

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. Eyhr und guten Milchram / rührs durecheinander ab / bachs / gibs 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. Eyrdotter / und ein ganzes Ey / rührs auch darein / mach mit Mehleinen Zaig an / wie zu Nocken gehörrig / saltz und schneids in ein siedend und gesalzenes Wasser / wanns überbrennt / leg 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 Eyren 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 aufgetrucknet 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 schütt 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.

**W**ann 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.

**A**uß gang keine Hünlein 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. Hünlein oder junges Fleisch in Agres Beer zu kochen.

**W**ann das Hünlein sauber gepußt / und zerglidert ist / soll mans mit heißem Wasser überbrennen / und in ein Reindl legen/ ein Semmelschnitten fein gewürfelt schneiden / und ein wenig in Schmalz rösten / Muscatblühe / zerstoßenen Pfeffer/ und ein gute Hand voll Agresbeerl / oder ungezeitige Weinbeer darzu thun / ein gute Rindsuppen daran gießen / 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.

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

## 168. Ein gutes Essen von Lebern.

**M**an 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 gießen / unten und oben Blut geben / so lauffts auff / und wird gar schön rogl/ man muß im Reindl auff den Tisch geben. Man machts auch also von einen Kälbernen Nieren.

## 169. Ein gute Carabanda zu machen.

**M**an soll ein hinderes Biagl 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.

**M**an soll ein hübsches Strüzel Lämmernes Fleisch nehmen / dasselbe auff dem Roß abbräunen / zuvor mit Salz besprennen / darnach in ein Häserl thun / und darzu vier Aepffelspätl von einem saurlechten Aepffel / 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.

**M**an soll ein Löffel voll Essig / und ein halben Löffel voll Brandwein dem Hünlein also lebendig in Hals gießen / auffhencken / und also verzaplen / und über Nacht hencken lassen / darnach 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.

**N**imb 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.

**N**imb 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



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.

**S**eh 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.

**N**imb 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.

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

177. Ein andere.

**N**imb 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 Blätt 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 / Epenad / 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 darauß 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 darauß / 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 Bretlen von Schindel / sied es / und gib es kalt in Schnitten / kanst auch ganze Pistagi darunter nehmen.



## 184. Gebratene Kälber-Brüßl in Sardellen-Suppen.

**N**imb die Brüßl/ säuber sie auß/ sied sie in Wasser/ spicke sie mit klein geschnittenen Speck/ steck sie an ein hölkern 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.

**N**imb 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.

**S**chneid 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.

**N**imb 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.

**N**imb 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.

**N**imb 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.

**S**etze 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.

**N**uze 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 zwen 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.

**S**etze 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.

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

## 194. Gefüllte Leber.

**N**imb ein Kalbs-Leber / hackts / nimb abgezogene Mandel / schneids länglicht / nimb Rosinen und Weinbeerl / thus daran / thue frischen Butter darein / gieß ein Ram 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.

**N**imb 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.

**N**imb 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 Tisck.

## 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 Haasens 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.

**S**ich 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 herz ablösen/ 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/ nehs subtil zu/ hernach thus in ein raumiges Häfen/ damit es nicht anbrenne/ gieße gute Rindsuppen daran/ wanns gefotten/ legß auff gebähre Semmelschnitten/ gib die Suppen ein wenig/ und schütts daran.

204. Gefüllte Aepffel.

**N**imb Aepffel/ so nicht gar zu groß/ auch nicht sehr sauer seyn/ schneid ein Blätl oben herab/ hol den Aepffel auß/ doch daß ein 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/ gibbs/ und richts über die Aepffel/ also kanst auch die Biern machen.

205. Hirschen Ziemer zu kochen.

**N**imb den Ziemer also ganz im Wasser gefotterer/ saltz ihn wol/ so er gefotten ist/ leg ihn auff ein Rost/ laß ihn wol abtrückern/ sträh darauff Finber/ Muscatblühe/ und Saltz/ mach ein süße Bräh an den Ziemer/ thue in ein Schüssel/ Wein/ Zimmet/ Lebzelten/ Zucker und Muscatblühe/ laß ein wenig sieden/ und gibß warm.

206. Schweins-Kopff.

**P**üg 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.

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

## 208. Gefülte Artischocken.

**N**imb 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.

**N**imb 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.

**N**imb ein paar Kälberne Brüßl / überbrenn sie schön weiß / nimbe das Aldrige weg / schneid sie blätlet in ein Reiml oder Schüssel / ströh weisse Semmel Brüßl 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.

**N**imb ein paar Brüßl und ein Eiterl von einem Kühe-Kälbl-überbrenns mit einander / puzs beede sauber / schneide von Eiterl das Zäh weg / laß das Eiterl kalt werden in frischen Wasser / daß du es schneiden kanst / als wie ein Speck zum spicken / also spick das Brüßl darmit / hernach brats an ein 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 herauß / 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 Niderländisch 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 herauß / besträhe sie wol mit Mehl / rösts in Butter / gibts warm besträter 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 einstiedet / denselben behalten / und das Jahr durch zu solchen Bräteln brauchen.



## Von allerhand Gebratennes

221. Ein gefüllten Kapaun zu braten.

**M**an 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.

**N**imm 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.

**N**imm 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.

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

225. Gämbs-Schlegel braten.

**N**imm 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.

**B**rat 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 giesen / so riecht es schön darnach / thue Trisanet daran / laß mit einander sieden / gieß über das gebraten Hun.