

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/ gesot-
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 Scheßs-Schlegel / *ibid.* Ci-
 tronenz-Brüh über Reb- und Haselhü-
 ner / *ibid.* Citroni-Suppen auff Gebrat-
 tenes / fol. 6. Weiße Lemoni-Brüh über
 Hünner oder Fleisch / *ibid.* Arbes-Sup-
 pen / *ibid.* Brüh über ein Haafen / *ibid.*
 mehr über Mägelein und Leberlein / *ibid.*
 Weiße Brüh über Hünner oder Kapau-
 ner / *ibid.* Grüne Brüh über die Hünner /
ibid. Weixel-Suppen / Käß-Suppen /
ibid. Ein andere / fol. 7. Haber-Sup-
 pen / Müschel-Suppen / noch ein ande-
 re / *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 Hünner /
ibid. Gestoffene Hünner oder Kapau-
 ner-Suppen / *ibid.* Schwarzen Pfeffer über
 ein Schweinen-Wildbrät / *ibid.* gelben
 Pfeffer / *ibid.* Sardellen-Suppen auff
 Gebrattenes / fol. 9. Köhlsuppen mit
 weißen Ruben / *ibid.* Blaue Köhlsup-
 pen / *ibid.* Fasten-Suppen / *ibid.* Ru-
 ben-Suppen / *ibid.* Gersten-Schleim /
ibid. ein anderer für die Kranken / fol.
 10. Zeller-Suppen über ein gestoffenen
 Kapauner / 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. Kapau-Müßl /
ibid. Schüssel-Koch von Mandel / *ibid.*
 Ein Müßl von Hünner Leber / *ibid.* May-
 Mueß / *ibid.* Semmel-Koch / fol. 13.
 Mandel-Milch-Koch / *ibid.* Aepffel-Koch
ibid. Kalt Mueß von Ayrn und Milch /
ibid. Erdbeer-Mueß / *ibid.* Fisch-Mueß /
 fol. 14. Gries-Mueß / *ibid.* Lungen-Koch /
ibid. Braunes Mueß von Feggen / *ibid.*
 Müßlein für Krancke / *ibid.* Reiß-Koch /
ibid. Stranden-Mueß / *ibid.* Wein-Mueß /
ibid. Zwespen-Mueß / fol. 15. Hünner

Koch / *ibid.* Stock oder Wasser-Koch /
ibid. Mandel-Reiß-Koch / *ibid.* Koch
 von Reb-Hünner / Mägel und 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.* Semmels
 Koch mit einem Eingerührten / *ibid.* Ein
 kräftiges Rosen-Koch / fol. 18. Diendels
 Koch / *ibid.* Weixel-Koch / *ibid.* Dotter-
 Mueß / *ibid.* falsche Mandel-Koch / *ibid.*

Allerhand Milch.

Gesulzte Milch / fol. 19. Ein andere / *ibid.*
 Spantische 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 ab-
 lerhand Farben / fol. 21. Tzel von Manz-
 deln / *ibid.*

Vor allerhand Sultzen.

Hechten Sultz / fol. 21. Holler-Sultzen /
ibid. Lebfuchen-Sultzen / *ibid.* Sultz
 Mueß / fol. 22. Ruz-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 / Knö-
 del / Strudel / 2c.**

Kälberne Würstel / fol. 24. Würstel von
 Kapau und Hünner Lebern / *ibid.* Hir-
 schen-Würstel / *ibid.* Aepffel-Pfängl / fol.
 25. Mandel-Käß / *ibid.* Ayr-Käß / *ibid.*
 Ein anderer / *ibid.* Knöpflein von Fi-
 schen / *ibid.* Mandel-Knödel / fol. 26.
 Semmel-Speck-Knödel / *ibid.* Gefülte
 Weixel-Semmel / *ibid.* Würst in der Fas-
 ten / *ibid.* Kälberne Würst / *ibid.* Schweis-
 nerne Knödel / fol. 27. Frittada, *ibid.*
 Ayr-Pfängl / *ibid.* Reiß- und Mandel

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 zurechten /
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. Gefüllter

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 zuricht / 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 zurichten / fol. 79. 80. 81. 82. Karpffen in einer Suppen / ibid. Karpffen in gelber / oder schwarzen Brüh / fol. 83. Karpffen zu zurichten / ibid. Karpffen zu sieden in Zwiffeln/ Del / ibid. Al zu bachen / wie auch zu braten / ibid. Nuten einzumachen / f. 84. Huchen oder Schais den zubraten / ibid. Schaiden zu zurichten / ibid. Schaiden/ Schweiß 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-Eiterl / 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-Ohli / 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. rothe Ritten einzumachen / ibid. Spanisch-Latwergen / ibid. rothe 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-Teig 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.

