

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 / Rumm / 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 Zaigl 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 / abrödden / und das Abgeröddete 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. Ayrdotter 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. Ayr/ 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 übertrüekern 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 Ayr 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 Ayr 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 vogl.

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. Spritz-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 Spritz-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-Ruchen 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 stärs 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 Seidl obern süßen Kam von dem aller besten / in ein Pfann / und also siedig darein kochen gar ein schön nes 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 Kühwarmer 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 langlechte Strüßel darauff 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 vest 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-Rucken 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 Seidl / 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 ziennehes 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 / zweysach 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 Roekholth.

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 Sals / 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 Blätl geschnitten / so dünn als mans haben will.

260. Ayr-Züchel 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-Brezgen 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 / tunkte 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-Oehrl.

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-Oehrl / 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-Oehrllein / 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-Rädel / 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 wilst/ 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 / 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 bekomt.

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 wißt/ 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/ schmiers 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 auff/ 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 Ahr 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 Ahr und 2. Dotter / ein Löffel voll Rosen-Wasser / diß alles bey einer Viertelfund gerührt / Item ein Viertelung 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. Ahr / schlags unter die Mandel/ rührs wol ab / hernach thue den Zucker darunter / und rührs ein gute weil / dann 3. Viertelung 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 darauf / 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 herauf/ 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 Viertelung Butter oder Schmalz / 5. Ahr von dreyen die Klar hinweg gethan / rührs in die Milch / das Schmalz oder Butter muß 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 dann nimb 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. Spieß-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 Schnitten.

Schneid Schnitten von einer Semmel / schütt warme Milch darüber / schlag so viel Uyr als vonnöthen / wol ab / walg die Schnitten darinnen oft umb / und bachs im Schmalz / richts auff ein Schüssel / schütt Wein daran / thue auch Zucker / Weinbeerl und Zimmet darein / und laß einen Sud thun / oder gibs 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 Uyr darein / spritels wol ab / schütt 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 / laßs ansauffen / hernach nimbt mans / laßs 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.

Man 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 gibs.

303. Zollehippen zu machen.

Nimb Uyrklar / so viel du machen wilt / klopps 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 Uyr / 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 Uyr 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 wegschicken will / als Schuncken oder Hammen / Wildpret / und sonst von allerley grob Fleisch /