem glühenden Aischen/ wann er ganz außlöschet / 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 wans genug auffgeworffen / 4. oder 5. Stund muß gar gewiß stehen / nimbs von der Blut / setz zudecker in Keller/ laß über Nacht/ nimb die obere dicke Haut herab / legs auff ein Schüssel über einander/ und zuckers/ also ist es gemacht.

109. Mehr ein andere gute Milch.

Erslich nimbt man von der gestrigen Milch den süßen Kam darvon ein Seitl/ auff ein mittere Schüssel zu machen: mehr von der heutigen Milch ein Seitl / alsdan 2. Löffel voll Zucker / dieses alles in einem saubern Hasen oder Reim wol durch einander gerührt / und in ein Schüssel gossen / hernach auff der Blut ein Sud thun lassen/ damit es ab- nicht angelegt wird / und also abkühlet auff die Taffel geben.

110. Ein gebachene Milch.

Erslich zerschlage ein Ayr / und zerlaß in einer Pfann ein Schmalz / daß die Pfann überall mit dem Schmalz wol heiß werde/ darnach laß die Pfann mit dem zerschlagenen Ayr überlauffen/ daß ein Boden werde / gleich wie man sonst ein Blät zu einem Ayrkraut macht/ also muß die Pfann inwendig überzogen seyn / alsdan nimb gar ein gute Milch / 5. oder 6. Ayr / darnach die Pfann groß ist / zerschlag sie und zuckers/ thue es in die Pfann/ unten und oben Blut/ daß es werde wie ein Schüssel-Koch.

111. Gesulzte Mandel-Milch/ auff allerhand Farben.

Nimb gestoffene Mandel / die treib durch mit Wasser / darinnen Hausen-Blätter gesotten ist / alsdan nimb das Grüne von Petersil / hacks 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 wol / 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 / wans gestanden ist / so heb es in ein heiß Wasser / stürg auff ein blechenes Blät / schneids alsdan nach der Läng auff ein Schüssel nach deinem Belieben.

112. Ein Ygel von Mandeln.

Nimb 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 / alsdan thue es heraus in ein Ayrkörblein / laß wol verseyhen : darnach nimb abgejogene 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.

Nimb ein grossen Hechten / schneid ihm die Haut sauber weg / schneid ihn zu Stucken / laß ihn ein Stund im Salz ligen / nimb guten Wein-Essig / und Arbesuppen in ein Hasen / etlich geschälte Zwiffel-Häpl / Pfeffer / Imber / Muscatblühe darein / auch Hausen-Blätter / laß ein gute weil einsieden / alsdan den Fisch gesäubert / und in die Suppen gelegt / fein gemacht sied den lassen / zuckers dermassen / schau / daß die rechte Säure hat von Essig / gilbs / wann er an die statt gesorten hat / seyhe die Brühe herab / laß stehen / biß es sich seht / leg die Stuck in ein Schüssel / seyhe die Brüh sauber durch ein Tuch / gieß an den Fisch / laß bestehen / wann du es gilbst / sträh Weinbeerl und Zirber-Müßel darauß.

113. Holler-Sulzen zu machen.

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

115. Lebkuchen-Sulzen.

Nimb des Leipziger Lebkuchens eine Tafel / schneide ihn würfflicht / gieße vier Maß Wein darein / lasse ihn 2. oder 3. Tag daran waichen / setze ihn darnach zum Feuer / und laß einen Ball oder sechs thun / zwingts durch / thue daran Zimmet / Saffran / Imber / Pfeffer / Muscatblühe / laß noch ein Ball thun / so ist es recht.

116. Ein Sulz, Nuß zu machen.

Nimb Eyer / thue das Weiß darvon / kloppf das Gelbe / zuckers / setz ein Milch über das Feuer / und laß sieden / und wanns anhebt zu sieden / so schüt das Gelb von Ehern darein / und ein wenig kalt Wasser / auff daß es zusammen laufft / darnach thue es in ein Eyerläß, Körblein / laß verseyhen / legs darnach in ein Schüssel / und nimb das Eyerklar / kloppfs wol / thue ein Zucker daran / darnach nimb ein guten Milchram von einer dicken Milch / laß sieden / thue das Eyerklar darein / und laß so lang sieden / als zu hart paar Eyer / darnach gieß es darüber in die Schüssel / und laß kalt werden.

117. Ein Nuß, Sulzen zu machen.

Nimb geschälte Nuß und Semmel-Mehl / das Weiß von einem hart ge-
kotteten Ey stoß alles wol untereinander / und treibs durch mit Wein /
sals und gewürz es / so wird ein gute Sulzen darauß / die man zum Brat-
tens isset.

118. Sulz über Fisch zu machen.

Erstlich nimb die Fisch und schieppe sie / siede sie mit Wein und Wasser ab /
doch nicht gar allerding / salze sie auch / nimb abgezogene Mandel / und stoß
se sie klein / zwinge sie mit guten Wein durch / und lege die Fisch in eine Schüs-
sel. 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 / so gieß ein guten Wein daran /
wurde sie aber zu sauer / so zuckers.

120. Ein Kummel, Sulz über ein Hechten.

Nimb einen Hechten / der 5. gute Stück gibt / theils von einander / sals
ihn ein / wann er ein Stund im Sals gelegen / wasch ihn gar sauber / daß
nichts schleimigs daran sey / thue ihn in ein glasirten Hasen / gieß darauß
3. Maß guten starcken Hungarischen Wein, 1. Maß Wasser / 1. Seil
Essig / darnach nimb grobe Imber / Muscatblühe / Zimmet / bindts in ein
Pinckel / legs darzu / wann der Fisch ein wenig versambt hat / leg 6. Loth
zerschnittene Hausen-Blatter darzu / laß also fein stätt sieden / so wirds laus-
ter / den Hechten soll man auff ein Dreyfuß setzen / damit er umb und umb
siede / wann der Fisch genug gesotten ist / leg ihn auff ein Schüssel / wohin du
die Sulz giessen wilt / die Sulz aber laß länger sieden / versuche etliche
Tropffen auff einem zinnernen Daller oder Löffel / wann es gestehet / ist es ge-
nug gesotten / dann gieß es durch ein weiß wollenen Sack / laß von sich selbst
durchrinnen / gieß über den Fisch / bestecke es mit geschwöllten 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 e in Pfannen / thue Hausen-Blatter darein / sied die Mandel-
Milch und Hausen-Blatter mit einander / daß sein dick wird / gieß in ein
Schüssel daß es gestehe.

122. Zimmet-Sulz.

Nimb ein Halbe süßen Wein / Muscateller oder Malbaster / thue Zucker
darunter / hernach nimb ein paar Löffel voll scharffen Essig / 3. oder 4.
Löffel voll süße Milch darunter / laß dies untereinander warm werden / so
bricht der Wein die Farb / alsdan seyhe es durch ein dickes Lüchl / wann
es klar gesyhen / gießt man das Zimmet-Oel und Hausen-Blatter darunter /
die Hausen-Blatter muß vorhero klar gesyhen werden / auff 1. Halbe nimbt
man 1. Loth Hausen-Blatter / wans fertig ist / so gießt mans Finger dick /
und lasts gestehen / darnach schöpft mans Löffel voll in das Geschirz / dar
auf mans isset.

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

Nimb ein Seidl rothen Wein / und so vil Wasser / nimb die rothen Korn-
Blumen / binds in ein saubers Lüchlein / leg Zucker darzu / laß sieden biß
wol pickt / alsdan gieß auff gesottene Fehren oder Sälbling / oder andere
edle Fisch.

124. Ein gure Sulz über Karpffen.

Sebe den Karpffen in Essig und Wasser / doch daß der Essig wol vor-
schlagt / thue auch Zwiffel / Pfeffer / Muscatblühe und Nägerl darzu / laß
also sieden biß genug / richts auff ein Schüssel / ziehrs mit langlecht geschnit-
tenen Mandeln / und laß gestehen.

125. Krebs-Sulzen.

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

126. Rechte Kummel-Sulz.

Nimb guten weissen Wein / gieß ihn in einen neuen überzinnten Kessel /
thue ganzen Zimmet / schönen weissen Canari-Zucker / ein klein wenig
ganzen Pfeffer / 3. oder 4. Stuck Imber drein / laß es durcheinander sieden /
wann es wol gesotten / so nimb es weg vom Feuer / wirff 3. oder 4. Gran
Bisam und Ambra darein / nimb schöne weisse Hausen-Blattern / zerklöff
sie wol / weiche es in Wasser ein Tag oder zwey / so wird es weich / thue es
in ein neues Geschirz / gieß das Wasser darvon / gieß ein halbes Seidl saubers
Wasser /

Wasser darauff / laß es gemacht zergehen auff einem kleinem Kohlfeuer / es muß aber nicht sieden / streich es durch ein neues häringes Sieb / gieß es in die Sulzen / theile die Sulzen in drey Theil / thue Turnasol in ein Theil / oder blaue Veigl. Saft / die ander Theil laß wie es an ihr selber / zum dritten Theil nimb Mandel / stoß sie wol / streich sie durch mit der Sulzen / so wird sie schön weiß / gieß ein jede Farb besonder in ein Geschirz / richte die Farben durcheinander an / bestecke es mit Zirbernüßl / und gib es / man fällt es auch in außgeschälte Limmes- oder Pomeranzen-Schalen.

NB. Neben diser Sulzen seynd gar vilerley in dem Arzney-Buch zu finden / welche in dessen Register im Wort Sulz können nachgeschlagen werden.



Von allerhand Würstel / Knödl / Strudl /c.

127. Kälberne Würstel zu machen.

MAn soll Kälbernes Brätel / sambt vil Kälbernen Faisten klein hacken / und darunter mischen / ein gesalzene Lemoni / auch ein Semmel-schmollen in obere Milch geweicht / auch Pfeffer und Majoran / darnach ein Kälbernes Neßl / das Gehackte darauff schlagen / fein Würstl darauß machen / mit einem Faden binden / und auff dem Rost bratten.

128. Würstl von Capaun- und Züner- Lebern.

MAn soll die Lebern und Faisten von Capaun klein hacken / pfeffern / und gar lind salzen / ein gute obere Milch daran gießen / und von einem Spansäckel die grösten Darm einfüllen / und in einem heißen Wasser ein wenig überbrennen / darnach auff ein Rost legen.

129. Hirschen-Würstl zu machen.

MAn soll ein gar saubern Faisch von Hirschen aufheben / darnach ein Jungfraubrätel klein hacken / ein Kinderne Faisten gewürfflet schneyden / zimlich vil / und darunter mischen / auch so vil Faisch darein seyhen / daß fein roth wird / darnach pure obere Milch darzu nehmen / daß fein dick wird wie zu den Leber-Würsten / darnach salzen / und gwürzen mit Pfeffer / Zimber und gestossenen Muscatnuß / und in den faisten Raß Darm von Hirschen einfüllen / der zuvor sauber gepußt ist / darnach in einem heißen Wasser überbrennen / auff einem Rost bräunen / und auff grüne Blätter anrichten.

130. Ein Apffel-Pfanzl.

Nimb Apffel / schälts und Schneids gewürfelt / und mach ein Taigl mit einem Wein / und ein Ey daran / dünn wie ein Strauben-Taigl / und rühr die Apffel darunter / zuckers ein wenig / laß ein Schmalz in ein Reindl heiß werden / schütt es drein / unten und oben Blut.

131. Mandel-Käß.

Nimb Mandel / so vil du wilt / mach ein Mandel-Milch die garter schön geschehen ist / auff ein Pfund Mandel 4. Loth Hausen-Blätter / damit mans stärckt / man muß von erst die Hausen-Blätter in Wasser sieden / und mit demselbigen Wasser muß 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 / alsdan zuckers wol / laß sieden so lang als zwey Eyer sieden müssen / so gieß in ein Form / wo man die Eyerläß pflegt darein zu gießen / setz daß kalt stehet / wann es gestanden ist / muß du den Model in ein heiß Wasser setzen / so gehet es besser heraus / richts in ein Schüssel / gibts kalt / gieß zuvor ein kalte Mandel-Milch darüber / sie darff nicht mit Hausen-Blätter seyn / gieß die Milch nicht daß es drüber gehet / so siehet man den Form des Käß / nimb vil Zucker.

132. Ein Uyer-Käß zu machen.

Nimb Uyr / so vil du wilt / klopps wol / gieße ein wenig Rosen-Wasser darein / nimb ein gute dicke Milch in eine Pfannen / würff Zucker darein / wans siedet / so gieße die gekloppften Uyr darein / laß ein Wall oder etliche thun / schau / daß nicht hart wird / thue es darnach in ein Körblein / gibts kalt / man kans auch wol mit Mandeln bestecken.

133. Ein anderer Uyr-Käß zu machen.

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

134. Knöpflein von Fischen zu machen.

Christlich siede die Fisch / wie sie seyn sollen / klaube die Grät darvon / hacke den Fisch klein / salze und gwürze ihn / nach deinem Gefallen / welgere es in einem Mehl / und lege es in ein heiß Schmalz / bachs / und mache ein Rüblein mit Wein und geribenem Lebluchen / gib es / und 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
Ayer/ Dotter / und ein frischen Butter / und rührs gar wol ab / zuckers /
bachs in Schmalz/ und mach ein Weixelsuppen darüber.

136. Semmel-Knödel.

Reib Eyrene Brezen oder Ripffel so vil du wilt / schlag 6. oder 7. Eyer
daran/ rührs wol durcheinander/ bren ein wenig heiß Schmalz daran / so
werden sie fein rogl / bachs in Schmalz / man muß sein kühl herauß bachen /
mach ein süß Süppel darüber / so sehn sie recht.

137. Speck-Knödel zu machen.

Nimb Speck/ schneid ihn klein gewürffelt / darnach laß ihn ein wenig zers
gehen/ weich Semmel in ein Milch/ so als wie sonst zu andern Knödeln /
nimb darnach den zergangenen Speck und Semmel / grünes Kräutl / auch
ein wenig Bries / Salz / machs / nimb ein oder zwey Eyer / schlags dar
unter.

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 / setz sie zu /
wans schier gesotten seynd / so nimb den halben theil von den gesottenen
Weixeln / röst sie wol im Schmalz/ wann sie schier geröst seynd / alsdan
nimb ein wenig geribene Semmel auch darzu / wann du gern wilt / zuckers
wol/ und sträh Zimmetstup darauff / alsdan in die angeloffene Semmel ge
füllt/ wie man die Semmel herauß holt / alsdan muß man ein Blätl wieder
darauff setzen/ leg alsdan die Semmel auff ein Schüssel / und nimb die übrige
gen Weixel / schlags durch / und gieß über die Semmel / laß ein Stückel
Kuchel/ Zucker darein versieden / und wann mans schier will anrichten / so
sträh Zimmetstup darauff.

139. Würst in der Fassen.

Nimb Aepffel/ schwings im Mehl und bachs/ stoß darnach in einent Mör
ser/ thue Weinbeer/ Latwergen daran / und mach ein Zaig mit Milch
und Mehl an/ wie zu den gewollnen Kuchlein / welgers wie Plätz / nimb die
Füll/ thue Zimmet und Zimber daran/ und bachs im Schmalz.

140. Kälberne Würst zu machen.

Nimb Ayer und Milchram durcheinander eines so vil als das andere /
klopffs alles wol durcheinander / gewürz mit Pfeffer / Zimber / Muscat
blähe/ Saffran/ auch grünes Kräutl was dir beliebt / nimb ein halbs oder
ganz Kälbers Brüstel/ das wol waich gesotten ist/ hackß klein / thue es auch
darunter/ nimb den Magen von Kalb / ein oder zween / füll die Füll darein /
nehe es zu / überbrenns an die stett / nimb darnach das Wämpel / und mach
Fleckl

Flechl darauß / oder sonst andere Flechl / so schneid eines zu vier Stück / und legß zum Flecken / wann du sie anrichtst / oder mach ein Eyer-Süppel darüber / wie über die Brühl.

141. Schweinerne Knödel zu machen.

Nimb frisch schweinerne Fleisch / frischen Speck / hachß alles durcheinander / als wann du Braßwürst machen wolst / aber kleiner / machß darnach mit Semmel und Eyer / auch Kräutl / als wie die Käberne Knödel.

142. Frittada zu machen.

Nimb allerley grüne Kräutl / Spenat / Salve / Schnittlauch / jungen grünen Zwiffel / Frauen-Blätter / wasch alles auß / hachß klein untereinander / schlag etliche Eyer darein / auch 3. oder 4. Löffel voll Mund-Mehl / 2. Löffel voll Milchram / allerley Gewürz / Rosmarin / Pfeffer / Nägerl / Muscatblühe / und Sardellen / oder ein Pickelhäring klein geschnitten / und wol durch einander gerührt / schütt alles in ein heißes Schmalz in ein weite Pfannen / setz es auß ein Glüt / oben auch ein wenig Blut / so wird es fertig.

143. Ein gutes Eyer-Pfängl.

Nimb Semmel / schneid ge würfflete Bröckl darauß / röstß im Schmalz / nimb darnach ein gute Milch und Eyr / zuckers / schlags wol durch ein ander ab / gieß in das Pfändl zu den geröstten Bröckeln / laß kühl auß einem heißen Aschen langsam außbachen / mach oben anß ein wenig Blut / gibß auß die Taffel als ein Pfängl.

144. Reiß-Knödel.

Nimb gesottene Reiß und gestossene Mandel durcheinander / zuckers / und schlag Eyr / Dotter daran / mach Knödel darauß / und bach es im Schmalz.

145. Mandel-Knödel.

Laß die Mandel klein stößen / thue ein geribene Semmel darzu / und 2. Eyr / Dotter sambt etwas frischen Butter / rührß wol untereinander / zuckers / bachß im Schmalz / mach ein süß Süppel darüber.

146. Knödel von Jungen-oder Hünere-Fleisch.

Nimb das Breite von gesottene Hünere-oder Jungen-Fleisch / hernach nimb Semmelschmollen / so vil als deß Fleisches ist / hachß klein / schlag 2. Eyr daran / gewürz es mit Muscatblühe und Pfeffer / mach Knödel darauß / siedß in einer Arbesuppen / leg Butter daran und laß sieden.

147. Aufggangene Semmel.

Nimb ein gutes Mehl / 3. Löffel voll Gerben / 2. Eyer / 4. Löffel voll Milch / und ein wenig Schmalz / mache ein Teig nicht zu dick / arbeit ihn wol ab / wann der Teig wol aufggangen / gieß ein wenig Milch in die Dorte Pfann / schneid den Teig fein rund wie ein Semmel / leg ihn in die Dorte

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

148. Supffte Knödel.

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

149. Aufggeloffene Gerben-Nudel.

Nimb schönes Mehl / gute Milch / ein guten Löffel voll Gerben / 2. ganze Eyer und ein Dotter / auch eines Ay groß Schmalz / laß unter einander warm werden / rührs unter das Mehl / mach einen Zaig der sich würcken laß / darauff mach grosse Nudel auff ein Bret / laß wol auffgehen / hernach nimb ein grosse Kein / gieß ein halb Maß Milch darein / auch ein Löffel voll Schmalz oder Butter / laß untereinander sieden / leg die auffgangenen Nudel darein / oben und unten gleiche Blut / so geht die Milch in die Nudel / gib acht / daß sie sich nicht verbrennen / sondern nur braun werden. Kurz vorhero ehe du es anrichts / schütt 1. oder 2. Löffel voll Milchram darüber her.

150. Milchram-Strudel.

Nimb frischen Butter / laß ihn zergehen / rühr 2. Aydotter und ein Löffel voll Milchram drein / schütts ins Mehl / rührs wol ab / würcks und walchs auß / nach disem streich Butter über den aufgewalchten Zaig / über den Butter aber wol dick Milchram / legs zusammen / wie ein Strudel / legs in ein Kein mit guter Milch / setz oben und unten ein Blut / daß wohl braun werde.

151. Weizel-Knödel.

Jede härre Weizel / bisz sie weich werden / seyhe die Suppen darvon / löß die Kern auß / hack die Weizel klein / nimb ein guten Löffel voll geribene Semmel darunter / dise must du aber vorhero im Schmalz oder Butter lassen anlauffen / schlag ein Ey daran / nimb Zucker und Zimmet / rührs untereinander / daß ein feistes Zaigl werde / mach kleine Knödel / besträhes ein wenig mit Mehl / und bachs geschwind in heißen Schmalz / sonst zergehen sie / leg die Knödel in ein Schüssel / darauff man isset / nimb die abgespehene Weizel-Suppen / zuckers / und thue Zimmet darunter / brenns ein wenig mit Mehl ein / daß wol geschmack werd / gieß die Suppen auff die Knödel / und laß auff einer Blut ein wenig sieden / doch must du nicht zu vil Suppen daran thun.

152. Weizel-Würstel.

Nach den Zaig an / und versfahre wie bey den Weizel-Knödeln / nur daß den Zaig in Würstel oder Strigel schneidest / und bachs im Schmalz.

153. Aepffel-Knödel oder Strigel.

Machs eben als wie von den Weizeln gemelt / allein die Aepffel must du ein wenig im Schmalz rösten / wann du es backen thust / besträhe wol mit Mehl / damit sie nicht zerfallen / gibts trucken / oder mach ein Süppel dar über von Wein / wie auch Zucker und Zimmet / und gieß darüber.

154. Hechten-Knödel.

Nimb ein gutes Stück Hechten / laß sieden / blätl ihn klein / und zerhackt / mach von Eyrn ein Eingerührtes / nimb grünen Petersil / Majoran / hackt klein / nimb auch schönes Mehl darzu / misch alles durcheinander / gewürz es mit Muscatblühe / Imber und Pfeffer / mach kleine rundte Knödel / sieds in einer Petersil-Suppen / und gibts.

155. Schlick-Krapffel.

Man nehm 2. ganze Eyer / schlags in ein Mundmehl / mach ein Taig an / walg ihn dün auß / fülle darein allerhand Kräutel / was du wilt / oder gehackte Kälberne Brüßl und March / oder gehackte Lungel / welches aber vorhero im Butter muß geröst werden / nimb Weinbeerl darzu nach Belieben.

156. Schlick-Kräpffel von Krebsen.

Man nehm 40. oder 50. Krebsen / wasch sauber auß / thue es in ein Hafen / gieß siedens Wasser darüber / decks zu / und laß ein halbe Stund stehen / alsdan thue das Wasser darvon / schäle die Schweiff und Scheern auß / nimb die Schmolten von einer Semmel / weichs in süße Milch / ein wenig grünen Petersil / hack alles klein untereinander / nimb eines Ey groß frischen Butter / laß ihn in einer Reim zergehen / schütt das Gehackte darein / hernach nimb 2. Eyer und schönes Mehl / mach ein Taigl / walgs dünn auß / füll das Gehackte darein / gewürz es mit Pfeffer / Muscatblühe und Salz / mach Schlick-Kräpffel / übersieds gar ein wenig im Wasser / leggs auff ein Sieb / daß sie wol absincken / hernach leggs in ein Schüssel / nimb das beste von den Krebschalen / zerstoß es / und treibs mit guter Milch durch ein Sieb auff die Schlick-Kräpffel / leg 2. Strigel Butter daran / laß auff der Glut wol einsteden / daß ein wenig Suppen bleibe.

157. Ayr-Kraut.

Nimb wenig Schmalz in ein feichte Pfannen / nur daß es den Boden be-
nezt / schlag etliche Eyer ab / darnach du vil machen wilt / saltz und pfeffers / schütt ein wenig von den abgeschlagenen Eyern in die Pfann / allwo das Schmalz ist heiß worden / breite es über die ganze Pfannen auß / daß ein schönes dünnes Blätl / und schön röflet auß beeden Seiten wird / ver-
fahre also mit den Eyren / bis alles auffgossen ist / und gebachen / darnach
schneid lange Zetl darauff wie ein Kraut / thus in ein Schüssel / gieß ein wenig
Wein

Wein und Wasser darauff / leg etwas frischen Butter daran / zuckers / und strah Weinbeerl darauff / laß ein weil sieden.

158. Grief-Schöberl.

Nimb ein frischen Speck / hack ihn klein / nimb darzu schönen Grief / 2. Ohr und guten Milchram / rührs durecheinander ab / bachs / gibß truckner / oder in einer Suppen.

159. Speck Nocken.

Nimb frischen oder gesalzenen Speck / hack ihn klein / und thue ihne in einer Schüssel abtreiben / nimb darzu 2. oder 3. Ohrdotter / und ein ganzes Ohr / rührs auch darein / mach mit Mehleinen Zaig an / wie zu Nocken gehörrig / saltz und schneids in ein siedend und gesalzenes Wasser / wanns überbrennt / legß in ein Schüssel / bestrah es mit geribener Semmel / oben und unten / brenns mit Butter oder Schmalz ab.

160. Pfannen-Kuchen.

Nimb Eyer / so vil du machen wilt / saltz sie / thue auch Petersil / Zwiffel / nach deinem Belieben darzu / schlags wol ab / thue frischen Butter / in ein Pfannen / laß wol heiß werden / biß sie begint braun zu werden. (Wiltst du den Kuchen besser machen / so kanst du das Klare von Ohren halben Theil darvon thun / und an statt dessen ein Löffel voll Milchram nehmen) schütt die abgeschlagene Eyer darein / mach ein hurtiges Feuer darunter / und laß bachen.

161. Ein anderer mit Speck.

Rat klein geschnittenen Speck im Butter und ein wenig Wasser / wann das Wasser gang außgetrucknet ist / und der Speck röthlich scheint / so gieß die obbesagte Eyer darüber / und laß schön aufbachen.

162. Noch ein andere mit Schuncken oder Häring.

Laß Butter in der Pfannen braun werden / schlag Eyer wol ab / und schüttß darein / wann sie beginnen hartlich zu werden / so leg klein geschnittene Stücke von Schuncken darein / oder Häring / und laß also bachen.

Von allerhand warmen Speisen.

163. Die jungen Schaaf-Mägerl zu kochen.

Die Schaaf-Mägerl müssen gepukt seyn / darnach gesotten / daß sie nicht zück seyn / darnach soll man Kälberne / Kinderne oder Schaaf-Faisien / auch frischen Speck klein hacken / darunter zwey Hand voll geribene Semmel nehmen / darnach man vil Mägerl füllt / auch ein gerösten Zwiffel und Petersil / darnach 2. oder 3. Eyer daran geschlagen / ein obere Milch auch Pfeffer darzu thun / daß eine feine dicke Füll wird / und die Mägerl ein jedes an Spießl stecken / braten / und mit zerlassenen Speck oder Butter begießen.

164. Bachene Hünner und Tauben.

Wann die Hünner und Tauben zerglidlet seyn/ soll man die Weinlein wol zerklöpfen / und über Nacht in zimlich gesalzenen Wasser legen/ darnach mit guten Essig besprengen / und wieder ein weil ligen lassen / darnach im Mehl umbkehren/ und im Schmalz bachen / und ein schön grün Petersil in ein heiß Schmalz werffen / und gleich wieder heraus thun / und darauff legen / er bleibt schön grün.

165. Ein andere Manier.

Auß gang keine Hünler einen Sud in einer Rindsuppen thun / zerschneids in Stückel / wals in Uyrn/ oder in einem darzu tauglichen Taigl / und bachs im Schmalz / auff dise weiß kanst du auch die Frösch bachen.

166. Hünler oder junges Fleisch in Agres Beer zu kochen.

Wann das Hünlein sauber gepußt / und zerglidert ist / soll mans mit heißen Wasser überbrennen / und in ein Reindl legen/ ein Semmelschnitten fein gewürfelt schneiden / und ein wenig in Schmalz rösten / Muscatz blühe / zerstoffenen Pfeffer/ und ein gute Hand voll Agresbeerl / oder ungezeitige Weinbeer darzu thun / ein gute Rindsuppen daran giesen / und an die statt sieden lassen / wann mans will anrichten / Butter darzu legen. Mit grünen Arbes kocht mans auch also.

167. Hünlein in einer schwarzen Suppen.

Man 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 sauern Apffel klein hacken / im Schmalz rösten / und ein wenig geribene Semmel darzu / daran giesen Wasser/ Wein/ Essig/ auch das Blut/ und sieden lassen / darnach darzu thun Pfeffer / Zucker / Zimmet und Nägelsup.

168. Ein gutes Essen von Lebern.

Man soll Hünner, Kälberne, oder Lämmerne Leber klein hacken / sambt zimlich vil Capaun, oder anderer Faisten/ und einer geweichten Semmelschmollen in obere Milch / und 2. Eyerdotter daran geschlagen / darzu nehmen Majoran/ Petersil/ Muscatnuß/ Pfeffer / und ein süßen Milchram/ ein Butter in einem Pasteten/ Reindl zergehen lassen / den Zeug darein giesen / 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.

Man soll ein hinderes Diegl abbraten/ das Fleisch von den Weinlein ablösen / und fleinschneiden / an dem langen Weinlein 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

e

Suppen

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

170. Ein gutes Lämmernes Dämpff-Brätl.

Man soll ein hübsches Strüzel Lämmernes Fleisch nehmen / dasselbe auff dem Roß abbräunen / zuvor mit Salz besprengen / darnach in ein Häserl thun / und darzu vier Aepfelspätl von einem saurlechten Aepfel / sie seyn grün oder dürr / und ein geribene Semmel im Schmalz rösten / daran gießen ein wenig Fleischsuppen / Pfeffer / Imber und Muscatblühe darzu thun / sein zugedeckt / auff einem Glütl stehen und dämpfen lassen.

171. Ein Hünlein wie ein Hasel-Hünlein zu zurichten.

Man 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 ruffen und sengen / und die Füße sein ein wenig brennen / wann man gern will / mag man Hasel-Hünl-Füßl daran binden / und mit Speck oder Gewürz spicken / darnach braten / man mag auch also in ein Pasteten einschlagen / man muß heißen Essig nehmen / denselben gewürzen / und es damit begießen / und also mit Butter und Lemoni in die Pasteten einschlagen.

172. Rindfleisch auff Englisch zu kochen.

Nimb von einem Rind ein gutes Schweisstuck / und zertheils gemacht / daß mans nicht zerschlägt / nimbe Finger lang / und Finger dick Speck / und spick fein wol / der Speck muß aber wol gesalzen und gewürzt seyn / und spick das fein nach der Läng hinein / nimbe ein Hasen oder Kessel so groß das Fleisch mag seyn / alsdan laß wol sieden / daß allezeit wol zugedeckt bleibt / wann das Fleisch anfangt weich zu seyn / würffe darein ein Zwiffel voller Nägelein gesteckt / und ein Stuck Imber von einander gebrochen / und groben Pfeffer / feine Kräuter / als Rosmarin / Kundelkraut / 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 Ochsenhäut / müssen fein geschnitten werden / und laß einsieden / daß die Suppen kurz ist / dann richte das Fleisch sauber an / und reguliers mit dem Schwämel und Ochsenhäut.

173. Spanische Ohlie / nachdem man vil machen will.

Nimb 2. Pfund rinderne Bauchfleisch / laß sieden / heb die Brüß davon auff / 3. Schweinerne und Hirschene Ohrwängel die getäubert / und halb gefotten / ein gerauchte Ochsen Zungen gar gefotten / gerauchertes junges Schweinerne Fleisch halb gefotten / gerauchertes Rindfleisch halb gefotten / ein halb Pfund gefottene Cerbeladi in rundte Scheibel geschnitten / 2. Lämmerne-Brüß halb gefotten / ein halb gemästet Capauner halb gefotten / 4. Schepsene Schweiffel halb gefotten / ein halb Pfund Ochsen-

March klein geschnitten / mittlere gelbe Rübel / kleine weisse Rübel / kleine Scheer / Rübel gepuzt / Zeller / Pastanati / 3. Häpl Knoblauch klein geschnitten / 2. Hand voll Eiser / 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 Kind / oder Hennen / Suppen / seyh sie darüber / gewürk es lind ab / daß es nicht versalzen wird / deck es sauber zu / laß also wol durcheinander sieden / alsdann richte die Speiß auff ein grosse Schüssel an / daß man alles sehen kan / oben darauff lege Bratwürst.

174. Rindfleisch mit grünen Kräutern.

Seh Rindfleisch zu mit Wasser / und salz / laß es müß sieden / thue Lorbeerblätter / zwey oder drey Häpl Knoblauch / ganzen Imber / Nagerl und Muscatblähe / etliche Kohlrügel / gelbe und weisse Ruben nicht vil / ein klein wenig Salbey und Rosmarin darein / laß ein Viertelstund damit sieden / nimb es vom Feuer / decke es zu mit einer Hasendeck / damit der Geschmack nicht davon gehe / gib es mit den Kräutern.

175. Fricassirte kleine Hünel.

Nimb kleine junge Hünel / puz sie / schneide sie mitten von einander / klopf sie mit dem Messer Rücken / wirff sie in heissen Butter / laß sie ein wenig braunlich rösten / seyh 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 drüber / laß es in der Schüssel auff Kohlen sieden / gewürk es lind ab / und gib es.

176. Zerlegte Capauner Speiß.

Nimb 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 Citronenblähe darauff und gib es.

177. Ein andere.

Nimb die Capaun / quelle sie in Wasser / nimb sie auß dem Wasser / und glied sie fein klein ab / nimb Spärgel und Brühl / quell sie in Wasser / schneide die Brühl klein / thue auch Krebs übersieden / und schäle sie / thue diß alles mit Ochsen March in ein Keim / gewürk es lind ab / gieß ein gute Hennenbrühe drüber / laß es damit sieden / wann es ein weil gesotten / so ferhe die Suppen davon / brenn die Suppen ein wenig ein / thue ein wenig frischen Butter darzu / gieß es wieder drüber mit ein wenig Wein / laß es wieder auffsieden / richte es zierlich an / und gib es.

178. Gefüllte Lämmerne: Brüstl.

Nimb Lämmerne:Brüstl / so vil du wilt / nimb gequellten Zeller / mache ein Eingerührtes von 3. oder 4. Eiern mit frischen Butter / March/grüne Kräuter / eingeweichte Semmelschmollen / hacke diß alles durch einander mit ein paar frischen Eyerdotter / gewürk es lind / füll die Brüstel damit / seze es zu / und siede es weich / schütte Macaroni drüber / die in einer Rindsuppen gequellten seyn / gibs mit geribenen Parmesan: Käß besträhet.

179. Zeller: Suppen über einen gesottenen Capauner.

Sez sauber gepuzten und in Blättl geschnittenen Zeller in einer guten Rindsuppen / rühre guten Milchram daran / röst Semmelschnitten im Schmalz röstlet / und richt den Zeller sambt der Suppen über einen wol gesottenen Capauner.

180. Ein köstliche Kräuter Suppen.

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

181. Piccadi von Indianischen Hünel.

Nimb und brate sie halben Theil ab / laß sie kalt werden / mache ein Gehack darauff mit March/Lemoni:Saft / Austrien , ein wenig Wein / nimb ein wenig eingeweichte Semmel darunter / gewürk es lind ab / laß es sieden / 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 gang / röst sie im Butter / nimb kleine Vögel / Brüstl / Krebs / quell und richt ein jedes besonder zu / mach ein Gehack von Kapauner und Ochsen:March / thue es in ein Silber / seyhe ein gute Fleischsuppen darauff / gewürk es lind / laß es sieden / brenn es ein wenig ein / richt das obbeschribene alles darüber an / besträhe es mit geschelten Pistagen / und belege es mit Lemoni / gibs.

183. Spänsau Wurst.

Nimb ein Spänsau / puz sie sauber / oder ziehe ihr die Haut ab / nimb 2. gerauchte Ochsen:Zungen / 2. Pfund Schweines Fleisch / 2. Ochsen:Gaum / 3. schweinene Ohren / sied es alles / und schneide es dünn und lang / lecht / sonderlich die Ohren / nimb ein Cerveladi Wurst / reib sie darunter / gewürk es wol / und füll es fest in die Spänsau: Haut / bind es fest zu mit einem Spagat und dünnen Bretten von Schindel / sied es / und gib es kalt in Schnitten / laßt auch ganze Pistagi darunter nehmen.

184. Gebratene Kälber-Brüßl in Sardellen-Suppen.

Nimb die Brüßl/ säuber sie auß/ sied sie in Wasser/ spicke sie mit klein geschnittenen Speck/ steck sie an ein hölzern Spieß/ binde sie an ein großen Spieß/ du kanst Salben-Blätter darzwischen stecken/ brate sie ab im Saft/ nimb Krebs die gesäubert seyn/ auch gefotten/ spicke die Schweissel/ fricassir sie im Butter/ wann die Brüßl gebratten/ und du anrichtest/ so wirff die Krebs-Schweiff darüber/ nimb Sardellen/wasche sie in drey oder vier Wasser/ nimb die Gräten herauß/ thue sie in ein Reindl mit Wein/ Essig/ Lemoni-Safft/süssen Butter/ gewürz 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 darauff/ gieß es über die Brüßl/ und gibß.

185. Gefüllte Biern.

Nimb Biern/ und hole sie auß/ so vil du kanst/ und fülle sie mit gehackten Biern/ Mandel/ Weinbeerl/ Zucker/ Zimmet/ mach ein Plätzlein von einer Biern oben drauff/ steck ein Zwecklein darauff/ daß die Füll nicht herauß fällt: Mach darnach ein dünnes Saiglein/duncke die Biern darein/ und laß gemach bachen. Gleicher weiß kan man auch die Äpfel und Ritten machen.

186. Ein gefülltes Kraut.

Schneid den Stingel herauß/ machs ein wenig holl/ nimb 2. Hand voll Mandel/ hack es mit ein wenig Krautblätlein/ röst es im Schmalz/ gilbs/ gwürz mit Imber/ Pfeffer/ Muscatblühe/ schlag 2. Ähr daran/ rührs unter einander/ und fülls ins Kraut/ decks mit Krautblätlein zu/ thue es darnach in ein Reindl/ gieß warm Wasser daran/ salz ein wenig/ laß sieden/ brenn ein Schmalz daran/ laß einbreckeln.

187. Gelbe Ruben von Ritten machen.

Nimb Ritten/ scheels/ schneids wie gelbe Ruben/ thue sie in ein Häselein/ und thue Mandel/ Weinbeerl/ Rosinen und Zucker daran/ brenn ein Schmalz darüber/ laß sein dünsten.

188. Gedämpfte Hünel.

Nimb ein junges Hünel/ und salz es wie zum braten/ gewürz mit Nageeln/ Pfeffer/ Salbey/ Rosmarin und Majoran/ thue es in ein Häselein/ 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 nimb ein Lemoni und Agres/ thue sie auch daran/ so wirds gut und recht.

189. Hünel in Gewürz.

Nimb ein Henne zerlege sie in vier Theil/ siede sie in Wasser/ hack Zwiffel klein/gieß Essig daran/ alsdann gewürz sie wol mit Pfeffer/ Saffran und Muscatblühe/ und koche sie gar ab.

190. Junge Hünner in einer Suppen.

Setze die Hünner ab im Wasser / nimb ein Hand voll Blätter von Petersilfraut / stoß in einem Mörser / darunter thue 6. Uhr / nach dem die Schüssel groß ist / solches stoß alles mit Pfeffer / Imber / Saffran / auch Zucker ab : darnach so treibs mit der Hünner-Suppen durch ein Sib / und lasse die Suppen wol aufsieden / 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. Hünnel in einer Lemoni-Suppen.

Nuze die Hünnel / zerhackts wie oft gemelt / darnach nimb ein Rindsuppen / gieß daran / und ein guten Theil Wein / aber überbrenns zuvor / gleich daß sie versaumbt haben / auch daß sie fein säuerlet seynd von Wein / alsdann nimb ein oder zwey Lemoni / schneid ihn fein blätlet / legs auch darzu / gwürk es mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe / gilbs / laß also sieden / biß sie gnug haben / brenns auch ein / wann du es anrichtst / so leg die Lemoni-Blätl daran.

192. Gescherbel über ein junge Gans.

Setze die Flügel / Fuß 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 Uy / pfeffers und fülls in Kragen / nehe ihn oben zu / und laß ihn mit sieden.

193. Kalbs-Lebern zu kochen.

Nimb ein Kalbs-Leber / schneids würfflicht / röst im Schmalz / mach ein Brüh darüber mit Nägelein / Pfeffer / ein wenig Leb-Ruchen.

194. Gefüllte Leber.

Nimb ein Kalbs-Leber / hackts / nimb abgezogene Mandel / schneids länglicht / nimb Rosinen und Weinbeerl / thus daran / thue frischen Butter darein / gieß ein Kam daran / Pfeffer / Imber / Saffran und Salz / legs in ein Netz / thue Schmalz in die Bratpfannen / und legs darein / laß in einem Deselein backen.

195. Gedämpfte Leber.

Nimb ein Kälberne Leber / schneids zu Stücken Aher groß / saltz / gwürk mit Nägelein und Pfeffer / stecks an 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.

Nimb die Lebern / schneid sie zu Stücken / wie die Welschen Nuß / spießs mit Speck / und legs in ein Netzlein / steck 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 als dann auff ein Schüssel / schlag 1. oder 2. Ayr daran / thus gar wol stupen / mit Pfefferblühe und Imberstup / auch mit Lind und Muscatstup / rührs durcheinander ab und mach ein Zaigel an von Ayren / walgs gar dünn auß / darnach nimb ein Holz von einem Weinzapffen / und schlag ein wenig von dem Zaig darumb / 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 vil darvon falle / thue über ein Weil das Zäpfel darauß / damit es auch inwendig außbache / gib's auff dem Tisch.

198. Hüner Kaviol.

Nimb die Leberlein / hack's / nimb schönen Petersil / Mangolt / hack's und rests im Schmalz / auch ein wenig geriben Brod / und ein geribenen Hölländischen Käß / 1. oder 2: Ayr / Pfeffer / Imber / thue es unter die gehackten Leberlein / nimb wenig Wasser / frischen Butter / und ein Ay / mach ein Zaig an / wälger ihn / und schlag die Füll darein / forms den Haafen / Dehrlein gleich / leg's in ein Fleischbrüh / laß sieden / leg's 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 den Feisten von einem Kalb / hack's mit Petersil / Mangolt / röst es in Butter / nimb geriben Brod und Käß / Zimmet / Pfeffer / schlags in obbeschribenen Zaig / mach's wie vorgemelt. Dergleichen kan man machen / von Kalb / oder Hennenfleisch / aber es muß ein March darbey seyn.

200. Vögel in Zwiffel einmachen.

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

201. Wildprät gur machen.

Gebe das Wildprät in Wasser und Salz / gieß es darnach wider herab / mache eine 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 gure Speiß von weichen Hirsch-Geweyh.

Von weichen Hirsch-Geweyh / schneide die Schpiß ab / von selbigen ziehe die Haut ab / schneids dünn blätlet / leg's in ein Reindl / thue Butter darein

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

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

Sich die Henn oder Kapaun ab/ puge ihn kühl damit die Haut nicht verbrennt werde/ darnach nimb den Kropff beyrn Kopff heraus/ und die ganze Haut von der Henn oder Kapaun auffß fleißigist von dem Braiten herab ledigen/ als wann mans untergreiffe/ die Flügel/ Viesel und Stos/ sollen an der Haut bleiben/ nur das Braittige soll man von den Beinern herab lösen/ alsdann nimb ein faisten Kälbernen Nieren/ sambt der Kapauner Faisten/ hack's klein/ nimb ein wenig geribene Semmel/ schlag Yhr daran/ rüh's unter einander ab/ saltz/ pfeffers/ und nimb Muscatblühe darzu/ fülls in die läre Haut/ neh's subtil zu/ hernach thus in ein raumiges Häfen/ damit es nicht anbrenne/ gieße gute Rindsuppen daran/ wanns gefotten/ leg's auff gebähre Semmelschnitten/ gib die Suppen ein wenig/ und schütts daran.

204. Gefüllte Aepffel.

Nimb Aepffel/ so nicht gar zu groß/ auch nicht sehr sauer seyn/ schneid ein Blätl oben herab/ hol den Aepffel auß/ doch daß ein Ranfft 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 Hölzel/ spiß das Blätl damit an/ daß es nicht herab falle/ alsdann nimb ein Schmatz in ein Pfann/ laß heiß werden/ und leg die Aepffel darein/ setze die Hafedeckel mit Blut darauff so bräunt sich fein/ so sie nun anheben braun lecht zu werden/ so richts auff ein Schüssel/ mach ein Stüffel 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/ gib's/ und richts über die Aepffel/ also kanst auch die Biern machen.

205. Hirschen Zemmer zu kochen.

Nimb den Zemmer also ganz im Wasser gefotterer/ saltz ihn wol/ so er gefotten ist/ leg ihn auff ein Rost/ laß ihn wol abtrückern/ sträh dar auff Finber/ Muscatblühe/ und Saltz/ mach ein süße Bräh an den Zemmer/ thue in ein Schüssel/ Wein/ Zimmet/ Lebzelten/ Zucker und Muscatblühe/ laß ein wenig sieden/ und gib's warm.

206. Schweins-Kopff.

Püg 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 des Weins mehr sey als Essig / thue auch Muscatblühe / Nägel / ganzen Pfeffer und Zimber darein / daß er ein guten Geschmack davon bekomme / laß also alles zusammen sieden / biß daß er genug hat.

207. Gefülter Köhl.

Nack Speck / Zwiffel und geweichte Semmel durch einander / thue Gewürz und 3. Ayr darzu / füll den Köhl / Andivi oder Sallat damit.

208. Gefülte Artischocken.

Nimb 4. oder 5. Artischocken / sied sie weich / alsdann nimbe das Krauche herauß / mach ein füll von einem gesotteneu Kapaun / Brait / und Kälsber Brüßl / nimbe darunter Capri / gesottene Krebsen Schweiffel / und ein halben Viertelg Pistazi / auch klein gebachene Bögerl / darzu brauche ein gute Hennen-Suppen und frischen Lemoni-Safft / leg die Artischocken in ein Schüssel / und fülls / gwürz sie mit Muscatblühe / Zimber und Pfeffer / leg auch ein Butter daran / decks mit einer Schüssel zu / und laß ein gute Viertelstund auff der Stut sieden.

209. Artischocken mit Krebsen gefüllt.

Nimb 4. oder 5. grosse Artischocke sied sie weich / löß das Krauche wol auß / sied 40. der schönsten Krebsen / löß die Schweiffel auß / hacke klein / weich ein neu-gebachene Semmel in süßen Milchram / druck die Semmel auß / und nimbe 8. Ayr / mach gar ein dünnes Eingerührtes / zerhack die Semmel ganz klein / thue solche sambt den Krebsenschweiffel in das Eingerührte / du kanst auch Majoran und Berchtram darzu nehmen / sied kleine Weinbeeri und gehackten Citroni ein Viertelg / fülls mit diesem Füll / gwürz es mit Muscatblühe / Zimber / Pfeffer / Zimmet und Zucker / richts in ein Reim oder Dorten-Pfannen / decks wol zu / laß bachen / gib es trucken auff die Tafel.

210. Speißl für einen Kranken von Brüßl.

Nimb ein paar Kälberne Brüßl / überbrenn sie schön weiß / nimbe das Aldrige weg / schneid sie blätlet in ein Reiml oder Schüssel / ströh weisse Semmel Brößl daran / schneid frische Lemoni-Schäller darzu / ein wenig Muscatblühe / und ein frischen Butter / laß geschwind auffsteden / und ein wenig Rindsuppen darzu / und gibs.

211. Auff ein andere Manier.

Nimb ein paar Brüßl und ein Eiterl von einem Kühe-Kälbl-überbrenns mit einander / puzs beede sauber / schneide von Eiterl das Zäh hinweg / 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 Spießl / daß nicht zu hart wird / legs in ein Reiml / gieß ein gute Suppen daran / und ein wenig Muscatblühe / Nägel / Zimmet und Zucker / brenns
f mit

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

212. Würstl für einen Krancken.

Nimb von einem übersottenen Kapauner das Weiße von dem Bauch /
und von einē Kalbs-Kopff das überbrennte Hirn / hackß klein / nimb ein
wenig weiße geribene Semmelschmollen darzu / doch nit so viel als das
Fleisch ist / ein wenig Muscatblähe / ein wenig kleine Weinbeerl / nimb hers
nach ein frischen Butter in ein Pfanen / und das Gehack't darein / schlag 3.
oder 4. Uyrdotter daran / laß ein wenig rösten / daß aber nit anbrennt /
nimb ein Schüssel / schmiers mit Butter den Boden / mach Würstl Finger
lang / legs schön wie ein Stern / gib unten und oben gleiche Glut / laß also
ein kleine weil bachen. Von diser Füll kan man auch Schlickkräpffel machen /
und Rindsuppen darauff gießen / unten und oben Glut / 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 gehack't / halben Theil Semmel Brössl und Uyr daran
geschlagen / und geröst / und so gemacht / wie das obige von Kapauner-
Brait gemelt ist.

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

Nimb ein Kalbs-Hirn / daß schön ganz ist / überbrenns recht / laß kalt
werden / mach mit einem Uyr ein Taigl an / walg darinnen / und bache
es schön gelb / nimb Rindsuppen / brenns ein wenig ein / doch nicht zu dick /
thue Muscatblähe / 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 gesträet.

215. Ein Welsch-Panädl zumachen.

Nimb Schmollen von einer Rundsommel / laß in einer Rindsuppen sie-
den / wie andere Panädel / wanns genug gesotten hat / so rührs wal ab /
daß nicht Knopern gibt / schlag 2. frische Uyr daran / daß dünn wird / schmier
das Reiml mit frischen Butter auff den Boden und Seiten ein / schütt das
Panädl darein / gieb unten und oben gleiche Glut / daß es sich nicht anz
brennt / und gibß.

216. Ein Röchl für einen Krancken / der Sand und Stein hat.

Nimb Welsche Weinbeerl wasch 2. oder 3. mal / klaub sie sauber / daß
die Stein darvon kömen / thus in ein Häßel / gieß außgebrentts Röchl
Wasser und wenig alten Wein daran / laß also weich sieden / daß man sie
kan durch ein Sieb schlagen / nimb ein Reiml und ein wenig frischen But-
ter darein / röst darin Semmelbrössl schön braun / schütt die durchgeschlagene
Wein

Weinbeerl mit sambt der suppen darein / machs so dick / wie sonst ein Rödchel / stoß 10. oder 12. Krebs-Augen zu Pulver / wie Mehl / und rührs darunter / ehe du es gibst / ein wenig Weiglwurzen geschaben / und darein gerührt / wie auch Muscatblühe.

217. Knödel und Würstl von dürren Bünner-Zwespel.

Nimb Weipel und Bränner-Zwespel / wasch sauber auß / setz zu in Wasser und Wein / wann sie gesotten seynd / so löß die Kern heraus / und hackts ganz klein / daß mans nicht kennt / was es ist / röst geriebene Semel / und thus unter das Gehackte / schlag 2. ganze Uyr daran / nimb Zimmet gestoffene Nägel / Muscatblühe und Zucker / das genug ist / geriebene Lemoni-Schäller / mach den Zaig 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 darauff / doch nicht zu vill / wann mans anricht / so muß man die Knödel mit eingemachten Hetzepötschen oder Weinschärting bestecken / kanst mit geschnittenen Distazi besträhen / es ist ein schöne und gute Speiß.

218. Spenad auff Niederländisch zu kochen.

Nuze die Stängel von Spenad / wasch ihn sauber auß / daß er nicht zerdrückt werde / leg ihn in ein Häfen / daß er wol Raum hat / überbrenn ihn nicht zu vill / seyhe ihn durch ein Sieb / daß er fein ganz bleibt / und ganz trucken seye / alsdann nimb Butter / schütt ihn darein / leg Pfeffer / Saltz und Muscatblühe daran / rühr ihn nicht / laß ihn also ein weil sieden / daß er grün bleibe.

219. Cronaber. Vögel à la Candale.

Wann dir am Donnerstag gebrattene Vögel überbleiben / so nimbs / und legs Freytag und Sambstags in Essig / Sonntags nimbs heraus / besträhe sie wol mit Mehl / rösts in Butter / gibs warm besträhet mit Zucker auff den Tisch.

220. Ein gutes Most-Brätl.

Nimb ein gutes Rindfleisch / paiz mit Kümmel und Cronabeth-beer im Essig / brats / wanns gebratten ist / schneids in etliche Stückel / legs in ein Kein / strähe geriebene Semmel darauff / leg ein Stückel Butter darzu / gieß ein frischen Most darauff / und ein paar Löffel Rindsuppen darzu / schab einen Kren darein / gwürz und zuckers / laß miteinander sieden / so ist fertig. NB. Wers nicht gern gepaizt ist / der nehme ein Lungen-oder weißes Brätl an Spiz gebratten / und dise Suppen / wie oben darauff gemacht. Item kanst du zu Lesens-Zeit den Most sieden / so lang bis er recht dick einstodet / denselben behalten / und das Jahr durch zu solchen Bräteln brauchen.

Von allerhand Gebratennes

221. Ein gefüllten Kapaun zu braten.

Man soll den Kapaun zum Braten einsalzen / darnach die Leber nehmen / je mehr je besser / gebröcklet schneiden / und ein klein gehackten Zwifel in Kapaun / Faisien rösten / auch ein rockenes Brod fein klein bröcklet geschnitten / und Rosmarin / Petersil / Majoran / Pfeffer darzuthun / und alles in Kapaun füllen / mit gesottenen Schnecken / Aустern oder Rössen / auch einen gebratenen Kälbernen Nirn klein hacken / geröstes Brod darunter mischen / und damit füllen.

222. Gebratene Auerhanen.

Nimm den Auerhan ein wenig sieden in einem Kessel / spick ihn / laß ihn allgemach braten / besteck ihn mit Nägeln und Zimmet : Und mach darnach ein Brüh darüber nach Belieben.

223. Ein gemeines Hünel braten / dases schmeckt wie ein Rebhun.

Nimm ein Hun / gieß ihr ein Essig in Hals / hängt auff / und laß verzapeln / rupffs / wasche mit Wein auß / gwürg wol innen und aussen mit Pfeffer und Nägeln / setz ein Nacht in Keller / alsdann steck an und brate es / traiffs mit heissen Schmalz : darnach mach ein Brühlein darüber von Malvasier / und das Blut von einer Hennen / thue es in ein Häfen / rührs wol biß erwarmt / und gwürg mit Imber / Pfeffer / Nägeln und Zucker.

224. Gefüllte Lerchen.

Nimm Speck und Majoran / hacks unter einander / saltz / leg die Vögel in ein laues Wasser / alsdann fülls damit / und brats.

225. Gämbs-Schlegel braten.

Nimm den Schlegel / häute ihn sauber / bleue ihn wol / daß er mürb wird / saltze ihn / und spicke ihn wol / stecke ihn an / und brat ihn : Und wann er gebraten ist / so nim 3. oder 4. gute Aepffel / schneide sie klein / röst es im Schmalz / nim ein Viertel Mandel / schneide sie klein / thue sie darunter / wie auch Weinbeerl und Rosinen / gieß süßen Wein daran / gwürg es nach deinem Gefallen : nim auch ein wenig geriben Brod daran / gilbs / und laß es sieden / gieß darnach solche Brüh über den gebratenen Schlegel.

226. Reb-Zimner zu braten.

Brat das Hun / leg in ein Schüssel / decks zu / nim Reinval oder Malvasier / oder sonst einen guten Wein / was du haben kanst / ein wenig Holder-Essig / ein sauren Pomerangen / druck den Safft darein / man kan ein wenig Rosen / Spick / Wasser darein gießen / so riecht es schön darnach / thue Trisanet daran / laß mit einander sieden / gieß über das gebraten Hun.

227. Ein Spänsau zu braten.

Bereit es zu / und saltz es in einer Multern / stecke es an den Spieß / und brich ihm den Rücken / daß es nicht krumb werde / thus zum Feuer / schmirz mit Speck / sonst wirds bläßigt / brats geschwind.

228. Kleine Vögelein zu zurichten.

Nimb Vögelein / so viel du willst / röst sie im Schmalz / und mach ein Brüh darüber / nimb 1. oder 2. Zwiffel / schneids fein klein gewürfelt / 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 bizelt wird / und richts in ein Schüssel.

229. Kleine Vögeln im Safft zu braten.

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

230. Hünner mit Mandeln gefüllt.

Nimb weiche Semmelschmollen in ein gute obere süße Milch / stoß Mandel klein / nimb die Semmel darunter / etliche Ayrdotter und Rosens Wasser / zuckers und saltz es wenig / süßs alsdann in die Hünel und brats.

231. Andere mit Krebsen und Mandeln.

Puße die Hünel sauber / untergreiff / hack Krebsenschweiffel klein / zerstoß Mandeln / und ein wenig geweichte Semmel / rührs unter einander mit Ayrdotter ab / zuckers und gwärz es / füll die Hünel damit / saltz und brats ; wann du willst / kanst auch ein süßes Süppel darüber machen.

232. Gebrattener Kapaun mit frischen Lemoni gefüllt.

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

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

Puße den Kapauner sauber / nimb das Ingerweid / sambt Magen und Kropff heraus / füll Austern / frischen Butter / Muscatblühe / Nägel in dem Kropff und Bauch / spähl ihn wol zu / saltz und brat ihn schön braun / thue in ein Schüssel Lemoni Safft / Austern und frischen Butter / setz auff ein Glät / laß ein weil sieden / leg den Kapauner darauff / zier ihn mit Lemoni Spältl / du kanst sie auch mit Sardellen also füllen.

234. Cronabeth Vögel zu füllen.

Kupff frische Cronabeth Vögel / zerreib sie nicht / untergreiffs wie die Hünel / stoß Mandel mit Rosens Wasser groblecht / schlag 2. Ayr daran / zuckers und rührs unter einander / füll die Vögel damit / brats / mach ein Süppel von Lemonisafft darüber.

235. Wie man auß einem Kapaun einen Faschan machen soll.

E Jed Cronabethbeer im starcken Essig / laß abtählen / und gieß es einem lebendigen Capauner ein / beutel 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 auß / pais ihn in siedenden Essig / thue in den Essig / Pfeffer / Nägeel und Cronabethbeer / gieß die Waiz Drey oder viermahl darüber / spick ihn mit Speck / Nägeel und Zimmet / steck ihn an ein Spieß / und speihl ihn wie ein Faschan / wann er ein wenig über truckert / begieß ihn mit seiner eignen Suppen.

236. Schnepffen zu braten.

Rupff die Schnepffen trucken / zieh ihnen die Haut von Kopff / stoß ihnen den Schnabel Mitten durch den Leib spick sie / und stecke sie an Spieß / daß er beyhm Schenckel ein / und beyhm Flügel wider aufgehe / brat sie / leg 1. oder 2. Schnitten geröste Semmel in die Brat. Pfanen / 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 Weinbeersafft / und etwas Gewürk / in diser 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 sey.

Wann er alt ist / und sauber gepugt / laß ihn über Nacht in Saltz-Wasser ligen / wasch ihn wieder sauber auß / und salz ihn / thue wohl Majoran und Pfeffer darein / und brate ihn langsam und schön im Safft / NB. Man soll in alle Hüner / Gänß und Kapauner jederzeit Majoran stecken / so schmecken sie schön.

238. Reb-Hasel-Hüner / Faschanen zu braten.

Nachdem das Ingeweid herauß / spicks mit klein Speck / den Reb- und Haselhünern must du den Kopff / und etliche Federn in Flügeln lassen / damit man den Vogel an Federn erkenne / wann du wilst / kanst die Hasel-Hünel mit Austern füllen.

239. Ein Lämmernen Haasen zu braten.

Schneid 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. Gebratener Rech-Schlegel.

Spick ihn dick mit kleinem Speck / brate ihn / und begieß ihn stäts mit heißen Butrer und Essig / du kanst ihn auch mit einer Sardellensuppen geben / du kanst ihn auch etliche Tag im kalten Essig paisen / spicken / braten / und ein Suppen von Milchram / und von der Suppen auß der Brat. Pfanen darüber machen.

241. Indianische Hünel zu braten.

Berbind sie ganz über die Brust/ mit braiten Schnitten Speck / und laß sie also langsam braten.

242. Gebratener Fasshan.

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

243. Stuckada zu machen auff Wällisch.

Rauff ein Lungenbraten / paize ihn mit halb Wein und Essig / Rüm / Cronabähen und Rosmarin/ spicke ihn mit dicken Speck über quer/ laß ihn etliche Sud thun / hernach steck ihn an ein Spieß / begieß ihn mit der Paiz/ ehe du ihn gibst/ besträhe ihn mit Lemonischäller.

244. Mandel-Kren über gebratene Gänß oder Lungenbraten.

Schwül Mandel/ und stoß klein/ nimb weniger Kren als Mandel/ rührs unter einander/ thue Zucker darunter/ laß sieden/ wann du es wilt anrichten/ schüttts über das Gebratene.

NB. Zu den Gebratnen ist gebräuchlich / daß man jederzeit Salat gebe/ welchen ein jeglicher nach seinen Belieben gemische / oder allein geben kan / bey vornehmen Orthen gibt man auch von allerhand Welschen Früchten/ Lemoni / Citroni / Pomerangen / so mit Granat-Äpfel-Kerner regulirt / auch allerhand Salsen/ wie jeder will.



Von allerhand Krapffen und Bachwerck.

245. Mandel-Krapffen zu machen.

Man soll Mandel auff das kleinst bereiten / und wol zuckern/ und von zwey oder drey Uyr die Klar nehmen/ nach dem man vill macht / mit einem frischen / oder Zimmet- Wasser wol kochen / und unter die Mandel rühren/ darnach soll man mit den Uyrdottern und schönen Mehl ein Taigl annachen/ und zimlich zuckern/ und ein Blätl aufwalgen/ die Füll darauff legen/ und mit einem Radel fein lange Strükel / die eines Fingers lang/ und eines zwerchen Fingers dick seyn / abrödlen / und das Abgerödlte über sich kehren/ und an den Dorthern mit Uyrklar fein zusammen bicken/ wie ein Ringel / und in einer Dorten- Pfannen bachen ; wanns halb gebachen seyn / eiznen Uyrdotter mit frischen Wasser und Zucker abschlagen / und damit bestreichen/ und folgendts bachen.

246. Andere Mandel-Krapffen im Schmalz gebachen.

Man soll die Mandel auff das kleinst bereiten / und umb 1. Pfening

Gem.

Semmelstollen im frischen Wasser weichen/und wieder wol ausdrucken / und darunter stossen / und wol zuckern / darnach 3. oder 4. Ahrdotter daran schlagen/ daß es ein feines Taigl wird / ist es zu dünn / so kan man ihm mit einer gestossenen Semmel helfen / darnach soll man Feuerwigel darauß 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 köhl bachen / und wann mans herauß thut / oben darauß 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 bachen Aepffel / Weizel / und andern Sachen/ daß er gar hoch auff laufft/ 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 wol abtrüeknen/und 2. oder 3. Ahr/ darnach man vill macht in das heisse Wasser legen / und eines nach dem andern in Taig schlagen / und glat abschlagen oder rühren/ daß er in der Dieken ist wie ein Straubens Taig/wann mann Weizel darauß bachen will/soll man nur allezeit ein Weizel nehmen / da der Stengel halb abgeschnitten ist / in den Taig duncken / und im Schmalz bachen / so lauffen sie gar hoch auff ; also kan man auch Aepffel Salbey / Zwespen / Zibeben / und was man wil bachen. Wann man dörrte Weizel siedet / und fein überträekern läst/ und steckts an kleine Spißl / und bacht's auß solchem Taig/so werden sie gar schön und gut ; wann mans anricht / muß man die Spißl darauß nehmen oder ziehen / will man gern/so macht man ein gutes zuckertes Weizel-Süppel darüber.

248. Die runden Brand-Rüchel zu machen.

MAn soll in ein frisch Wasser eines halben Ahr 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 wol abtrüekern/ daß er gar trucken wird / alsdann soll man Ahr in ein heiß Wasser legen/ und eins nach dem andern daran schlagen/ und wol abrühren / oder in einem Mörser stossen/ biß der Taig so dick wird / als ein Koch / alsdann soll man ihn auff ein schmalziges Deller thun / und mit einem Löffel fein runde Bröckl ins Schmalz ziehen / das Schmalz muß nicht gar heiß seyn / und also fein köhl bachen / stärs rüglen / 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-Rüchlein/ allein an statt deß Wasser soll man ein Milch nehmen / und wann der Taig fein zäck abgestossen ist/ soll man in die Spritzen ein zerlassenes Schmalz gießen / und

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

250. Spriz:Krapffen von Mandel.

MAn soll Mandel auß das kleinst bereiten mit frischen Wasser und Zucker / darnach darunter nehmen ein schönes gefähtes Mund:Mehl / und mit Ayrklar von neu gelegten Avern ein Zaigl anmachen / so dick / daß in der Spritzen bleiben / darnach ein Schmalz übersetzen / daß aber nicht gar heiß wird / und wie andere Spriz:Krapffen durch die Spritzen 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 Ayrklar / und 2. Löffel voll frisch Wasser / und ein Löffel voll Wein nehmen / alles wol zerklöpfen / und damit ein dünnes Sträubl: Zaigl anmachen / und gar wol rühren / und das Schmalz in der Pfann lassen heiß werden / aber nicht gar zu heiß / und den Zaig durch ein enges Trichterlein darein ziehen / und backen / nicht braun / und wann mans herauß thut / soll mans geschwind über ein kleines Prägerl wickeln / wie die Hollipen / und mit den Prägerl auff die Schüssel legen / darinn mans anrichten will / und erst auff der Schüssel das Prägerl 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 gang Ay / mit dem soll man die Mandel wol abtreiben / und wol zuckern / darnach soll man nehmen ein gutes Stück süßen Kam / und ein gutes Stück Butter darinn zergehen lassen / und an die Ayr und Mandel gießen / und wol abtreiben / darnach schönes Semmel: Mehl darein rühren / daß so dick wird / wie ein Strauben: Zaig / alsdann das darzu gehörige Eysen wol lassen warm werden / und mit Butter schmieren / und den Zaig mit einem Schöpff:Löffel darauff gießen / und ob einer Blut herab backen / und wann mans von Eysen thut / geschwind über ein Walger wickeln / daß sie krumb werden / wie ein Hollipen.

253. Sack: Kuchen zu machen.

MAn soll nehmen 8. Ayr / und ein gute süße Milch / und wol abrühren / und mit schönen Mehl ein Zaig anmachen / wie ein Strauben: Zaig / denselben in ein leines Säckel gießen / nicht voll / und zu binden / und in ein siedendes Wasser legen / und siedem lassen / biß fest wird / darnach herauß thun / und lange Schmitl darauff schneiden / zwen Finger breit / und kühl im Schmalz backen / die Pfann stäts rügeln / und mit einem Löffel das

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

254. Kam-Krapffen zu machen.

Man soll nehmen ungefehr ein halbes Seitel obern süßen Kam von dem aller besten / in ein Pfann / und also siedig darein kochen gar ein schön Mehl / daß so dick wird wie ein Koch / und soll man ihn auff der Glut wol abtrückeren / zuvor aber 4. Uhr in ein warmes Wasser legen / daß 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 wol rühren / dar nach den Zaig auff ein schmalziges Deller thun / und fein Strüßel 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 wol warm lassen werden / und mit 5. Uhr / die zuvor in warm Wasser gelegen / und schönes Mehl / ein Zaig anmachen / ein wenig dicker als ein Strauben-Zaig / man muß nur ein Uy 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 Glätl trückeren lassen / biß er sich schneiden läßt / darnach soll man ihn auff ein schmalziges Deller legen / und langlichte Strüßel darauß schneiden / nur ein wenig / und fein kühl im Schmalz backen.

256. Ein Essen so man den faulen Hansen nennt.

Man soll nehmen umb 3. Kreuzer ein schön weissen Semmel-Zaig / und ein halb Maß deß besten Milchram / 4. oder 5. Ayrdotter darin wol zerschlagen / auch zwey Löffel voll frische Biergärben / 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 auff gehen / alsdann soll man den Zaig noch einmahl gar wol und stark würcken / daß es best wird / und formiren wie ein Zucker-Hut / und in den Bach-Ofen schießen / und fein warm / doch gemacht lassen backen / 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 nach einander zerschneiden eines Messer-Rücken dick / allein der Kopff muß auch so dick seyn / als das Untere / alsdann solle man ein frischen Butter wol mit Zucker vermischen / und die Schnitten zu beyden Seiten zimlich dick / damit bestreichen / und auff einander legen / und wieder in den Bach-Ofen einschließen.

257. Die Blättleten Solarschen zu machen.

Man soll nehmen ein Maßl schönes Semmel-Mehl / das warm ist / und ein gute Biergärben bey einem halben Seitel / dieselbe warm machen / und

und wol rühren / daß gar säumig wird / darnach ein guten Milchram nehmen / so viel daß man den Zaig in rechter dicken / wie ein Krapffen Zaig anmachen kan / den Milchram warm machen / und unter die Gärben giesen / wol rühren / und damit den Zaig anmachen / zuckern und 2. Stundt auff den Ofen setzen / biß daß er aufgehet / doch muß nicht zu heiß auff dem Ofen seyn; wann er gangen ist / soli man ihn auff den Tisch thun / und mit den Händen ein wenig überstossen / darnach alle mahl so viel nehmen / als zwey Hand groß / und mit einem Walger der Läng nach austreiben einer Spannen Breit / und eines Messer Rucken 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 so dünn aufwalgen als eines Daum dick / und mit Schmalz bestreichen / und ein wenig rasten lassen / darnach wieder so dünn aufwalgen / als das erstemahl / und wieder über einander wicklen / und wieder so dünn aufwalgen / und wann mans hat zum andern mahl aufgewalgt / soll mans wieder bestreichen und zusammen wicklen / und noch zweymahl also dünn aufwalgen / und allezeit zusammen wickeln; darnach soll man ihn ein Spann breit / und zwey Spann lang machen / also kan man den gangen Zaig verarbeiten / und bey einer Viertelstund ligen lassen / daß er ein wenig aufgehet / 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 Böhmischen Gollatschen.

Man soll einen solchen Zaig nehmen / wie oben vermeldet / und eines Messer Rucken dick runde Blätl aufwalgen / ein wenig grösser / als ein ziennenes Deller / darnach soll man von guter süßer Milch und Uyren / ein gutes Löffel machen / dasselb auff einem Tuch und Reiterl gar wol auffstreichen / daß gar trucken wird / das Löffel 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 Löffel auff die aufgewalgene Blätl streichen / noch so dick als der Zaig ist / man muß gar nicht an die Dertter hinauß streichen / sondern man muß ein Finger breit laer 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 Lädli auff dem Ofen / Schüssel ligt / wann mans essen will / soll mans wärmen.

259. Pugatschen Brod von Roekholthy.

Ein Maßl Mehl / ein Fudermaßl / ein Maßl Anreiz / ein Maßl Fenchel / ein Löffel voll Schmalz / zwey Maßl Milch / und zwey Pfenning Gärben / ein Viertel Zucker / ein wenig Saltz / wenig frisches Wasser. Dises

alles zusammen wacker abgeknetet / und zu einem langen Strigel formirt / hernach gehen lassen / und backen / hernach / wann es backen ist / also warmer zu Blättl geschnitten / so dünn als mans haben will.

260. Ayr. Küchel backen.

Nimb 5. oder 6. Ayr / Klopffs / thue sie in ein flaves Schmalz / als wann du ein Eingerührtes wollst machen / rührs so lang bis glat wird / und wanns schon hart wird / so rühr ein wenig Semmels-Mehl darein / daß es fein dicklecht wird : darnach thue es auff einen hölgernen Deller / mach ein Schmalz heiß / legs ein / klein und groß / und backe.

261. Ayr. Brezen zu backen.

Nimb umb 3. Kreuzer Semmel-Zaig / 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 seynd sie gut.

262. Biren. Krapffen.

Mach ein Zaig mit Ayr und Milch an / füll die Biren voll / legs in ein siedendes Wasser / laß sieden / bis es aufgesotten hat / alsdann nimb sie herauß auß der Biren / schneids zu Schnitten / oder laß gang / wie du wilt / bach sie kühl auß dem Schmalz / so seyn sie recht / das Salt vergiß nicht.

263. Feygen backen.

Nimb ganze Feygen / drucke sie fein über einander / schneid darzu Rinden von ein Semmel / auch Aepffel / welche rund und breit geschnitten seynd / wie die Feygen / stecke sie zwischen die Feygen an ein hölgern Spieß / tuncke es in ein Zaig der von Mehl und Wein angemacht ist / thue es in ein heiß Schmalz / backe es langsam auß / schneide es vom Spieß herunter / gib es mit Zucker.

264. Gebachene Brüßl.

Säuber die Brüßl / schneid Pläglein darauß / und rösts im Schmalz / legs in ein Schüssel / nimb Wein-Essig / Fleischbrüh / Pfeffer / Saffran / Muscatblüh / laß auff der Kohlen breckeln / richts darüber.

265. Gebachene Semmel.

Nimb ein weiß Laiblein / stoß die Rinden überall darvon mit einem Reib-Eysen / darffst nicht gar auß die Brosam wegstoßen : Darnach so schneid fein runde Schnitten darvon / und nimb ein Weinbeer-Latwergen / bestreich die Schnitten innen und aussen / setz zwey auß einander / doch daß unten und oben nichts sey / dunckts darnach in ein Zaiglein / und backe.

266. Gerbens-Krapffen zu machen.

Nimb von schönsten Mehl / setz / daß es warm wird / alsdann nimb ein süßen Butter / den zerbrösel klein in das Mehl / darnach nimb 1. oder 2. Löffel voll Gerben / oder darnach du viel machen wilt / rührs unter ein süße Milch / die muß auch laplet seyn / mach ein Zaig auß dem Mehl / und Butter

ter daran / nicht zu dünn / darnach nimb Ayr in ein warmes Wasser / schlag eines nach den andern drein / nicht alle gang / halb Dotter / und halb gang / schlag ihn nicht gar starck ab / er wird sonst zäck / laß ihn auffgehn / darnach leg sie auff ein Brett / bachs kühl heraus / sie seynd gut und recht.

267. Auffgeloffene Haasen-Dehrl.

Nimb Schmalz und Wasser in ein Pfann / laß sieden / gieß es in schönes Mehl / und schlag 3. Ayr daran / mach einen Zaig / und walg ihn dünn auß / formier Haasen-Dehrl / und bachs im Schmalz.

268. Noch andere.

Mach einen Zaig an / mit etlichen Ayrn / nimb ein Löffel voll Milch / salz / mach den Zaig nicht zu hart / welger ihn auff das dünneß / forms darnach wie Haasen-Dehrl / man muß den Zaig zweyfach zusamen legen / und mit einem Rädlein / herumb fahren / lege es ins Schmalz / und bachs / sträh Zucker darauff.

269. Hirsch-Hörner zu bachen.

Nimb 6. Ayr / Klopffs wol / thue 3. Löffel voll Zucker daran / mach ein guten Zaig / schneid ein Stücklein herab / das welgere in der Form wie ein Spindel / und so dünn / daß es zweyfach einem Hirsch-Horn vergleicht / und bachs im Schmalz. Und wann du es auffträgst / so setz allzeit zwey und zwey gegen einander auff in der Schüssel / so siehst wie Hirsch-Hörner.

270. Hirsch-Brein zu bachen

Setze den wol starck in einer Milch / und schütt ihn auff ein Deller / laß ihn wol erkalten / und schneide Schnitz darauff / drucks ins Mehl / und bachs im Schmalz.

271. Krapffen von Mandel bachen ohne Zaig.

Nimb ein Vierting Mandel / stosse sie klein / thue ein Löffel voll geriebene Semmel darein / drey Löffel voll Rosen-Wasser / zwey Löffel voll Zucker / nimb auch ein wenig Schmalz darunter / so wird es fein mürb darvon : 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 Kirren bachen.

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

273. Röchel bachen für Krancke.

Nimb ein Viertl von einer Hennen / die gefotten ist / nur das Fleisch / schneid es klein / und nimb Zwespen / thue die Kern heraus / schneid sie auch klein / nimb Semmel-Mehl und Ayrdotter / mach ein Röchleins-Zaig und bachs.

274. Mandel zu bachen.

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

275. Regen-Würm zu bachen.

Nimb 3. oder 4. Dotter/ Zucker und Rosen-Wasser / und ein wenig Anzeiß/ mach ein Taigl an von schönen Mehl/walg ihn auß/eines Messers rucken dick / nimbe ein Krappfen-Radel / und radel ein Strügel herab / aber nicht so dick als ein Regen-Wurm / dann im bachen werden sie schon dicker/ legs auff ein Deller 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 Uyr daran/ und treib ihn glat ab / gieß ein wenig sauren Wein daran/ nicht vil / mach ihn darnach mit Uyrklar an / dünn wie den Strauben-Taig oder noch dünner / nimbe ein wenig Schmalz in dem Taig/ schlag ihn wacker ab/ nimbe darnach schönen Salbey / der sein 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 Salz nicht.

277. Strauben zu bachen

Nimb drey Seitl-Häfen/ halben Theil von schönsten Mehl / sek/ daß sein warm wird/ brenn ein brocken Schmalz darein/ ungefehr ein Viertel ring rühr das Mehl wol unter einander ab / leg 7. Uyr in ein warmes Wasser / schlag eines nach dem andern darein/ fünff ganze/und zwey Dotter / laß ein Schmalz in einer Pfann wol heiß werden/ dunck den Strauben-Löffel in das heiße Schmalz/ füll ihn voll des Taigs an / und laß gemacht in die Pfann / lehre bald umb/ daß sie nicht zu braun werden / den Taig must du zuvor mit Wein anmachen/ ehe du die Uyr darein schlägst/ nimbe ein halb Seitl guten Wein/ und nicht gar zu vil Wasser / mach ihn nicht gar dünn an/ damit er von Uyren die rechte dicke bekombt.

278. Ritten. Strauben zu machen.

Nimb 8. Ritten in ein Häfen/ gieß Rosen-Wasser daran / laß gar weich sieden/ darnach scheel es und schneids blätler / treibs durch ein Reiter / nimbe ein gute Hand voll Mehl/ und vier Uyrdotter/ und ein ganzes Uy / 20. gestoffene Mandel/ und ein wenig Rosen-Wasser / und ein gute Hand voll Zucker/ nimbe ein Schmalz in einer Pfannen / und bachs wie die Mandels Strauben/ nimbe auch so vil Butter darzu / wie zu den Mandels Strauben.

279. Wasser-Strauben.

Nimb 5. Ayr/ schlag sie wol ab/ nimb Milch darunter / mach ein schönen
 Zaig an/ dicker als ein Strauben-Zaig/ hisz ein Wasser in einer Pfann/
 wann es sieden thut/ so mach ein Sträubel mit dem Trachter in das Was-
 ser/ wann es genug gesotten hat/ so thue das Sträubel auff ein Reindl her-
 auß/ mach wider eins / biß du den Zaig 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 einers
 heissen Schmalz ab/ setze sie auff ein Glätzl/ daß sein warm bleiben.

280. Gerben-Strauben.

Nimb ein guten Milchram/ laß ihn warm werden / spriedeln / und nimb
 4. Ayrdotter/ und zwey ganze Ayr/ dann gieß so vil Ram daran / als
 Ayr seyn/ auch zwey Löffel voll gute Gerben/ spriedels wol durch einander ab/
 hernach nimb ein gutes Mehl auff ein Schüssel / schneid 3. Strigel frischen
 Butter darein/ so du wilst/ auch ein wenig Muscatblähe / salz es / und seyh
 die angemachten Ayrdotter darunter / rührs wol ab / daß es ein zäcker
 Zaig werde / doch nicht gar zu dünn / fülle den Zaig in einem Straubens
 Löffel/ und bachs.

281. Aepffel-Strauben.

Nimb 2. Ayr und wenig Wein/ mach ein Zaig an/ schneid die Aepffel ge-
 würfflet / rührs in den Zaig / laß ein Schmalz heiß werden in einer
 Pfannen/ gieß die Aepffel und den Zaig darein/ bachs und lehrs etlich mahl
 umb/ nimbs herauß/ und richts gezuckerter an.

282. Süß-Brod zu machen.

Nimb 3. Ayr/ schlags in ein saubers Peck oder Schüssel / thue die Bögert
 darvon/ salz es ein wenig/ zertreib die Ayr/ nimb drey und einen halben
 Bierting Zucker / zerstoß ihn klein / schütt ihn unter die Ayr/ und treibs ge-
 mach ab/ hernach nimb gutes durchgeschlagenes Semmel-Mehl darzu/ mach
 ein Zaig darauß/ in der Dicke wie zu einem Brand-Ruchen/ zäch ihn wol ab/
 und misch nach Belieben Anneiß darunter/ nimb 3. Oblat / schlag den Zaig
 darauß/ nimb ein Dorten-Pfannen/ schmiere ein wenig mit Schmalz/ und
 wisch wieder sauber auß / setz auff ein Glätz / doch daß es nicht gar zu heiß
 werde/ leg das Oblat mit dem Zaig darein / besträh es mit Zucker/ laß sein
 braun bachen / hernach nimbs herauß / und leg andere darein / so lang du
 Zaig hast.

283. Salbey-Küchel / die nicht schmalzig seyn.

Schlag Ayr auß/ schlags wol ab / rühr Mehl und ein Löffel voll Milch /
 und ein Löffel voll Wasser darein/ daß der Zaig dünner sey/ als ein
 Strauben-Zaig/ salz und bachs.

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 nachlaß/ biß es fein fett ist/ alsdann trückerne den Zaig ein wenig / auff einem Gläsl/ schlag warme Ayr daran / biß er in der Dicke wird / wie ein Kuchel. Zaig/ leg ihn auff ein hölzernes Deller / schneid mit ein Messer häpßch lange Strigel hinab/ und bachs im Schmalz fein kalt.

285. Spanisch:Brod zu machen.

Man nimbt 3. ganze Ayr und 2. Dotter / ein Löffel voll Rosen:Wasser / diß alles bey einer Viertelfund gerührt / Item ein Viertling Zucker / ein wenig schönes Mehl / wieder bey einer Viertelfund darunter gerührt / nimb die Erdenen:Mödel/ schmirz mit Schmalz / und gieß den Zaig darein nur halb voll/ bachs gar langsam / oben auff setz ein Glut / bachs Semmel:Farb/ so seynd sie fertig.

286. Nocheines mit Mandeln.

Ein Pfund Zucker fein klein gestossen und gefähet / ein halb Pfund Mandeln/immerzu mit Rosen:Wasser klein gestossen / alsdann nimb 6. Ayr / schlags unter die Mandel/ rührs wol ab / hernach thue den Zucker darunter / und rührs ein gute weil / dann 3. Viertling 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.

Nimb schöne grosse Zibeben / schwöll sie in einem Wasser/ thue die Kernel darauff / und stecke ein gescheelten Mandel:Kern darein / laß den Stingel an den Zibeben / ziehs durch ein Strauben: Zaig / bachs im Schmalz/ und gibß warmer.

288. Gebachenen Peterfil.

Nimb Peterfil:Würgel und lochs/ schneids in die Läng auff/ löß den Kern herauß/ wals ihn im Mehl umb/ und bachs im Schmalz.

289. Gebrarrener Prigl:Krapffen von Gerben:Zaig.

Nimb 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 Dampffel/ laß wol auff gehen / hernach nimb wiederumb Milch / und ein Viertling Butter oder Schmalz / 5. Ayr von dreyen die Klar hinweg gethan / rührs in die Milch / das Schmalz oder Butter must du zergehen lassen / nimbs auch darunter / mach das obgemelte Dampffel mit ab / daß es gleich wie Gerben:Krapffen: Zaig wird / hernach nimb ein gute Hand voll Weinbeerl/ wasch sauber auß/ trückerß ab / ein wenig gestossene Muscatblähe unter den Zaig/ streich oben auff etwas Schmalz / daß er nicht sper wird / laß den Zaig

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

290. Spiß-Krapffen.

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

291. Ein anderer.

Man soll in einem Seidl guter oberer Milch / die gar süß ist / eines Ayr groß Butter oder Schmalz zergehen lassen / und darunter thun zwey Löffel voll frische Biergerben / und 5. Ayrdotter / alles wol abgeschlagen / darnach mit schönen Semmel-Mehl / das warm sey / ein Zaig 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 / alsdenn 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 Zaig umb und umb darumb schlagen / und mit einem starcken Zwirn überbinden / und mit zerklöpfften Ayrdotter überstreichen / und bey einem brennenden Feuer braten / biß er starret / und ihn wohl mit zerlassenen Schmalz schmieren / biß er braun wird / und warm geben.

292. Wepsen-Nest.

Nimb ein Löffel voll Gerben unter die Milch / ein Vierting Schmalz oder Butter / laß zergehn / nimb 3. Ayrdotter und ein ganzes Ayr / ein wenig Muscatblühe / rühr diß alles unter einander ab / gieß es in ein Mehl / mach ein Zaig an / der sich würcken laßt / walck zwey Finger breit Strigel von diesem Zaig / schmier die Strigel mit zergangenen Schmalz oder Butter /

Set die Strigel über einander wie Schnecken/ setz ihn in einem Model/ der wol eingeschmiert ist / biß der Boden ganz übersetzt wird/ setz den Model mit dem Taig in die Wärme/ laß ihn gehn/ biß er voll wird/ hernach bach ihn in einem Bach-Ofen oder Dorten-Pfannen / begleichen ein halbe Stund / daß er ein hübsche Farb bekomme / nimb Weinbeert und Zucker nach Belieben darunter.

293. Kugel-Hopff.

Mach ein Taig an/ wie zu einem Wepsen-Nest/ doch nicht zu dick / dann du darffst ihn nicht aufwürcken / rühr ihn wol ab / gieß ihn in ein geschmierten Model/ daß er halb voll werde / laß ihn aufgehen/ biß er voll wird/ bach ihn wie oben gemelt/ schmier ihn mit Schmalz oder Butter.

294. Gebachene Arbes.

Nimb ein Löffel voll Schmalz / und laß wol heiß werden / schütts in schönes Mehl mit halb Wasser und Wein / rührs klar ab/ dann schlag zwey Uyr-Dotter und ein ganzes Uy daran / rühr alles zusammen wol ab / schütt den Taig auff ein Daller/ ziehe ihn mit einen kleinen Schlüssel / Dehrl von Daller in ein heißes Schmalz/ und laß bachen.

295. Oblat mit gestoffenen Mandeln zu füllen.

Nimb in einem frischen Wasser wol geweichte Mandel / zieh die Haut herab / und zerstoß / dann nimb Rosen-Wasser/ und das Weiß von einem Uy / zuckers und rührs durch einander / und fülls in die Oblat / hernach mach ein Taigl mit Wein an/ lehr die gefüllte Oblat darein umb/ und bachs im Schmalz.

296. Gebachene Ritten.

Schneid grosse Ritten zu dünnen Scheiben / thue die Kern und Stein davon / legs in ein warmes Schmalz / daß nicht zu heiß / setz auff ein Blät/ laß ein Stund stehen/ so werdens weich / so dann nimb einen dünnen Taig mit Wein und Zucker gemacht / ziehs dardurch / bachs im Schmalz / in welchem sie gelegen seyn / biß daß der Taig gelb werde.

297. Holler zu bachen.

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

298. Pafesen von Hirschen March.

Laß das March einen Sud thun / hackt / und gwürk mit Pfeffer und Imber / streichs auff Semmel-Schnitten / bachs im Schmalz / und richts auff ein Schüssel/ oder bachs mit Uyrn.

299. Guldene Schnittten.

Schneid Schnittten von einer Semmel / schütt warme Milch darüber / schlag so viel Uhr als vonnöthen / wol ab / walg die Schnittten 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.

Eßlichen nimb ein gutes Mund Mehl / ein Seil gute Milch / 2. Strigel frischen Butter / laß den Butter in der Milch zergehen / alsdann schlage 2. ganze Uhr darein / spritels wol ab / schüttts unter das Mehl / und mach einen Taig an / walge ihn dünn auß / und formire mit dem Krapsfen-Rädl / Schnee-Ballen / bachs kühl im Schmalz / daß nicht zu braun werden.

301. Ein köstliche Speiß von gebachenern Brezen.

Man walget die Brezen in Wein oder Milch / lasts ansauffen / hernach nimbt mans / lasts ein wenig trucken werden / absinken / und nimbt Zucker / Zimmet und Mehl / der Zucker muß vorschlagen / sträe es ein / und bache es im heissen Schmalz.

302. Gebachene Rosen.

Nach einen Taig an / wie zum gebachenern 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 Uhrklar / so viel du machen wilt / kloppß 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-Küchel.

Nimb schönes Mehl in ein Schüssel / hernach thue in ein lablechts Wasser 2. Löffel voll Gerben / und ein Uy / schlags wol ab / seyhs durch ein Sieb in das Mehl mach ein Taig dünn an / wie andere Krapsfen Taig / laß ein Stund ihn gehen / hernach duncke die Hand in ein Wasser / nimben Taig so viel als ein Uy groß / und bachs schön kühl.

Von allerhand Pasteten und Dorten.

305. Von Groben Taig.

Nimb-Rocken-Mehl / daß doch nicht zu grob ist / arbeite es wol durch mit heiß Wasser und Salz / daß der Taig zimlich fest wird / diesen Taig kanst du brauchen zu allen Pasteten die man wegschießen will / als Schuncken oder Hammen / Wildpret / und sonst von allerley grob Fleisch /

wol dick gemacht die Rinde / so bleibt dir die Pastetten unzerbrochen / führe 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 drein der unzerlassen ist / Salz / frisch Wasser / arbeit es wol durcheinander / im Arbeiten laß dir den Taig mit ein wenig Wasser besprengen / biß er zäck 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 viel / so bricht der Taig / so bald man ihn nur ein wenig zu viel mit den Händen durcharbeit / 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 Mörsel. In Italien machen die Pastetten-Becker ihren Taig alle mit Schweinen Schmalz und heissen Wasser an.

307. Von märben Taig.

Nimb Mund-Mehl / und zimlich viel frische Butter / wenig Milchram / 3. oder 4. Eyrdotter frisch Wasser / Salz / arbeite es wol durch einander / mache ihn so fest / als du immer kanst. Wann du dann wilt ein Pasteten auffrichten / so laß den Taig etwann 2. Daller dick / oder etwas dicker / in der Mitten aber eines Daumens dicke / so läst er sich desto besser aufftreiben. Wilst du aber Dorten machen / so laß es nur eines halben Daller dick / dann dieselben werden nicht hoch auffgesetzt.

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

Man nimbt schönes Semmel-Mehl auff ein Pasteten ein halb Pfund Butter / schneid ihn in das Mehl / schlägt 4. oder 5. Eyrdotter daran / salz es lind / macht ihn mit Rindsuppen oder frischen Wasser an / daß man ihn wärcken kan / wärck ihn geschwind / und walg ein grossen Fleck auß / füll darein G'haell oder Fleisch / was du wilt / thus in ein gute heisse Dorten-Pfannen / und bachs bey einer halben Stund / daß fein gefärbt werden / doch must du das Fleisch zuvor ein wenig rösten und gwürzen / wann die Pastetl oder Wandel halb gebachen / so must du oben ein Löchel darein machen / sonst zerschrieken sie.

309. Butter-Taig.

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

Pfund Butter / den Saig must du mit guten Wein und Wasser anmachen / willst du aber nicht Wein nehmen / so nimb ein wenig Brandwein unter das Wasser / du must auch 2. Ayrklar / oder 2. Dotter nehmen (aber 2. ganze Ayr gar nicht) auch eines Ayr groß Butter darzu nehmen / saltz nach Belieben / mach alles unter einander ab / das ein guter fester Saig werde / würck ihn wol ab / hernach nimb ein Pfund Butter / knött und wasch ihn wol auß / das er zimlich zäch werde / walg den Butrer zu einem hübschen Blat Fingerdick auß / leg ihn in ein frisches Wasser / bis er wol fest wird / nimb den gemelten Saig / und walg ihn auch zu einem solchen Blat auß / doch das das Blat des Saigs grösser sey als der Butter / nimb den Butter auß dem Wasser / trückne ihn wol ab / leg ihn also auff den Saig / und schlag ihn drey oder vierfach umb / und walg ihn auß zu einem langen Blath / wie man ihn einmahl überschlägt / so muß man ihn das andermahl auch überschlagen / also muß man ihn so oft überschlagen / bis das der Butter in dem Saig ist / im Sommer viermahl in Winter fünffmahl / du must geschwind eylen / das er nicht an dem Tisch oder Walger klebe / must ihn auch nicht vil mehlbigen / sonst gehet er nicht auff / mach ihn an einem lühlen Orth (zu mercken / den Butter must du zuvor gerechtilen / ehe du den Saig anmachen willst) walg den Saig auß / mache Dorten oder Pasteten darauf / doch must du den Saig eines grossen Finger dick legen / schneid ihn mit heissen Messern / bestreich ihn über sich mit Ayrklar / und zier ihn / wie du willst / bach ihn in einer guten Hiz / so ist er fertig.

310. Schüssel Dorten Saig.

Nimb ein Pfund frisch Schmalz / rührs ein ganze Stund auff einer Seiten / darnach rühr ein Schöpf Löffel voll Wein darein / und 2. ganze Ayr 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 darauf Schüssel Dorten / und bachs schön röklef.

311. Dorten Saig von süßer Milch.

Nimb 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 Saig / bis das Mehl mit dem Butter unter einander ist / wann der Walger gleich taigig / so kan man ihn schon abschaben / mehlbige den Walger wiederumb / walg ihn dünner auß als ein Butter Saig / leg ihn in die Schüssel / füll dar rein was du willst / mach ein Blat oder Gatter darüber / bestreichs mit Ayrklar / bachs bey einer Viertelstund / von diesem Saig kan man Wädel / oder übergeschlagene Pastetl machen.

312. Spanischen Taig zu machen.

Nimb Mund Mehl / arbeit es wol durch mit warmen Wasser / mache ihn gar nicht fest / arbeit ihn ein Stund oder länger / big er sich vom Tisck löset / walger ein Stuck oder 20. so dünn wie Papier auß / ziehe es noch dünner mit den Händen / lege ein Blat unten auff den Boden in die Dorten Pfann / bestreichs 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 viel / und lege sie oben auff / beschneide es / setz es in Ofen und bachs / am Fasttag bestreichs mit Butter.

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

Man muß das Del sieden lassen / bis es ganz still wird / und nicht mehr kracht / durch dieses Mittel wird ihn der Ungeschmack benohmen / man kan auch etliche Rindea Brod oder Zwiffel hinein werffen / wann das Del bereit ist / so thue ein gutes Mehl auff den Tisck / ein wenig Salz / Del / auch ein wenig Wasser / arbeit dis alles wohl durch einander / daß es fest werde / und schlage von Fischen darein / was du wilst.

314. Zucker-Taig.

Nimb ein Vierting klein gestossnen Zucker / thue ihn in Mörsel von Alabaster oder Marmel / thue das Weiß von halben Ay / und ein halben Löffel voll sauren Citronen oder Lemoni Saft / rühre dis wol unter einander / bis der Zucker beginnt 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 ein Stößel / bis er zum Taig wird / der wol fest ist / mach Dorten oder Pastetten davon. Du kanst es auch von halb Mehl und halb Zucker machen / auff die Weiß / wie das vorige.

NB. In dise obgeschribene Taig kanst du nach deinem Belieben wagen / 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 disen Taigen / als Butter Mandeln / Zucker Taigen / ic. allerhand Sorten / Krapffen / Wandel / ic. machen. Ich habe dem geneigten Leser zu einem Unterscheid etliche Außländische Pastetten gesetzt.

315. Wie man das Gewürz zu den Pastetten zuricht:

Erstlich süß Gewürz.

Nimb zwey Theil gestossnen Imber / ein Theil gestossnen Pfeffer / mische es unter einander / thue gestossnen Nägel / geribnen Muscatnuß / gestossnen Caneel, von jedwedern 2. Loth zu ein Pfund Pfeffer / mische es / und hebe

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

316. Gesalzten Gewürz.

Nimb ein Pfund Pfeffer und Zimber / zusammen gestossen / jedes gleich vil / 2. Pfund Salz das getrucknet ist / misch dises wol unter einander / heb es auff in ein Orth / da es nicht feucht ist / brauche es zu den kalten Pastetten.

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

Nimb Ayr / schlage sie wol durch einander weiß und gelb / bestreiche es das mit / wilt du es aber noch brauner haben / so nimb 2. oder 3. Dotter zu ein Weiß / schlage es wol durch einander und brauche es / wilt du es aber gang bleich haben / so nimb etliche Ayrdotter / mische Wasser darunter / und schlage es durch einander / und brauche es. In der Fasten nimbt man Safran in Wasser geweicht zum bestreichen / oder auch Hechten / Roggen mit Hönig vermengt.

318. Wie man das Zucker-Eyß machen soll.

Thue in ein weiße Schüssel ungesähr ein Viertl. Pfund Zucker / der wol klein gestossen ist / thue das Weiße vom halben Ey darzu / ein Löffel voll Rosen-Wasser / diß alles wol durch einander geschlagen / biß es ein lauterer Saum wird. Wann du es brauchen wilt zu den Marzipanen oder Englische Pastetten / so must du es über und über damit beschmieren / und in den Ofen / der nicht zu heiß ist / einschieben / wie hernach ferner soll gedacht werden.

319. General Bericht von der Bacherrey.

Wann man nur ein wenig Bacherrey macht / ist nicht vonnöthen / daß man ein ganzen grossen Ofen darumb haizen muß / sondern nur ein Maß in der Mitten / so viel du vermeinst / daß es genug seyn wird. Man hat auch sonst am 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 haizen will.

320. Auff Französisch / wie man ein Hammen oder Schuncken einschlagen soll.

Thue ihn in ein frisch Wasser / laß ihn zimlich lang darinn 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. Stunden 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 Stuck herauß / kost es / obs gut ist / ist es genug gewässert / so richte es zu wie folget. Erstlich beschneide das Untertheil der Hammen / damit das schwarze Fleisch weg kommt / ziehe die obere Haut herunter / und hau ein Stuck 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 Hammen darauff ruhen kan / lege auff die Speckschnitten ein gute Hand voll gehackten grünen Petersil / gwürz den Schuncken mit süß Gewürk wie oben gedacht / lege ihn darnach auff den Petersil und Speck / bestecke den Hammen oben mit ganzen Nägelein und Zimmet ; oben auff der Hammen lege wiederumb ein Hand voll gehackten Petersil / auch Speckschnitten / 6. oder 7. Lorberblätter / darnach ein halb Psund frischen Butter auff die Speckschnitten und Lorberblätter. Mache darnach den Deckel / bestreue ihn mit Wasser / decks darüber / und mache es wol fest zu / schiebe es gleich im Ofen / welcher so heiß seyn muß / als wann man Brod backen will. Ist die Hamme groß / so muß sie drey gute Stund backen / die Pastetten muß auch wol mit Aker bestrichen seyn / damit sie ein angenehme Farb bekombt. Wann die Pastetten ungefehr ein halbe Stund im Ofen gewesen / so mach ein paar Luft-Löcher oben im Deckel / damit sie nicht entzwey springt. Wann die Pastetten zu viel Farb gewinnet / oder schwarz wird / so bedecke sie mit eingeneßt Papier / und laß das Ofen Loch ein wenig offen. Wird sie aber auch allzubleich / und bekombt keine rechte Farb / so ist es ein Zeichen / daß der Ofen nicht heiß genug / mach dann entweder ein gut Kohlfeuer / oder ein Flammen im Ofen Loch / biß sie gute Farb gewinnet / nimb alsdann die Plammen 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 herauß gehet.

321. Hammen auff ein andere Art.

Nimb ein Hammen / weich ihn im Wasser / wann er genug geweicht / so nimb ihn auß dem Wasser / und beschneide ihn sauber / hau die End des Knochens weg / ziehe ihr die Haut ab / und so er allzu feist ist / so schneide et was vom Speck weg. Wann der Schuncken also bereitet / so setz ihn zum Feuer mit Wasser / und etliche Lorberblätter / auch grüne wolschmeckende Kräuter / laß ihn halb gar sieden / nimb in vom Feuer hinweg / lege ihn auff ein Bret / laß ihn austrocknen und kalt werden / nimb alle Knochen herauß / wann man ihn in ein auffgesetzte Pastetten will einmachen / so muß man alle Knochen herauß nehmen. Setz ein Pastetten auff von weissen Zaig / der zimlich hoch und dick von Zaig ist / beleg den Boden über mit Speckschnitten /

ten / lege ein Hand voll grobgehackten grünen Petersil darauff / gwürz den Schuncken mit süß Gewürz / lege den Hammen in die Pasteten auff den Petersil und Speck / besteck ihn mit ganzen Nägel und Caneel , thue ein paar Lorberblätter darein / und grüne Kräuter darauff / ein halb Pfund Schweinen Schmalz / ein halb Pfund Dopsen-March / ein halb Pfund frischen Butter / oben auff den Butter thue ein gut Theil gestossen Pfeffer und Zimmet / auch breite Speckschmitten mit Lorberblätter. Decke die Pasteten zu mit einem Deckel der eines Daumens dick ist / mache es wol fest zu / bestreich es mit Ayr / mache ein kleine Cron von Taig darauff / setz die Pasteten auff ein Bogen Papier. Diese Pasteten muß 24. Stunden backen / und muß der Ofen nicht gar so heiß seyn / als wann man grob Brod darein backen wolte. Wann die Pasteten 5. oder 6. Stunden in Ofen gewesen / so ziehe sie heraus / thue sie auff ein Ofenbret / schneid den Deckel ein wenig auff / schau zu / ob die Pasteten voll Suppen ist / oder nicht / dann wann die Suppen eingefotten ist / so must du sie wider anfällen mit guter Fleischsuppen die nicht gesalzen hast du ein wenig Safft vom Schepsen / Schlegl auß geprest darzu so ist es desto besser / decke sie wider zu / und schieb sie in Ofen / und schau wider in 5. Stunden darzu / ob sie gnug Suppen hat / und laß sie folgendß mürb backen. Drey oder vier Stund ehe die Pasteten gar ist / kanst du darein thun zugerichte Schwammen / Magen und Leber von Hünern / welches alles zuvor muß gequellt seyn. Und wan der Ofen wegen der Länge deß Backens wurde kalt werden / so schütte glüende Kohlen auff der einen Seiten im Ofen / damit die Hiz allerweil unterhalten wird / und die Pasteten im stäten Sieden verbleibt.

322. Koch auff ein andere Weiß.

Mache sie wie die vorhergehenden / außgenohmen / daß du nebens die andere Sachen darein thust / ein Viertelfund geschelte Zirbernißl / ein halb Viertelfund kleine Weinbeerl / ein Viertelfund geschelte Pfirschen / ein halbe eingemachte Citron klein geschnitten / anderthalb Viertelfund gestossen Zucker / im übrigen mache es wie mit den vorhergehenden. Zwey Stund aber ehe sie gar ist / so mache ein Suppen darzu mit Wein / Zucker / gestossen Zimmet / und ein wenig Wein / Essig / isst man sie nicht auff ein mahl / so laß sie wider auffwärmen.

323. Genueser March Pastetl zu machen.

Mach einen Taig vom Butter / Mehl / Ayr und Zucker / walg den Taig auß / und setz 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 bachs im Schmalz / oder Doreten Pfannen.

324. Hünel in March Pastetten.

Ged ein saistes Hünel in einer Rindsuppen / wanns gesotten / druckts zwischen 2. Dällern auß / daß es fein breit wird / nimm ein March / und ein frischen Lemoni / schele ihn / nimb das Weiße völlig darvon / nur daß das Safftige bleibe / hackts sambt dem March / hernach mach ein Pastetten / sträh das Gehackte darein / leg das Hünel darauff / gewürg nach Belieben / mach die Pastetten zue / wann es gebachen / gieß ein gute Henne und Fleisch Suppen daran / so ist es fertig.

325. Cardinals Pasteten.

Nimb eine kleine Dorten Pfann / nimb Butter / Zaig / treibe es dünn auß / wie ein Thaler dick / lege es in die Dorten Pfannen / füll es an mit Kälbern Fleisch oder Geflügel / daß roh / oder gequell ist / thue eben so viel Ochsen March darein / salz es mit gesalzen Gewürg : Du kanst darunter nehmen Zirbernüffel / kleine Weinbeerl / und hart gesottene Ayrdotter. Wann die Pasteten gefüllt ist / so decke sie zu mit Butter / Zaig / wilst du sie süß haben / so gieß / wann sie halb gebachen / ein süße Suppen darein.

326. Ein Englische Pasteten zu machen.

Nimb einen jungen Haasen puß ihn sauber / schneide den Kopff und die Füße weg / schlage die Rippen wol nider / und spicke ihn wol mit Speck. Wann der Haase nun also bereitet / so treibe ein Stuck Zaig auß / lege es auff ein Bogen Papier / nimb ein gute Hand voll Ochsen March / oder Ochsen Feisten klein gehackt / sträh es auff den Zaig der aufgetriben ist / so lang und brait als der Haas ist / gwürge es mit gesalzen Gewürg / lege den Haasen darauff / gwürg ihn ab mit gesalzen Gewürg / lege oben auff den Haasen wieder Ochsen March / kleine Weinbeerl / Zirbernüffel conficirte Citronenschallen klein geschnitten / Schwammen / geschelte Pistazen / Kälberbrüßl / Haanenläm die gequell seyn / harte Ayrdotter und Capern. Dis alles durch einander 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 Handvoll gestossen Zucker. Wann die Pastetten gefüllt und zugericht ist / so decke sie zue / 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 auß Deckels / damit sie nicht entzwey gehet / in 2. Stunden ist sie gebachen. Ich habe auch wol gesehen in Engelland / daß etliche ein wenig Muscatnus mit Rosen Wasser darein gethan haben. Wann die Pasteten gar ist / so ziehe sie auß dem Ofen / und stretch mit ein Messer ein wenig Marzapaneyß / von Zucker / Ayrweiß / und Rosen Wasser darüber. Wann du es also dünn bestrichen / so setz die Pasteten wider im Ofen / ungefehr ein halbe Viertelstund / damit

damit das Eys weiß bleibt/ und nicht braun wird/ wann das Eys trucken/
so ziehe die Pasteten herauf/ gib sie im Augenblick auff dem Tisch.

327. Brabandische Pasteten.

Nimb von allerley Geflügel den Hals/ die Flügel/ den Magen/ die Leber/
das Eingeweid vom Spänsau oder Lämbel/ wasche alles auß 3. oder 4.
Wasser/ und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdenes Geschirz/
gwürze es/ hack Peterfil 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 vrbefagten/ schneide
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 des Deckels/ schieb sie im Ofen/ wann sie gar ist/ so füll durch ein
Trachterlein weisse Dottersuppen darein/ setz sie wider ein halb Viertlstund
in Ofen.

328. Kleine Spanische Pasteten.

Mach ein mürben Zaig mit Butter/ Mehl und Uyrdotter/ mach kleine düs-
ne Pastetl darauß. Hacke ein Kapaunen Brust/ ein Viertlpfund
schweinen Fleisch/ daß frisch ist/ ein Viertlpfund Castraunens/ zwey Käl-
berbrüßl/ Speck/ March/ Nierenfeist/ jedes ein Viertelpfund/ ein wenig
Zwiffel/ zimlich viel Schwammen/ Salz/ und süß Gewürz/ so viel als dich ge-
dunckt/ hacke alles durch einander/ thue es in die kleine Pastetl/ decke sie zu
mit Spanischen Blätter Zaig/ mit Schweinen Schmalz gemacht/ schie-
be sie in dem Ofen und bachs.

329. Prinzesse Pasteten.

Nimb Zucker Zaig/ mach kleine Pasteten in kleine blechene Model/
auff das dünnest als du kanst/ thue ein gebrattene Kapaunbrust da-
fein/ die gehackt ist mit Ochsen March/ gwürze es mit gefalzen Gewürz/ du
kanst darunter mengen Schwammen im Butter gekocht/ und andere gute
Sachen. Wann sie gefüllt/ so decke sie mit selben Zaig/ in ein Vier-
telstund seynd sie gebachen.

330. Italianische Tauben Pasteten.

Setz Kälbers Fleisch/ hacke es mit Speck oder Nierenfeist/ mache ein
Zaig mit Schweinen Schmalz und warmen Wasser/ treib ein Pasteten
auff/ sträh gehackt Fleisch auff den Boden/ nimb gequellten Andiw/ Callat/
oder Cicorien/ oder Cardi/ lege es ganz darein/ den Cardi aber mußt du zer-
schneiden/ nimb kleine Vögel die in Butter geröst/ lege sie auch darein/ sträh
wieder gehackt Fleisch darüber/ lege dann die Tauben wol gewürzt darüber
mit Calarabi der wohl gequelt/ besträh es wieder mit gehackt Fleisch/ du
kanst auch Zeller darzu nehmen/ mache ein Deckel darüber von geblättern
Zaig mit schweinen Schmalz/ wie oben k. 60. n. 312. vom Zaig machen ge-
melt

melt/ schiebe sie in Ofen/ laß es backen/ gieß ein gute Fleisch-Brüh darüber/ gibß warm.

331. Alla Potrida Pasteten.

Man kan ein Alla potrida Pasteten machen so groß/ daß man sonst keine warme Speisen mehr bedarff auff ein Bancket/ man muß allerley Gebrattnes gar bratten/ und was gesotten seyn muß/ gar sieden/ auff den Boden leget man viel gehackt Kalbfleisch mit Döfen- March/ nimbt Kälberbrüßl/ Rühweuterl/ Nieren/ Schaafzungen/ Schnecken/ Krebs/ Maurachen/ Schwammen/ kleine Bögert/ Austrien/ Artischocken/ und Kartoffeln/ wie auch Cardi, Cauli fiori, Calarabi, diß alles jedes absonderlich zugericht/ und jedes besonder in die gebrattnen Geflügel gefüllt ohne die Brüh davon. Lege auch etliche Stück gar gesottene Cerveladi Würst darein/ lege diß alles was gebrattnen und gesotten ist durcheinander in die Pasteten/ oben darauff lege ein paar Hand voll grün gehackten Petersil/ mit gehackt Kälberfleisch und March/ sträh lind Gewürz im Einlegen der Geflügel darauff/ decke die Pasteten zu/ schieb sie in Ofen/ laß sie 3. Stund backen. Gieß ein siedende Kapaunenbrüh 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 hingehöret. Den Zaig must du von weissen Mehl mit heiß Wasser und Butter fest anmachen/ setz ihn Figurweiß auff/ wie sie es in Engelland machen/ oder nach deinem eignen Gefallen wie du wilt/ lege das obbeschriebene ordentlich darein/ zwischen jede Lage/ lege Haanen-Nieren und Käm/ die gar gequelt seyn/ auch gehackt Fleisch und March. Den Pasteten-Deckel mach von mürben Zaig/ die Pasteten 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 Ayr. Mache ein Buttersuppen darzu mit Pfeffer und Muscatblüh/ laß sie auffsieden/ gieß sie also siedend in die Pasteten. Zum gebrattnen Geflügel/ welches darin ist/ kan man absonderliche Suppen machen/ und in silbern Tassen dabey auff den Tisch setzen/ damit es der Vorscheider darüber giessen kan. Wann man die Schnecken will in die Pasteten zurichten/so nimbt und siede sie mit den Schalen/wann sie wol und lang gesotten/ so nimbt sie auß den Schalen/ reibe sie wol mit Salz etlichmahl nimbt die Schweiffe davon/ das andere brauch zu den Pasteten/ die Schweiffe seynd auch nicht zuwerwerffen/ dann in Welschland isst man alles.

332. Noch ein andere.

Man soll nehmen etliche Cronabet-Bögel/ auch kleine Böglein/ guten Kapaun und 2. Tauben/ auch 2 Bratwürst/ alles fast halb bratten/ den Kapaun und Tauben soll man zerschneiden/ auch die Bratwürst/ auch soll man nehmen 6. Kälberne Bögert/man muß die Agres oder Weinbeerl roher

roher im Butter rösten / und so vil bratten / bisz fein gelb werden / und sonsten auch was man gern darein will thun; darnach soll man nehmen ein gutes feistes Niernbrätl / und das Brätl sambt dem feisten Nieren sein dünn und klein schneiden / und ein Hand voll geribene Semmel im Schmalz rösten / daß fein gelb wird / und darunter mischen gestossenen Pfeffer / darnach soll man etliche Semmelschnitten in zerklöpfften Ayrn umblehren / und im Schmalz backen / 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 bisz obbemelte Kälbernebrätl / und klein geschnittene Lemoni / darnach die obbemeldten gebrattenen Stuck fein unter einander darein legen / etliche gebrattene sauber geschelte Kesten darzwischen / darnach wieder ein leg Butter / Kälbernesbrätl und Lemoni / und also fork an / bisz die Pasteten voll ist / darnach soll man oben darauff Lemoni-Schnitzel legen / und wieder Schnitten und Butter darauff / und zu machen / und also backen / wanns ein weil gebachen ist / ein gute Fleischsuppen durch ein Trächterl darein giessen / und folgendts backen.

333. Kälberne Vögel zu obiger Pasteten zu machen.

Nimb ein Schnitzel Kalbfleisch / halb Finger dick geschnitten / und ein Finger lang / dise wol langlecht geklopff / mach ein Eingerührtes von Ayrn und Butter / thue Gewürk und allerhand Kräutl daran / streichs auff die Schnitzel Messer Rücken dick / wickels über einander / wie ein Würstl / stecks an hölzerne Spißl / brats auff den Rost fein schön.

334. Oesterreichische Tauben Pasteten.

Nimb Tauben puze sie sauber / treib ein Pasteten 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 wol / nimb Kähe-euterl / Kälberbrükl / Knödel von Kalbfleisch / Haanen-Nieren / Spanische Aepffel / Austrien / Cardi / Cauli-Fiori / alles gequell / zu den Tauben in die Pasteten gelegt / sträh ein gute Hand voll Ochsen-March darüber und zimlich viel Butter / decke es zu / schiebe es in Ofen / laß es backen / mache ein Butter-Suppen darüber mit viel Muscatblühe.

335. Kleine Pastetl.

Nimb brätiges Kalbfleisch / oder auch vom Kälbern Niernbraten / hacke es mit sambt dem Niern und Faist / das daran ist / setz kleine Pastetl auff wie ein Thaler groß / füll das gehackte Fleisch darein / decke sie zu / setze sie in Ofen / und bache sie / nimb Fleischbrühe / gieß es über ein braunen Kindern braten / der am Spieß bratten / und nicht gesalzen ist / nimb es auß der Bratpfannen / 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 / hacke es klein mit March oder Niernfeist / thue kleine

schwarze

schwarze Weinbeerl daren/auch Zirbernißl / Zucker / Caneel und Zimber/
thue es in die kleine Pasteten / lege oben darauff Butter / in ein jede wie ein
Welsche Ruß groß / schiebe es im Ofen / laß es bachen / gieß in ein jede ein
Löffel voll Fleischbrühe.

336. Ein gute Lungen Braten Pasteten zu machen.

MAn soll ein schönen Lungen Braten sauber außädern und mit der Fleisch-
barten mit dem breiten Orth wol zerklöpfen / und mit einem Messer stumpf-
sen / darnach einpaigen / mit Salz / Cronabethen und Kimm / und ein gu-
ten Essig darüber gießen / daß er wol darin ligen kan / man muß ihn biswei-
len umbkehren / und also 2. Tag / oder im Sommer nur über Nacht stehen
lassen / und paigen ; darnach an einem Spieß braten / und von dem Essig
darin er gepaigt nehmen / und ein zimlich Stück Butter darin zergehen
lassen / den Braten damit zu etlich mahlen begießen ; wann er halb gebraten
ist / soll man ihn abziehen / und weil er heiß ist / wohl abwürgen mit Pfeffer /
Zimber / und ein wenig Nagelestup auff beyden Seiten / und wann man Zeit
hat / ein halben Tag zugedeckt ligen lassen ; darnach soll man nehmen / nach
dem der Braten groß ist / etlich Zwiffelhäppl / ein sauren Apffel so viel des
Zwiffels ist / ein gesäuerten Lemoni / und ein gutes Stück Speck / diß alles
wol durch einander gehackt ; darnach solle man vom Rocken Saig ein Pastet-
ten auffsetzen / sein langlecht / daß der Braten darin ligen kan / und das Ge-
hackte an Braten legen eines Fingers dick / darnach den Braten daren / und
wieder Gehacktes so dick darauff / und viel brait geschnittene Lemoni-
Schalen / von gesäuerten Lemoni darauff legen / darnach zu machen / und
in einem Bach Ofen langsam bachen / und wanns schier halb gebachen / soll
man oben mit einer Spindel ein Loch daren machen / und durch ein Träch-
terl das nachfolgende Pfefferl daren gießen / und folgend bachen lassen / das
Loch soll man oben mit einem Saig zu machen / es gehet sonst der beste
Geschmack herauß / und sie also auff den Tisch geben / es ist ein köstliche Pa-
steten. Will mans für Patienten machen / so nimb an statt des Specks /
Butter und Apffel für den Zwiffel / in alle Pastetten / ist auch gar gut das
Kräutlein Herzensfreud / so man Pfefferkräutl nennt ; man kans auch von
einem Wildprat Braten also machen / aber das muß man spicken.

337. Das Pfefferl zu diser Pasteten / oder auch andern Sachen.

MAn soll ein Zwiffelhäppl nehmen / und ein sauren Apffel gar klein ha-
cken / und ein geribenes rocken Brod nehmen / und das alles in wenig
Schmalz ein wenig rösten / darnach das Schmalz ausdrucken / und es in
Häferl thun / darzu ein Blut von Hünern oder Spanfärckl / oder von wem
mans haben kan / daren Essig so vil / daß zimlich sauer wird / und sied-
lassen / darnach durchschlagen / Zucker / Zimmet und Nagelestup daran thun /
nur so viel Zucker / daß dannoch die Säure wohl fürschrägt ; ist es zu dick /

so kan man Wein und Wasser nach giessen/oder ein Fleischsuppen / hat man kein Blut/ so nehme man Weixel/Salsen/ oder dárre Weixel.

338. Ein gutes Fleisch-Pastetl.

Nim ein mürbes Kälbernes, oder Hennen-Brát nehmen / aber nicht zu vil/ kálberne 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 / wieder wol außdrücken / und zwey Eyrdotter darzu thun / und alles wol in ein Mörser zerstoßen / so wirds ein Zaig/darvon kan man mehr / oder nur ein Pastetl auffsetzen / und am Boden da mans darauff setzt/ ein kálbernes Netz legen/oder ein Zaigblät / darnach solle man Kapann 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 / vil Butter am Boden legen / den gehackten Lemoni darauff / und die Leberl darein füllen / oben darauff wider Butter / und breit geschnittene Lemoni / Schmelz legen / zumachen / und backen ; sie dárffen länger backen/als die Krebspastetl / 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 Brát von einem grossen Hechten oder Huchen nehmen / daß man die Gräten leicht herauß schneiden kan / und Hechten / Leber oder Karpffen-Zungen darein füllen / und anstatt der Fleischsuppen/Arbesuppen nehmen.

339. Noch ein andere.

Nim ein brätiges Kalbfleisch / und áders wol auß / nim auch vil Feisten darzu / hack's gar klein / schlag 3. oder 4. Eyrdotter daran / ein wenig Milchram / Weinbeerll / Muscatblühe und Pfeffer / rührs alles zusammen durch einander ab / setz es darnach auff zu einem Pastetl / leg von einem Kalb das Netz am Boden / inwendig leg Lámbernes Fleisch / oder Hünenl darein / leg auch Lemoni/Pfeffer / Petersil und Muscatblühe darein / machs zu / bestreichs mit Eyrdotter / und bachs ; und wann du es wilt anrichten / mach oben an der Hüll ein Löchlein / gieß durch ein Erächterl ein Fleischsuppen mit Butter darein / aber nur gleich / wann mans anrichten wil / sonst zerweicht sie sich.

340. Ein Ungarisch übergeschlagenes Pastetl.

Nim ein schönes weißes Mehl / daß nicht nachläßt / sondern fein rösch ist / und nim ein süßen Milchram / schneid ein guten frischen Butter darunter / doch daß des Butter mehr seye als des Milchrams / laß ein wenig zergehen bey einem Glät / doch sein kühl / daß der Butter fein schmalzig wird / und wanns also unter einander zergangen ist / so schlag Eyrdotter darunter

runter 8. oder 10. rühre unter einander ab/ und gieß alles in das Mehl/ und mach den Zaig ab/ doch daß man nicht zu lang daran knödet. walg ein Blatt auß so groß als die Pastetten seyn muß/ aber nicht zu dünn/ eines guten zwerger Fingers dick muß der Zaig seyn/ und füll darnach ein gehacktes Fleisch darein/ oder ein Lämbernes Biegl das fein überbrennt/ und mit Essig besprengt ist/ schlag den Zaig darüber/ und bache sein kühl/ wanns halb gebachen ist/ mit Ayrdotter bestreichen.

341. Mandel-Pastetel zu machen.

Nimb Mandel/ schele sie/ stoß in einem Mörier gar klein/ gieß ein Löffel voll frisch Wasser daran/ man muß stossen/ daß sie nicht öhlig werden/ schlag auch zwey Ayr daran/ zuckers gar wol/ rühre durch einander/ daß zimlich dick wird/ darnach setz auff zu einem Pastetel in Raiff/ füll darein/ was du wilt/ mach von diesem Zaig ein Hüll darüber/ setz in ein Ofen oder Pfann/ laß kühl bachen/ und wanns zimlich bachen/ nimbs herauß/ 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 aufgesetztes Pastetel mit dem weissen Sappel.

Man soll ein gutes Hünel/ oder Lämberes-Fleisch zu kleinen Stücklein hacken und absieden/ darnach schön aufwaschen/ und von weissen Zaig ein Pastetel aufsetzen/ darnach das Fleisch darein legen/ mit vil Butter darzwischen/ auch zimlich Pfeffer/ und übergesottene Petersil-Würzel/ und also zumachen und bachen/ darnach solle man nehmen ein gute Fleischsuppen/ und in derselben zerrühren/ drey Ayrdotter also roher/ und durchseyhen/ darnach wann das Pastetel schir gebachen ist/ soll man das Sappel darein gießen/ und an die statt lassen bachen/ man soll auch ein grünes Kräutlein darein legen/ Majoran/ oder Herzenfreud.

343. Kleine gehackte Oel-Pastetel.

Mache ein Zaig an mit Oel/ mache kleine Pastetel in Model oder aufgesetzt/ wie es dir gefällt/ thue gehackte Fisch/ es sey gleich was vor Fisch es will/ darein/ gieß gutes Baum-Oel darein/ decke sie zu/ schieb sie in Ofen/ laß sie gar bachen.

344. Dänische Stockfisch-Pastetten.

Nimb 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 anrichtest/ dann von hart sieden und früh salzen/ wird er zäch wie ein Leder: Nimb ein würben Zaig/ setz ein Pastetten auff zwey Quersfinger hoch/ thue den gesotten und gellaubten Stockfisch darein/ vergiß deß frischen Butters nicht/ nimb zimlich vil gequellten Calarabi/ besträh ihn mit Mehl/ röst ihn im Schmalz oder Butter/ thue ihn zu dem Stockfisch in die Pastetten/ decke ihn zu mit einem aufgeschnitten Deckel/ schieb ihn in Ofen/

Ofen/ laß ihn bachen. Nimb unterdessen ein paar Löffel voll Arbesbrühe / zimlich vil frischen Butter / dann der Stockfisch kan ihn wol vertragen / Pfeffer / Muscatblühe / Salz daß der Stockfisch davon genug hat / setze es auff Feuer / rühre es alleweil umb / damit die Brühe ein wenig kurtz wird / gieß es über den Stockfisch / und laß es noch einweil im Ofen stehen. Oder mache ein Brühe darüber von frischen Butter / und viel Milchram / mit grünen gehackten Petersil und Schnittlauch / zusammen sieden lassen / allerweil umb gerührt / und in die Pasteten gossen. Du kanst zu dem Stockfisch thun gesotene Artischocken / Tartofelen / oder Erd-Aepffeln / hast du von den allen nichts / so nimb weisse Ruben / röste sie im Schmalz / die sein würfflich geschnitten / thue sie darein / im Sommer thue gebachene Krebs und Ayrdotter darein.

345. Aufgesetzte Pastel ohne Taig.

Erstlich nimb ein Kalbern Schlegl / schneid die Haut und das Geäder alles hinweg / hacks klein / waick umb 1. Kreuzer Semmel im Wasser / drucks auß / hacks unter das Fleisch / wie auch Ochsen-March oder Faisten / nach dem viel Fleisch ist / grünen Petersil darunter / schlag 6. Ayr daran / salt und gewürze es nach Belieben / mach ein Taig wie zu Knödeln ganz klein / nimb ein blechenen Raiff / setz ihn auff ein Blech oder silbern Däller / aufwendig vermach den Raiff mit einem groben Taig Finger dick / unter sich / daß der Raiff nicht weichen kan / thue das gehackte Fleisch darein / treibs auff wie ein aufgesetzte Pastett / daß den Raiff gleich ist / hernach füll darein kleine Hünel / Brünst / Euterl / Schwämmel / Krebsel / Spargel / was du wilt / so aber vorhero überbrennt / hernach mach von dem obigen gehackten Fleisch Taig ein Blat darüber / bachs im Ofen oder Dortenpfann / wanns gebachen / mach ein Dottersuppen mit Lemoni-Safft gesäuert / fülls darein / thue den Raiff sambt den Taig weg / und gibs auff die Taffel.

346. Oesterreichische Hechten Pasteten.

Nimb zwey mittelmaßige Hechten / quell den einen ab in Wasser / wann er außgenohmen ist / laß ihn ein weil ligen in der Brühe / darin er gesotten hat / nimb ihn und ziehe ihm die Haut ab / lege ihn auff ein Bret / daß er kalt wird / wann du aber nicht wilt haben / daß der Hecht soll gequell 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 / hache es klein mit grünen Petersil / frischen Butter / ein wenig Semmel im Milchram geweicht / thue etliche frische Ayrdotter darunter / salt und gewürze es / und mache Knödel darauß. Setz ein Pasteten auff von mürben Taig / hache grün Petersil mit frischen Butter / lege es auff den Boden in die Pasteten / lege den Hecht darauß / salt und gewürze ihn / ströe zimlich vil gehackten grünen Petersil darauß / lege die Hecht Knödel darauß / breit geschnittenen Calarabi, Cauli Fiori der gequell ist / Hecht-Leber / Schnecken / Krebs / Schweiss.

Schweffel/ Austruhen/ Karpffen-Zungen/ und etliche harte Ayrdotter / lege zimlich vil Butter und grün Peterfil oben darauff / decke es zu / schiebe es in Ofen und bache es. Mache ein Dotterbrühe mit sauern Lemonis-Safft/ Urbes-brühe / vil Muscatblähe / und gieß es / wann es aufgepfotten hat / darüber. Oder eine Butterbrühe mit Peterfil-brühe von Peterfil / Wurzel gesotten / Pfeffer / vil Muscatblähe und vil Butter / auffieden lassen / allerweil umbgerührt / und darüber gossen. Oder auch ein Sardellensuppen mit frischen Butter/ Pfeffer / Essig und Capern/ sambt den Sardellendarüber gossen.

347. Hausen-Pasteten zu machen.

Nimb Hausen/ quell ihn auff ein Kost/ paß ihn im Essig/ Salbey/ Wacholderbeer/ Rosmarin / schlage ihn ein in ein Pasteten mit Butter/ Pfeffer / Imber und Nägelein / laß ihn drey Stund bachen/ thue vil Peterfil und Salbey in die Pasteten/ mache ein Suppen darüber von Knoblauch/ frische klein gehackte Citronenschalen / Urbesbrühe / frischen Butter / allerley Gewürz/ ein klein wenig Wein/ Essig / laß sie kalt oder warm essen.

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

Man soll den Fisch auff dem Bauch auffthun/ das Ingeweid herauß/ und von beyden Seiten vom Kopff an dick aneinander Krimbsel darein schneiden/ und einsalzen; darnach auff den Kopff gießen 3. Lffel voll Brantwein/ und ihn 3. Stund ligen lassen in der Käl/ darnach den Fisch über und über mit einem gar scharffen Essig besprengt/ denselben laß heiß werden/ darein rühren Pfeffer / Imber und Nägelestup / daß so dick wird wie ein Müsel/ darnach soll man den Fisch inn- und außwendig darmit bestreichen / und ihn wider mit Brantwein über und über besprengen / und zugedeckt über Nacht stehen lassen; darnach wann man ihn einschlagen will / soll man zu vor ein heiß Schmalz zu beyden Seiten darauff brennen/ und wan man ihn in den Teig 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 warb / daß man alle miteinander essen kan / man muß kalt geben.

349. Ein gutes Pastee mit Hechten Kraut.

Man solle schön gesottenes sauers Kraut nehmen / und ein Hechtel an die statt sieden/ und sein zerblätlen / daß die Gräten sein herauß kommen / darnach ein Blat von einem Butter legen / darnach Kraut/ hernach von dem Hechtel / und gestossnen Pfeffer / und also fort an / bis genug ist / daß mans überschlägt / nur zimlich vil Butter; man

man mag es auch also in einem Französischen Blätl; Taig in ein aufgesetztes Pastetel 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 giesen/ und noch ein wenig im Ofen lassen.

350. Ein gutes Fisch-Pastetel.

MAn soll ein gutes mittleres Hechtel an dem Bauch auffthun/ und fein zu Stück machen wie einen Ahl/ einsalzen/ und darnach an Spieß stecken / und auff einem Rost bratzen / etlich mahl 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 etwann aufgehebt hat / es seye was für einer wöll / ins Pastetel soll man etliche bähte Schnittel von einer Semmel in Arbes-Suppen geweicht/ legen / und Butter darauff/ vom zerblätleten Fisch / und wieder Butter/ und den bratnen Fisch darein/ und zerriebenen Pfeffer / darnach wieder Butter und Fisch / und also fortan / damit das Pastetel / das von weissen Taig gemacht ist / voll wird / und allezeit die bratene Stückel / und das Blätlet kommen/ und oben darauff wieder Schnitten und Butter / und also zumachen / und bachen; und wanns schier bachen ist / ein wenig dicklechter Arbesuppen darein giesen / man mag auch Rosmarin darzwischen legen / auch Lemoni / man mag auch grüne Agres/ oder unzeitige Weinbeer darein nehmen/ ist auff alle diese Form gut. NB. Man kans auch eben also von Fleisch machen / und anstatt des Butters rindern March / und an statt der Arbesuppen/ Fleisch-Suppen nehmen.

351. Ein gutes Krebs-Pastetel.

MAn soll von einem guten Taig ein Pastetel aufsetzen / und die Krebs übersbrennen mit gefalznen Wasser / und auffthun / die Hässel und Schärl sambt dem Selben 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 daß so oft biß das Pastetel voll wird / darnach ein gute Arbesuppen daran giesen / zugemacht / und also bachen.

NB. Was die Dorten anbelangt / werden selbe entweder von marben Butter / Zucker / oder andern darzu dienlichen Taig (welche oben unter denen Taigen specificirt seyn) verfertiget / darein kanst du nach deinem Belieben von allerhand frischen oder eingemachten Obst / Curoni/ ic. wie es dann Nahmen hat füllen / ist also unnöthig ein jede Dorten besonders zubeschreiben / doch seynd deren

deren erliche / welche ein absonderliche Wissenschaftt vonnöthen haben / hiebey gesetzt worden.

Von allerhand Dorten.

352. Mandel Dorten zu machen.

Nimb ein Pfund Mandel schwölls / ziehe die Haut ab wirffs in frisches Wasser / nimbs auß dem Wasser stoß in Mörser gieß wenig Rosens Wasser oder anders frisches daran / das nicht Dehlig werden / hernach nimb ein halb Pfund frischen Butter laß ihn ganz zerschleichen / thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen / rühres ein viertl Stund wohl untereinander hernach schlag 12. Ayr daran 8. ganke und 4. Dotter rühres ein ganze Stund unauffhörlich auff einer Seiten / zuckers nach Belieben / nimb von 2. Lemoni das Selbe herunter / und misch unter die Mandl / wilst den Saft darzu nehmen stehet nach Belieben / alsdann schmier den Model mit frischen Butter oder Schmalz / gieß den Taig darein / doch daß er zwey Finger lähr bleibe / setze in ein Dorten Pfannen oben und unten Blut / doch unten mehrers / bachs kühl / wann du wilst kanst Zucker / Eßz darauß machen.

353. Ein Speck Dorten zu machen.

Nimb ein halb Pfund frischen Speck der nicht gefalzen ist / sied ihn in Wasser daß er fein weich wird / laß ihn kalt werden / alsdann stoß ihn gar wohl in ein Mörser / von zweyen Semmel / die Schmollen in ein obere Milch gewaickt / druck wohl auß und stoß auch darunter / wanns wohl gestossen ist / schlag 4. Ayr daran / auch 4. Ayr dotter 2. gute Löffel voll Milchram / auch ein eingemachten Citeroni / der klein geschnitten ist / zuckern nach Genügen / alsdann mache ein dünnes Blat von marben Taig an / leg es in den Dorten Model / gieß die Füll mit den Speck darein / Zucker darauß / zier es wie du wilst / bachs vil / wann man kein Citeroni hat / kan man Lemoni Schäller nehmen / und darunter schneiden.

354. Zimmer Dorten zu machen.

Man soll die Mandl klein bereiten / wie gebührlich / und gar wohl zuckern / und darein rühren gar klein gefähte Zimmet / Stup / so vil das Hirschbraun wird / und ein zimliches Stuck Butter darunter stossen / darnach mit Ayrn anmachen / daß so dick wird wie ein Koch / von halben theil Ayrn nur die Dotter / und halben theil ganke ; man soll auch klein geschnittene eingemachte Citrony darein thun / und in den Dorten Model gießen / und im Pastetten Ofen bachen / nicht zu gäch / daß sie sich fein aufbacht ; darnach soll mans oben auff mit einem weissen schönen dicken Eßz bestreichen / ehe sie gar an die statt bachen ist / man kan auch mit dem Eßz an

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

355. Ein Spinar-Dorten zu machen.

Man soll schönen jungen Spenat nehmen / mit heissen Wasser überbrennen / und wohl aufballen / darnach gar klein hacken / und darunter hacken ein Theil Ayr-Töpfel / daß sein aufgesigen ist / und in ein gute Milch geweichte Semmel-Schmollen / und mit Ayr-Dotter / und guter süßer obere Milch anmachen / zu rechter Dicken / und sein lind salzen / und wann mans in Dortenpfannen gießt / den Boden zuvor mit Butter über legen / auch oben darauff und also bachen / und warm geben / wer gern will / mag auch ein wenig Perchtramb darunter nehmen / sie wird gar wolgeschmack darvon.

356. Ein March-Dorten.

Nimb ein halb Pfund Ochsenmarch / schneide es zu kleinen Stücken / wie Nuß groß / thue so vil gestossen Zucker darzu 4. Ayr-Dotter / ein wenig gesalzen Gewürg / Zirbelnuß / kleine schwarze Weinberl / Citronen / Schalen ganz klein gehackt / nimb auch Zucker / Brod / oder Biscorten darein / auch Macaronen / oder geschelte gestossene Mandl / oder ein wenig Semmel / mische diß alles wohl durch einander / thue es in den Saig / den du aufgetrieben hast / und in ein Dortenpfann gelegt / bedecke die Dorte mit ein aufgeschnitten Deckel / schiebe ihn in Ofen / wann er schier gar ist / so bestreu ihn mit Zucker / und thue ihn wider in Ofen.

357. Ein Dorten von Kälber-Nieren.

Nimb die Nieren vom Kälbern Bratten mit sambt der Feisten die daran ist / hacke es klein / richte es zue / wie die March-Dorten / thue es in ein Dortenpfann / die du mit Saig zugerichtet hast / decke es mit ein aufgeschnittenen Deckel. Wann er gebachen ist / so bestreu ihn wol mit Zucker / und setze ihn wider eine weil im Ofen / du kanst auch solche Dorten zurichten von Kälber-Zungen wie die von Nieren.

358. Copenhagensische Butter-Dorten.

Wilst du die Dorten zimlich groß machen / so nimb 2. Pfund frischen Butter / zerlaß ihn auff dem Feuer / daß die Milch darvon kombt / setz es ein wenig auff die Seiten / so fallet alles unreines auff den Boden / gieß den Butter oben herab / nimb ein Viertelpfund Biscorten / stoß oder reib es klein / gieß ein klein wenig Rosen / Wasser darein / thue es in die Butter mit ein Viertelpfund Zucker / und zimlich vil gestossen Zimmet / reibe das Welb von Lemony oder Citron ab / und thue es darein / setze es zum Feuer / laß es zu ein Koch sieden / du must es aber allerweil umbrühren / wann es eine weil

gesotten so nimb es von Feuer weel / und laß es ein klein wenig stehen / damit die größte Hitz darvon gehet. Nimb alsdann 3. oder 4. Ayr. Dotter / rühre sie wohl darein / walger ein stücker Butter. Zaig zimlich dünn auß / lege es in ein Dortenpfann / welche du zuvor mit Meel bestreuet hast / thue die Fäll darein wann es kalt worden ist / mache ein dünn außgeschnitten Deckel darüber von Butter. Zaig / streu Zucker darüber und bache es.

359. Oesterreichische Bletter-Dorren.

Nimb Mund-Meel/frischen Butter / Ayr. Dotter / mache ein marben Zaig mit warm Wasser / zertheile ihn in 20. oder mehr Stuck / walger ein jedes Stuck auß dünn / wie ein Papier / ziehe es mit den Händen noch dünner / laß frische Butter zergehen in ein sauber Håsen / bestreiche ein jedes Blat damit über und über / eins auffß ander legend in ein Dortenpfann biß zu zehen oder die Helffte. Mache ein Fäll von Milchram / Zucker Ayr-dotter / und thue es darein / nimb die übrigen Blätter / lege eines darauff bestreiche es mit Butter / dann wider eins / und also fort biß sie alle auffß legtere nahe / welches schön muß außgeschnitten seyn / lege es darauff / bestreiche es mit Butter. Schiebe es in Ofen / lasse es uhngesähr drey viertl Stund bachen / und bestreue es dann mit Zucker.

360. Ein Romanische Crostada

Nimb Mund-Meel mache ein linden Zaig an mit warm Wasser und ein wenig Salz / arbeit ihn mit den Händen ein ganze Stund / oder schlage mit ein Prigel daß er zäh wird / theile ihn in 10. oder 12. Theil / walger jeden Theil ganz dünn auß / nimb es auff den Händen / ziehe es so dün wie ein Mohnblat / daß du dardurch sehen kanst. Nimb schweinen Schmalz / zerlaß es in ein sauber Håsen / bestreiche jedes Blat damit / lege die helffte in ein Dortenpfann / eines auff daß ander / jedes wol bestrichen. Mache ein Fäll von den besten Birn die du haben kanst / schneid sie klein und dün / lege sie in die Dorten / streue wol Zucker darein / decke den Rest der Bletter darüber / ein jedes aber wol bestrichen mit schweinen Schmalz / das oberste kanst du mit ein Messer ein wenig hacken / wann es gebachen / so bestreue es mit Zucker.

361. Bianco Mangiare Dorren.

Nimb schönen Reiß / klaub und wasche ihn außertlichen Wässern / laß ihn eine Nacht über in klar Wasser waicken / trücker ihn den folgenden Tag in der Sonnen / daß er aber dennoch ein klein wenig feucht bleibt. Thue ihn in ein Marblsteinen Mörser / stosse es zu Meel / reiter es durch ein härines Sieb / was überbleibt darvon daß stoß wider und so lang biß es alles durch das Sieb gehet / truckne es in der Sonnen und rühre es alleweil umb. Nim gute süße Milch / setze sie auffß Feuer mit frischen Butter / rühre von den Reiß. Meel etwas ein mit Milch und Weiß von Ayr / gieß es in die siedende Milch / rühre es alleweil umb / thue zimlich vil Zucker darein / laß es sieden /

bis es gar ist/ nimb es dann vom Feuer / und laß es kalt werden. Mache ein Zaig wie du wilt/ thue den Bianco Mangiare darein/ decke es zu/ schieb es in Ofen und laß es bachen.

362. Ein Englische Dorren.

Nimb Marzepan-Zaig / setze es auff zwey quer Finger hoch / oder walger es auß/ und lege es in ein Sortenpfann / thue allerley eingemacht Confect darein / als Apffel/ Biern/ Wälschenuß / Pfersich / Weipel / oder sonst was du hast / besträh 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 Ayer / der zimlich waich wie ein Butter-Zaig / laß ihn ein wenig an ein kühlen Ort stehen/ theile ihn in 8. Theil/ und mache ihn wie oben gedacht von der Crostada mit schweinen Schmalz bestrichen. Nimb ungefehr ein Seidl guten süßen Milchram/thue ihn in ein Pfann mit vier frische Ayerdotter / ein klein wenig Saltz/ und ein klein wenig Mund-Mehl/ rührs durcheinander / laß es ein halbe Stund sieden/ rührs alleweil umb. Wann es gesotten / so schüt es in ein tieffe zinnern Schüssel/ und wan es halb kalt ist/ so thue darein ein Viertelpfund geschelte und gestossene Pistagen / thue darzu anderthalb Viertelpfund gestossen Zucker/ ein klein wenig Zimmet/ eingemachte Citronischalen klein geschnitten/ ein wenig Zärbernäßl / und gesäuberte kleine schwarze Weinberck/ wilt du so nimb ein wenig Umbra darein mit Rosen-Wasser zerlassen / und so vil als ein Hünner / Ayl groß Ochsen-March / mische diß alles durcheinander und-füll die Dorte damit.

364. Ein Milch-Dorre.

Nimb ein grosse tieffe Schüssel / thue darein ein wenig Mund-Mehl/ 2. Ayer/ rühr es wol untereinander / gieß nach und nach ein wenig Milch darein/ salze es ein klein wenig / wann es alles angemacht / so gieß ein Seidl Milch darein/ rühre es wol untereinander/ hast du kein Milch/ so nimb 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 langen zu der Dorten/ gieß die Fäll darein und laß es bachen/ wann es gar ist / so ziehe es auß dem Ofen/ schneide die Fäll kreugweiß durch / daß aber die Rinde gang bleibt/ thue in die Schnitten frische Butter und Zucker/ mit ein klein wenig Rosen-Wasser. Schiebe es wider in Ofen/ damit es sich ein wenig durchbächt und den Geschmack an sich nimbt. Du kanst es auch wol in ein Dorten-Pfann machen/ so salt dir der Zaig nit umb.

365. Ein gute Milchram-Dorten.

Nimb ein Maß Milchram/ 3. Ayr/ ein wenig Butter / Saltz / klopffs wol untereinander/ laß einen Sud thun/ doch daß nit zäh wird/ laß das Wasser darvon lauffen / thue das ander in ein Schüssel / rührs wol umb wie ein Koch/ rühr Zucker/ Mandl/ Weinbeerl und Zimmet darein / legs auff ein geröst Semmel-Mehl/ auff ein Böddenlein/ laß fein langsam bachen / bestrahs wol mit Zucker/ und einen Gelben von einen Ey / und bachs. Die Milch-Dorten werden auch dergleichen Manier gemacht/ allein daß man nicht so vil Zucker und löstliches Dings/ wie man an die Milchram-Dorten daran thut.

366. Ein gute Kräuter-Dorten zu machen.

Nimb Rosmarin/ Majoran/ Salbey / Petersil / viermal so vil Mangolt/ hacks und rösts im Schmalz/ thue geröst Semmel-Mehl und geriben Käß darunter/ Imber/ Pfeffer/ 3. oder 4. Ayr/ saltz es/ thue Weinbeerl und Butter darein / mach ein Dorten darauff / 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 Krapffen im Schmalz bachen/ wans mit ein Saig umgeben worden ist.

367. Ein Germ-Dorten zu machen.

Nimb ein guten Brocken Butter / treib ihn ab / daß er schön aufflaufft / Schlag 3. Ayrdotter darein/ und 2. ganze Ayr / rührs wol ab / und Germ so vil du meinst daß genug ist/ und ein gute süße Milch/ rühr ein weißes Mehl darein/ und ein Hand voll klein gestossene Mandl/ machs in der Dicke daß er gleich von Löffel herunter geht / schmir ein Modl mit Butter ein / gieß den Saig darein/ setz ihn in eine Dortenpfan / laß kühl bachen / kanst es zuckern wana du wilt.

368. Ein Mandl-Brod 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 mit einander / hernach nim ein Pfund schönes Mund-Mehl/ Weinbeerl/ Bistagi/ und thue alles in den abgerührten Zucker / daß es ein dünnes Saigl wird/ nim ein Kupffernen Modl/ und füll es darein/ setz in Ofen oder Dortenpfann/ oben und unten Glut/ laß kühl gegen ein anderthalb Stund bachen.

369. Ein anders.

Nimb 7. ganze Ayr und 7. Dotter schlags ab wie vor / nim ein Pfund Zucker/ rührs wider ein ganze Stund mit einander ab / nim wider ein Pfund schönes Mund-Mehl/ hack Mandl und Bistagi mittelmäffig / rührs in abgerührten Zucker und Ayr/ fülls in den Modl / laß bachen wie vor. NB. Man hat ein eignen Stuhl darzu zum Abbrühren/ so gar bequem/ welchen man auch zum Biscoten-Saig brauchet.

Von allerhand Speisen von Fischen.

370. Hechten in Pohlischer Suppen.

MAn soll den Hechten schüpen / zu Stücken schneiden und einsalzen / und 1. oder 2. Stund / nach dem der Fisch groß ist / im Salz ligen lassen / darnach soll man nehmen ein Hand voll Arbes / ein Hand voll zerschnittene Zwiffel / etliche Petersil-Würzl / die sauber gepuzt seyn / 2. oder 3. Semmelschnitten im Schmalz geröst / in einem Wasser sieden lassen / bis es sich durchschlagen läst / darnach durch ein saubers Sieb durchtreiben / alsdann gieß Wein daran / daß du vermeinst / daß dünn genug sey / gewürz es wol mit Pfeffer / Imber / Muscatblähe und Saffran / den Fisch auß dem Salz abstreichen / und in die Suppen legen / und sieden lassen / alsdann ein Stück Zucker und Butter darein legen / und an die statt sieden lassen.

371. Hechten in Lemoni zu kochen.

MAn soll den Fisch schüpen / und zu Stücken schneiden / einsalzen / und im Wein und Essig sieden / darnach ein guten Wein nehmen / Saffran / Imber / Zucker / und klein geschnittene Lemoni darein thun / mit einander sieden / den Fisch darein legen / und ein Sud thun lassen.

372. Hechten bratten.

MAn soll das Hechtel am Rücken auffthun / das Ingeweid heraus / und es von einander thun / einsalzen / und es hernach auff einem Rost legen / darnach soll man Butter nehmen / auch essig und Gewürz / den Butter im Essig zersee lassen / und Rosmarin-Stäudl darein legen / das Hechtel offtt damit bestreichen / bis er gebratten ist / darnach die übrige Suppen darauff gießen / und also auff den Tisch geben.

373. Ein-gefüllten Hechten zu machen.

MAn soll ein mittelmässigen Hechten am Bauch auffthun / wie ein Bratfisch / das Ingeweid heraus thun / sauber waschen und salzen / darnach ein Stücklein von einem andern Hechten nehmen / klein hacken / und darunter ein gute geweichte Semmelschmollen / ein Hand voll nicht gar klein gestosene Mandel / und ein brocken Butter / Pfeffer / Muscatnuß / Perchtramb und Weinbeer / daran soll man schlagen ein Ey / und in Hechten einfüllen / und ihn auff dem Rost bratten / und offtt schmieren / darnach ein gutes Capri-Süppel darüber machen.

374. Ein anderer.

Schneid den Hechten auff der Seiten auff / thue das bratige alles heraus / die Haut muß ganz bleiben / klaube die Braten heraus / hack das Bratige gar klein / nimbe ein wenig Semmelschmollen / weichs in Milchram / thus darzue / gewürz es mit Pfeffer und Muscatblähe / salz / hack's durch einander /

fülls

fälls wieder in die Haut / vernehs mit Seiden / brat ihn auff ein Rost / und so er gebraten ist / zieh den Faden herauf / mach darüber ein gutes Süssel von Nägerl / oder wie du willst / der Kopff muß ganz bleiben.

375. Ein gesotrenen Hechten in Capra.

Wann der Hechten sauber geschäpft / und im Salz so vil nöthig / gelegen ist / soll man ihn mit halb Wein und Essig sieden / und in ein Kein legen / halb Wein und Urbes / Suppen darang giessen / darnach ein Hand voll fein aufgewaschene Capra darzu legen / hernach ein wenig Del in einer Pfann heiß machen / und abschröcken / darzu so vil Schmalz legen / und ein wenig Zwiffel fein gelb darin rösten / und auch darzu schütten / auch Pfeffer / Imber und Muscatblühe darzu thun / und also mit einander lassen sieden.

376. Ein Hechten in brauner Suppen.

Wann man den Hechten auffthut / soll man das Blut fein mit einem Wein herauf waschen und behalten / den Fisch schäpen / und einsalzen / darnach zwey bähte Semmelschnitten im Schmalz rösten / und darzu thun vil Petersil / Würgel / auch zwey Häupl 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 Nägerlstup und Pfeffer gewürzen / und sieden lassen.

377. Angelegre Hechten.

Im ein Hechten er sey groß oder klein / schlag ihn ab / und zieh ihm die Haut ab / aber den Rückgrat must du ganz lassen / daß der Kopff und Schweiß ganz daran bleibe / das Brätige nimb alles herunter / wasch sauber auß / und hack's klein / nimb auch geweichte Semmel / Butter darunter / gewürz es wohl / thue auch ein wenig grünen Petersil / ein Löffel voll dicken Milchram / und ein ganzes Uy darzu / salz es und hack alles unter ein ander klein / wie ein Knödel / Zaig / hernach nimb den Hechten / Kopff mit dem Rückgrat und Schweiß / trückerer ihn sauber ab / nimb ein Bratpfannen / schmier's wohl ein / leg ein solchen Fisch / Zaig darein / leg den Kopff / Brat und Schweiß darauff / und streich den übrigen Zaig darüber / formiere ihn wie ein Hechten / stupff ihn über sich mit einem Messer / daß es kleine Schüssel gewinnt / steck die Floss auff den Rücken und Bauch / wie er zuvor gewesen / bestreich ihn mit Uyr / so gewinnt er ein Farb / brate ihn in einer Doretenpfann oder Bach / Ofen bey einer guten halben Stund / daß er fein gelb bleibt / leg ihn in ein Schüssel / mach ein Süssel von Lemoni darüber / oder gib ihn truckener. Willst du aber einen Karpffen machen / so verfare in allem / wie mit dem Hechten / doch anstatt deß Stupffen mit dem Messer / schneid Mandeln nach der Breiten / 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 Süssel darüber / oder gib ihn trucken.

378. Hechten in Mandel-Kren.

Sied den Hechten heiß ab / und mach folgendes Süssel darüber : Nimb ein halben Viertel Mandel/ schwolls und stoß in einem Mörser / reib Kren/ daß er ein wenig vorschlage/ rühre mit Essig ab / brenne auch ein wenig ein/ rühr alsdann Milchram daran/ bis es süß genug ist / thue auch Butter und Pfeffer darein/ laß sieden/ und richte über den Hechten an.

379. Hechten im Baum-Öel.

Schäp ein Hechten / und sied selbigen sambt dem gepußten Magen und Leber/ in Essig mit Rosmarin und Lorber-Blätter/ wann er gefotten/ schütt die Suppen hinweg / leg den Hechten in ein Schüssel / thue Butter daran / leg die gefottene Lorber-Blätter darzu / Pfeffer und Muscatblühe / den Magen und Leber schneid langlecht / leg darzu überbrennte Lemonischäler / druck (nach dem der Hechten groß ist) von einem oder zwey Lemoniden Saft darüber / laß ihn sieden/ ehe du ihn auff die Taffel gibst/ schütt ein oder zwey Löffel voll Baum-Öel darüber und laß ihn wiederumb ein wenig sieden.

380. Auß einem Hechten dreyerley Speisen zu machen/ daß der Fisch dannoch ganz bleibe.

Salk erstlich den Hechten wol ein/ nimb ein Tuch/ neß es mit heißen Essig oder Wein/ schlags umb das mittere Theil des Fisch/ leg ihn auff ein Rost/ 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 Öel oder Butter / und brat ihn / bis er genug ist.

381. Ein Hechten auff Ungerisch.

Du magst den Hechten schuppen oder nicht / wie du selbst wilt/ siede ihn im Wein/ Essig / oder Wasser/ salt wol darein/ nimb ein guten Theil in Wasser gefottene Zwiffel / zwinge sie durch/ daß es wird wie Mueß: darnach seyhe die erste Brüh von dem Fisch ab/ und gieße die durchtribene Zwiffel daran / gwürk mit Pfeffer und Saffran / und gieß über ein gebäht Brod.

382. Hechten in Sardellen-Suppen.

Schäpe den Hechten/ und schneide ihn in Stücker / siede ihn ab im Essig / und mache von Sardellen ein Suppen darüber/ ist sehr gut.

383. Hechten im Rumel-Sulz.

Man soll einen grossen Hechten am Bauch auffmachen / aber nicht spalten/ und grosse Stück darauß machen / und fein blau absieden / doch nicht gar an die statt/ und behalten / darnach soll man nehmen den schönsten und besten Wein/ und auff 4. Maß 3. Loth frische Hausenblättern nehmen / dieselbe sauber waschen / und klein schneiden / und in dem Wein weichen und sieden

sieden lassen/ alsdann soll man denselben Wein nehmen/ und so vil darzue gießen/ so vil man Sulz machen will/ allzeit auff ein Pfund Hechten ein Maß Wein/ und bey einem Seitel schöne lautere Urbes-Suppen/ und so vil Essig/ daß sein rauh wird/ auch ein paar ganze Zwisselhäpfl/ und etliche ungeschelte Aepfelspätl/ die muß man bey Zeiten herauß thun/ daß sie nicht zerfallen; man mag auch von etlich frischen Lemoni das Saure hinein drücken/ und alles in einem glassirten 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/ Muscatblähe gewaschen/ auch Nägerl gewaschen/ deren sollen nicht zu vill seyn/ auch Zimmet der muß zimbllich vill seyn/ das solle man in ein oder etliche Säckel nähen/ auch ganze Saffranblähe in ein Säckel besonder nähen/ und in der Suppen sieden lassen/ biß vom Gewürz die rechte Räß/ und vom Saffran die echte Farb hat/ es muß wol gelb seyn/ auch muß man ungeschlossenen 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/ ihn auff ein Bret legen/ daß er erkaltet/ und die Sulz sieden/ biß sie gesteht; will man die Sulz ein Zeit behalten/ soll man den Fisch in ein erdenes Geschirz legen/ zu vor am Boden geschelt/ und wol abgetrüknete Mandel und Lorberblätter/ darnach ein weiß wollenen Sack von gutem Kern-Tuch darüber auffhengen/ die Sulz also heißer darein gießen/ und wanns ein Weil gerunnen/ wieder Mandel und Lorberblätter darzwischen legen/ und die Sulz folgendts 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 dazzu legen; will mans aber alsobald verzehren/ so ist 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.

MAn soll von zweyen Karpffen das Blut im Essig fangen/ und wol rühren/ und so vil Wein daran gießen/ daß der Fisch darinnen sieden kan/ und daß Essig muß so vil seyn/ daß es wol sauer wird; wann es nun auffstehet/ soll man ein gutes Stück Zucker/ daß es fein süß wird/ und doch die Säure fürschrägt/ daran legen/ darnach mit allerley Gewürz gwürzen/ den Fisch/ wann er zu vor geschüpft/ und im Salz gelegen ist/ darein legen/ und wann er schier genug gesotten hat/ ihn herauß nehmen/ und die Suppen wol 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/ fein auff den Fisch legen/ und zugedeckter auff einer Glut behalten/ der Lemoni muß nicht darinnen sieden/ es wird sonst

sonst bitter; wil man ihn zu einer Sultz haben/ so setz man ihn an ein kühles Orth/ so gestetz.

385. Karpffen in einer gelben Suppen.

Man soll den Karpffen schüpen/ und zu Stücken machen und einsalzen/ darnach in guten Wein sieden/ wann er versaimbt hat/ ein Hand voll Brösel rockes Brod darzuthun/ auch Saffran/ Zucker/ Zimber/ Pfeffer/ und Zimmet darzu thun/ und an die statt lassen sieden/ wann man anricht/ Zimmetstup dgrauß strähen.

386. Karpffen in schwarzer Brühe.

Schüpe 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 wol mit gutem Essig ab/ gwürg ihn mit Pfeffer/ Zimber/ Muscatblühe und dergleichen/ wilst du ihn süß haben/ so zucker ihn/ und thue Weinbeerl darzue/ laß sieden/ richts an/ und ziehrs mit Mandl oder Pistagi.

387. Ein Karpffen zu zurichten.

Sed einen ungeschüpften Karpffen heiß ab/ leg ihn auff ein Schüssel/ gieß Wein daran/ leg auch frischen Butter/ zerribene Nägerl und Zimmet daran/ setz auff ein Flut und laß also sieden/ bis genug ist.

388. Einen Karpffen zu sieden in Zwiffeln.

Nimb einen Karpffen/ schüde ihn und schneide ihn zu Stücken/ siede ihn/ wie du sonst thuest/ nimb Zwiffel/ so vil du wilst/ schneide sie klein/ laß sie im Wasser weich sieden/ thue das Wasser darvon/ legen die Zwiffel an den Fisch/ thue ein wenig Essig und Wein/ auch Pfeffer/ Zimber und Saffran daran/ laß sieden/ so seynd sie gut/ kalt oder warm.

389. Einen Karpffen in Del zu sieden.

Nimb das Del in eine Pfannen laß es heiß werden/ thue den Fisch darein/ röste ihn wohl/ darnach giesse einen weissen Wein daran/ nimb Petersil und Zwiffel schneide sie klein/ legs daran/ auch ein wenig Pfeffer/ so ist es recht.

390. Ein Aal zubachen.

Man soll der Aal die Haut abziehen/ die Ruck/ Alder heraus lösen/ und in Stück zerschneiden/ wol salzen/ ligen lassen/ hernach in Salt Wasser absieden/ darnach im Mehl umbkehren/ und im Schmalz bachen/ wann man anricht Lorbeerblätter/ und saure Pomerantschen darzu legen.

391. Ein Aal zu braten.

Wann der Aal die Haut abgezogen/ und die Aldern so durch den Ruck/ grad gehet/ heraus genommen ist/ soll mans sauber waschen/ und zu Stücken machen/ und mit Salt/ Zimber und Nägerlstup besträhen/ und ein gute Stund ligen lassen/ darnach die Stück nach der Läng an ein Bggl

spißl stecken / und braten / und gar oft mit zerlassenen Butter / und Rosen-Essig begießen / wann sie schier gebraten / mit Zimber / Nägerl / und Rosmarin bestecken. Und eben also kan man ein Rutten oder Höchtl braten / allein dörffens nicht so lang im Salz ligen / nur wie man sonst einsalzt.

392. Rutten einzumachen.

MAn soll Arbes / Suppen in ein Rein gießen / vil Petersil / Wurgen daran legen / auch zermilten Pfeffer / und gestoffene Muscatnuß / und ein wenig Wein darzu thun / alles ein Sud lassen thun / die Rutten schleimen / und einsalzen / darnach in die Suppen legen / und sieden lassen biß genug ist / wann mans wil anrichten / vil Butter daran legen.

393. Ein Huchen oder Schäden zu braten.

MAn soll von einem Huchen oder Schäden ein schönes Stuck schneiden / oben neben dem Ruckgrad / wol darbey lassen / so es am dicksten ist / den Ruckgrad fein langlet schneiden / in der Form eines Brätels / dasselbe einsalzen / und an ein Spiß anstecken / mit vier schmalen Spänlein / und mit einem Spagat an Spiß anbinden / sonstn fällts herab / darnach soll mans fein braten wie sonst ein Brätl / hernach ein Stuck Butter zerlassen / sauren Lemonis Saft oder Rosen-Essig darein gießen / und pfeffern / und es immerzu begießen / biß schier gar hart / wann mans zu letzten begießt / soll mans ein wenig mit geribener Semmel besträhen / und auff grüne Blätter anrichten / und ein sauren Pomerantschen von einander schneiden / und darzu legen.

394. Schäden zu zurichten.

MAn muß die Schäden in den heißen Wasser schleimen wie Rutten / und Stücklein darauff machen / allein den Schweiff läßt man einer halben Elen lang gang / den braucht man hernach zum braten / die Stuck soll man einsalzen / darnach nehmen zimlich vil Perchtramb / Petersil Kraut / und Wurgel / und ein Semmel / Schmollen / daran soll man gießen ein Arbes-Suppen / und sieden lassen / biß alles weich wird / und durchschlagen / und mit allerley Gewürz gewürzen / die Schäden darein legen / und gilben / wann mans will anrichten / ein guten brocken Butter darein legen.

395. Den Schäden-Sweiff zu braten.

Wann er zuvor eingesalzen ist / muß man ihn über und über mit einem Faden binden / dann er sonst zerfällt / und auff einen Rost braten / statts mit Butter / Rosen-Essig / und Pfeffer bestreichen / und wann er schier gebraten ist / mit Zimmet und Nägerl bestecken / und wann er gebraten ist / mit Rosenmarin bestecken / man mag ihn drucken / oder in einer Suppen geben.

396. Sälbling heiß abzusieden.

MAn soll nehmen schöne Sälbling / weil sie noch frisch und nicht blöd seyn / und nach ihrer Größ auffmachen / entweder spalten / oder zu Stucken machen / oder gang lassen / und im gesalzenen Wasser fein rösch absieden /

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

397. Die Ferchen schön blau abfieden in die Sulzen.

Man soll sie am Bauch auffmachen / bis zu dem Schweiff / so geben sie sich von einander den Ruckgrad abstechen / doch nicht durch die Haut schneiden / darnach abfieden / wie oben die Sälbling / und wann mans vom Feuer hebt / mit kalten Essig abschrecken / und ein wenig Allau 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 gießt die Suppen darneben her.

398. Ferchen in Oel zu kochen.

Man soll die Ferchen am Bauch auffmachen / und soll kleine Krinflein schneiden / darnach frisches Oel in ein Pfann nehmen / dasselbe wanns heiß ist / mit etlichen Tropffen kalten Wasser abschrecken / und ein ganzes gescheltes Zwiffelhäpl darinnen higen / so nimbt es ihm den groben Geschmack / und Rosen-Essig / oder sauren Pomerantschen Saft daran thun / damit soll man die Ferchen so zuvor gesalzen seyn / und auff ein Rost legen / oft bestreichen / bis sie gar braten seyn / man muß auch Gewürz darein thun / als Pfeffer / Imber / und an das übrige soll man gießen ein guten Wein / und ein Hand voll Capra / und ein halbe Hand voll Weinbeerl / Zimmet / und Nügelstüp / aber die Säure muß fürschlagen / dieses alles fein in einem Häfrel gefotten / und über die Ferchen gossen / wann mans anricht sein Lorberblätter darzu gelegt.

399. Geselchre Ferchen.

Ged sie erstlich im Wasser ein wenig / selbiges gieß davon / darnach sieds in einem andern / bis genug seyn / hack Petersil und Zwiffel durch einander / nimb Muscatblähe / Imber / und ein Arbesbrühe / auch ein frischen Butter / laß ein Weil mit dem Fisch fieden / und richts an.

400. Neunaugen zu kochen.

Nimb die Neunaugen / und thue sie in ein Schäßlein / gieße ein heiß Wasser daran / nimb ein klein Desemlein / und rühre sie im Schäßel damit 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 wol / und gieße ein Wasser daran / lasse sie dann fieden / und richte sie mit der Brühe eines Theils an / und lege Pfeffer und Imber darneben auff.

401. Neunaugen zu bachen.

Nimb die Neunaugen / bereite sie wie vorgemelt / fein sauber in waschen / schneide ihnen die Schweiffel ab / salze sie / und wälgers in Arbes oder
Wai

Waißen-Mehl/ und bache sie: Mache darnach ein Brühlein darübery/ nimb ein wenig Essig/ Zimber und Pfeffer/ druck ein Pomerantschen darein/ laß sieden/ richte es über die gebachene Neunaugen an.

402. Schleim abzusieden.

Schneid sie auff/ thue das Ingeweid heraus/ nimb siedendes Wasser/ brühe sie/ so geht der Schleim darvon/ schneid sie zu Stücken/ wasch sauber auß/ saltz/ laß ligen/ hernach sied es in guten Wein: Essig schön blau ab. Kanst auch also kalter geben/ frischen Essig und Baugy-Öel darübery gießen/ mit Capri oder Oliven besträhen.

403. Den frischen Hausen zu braten.

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

404. Den frischen Hausen abzusieden.

Man soll die Stück nicht gar zu dick schneiden/ sauber waschen/ und ein Weil im Wasser ligen lassen; darnach in wol gesalznen Wasser sieden lassen biß genug ist/ darnach heraus 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 Petersil darauff geben.

405. Frischen Hausen in guter Suppen.

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

406. Hausen-Knopff.

Wlge den Hausen-Knopff sauber/ thue die Gall und Grat darvon/ leg die Leber in ein Schüssel/ wasch den Hausen-Knopff auß acht Wässern/ reib ihn mit Saltz/ wasch ihn wieder/ solches thue drey-mahl/ überbrenn ihn ein Tag vorhero/ nimb ein grossen Hasen/ thue guten Theil Arbes darein/ laß sieden/ in selbigen lege die schwarze Fleck/ dann sie sieden sich gar lang/ sam/ saltz sie wol/ über ein Weil die andern Fleck/ hinein gethan/ die sieden sich ehender/ thues wieder heraus in ein Molbter auff ein frisches weisses Tuch/ nimb die Leber/ thus in ein Hasen/ nimb 2. Semmel/rösts im Schmalz/ leg zu der Leber/ nimb die Suppen/darin der Hausen-Knopff gesotten hat/ laß die Leber/ sambt der Semmel darinnen sieden/treib die Semmel mit diser und der Arbes-Suppen durch ein Sib/ gewürk mit Pfeffer/ Zimber/ Nägerl/ und Zimmet/ daß meiste muß der Pfeffer seyn/ leg den Hausen-Knopff in

die durchgetriebene Suppen laß ein guten Sud thun / leg ihn auff ein Schüssel und gieß die Suppen darüber.

407. Gefüllte Grundel.

Nach ein gute dicke Mandel-Milch / thue gute frische Grundel darein / laß darinnen gehn daß sie ein grossen Bauch überkommen / oder auch in Milchram / siebs dan in lauter guten Wein / oder bachs.

408. Frische Lax / in der Pohlnischen Suppen.

Nimb frischen Lax / bache ihn im Schmalz / nimb Zwissel und Apffel / thues in ein Keindl / gieß Wein darauff / laß es sieden mit Zimmet und Zucker / mach es ein wenig säurlet / streiche es durch auff den gebachenen Lax / laß es auffsieden und gibts.

409. Marinirter Lax.

Nimb ein Lax / bache ihn auß in frischen Schmalz / nimb Essig und Wein in ein verzinten Kessel / schel 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, Linguatelli, Gambarelli, dises alles nimbt man von den Wässchen Specereys Händlern.

410. Geracherren Lax.

Schneid den Lax / überbren ihn / mach folgendes Süppel darüber / nimb Wein und Wasser laß sieden / röst ein wenig Semmel darein / auch Weinbeer / Zibeben / Mandl und Zucker / gibts und laß ein wenig sieden / und gieß über den Lax.

411. Geselchre Fisch zu kochen.

Man soll Petersil-Wurzen nehmen / und sie in einer Arbesuppen gar waich sieden / darnach ein geribene Semmel fein groblecht in dem Schmalz rösten und darzu thun / den Fisch muß man waschen / daß er nicht gefalzen sey / und in die Suppen legen / und zurecht sieden ; darnach ein gutes Stück Butter / zermiltten Pfeffer / und Muscatblühe darzu legen / die Petersil-Würzel müssen vil seyn / aber man muß nicht gar vil Suppen daran machen.

412. Eingemachten Biber.

Nimb ein Biber / quell ihn in Wasser / thue ihn in ein Geschirz / gieß ein gute Arbesuppen darüber / thue Petersilwürzel / gefalzenen Lemoni / frischen Butter / Gewürz / und ein wenig Wein darauff / gibts / laß es sieden / bren es ein klein wenig ein / und gibts.

413. Ein Biber-Schweiff zu kochen.

Man soll den Biber-Schweiff sambt den Tagen übersieden / biß die obere Haut herab gehet / darnach in gefalzenen Wasser wider sieden ungefahr drey Stund / biß er weiß wird / und wann er die andere Haut läßt / soll man

man ihn säubern / und so er schier gesotten ist / Essig / Saffran / Zucker und anders Gewürz darzu thun; man mag auch gesalzene Lemoni dabey sieden.

414. Einen Fisch zu braten.

Nimb einen Bratfisch / was du für einen wilt / schüpe ihn / thue ihn auff / thue das Ingeweid heraus / nim Salz / Pfeffer / Imber / Nägerl / Zimmet / auch Rosmarin / Majoran / und das Ingeweid / hacke es unter einander / thue es in den Fisch hinein / mache ihn zu / reibe ihn wol mit Salz und Gewürz / und lege ihn in ein Fischreissen / und bratte ihn / treiffe ihn wol mit Del und Essig / es ist lang gut darvon zu essen. Du magst auch wol den Fisch aufwendig mit Salbey-Blätter belegen / die Schleyen seyn sehr gut / so man sie also macht.

415. Laperdon oder Stockfisch Niederländisch zu kochen.

Wann der Laperdon gewässert / überbren ihn / löß die Gräten darvon / nim weisse Kuben oder Collarabi / sieds das weich werden / schneids blätlet / legs in ein Schüssel / untersich leg Butter / alsdan ein Leg Kuben oder Collarabi / darauff ein Leg Laperdon / pfeffers / und ein wenig Muscatblühe / dieses lege so oft biß du weder Kuben oder Laperdon hast / laß auff der Schüssel sieden. Also kanst auch den Stockfisch machen.

416. Einen Stockfisch zu braten.

Nimb ein ganzes Stockfischscheit / säubere es innen und aussen / salz in ein / und leg ihn in ein Fischreissen / wie man die Fisch darin brätet / und setz die Reisen auff Kohlen / trieffs oft mit heissen Schmalz / setz sein die Reisen in ein Bratpfannen wan du ihn treiffen wilt / und wann er genug gebraten ist / so thue ihn heraus / leg ihn in ein Schüssel / nim das Schmalz mit dem er getreiff worden / bren ein guten Theil Mehl darinsen / pfeffers wol / 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 geschnittenen grünen Petersil / groblecht gestosene Mandel / schlag 5. oder 6. Ayer daran (wilt du so kanst die Ayer in ein geribne und im Butter geröste Semmel schlagen) gwürz mit Pfeffer / Imber und Muscatblühe / fülls in die Haut / machs wol zu / laß in einem Wasser überbrennen / alsdan leg ihn auff den Rost / und laß ihn braten / begieß ihn oft mit Butter.

418. Gebachener Stockfisch.

Schüp den Stockfisch / schneid ihn zu Stücl / walg ihn im Mehl umb / bach ihn im Schmalz / richte ihn auff ein Schüssel / thue Milchram und frischen Butter / Pfeffer und Muscatblühe darzu / darnach laß also ein wenig sieden.

419. Die Schildkrotten gar gut zu kochen.

Nimb die Schildkrotten hach ihnen Köpff / Fäß und Schweiff ab / die Fäß sel aber leg etwas später darzu / sied es in einem Wasser so waich biß sie die Schalen lassen / alsdan zerlegs in vier Theil / und pug die Haut sauber her ab / die Leber und Nier / leg fein darzu / alsdan gewürze sie mit Pfeffer / Zimber / Muscatblühe / und saltz sie / und schneid einen Peterfil gar klein / strähe ihn dar auff / alsdan nimb ein Butter in ein Pfann / wan er zergeht / so laß ein geribene Semmel darin anlauffen / so vil / daß ihr vermeint / es gebe ein dickes Süßpel / hernach legt die gewürzte Schildkrott darein / rührt sie umb / daß sie den Butter fein annimbt / gieß ein Urbesuppen daran / laß sieden / und wan ihrs wolt anrichten / so legt wider ein Brocken Butter daran / wan ihr wolt / so laßt die tieffen Schalen von der Schildkrotten sauber puzen / und setz sie auff ein Schüssel / und richts darein an. Man sieds auch ab / und macht ein Kren darüber. So thut mans auch absieden / in Mehl einrühren / und backen / mans auch in Del backen.

420. Blatlere Plateisen zu kochen.

Man soll die Plateisen Tag und Nach / oder länger in einer kalten Laugen waichen / so geschwellen sie gar schön / und gehet ihnen die Haut ab / darnach soll mans gar schön aufwaschen / und ein weil im Wasser ligen lassen / zu Stucken schneiden / und ein gute weil sieden lassen wie recht ist / die Haut abziehen / und sie zerblätlen / und die Gräten herauß lösen / darnach sie in ein Reindl thun / und ein gute Urbesuppen daran gießen / und darzu thun ein Kessel 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 geschmittenen Peterfil oder Majoran / oder was man wil darzu thun / und sieden lassen / darnach ein Stuck Butter daran legen.

421. Plateisen auff Niderländisch zu kochen.

Uerbren die Plateisen / löse die Gräten sauber darvon / legs in ein Schüssel und leg Butter darzu / oben besträhe sie mit grün gehackten Peterfil.

422. Gespickte Schnecken.

Stede die Schnecken / pug sauber / spicks schön mit einer kleinen Spick Nabl / stecks an ein Spiß / laß überbraten / daß der Speck rößlet werde / richts alsdan auff ein Schüssel / laß ein Butter braun werden / schütt ihn dar auff und druck Lemonifafft darüber.

423. Schnecken in einer Sardellen Suppen.

Wasch die Sardellen sauber mit Wein auß / zerstoß und treibs durch / vermisch mit Butter / Pfeffer und Muscatblühe / füll die abgefottene Schnecken mit dem vermischten Butter und Sardellen wider in die Häußl / und brats wie gebräuchlich.

424. Gehackte Schnecken.

Siede die Schnecken / löß sie auß den Häußeln / und wasch sie gegen 12. mahl / alsdan zerlaß ein frischen Butter / schütt die zuvor klein gehackte Schnecken mit Petersil / Pfeffer und Muscatblühe darein / laß ein Weil über preglen / falls alsdan wider in die Häußl / und gibß auff die Tafel. Besser aber wann du sie auff saubere Ausern / Schaalen legß / und ein wenig auff den Rost bratest / und Lemonisafft darauff gieß

425. Krebs bachen.

Nimb die Krebs / wasch und siede sie ab wie sonst / schele sie / und mache einen Taig an mit Waigen / Mehl und Wein / salze sie ein wenig / und zieh die geschelten Krebs dadurch / und bache sie.

426. Gebachene Krebs.

Nimb Krebs / siede und schele sie / hach's klein mit Petersil / nimb 4. Ayer / frischen Butter / Salz / Imber und Muscatblühe / rühr es wol untereinander / nimb Semmel / schneid Schnitten / streichs darauff und bachs im Schmalz.

427. Krebs / Eiterlein zu machen.

Nimb gefottene Krebschären / 5. oder 6. stosse sie zu Pulver / thu ein Seidl gute Milch daran / zwinge sie durch / nimb 2. Ayer / schlage sie auch in die Milch / laß in einander sieden / so wird es wie ein Eyer / Käß / seyhe das Wasser darvon / und nimb alsdan das Dicke / bache es / nimb ein Häßel / thue ein wenig Wein / Imber / Pfeffer / Saffran und Muscatblühe / auch Zucker daran / so wird es fein wolgeschmack / laß in einander sieden / und richte das vorige gebachene Krebs / Eiterl auff ein Däller / und gieß die Suppen darüber / so ist es gut.

428. Krebs / Ostrien.

Thue die Krebs lebendig auff / nimb das Beste heraus / gewürze sie mit Pfeffer / und salze sie / thue auch Butter darein / und thue es in die Ausernschalen / oder in ein kleines Schüssel / setz es auff ein Rost / thue Kohlen darunter / laß ein kleine Weil sieden / daß es ein Süppel behält / so seyn sie recht.

429. Gefüllte Krebs.

Nimb schöne grosse Krebs / siede sie / darnach thue die Schalen darvon / hache die Krebs mit Petersil klein / nimb frisches Schmalz / Muscatblühe / Imber / Pfeffer / Salz und geribene Semmel / rühre es wol unter einander / fülle es in die Hilfen / stecke allweg zwey gegen einander / lege sie auff den Rost / begieß mit Butter / du magst sie auch wol an ein Spißl stecken / und mit Butter betreffen.

430. Krebs in einer Butter / Suppen.

Siede die Krebs mit Wasser / Pfeffer und Salz / wie sie seyn sollen / gieße die

die Suppen wieder herab/ nimb ein Pfändl / thu frisches Schmalz / Fleisch / Suppen / Pfeffer und Muscatblühe darein / laß sieden / lege die Krebs in ein Schüssel / gieße die frische Schmalz, Suppen darüber.

431. Krebs, Schmalz, Koch.

Man nimbt Krebsen so vil man wil / siede wie gebräuchlich / löß auß / dann Semmelschmollen nach geduncken / waichs in ein süße obere Milch / wans genug waich ist / druckt mans wol auß / hack die Krebsen und Semmel unter einander / thus in ein Reim / alsdan nimbt man ein frischen Butter / laß ihn heiß werden / schüt das Gehackte darein / thue Gewürk darzu / und laß also auffbräckeln biß es rörig wird.

432. Speiß von Karpffen-Zungen für einen Krancken.

Nimb etliche Karpffen-Zungen ganker auß dem Maul / legs in ein Geschirz / gieß heiß Wasser darauff / schab den Schleim herunter / wasch sauber in kalten Wasser auß / leg ein frischen Butter in ein Reindl oder Schüssel / die Zungen darauff / schneid Lemonischäller darauff / sträh Semmelbrößl darauff / thue Muscatblühe daran / laß also schön weiß sieden / wan du wilt geben / so drucke den frischen Lemonisafft darauff / und gib.

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

Nimb die Karpffen, Blattern und Hechten, Lebern / überbrens in einer Pfannen / pug sauber den Schleim ab / schneid die Blattern wie Fleck / und die Hechten, Leber auch darunter / laß ein Hechten-Leber ganz in die Mitte zu legen / wans gesotten seyn / und wil mans anrichten / so brens mit geribenen Semmelbrößl ein / schneid grünen Peterzil daran / ein wenig Muscatblühe und Saffran / wilt du es säuern mit Lemonisafft / stehts bey dir / wan mans anricht / must du vorhero ein wenig frischen Butter daran legen / daß ein guten Geschmack hat.

434. Fleck von Fisch, Magen.

Nimb den Schaiden-Magen / pug ihn sauber als du kanst / reib ihn mit Saltz / schneid ihn wie Fleck / laß ihn waich sieden / thue die Fleck in ein Reindl / gieß Arbesuppen daran / brens ein mit Mehl / thue Muscatblühe darzu / Saffran / Zimmet / ein wenig Nägerl / geribene frische Lemonischäller / Zucker und Lemonisafft / alsdan nimbt die Milch von den Karpffen / überbrens / hernach welch es im Mund, Mehl / bachs schön gelb / wan du es anricht / so leg die darauff / wan du wilt / daß besser soll seyn / so schneid eingemachte Citronen wie Fleck / und sträh es darauff / ist gut.

435. Gebratene Nustern.

Mach sie auff / pug das Schwarke darvon / ledige sie von der Schalen / gewürk mit Pfeffer und Muscatblühe / brate sie mit Butter oder Baumöl / wann sie ein Sud gethan / drucke Lemonisafft darauff / und gib.

436. Ein rare Fisch Obli zu machen.

- In halben gefelchten Hechten die Haut hinweg/ und kocht an die Stell.
8. kleine Salbling blau abgefotten/ und ganz lassen.
 2. Reinacken gefelcht/ die Haut darvon und überfotten.
 4. Spissel Reitterl müssen ganz bleiben/ überfotten die Haut darvon.
 4. Brizgen zu vier Theil zerschnitten.
 4. Bickel-Haring/ die Haut und Grat weg/ auff dem Rost im Butter lassen anlauffen.
 4. frische Haring in vier Theil zerschnitten/ den Kopff hinweg und gebachen.
 6. Halbpfindige Brecken-Hechten blau abgefotten.
 1. Seitzl Grundl blau abgefotten/ in Butteruppen gemacht.
 1. Seitzl Koppen in Mehl bachen.
 8. kleine Rutten blau abgefotten/ im Butter gemacht.
 6. kleine Linguatoli auff dem Rost mit Mehl gebratten.
 6. Ziberl/ Wälsche Fisch bleiben ganz/ in Dotteruppen gemacht.
 3. Kreuzer weisse Violen überfotten/ die Suppen weg.
 6. Kreuzer Wälsche Kästen gebratten und geschelt.
 3. Kreuzer Steck-Käbel ganz kleine weisse/ überfotten.
 - Kleine weisse Ruben gewirfelt 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. Stuck Cardi überfotttn/ im Butter angeloffen/ zu Stückl geschnitten.
 8. Kreuzer gepuzten Pöperl überfotten/ und weiß lassen.
 4. Kreuzer Zeller überbrent/ in vier Theil zerschnitten/ in Dotter- Suppen gemacht.
 4. Büschl Venichl/ der kleinst/ 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 Olivi die Kern weg/ darauff gesträhet.
 1. Halb Pfund kleine gesalzene Meer-Spinnerin aufgewaschen/ ein jede muß besonder ganzer gebachen werden/ damit sie kraust bleiben.
 1. Halb Pfund eingemachte Wälsche Krebsel/ die müssen bachen werden/ samt den Schälern.
 1. gute Hand voll Artopholi die Schalen gepuzt/ blätlet geschnitten/ im Butter geröst/ oben darauff gesträht.
 1. Hand voll Zirbernüffel und Pistaki gepuzt/ darüber besträhet.

100. Austern aufgelöst in ein Reindl im Butter mit Lemonisafft geröst / oben darauff gegossen / auch ein Cefali darauff gelegt.

Dises gehört alles auff ein Schüssel / schön ordentlich auffgericht / die geselchten Fisch in die Mitten / die andern aber herumb / die kleine Sachen müssen besonder in Reindl gemacht werden / aufgenommen das Geselchte kan man drey oder viererley zusammen legen / damit die Speiß von den gerauchten Fischen kein Geschmaack bekomme / mit linden Gewürz abgewürkt / und von den kleinen Sachen die Suppen zusammen / und darüber gossen.

437. Meer-Spinnerin zu kochen.

Nach 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 / wan sie weich genug / legs wider ein Tag in frisch Wasser / hernach brats im Butter oder Baum-Oel / gewürk mit wenig Saltz und Pfeffer / druck Lemonisafft darauff und gibts.

438. Hausen und allerhand andere Fisch zu mariniren.

Kräftlichen schneide den Hausen in Stuck eines Fingers dick / saltz ihn recht / und sied in ab in Wasser und Essig / doch daß der Essig vorschlagt / laß ihn kalt werden / leg ihn in ein Väßl oder Weidling der glasirt / so oft ein Leg Hausen / jedesmal Lorbeerblätter / Rosmarin / Pfeffer darauff / alsdan gieß Essig daran / daß er darüber gehet / wan du ihn auff die Taffel gibst / kanst ein wenig Baum-Oel darüber gießen. Also kanst Hechten / Ferchen / Salbling und Schlein machen.

439. Auff ein andere Manier.

Schneid den Hausen wie oben / laß ihn ein weil im Saltz ligen / bestreich ihn wol mit Oel / leg ihn auff den Rost / und brat ihn schön röstlet / daß er nicht verbrenne / wan er gebraten / leg ihn in ein Väßl wie oben / so oft ein Leg Hausen / Muscatblähe / Nägerl / Pfeffer / Lemonischaller / Lorbeerblätter und Rosmarin darzwischen / diß so oft / biß das Väßl voll ist / hernach begieße ihn mit Baum-Oel / schütt Essig daran / und beschwäre ihn mit etwas / oder schlage das Väßl zu / kanst ihn also behalten / oder verschicken / wohin du willst. Also macht mans auch mit den Hechten / Ferchen / Salbling / und andern guten Fischen.

Von allerhand Sachen.

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

Kräftlich muß man die Vögel sauber rupffen und buzen / die Köpff und Krämpel abschneiden / und das Ingeweid heraus nehmen / hernach setze in saubers Wasser in einem Kessel oder Hasen zum Feuer / wann das

das Wasser siedet/ so wirff die Vögel hinein/ und laß nur ein Sud thun/ darnach nimb sie herauß auff ein Bret/ damit das Wasser absinck/ darnach nimb ein hölzernes Väßl / darnach du Vögel hast/ und legs voll an / salz es daß sie recht in Saltz seyn/ leg ein wenig zerstoffene Cronabethbeer darzwischen / gieß ein mittelmäßigen Essig daran/ daß über die Vögel gehet / und vermach es / wann du essen wilt/ mach das Väßl auff/ und brats. Probatum est.

441. Die Schweizer-Käsz zu machen.

Erstlich im Sommer wan man zu der Nacht melcken thut / und die Milch in die Stärkel seyhnen thut / so muß mans schon den andern Morgen frühe abraumen/ ist es aber im Winter/ so kan mans ein drey Tag stehen lassen/ biß mans abraumbt / hernach nimbt man dieselbige Milch / und thuts in einen Kessel den man hencken kan / und macht ein kleines Feuer darunter / daß die Milch ein wenig wärmer wird als sie von der Kuh kombt / hernach trähret mans weg vom Feuer/ die Lup hinein / darnach man vil Käsz macht/ muß die Lup auch seyn; wan aber die Lup neu ist / so nimbt man weniger als wan sie alt ist/ wan man hat die Lup hinein than/ so rührt mans mit dem größten Löffel durcheinander/ aber nicht auff dem Feuer / hernach last man den Löffel darinnen schwimmen/ wan der Löffel steht / so ist es zusammen gangen; hernach thut man mit dem Löffel das Schandliche so oben auff schwimbt herauß schöpfen/ dan die Lup ist auch oft oben/ hernach mit dem Löffel ein wenig so die zusammen gangene Milch zerschnitten / hernach wider auff das Feuer / und rührt es mit einem Spuel alleweil auff der Glut biß es ein rechter Topfsen wird/ und sich zusammen setzt / der Topfsen muß ganz hartlet seyn / wann man rührt/ und thut hernach den Spuel herauß / und daß in der Mitten kein Topfsen mehr schwimbt/ daß man gar nichts darvon sieht/ so ist es fest genug/ hernach greiff man hinein/ und formirt darin ein wenig den Käsz / und hebt ihn herauß auff einen Stein/ hernach einen hölzernen oder blechenen Reiß darüber/ und wider einen Stein darauff geschwärt / und in ein oder zweyen Tagen gesalzen/ und so etliche Tag/ alle anderte Tag / hernach oft sauber abgebußt/ also ist er fertig.

442. Wie man aber die Lup zu disen Käsen machen muß/ ist also.

Erstlich nimbt man von den Kälbern den Magen / wascht und säubert selbigen fleissig / hernach blast man ihn auff / und behalt ihn biß man ein Lup machen will/ nimbt man diser Magen 1. oder 2. darnach man vil machen will/ und thue es in ein kleines Wändel / daß unter sich ein Zapffel hat / daß man die Lup kan herauß lassen / wann man 2. Magen nimbt / so muß man ein Hand voll Saltz nehmen / nimbt man aber nur einen / so nimbt man halben Theil so vil / salzt also die Mägen / und hernach Käsz Wasser darauff / und laß es an einem lableten Orth stehen / daß es nicht zu kalt oder

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

443. Die guten geselchten Kastrau-Schlegel zu machen.

Eslich nimbt man die zwey Schlegel/ und salzes gar wol/ absonderlichen wo die Feisten ist/ da muß man recht das Salz hinein stecken/ darnach thut mans in ein Schaff/ und gießt alle Tag die Sur herunter/ und wieder darüber/ und laßt 5. oder 6. Tag also ligen/ oder noch etwas länger/ darnach hencks in Rauch/ auch 5. oder 6. Tag/ sie müssen stätig mit Kronawethtauden geselcht oder geraucht werden/ und man muß oft darzu sehen/ daß sie nicht zu wenig oder zu vil seyn/ sie werden grad drucken und vest/ wann sie genug seyn. Sied ein/ laß ihn kalt werden/ wann du wilt/ schneid Stücke darvon/ mach ein saure Milchram-Suppen darüber mit Capri/ laß auff einer Schüssel ein Weil sieden.

444. Zammen auff ein neue Manier zu selchen.

Eslich/ laß es fein wol salzen/ und in ein Schaff legen/ und 8. Tag beschwären/ oder auch nicht solang/ und alle Tag einmahl die Sur abgießen/ und wiederumb darüber/ hernach nimbt mans/ und sied sie in einem Kessel/ daß sie hüpsch Weite haben/ in einem wolgesalzenen Wasser/ so lang als man ein Kälbernes Fleisch siedet/ darnach thut mans herauf/ seyhet das Wasser ab/ und hencks in Rauch/ und raucherts mit lauter Kronawethtauden/ die dörrffen 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.

Nimb 2. Theil magers Schweines Fleisch/ ein Theil magers Rindfleisch/ hack's gar klein/ salze es mit einem gerösten Salz zimlich wohl/ dann nimb klein gestoffenen Zimmet/ Nägerl/ Imber/ ein wenig Muscatblühe/ Muscatouß groblecht zerstoffen/ Pfeffer/ misch unter gemeltes Fleisch/ daß wol unter einander kombt/ nimb ein geräuchten Speck/ in Mangel dessen ein frischen/ klein gewürfflet geschnitten/ darunter geihan/ ein wenig mit rothen Wein benetzt/ in die Bratwürst-Darm gefüllt gar vest und gut/ mit Spennadl gestupfft/ daß kein läres Orth in Därmen bleiben/ sonst werden sie gleich schwimblecht; die Därme müssen nicht naß/ sondern fein drucken seyn/ wanns alsdann gut und vest eingefüllt seyn/ so bind mans mit einem Spagat an beeden Orthen zusammen/ und an ein Stänglein hengen/ nur der Spagat/ die Würst aber müssen mit beeden End übersich/ und 3. Tag am Luft lassen trückeren/ hernach in Rauch gehenckt/ und gar kühl abselchen lassen/ diese Würst gehören unter die Arthen des saluers Kraut/ Kehl/ Quea/ können auch roher gessen werden.

446. Zerbelati Würst.

Nimb von einem Schwein die Krumppein oder Seiten-Brätl / welche nicht feist / sondern gar brätig seyn / leg sie auff ein saubers Bret / laß an einem lüfftigen Orth 6. Tag stehen / zu 12. Pfund Schweinerne / nimb 2. Pfund Rindfleisch / laß es ingleichen also trückeren / wie das Schweinerne / hacks hernach auff's kleineste / doch daß das Gedderwerck / und das Zähne nicht darbey bleibt / wanns nun alles gar klein ist / so nimb frischen Speck / der in des Schweinen Fleisch alter ist / schneid ihn gewürfflet / in der Größ wie ein Hasel-Nuß / mische es unter das gehackte Fleisch / das es wohl feist wird / und der geschnittene Speck fein häpßch darunter herauß schauet / hernach stoß Pfeffer fein grob / daß die Kerndl gleich halb seyn / und salz sie zimlich wohl nimb fein grosse rinderne Därme / die sauber pugt seynd / laß ein gute Zeit in Wasser ligen / daß sauber seynd / damit kein alte Feisten daran klebt / truckne die Därme mit einem Tuch auff's beste / füll hernach das eingemachte Brät ein / so gediegen und vest / als es möglichen / wann der Darm gleich zu zeiten zerpringt / daß man einen andern nehmen muß / seyn sie doch nicht zu vest angefüllt / sondern je vester je besser / und wo ein Luft in dem Darm ist / so stich mit einer subtilen Nadl darein / alsdann bindts mit einem starcken Spagat / so vest es möglichen ist / und mach die Würst nur Spannlang / hencks auff ein Stängel / laß ein rösches Feuer machen / und von weitten übertrückeren / alsdann hencks in Rauch / laß aber gar kühl selchen / daß sie gleichsam nur von Rauch und Luft geselcht werden / und mache alle Wochen 3. mahl von Krowethstauden ein Rauch darunter / laß also 4. Wochen oder länger selchen / behalts an einem lüfftigen Orth / und schmier sie mit Schweinen Schmalz an / wanns im Sommer gar heiß ist / daß sie schmäckig werden / so mach sie ein / in ein Aschen / und schwarze sie mit einem grossen Stein / so bleibens gerecht.

447. Wie man die Westphalische Hammen machen soll.

Enlich laß die 2. Hammen von den Schwein fein gang / und rund herauß nehmen / daß der Speck wol körnig / darnach nimb ein Pfeffer / stoß ihn fein groblet / nimb Wolgemuth / gieß ein guten Essig darauff / laß waichen / hernach nimb Rindfleisch in ein Sechtel-Schaff / und leg zwey Leg / und ströh Wolgemuth darauff / und pfeffers auch / salz die Hammen gar wohl / und wann du die Hammen auff das Fleisch gelegt hast / so leg wider ein Rindfleisch darauff / beschwars gar wohl / laß an einem kühlen Orth 14. Tag / hencks hernach auff ein Stangen in Rauchfang / laß also 3. oder 4. Wochen selchen / nimbs hernach und hencks an ein lüfftiges Orth / wann mans recht selchet / so bleiben sie etlich Jahr / wann du es wilt sieden / so wickels in ein Tuchen ein / sieds in halb Wasser und Wein.

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

Nimb rothe Konruben/ Weinschärling/ sied die Konruben / schel sie und schneid sie Schnittweiß / die Weinschärling stoß gar klein / nimb guten Essig und Salz / und so oft ein Leg deß obbemelten Fleisch / das man einpaigen will / so oft Salz / rothe Ruben und Weinschärling darauff / und feint mit einem Pfriem zerstoßen die Hammen / Zungen oder Gänß / ehe mans einpaigt / wol das Salz hinein geriben / und wol geschwärt / und oft umbgelehrt / daß die obbemelte Säure fein darüber gehet / im Sommer an ein kühes Orth / im Winter aber in die Wärme / daß das Salz wol hinein gehet / 3. oder 4. Wochen stehen lassen / und hernach in Rauch gehendct / mit Cronaweth-Holz oft gerauchet und fein vermacht / daß der Rauch wol darbey bleibet / und schön roth werden.

Von allerhand Condirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker läutern soll.

Auff ein Pfund Zucker / nimb ein halb Seitel Wasser / thue beydes zusammen in ein Pfann / laß auff einem Kohlfeuer zergehen / und wann es anfängt zu sieden / so thue das Weiß von einem Ey / das zuvor wol zerklöpffet sey / daran laß mit einander sieden / faime das Unsauber fleissig herab / sambt dem Ey / und laß den Zucker noch ein Weil sieden / biß das Wasser fast eingefotten ist.

450. Hönig zu läutern / und Frücht einzumachen.

Nimb ein gut Theil Hönig / setze ihn auffß Feuer / in einem Messingen Kessel oder Pfannen / die man zum einmachen braucht / faime es alleweil fleissig ab / rühre es umb / damit es nicht anbrennt / wißt du wissen / wann das Hönig genug gefotten / so nimb ein ganz Hünerey / thue es in das Hönig / fallt es zu Boden / so ist es nicht genug gefotten / schwimmt es / aber / so ist das Hönig gerecht vor die Frücht. Nimb die Frücht / welche du wißt einmachen / schele sie / etliche muß man zuvor sieden / als Aepffel und Birn / und was dergleichen ist / die andere als Weibel / Kirschen / und der Arth / darff man zu vor nicht sieden / welche man zuvor sieden läßt / muß man wol abtrücken lassen auff einem Sieb / und darnach in dem Hönig sieden lassen / und ohne Unterlaß abgefaimbt. Wißt du wissen / wann es genug gefotten / so nimb ein zinnen Deller / laß etliche Tropffen darauff fallen / halte das Deller auff die Seiten / ist es / daß die Tropffen fest stehen bleiben / und nicht abrinnen / so ist es genug gefotten / wo nicht / so laß es länger sieden / auff dise Weiß kanst du allerley Frücht in Hönig einmachen.

451. Wie man Frücht in Most einmacht.

Nimb drey Theil süßen Wein-Most / thue ihn in ein Messingen Kessel oder Pfannen / setze sie auff Kohlen: Machst du aber ein Flammerfeuer / so schaue wohl zu / 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 Hönig gemelt worden.

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

Sie Zimmet mag man klein oder grob / wie man wil / schneiden / und fein drucken / die Nägel müssen gar drucken seyn / Benedische Mandl unabgezogen / an einem Tuch fein geriben / Muscatblühe fein groß geschnitten ; Die Früchten / als Citroni / Lemoni / Pomerantchen / Schalen / Birn / Nuss / muß alles zuvor in Zucker eingemacht seyn / und wieder wol trücket werden. Kräutl und Blämlwerck / muß man alles in einem Buch fein glat pressen / und aufstrücker / daß sie glat bleiben ; oder durch ein gesottene Zucker ziehen / wider trücker / und zum candiren behalten ; man kan das Gewürz alles durch einander / oder jedes besonder candiren. Was man nun candiren wil / soll man einrichten in ein kupfferes oder zinneres Geschirz / das gleiche weite / oder unten ein wenig enger ist ; darnach soll man nehmen auff ein Pfund Specerey 2. Pfund schönen / wie vor gemelt / clarificirten Zucker des härtesten und besten Canari-Zucker / und ihn sieden / biß er sich zwischen den Finger eines Glid / Finger 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 dickes Bretl / das recht darein / darauff legen / daß es sich ein wenig schwärt / doch nicht hart / nur daß nicht überlich schwimbt / und der Zucker eines Messer / Rücken dick darüber gehet / alsdann soll mans in einer warmen Stuben in die Höhe setzen / doch nicht zu nahe zum Ofen / und 2. Nacht stehen lassen / darnach das Kessel gemach umbstürzen / und den Zucker absehen 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 aufgefütertes Sibl / und in einer warmen Stuben über Nacht stehen lassen / darnach soll man so das Kessel sauber und drucken ist / die Specereyen wieder darein richten / und den abgestossenen 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 / wieder zwey Nacht wie zuvor stehen lassen / darnach wider abgesehen / und von einander klauben / und wieder über Nacht stehen lassen / wie zum ersten / darnach wider ins Kessel einrichten / und lauter frischen Zucker

Zucker sieden in voriger Prob darüber giesen / in obstehender Wärme / dis soll man so lang treiben / bis dick genug candirt ist / man soll jeden Zucker nur zweymahl brauchen / man kan den überbliebenen Zucker zu andern Sachen brauchen.

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

Den Zimmet muß man langlecht schneiden / desgleichen die Zimber und Pomerantschen Schalen / die Nägel muß man zuvor über Nacht in Wasser weichen / und mit einem scharpffen Messer von einander schneiden / den Coriander muß man zuvor über Nacht in ein Wein Essig paizen / und wieder wol trüeknen / man muß aber jegliches besonder überziehen / darnach soll man nehmen auff ein Viertelpfund Specerey / ein Pfund schön Canaris Zucker / denselben clarificiren und sieden / bis er gleich zwischen den Fingern schlipferig wird / und sich ein wenig zieht / die Specerey soll man in Confect Kessel thun / und über den Ofen hencken / und den Zucker auff einem Nebens Kohlfeuer behalten / daß er warm bleibt / aber nicht siedet / die Specerey in dem Kessel soll man ein wenig warm machen / und des geläuterten Zuckers ungefähr ein halben Löffel voll / durch das darzu gehörige Trächterl darauff giesen / das Trächterl muß über den Kessel auffgemacht seyn / also / daß vom ersten Guß wol überall naß wird / darnach im Kessel abtrüeknen / hernach soll man etlichmahl giesen / und wieder abtrüeknen / darnach soll mans auff ein gefütertes Sibl thun / und in einen warmen Zimmer stehen lassen 2. oder 3. Tag ; darnach soll man wieder nehmen / ein halb Pfund schön Canaris Zucker zum sieden / wie zum ersten / die Specerey im Kessel ein wenig warm lassen werden / und den vierten Theil in den darzu gehörigen Trachter giesen / und fein dünn auß den Trachter lauffen lassen / und geschwind umbwerffen / sein gemacht abtrüekern ; es darff nicht sehr naß seyn / nur gleich das über und über gewärz ; 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.

Zu dem Zucker Pinat muß man kein harten Zucker nehmen / er läst sich nicht gern ziehen / wird bald hart ; man soll nehmen ein Pfund weiß Cononimehl / oder sonst weichen Zucker / daran soll man giesen anderthalb Maß stießent Wasser / und ob einem Kohl Feuer sieden lassen / darnach solle man zur Hand haben zwey runde Hölzleines 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 Mayl 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 Gläß / so hat er genug / ist er aber noch etwas zäh / so laßt man ihn länger sieden / biß er die Prob hat ; Darnach muß man ihn auff einen Marmelstein / der mit ungesalzener Butter zuvor geschmiert ist/ glessen/ 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 einwickeln/ 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 Schär haben / die mit Butter geschmiert ist/ und so lang man den Zucker haben wil/ mit der Schär abschneiden ; darnach muß den abgesechnittenen Zucker fein gleich ziehen und drähen / und fein gerad auff den Tisch legen / also lang ligen lassen / biß er warm zu Essen ist ; wann er noch zäh ist/ oder sich an Zahn legt / muß er länger ligen. Darnach soll man ihn in einer Gestabl behalten/ darff nicht gar zu warm stehen.

455. Allerley Kräutl und Blümelwerck mit Zucker zu überziehen.

MAn soll Tragant in Rosen-Wasser waichen/ und durch ein Tuch drücken/ und ein Löffel voll Zucker darein rühren/ daß es wird wie ein kleines Kinds-Röchel/ die Kräutl und Blümel soll man damit mit einem Pemsel überstreichen/ und darnach in fein gestossenen und gefähten Zucker wohl umbkehren/ daß sie über und über mit Zucker überzogen seyn/ darnach auff ein Papier legen/ und 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 drücken / und die Weixel ein wenig überdörzt seyn / und man muß nur in dem Zimmer drückeren / nicht in der Dorten-Pfann.

456. Das aufgeworffene Zuckerwerck zu machen.

MAn soll schönen weissen Tragant über Nacht in Zimmer oder Rosens Wasser waichen/ und durch ein dickes Tuch drücken/daß er gar vest ist/ und in ein steinen Mörser thun/ und wohl stossen mit dem allerfeinsten und schäbsten Zucker/ der ein drey-mahl gefäht ist / daß ein vester Saig wird/ von demselbigen Saig soll man herauß nehmen / nach Gelegenheit des Modls / und gefähte Stierck auff ein Papier strähen / und ihn eines Fingers dick auß-

aufwalcken / den Modl darauff drucken / und sein nach dem Model heraus schneiden / darnach in einer Portenpfann backen / so gehen sie hoch auff / aber man muß sehen / daß nicht braun wird / und die Glut muß unten und oben gleich seyn : will man es aber gefärbt haben / so nimbt man auß der Apodrecken allerley Farbrächer / die waicht man über Nacht in Rosen / oder Zimmet Wasser / und waicht den Tragent darein ; man mag sie auch von den geborenen Modeln außschneiden / so werden sie auch gar schön / aber man muß auff Oblat legen / sie zerbrechen sonst / man mag auch von diesem Zeug allerley machen Holeshippen / Prekel / und dergleichen.

457. Wie man das durchsichtige Eyß macht.

Man soll gar schönen Tragent stossen / und umblich viel Rosen Wasser daran gießen / daß er wohl zergeht / darnach durch ein Lächl drucken / daß er in der Dicken ist / wie gar ein dünnes Kind / Röchl / daß man ihn gießen kan / gar lautter ; darnach soll man nehmen den schönsten drey mahl gefähten Zucker / und darein rühren / daß er dick wird wie ein Grieß / Röchl / 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 darinn / und wann mans auffstreichen wil / soll mans in ein heißes Wasser setzen / sonst läst es sich nicht gern auffstreichen / man muß nicht vast rühren / sonst wirds nur weiß und dick / und nicht spislet und durchsichtig.

458. Muscatin Lebzelen.

Numb 1. Pfund ungeschelte Mandel / wische den Staub darvon / alsdann stost mans gröblich / aber fein gleich / und ganz ohne zugießen / wanns gestossen seynd / nimbt man 1. Pfund gestossenen Zucker / 8. Loth Mundmehl / gestoffene Zimmet / daß sie braun darvon werden / Muscatnuß geschnitten / so viel man wil / misch alles wohl unter einander / und schlag 6. ganze Ayer darein / und mache den Saig darmit an / man darff nicht alles auff einmahl daran gießen / dann es bald vergossen / der Saig muß fest angemacht werden / darnach auff Oblat gelegt / und nach dem Brod / oder Pastetten backen.

459. Gute Gewürz Lebzelen.

Numb ein Pfund schönes Mehl / ein Pfund gestossenen gefähten Zucker / Zimmet / Nägl / Muscatnuß jedes 1. Loth / das Gewürz alles groblecht zerschnitten / 5. Ayrklar / 3. Ayrdotter wol abgelopfft / und den Saig damit angemacht / und Lebzeltl darauff formirt.

460. Wie man die stiftleren Lebzeltl macht.

Plang geschnittene Mandl / Pistagi / Zimmet / Nägl / Pomeranschen / Schalen / alles unter einander / man nimbt auch ein Ayrklar / und klopfsts fein samig ab / darnach nimbt Zucker / und rührs unter die Ayrklar / als wie ein Röchl / und mach mit demselbigen Saigel die Mandel ab / man nimbt auch

Zucker dargu/ so süß mans haben will/ darnach nimbt man Oblat/ und schneid
Lebzeltl viereckig/ und streicht oben auff ein Wasser: Eß/ und bache es sehr
schön.

461. Pasteral. Lebzeltl.

Nimb auff ein Pfund Mandel/ ein Pfund Zucker/ die Mandel klein ge-
stossen/ und den Zucker schön gefähet/ alsdann ein halbes Pfund Zu-
cker dick geläutert/ und die gestossenen Mandel hinein/ und abträcknet/ und
abfählen lassen/ darnach mit dem halben Pfund Zucker abknoten/ und auß
gemacht/ und fein dünn aufwalgen/ und Lebzeltl Model darat/ gedruckt/ und
2. Stund lassen stehen/ damit sie nicht auseinander rinnen.

462. Lebzeltl von grünen Pomerantschen zu machen.

Neh das Selbe von Pomerantschen auff einem Ribeyßen herab/ das Grün-
ne 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 kombt/ drücker hernach die Po-
merantschen/ daß sie ganz drucken werden/ stoß sie in einem steinernen Mörs-
er/ gieß darzu Lemoni-Safft/ und allerweil gestossenen Zucker/ nach und nach
ein Löffel voll/ biß es wird wie ein Saig/ darnach mach Lebzeltlen darauß/
und trücker auß einem Brett.

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

Nimb ein Citroni/ thue die gelben Schalen 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 Rauche weg kombt/
thue es herauß/ legß geschwind in das kalte Wasser/ darnach nimb den Ci-
troni unter ein halb Pfund durchgetriebene Ritten/ oder Aepffel gerührt/ und
nimb ein halb Pfund schönen weissen Zucker/ stoß ihn klein/ misch ihn unter
die Ritten/ laß ihn sieden/ biß er sich vom Bret schelt/ alsdann in ein Schüs-
sel gestürzt/ laß ihn über Nacht stehen/ alsdann auff das Papier den Lebz-
zeltl-Form aufgestrichen/ und nach Gefallen der Dicke in Model gedruckt/
man kan das Saure von Citronen schön auflösen/ 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 fein rösch drucken werden/ so blei-
ben sie inwendig schön safftig.

464. Gute Citroni-Lebzeltl zu machen.

Wälich nimb die Citroni/ schneid die gelbe Schalen herab/ schneide sie gar
klein/ binds in ein Tüchlein/ laß es sieden/ biß das Handtige darvon 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 / alsdan nimb ein Pfund Zucker der grob gestossen ist / und drey Viertling solche gesottene Citroni / und den Zucker gar wol untereinander biß gar klein ist / alsdan thue die gestossene Citroni in ein Beck / setz auff ein Blut / thu ein saures von den Citroni darein / und die gelben Schälter auch so vil du wilt / alsdan wird ein feines Zaigl / mach die Lebzeltel darauff / thu es beym Ofen trücker / sie seynd gewiß gut.

465. Türnberger Lebzelteln.

Nimb 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 Zaig / aber nicht zu vest / 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 Lebzelteln darauff / bachs in einem Ofen / aber ehe du es hinein legst / must du es mit Wasser überwischen / daß sie nicht mehlig seyn / und wan sie schier gebachen / so nimbs herauß / legs wider auff ein anders Bret / und überstreichs mit einem wol heissen Wasser / thue es wider in den Ofen so lang / daß sie nur übertrücker / man kan in den Ofen am ersten einen probiren / wird er blätterig so ist der Ofen zu heiß.

466. Weiße Englische Lebzelteln.

Nimb eingewachten Tragant so vil du wilt / stoß Zucker darein / welcher klein gefähet ist / hernach nimb den Zaig und frische Lemonischälter klein geschnitten / auch gar ein wenig Mund-Mehl darunter / walg den Zaig auß / druck ihn in die Mödl / 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 auß.

467. Eys Lebzelteln.

Von neugelegten Ujern nimb die Clar / und ein wenig Rosen-Wasser / rührs mit einem saubern Löffel wol ab / rühr immerzu ein Löffel voll gesähten Zucker darzu / du must so lang rühren / daß / wann man den Häfen umblehret / nichts aufgrinne / 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 Pfan getrücker / wie man das Zucker-Eys macht.

468. Druckte Lebzelteln von Lemoni-Safft.

Nimb schön gefähten Zucker / und frischen Lemonisafft / schneid Lemonis chälter gar klein / nimb ein wenig darzu / mach ein Zaigl darauff / walg ihn

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

469. Zimmet-Lebzelten zu machen.

Nimb ein halb Pfund Mandl klein gestossen / nimb den Safft von 3. oder
4. Lemoni/ darnach sie safftig seyn/ zu unterschiedlichen mahlen / miß dar
runter 1. Pfund Sterck/ und 1. Pfund schön gefähten Zucker / und ein Zing
metstup/ so gefäht muß seyn / von Lemoni die Schäler / das würcke alles wol
durcheinander ab/ schlags auff ein Oblat bachs kühl.

470. Wie man die springenden Lebzeltel machen soll.

Nimb 1. Pfund Zucker/ gieß ein Seitel Wasser darein / wann der Zucker
darin zergethet/ so setz ihn auff ein gute Blut / und laß ihn sieden wie ein
gutes par Uyer/ alsdan thut man das Gewürz drein/last auch ein Sud thun/
Gewürz kan man nehmen darnach eines gern Gewürz hat / Nägerl / Zimber
und Muscatnuß/ hernach seyhe mans herab / und rühr ein schönes Mehl dar
rein/ daß es ein Zaig werde/ den man aufwalgen kan/ walg ihn auß wie un
gefehr ein guten Messerrucken/ alsdan druck ihn in die Mödl / 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/ nimbs herauß/ thuts vom
Bret herab/ und lehr das Mehl darvon/ so wol auch von dem Bret / legß wi
der auff das Bret/ und bestreichs/ schlag ein oder zwey Uyer gang auff/ rührß
zimblich / ein gute 3. Effel voll gestossenen Zucker darunter / mit disen be
streichs/ thus wider in Ofen/laß also ein kleine Weil darin/ daß sie abtrückerß/
so seyn sie recht.

471. Magen-Strügl.

Nimb 1. Pfund Zucker/ 4. Loth eingemachten Citroni/ 3. Loth eingemach
te Zimber/ 5. Loth Mandl/ 1. Loth Zimmet/ 1. Quintl Muscatbläße/
ein Quintl Nägerl/ die Stuck müssen alle gleich und gleich geschnitten seyn /
wan dises 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 hebet / zum ersten das Eingemachte / darnach das
Gewürz/ zu lest die Mandl darunter gerührt/ und wan er anfangt dick zu wer
den/ so muß man ihn in die Papirene Häußl oder Marmelstein gießen / wan
sie kalt und trucken seynd/ gehen sie gern herab.

472. Blaue Veigl-Strügl.

Erstlich nimb 1. Pfund oder 1. halbes schönen Zucker/ stoß ihn klein / druck
den Safft von einem Lemoni daran / sambt ein wenig frisch Brunnen
Wasser/ daß der Zucker fein feucht werde / setz eg über ein kleines Glät / und
rühr den Zucker wol auff/ laß ihn nicht zu lang sieden / wirff die abschnittene
Veigl darein/ rührß wohl unter einander / doch nicht lang / schlag den Zaig
auff

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

473. Gute Kopff-Strigl.

Erstlich nimb 1. Pfund Zucker / hernach das Gewürk / Zimmet / Imber /
Nägerl / 1. Loth Muscatnuß / Muscatblähe / 1. Loth Coriander / Rube-
ben / ein halb Loth Aneiß / Fenichl 1. Loth / Kimmel ein halb Loth / das alles
muß man klein stossen / und den Zucker in ein messingenes Pfändl gethan / und
ein Seidl oder Halb Rosen-Wasser daran gossen / und muß fein langsam
sieden lassen / biß daß es gestockt / darnach schlags auff ein zinnernes Däller /
und schneid Schnigl darauß.

474. Memori-Zetel.

Nimb ein halb Pfund Zucker / und ein halb Pfund Mehl durcheinander /
thue aber ein wenig darvon zum Aufmachen / dan nimb drey neugelegte
Ayer und ein Dotter / spridle ein wenig Essig in einem Häserl ab / und nimb
ein Seyh-Pfann / seyhe ihn auffß Mehl / mach ein Zaig darauß / wer wil kan
ihn ein wenig pfeffern / walge den Zaig in dicke eines Messerruckens / und
mach Zetel darauß.

475. Gedult-Zetel.

Nimb vier Loth schönes Semmel-Mehl / und 5. Loth gefähten Zucker /
schlag 3. ganze Ayer wol ab / und mach ein Zaigl / rührs zwey Stund /
schmir das Blät mit Wachs / und tropff darauß in der Größe wie weiße
Zucker-Zetel / bachs lähl ab / von diesem Zaig kan man Strigel machen /
schneid Oblat und gieß den Zaig 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 wider /
so saynd sie fertig.

476. Der Kayserin Lemoni-Zetel.

Erstlich nimb ein halb Pfund schönen Zucker / von 2. Lemoni den Saft
darzu / ein Vierting Mandl / einer halben Nuß groß eingewachten Tra-
gant / dieses alles stoß klein / alsdan nimb von 2. Ayern das Weiße / klopfß
wol ab / daß es ist wie ein Pain / mach ein Zaig darmit an / nimb von einem
Lemoni die Schäller / gar klein geschnitten / darunter ein wenig Zucker zum
Einwürcken / wan der Zaig 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 Birren-Safft über die Spalten / und in die
Mödl zu machen.

Man soll von einem Citroni das Weiße schneiden / zu dännen Blätt-
lein / derselben 2. gute Hand voll nehmen / und die Poken von den ges-
tottenen Ritten / darvon man das Gute abgeschnitten hat / die solle man zer-
schnei

schneiden sambt den Kernen / ein 6. oder 7. solche Pögen / und 2. Gausen voll rohe ungeschellte Ritten-Spältel nehmen / daran soll man frisch Wasser giessen / und auff einem röschten Feuer sieden / biß die Ritten-Spältel und Citroni weich werden / alsdan zwey Hand voll Spältel von Birn / Aepffel darein thun / und noch 2. oder 3. Sud thun lassen / laß die Spältel ein wenig erkalten / darnach soll man alles durch ein starckes Tuch treiben / darnach wider durch ein Tuch seyhen / damit nichts dickes darein kombt / und der Saft schön lauter wird ; von diesem Saft 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 röschte Kohl-Blut setzen / daß bald anhebt zu sieden / und sauber zu saimben / und also sieden lassen biß er gestehet / darnach soll man ihn wider ein Weil auff einem kleinen Glüt stehen lassen / daß er nicht mehr sied / und sauber absaimen / so kan man ihn über Spalten / oder in die Mödl giessen.

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

Numb frische Ritten / schäle sie schön / schneid sie in ein saubers Häsen blat / laß daß das Häsen eben voll sey / gieß das Häsen voll mit heissen Wasser an / laß bey einem Feuer fein gemacht sieden / verdeckter / ein halben Tag / daß der Saft schön Leibfarb daran wird / seyhn ihn in ein kühles Geschirz / laß über Nacht stehen / preß darnach den Saft von den Ritten auß / numb auff ein halbe Saft / 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 feyn / er muß nicht zu lang in den Mödeln stehen / er geht sonst nicht gern herauß.

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

Numb schöne grosse Ritten / wisch sauber ab / legs in ein wallendes Wasser / laß nur so lang sieden / daß ein wenig weich zu greiffen seyn / nur nicht zu vil / nimbs herauß schäle sie schön / schneid auß einer Ritten 2. Spalten / schneid den Kern und das Steinige darvon / nim ein Pfund Zucker / und läuter ihn mit anderthalb Seitel Wasser / nim ein halbes Seitel oder mehr solchen Ritten-Safft darein / wie oben geschriben / den man zu dem rothen Ritten-Safft braucht / laß sieden / woz ein halb Pfund Ritten-Spalten / und leg sie in den Zucker / laß wol verdeckter gar gemacht auff einer Glut sieden / ein 3. Stund / so werdens schön weich und roth / nimbs herauß auff ein Deller / laß kühl werden / besteck mit Zimmet und Nägerl / oder nur mit Citroni / legs in ein Glas / oder Tögl / den Saft 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.

Numb die ganken Ritten / und wisch sie sauber ab / legs in ein siedendes Wasser

Wasser/ laß sieden/ biß sie waich zu greiffen seyn/ so nimbs herauß / waich zu vor 2. Loth Zucker ein in Wasser / gieß aber nicht zu vil Wasser daran / schel darnach die Ritten und schneid das Beste herab / und wdg 6. Loth / setz den Zucker auff ein Feuer/ und läuter ihn schön / laß ihn zimlich dick sieden / thue dan die 6. Loth Ritten darein/ laß geschwind sieden/ versaimbs fein/ thus in die Glasl.

481. Wie man die rothe Latwerig machen soll.

Nimb die ganze Ritten und wisch sie sauber ab / und legs 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 Ritten-Safft / wie man zu dem rothen Rittensafft braucht/ läuter den Zucker darmit/ nimb darnach ein Viertel der geschnittenen Ritten/ laß ob einer Gut zugedeckter gemacht sieden/ je länger es sied / je röther es wird / nimb auff die lest Lemonischäler und Citroni darein / gieß in Glasl. NB. Wißt du rothe oder weisse Latwerig machen/ so durchgeschlagen ist / so machs also/ doch daß die Ritten durchgeschlagen werden durch ein Sibl.

482. Ein gar gute Ritten-Salsen.

Man soll von den gefottenen Rittenspalten den auf gepresten Safft nehmen ein halbe Maß/ drey gute Gaussen voll wol zeitige Weinber / die soll man zerstampffen/ und mit sambt dem Safft in obbemelten Safft schütten / und darin sieden lassen/ biß er schön Weixelbraun wird/ darnach durchsephen/ und die Hilsen wol austrücken; alsdan solle man zu jeglichen solchen Seidl Safft nehmen ein Viertel Zucker/ und mit einander 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. Dese 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 sein alle gleich durchfotten seyn / nicht gar waich / nur daß sie sich greiffen lassen / sauber schelen / und eine in 2. oder 3. Spätzl 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 Pfan wol starck reiben / daß er weißlecht wird/ in der Dicken als ein Rinds-Koch; die Spalten müssen zuvor auff einem Reiterl wol abtrücken/ und bey einem Ofen

wol abtrückeren / darnach soll mans im Zucker umbkehren / daß er sein dün daran hangen bleibt / und einen neben dem 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.

Muß die allerschönsten 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 Sieb schlagen / nur was gern durchgeht ; und weil man die Ritten durchschlägt / soll man wider ein Zucker sieden / damit sie nicht lang stehen dörrffen / man soll auff ein halb Pfund Ritten ein Pfund deß allerschönsten Zuckers nehmen / denselben gar klein zerschlagen / und darein 1. Seitel schönes Wasser gießen / und so lang sieden lassen / daß / wan man ein Tropffen 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 nicht 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 Farb-Fücher 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 / daß es schön an Gestalt gefotten / und die Ritten darein gericht seyn / wan man nur ein klein Löffel voll dieses Saffts darein gießt / man muß nimmer sieden lassen. Man kans auch mit den Bälgen von schwarzen Weinbeern Weixelbraun färben / wan man die gar wol außgepressten Bälge in dem Wasser siedet / daß man an Zucker gießt / biß es die Farbe annimbt.

485. Citroni-Spalten einzumachen.

Die 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 Geschirz in das andere legen / hernach setzt man in ein grossen 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 wider in ein frisches Wasser / laß ihn ein halbe Stund ligen / und legt ihn in etliche frische Wasser allzeit über eine halbe Stund 3. oder 4. mahl / hernach legt man ihn auff ein saubers Tuch / daß

Daß er wol abtrücknet/ und legt ihn hernach in das Häfen oder Geschirz/ darin man ihn haben will; den Zucker sied man auch unterdessen / man läutert und sied ihn/ und gießt vil Wasser darauff / daß er gar dün ist / und gießt ihn / wan er kalt ist über den Citroni / und schwärt den Citroni ein wenig / daß der Saft darüber gehet/ und über den anderten oder dritten Tag sied man den Saft wider/ aber nur gar wenig/ daß er nur nicht bald dick wird; den Zucker oder Citroni haben wir nie gewogen / sondern nach Geduncken genommen / daß nur der Saft allzeit wol darüber geht/ den Saft kan man so lang sieden/ biß man siehet/ daß er gar wol in dem Citroni ist gegangen / hernach darff man ihn nicht mehr so oft sieden.

486. Wie man das Citroni Kraut machen soll.

Erstlich schneid ich den Citroni in die Grösse / wie es mich gedunckt / und daß sein schön langlechte Schnitzel werden / hernach thue ihn in ein Häfen 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 wider resch machen / und laß alle Stund ein frisches daran tragen/ den anderten Tag leg ihn auff ein saubers Tuch / daß er hübsch abtrücknet/ 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 Stuck Zucker darein legen / das thue zweymal nach einander / sonst wird der Saft zäch/ wan alsdan der Citroni nicht mehr wässerig wird / und der Zucker die rechte Dicke hat/ so darff man ihn nimmer sieden.

487. Den bläcleren Citroni zu machen.

Erstlich schneid den Citroni Spaltenweiß / daß das Saure herauf kombt / und die Spältl thue in ein Geschirz / 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 Vierting Zucker / darauff schütt ein halbes Seidl 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/ biß er schön durchsichtig wird.

488. Wie man die geschabene Citroni macht.

Nimb den Citroni / reib ihn an ein Ribeyßen / biß an das Sauere / hernach wöge ihn/ binde ihn in ein saubers Tuch / und übersied ihn in ein saubern Wasser/ daß das Bittere davon kombt / auff 1. Pfund Citroni muß man nehmen 3. Pfund Zucker / den muß man läutern / auff 1. Pfund Zucker

cker/ ein Seidl 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 wider sieden/ biß er sich vom Beck schelt/ hernach kanst ein Lemonisafft hinein drucken / daß er ein wenig fürschlägt/ und in Latwer-Bläßl einfüllen / wilt du ihn aber in Dorten oder Kräpfel machen/ so nimb auff das Pfund Citroni 5. Vierting Zucker / und in Gläser gethan.

489. Wie man die gehächelte Citroni machen thut.

Den 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 sonstn wird er gar zäh / und laß ihn 2. Sud thun / darnach gleich herauß / 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. Pomerantschen Citroni und Rosmarin-Blühe frisch einzumachen.

Nimb die Blühe noch zugethan/ gleich frisch von dem Baum / setz ein Wasser über/ und wans über und über sied / so wirff die Blühe darein / laß noch drey gute Sud damit thun/ hernach seyhs mit dem heißen Wasser in ein ganz frisches/ laß aber nicht lang darinnen liegen/ daß sie schön weiß und durchsichtig seynd/ so thue sie auff ein saubers Reiterl / nimb ein zweyfaches Tuch / und schäts darauff/ daß wol abtrüeknen / und mit einem Tuch zugedeckt / unterdessen kanst du einen Zucker zimlich dick sieden/ wie man ihn sonstn zu der gleichen Sachen sied / wan die Blühe schon trucken / kanst sie wider auff ein Tuch legen/ hernach thue es in ein Glas / schüt den Safft kalt darüber / die ersten drey Tag muß er alle Tag gesotten werden / und Zucker nachgelegt / sonstn werden sie gleich wässerig/ hernach den dritten Tag schau / ob sie die rechte Dicke haben/ so seynd sie gut.

491. Ganze Hözeperschen einzumachen.

Die ganze Hözepersch laßt man an den Sträußlein / macht ein Schnidl nach läng in die Beer / und thut die Kerndl und das Rauche sauber herauß/ laß also an den Sträußerl hencken / richts in ein Glas / und gieß ein geläuterten Zucker darüber / in 3. biß 4. Tagen gießt man den Zucker wider ab/ und legt ein Brocken darzu/ laßt ihn sieden / und alsdan kalter wider auff die Hözepersch gossen/ biß kan 3. biß 4. mahl also geschehen / so seyn sie fertig. NB. Die ganzen Weinschärling an Sträußerln macht man auch also.

492. Die grünen Agres und Zwespen einzumachen.

Die Agres nimbt man wie sie halb zeitig seyn / löß die Kerndl subtil herauß/

auff/laß in einen kupffernen Geschirz sieden/in dem selben Wasser über Nacht stehen lassen/ des andern Tags die Ugres in ein Glas gethan/ und geläuterten Zucker darüber gossen / in 3. Tagen wider abgossen/ ein brocken Zucker nachgelegt / und disen geläuterten Zucker wieder auff die Ugres gegossen Dis kan auch 2. bis 4. mahl geschehen / so seynd sie fertig NB. Die grünen Zwespen werden auch also gemacht/ allein sie ganzer gefotten werden / und nichts aufgelöst.

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

Man nimbt 1. Pfund Zucker / den läutere mit 1. Seidl Wasser / darzu nimbt 1. Pfund schöne Spanische Weixel/ stuzze halben Theil von den Stängl/ legs in den geläuterten Zucker/ laß sieden/ so lang bis sie schön weich werden/ alsdann in ein erdenen Weiting über Nacht stehen lassen/ des andern Tags die Weixel abgessen / die Sulz noch einmahl gefotten / und die Weixel in die heisse Suppen gelegt / hernach über kühlen lassen/ und in die Gläser gefüllt. NB. Also auch die Amarellen / die Marillen / Pfersig / Ritten/ Spalten/ und dergleichen Frucht/ machet man auch also / allein was dergleichen größers Obst/ nimbt man auff 1. Pfund 5. Vierting Zucker/ und laßt desto besser sieden.

494. Die Zwespen auff die Confecre Schalen zumachen.

Kstlich nimbt schöne grosse / und wohl zeitige Zwespen / und richt es hüpsch in einem weiten Weiting/ oder dergleichen Geschirz hinein / die Stingl in die Höhe/ hernach läutert man den Zucker / nach Beduncken / daß die Zwespen bedeckt werden / wann er also hüpsch dick gefotten ist/ so schütz man ihn siedheisser darüber/ und lasts daran stehen / solcher Zucker muß 2. oder 3. mahl also gefotten werden/ bis daß man sieht / daß die Zwespen schön groß angeloffen seyn/ hernach trückeret man dieselben an der Sonnen/ oder in einen ganz kühlen Ofen/ besträhe es mit gar ein wenig Zucker/ und legt es in die Schalen zum gebrauch.

495. Muscatnuß einzumachen.

Muscatnuß/ die schön und gut seyn / legs in guten Wein acht Tag/ darnach durchsuchs wohl mit Nadeln/ und gieß wider ein starcken frischen Wein daran/ also laß mehr 8. Tag ligen/ dann so waick es 3. Tag ins Wasser und alle Tag ein frisch darangossen / dann gieß ein geläuterten Zucker darüber.

496. Alland. Wurzgen einzumachen.

Schneid sie nach der Breitten zu Stücken/ sied sie in einem Wasser / bis sie sich durchgreiffen lassen / laß es übertrückeren / gieß geläuterten Zucker daran/ seyh ihn oft ab/ wie den Citronen / so bleiben sie schön und gut / und seyn gut zum Herken.

497. Imber einzumachen.

Nimb schöne Benedische weisse Imber/ schab die allenthalben sauber/ gieß ein scharffe Laug daran/ laß darinn 8. Tag ligen / alsdann durchstichs mit Psriemen/ gieß wider ein frische Laug daran / und laß darinnen ligen 14. Tag/ bis sie weich werden / alsdann wohl aufgewaschen / in ein frisches Wasser gelegt / und alle Morgen/ ein frisches/ bis die Laug herauß kombt/ dann laß es über Nacht in den Tüchern trücker / und gieß einen geläuterten Zucker darüber/ ich laß es allemahl ein Sud thun/ dunckt mich besser zu seyn / doch mag mans also auch versuchen.

498. Wälsche Nuß einzumachen.

Nimb am St. Johannes Tag/ die Nuß ehe sie holzig werden/ durchstich sie mit einer Nadel/wol durch und durch vilmahl/ laß 14. Tag in einem Wasser ligen / alle Morgen ein frisches darauff gegossen / das alte Wasser weck gethan / wann sie weich genug worden / magst du es über Nacht trücker / und ein geläuterten Zucker darüber gießen / kalt wie über die Citroni / und oft wider gesotten / daß der Zucker in einer rechten Dicken bleibt / schwär sie wohl / man mag auch in Hönig also einmachen / und mit gutem Gewürz bestecken/ alles zusammen/ in ein messingenes Peck/ und laß es ob den Kohlen sieden/ bis es gestockt/ und auff den Papier nimmer durchschlägt / so thus in Schachteln/oder Glas.

499. Pomerantschen oder Lemoni-Schäler.

Nimb die Schäler / und schneid sie deines Gefallens/ wässers 8. Tag in frischen Brunnen-Wasser / 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 Schäler/ in siedenten Wasser zimlich/ und gieß kaltes Wasser daran / und trücker ehe du den Zucker daran gieß / wann man den Zucker dick macht/ so zieht er die Schäler zusammen / wann er 3. Tag daran gestanden ist / so sied den Zucker wieder daran/ wann der Zucker wider gar dünn daran wird/ sied ihn wider/ gieß ihn aber allezeit kalter daran.

500. Himbeer- Marschälen.

Nimb ein gestoffenen Zucker / der aber gefähet ist wie ein Mehl/ thue ihn in ein Pfannl / nimb ein aufgetruckten Himbeer-Safft / schütt ein biß umb das ander in den Zucker / bis daß über und über geneht ist/ alsdann setz ihn auff die Blut/ bis es wil ansfangen zusieden/ alsdann nimb es weck/ nimb ein Bretl/ daß schon gemacht ist darzu/ neß es ein wenig ein / schütt disen angemachten Zucker darauff / ein 2. Messerrucken dick/ laß es kalt werden/ alsdann schneide die Marschälen herab/ und hebs auff / wißt du Lemoni-Safft und kleine geschnittene Lemoni-Schäler darunter nehmen / so stehts bey dir / die Ribest und Weinschärling/ Marschälen/ seynd eben also zu machen/ als

das du kein Lemoni-Safft darunter nehmen darffst/ weil sie ehe sauer seynd/
aber Lemoni-Schäler kanst du darunter nehmen/wann du wilt.

501. Den durchsichtigen Rosen-Zucker zumachen.

Nimb ein halb Pfund Rosen/ die abgeschnitten seyn / auch die schön roth
seynd/ und ein Pfund Zucker/ thus in ein Mörser/ so oft ein leg Zucker/
so oft ein leg Rosen/ und stoß gar klein/ darnach thus in ein messinges Beck/
und gieß ein wenig Rosen-Wasser daran / truck ein Lemoni-Safft darein/
so wird er fein roth / rühr in also über ein Blätl/ aber nicht lang/ so ist er
fertig.

502. Weinschärling Marschälent.

Nimb der frischen Weinschärling/ brock sie von den Stingl ab / presse den
Safft darauß/ und thut ihn in ein verglasirtes Geschirz / darnach nimb
deß schönsten Canari-Zucker / zerschlagt ihn mit einem hölkern Hammer oder
Schlegl/ in der Größ/ als ein Hanif- oder Hirsch-Kerner / und eines Theils
ein wenig kleiner/ darnach thut man den zerschlagenen Zucker 1. halb Pfund/
in ein verglasirte Schüssel/ gieß deß ausgepressten Safft darüber / rühre ihn
mit einem Schmalz-Bretl/ in 2. Finger breit / stüßts durch einander so lang
biß der Zucker durch und durch naß ist/ gleich wie ein vester Zaig/ zu den Sem-
meln/ darnach müßet ihr andere kurze Bretl haben / und hebt darnach ein
nach dem andern auß der Schüssel / wie bewust / und legt es nacheinander /
auff ein zinnen- oder auff einen kupffern Blech/ laß es also gemacht/ in einer
zimlichen warmen Stuben träckern/ und wann sie nun trucken genug wer-
den/ so ziehet ein Stuck nach dem andern herunter / und wann sie nicht wol-
len herunter gehen/ so haltet deß Blech beederseits auff ein Blut / so lang biß
es erwarmet/ alsdann werden sie herunter gehen / darnach thut sie in ein auß-
gefüterte Schachtel/ setet sie in ein Kästl/ daß sie nicht zuseucht/ oder zu warm
seyen/ so behalten sie ihre Röthe und natürliche Farb / und bleiben kräftig.
NB. Dergleichen kan man von Lemoni-Safft auch solche Strickl oder Mar-
schälent machen und sonderlich von allen/ was da sauer ist.

503. Galanteria Krappfel von Zucker.

Nimb Mandl so vil du wilt / schwels und ziehe ihnen die Haut ab / stoß
so klein als wie Mehl / gieß immer ein Wasser nach / das nicht Delig
werden / doch nicht gar vil / stoß darnach ein geribenen Zucker unter die
Mandel / auch nicht gar zu vil / nimb darnach die Mandel in ein messinge
Pfann / und träckers auff ein kleinen Blätl ab / sträbe ein Zucker auff ein
Bret/ und thue die abträckerten Mandl darauff / würcßs mit Zucker zusam-
men / als wie ein Zaig / walge ihn auß zu ein Blätl / doch nicht allen auff
einmahl / fällt eingemachte Sachen darein/ schlag den Zaig darüber / und
rührs umb und umb ab / bachs in einer Dortenpfann / wanns überträckert
seynd/

seynd/ mach das Zucker-Eyß darauff/ und thus wieder in die Pfann/ biß daß das Eyß in die Höhe ziecht/ so seynd sie fertig.

504. Hobelschaiten zu machen.

Nimb ein halbes Pfund Mandel/ 1. Viertel stoff groblet/ und den andern Viertel schneid klein stüfflet/ gieß etlich Tröpfel Wasser daran/ und gestoffenen Zucker / so vil / daß süß wird / schneid ganz viereckete Plettel von Oblat. schmiere darauff/ so dick/ als ein Messer-Rücken/ du mußt Lemonischäler auch darunter mischen/ laß bachen/ daß es wenig braun wird/ überstreichs mit Zucker-Eyß/ laß wieder bachen/ daß das Eyß wol abgezogen ist.

505. Die Bömischen Bussel zu machen.

Nimb ein Pfund des schönsten Zucker / sähe ihn durch ein enges Sieb / nim von 2. Ayr die Klar/ kloppfs wol ab/ druck von einem Lemoni den Saft darunter / wann er aber gar safftig/ so nim ihn nicht gar/ schneid die Schäler gar klein darunter/ mache also ein festen Taig an / der sich wärcken laß/ doch nicht gar zu vest/ mache Kügel darauß/ wie die Schäß. Kügel / bache sie in einer Dorten. Pfannen fein kühl/ daß oben und unten gleiche Glut seye.

506. Aufgeloffene Tschokolada.

Etlich nim ein halb oder ganges Pfund Tschokolada / reibs schön klar zu Mehl/ wie auch ein Zucker / thu es in ein glastren Weidling / schlag Ayrklar daran / so vil das ein Taig wird/ der sich walgen laß/ thue ihn auff ein Bret/ strähe unter sich gefähten Zucker/ daß sich nicht anlegt / mach darauß Leibzell/ Bussel/ nach deinem Gefallen / kanst auch in allerhand Mödl drucken/ wilst/ kanst auff Oblat legen / und in Dorten. Pfann kühl bachen / oben wenig/ untersich aber mehr Glut/ 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. Springerl zu machen.

Nimb ein Pfund Zucker/ stoff und sähe ihn/ nim 24. Loth Mehl/ und misch darunter / nim Zimmet / Nägerl / Muscatnuß und Lemonischäler / schneids so klein als du kanst/ mische es auch darunter / machs an mit Ayrklar/ und Lemoni-Saft/ mach den Taig so dick als du kanst/ knöt ihn wohl ab/ walg ihn auß am dünnesten/ wie ein Papier / druck auff einer Seiten den Model/ laß ein paar Stund stehen/ darnach bachs Semmelbraun / laß kühl werden/ überstreichs mit einem Zucker-Eyß / leg es wieder in die Dorten. Pfannen/ daß daß Eyß/ Blatern gibt/ laß kühl werden.

508. Wie man die Bauren-Krapffen mache.

Nimb 2. ganze Ayr/ und 3. Dotter in ein Hasen / und kloppfs wohl ab / nim tñ halb Pfund Zucker auch in dem Hasen / und kloppfs ein gute halbe

halbe Stund / nimb grob gehackte Mandel 4. Loth / und lang geschnittene Citroni-Schäler/ auch Muscatblühe und Mehl so vil/ daß ein dünnes Taigl wird/ darnach nichts mehr gerührt/ und auff Oblat gelegt / und mit Mandel bestreut und backen/ oben auff mehr Blut/ als unten.

509. Musquetirer-Brod.

Nimb ein halb Pfund Hönig/ selbiges schön geläutert/ Nägerl/ Zimmet/ Imber / Pfeffer/ Coriander/ jedes 1. Loth/ 2. Muscatnuß/ und von 2. Lemoni die Schäler/ dise Stuck alle groblecht geschnitten / und in das warme Hönig gethan / und ein wenig mit dem Gewürz kochen lassen / darnach nimb Bach-Mehl/ thue es unter das Hönig und Gewürz / mache ein festen Taig an/ Endt ihn wohl ab/ leg ihn in ein Dorten-Pfannen/ laß ihn 3. oder 4. Stund backen/ oben mehr Blut als unten.

510. Geröste Mandel.

Nimb ein Pfund Mandel in ein messingtes Beck / setz auff's Feuer / laß rösten / bis sie ganz dürr und hart werden / man muß es allzeit umbwenden/ daß sie sich nicht verbrennen/ schütte 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 kochen / bis er wol schwimmt/ thue die gerösten Mandel hinein / laß mit dem Zucker wol rösten/ bis er sich wol an die Mandel legt/ als ob sie candirt seyn / also seynd sie fertig.

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

Nimb gestossene Mandel ein halb Pfund / auch gefähten Zucker ein halb Pfund/ nimb darvon ein Viertel Zucker unter die Mandel / und in einem Beck abtrücket / alsdann nimb den andern Zucker zum trückeren / und aufmachen/ auch ein abgeklopffte Nyrklar darunter / und darmit abgemacht / man macht den Taig mit Spinat / man muß schönen Spinat nehmen/ und lassen kochen / alsdann das selbige Wasser hinweg gegossen / und in frisches Wasser gelegt / und aufgebaldt / und unter die Mandel gestossen/ nicht gar zu vil/ daß rechte Farb hat/ unten und oben ein Eys / und backen / auch oben mehr Blut als unten.

512. Pägel zu machen.

Nimb ein Pfund Zucker/ ein Pfund schönes Mehl/ Zimmet/ 2. Loth/ Nägerl ein Loth/ von 3. Lemoni die Schäler/ dises alles unter einander gethan/ darnach schlag 6. frische Nyr daran/ und arbeits ab / doch nicht gar zu fest/ mache Nägerl darauß/ legs auff ein Blech / so zuvor mit Wachs bestrichen/ aber wieder mit einem Tuch sauber abgewischt ist/ backe fein braun ab/ so seynd sie fertig und gut.

513. Marillen-Pätzl.

Nimb 6. Pfund Marillen/ sieds im Wasser so lang / bis ihnen anhebt die Haut abzugehen/ scheels sauber/ thue die Kern heraus / treibs durch ein weites Sieb / nimb 1. Pfund Zucker / gieß 1. Seitel Wasser darauff/ laß ihn sieden/ bis die dicke Tropffen herab fallen/ thue die durchgeschlagene Marillen hinein/ laß es sieden/ bis es sich wol vom Beck / abscheelet / thue gefähten Zucker darein/ übertrückers über dem Feuer/ walge grosse Flecken auß / drucke die runde Lebzelten darauff.

514. Wie man die Weixel zu den Gebratenen einmacht.

Nimb schöne zeitige Weixel / die nicht mailig seynd/ wische sie sauber ab / thue die Stingel darvon/ legs in ein Glas/ so oft ein leg Zucker / so oft ein leg Weixel / bis es voll ist / man muß es aber wol zuckern ; hernach gieß ein guten Wein/Essig darein/ daß der Essig über die Weixel gehet / binds zu / stich mit einer Spenadl Löchel darein ins Papier / laß den gangen Sommer an der Sonnen stehen / sie bleiben gang vollkommen / und seynd gar gut zu den Gebratenen/ auch in hitzigen Kranckheiten gut zu den Labungen.

515. Das Genuesische in die Mödel von Zwespen.

Man soll über die Zwespen ein heiß siediges Wasser gießen / und ein Viertstund stehen lassen/ so lassen sie sich die Haut abziehen / darnach soll mans zu Spätel schneiden / und zu einem Pfund Zwespen / 1. Pfund gefähten Zucker nehmen/ und in einem Beck auff einem Kohlseuer sieden/ bis es sich von der Pfann schelt/ darnach in bogene Mödel schlagen/ und trückern.

516. Gemeine Piscoten.

Schlage zum Exempel 8. Uyer in ein tieffe Schüssel / schlage sie wol durch einander / 1. Pfund gestoffenen Zucker/ rührs untey einander / thue drey Viertelpfund Mund - Mehl darein / schlage es so lang / bis 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 weißem Blech gemacht seyn/ klein und langlecht / eines halben quer Fingers hoch/ bestreiche sie mit frischen ungesalzenen Butter / der zerlassen ist / wann der Ofen fertig/ so fülle die Formen mit Zaig / nimb Zucker der wohl getrücknet / und klein gestoffen ist / besträhe sie damit / schieb sie geschwind in den Ofen. Du must wol Achtung geben/ damit der Ofen nicht zu heiß ist / dann diese Bacherey ist in einem Augenblick verbrennt. Man muß den Ofen offen lassen/ damit du alleweil kanst darzu schauen / wann sie dir allzu braun werden / so ziehe sie nahe dem Ofen - Loch zu. Ists aber Sach/ daß sie keine Farb bekommen wollen / so decke den Ofen zu / schaue doch oft hinein/ daß sie nicht verbrennen. Nimb eine heraus/ schaue ob sie genug haben / welches du sehen kanst/ wann du eine entzwey brichst. Wann sie gebachen / so ziehe sie

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

517. Schneepiscoten von Zucker.

Nimb ein Viertelpfund clarificirten schönen Zucker / laß ihn sieden / wie ein Syrup / oder wie ein Rosen-Zucker / thue das Weiße von 2. Ayr darzu / schlag es wol durch einander / mache langlechte Häußl auff Papier / und bache es.

518. Pistazi Piscoten.

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

519. Gemaine Marzepan.

Nimb die Mandel / nemblich 1. Pfund die süß seyn / schele sie / wirff sie in klar Wasser / nimb sie auß dem Wasser / lege sie in ein schön weißes Tuch / damit sie trucken werden / stosse sie in einem Mörsel / thue ein wenig Rosen-Wasser darunter / damit die Mandeln nicht öhlig 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 Bierting darein / stosse es wohl mit den Mandeln unter einander / thue das Weiße von einem Ayr darzu / wann es wohl gesotten / so nimb es auß dem Mörsel in ein zinnerne Schüssel / thue es auff ein saubern Tisch / besträh es mit Zucker / und arbeite es mit den Händen. Theile den Teig in so vil Stück als du wilt / thus in die Mödel / oder mach sonst Figuren darauß was du wilt / wilt du Dorten davon machen / so lasse es eines Thaler dick. Thue ihn in den Ofen / laß ihn trückeren / aber der Ofen muß gar gelind gehait seyn / er ist warm genug / wann du die Pasteten außgezogen hast. Wann der Marzepan gebachen / so ziehe ihn heraus / mache das Eyß darüber / wie vorhin vermelt / setze es wieder in Ofen / und laß es aufflauffen.

520. Von Pistazgen Marzepan.

Der Pistazgen Marzepan wird gemacht / wie die vorhergehende von süßen Mandel: weil es gang grün ist / kanst du allerley Sachen darauß machen / wann du Model hast / als grüne Arbeschäd / Spargel / Artischocken / oder sonst was du wilt.

521. Haselnuß Marzepan.

Die Haselnuß werden zum Marzepan zugericht / wie die Mandel / wannach du dich zurichten. Die Pasteten-Becker in Frankreich nehmen in ihre Marzepan und Macaronen ein wenig Mund-Mehl / das Weiß von Ayrn thun sie unters Eyß / dises machet ihren Marzepan bleich.

522. Türckisch/Papier.

Nimb schönen weissen klein gefähten Zucker nach deinem Gefallen/ Lemoni-
safft seyhe durch ein Tuch/ thue den Zucker in ein messingtes Beck auff
ein Glut/ laß ihn wol heiß werden/ gieß den Lemoni- Safft an den erhitzten
Zucker/ laß es zusammen sieden in der Dicke eines Kochs/ nimb Blumenwachs
deinem Gefallen/ schneids klein/ laß überträckern/ rührs darein/ leg blechene
Mödel auff ein Oblat/ und gieß darein/ wanns hart wird/ so thu es heraus.

523. Die 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 Erdbeer Wasser zum träncken oder das Gefrorene.

Nimb 2. Pfund Erdbeer/ und 1. Maß Wasser/ zerdruck die Erdbeer/ falls
in ein Säckl/ so von Beutl. Leinwath gemacht ist/ und gieß von diser Maß
Wasser/ auff die Erdbeer ins Säckl/ das sein klar durch rinnt/ gieß alsdann
von ein geläuterten Zucker darein/ das süß wird/ und kühlts wol ein ins Eyß/
auch wohl biß recht gefirt/ wann du wilt.

525. Das Gefrorene von Zirbernäsl oder Pistagi.

Nimb 4. Loth Zirbernäsl / oder Pistagi / wasch sauber/ von den Pistagi
thue die Haut herab / stoß und treibs durch ein Sieb / nimb ein Seidl
Wasser/ und thue das Durchgetribene in ein Säckl / gieß das Wasser dar
rauff/ zuckers mit dem geläuterten Zucker / und kühlts ein. NB. Wann man
will einfühlen/ daß es gefroren werd / so nimbt man Eyß oder Schnee / das
Eyß klein zerschmetert/ oder gestossen/ und Salz darunter gemischt / so haltts
die Kälten/ daß nicht das Eyß oder Schnee vergehet.

526. Weixel-Safft zum Wein abgießen.

Man nimbt die Weixel so von Stingeln abgezupft seyn / stosse sie in ei-
nem steinern Mörser mit Kern und allen/ pres den Safft darvon auß /
laß ihm ein paar stund stehen / daß sich das Dicks an Boden setzt/ auff ein
Maß Safft / nimbt man anderthalb Pfund Zucker/ und ein Loth Zimmet /
ein Loth Nägel / seyhe den Safft in ein langhalsetes Glas / das Glas muß
nur biß an Hals mit Safft seyn/ schlag den Zucker zu kleinen Stücken / und
das Bewürg thue schneiden/ thue dises alles ins Glas zu dem Safft / verma-
che das Glas wol/ setze an die Sonn/ so lang sie Krafft hat/ es hat kein Befah
wie lang es in der Sonnen stehen muß. Gieß unter den Wein / so hast Weix-
rel-Wein.

527. Wie man das Weix-Wasser macht.

Nimb 2. Viertel schöne saubere abgezupfte frische Weixel / darvon löse
ein gute Hand voll Kern heraus / stoß solche in einem Mörser / thue es
zu den andern Weixeln / zerstampffe selbige mit einem sauberen hölzernen
Stempfl/

Stempffel/ daß sie ganz zerdrückt seynd / und safftig werden / gieß 3. Maß Brunnenwasser darauff / rühre wol untereinander / schütze 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 färbet.

Man soll die wolzeitige Beerl von dem Stingel abbrechen / mit einem hölzernen Stößel in einem erdenen Geschirz zermatschen / darnach über ein Kohl-Feuer setzen / und bey einer Viertl- und mit stätigen Zerstampffen siedend / darnach in einen Wollen-Sack schütten / und das Lautere lassen durchtropffen/ dasselbe in einem zinnernen 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.

Nimb auff 1. Pfund Zucker 1. Maß aufgepresten Safft / laß solchen aber vorhero etlich Stund stehen/ biß er sich setzt / hernach seyhe ihn durch ein saubers Tuch/ und gieß ihn auff den Zucker / laß miteinander siedend biß zu einem dicken Safft oder Julep wird/ also ist es fertig.

530. Zucker-Burrer.

Nimb frischen Butter so vil du wilst / nimb gestoffene Mandl zimlich vil / rühre unter den Butter/ darnach rühr auch wol 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 ein Keller / wan alles darein geknötten ist.

531. Krebs-Burrer zu machen.

Erstlich nimb zimlich vil Krebsen / sieds ab in frischen Wasser / hernach nimb von Krebsen die Schären und Schweiffel / so zimlich vil seyn müssen / löse das Fleisch herauß/ zerstoß auff das kleinest/ nimb auff ein halb Pfund frischen Butter drey lebendige mittlere Krebsen / stoß unter die obige zerstoßene Krebs-Schären/ alsdann nimb ein neue Rein / so vorhero mit Wasser abgebrannt ist / setz auffs Kohl-Feuer / leg das halb Pfund Butter in die Rein / schütze das Gestoffene darzu / und rühre stätts umb / laß eine weil siedend / hernach nimb ein Schüssel/ und ein weißes Tüchl / seyhe den warmen Butter durch das Tüchl / setz an ein kühles Orth / laß ihn gestehen / brauche ihn nach Belieben.

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

Man folget zwar diser Ordnung gar wenig / sondern ein jegliches Land gibt seine Speisen / wie es alldorten gebräuchlich / man hat es aber

nur darumben anhero gesetzt / zu zeigen / wie es dem Menschen am nützlichsten und gesundesten wäre. Dahero soll man die Speisen so dün / und leicht zu verdäuen am ersten geben / als Suppen / Kehl / Spenat / weiche Ayer und dergleichen / und dises darumben / weilen selbige (wan 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 / desgleichen sollen allezeit die warmen Speisen denen kalten vorgezogen werden. Man soll auch die Hünner / Kalbfleisch / und Fisch vor dem Rindfleisch / und Wildbrät aufstragen.

Hippocrates, und Galenus melden / daß man des Tags zweymal essen solle / was aber Kinder / und wachsende Persohnen / können wol öfters essen / wie auch die Alten / dise aber jedesmal wenig / man haltet aber darvon am gesundesten zu seyn / daß man des 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 jedesmal recht verkochen können / bey der Mahlzeit soll man oft und wenig trincken / zwischen der Mahlzeit aber gar nichts / dan sonst der Däuing des Magens dardurch verhindert wird. Auff Suppen / starcke Bewegung / auff Zorn / und auff das Bad soll man nicht gleich trincken.

Nach der Mahlzeit gebrauche dich des Obsts und Confects, doch nicht überflüssig / der Käß / obwolen 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 Kättig bekombt sehr wohl / wan er in der Mahlzeit genossen wird / nach der Mahlzeit verursachet er übel-rüchende Dünste / und Aufsteigen des Magens. Nach vollbrachter Tischezit soll man fein-safftig hin / und wider spazieren / auch so beliebt (aber nicht lang) ein wenig ruhen.

Register.

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

A.

Bey den Augen-Zuständen / seynd die Speisen wie bey der Hectica.

Bey den Apostern-Zuständen / wie bey der Dörz und Lungensucht.

Bey der Golden Ader / wie bey der Hectica.

Bey der Angina / Halswehe und Haisrigkeit / 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 gutter Suppen ohne Salz getruncken. Item die Speisen / so bey dem Cathära zu finden.

Bey dem Abnehmen/ und Schwindsucht/ die Mandl: Suppen/ fol. 1. n. 1. die Kayser: Gersten fol. 7. n. 41. Pisagi: Suppen/ fol. 8. n. 44. Gersten: Schleim fol. 9. n. 55. Das Pistagi: 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 Sulgen. fol. 196. n. 20. Item fol. 197. n. 21. auß dem Arzney: Buch. Item die Speisen/ bey der Hectica zu finden.

B.

Bey der Brein/ seynd anfänglich neben guten Suppen zu geben/ die Kayser: Gersten. fol. 7. num. 41. Gersten: Schleim/ fol. 9. num. 55. wans etwas besser wird/ Mandl: Knödl fol. 27. n. 145. zupfste Knödl fol. 28. n. 148. Weixel: Knödl/ fol. 28. n. 151. laß die Zimmet auß. Aepffel: Knödl/ fol. 29. n. 153. Schlick: Kräppfel/ fol. 29. n. 155. Das Speisel fol. 39. n. 210. die Würstl/ fol. 40. num. 212. Das Panädl fol. 40. n. 215. Spenad/ fol. 41. n. 218. laß das Gewürg auß. Zucker: Sträusel fol. 47. n. 251. Salbey: Röchel/ fol. 53. n. 283. Gebachene Arbis/ 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 disen drey Speisen das Gewürg auß. Item die Speisen/ so bey den hitzigen Kranckheiten zu finden.

In Brust Zuständen/ wie bey dem Catharz.

Bey Blähung und Geschwulst/ Weixel: Suppen/ fol. 6. num. 35. Weinbeerl: Suppen/ fol. 7. n. 43. Gersten: Schleim/ fol. 9. n. 55. noch einer fol. 10. n. 56. Kräuter: Suppen/ fol. 34. num. 180. Aepffel: Koch fol. 13. n. 71. Das Wein: Koch fol. 14. n. 81. Zwespen: Nuß fol. 15. n. 82. Die Knödl von jungen Hünner: Fleisch/ fol. 27. num. 146. Gedämpfte Hännel fol. 35. n. 188. Die Röchel fol. 51. num. 273. Aepffel: Strauben fol. 53. n. 281. Genueser Marek: Pastetel fol. 63. n. 323.

In Blattern/ 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 abzuhelen: Zwespen: Koch fol. 15. n. 82. Kayser: Gersten fol. 7. n. 41. Zupfste Knödl fol. 28. n. 148.

C.

Bey dem Contracturn wie bey den Gliber: Zuständen.

Bey dem Catharz/ 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. Bier: Suppen fol. 2. n. 5. Kayser: Gersten/ fol. 7. n. 41. das braune Mueß fol. 14. n. 77. Capaun: Mäsel fol. 12.

num. 65. auffgeloffene Faim; Koch. fol. 16. n. 88. Butter; Koch fol. 17. num. 94. Spanisch Aepffel; Koch fol. 17. n. 95. Rosen; Koch. fol. 18. num. 97. Item die Sulzen so im Arzney; Buch fol. 196. zu finden. Die Mandl; Knödl fol. 27. n. 145. Schlick; Kräpffel fol. 29. n. 155. Die Kräutersuppen 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 Gewürz auß. Gefüllte Hünner mit Mandel fol. 43. n. 230. Zucker; Sträubel fol. 47. n. num. 251. Genueser March; Pastetel fol. 63. n. 323. Spenat; Dorten fol. 75. n. 355. Gefüllte Grundel fol. 87. n. 407. Die drey Speisen fol. 91. n. 432. 433. 434. Der Penat; Zucker fol. 99. n. 454. auch was auffer des Gewürz und candirten Zucker gemacht wird.

D.

Bey der Dörz und Lungensucht/ die Mandlsuppen fol. 1. num. 1. Pistagi; Suppen/ fol. 8. n. 44. Gestoffene Hünner; und Capaunersuppen fol. 8. n. 47. laß das Gewürz auß. Item die Speisen so bey dem Catharz/ auch bey der Hectica zu finden/ auch die Sulzen so im Arzney; Buch fol. 160.

Bey dem Dampff/ die Weinbörlsuppen fol. 7. num. 43. Das braune Mueß fol. 14. n. 77. Das Zweipen; Koch fol. 15. num. 82. Das Weinbörl; Koch fol. 16. n. 89. Der Spenat fol. 41. n. 218. Die Gebachene Feigen f. 50. n. 263. Gebachene Zibeben f. 54. n. 287. Item die Speisen so bey dem Catharz.

F.

In Fieber; Zuständen: Die Mandel; Suppen fol. 1. n. 1. Die Pistagi; Suppen f. 8. n. 44. Kayser; Gersten f. 7. n. 41. Der Gerstenschleim f. 9. n. 55. Semmel; Koch f. 13. n. 69. Das Müßlein f. 14. n. 78. Das auffgeloffene Faim; Koch f. 16. n. 88. Lemoni; Koch f. 16. n. 90. Zupffte Knödl f. 28. n. 148. Die Schlick; Kräpffel f. 29. n. 156. Gemachte Maurachen f. 37. n. 197. Knödl f. 41. n. 217. Item die Speisen wie bey der Hectica ohne derselben worzu Milch kombt.

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

In übrigen Feuchtigkeiten des Leibs: Die Weinsuppen fol. 2. n. 6. 7. Das Wein; Koch f. 14. n. 81. Citroni; Koch f. 10. n. 57. Item die Speisen so bey der Wassersucht angezogen werden.

Bey denen Franzosen: Die Kayser; Gersten fol. 7. n. 41. Capaun; Müßl f. 12. n. 65. Das Müßl f. 12. n. 67. Das Lungen; Koch/ fol. 14.

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

Bey der Selbsucht: Wie bey der Gall- und Leber-Zuständen.

Bey der Gall: Die Kayser-Gerstin fol. 7. n. 41. Das Citroni-Koch f. 10. n. 57. Ugras-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 f. 28. n. 151. 152. Die Speiß f. 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-Teig f. 58. n. 309. Speiß von Hechten-Leber f. 91. n. 433. doch muß in allen Obst-Speisen von Zucker gar wenig genommen werden.

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

H.

In hitzigen Kranckheiten: Anfangs gute kräftige Suppen von Capaunen/ oder mit Hirsch-Horn-Sulz vermischt/ die Sulz suche im Arzney-Buch fol. 294. Das Citroni-Koch f. 10. n. 57. Das Ugras-Koch f. 11. n. 63. Das Lemoni-Koch f. 16. n. 90. Das Weixel-Koch f. 18. n. 99. Das Ayer-Kraut f. 29. n. 157. Die Speiß f. 37. n. 202. Die Mandel-Krapffen f. 45. n. 245. Die Kachel f. 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, Dörr oder Abnehmen: Die Sulzen so zu finden im Arzney-Buch fol. 160. 196. 197. Das Gestoffene von Hünnern fol. 8. num. 46. Die Kayser-Gersten f. 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-Muß/ fol. 12. n. 65. Das Mandel-Milch-Koch fol. 13. n. 70. Das Muesß von Athern und Milch fol. 13. n. 72. Das Weinbörl-Koch fol. 16. n. 89. die gesulzte Milch fol. 91. n. 102. 103. Krebs-Sulz fol. 23. num. 125.

gefüllte Artigoccken fol. 39. n. 209. die Speiß / fol. 39. n. 210. n. 211.
 Würstl vor einen Krancken fol. 40. n. 212. Schlick, Kräpffel von Krebs-
 sen fol. 29. n. 156. Mandl, Pastatten / fol. 70. n. 341. Schild, Krot-
 ten fol. 89. n. 419. Die gehackten Schnecken fol. 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. Milchgram, Dorten. fol. 78. n. 365.

K.

Vor die Kindelbertherin: Die ersten acht Tag sollen sie kräftige Hünner-
 oder Capauner, Suppen trincken / die andern acht Tag können sie sich
 gebrauchen des Müßlein fol. 14. num. 78. Hünner, Koch / fol. 15.
 n. 83. Butter, Koch fol. 17. n. 94. zupfte Knödl / fol. 28. n. 148. Die
 übrige Zeit Schlick, Kräpffel von Krebsen / fol. 29. n. 156. Maurachen /
 f. 37. n. 197. Das Wallische Ponädl / f. 40. n. 215. Würstel von
 Bränner, Zwespen f. 41. n. 217. Das Speißel von einem Kalbs, Hirn /
 f. 40. n. 214. Spenat f. 41. n. 218. Hünner mit Mandl gefüllt fol. 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. Ge-
 nueßer March, Pastettel f. 63. n. 323. Item f. 64. n. 324. Alla
 Potrida f. 66. n. 331. Mandel, Pastel f. 70. n. 341. Mandel-
 Dorten f. 74. n. 352. Gefüllte Grundel f. 87. n. 407. Schild, Krot-
 ten / f. 89. n. 419. Gebachene Krebs / f. 90. n. 425. Item die drey
 Speissen / f. 91. n. 432 433. 434.

In Kopff Wehe und Schwindel: Das Ambra, Koch / f. 16. n. 91. An-
 dere Speissen wie bey der Fraß.

L.

Leber, Zustand: Die Kayser, Gersten / f. 7. n. 41. Weinbörl, Sup-
 pen f. 7. n. 43. Das Gestoffene von Hünnern f. 8. n. 47. Der
 Gersten, Schleim f. 9. n. 55. Das Citron, Koch f. 10. n. 57. Agraß,
 Koch f. 11. n. 63. Das Müßl f. 12. n. 67. Lungen, Koch f. 14.
 n. 76. Das Zwespen, Muß f. 15. n. 82. Das Hünner, Koch f. 15.
 n. 83. Das Faimb, Koch f. 16. n. 88. Das Weinbeerl, Koch f. 16.
 n. 89. Das Lemoni, Koch f. 16. n. 90. Das Butter, Koch f. 17.
 n. 94. Die Schlick, Kräpffel f. 29. n. 155. 156. Die Hünnel in Agraß /
 f. 31. n. 166. Gefüllter Kehl f. 39. n. 207. Die gefüllten Artigoccken /
 f. 39. n. 208. 209. Die Speissen f. 39. n. 210. 211. 212. 213. 214.
 215. 217. 218. Hünner mit Mandl gefüllt f. 43. n. 230. 231. Die Kü-
 chel f. 58. n. 273. Aepffel, Strauben f. 53. n. 211. Milchraum, Krapf-
 sen f. 54. n. 284. Genuesser March, Pastettel / f. 63. n. 323. 324.
 auff.

auffgesetzte Pastetl ohne Saig / f. 71. n. 345. Krebs Pastetl 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 vil zu zuckern.

Lend. Rücken. Wehe/ und Tieren Zustand / suche die Speisen wie bey
dem Sand und Stein.

M.

Magen Zustand/ wie bey den Fieber Zuständen.

Melancholey und Hypochondria: Weinbörl. Suppen/ f. 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 f. 14.
n. 81. Das Koch f. 15. n. 86. Kälberne Würstl f. 26. n. 140.
Knödl f. 27. n. 146. n. 217. Hechten. Knödl f. 29. n. 154. Geba-
chene Hünnel und Tauben f. 31. n. 164. n. 165. Gedämpfte Hün-
nel f. 35. n. 188. Hänner mit Mandl gefüllt f. 43. n. 230. n. 231. Ge-
füllte Lerchen f. 42. n. 224. Gebrattene Reb. Hünnel/ f. 42. n. 226. Ge-
brattene Capaun f. 43. n. 232. Passhan f. 45. n. 242: Die Kuchel f. 51.
n. 273. Hünnel in March. Pastetten f. 64. n. 324. n. 325. Kleine spa-
nische Pastetl f. 65. n. 328. Italianische Tauben. Pastetten f. 65. n. 330.
Hechten in Lemoni f. 79. n. 371. Ruthen f. 84. n. 392. Gefüllte Grundl
f. 87. n. 407. Pomerantschen. Schallen f. 112. n. 499. Item alle ge-
ringe Speisen mit Capri zugericht. Unter den Weinen seynd die taug-
lichsten / Rhein. und Mosler. Wein/ in Ermanglung deren / wohl abgeles-
gene 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 Tieren Zuständen: Wie bey Sand und Stein.

P.

In Pestilenz: Seynd die Speisen / wie in hitzigen Kranckheiten angemers-
cket worden.

In Podagra, wie in Ulider Zuständen.

R.

In der rothen Ruhr: Das Pistazi. Koch / f. 10. n. 58. Das Mandl
Koch f. 11. n. 62. Das auffgangene Ritten. Koch fol. 12. num. 64.
Das Semmel. Koch f. 13. n. 69. Rosen. Koch f. 18. n. 97. Das
Mandel. Reiß f. 15. n. 85. Das Zimmet. Koch f. 16. n. 92.
n. 93. Das Düendel. Koch f. 18. n. 98. Das falsche Mandlkoch /
f. 18. n. 101. Die Reiß. Milch f. 20. n. 107. Die Reiß. Knödl / f. 27.

Register.

n. 144. die Speiß f. 35. n. 187. Krapffen von Ritten f. 51. n. 272. Rit-
ten-Strauben fol. 52. n. 278. Mandl-Dorten fol. 74. n. 352. Zimmet-
Dorten fol. 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 fol. 16. n. 90. Erdbör-Koch fol. 13. n. 73. Weixel-Knödl
fol. 28. n. 151. n. 152. Aepffel-Knödl fol. 29. n. 153. Schlick-Kräpff-
sel fol. 29. n. 155. Die Suppen fol. 34. n. 179. n. 180. Würffel
fol. 40. n. 212. Das Röchel fol. 40. n. 216. Die Knödel fol. 41. n. 217.
Hünnel mit Mandel gefüllt fol. 43. n. 230. Cronabeth-Vögel fol. 43.
n. 234. Aepffel-Strauben fol. 53. n. 281. Gebachene Zibeben fol. 54.
n. 287. Petersil fol. 54. n. 288. Gebachene Rosen fol. 57. n. 302. Hünn-
nel in March-Pastetten fol. 64. n. 324. Kräuter-Dorten fol. 78. n. 366.
die drey Speissen fol. 91. n. 432. 433. 434.

Schiatica, wie in Glider-Zuständen.

Schlag/ oder Gewalt Gottes: Pistazi-Suppen fol. 8. n. 44. Das
Ambra-Koch fol. 16. n. 91. Das Rosen-Koch fol. 18. n. 97. die Speiß
fol. 33. n. 176.

Schwindsucht: Wie bey der Hectica.

Seitenstechen: Wie bey der hitzigen Kranckheit und Catharz.

W.

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

Register.

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

Von allerhand Suppen.

Mandel-Suppen/ fol. 1. Schmalz-Sup-
pen von Maurachen ibid. Suppen mit
kleinen Vögelein/ ibid. Jäger-Suppen/
ibid. Vier-Suppen/ fol. 2. Wein-Sup-
pen/ ibid. ein andere mit Rahm/ ibid.
Süppel über gebrattnene Hünner/ gesotz-
tene Fisch/ über Gebrattnenes. Item über
gebrattnene Capaun/ und Reb-Hünner/
ibid. Mandel-Geschärb über Reh-Schle-

gel/ fol. 3. Süppel über Capaun/ und
Reh/ Schlegel/ ibid. Süppel über ein
Zang/ ibid. Rosmarin-Süppel/ ibid.
Nägels-Süppel/ ibid. Königs-Suppen/
ibid. Suppen über Hechten/ Eschling/
und Fehren/ fol. 4. mehr ein andere über
Hechten/ Ritten/ und Scheiden/ ibid.
Calcutische Suppen/ ibid. Schwarze
Brüh über ein Krapffen/ ibid. Polni-
sche Suppen/ ibid. Hechten-Suppen/
fol.

fol. 5. Krebs-Suppen / ibid. Süssel von Kalbs-Lungen / ibid. Brüh über ein gepaßten Scheß-Schlegel / ibid. Citronen-Brüh über Reb- und Haselhüner / ibid. Citroni-Suppen auff Gebratenes / fol. 6. Weiße Lemoni-Brüh über Hünere oder Fleisch / ibid. Arbes-Suppen / ibid. Brüh über ein Haafen / ibid. mehr über Mägelein und Leberlein / ibid. Weiße Brüh über Hünere oder Kapauer / ibid. Grüne Brüh über die Hünere / ibid. Weixel-Suppen / Käß-Suppen / ibid. Ein andere / fol. 7. Haber-Suppen / Müscherl-Suppen / noch ein andere / ibid. Kayser-Bersten / ibid. Suppen über Ochsen-Augen / ibid. Weinbeerl-Suppen / ibid. Pistazi-Suppen / fol. 8. Suppen und Gestoffenes von Fischen / ibid. Gestoffenes von gestoffenen Hünere / ibid. Gestoffene Hünere oder Kapauer-Suppen / ibid. Schwarzen Pfeffer über ein Schweinen-Wildbrät / ibid. gelben Pfeffer / ibid. Sardellen-Suppen auff Gebratenes / fol. 9. Köhlsuppen mit weißen Ruben / ibid. Blaue Köhlsuppen / ibid. Fasten-Suppen / ibid. Ruben-Suppen / ibid. Gersten-Schleim / ibid. ein anderer für die Kranken / fol. 10. Zeller-Suppen über ein gestoffenen Kapauer / fol. 34. Kräuter-Suppen / ibid.

Von allerley Koch und Mueß.

Citroni-Koch / fol. 10. Pistazi-Koch / ibid. Krebs-Koch / fol. 11. Schmalz-Koch / ibid. Krebsblat / ibid. Mandel-Koch / ibid. Agres-Koch / ibid. Aufggangene Ritten-Koch / fol. 12. Kapaun-Müßl / ibid. Schüssel-Koch von Mandel / ibid. Ein Müßl von Hünere Leber / ibid. May-Muß / ibid. Semmel-Koch / fol. 13. Mandel-Milch-Koch / ibid. Aepffel-Koch / ibid. Kalt Muß von Ayrn und Milch / ibid. Erdbeer-Muß / ibid. Fisch-Muß / fol. 14. Grieß-Muß / ibid. Lungen-Koch / ibid. Braunes Muß von Feggen / ibid. Müßlein für Krancke / ibid. Reiß-Koch / ibid. Stranden-Muß / ibid. Wein-Muß / ibid. Zwespen-Muß / fol. 15. Hünere

Koch / ibid. Stock oder Wasser-Koch / ibid. Mandel-Reiß-Koch / ibid. Koch von Reb-Hünere / Mägel und Leberln / ibid. Das kalte auffgeloffene Rinds-Koch / ibid. Aufggeloffens Fahn-Koch / fol. 16. Weinbeerl-Koch / ibid. Lemoni-Koch / ibid. Ein anders mit Ambra / 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. Weixel-Koch / ibid. Dotter-Muß / 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 Rates genant / ibid. Ein andere / ibid. gebachene Milch / ibid. Gesulzte Mandel-Milch / auff allerhand Farben / fol. 21. Tzel von Mandeln / ibid.

Vor allerhand Sultzen.

Hechten Sultz / fol. 21. Holler-Sultzen / ibid. Lebfuchen-Sultzen / ibid. Sultz Muß / fol. 22. Ruß-Sultz / ibid. Sultz über Fisch / ibid. Weixel-Sultz / ibid. Kummel-Sultz über ein Hechten / ibid. Mandel-Sultz / fol. 23. Zimmet-Sultz / ibid. Rothe Korn-Blumen Sultz über Forellen / oder andere edle Fisch / ibid. Sultz auff Karpffen / ibid. Krebs-Sultz / ibid. Rechte Kummel-Sultz / ibid.

Von allerhand Würstel / Knödel / Strudel / 2c.

Kälberne Würstel / fol. 24. Würstel von Kapaun und Hünere Lebern / ibid. Hirschen-Würstel / ibid. Aepffel-Pfängl / fol. 25. Mandel-Käß / ibid. Ayr-Käß / ibid. Ein anderer / ibid. Knöpflein von Fischen / ibid. Mandel-Knödel / fol. 26. Semmel-Speck-Knödel / ibid. Gefülte Weixel-Semmel / ibid. Würst in der Fasten / ibid. Kälberne Würstel / ibid. Schweinerne Knödel / fol. 27. Frittada / ibid. Ayr-Pfängl / ibid. Reiß- und Mandel Knödel

Knöbel / ibid. Knöbel von Jungen oder
Hüner-Fleisch / ibid. Aufgangene Sem-
mel / ibid. Zupfste Knöbel / fol. 28. auff-
geloffene Gerben-Mudel / ibid. Milchram
Strudel / ibid. Weizel: Knöbel / ibid.
Weizel-Würstel. ibid. Aepffel: Knöbel /
fol. 29. Hechten: Knöbel / ibid. Schlick:
Kräpfel / noch andere von Krebsen / ibid.
Ayr: Kraut / ibid. Grietz: Schöberl / fol.
30. Speck: Kocken / ibid. Pfann: Kuch /
ibid. Ein anderer mit Speck / noch ein
anderer mit Schuncken und Häring /
ibid.

**Von allerhand warmen
Speisen.**

Die jungen Schaaf: Mägerl zu kochen / fol.
30. Bachene Hüner und Lauben / fol. 31
Ein andere Manier / ibid. Hünel oder
junges Fleisch in Algras: Beer / 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 zu zureichten /
ibid. Kindfleisch auff Englisch / ibid.
Spanische Ohlie / ibid. Kindfleisch mit
grünen Kräutern / fol. 33. Fricassirte
Hünel / ibid. Zerlegte Kapanner Speiß /
ibid. Ein andere / ibid. Gefüllte Lämmern-
Brätl / fol. 34. Piccadi von Indiani-
schen Hünel / ibid. Bisque von jungen
Hünel / ibid. Spänfan Wurst / ibid. Ge-
brattene Kälber: Brätl in Sardellen:
Suppen / fol. 35 Gefüllte Biern / ibid.
Gefülltes Kraut / ibid. Gel: e Kuben von
Kitten / 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. Kälber-
ne Leber braten / ibid. Maurachen / f. 37.
Hüner Rabiol / Ein anderer / ibid. Vö-
gel in Zwiffel / ibid. Wildbrät gut ma-
chen / ibid. Speiß von weichen Hirsch:
Geweich / ibid. Heun oder Kapau zu
machen / die keine Bein haben / fol. 38.
Gefüllte Aepffel / ibid. Hirschen Ziemer /
ibid. Schweins: Kopf / ibid. Gefülter

Köhl / fol. 39. Gefüllte Artischocken / ibid.
ein andere mit Krebsen gefüllt / ibid.
Brüßl für einen Krancken / ibid. Ein an-
dere Manier / ibid. Würstl für einen
Krancken / fol. 40. Ein anders / ibid.
Kalbs: Hirn für ein Krancken / ibid. Ein
Welsch: Panäbl / ibid. Köchel für Kran-
cke / die Sand und Stein haben / ibid.
Knödel und Würstl von durren Deuts-
ner: Zwessen / fol. 41. Spenad auff Ri-
berländisch / ibid. Cronabet: Vögel 2 la
Candale / ibid. Most: Brätl / ibid.

Allerhand Gebrättene.

Gefüllten Kapau / fol. 42. Auerhan / ibid.
Hünel braten / daß es schmeckt wie Reb-
hun / ibid. Gefüllte Lerchen / ib. Gänß:
Schlegel / ibid. Rebhüner / ibid. Spän-
fan zubraten / fol. 43. Vögeln zu richten /
ibid. Vögeln im Saft braten / ibid. Hün-
ner mit Mandeln / andere mit Krebsen
und Mandeln gefüllt / ibid. Kapau mit
frischen Lemoni / wie auch mit Austern
oder Sardallen gefüllt / ibid. Cronabet:
Vögel zufüllen / ibid. Auf einen Kapau
ein Fasshan machen / fol. 44. Schnepffen
Indian zubraten / daß er maro und weiß
sey / ibid. Reb: Haselhüner / Fasshanen
zubraten / ibid. Lämmern: Haasen braten
ibid. Gebratener Rech: Schlegl / ibid.
Indianische Hünel zubraten / fol. 45. ge-
bratner Fasshan / ibid. Seuffada zu ma-
chen auff Welsch / ib d. Mandel: Kren
über Gänß und Lungen braten / ibid.

Allerhand Backwerk.

Mandel: Krapffen / fol. 45. Andere im
Schmaltz gebachen / ibid. Taig zu bache-
nen Aepffel: Weizel / re. fol. 46. Brand:
Küchel / ibid. Spritz: Krapffen / ibid.
Andere von Mandel / fol. 47. Zucker:
Sträubl / ibid. Die Wassen: Krapffen
mit Mandel / ibid. Saft: Kuchen / ibid.
Nant: Krapffen / fol. 48. Drey Pfannen:
Krapffen / ibid. Ein Essen so man den
faulen Hanfen nennt / ibid. blättere: Go-
latschen / ibid. Die Böhmischen / fol. 49.
Pugatschen Brod von Kockholth / ibid.
Ayr: Küchel / f. 50. Ayr: Drehen / ibid. Bi-
ren: Krapffen / ibid. Fengen bach: n / ibid.
Gebab

Gebachene Brühl/ Semmel/ ibid. Gerben/ Krapffen / ibid. Aufgeloffene Haasenz/ Debel / fol. 51. Noch andere / ibid. Hirsch/ Hörner / Hirsch/ Brein zu bachen / ibid. Krapffen von Mandel bachen / ibid. Taig / ibid. Küchel für Kranz / ibid. Mandel zu bachen / fol. 52. Reizen/ Würmen / Salbey / Strauben zu bachen / ibid. Ritten/ Strauben zu machen / ibid. Wasser/ Strauben / fol. 53. Gerben/ Strauben / Apffel/ Strauben / ibid. Süß/ Brod zu machen / ibid. Salben/ Küchel die nit schmaltzig seyn / ibid. Milchram Krapffen / fol. 54. Spanisch/ Brod / ibid. ein anders mit Mandel / ibid. Zibeben zubachen / ibid. Gebachener Pestertsil / Brühl / Krapffen von Gerben/ Taig / ibid. Spiß/ Krapffen / fol. 55. Ein anderer / ibid. Wepsen/ Nest / ibid. Kugel/ Hopff / fol. 56. Gebachene Arbes / ibid. Oblat mit Mandeln zufüllen / ibid. Ritten / Holler bachen / ibid. Pafesen von Hirschen/ March / ibid. Guldene Schnitzten // fol. 57. Schnee/ Ballen / ibid. Ein gute Speiß von bachenen Brethen / ibid. Gebachene Rosen / ibid. Holleshippen zu machen / ibid. Bauern/ Küchel / ibid.

Von allerhand Pasteten und Dorten.

Von groben Taig / fol. 57. weissen Taig zu grossen Pasteten / fol. 58. Würben/ Taig / ibid. Würben/ Taig zu überschlagenen Pasteten/ Wandel / ic. 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 benimbi / ibid. Zucker/ Taig / ibid. Wie man das Gewürz zu den Pasteten zuriicht / süß/ Gewürz / ibid. Gesalzen Gewürz / fol. 61. Denen Pasteten ein Farb zu geben / ibid. Zucker/ Eyß zu machen / ibid. Bericht von der Bacherey / ibid. Hammen auff Französisch einzuschlagen / ibid. Auff ein andere Art / fol. 62. Noch ein andere Manier / fol. 63. Genuer March/ Pastetl / ibid. Hünel in March/ Pasteten / fol. 64. Cardinals/ Pasteten / ibid. Englische Pa-

steten / ibid. Brabandische Pasteten / fol. 65. Spanische / Prinzesse / Italianische Lauben Pasteten / ibid. Alla Potrida- Pasteten / fol. 66. Noch ein andere / ibid. Kälberne Bögerl zumachen / fol. 67. Desterreichische Lauben Pasteten / ibid. Kleine Pastetl / ibid. Lungenbraten Pasteten / fol. 68. Das Pfefferl zu diser Pasteten / ibid. Fleisch/ Pastetl / fol. 69. Ein andere / ibid. Ungarisch Pastetl / ibid. Mandel Pastetl / fol. 70. Aufgesetztes Pastetl mit weissem Süppel / ibid. Gebackte Del/ Pastetl / ibid. Dännische Stockfisch Pasteten / ibid. Aufgesetzte Pastetl ohne Taig / fol. 71. Desterreichische Hechten Pasteten / ibid. Hausen/ Pasteten / fol. 72. Karpffen/ Pasteten / daß man die Gräten auch essen kan / ibid. Pastetl mit Hechten/ Kraut / ibid. Fisch/ und Krebs/ Pastetl / fol. 73.

Von allerhand Dorten.

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

Allerhand Speisen von Fischen.

Hechten auff unterschiedliche Manier zu zuriichten / fol. 79. 80. 81. 82. Karpffen in einer Suppen / ibid. Karpffen in gelber / oder schwarzen Brüh / fol. 83. Karpffen zu zuriichten / ibid. Karpffen zu sieden in Zwiffeln/ Del / ibid. Al zu bachen / wie auch zu braten / ibid. Nuten einzumachen / f. 84. Huchen oder Schais den zubraten / ibid. Schaiden zu zuriichten / ibid. Schaiden/ Schweiff zubraten / ibid. Säbbling heiß abfieden / ibid. Ferschen blau abfieden in die Sulzen / fol. 85. Ferchen in Del kochen / ibid. Geselchte Ferchen / ibid. Neunaugen kochen / und bachen / ibid. Schleim abfieden / fol. 86. Frischen Hausen zubraten / abzusieden /

und auch in einer Suppen / ibid. Hausen-Knopff / ibid. Gefülte Grundel / fol. 87. Frischer Lay in Pohlischer Suppen / Marinirter / geraucherten / ibid. gefelchte Fisch zu kochen / ibid. Eingemachten Biber wie auch Biber-Schweiff zu kochen / ibid. Fisch zubraten / fol. 88. Lazperdon auff Niderländisch zu kochen / ibid. brätten / gefüllten / gebachner Stockfisch / ibid. Schildfrotten / blätlete Blatzeifel / Blatzeifel auff Niderländerisch zu kochen / fol. 89. Gespickte Schnecken / Schnecken in Sardellen Suppen / ibid. Gehackte Schnecken / fol. 90. Krebs bachten / ibid. Krebs-Eitel / Krebs-Ostrien / Gefüllte Krebs / Krebs in Butter Suppen / ibid. Krebs-Schmalz-Roch / fol. 91. Speiß von Karpffen-Zungen / ibid. wie auch von Hechten-Leber und Karpffen-Blater / ibid. Fleck von Fisch-Magen / Gebrattene Auster / ibid. Fisch-Dhli / f. 92. Meer-Spinnerin / fol. 93. Hausen auch andere Fisch zu mariniren / auch auff ein andere Manier / ibid.

Von allerley Sachen.

Vogel einzupaitzen / fol. 93. Schweizer Käß / fol. 94. Luy zu disen Käß / ibid. Gefelchten-Kastrau. Schlegl / fol. 95. Hammen zusehen / ibid. Verauchte Würst / ibid. Zerelat Würst / fol. 96. Westphalische Schuncken / ibid. Dachsen-Zungen und Gänß einzupaitzen / fol. 97.

Von candirten und eingemachten Sachen.

Zucker / und Hönig läutern / f. 97. Frücht in Most einmachen / fol. 98. Allerley Sachen candiren / ibid. Confect weiß und krauß überziehen / fol. 99. Zucker Pinat / ibid. Kräutl und Blümelwerck überziehen / ibid. Aufggeworfene Zuckerwerck / ibid. Durchsichtige Eyß / fol. 101. Muscadin Lebzelt / auch noch andere biß fol. 104. zusehen. Magen / blaue Weigl-Strizgel / ibid. Koppß-Strizgel / fol. 105. Mer-mori / Gedult / Kayserin Lemoni-Zeltl /

ibid. Weissen Ritten-Safft / ibid. rothen Ritten-Safft / fol. 106. rotthe Ritten einzumachen / ibid. Spanisch-Latwergen / ibid. rotthe Latwergen / fol. 107. Ritten Salzsen / ibid. truckene Ritten-Spalten einzumachen / ibid. durchsichtige Rittenwerck / f. 108. Citroni-Spalten einmachen / ibid. Citroni-Kraut / blätleten Citroni / geschabene Citroni / fol. 109. gehächelte Citroni / fol. 110. Pomeranzen-Blüh / Hezepetschen / grüne Aares und Zwespen einmachen / ibid. Weizel / Ribesl / und allerley Sachen in Zucker einmachen / fol. 111. Zwespen auff Confect-Schalen / ibid. Muscatnuß / Alland-Wurgen einzumachen / ibid. Imber / Welsche Nuß / Pomeranzen oder Lemoni-Schäl / einzumachen / Himbeer-Marschäl / fol. 112. Durchsichtige Rosen / Weinschär-ling Marschäl / Galanteria-Kräpffel von Zucker zu machen / fol. 113. Hobelschaiten / Böhmische Vaseel / Aufggeloffene Escholada / Springler zu machen / fol. 114. Bauern-Krapffen / ibid. Mußquetier-Brod / fol. 115. Geröstete Mandel / ibid. Grün-Bägl / oder Lebzelt-Laub / von Pistagi-Taig gemacht / ibid. Bägl zumachen / ibid. Marillens-Bägl / fol. 116. Eingemachte Weizel zu den Gebrattenen / ibid. Das Genuessische in die Mödel von Zwespen / ibid. Gemeine Piscoten / ibid. Schnee Piscoten von Zucker / fol. 117. Pistagi-Piscoten / ibid. Gemeine Marzapan / ibid. Pistagen-Marzapan / ibid. Haselnuß Marzapan / ibid. Türkisch Papier / fol. 118. Die Lemon-nadi / ibid. Erdbeer-Wasser zum trincken / ibid. Das Gefrorene von Pistagi / ibid. Weizel-Safft zum Weiz abgießen / ibid. Weizel-Wasser zu machen / ibid. Ribesl und Weinschär-ling / Safft zubereiten / fol. 119. Weizel oder Ribesl-Safft zum abgießen / ibid. Zucker-Butter / ibid. Krebs-Butter zu machen / ibid. Wie man sich im Essen und Trincken verhalten soll / ibid.



