Wiener Stadt-Bibliothek.
33618 Ja

J. N. 18845

1696

Koch Puech

Ein Vortrefflich Vnd Gerechtes
Koch Puech, Warinen bey 350 Nähre
Vnd Kostbahre Speisen begreiffen
Nemblichen Von aller Hand Pastetten
Vnd dortten Gebachenen Sulzen
Ittem Vnder schüdliche guete Suppen
auch Von Fischen Vnd dergleichen andere
Wahrmen Speisen mehr zu Kochen
Vnd zue zurichten

Beschriben Anno Dñi
1696

J. N. 205

WIENER-STADTBIBLIOTHEK

A 1

Den Groben Pastetten Taig zu Machen

Erstlichen nimb Sembel oder Mundt mehl leg daß schmalz darein hernach nimb ein siedendes wasser nach dem die Pastetten guet od groß sein muess also mache den taig fest an und wol starckh gearbeitet so kan man in disen taig ein schlagen was man will als frisches und geflügltes fleisch auch von Kalbfleisch

A 2

Den Marben Taig zu machen

Nimb Mundt mehl und butter darein, aber nicht zu wenig, damit der taig kan guet werden nimb 3 od 4 Ayer dotter, auch ein ganzes Ay und ein wenig wein od kaltes wasser mach den taig zusamen aber zäch Im nicht vil ab walg Im wie ein andern butter taig. 4 od 5 mahl, man kan disen taig auch zu einen über schlagenen Pastetten, od Tortten, oder Mandel nemben, zu der Tortten muess man

aber

aber ein wenig mehr butter nemben in
den Taig und wan der Taig schon vorher
an der stoll gewalget ist so walge
den budter darein, er thuet sich blädtlen
wie der budter Taig, in disem aber kan
man nichts frisches Ein schlagen, alß was
über Brennt wird auch ein Koth, man
kan auch an statt des wassers doch gleich
wie man will, der Mülich ramb aber
ist besser also ist es fortig und guett.

N 3

Den budter Taig zu Machen

Nimb schön gesaltzenen budter wasch In
sauber daß er fein Zäch wirdt, der aber
mit kein stein saltz gesaltzen ist, und
mache ein rundes blat darauß, Sumer
Zeit muß man ihn in Eiß legen, daß
er auch Im waschen fein hardt wirdt
alß dan mache ein Taig an, und nimb auf
ein Pfundt butter Ein Ey schlags in daß
Mehl und saltze es gar ein wenig, und

nimb

Nimbe von den gewaschenen Buder ein Kleines
Bröckhl in daß mehl, mache es mit Kalten
wasser und ein wenig wein an, und machs
mit den Henden auf ein Nudl brödt zu
samen zäh in ab, biß er kleine blädterl
gibt, und in der rechten dickhe ist, hernach
wan er recht gnueg gearbeitet ist, mache
ein Creütz darauf, daß gleich auf geht
alß dan walge den Taig auß, aber noch
ein mall so groß alß der Buder gewalget
ist, und drückhne den buter woll ab, daß er
nicht mehr Naß ist, und leg In auf den
halben Taig, schlag In darüber, und drückhe
hernach zusamen, daß der butter nicht auß
gehet, walge alß dan nach der Lenge und
nach der braiten. und schlag ein theil in die
Miten und daß ander theil darüber, hernach
walg In wider nach der Lengen und nach
der braiten und daß andere mahl, alle
zwey theil, auf die Mütten, leges noch ein
mahl auf ein ander und walg ihn wider
wie zuuor, und daß dritte mahl schlag

ihn

ihn wider zusamen, wie daß Erste mahl
walg ihn auch wider nach der Leng und
nach der Braiten, und schlage ihn wider
zusamen alß dan kan man dortten
schlangl über schlagene Kröpfel und über
schlagene Pastötten machen, wehr aber
etwan die andere budter Krapfen wolte
machen od haben so ist es nur wie der
Taig auf ein ander gelegt aber wölg ihn
ein wenig mehr, hernach schneide die
Krapfen vier ockhet groß oder klein,
bach sye bei einer gähen hitz, und wan
der offen zu wenig haiß were, so thue
nur vorhero ein glueth hinein so gehen sye
gahr schon auf, es mueß aber ein gueter
budter darbey sein wie auch ein gar schönes
mundt mehl gibs alß dan auf die taffel
so seint sye fortig

4

Ein guette Schißel Pastetten zu Machen

Mache

Mache sye von einem marben oder andern
butter Taig, gleich wie der Taig vorhero be-
schriben, darein kan man füllen von guten
gehöckht, Item von hendlen, brißlen,
lyterlen, krepfen, schneckhen, Schwambl,
knädl, Kaullÿ, auch schörgel, oder waß man
nur guets haben kan oder nemben will und
wan die Zeit mit sich bringt, also kan man
mit diser füll, die yber schlagne Pastetten machen,
die Marben aber macht man von Artüffelen
und Austeren auch darein genohmen, diß
muß alles sauber gebutzet werden und yber
brendt, aber nicht zu waich, die artüfflen,
miessen mit heißen wein gewaschen werden und
ein wenig in wein lassen sieden oder nur an-
lauffen, alßdan die grobe haut wöckh geschölt
und so din blädtlet, darunter geschnidten, laß
in einer Stein, ein butter zergehen und
haiß werden, hernach die Materi darein gethon
Item Pfeffer und nögl Stupp auch 2 oder 3
ganze Pfeffer Kerndtl und 2 od 3 Zwiffl
Laippel darunder gedempft es bekhombt einen
guten

guetten geruch oder geschmach darvon, alß
dan walge den Taig 2 bleidt, lege Eines auff
die Pastetten Schüssel und fülle daß ge
würtz darein, thue auch ein budter gabbry
und Lemony oder waß man sonst guets
nemben will. darzue bestreich es mit Eyer
leg daß ander thail daryber, und mach ein
bändl in der mitten herumb, oben auff
ein außschnidl, oder etwan darauf gerissen
waß man will, umb den raiff beschneidts
alß wie ein Kordten alß ist es recht
und förtig.

No 5

Die Indianisch Pastetten zumachen

Erstlich butze daß Indianisch fein sauber
zerschlags und glüts ab wie es in ein Pastet
gehört saltz es ein mache ein paitz und
gueß es darein oder daryber, laß tag
und nacht, od auch langer Paitzen wie es
die zeit gibt, Sommerzeit mueß man alles
Ender baitzen alß saltzen und ein steundt

in

in Essig ligen lassen. hernach erst saltzen
wehr weil kanß spickhen oder kan es bleib-
en lassen, richte den Pastetten taig darzue
und richte es ein mit gewürtz. lober blödter
ein wenig rosenmarin, frische lemonij scheller
und auch blödtl die schöller muß man dar
auf legen und keine am boden, so aber
daß Indianisch nicht faist genueg were so
kan man ein buder nemben, und formiere
die Pastetten fein zierlich wie daß Indianisch an
im selbsten, und mache von der Paitz und
rindsuppen darein, wie zu einer andern
Pastetten also ist es förtig — die fassan
und röb hendl werden eben auf die weiß ge-
macht alß die Pastetten in den form gemacht
wirdt wie dauben Pastetten sonst ist es gleich
ist auch gar kein under schüd darzwischen und
daß sye warmb oder kalter seind ist also
recht und förtig

No 6

Die fassan Pastetten zumachen

Rupfe

Rupfe den fasan und wasche ihn fein
sauber auß, mache ein Paitz von wein od
essig, thue den fasan, ein wenig zerschlagen,
spickhs ein wenig, gieß die Kalte paitz
darüber, saltz und laß es stehen und laß
also Paitzen so lang es vonnethen ist, richts
dan in ein Pastötten Taig mit butter und
gewirtz frische Lemoni bladtel Item
ärtüffeln und Austern auch Pistätzen ab
gezogen Formiers in dem Taig wie ein
schwan hackhe vorher den Kopf lang ab mit
sambt den federn auch den schwaif und flügel
dan dises wirt alles angestockht wan die
Pastetten wirdt auf getragen und darmit
formiert wie der fasan außsicht, mache
auch darein die Suppen nimb ein wenig
Lemoni Safft rindt suppen ein gebrentes
gewirtz und butter gieß es in die Pastetten
mit vier außgesetzten Köpfen + wie die
Fasan wie auch mit flügel und schwaiffen

auf

auf 4 Eckhen eines aber auf der mitten, Und
wehr es nicht will auf gestöckhter haben
der Kanß 6 od 8 auch 10 Eckhet machen
Und Inwendig zu richten wie die Pastetten
also kan man auch die Tauben Item die
Koppauer, Ändten Und genß alle mit
disen Taig auch mit diser Suppen machen
ist also förtig

No 7

Die Pastetten Von Hierschen Lem bradten zumachen

Butze es wie anders Wildt brodt so in
ein Pastetten gehöret, salz und spickhs auf
beden seiten, richts in den Pastetten Taig
Und formiers wie ein Sau darein nimb ge-
wirtz Budter Und Lorber blödter Item
Lemoni schöller, Gabbrij Und ein wenig
roßmarin, mach es zierlich, auch die Suppen
darein wie zu den andern Pastetten also seyes
recht Und förtig

No 8

Die gesultzte Indianisch Pastetten Kalter zumachen

Erstlich butze daß Indianisch sauber und zerschlags, wie es in ein Pastetten gehört siedts in einen Essig und wein, nimb dor ein gantze Muscat bliche, etliche gantze nägel, gantze Pfeffer und Imber, und wanß gesotten ist, so laß es wider ab khüellen, saltze daß Indianisch ein und geuß die Kalte Paitz darüber, laß es also stehen tag und nacht od waß die zeit zue last, schlag daß Indianisch ein, man darf nicht darein nemben weder gewirtz noch Gabbrie auch keinen budter und daß bei leib nicht darein kombt, waß faist ist, formiers fein zierlich mit under schidlichen Zirätten und Pachs wie ein andere Pastetten, mache darzue die Sultz, nimb alsdan schaff füessel junge Sau füessl auch den Indianischen Magen oder andere Henen

Mögen

Mägen. Und güess daran halb Essig und
halb Wein, aber lauter alten Wein
saltze es dass alles in der saur gleich ist
Sydts alss dan, wanss verfaimbt hat
so schöpfe die faisten wider sauber darvon
ab und thue ein gantz gewirtz daran
auch Muscath blühe, Pfeffer nägl und Imber
aber man darff nichts nach güessen wanss
gesotten hat. so seüch es ab und lass stehen
biss es sich sötzen thuet, Seüchs hernach wider=
umb und güess ein wenig zimet wasser
darunter wan die Pastetten gebachen ist
so lass es ein wenig über Kühlen, güess her=
nach die Sultz darein, es muess aber souil
sultz sein, dass in der Pastetten über dass
Indianisch geth, setz es an ein Kühles orth
und wan mans will auf tragen so darff es
nicht auf geschnitten werden, biss es auf der
Taffel auf geschnitten wirdt, so ist die Sultz gleich
in der höhe. Und zueren kan mans mit was
man will also ist es recht und förtig und
recht gueth

No 9

Die Haaßen Pastetten zumachen

Erstlich butze den Haasen und wasche ihn
sauber auß laß In aber wässern heutle
ihn und spickh In gantz, dan thue In am
bauch und füeßlein, saltz In ein und mach
ein solche baitz wie zu den Indianischen
güeß es also kalter darüber, laß In tag
und nacht Paitzen od noch Lenger, mache
einen Pastetten taig walge 2 blödter auß
und richte Haasen, mit gabberl, buetter,
lemoni, gewirtz, und lemoni schöller, formüer
auch die Pastetten wie der Haaß ist und
mach von der Paitz ein suppen darein wie
zu den andern Pastetten, also kan man
alle wild bröth Pastetten machen die ein
geschlagen werden, also seindt sye fertig

No 10

Die Spann Sau Pastetten

butze

Butze die Spann sau an die stöll hackhe
die füesslein gantz ab, hernach schneidts am
bauch gantz von ein ander und lese die baindl
herauß, damit daß fleisch hernach an der
haut henckhen bleibt, und wans an ein
theil orthen daß fleisch zu dickh wäre, so
schneidt dine schnitzel weckh, paitz es, und
die haut über nacht in einem kalten wasser
oder Essig, saltz und gewürtz es, mach
hernach von mundt mehl ein Pastetten taig
und daß wasser darzu muess süedlet sein,
wan der taig an gemacht ist so mache 2:
fleckhen darauß und nimbe die haut auß
der baitz auch daß weckh geschnitene fleisch
thue ein gewirtz darauf, wickhels fest
über einander und legs auf ein blatt taig,
aber krumb und daß ander blatt dar-
über formier auch wie ein Sau kombt mit
sambt dem rüessel und die ohr wäschl
zwey füessel von dem taig mach lange

und

Und dinne fleckhel Walge eß auß, und
schneide es auß alß wie hier gezeichnet ist,
daß unen borsten gleich sieht, hernach
über leg daß gantze Spänn förl, biß
zum Kopf alß wan es lauter haar
wären bestreiche und bach es die füssel
aber nimb auch halb wein und halb wasser
und ein wenig Essig daß es an seüerlet
wirdt laß es also sieden, wan es also
verfaimbt ist, so lege gantz gewirtz
darzue, damit es schmöckhet wirdt, man
kan auch andere schweinerne füssel dar-
zue nemben damit die sultz desto
kröfftiger sey, es muß nicht gelb werden
sondern schön weiß verbleiben, und wan
die Pastetten gebachen ist so güeß die
sultz darein, und laß es kalt werden
damit die sultz darinen gestehet, es ist
aber gewiß ein guete Pastetten wan
sye recht gemacht wirdt ist also förtig

No 11

Die yber geschlagene Pastetten von budter Taig zumachen

Mache den rechten budter Taig und nimbe
zum ein füllen was man haben than als
hofentlich hendlen die müessen aber abge-
glitlet werden, auch Prüsslen und Eyter-
len, oder was die Zeit gibt, Item austern
artufflen und Pistätzen, die artufflen
müessen mit süedenden wein aus gewaschen
werden, lass ein wenig anlauffen hernach
schöll es und thue ständl herauss, schneidt es
din blätlet und lass einen budter heiss
werden thue Muscath blyhe und Lemoni
safft darzue und lege die artufflen
darein lass es dinsten und die brüssl
müessen yber brändt sein aber die hendl
ein wenig ein gesaltzen und legs under
die artufflen lass es mit ein ander dinsten
auf die letzt, thue die brüssl darzue
schneidts blätlet, nimb aus geleste

Krepsen

Krepsen schweiffel, auch austern und
Pÿstetzen, und wan es genueg dinst ist
so lege es auß und höbe die suppen
darvon auf, laß ab kühlen, alßdan
nimb den buter taig, walge ihn auß
so groß man die Pastetten haben wille
walg ihn aber nicht zu din, lege die
sachen darein wie sonst zu einer über
schlagnen Pastetten, vorhero nimb von
dem ein gemachten taig. Ehe der buter
darein gewalgt ist, thue ein wutzel
umb daß ein gerichte im Pastetten
herumb machen schlage hernach den
taig über und schneide den taig herumb
weckh wie zu einer dortten, und druckh
umb den wutzel wohl zusamben, auch
alles gantz glath gelassen, oben auf
ein krantzel auch ein wenig waß dar-
auf daß es zierlich ist, und außen her
kan mans glath lassen oder spütz

darein

darein schneiden, wie an einer dortten
thue es also baldten bachen und wan
es also gebachen ist, so mache oben auf
ein Löchel, und fülle die Suppen
darein mit der es gedinst ist, so es
aber zu wenig so kan man mehr darzue
nemben oder ein Käckhel darein füllen
ist also fertig

No 12

Die Schildt Krotten Pastetten zu Machen

Erstlich nimb die schildt Krotten aber
nicht zu waich butze sye sauber, und
mach es zu bueglen, dinste hernach im
butter gewürtz ein gemachten Lemoni
Item Gabbrÿ, roßmarÿin und somers
zeit so thuet man sye also im budter
Nimbe darzue in Pastetten grieme Arbeis
oder ageras und mache ein Marben
Pastetten taig formiers mit 3 spitzen

wie

Wie zu Endt gezeichnet ist, und bachs
gleich wie andere Pastetten, so ist sye
recht alß dan mache ein gute Suppen
darüber wie sonst die schildt Krotten
Suppen darein thue die schildt Krotten
und von lauterer arbiß suppen
also ists fertig

No 13

Die Haußen Pastetten zumachen

Laß den Haußen gantzer und zerschneidt
ihn zu stuckhen saltze ihn ein wenig
Ein wan man In aber gantzer laß
so bespreng ihn mit gewürtz und
lege ihn auf den rost, laß ihn
aber nur ein wenig anlauffen und
wehr ihn in stückhen haben will
so dinst In ein wenig in der rein mit
gewirtz, bucker ein gemachten Lemoni

und

Vnd klein geschnidtenen roßmarin, laß
Im alß dan ab Külen vnd mach In
ihn ein Pastetten Taig formiers wie
du wilt vnd waß sich darein schickhen
thuet vnd in wendig mit gabbrÿ, ge-
würtz oder waß man nemben wil,
auch butter vnd Lemoni safft vnd
nimb ein lautere arbiß Suppen
daran souil vonnethen ist, ist also
förtig vnd gueth

No 14

Die forellen Pastetten zumachen

Mache einen guetten Marben Taig
nimb forellen souil du wilst vnd
mache sÿe auf thue doß Ingewaith
herauß vnd schneidts am ruckhen auf
alß wie zum absieden In forellen
am ruckhen schneidts auch nach schrembs
hinein daß sÿe fein Krump werden

Hernach siede einen Essig wirff darein
auch gantze Muscath blühe, Nägleu
Lemoni schöller, und roßmarin, saltzen
wan sye gesotten haben, so last wider ab
Küellen, alß dan gieß In über die
forellen laß ein stundt darin Paitzen
hernach schlags in die Pastetten, mit ge-
wirtz und frischen Lemoni, formier die
Pasteten wie die forellen an sich selber
ist, der Kopf undt der schwaiff mueß
alles natürlich sein von dem Taig, also
gemacht werden, süede in einen wasser
Petersüll, und nimb 2 od 3 dotter in
ein rein, druckhe Lemoni safft darein
auch ein wenig Muscath blühe, nimb ein
guets stuckh budter, gieß von dem gesottnen
waser dorzue, suil Suppen alß daß von
nethen ist in die Pastetten riehrs wol
under einander, setze auf ein glueth und
laß es haiß werden, und güeß es nur
alle weill daß nit süeden kan, dan

wan

Wan die Pastetten gebochen ist, so güeß
es in die Pastetten hinein, man müeß aber
woll achtung geben damit die suppen nit
gerint also ist es förtig und richt gemacht

No. 15

Die Kärpfen Pastetten zu machen

Erstlich schürpp den Kärpfen und schneide
Im an rückhen auf, auch den thopf von
einander und nimb die gall herauß, Crinflen
auf beeden seiten und schneide daß förderl
von dem schwaiff weckh saltz ein wenig
ein und baitz darzue süede ein Essig
darein under ein ander geschnitenen zwifle
etliche Crone weth bör roßmarin und
lorber blödter auch Mußcath blüche und
Lemoni schöller wan er also gesotten hat
so laß in wider ab kühlen und güeß
hernach wider über den Karpfen und laß
In Paützen 2 od 3 stundt lenger nit
und wan man In will einschlagen

so

So gewürtz ihn inwendig nimbe
auch ein budter gabbrÿ ein wenig
roßmarin darein, mache darzue den
Pastetten Taig wie zu den andern
Pastetten formir gleich wie ein Körpfen
und wan man den fisch in den Taig ein
richte so leg unden und oben gewürtz
auch gabbrÿ oder waß man sonst
guets nemben will, hernach nimbe ein
lautere arbiß Suppen darzue und
von der baitz wo der fisch darin gesotten
oder gelegen ist, souil daß es ein wend-
ig anstürlet würdt, alß dan brens
ein aber nicht zu dickh auch nicht zu din
Item budter und gewürtz auch klein
geschindenen roßmarin gieß es in die
Pastetten also ist es fertig

No 16

Die Krepßen Pastett Taig zu machen

Nimb

Nimb Krepsen vüll oder wenig, darnach
vill machen will süed sye Sauber auß
vnd züech ihnen daß äderl herauß
auch die gall darvon, stoß es in ein
Mörser klein vnd treibs mit einer milich
durch nemblich auf 20 Krepsen nimbst
ein halbe milich laß es zusamen gehen
alß wie ein Koß saltz ein wenig vnd
rühers gemach auf daß es nicht anbrenth
nur bei einen kleinen glüetl, vnd wan es
zusamen ist gangen vnd thue es in ain
süppl vnd drückhe daß wasser gar
woll darvon, alß dan süede 20 od 30
Krepsen lese die schwaifl vnd schörl auß
hackhs gantz klein vnd mache ein Krepsen
buter, aber nit zuvol, vnd waiche semel
schmollen in ein milich hackh es vnder die
Krepsen, nach dem hackhen aber, stoß sye
in ain Mörser gantz klein, Item Krepsen
buter darunter aber nicht zu wenig

vnd

Und wan alles recht gestossen ist so stoß
erst den Krepsen Koß darunter gewürtzen
und saltze es wol hernach von einem
marben Taig ein blöte außgewalgt
Und schmirbe die Pastetel raifle die aber
keinen boden haben mit Krepsen butter
lege den außgewalgten Taig auf ein dortten
blöte und die raüffen darauf, und streiche
den Taig auf raüf in der seiten und in die
mitten herumb, nit zu din, die füll kan
man machen wie man will, alß von
Krepsen, brüssel, Eyterl und schwämben
dämpfs in buter gewürtzen Lemoni safft
und schöller, oder gabbri, die brüssel und
Krepsen kan man gewürfflet schneiden
man kan auch artufflen oder austern
nemben, fülls also ein und mach von den
Krepsen Taig einen döckhl darauf, auf
ein jedes, bachs in einer dortten Pfann
nit zu gäch, und wan man sye anrichten

wil

Will so setzen auf ein Täller oder schüssel
und die Pastetten darauf, die räuffel zuech
oben auß an den Taig, wan man nit will
kan man den Krepsen käß auß lassen,
und alß dan nur den Semel schmollen, auß
gelesten Krepsen und butter machen hernach
gibs auf die Taffel ist also fertig

No 17

Die gebachene Pastöttel So gar klein seindt zu bachen

Erstlich mache einen Taig wie zu denen auf
geloffenen schnitl, aber man darff nit zuuil
ayr nemben, wie zu denen schnittl. hernach
nimb den model er ist wie ein under radel
von Eisen gemacht, laß den model in einem
schmaltzen haiß werden und in den Taig hoch oder
nider wie man verlangt oder haben will
aber von dem Taig nicht zu wenig angemacht
bachs in den schmaltzen, den model aber nit
gleich auß gezogen, biß daß sye Praun seindt
sonsten geth es zusamen, man kan auf

ein

Ein schüssel machen souil man will kan
man machen von Käckh oder andern
gemischten sachen es muess aber an die
söll gekocht werden, und hernach erst
ein gefüllet, und wan mans will auf
tragen so muess aber nit souol angefült
werden, man kan hernach auch schüsserl
von den taig machen und bachen von einem
kleinen schöpff löfferl, und in schmaltz
lassen waich werden, also in den taig
truckhen, wie den model. aber dass der
taig ein wendig nit über den löffl gehet
sonst gehet der löfl nit herauss, man kan
auch eben die füll nemben wie zu den
Pastetten od aber von Krepsen, Käckh wie
es sonsten gemacht wirdt wie auch von
fischen und spennadt under einander ge
macht ein gefült also ist es fortig

No 18

die Pistatzen

Die Pistatzen Pastetten zumachen

Nimb ein halb pfundt Pistatzen auch mehr
oder weniger schwölß und züech Jnen die
haut ab, hernach stoß wie die mandl
aber nicht gar zu Clein nimbe auf daß
Pfundt Pistätzen einen vüerting Klein
gestossenen Zuckher mische ihn under ein
ander, hernach under die Pistatzen, hernach
schlage 10 ayr auf, halb dotter und halb
gantze, klopf es under einander ab, und
güeß darvon allzeit in die Pistätzen
rüers auf einer seiten, ein gantze stundt
wan aber der taig mechte gar zu din
werden, so laß man von den ayrn ein
wenig stehen, ist es aber vonnethen so
güeß alles daran, nimb ein vierting
ein gemachte Ziteronen und schneidts klein
wintzig wirfflet, rühr in auf die letzt
darunter und nimb die räufl, wie man es
zu Krepsen Pastetten nimbt schmierbs

mit

Mit butter, den boden aber überleg
auch mit oblat, damit nichts auß rinen
kan, güeß es nicht garuol an, und daß
alle gleich gegossen werden, alß dan
pachs in einer dortten pfan, aber ge-
mach und wan baldt an die stöll ge-
bachen seindt, so mache Eyß darauf
man mueß auch vüll bachen damit sye
hoch auf gericht können werden, seindt
also recht und förtig.

No 19

Die Mandel Pastetten.

Erstlich laß ein bröckhl schmaltz in
wasser süeden, und mache von mundt
mehl ein vestes taigl an, walge fleckhl
auß, nach der leng und rundte, und
rödle es rundt ab machs hernach in
den form gleich wie krepsen raifel
doch zwar ein wenig enger und

auch

auch Niederer, Und setze daß lange blötl
auf daß rundte, bestreich es so halt es,
Und oben auf muß der taig auch gewalgt
sein büchts über ein ander, Und daß sye
alle gleich werden, Und mach einen Mandl
Taig:/ laß die Pastettel auch wohl staar
werden wie zu den Mandl dortten, her-
nach fülle die Pastettel ein, aber nit
gar zuvoll an, und daß alle am bachen
gleich werden bleiben, bach es schön lücht
hernach bestöckhs sye oben auf mit zirbes
nissel und bliembel, Under dem Taig
kan man auch klein geschnitene Lemoni
schöller darzue nemben, alßdan ist es fort-
ig man kanß zuern oder auch umb den
rauffe reguliern mit waß man nur will
oder einem beliebig sein mag

No 20

Die march Pastetten zumachen

Nimb march butz es sauber und stoß es
in ein Mörser, Item stoß ein wenig mandl
und Pistatzen auch, ein wenig Zimet und
ayr Dotter, stoße dises alles under ein
ander damit es aber nicht zu waich
wierdt, mache ein Marben taig, aber
einen millich räumb taig. walge den
selben din auß, und thue von dem ge-
stossenen Kleiner bischerl darauf, und
wider ein dinnes blätl darauf gelegt
hernach druckhs mit den Mödere auß
und an dem räuffl außen herauf ge-
trüben, bach es also auß dem schmaltz
und man muß vill machen, damit es
gleich woll ein ansehen hat, dan es
sein gar klein, besträ es alßdan mit
zuckher, und ihn dem gestossenen taig
muß man gewirfflet geschnitene Lemoni
scholler nemben, also ist es fertig und
recht gemacht

No 21

Die Wändel Pastetten zumachen

Mache einen butter taig, oder einen andern
marben taig, walge dine blätl dar
auß, ists der marb taig so schmirb die
wändl, den buter taig aber nit, hernach
druckhe die flöckhl in die wändl, man
kan ein fill machen von Käckh, oder
andern sachen, wie in die Krepsen Pastetten
ein gefüllt wierdt, die Käckhel kinen
an seuerlet von Lemoni safft, und gabbri
gemacht werden, oder aber ein süesses
Käckhl, von zirbes nissel, wein börl, und
kan man noch waß süesses darzue nemen
und daß saur Käckhl mach also, dinste
daß schnitzel in einer rein, oder brat
es saffig auf dem rost, hackhs klein, laß
einen butter haiß werden, thue Muscath blüche
bleter darein, Item Lemoni safft darzue
gedruckht oder ein wenig Essig auch ein

Klein

Klein wenig, Und gar Klein geschnittenen
Zwiffel. wie auch gabbri. darzue ge-
than, alß dan Under daß Käckhel schneide
march und faisten gantz Klein ge-
würfflet. also mit ein ander röstß, daß
fein saffig ist und wierdt, gewirtz eß
recht Und laß es Kält werden, fülls
halbenthaill Ein, mach einen Döckhel
darauf, Und schneide mit dem mösser den
Taig herumb ab, Kanst es also glatter
lassen, oder aber ein schneiden, wie im
dortten, bestreich Und bachs recht, Und
zu den süessen Köckhel, nimb Lemoni
saff, Zuckher, butter, Und gewürtz auch
wein börl, Und ein wirfflet geschnitenes
marckh, oder guete faisten, diß alles
Under ein ander gedinst, aber da darff
Kein Zwüfl darzue khomen, Und daß Köckhl
mueß süeß Und an säuerleth sein E

No 22

Die Sembel Pastetten zumachen

Nimb ein rundt sembel klein oder groß
und schneide die rinten din wöckh, oben auff
schneide ein din und rundtes blötl herab,
hernach holle die semel auß, rests auß
dem schmaltz, und daß blötl, mache von
allerley sachen, alß von hendlen, prüssel
krepsen, und schwämblen, oder kanst
sonsten waß guets nemen, alßdan in
ein rein del gethan, wie eß in ein über
schlagne pastetten gehöret, damit es ein
guets süppl bekhombt, und wan mans
will anrichten, so mache diß alles in ain
schüssel in die semel hinein, und die suppen
darüber, und wan du ein übrige suppen
hast, so güeß es dorzue, aber über die
semel, thue daß blatl darauf, oder
güeß sonsten ein wenig rindt suppen darüber
setz auf ein kleines glüetl und gibs also

warmer

No 23

Die fleißch Pastetten

Erstlich nimbe Kölbernes fleisch gantz
klein gehackht, Item ein wenig ein ge
waickhte Semel, auch marckh od fäusten
darunter und mache von einem oder 2
äyren ein ein geriertes, Saltz und ge
würtz es, hackhs und einander, alß dan
setze von disem Taig Pastettel auf, aber
nicht grosser, alß von einer halben grosen
äyr schallen groß, und zu dem außmachen,
nimb Semel brösel, damit du es kanst
auf sötzen, sye lassen süch mit dem hendten
gar schen auf treiben, und wan alle
auf gesetzt sein, so röst es im haisen
schmaltz herauß, aber nicht starckh, die
füll kan man machen mit waß man
will, alß ein guetes Käckhel, oder nimbe
frische Krepsen schwaiffe, über brenn sye
und schneidts klain gewürfflet, dinst es

In

ihn butter, gewürtz, und lemoni safft, daß
es ein guets Süppl bekhombt, so dan kan
man auch gabbri, schwämbl und grüene
arbes, oder waß sonsten die Zeit gibt dar
zu thuen hernach fülle die Pastettel, mit
diser füll an, richts in ain schüssel, gieß
ein guete rindt Suppen darüber, laß auf
der glueth süeden gewürtz es, und lege
noch mehr budter dorzue also ist es förtig

No 24

Die Frantzöschische Pastettel

Mache ein Taig mit süedenden wasser, und
schmaltz, mache darauß kleine und rundte
flöckhel, eines so groß alß daß andere
setze es auf und mache von Kölbernen
schnitzel ein Köckhel, erstlich dempfe daß
schnitzel in einer rein, in butter, hernach
hackhs klein, und laß im butter haiß
werden, schneide gar ein wenig klein
zwiffel, Item thue butter und gewürtz

lemoni

Lemoni safft, auch gabbrÿ, auch daß
Köckhel darein, und schneid ein faisten
gantz klein gewürfflet dorzue, dinst
es also in butter mit ein ander, daß es
geschmäckhig wirdt, laß es kalt werden
fülls in die Pastettel, oben auf, und
mache einen deckhel von butter taig
alß dan bestreichs bachs und güb es &c

No 25

Die Rechte Schlegl Pastetten

Erstlich wasche den Reh schlögl gar
sauber auß, laß ihn aber nit wässern
Somers zeit würdt er gehrn roth, und
wan er auch roth wehre, laß im ihn
haisen wasser ein gantze stundt, so
zuechet es die röthen wider auß, heutle
hernach den schlögl, und zuehe daß füssel
auß, daß es an zwey flöxen henckhen
bleibt, hernach schlag an dem schlögl die
bainer ab wie man sonst in Kölbernen
schlegl pflögt in Pastetten zu machen,

richte

Richte also die baitz darüber, aber vorhero
muess man den schlegl spickhen richte alß
dan die baitz also zue, nimb Cronabeth
beer, Lemoni schöller, roßmarin, lorber
bläter, und ein wenig gantzes gewürtz
laß in den Essig süeden auch wider ab
Kühlen, hernach güeß es über den schlegl
laß Im wider ein stundt darinen lügen
so dan saltze in Erst, und laß ihn wider
in der baütz lügen tag und nacht, oder
waß etwan die zeit zu lasset, und wan
man ihn will ein schlagen, so leg ihn vor
hero auf den Rost, daß er aber nicht gar
stär wirdt, laß ihn wider ab Kühlen
richte in alß dan in den Pastetten taig
mit einen butter, gabbri, Lemoni schöller
Item gewürtz Lemony blötl ohne schöller
auch roßmarin, formier ihn wie der
schlögl ist, und mach In zuerlich auß, aber
daß halbete Rehe füssel mache auf dem
Spütz mit einem Engels Kopf, bedeckht
auch mit andern zurathen, bach

ess

Eß also, Und mache hernach die Suppen
darein, nimb ein wenig von der bautzy
Item ein wenig Lemoni safft, auch ein
rind suppen, Und souil daß er ein wenig
an seuerlet würd, gewürtz eß ein
wenig, Und brenn es ein nicht zu dün
Und nit zu dickh, lege hernach ein stückhl
butter darein, aber vorhero mueß es
dan wan der butter hinein kombt, so
darff es nicht mehr süeden, sonst würdt
es schmalzig, es mueß auch nicht zu
uill Suppen sein, brach es alßdan
in ain Offerl, oder aber in ain bach
offen, so ist es fertig

No 26

Die Gestoßene Mandl dortten zu machen

Auf ein Pfundt Mandl, mueß man
ein guetes halb Pfundt zuckher stossen
Und stoß die mandl gantz klein
daß sye aber nit zu ~~ölich~~ werden

der

der güeß sye auch nicht daß sye nicht naß
werden, rühre den Zuckher under die Mandl
schlag 24 Ayr in ein haffen, 12 gantze
und 12 dotter, spritle es ein wenig ab
und güeß allezeit ein wenig daran in
die Mandl, rührs allezeit ein wenig auf
einer seiten ein gantze stund, biß die
ayr gahr sein, und auf die letzte schneide
gewürfflete Lemoni schöller, rührs dar
under, schmirb den dorten Modl, mit
frischen Schmaltz, oder butter aller
eckhen, daß nichts von dem taig an
henckhen bleibt, alß dan rühr den ge
rüchten taig hinein, so aber der Modl
macht zuvoll werden, so laß daß üb-
erig stehen, sonsten gehet es über,
alß dan bachs gantz gemach in
einer dortten Pfannen, oder in ein bach
öfferl, aber gar Küell, und wanß
gebachen ist, so lege ein däller

dar

darauf, und Khere den Model umb
und umb Klopfe mit einem messer
umb und umb; darauf daß nichts
henckhen bleibt, und gibe achtung daß
dein Modl fein gleich auf falt, und
auf hobst, damit auch die dorten
ganzer bleibt, ist alßdan fertig
auch gar schenn undt gueth &

No 27

Die Marbe und süesße dortten zumachen

Nimbe auf drey vierting Mundt mehl 3
vierting süessen buter und 3 guette lessel
voll gefähten zuckher Item 3 oder 4 ayr
dotter und ein lefel voll wein, diß alles
mit ein walger zusamen gemacht, biß
daß er sich recht walgen laß, er mueß
aber nit mit den henden gemacht werden
und so offt er am walger an klebt

wider

Wider herab geschnitten, biß daß er sich
walgen last, wie ein butter taig 3 od 4
mall, hernach nimb ein wenig von dem
taig, und walg in din auß, aber nicht
grosser auf daß blech, alß die fill kombt,
den andern taig walge so groß auß
alß die füll kombt, den andern taig
walge so groß alß daß dorten blötl ist
und lege den wenigen taig darauf, fille
darein waß du wilst, alß dan lege den
andern taig darüber, man darf es nit dar-
auf schneiden, oder aber waß Subtülles
darauf reissen, von bluem werckh oder
Waß mann will, ausen her mit dem Mösser
schrembs ein gedruckht, es wirdt gar marb
und braucht gar küll bachen, alß dan be-
streich es mit ayr klar und grobleten zuger
darauf gesträhet also ists fortig &

No 28

Die Pastetten dortten zumachen

Nimb auf ein Pfundt Mandl, 3 Viertling
Zuckher. Und güest auf den Zuckher ein halbs
seitl wasser laß in süeden biß daß ein
wenig Dückhlet wirdt, stoß die mandl
groblet, thues in den gestossenen Zuger
Und Trückhers auf der gluet, hernach nimb
ein dortten blätl, Kers umb Und wans
nit hoch genueg wäre, so thue auf die
mitten ein zinene schüssel, damit es höcher
wirdt Und thue oblat über daß gantze
dorten blätl, hernach streich den taig
über Und über darauff in der mitten
dinner, auf den rauff mache von den
ÿberigen taig zweÿ oder dreÿ zwerch finger
brait, ein hoche wulst aber fein Krauslet
alß dan bach es Kühl, daß die wulst
ein wenig blaich bleibt, wie der Pastätl
taig sein soll, daß er ein wenig röslet in
der mitten wirdt, er muß also gantz
gleich gebachen werden, die weil der

taig

Teig dinn auß gestrichen ist, Und lege
Pappir darauf daß sich daß dickhe auch
bachen kan, Und wans gebachen ist, so leg
daß Eüß darauf, aber nit zu wenig Eyß
auf die wulst gemacht Trückhers wider
in der dorten Pfannen biß daß Eüß auf
zuecht, Trückhere es aber damit es schönn
weiß bleibt, Und daß Eüß mache also
nimb ein wenig wasser Und gar schön weiß
gefähten Zuckher, alß dan rühr in darein
wie ein dinnes Käckhl Und rührs auf einer
seiten so lang biß es gestehet, hernach laß
daß oben auf gestandene wie ein Eüß zu
richten, also ist es förtig Und recht
Hüerbey folget wie der dortten gezaichnet
auf waß weiß Und formb es gemacht
wierdt die Marillen werden auf die strich deß
Kraüß gelegt Und nichts in daß feldtl, Und
die Rübessel auf den äusern strüch, oder
aber nach eines Jeden belieben

No 29

Die Betrückherte Mandel dortten zumachen

Nimb auf ein Pfundt Mandel ein halb pfundt Zuger der schon weiß ist thue in ein rein, rühr ein wenig mehl darunter und auf daß dorten blötl muß oblath genomben werden, so dan den außgewalgten Taig, darauf gelegt, fill darein waß du wilst, und waß man darauf füllen kan, auß dem andern Taig mache strützel, und flecht es mit 4 schlüssel, auf den rauff, und in der Mitten ein gatter oder ringl gemacht, und mit wurtzelen zusamen geschlossen, hernach mache außen herumb ein wenig von einem ay die Kügel darauf, bach es also gemach und nach dem bachen, so mache ein Küß darüber man kanß hernach zueren, nach eines Jeden belieben, alßdan ist es fortig und recht

No 30

Die dortten von lemoni Taig zu machen

Nimb ein halb Pfundt mehl, und ein halb Pfundt Zuckher, auch ein halb pfundt butter Item 3 oder 4 ayr dotter und lemoni safft suil daß der taig kan ansäurlet werden reibe vorhero 2 oder 3 lemoni schöller an ein reyb eisen herab, thues darunter, und mache disen taig zusamen, und behalt einen taig, aber nur ein wenig, den andern walge auß, so groß alß daß dortten blötl ist schmirbs woll und lege den außschindt auf die füll, außen her umb den ranfft schneide nach der schrambs, und leges über einander, alß wanß geflochten were umb den außschnitt herumb walge finger dickh braiten taig auß, suil daß es herumb gehet, schneid es auch wie außenher und legs also, bestreichs und leg Zuckher darauf, bach es also gemach, es wirdt schen und gueth

No 31

Die gestofflet Dorllen

Auf ein Pfundt Mandl nimbt man ein
halb pfundt Zuckher, waiche die mandl
über nacht in ein frisches wasser oder
schwöll es, daß sye aber schon weiß bleib-
en schneidts von ein ander, Und gestüfflet
so lang die mandl sein, den Zuckher
leütere wie zu dem ein machen Und süede
ihn, biß daß er stehet, waich über nacht
Umb 1 xr Tragant ein in ein warmbes
wasser, Und wan der geleütert Zuckher
gesotten auch dickh genueg ist, so laß Im
über Kühlen, hernach seüge den Tra-
gant durch ein tüchl, Und thue Ihm zu
dem Zugger, schneid. Lemoni schöller, Und
thue die mandl in Zugger damit der
Zuckher die mandl bedeckht, Ittem stoß
andere mandl Und Zuckher darunter
drückhers ein wenig auf Einer glueth.

Und

Und besähe die dorten blätl mit mehl,
bickhe hernach oblat zu samen daß über
daß gantze dorten blätl auß gehen
Und walge von den gestossenen Mandlen
dine blätl auß, leg es über daß gantze
blätl darauf, alß dan nimbe die geschnidt-
ene mandlen, setz in der miten auf in dem
dortten blätl, Und mache einen hochen rauf
so aber in der miten holl ist, so hoch undt
braidt. alß mans haben will, mache her
außen wider ein solchen Krantz wie in der
miten man kan auch lerij solche machen
Und setz es hoch auf, mache von gestossenen
Mandlen Krumpe strützel, dunckhe es in
Tragandt, alß dan besträ eß mit dem
geschnittenen Mandlen dickh an, Und drünckh-
ers wohl, bestreich eß mit Eüß, bach
die dortten alß dan in einer Dorten
Pfannen gar gemach, dan es muß nur
ein wenig röflet sein mach daß Eüß
vom schönsten zuckher Clar gefäht

Und

Und nimb ein Messer daß es aber nit zu
dickh oder zu din ist, dan je lenger
er gerührt wirdt je schöner er wirdt
man kans auch von waser und trag-
ant machen, aber dises ehe daß mans
auf streicht, mueß auf ein warmes
wasser gesetzt werden, und wan die
dorten gebachen ist, so streich daß Eüß
darüber und drückhers wider in der
dortten Pfannen, und ehe mans mit dem
Eüß bestreicht so mueß man die strützl
darauf legen oder setzen, damit sye von
einem Kranz zu dem andern gelangen
man kan auch 6 oder 7 nehmen und
einfüllen, mueß mans mit ein gemachten
sachen, aber ein jede füll besonder
und in der mütten ein Pomerantschen
baumel gestöckht, so dan mit gebrenten
zuckher die dorten über gosen und ziehren
kan mans mit waß man will, mit
blüeml ist sonst der brauch also ists
förtig

No 32

Die Milch Räimb dortten zumachen

Nimb ein Mundt mehl, so groß man die dortten haben will und nehme ein wenig butter darein, 3 oder 4 Ayr, Item ein wenig wein, und milch räimb, mache es also an, daß der Taig nit zu lindt noch zu fest wierd, alß dan walg ihn auß, und wasche souil butter alß der Taig ist, hernach nimb ein wenig mehrer alß den halben thail, darvon, walg in auch dinn auß, drückhern ab, und leg Ihn auf den taig, walg ihn 4 oder 5 mall, schlage ihn zusamen, und mache darvon dortten, füll also ein was du wilst, mach es wie von dem butter Taig, von disen Taig kan man auch überschlagene Pastetten machen und Wändl zu denen Wändlen, aber nimbe ein Käckhel oder von Prüsel und Eyterl, also zu dem Käckhl nimbst ge

Pratene

ge Pratene brüssel oder schlägl, muß aber
nit sehr gebraten sein, hackhs klein
nimb butter, laß ihn zerrehen und thue
ein wenig muscat blüe darein hackhe
auch ein wenig zwüfel, und thue ihn dar
under, daß Käckhl röst mit einander ihn
butter, Item gabbrij und geschnitne Lemoni
schöller, auch lemoni saft, oder Essig da-
mit es ein wenig seuerlet bleibt, alßdan
gewürtze es mit Pfeffer und muscatblüe
man kan auch knoblauch nemben, wehr
aber daß Käckhl wolt süeß haben, so dan
mache alles wie vor geschriben, aber zu
disem nimb zürbes Nüssel wein börl
lemoni schöller, zuckher und zimett, brüssel
und Eyterl über brene Krepsen, und
lesse die schwaifel auß, schneide es klein
gewürfflet wie die semel bröckhel
Item schwämbl, artüfflen, artitschockhen
alles geschnidben, wie auch spargl Päpperl

od

oder waß sonsten die zeit geben thuet,
Ittem Lemoni schöller und Lemoni safft, auch
geschnitene Pistätzen, dempfe es alß
dan in butter und gewürtz wie auch ein
brockhel, marckh darzue gethan, hernach
füll es alß in die Wändl, dises Kackh
thuet man auch in ain schüssel Pastetten
machen und mit blumen bestöckht, alß
dan gib es so ist es förtig und recht

No 33

Die Krepßen dortten

Erstlich nimb 50 Krepsen 12 darvon thue
Inen daß aderl und gall nemben, stoß
klein in ein Mörser, und güeß ein seüdl
milich daran, seüchs durch ein Sübel, und
laß in eine Reinl zusamen gehen, zu eim
dopfen, seüch es, und thue daß wasser
woll darvon, druckhen, die andern Krepsen
aber süed in eim Saltz wasser, lese sye
auß, hackh es klein, hernach zerstoße
sye im Mörser, stoß auch im dopfen

darumb

darunter, Item waich umb 1 xr semel in
ein Milich, die rinden aber darvon ge-
schnitten, alß dan stoß ein Vierting
Mandl und mache mehr alß ein Vierting
Krepsen butter, behalt von dem selben
ein wenig zu rugg, den andern theill
reib ein wenig ab, waich darin soll ein
ein wenig wasser, laß in alß dan süeden
und benötz die mandl in stossen damit
die mandl nit öllig werden rührs und
er den butter, die gestossenen Krepsen
und auß gedruckhten Semel, oder schlag
6 ayr eines nach dem andern darein
man darff aber nur 3 ayr dotter und
3 gantze nemben, zuckhers daß süeß
genueg werden, Item lemoni schöller
darzue gethan, rührs hernach ein gantze
stundt, und auf die letzt laß ein rochen
butter zergehen, rühre ihn darein
streichs auf wie die lintzer dorten,
ein füll kan man machen wie

man

Man will, bach es gemach, zum Ersten
oben auf gibe mehr glueth alß Unden
Und so der Taig ein wenig zu Dückh were
so Kanst noch ein Eyr dotter oder ein gantz
es darzue nemben, Und mache ein Kleines
Eüß darüber, daß es gar schon roth dar-
über scheint, Und wan du daß Eüß darüber
streüchst, so schneide Pistatzen Klein ge-
würfflet, Und streich es darauf, aber gantz
dinn oder schütter es wird schon Und gueth
ist also förtig

No 34

Ein Dortten Von Mandel zumachen

Nimb auf ein Pfundt Mandl drey Viertling
Zuckher. Und stosse die mandl nit zu Klein
fähe den Zuckher Und stosse ihn auch dar-
unter, thue es hernach in ain Saubere
rein oder mössinges böckh, Und drückhers ein
wenig auf der glueth, wan es gedrückhert
so walge darvon dinne blötl auß Und

lege

lege oblat auf daß dorten blätl, Und
den auß gewalgten taig darauf, zu
diser dortten muß man zuckher, anstatt
deß mehls nemben, zum auß machen
kan man doch ein wenig mehl darunter
nemben. Under dem zuckher. alßdann
mach den auß gewalgten taig, darauf
zu den dorten auf ain schüssel, fein
zusamen ihn füll darauf waß du
wilst, hernach mache ein gatterl darüber
oder ringl, oder wie manns zuerlich
machen will, bach es ganz gemach Und
mach ein Küß darüber, so dan zuer es
mit bliemel oder mit etwaß von
zuckher werckhen so schen alß es sein kan
also ist es recht

No 35

Die Marbe dortten

Auf

Auff drey Vierting Mundt mehl so nimb ain
halb Pfundt Butter. Und brösel ihn in
das schmaltz Item 3 oder 4 ayr dotter
auch halbs waser und halbs wein, Und mache
den Taig an walge ihn aber nit zuuil
sonst wird er spöckhig. walge alsdan
zwey blätl daruon auß, so groß alls
das dorten blätl ist. füll darein was
du wilst Und das ander blätl darüber
laß es also glatter oder schneid was dar
auf, aber nit durch, außen her beschneidts
mit einen Mässer bestreich Und bach es
man kan auch den Taig zuckhern so man
will besträ es mit zuckher, also ist es
fortig Und gueth &c

No 36

Die Marzipän dortten zumachen

Auff ein gantz Pfundt Mandl nimb ain
halb Pfundt zuckher, stoß die mandl so

Klein

Klein alß ein mehl und daß sye gar
schön weiß bleiben, gueß auch nit zue
damit sye nit naß werden. stoß den
gefähten zuckher und die mandl, hernach
drückhers in einer neuen rein, oder
mössingen böckh aber nit zuuil, und
zum ansähen nimb zuckher, walg dine
blätl auß, von dem taig und schneid von
Pappier ein blötl wie ein hertz, greser
oder Eliener wie man die dortten haben
will, es miessen 8 oder auch 10 blötl sein
wie mans zusamen setzen kan, aussen
herumb schneide nach schrembs. aber nit
tüeff, setz umb und umb auf, nit gar ein
es zwerch fingers hoch undt büeg die
Spitzel. nach schrembs auch hinein und
eins herauß alß dan, drückhers in der
dorten Pfann, aber es mueß schen weiß
bleiben, auf den boden aber kan es
schenn Praun sein, wegen der füll
und nach den drückhern füll es

ein

Ein aber in ein jedes blat, ein absonderliche
füll, daß allerley farben heraus komen
und mache ein wutzel auf der miten
nach der lenge, auf der seiten aber nach
der schrembs hernach lege auf den mitern
wutzel auf beeden seiten kleine kügerl
und drückhers wider, und wanß gedrückhert
ist so setze ein oblat zusamen und mache
ein Eüß bückhs also überall damit zu
samen, alß dan mache in der Müten zwey
krönzl, schneidts auch ein, daß mitere
mueß höcher sein, undt dar zwischen ein
ein gemachtes in der mitten, auf der höch
pischerl und außen her blätel gemacht
aber auf beeden seiten gespitzt, und auch also
geschniten und über ein ander gelegt, hernach
büege es krump zusamen und drückhere es
auch gantz an die stoll, alß dan so mach
es zwischen die Eckhen hinein und mit dem
Eüß bestreichs über und über, hernach

setz

setz es wüderumb in die dorten pfanne,
man kan auch geförbtes Eüß darunter
mischen, alß dan züere es widerumben
mit waß du wilst, gibs auf die taffel
also ist es förtig auch recht wohl und
gueth gemacht

No 37

Die Rueben Dortten

Mach gar ein Marbes taigl, walge
ein blath daraüß, und nimbe ein Kupfer
oder mossinges böckh thue den taig dar-
ein, daß er nit gefaltert wierd, man
kanß in dem böckh hoch oder nidrig auf-
richten, schneide schnitzel darein, lege
eines hinein, daß andere laß in böckh
stehen, mach die falter zue, und umb
rueben die gar süeß sein, reib es auf
ein reibeisen, oder hackhs klein, wäß-
ers ein wenig ab, druckh hernach

daß

Jaß wasser woll darüen, rests in
dem butter wohl auß, daß sye keinen
geschmackh mehr haben, thue woll
zimet daran, rühre einen butter nach
gedunckhen, darnach daß böckhen groß
ist, stosse mandlen waiche semel
schmollen in einen wasser, aber nit
lang, druckhs woll auß, rühr die mandl
und semel darein, schlag auch ayr
eines nach dem andern dorzue, suil
dotter, suil gantze, zuckhers wohl
auch gar wohl zimet, gehackhte zit-
roni und lemoni schöller, füllts darein
man darff nichts darüber machen
bach es also in der dortten pfannen
wan es gebachen so nimbs herauß
zuckhers ists förtig

№ 38

Die Ringel dortten

Nimb

Nimb fünff Viertling Mandl, stoss
zimlich Klein, auch ein Pfundt Zugg-
er, leüthere ihn schon dickh, daß er
sich gleichsamb sültzt, hernach thue
die gestossene Mandl in den Zuckher
daß also die Mandl schon weiß bleib-
en hernach nimbs von feur laß es
Kalt werden, Und nimb von 3 Lemoni
die schöller schneids ganz Klein gewirff-
let darunter, Thaill also den thaüll
in acht thaüll Und alßdan eintheill
nach dem andern in mörser gestossen
oder noch beser ists wan man die ge-
schnitene Lemoni auch in 8 thaill ab
thaült, Und jeden thail absonderlich in
jeden thaill Taig gestossen, es soll
auch alles wohl gestossen sein. Und von
3 abgeschölten Lemoni der safft in
alle 8 thaill besonder gedruckht

werden

Werden er lauff schön auf, wan er wohl
gestossen ist, den taig formir auf ain
schiffl nach belieben schön auß geflochtner
und bedeckhe ihn mit Papier setze ihn in
die dorten pfann, so laufen sye schenn auf
undt mache ein hoches Eüß darüber und
uer deckh es gar schön daß es braun wirdt
und wan man ein tragandt Eüß macht
so muß man die dortten mit sambt dem
Eüß ein stundt lang in den lufft stehen
lassen sonsten gerindt daß Eüß, zuer es
oder füll ein wie du wilst von ein gemachten
sachen, also ist es förtig und gueth.

No 39

Die Lintzer Dortten

Den Lintzer taig mache also nimb ein
Pfundt Mandl, schwells und zuech Inen
die haut ab, stoß klein, alß dan nimb
ein Pfundt zuckher und ein Pfundt mundt
mehl, Erstlich nimb den butter thue

ihn

ihn in ain weidling treibe ihn woll ab
hernach thue die gestossene mandl darein
rührs ein viertl stundt, und mit dem
zuckher rührs auch noch ein viertel stundt
es muess allezeit auf einer seiten ge-
rührt werden und dass mehl kombt
erst, darein, wanss nit weit auf die
gantze stundt zu rühren hat, wanss alss
dan ein gantze stundt undter ein ander
gerührt ist, so schmirbe dass dorten blätl
mit butter, und streiche den taig, umb den
ranfft dückh herumb, so dückh alss man
kan, dass aber gleüch woll noch taig
genueg verhanden ist, auf der mütten
muess der taig aber gantz dückh gestrüehen
sein hernach kan man ein füllen von
ein gemachten sachen oder wass man nur
gueths will, alss dan mache, so weith
die füll zehet, ein gater, von stängl
darüber bach es in der dorten pfan oder
in einen offen bestreichs mit ayr Clar
mach ein lüss darüber bestreichs hernach
mit zuckher und richts auf die taffel e

No 40

Die Ziemet dortten welche sie gossen wierdt zumachen

Erstlich nimb ein vierting Mandl schwölz stoß klein auch butter ein Indianischen hünner ay groß darunter gossen und mache ein ein gerührtes mit 4 ayrn laß ein wenig kalt werden, stoß es hernacher darunter zuckhers daß süeß genug ist, auch ziemet daß wohl braun wiert. so dan thues in ein schüssel, schlage 4 ayr und auch 4 dotter daran, aber eines nach dem andern, rührs also ein gantze stundt, hernach schmirbe einen dorten Modl mit butter, und güeß daß ob gerührte darein, bachs also in einer dortten Pfannen oder in einem offen zuckhers und gübs, ist recht.

No 41

Die Spöckh dortten zumachen

Nimbe ein guets stuckh spöckh der aber bei leib nit schmürckhlet, schab ihn mit

ein

Einem Messer gantz Klein, waiche semel
schmollen in ein obere Mülich, Druckhs
wider gar wohl auß, rühre den Stockh
mit der Semel in einer schüssel, wie den
schmaltz Knödl taig, Und schwöll ein
Pfundt mandlen Hackhs gantz Klein, rührs
darein Und woll gezuckhert, hernach schlage
zwey gantze ayer Und 4 dotter daran
nimb auch Klein geschnitene Zitroni dar-
unter, Und mache einem Marben taig an
wie man sonst macht, Und walge ein blötl
auß, alß dan schmirbe ein zünerne schüssel
mit butter, lege daß blötl darauf, und
auf daß blötl mache einen rauff darumb
streüch hernach die abgerührte sachen, auf
dem taig oder blötl, aber nur halb,
Und daß oben auf gleüch auf gestrüchen
wirdt, so dan nimb schöne ein gemachte
Truckhene weixl auch ein gemachte Zitroni
schnitzel Und waß man noch will, hernach
walge dem Marben taig wider ein blötl

auß

Auß, leg es über die Eingemachte sachen
streüchs alß wüder mit gemeldter füll
bach es also in einer dortten pfannen
und gübs wahrmer, dan Kalter ist sye
nicht gueth, sonsten ists gar ein Köstlicher
dortten

No 42

Die Zuckher dortten

Demnach die dortten groß oder klein
sein mueß so nimbt man Zuckher, aber
er mueß klein gefäht werden, wie ein
mehl, und waiche von dem allerschönsten
tragant in ein wasser, es sey ein rosen wasser
oder anders gueths wasser, biß daß es
dückh genueg ist. hernach nimb von dem ge
waichten tragant, bei einer Nussen groß,
stoß in einem Mörser so lang biß er gantz
klein würdt, stoße auch Zuckher ein löffel
voll nach dem andern darein, druckhe alß
dan von einen lemoni safft dorzue, daß
der taig von dem lemoni bekhandt wirdt

und

Und so dückh gestossen, daß man ihn arbeiten kan, formiers auf ein dortten blätl wie zuerlich alß du kanst man kan auch von einem guten gewürtz waß darunter stossen nach belieben, es braucht kein bachen, dan es sich selbsten drückhen thuet ist also förtig und gueth &c

No 43

Die Süeße Mandel dortten zumach

Nimb ein Pfundt Mandl, ein pfundt Pistatzen Item ein viertling geschnitene Zutroni ein viertling klein geschnitene Pomerantzen schöller, auch gantz klein geschnitene Kütten spölte, anderthalb viertling, und die Mandl müessen halben thail gestossen werden, wie auch die Pistatzen, der zuckher aber klein gefäht und deß zuckhers mueß ein Pfundt sein so kan man auß disen taig formiren

lange

lange strützel, Ehe man aber die strützel
macht, müessen alle sachen vorhero wohl
underein ander gemischet werden, bachs
schon weiß in einer Dorten pfannen, daß
es aber nur nicht braun wurdt, mache
ein Küß von zuckher und wasser darüber
alß dan ist es gueth

No 44

Die süesse Schüssel dorten zumachen

Erstlich nimb ein schönes Mehl, und soviel ge
läuterten zuckher, auch ein gantzes ay
und buter soviel man vonnethen hat, hernach
mache also damit ein lindes taigl an, und
mache ihn ein Messer ruckhen dückh auf,
lege ihn alßdan in ein schüssel, und fülle
darein waß du wilst, bachs langsamb
und schön man kan auch auß dissem taig
Kröpffel machen sye werden schön und
gueth

No 45

Ein Zier dortten mit Ringel zumachen

Nimb ein Pfundt Mandel, und drey Viertling Zuckher, die mandl auch den Zuckher gestossen und den Zuckher fähe, rühre in alß dan under die mandel in einer rein ab biß er sich auß machen laßt, und laß ein wenig ab Kühlen, schlag hernach zwey öyr dotter daran und mach es auf ein umb gekertes dortten blöttl oblat darauf, wan aber daß dortten blötl in der mitten nit hoch were, so nimb ein klein zinernes schissel darauf daß die dorten hächer herauß kombt, alß dan streich von den taig din darauf, und von dem andern taig mache ringel in der mitten, aber setzen ein hoches Kräntzel darauf, und außen her wider ein wenig niderer, also umb die machte Kröntzel mache dise gemachte ringel hernach auch umb die gantze dorten

die

die Ringel aber müessen alle an einander
geschlossen sein, alß wie ein Ketten und
müessen von dem taig ein und gegen ein
ander geschlossen und geflochten werden
und die ringl müessen alle aufrechts geflocht-
en sein damit sye schon hoch hersehen in dem
mittern Kröntzel aber müessen bögel
gemacht sein welche auch schon hoch stehen
müessen und in dem heraussern Kröntzel
da müessen 5 bögel gemacht werden
welche aber inderer sein müessen, damit es
schön gleich in der Proportion herauß
kombt, bach es also gemach, dan sye
braucht langsam bachen, hernach so mache
ein Eüß darauf und laß es wider drückhnen
damit daß Eüß gantz schon hoch herauß kombt
und auf züechet, alß dan fülle allerhandt
ein gemachtes darein und züer es wie schön
du wilst oder kanst also ist es förtig

No 46

Die Gestaindlet dortten zumachen

Mache einen butter taig, walg vier blötl
darauß, eines messer ruckhen dückh, und mache
die füll, stosse mandl groblet, und rührs
wie ain Mandl dorten mit zuckher und äyr
als souil dotter und souil gantze äyr
nimb auch souil zütronen alß der Mandl
sein, hackh in auch groblet und wan die Mandl
genueg gerührt sein, alß dan nimb die
gehackhten zütroni darunter, auch gar
klein geschnitene lemoni schöller, groblet
gestossenen zuemet, und gehackhte pistötzen
alles darunter aber der der taig von
dem mandlen mueß ein wenig diner sein
alß zu der Mandl dorten, dan dise
sachen machens dückh, alß dan nimb ein
flaches dorten blötl und von außgewalgt-
en buter taig ein blötl auf daß dorten
blötl genomben auch von der füll über

den gantzen taig auf gestrüchen, und wid
ein gantzes auß gewalgtes blat darauf
gelegt, hernach streich den übrigen taig auf
daß dorten blötl umb und umb herumb,
oben auf schneidts alß wie ein blötl von
butter taig, man kan auch einen Millich
räm taig nemen mach es schon sauber
alß ist es fertig p

No 47

Ein Schöne und güete dortten von
Mandlen auf ein andere Manier p

Nimb ein Pfundt mandl stoß sye aber nit zu
klein und 6 loth buter rühr ihn ab, und
hernach rühre auch die gestossene mandl
darein, hernach nimb ein halb Pfundt zuckher
Item ein gantzes ayr Clar und ein gantz-
es ay, rührs under einander ab, und auf
die letzt nimb 3 loth mundt mehl, rührs
auch darunter und nimb ein dorten blötl

über

über leg es mit oblat streich den Taig dar-
auf und gleich laß ein wenig einen stehen
zu 8 stänglen, alß dan nimb ein gemachte
ribeflen und ein gemachte Marillen,
die streiche Zeill weiß auf die dorten, und
so offt einen streich von ribeflen, so offt ein
streich Marillen, hernach mache 8 stängl
auß dem übrigen Taig, lege 4 übers blötl
daß weit von einander kommen, und die andern
4 stängl müessen über zwerch gelegt sein
daß es wie ein gätter kommen, und wo die
stängel auf der mitten zusamen gehen
mache kügl darauf von dem Taig, druckhs
nieder, und wan noch ein übriger taig ist
so mache umb und umb ein räufl und
zwickhs, mach auch von Papier einen räuf
umb und umb. damit es am bachen nit ab
rinnen kan, daß aber schon lüeht gebachen
werde alß dan mache ein Eüß darüber
also ist es förtig

No 48

Hierauf folgen von allerley gebachen-
en alß von Krapfen. Und andern sachen

Erstlich

Die Schneckhel von einn butter taig zu machen

Nimb Weinberl. wasch sye sauber auß, auch
vorhero gar sauber abgeklaubt, laß ein
wenig anlauffen, und drückhers ein wenig
ab, nimbe semble brösel, rests im
schmaltz, misch die weinberl und die ge-
röste semble brösel under ein ander, thue
zuckher und zimet darzu, mache ein buter
taig an, walg ihn gantz dinn auß, über
streichs mit abgeklopften ayrn, und
strähe die weinberl und semble brösel
über und über auf aber gantz gleich
wückhels über ein ander, schneidts auch alß
daß, daß messer gantz rogel dardurch
geth- damit sye nit zusamen gedruckht

werden

Werden rüchts in ain schüssel, daß, daß ge
schnitene in die Hoch kombt, so dan zuckhers
und thue einen buter daran, güeß auch
ein Millich darzue, und bachs in einer
dortten Pfannen oder auch in einen ofen
und so man diß nit haben kundte, so
bache es auf einer gluet, aber gantzen
gemach und oben auf mueß auch ein
glueth sein, gibs also seind sye gar
schön und auch gueth

No 49

Die Spöckh Kräpfel zumachen

Nimb ein frischen spöckh, hackh ihn klein
gewürfflet stosse ein oder 2 handt voll
mandl, und 2 oder 3 ayr dotter, auch
ein guetes oberes darzue, hernach nimb
vill zimet, und waiche sembl schmollen
in ein oberes, trückhers wider auß und
bröselts under die Mandl, Item ein

Kleines

Kleines, bröselle Zuckher und germb darzue
mische alles under einander, und güeß daß
obere darauf, aber lablet waß man
bedarf, und saltz daß mehl ein wenig
hernach mache den taig an, laß Ihm
gehen und hitze die dorten Pfan, wische
daß blötl sauber ab, und laß Ihn rundt
auf dem dortten blötl gehen, daß aber
nit vüll auß einander gehen kan, und nit
zusamen könen komben, alß dan schneide
ein stöckh gewirfflet, und lege 5 oder 6
bröckhl, auf ein jedes kröpfl, bachs alß
in der dorten Pfanne, aber nicht zu haiß
seint alß förtig und gueth

No 50

Die gesottene Pitzen Krapfen zumachen
Nimb Mundt mehl, und laß ein milich
warmb werden, lege ein bröckhl schmaltz
darein, und mache den taig an, nimb ayr
suil Krapfen, alß auf einen ieden Krapfen

nimbst

Nimbst ein ay, mache den taig gantz
dinn an wie ein schnitl taig, die Pixen
thue mit schmaltz schmirben, güeß den
taig darein aber nicht gar eben voll, laß
ein häffen vol wasser in süth bleiben
leg die Pixen mit dem taig darein, und
laß ihn an Stöll süeden, hernach nimb
ein tiefe rein, laß ein schmaltz darinen
zergehen, daß aber nit häuß wirdt, und
wan der taig gesotten ist so beütle ihn
herauß, und mit einer spön nadl, zwey
mall herumb gerüssen, leg in alß dan
in daß schmaltz, es mueß aber gantz küchl
sein, kehre ihn offt umb, und allezeit mit
dem schmaltz auf gegossen, dan er braucht
lang bachen, man darf nicht vül feur
geben, biß zur letzt daß er gueug auf ge
lofen ist, hernach mueß man erst feur geben
daß er braun wirdt und die weil man
einen bacht die weil wird einer gesotten ist
also förtig

No 51

Die Käßel krapfen zumachen

Erstlich nimb ein äyr dotter, und ein gantzes
äy Item ein löffel vol zuckher, saltz ein
wenig und thue es in ain höfferl, rührs ab
nache darmit von mundt mehl einen taig
an, aber nit zu fest, und walge darvon
blatl auß, wie zu den geschnitenen Nudlen
so dinn alß es sein kan, und kein loch be-
khomen, lege es dopplet zusamen, druckhs
mit dem Mödrel auß, auf der Miten, so
biekhs mit äyr Clar, zusamen, und alletzeit
3 blötl auf ein ander gericht, hernach
druckhs in der mitten recht sauber zusamen
bachs also, aber nit zu häuß auß dem schmalzen
kehrs offt umb, und güeß alleweil auf, bachs
aber nicht zu braun, und der taig muess alletzeit
zue gedäckhter sein sonst wierdt er gantz spär
man kan auch zuckhern oder nicht seind also
fortig und recht

No 52

Den gogel hopff zumachen

Nimb ein schenes mundt mehl, laß auch ein
wenig milich warmb werden und nimb 2,
3 oder 4 ayr, dornach man ihn groß machen
will, und die ayr müssen auch warmb sein
güeß die milich doran, suil man bedarf
und thue die germb dorzue also mache den
taig recht an, auf die letzt güeß ein
wenig zergangenes schmaltz dorzue, mache
den taig nit zu fest noch zu lindt, und güeß
ein schmaltz in ain kupfernes böckh thue den
taig dorein, laß in dorin gehen, daß er
aber nicht vergehet, bach ihn also in der
dortten pfanne oder bach offen, er müeß
aber nicht über hitzet sein, sondern laß ihn
alß dan gemach bachen, gib den
also ist er förtig

No 53

gemeine

Gemeine aber Güett und gar marbe
Kröpfl mit geringen Unkosten zu machen

Nimb ein güettes mundt mehl, und 3 äyr dotter
ein wenig milich romb und ein wenig butter
saltz recht und treibs also durch ein ander
recht ab, daß ein rechter taig wirdt, und
man ihn walgen kan, hernach schneid
kleiner bröckhel alß einer nuß groß, dem
haissen schmaltz, es laufen schön auf, zuckhers
und gibs im bachen aber muß allezeit
auf gegossen werden

No 54

Die gebachene Mandl Kräpfel

Nimb Mandlen und schwölls, stosse es klein
thues in ein schüssl, rührs mit 2 oder 3 äyr
dotter gar wohl ab, zuckhers daß es süeß
genueg ist, mache also mit butter und wasser
einen taig an, walg ihn auß und fülle

die

die obbemeltte sachen darauf, hernach for-
mir nach deinen belieben Kröpfl daraus
bachs also schön auß dem schmaltz, alß
dan Zuckhers und gibs

No 55

Die Weixel Strauben zu bachen

Nimb Weixel ~~Strauben~~ süedts waich
thues auf ain reüterl, laß es abseüchen
und nimb ein schönes mehl, mache ein taigl
an, und schlage ein ayr Clar wohl ab
nimbs under den taig, daß aber nit dückh
wirt, hernach thue die abgesügenen
weixel in ein schüssel, seuil man zu einer
strauben nemben will und gueß den
taig darauf, Khers auch darinen umb
bachs also wie die öpfel strauben be-
sträh eß alß dan mit Zuckher und gibs
ist förtig

No 56

Die Piscotten zu Bachen

Auf ein Pfundt Zuckher nimb ein halbes
pfundt aller schönstes mundt mehl, Und ein
halb pfundt stärckh, stoß den Zuckher Und
stärckh wie ein mehl, Und fähe es gar
durch ein Subtilles Süberl schlag 10 Ayr
dotter in häfferl Und schlags wohl ab, her-
nach rühr den Zuckher, daß mehl Und die
stärckh darein, Und rühre es also ein ganze
stundt auf einer seiten, Und wanß also ge-
rührt ist, so schüt es durch einen strauben
löffel auf ein Papier, so groß man die
Piscotten haben will, besähe iedes mit
gefähten Zuckher bachs also in einer dortten
Pfanen oder in einem öfferl seindt also
recht Und fertig &c

No 57

Die Gebachene Schmaltz Nudlen

Nimb schmaltz eines aÿ groß und in einem frischen wasser wohl auß gewaschen nimb auch 2 aÿr dotter und 2 löffel voll Mülich römb, rührs woll under ein ander ab, hernach mache mit einem schönen mehl ein taigl an, welches sich mit den hendten arbeiten last, und mache eines fingers dickh und lange strützel darauß, bachs also kühl auß dem schmaltz sÿe werden gar schön Marb und geschmach, seint also recht und förtig

No 58:

Die auffgegangene Nudl zu bachen

Nimb ein schönes mehl und laß ein milich lablet werden nimb auch 3 oder 4 gantze aÿr, oder dornach man will

ad

wenig machen will, mache also mit der
milich den Ayrn und gerumb den Taig
an Ehe er aber an die stöll gemacht ist
so laß ein zimliches brockhel schmaltz zer-
gehen, und güeß darzue mach In alßdan
gar an, aber nit zu dinn oder zu föst
laß ihn also sehen doch nit zuuill hernach
mach ihn auf ein bröth, so groß du es haben
wilst und laß es wider sehen, alßdan
nimb Müllich und schmaltz laß warmb
werden, leg die nudl darein, und die
Nudl kan man machen wie man will
alß lang, kurtz, din, oder dückh, laß
also in dem schmaltz und millich in einem
offen oder auf der glueth bachen in einem
butter oder schmaltz seindt also recht und
förtig

No 59

Zuette Krepsen Käpfel auf ein
Neüe Manier

Nimb 8 loth auß geleste Krepsen, daß
schwartze äderl aber thue darvon, auch
daß gedörmb und die gall, stoß gar
klein, und nimb 12 loth roth geförbten
butter wellicher aber schön roth sein mueß
Item 10 loth gestossnen Zuckher, und von
3 äyr so nit gar groß sein, die Clar,
dises alles wohl under einander gestossen
und auf daß blätl gemacht, so groß
mans haben will, und über sich mit
bueter besträhet, aber der Zuckher und
die mandlen, auch die Krepsen miessen
ein gueten vorschlag haben der buter
aber nicht dan sonst werden sye faist
und der buter mueß auch kalter
darein gestossen werden

No 60

die gar Kleine Germb Kräpffel zu bachen

Nimb schönes mundt mehl, und ein Lablettes
wasser, auch ein bröckhl ein schmaltz
darein, nimb die germb in daß mehl, auch
eins oder 2 äyr, mache den taig mit
dem Lableten wasser an aber nit zu fest
und nit zu lind, schlag, ihn woll ab, biß
daß er blatern gibt, laß ihn hernach gehen
und ein schmaltz häuß werden, drunckh dan
die händt in ein wasser, und nimb taig, mit
dem löffel herauß, auf die händt, zueh ihn
ein wenig von einander oder auß ein
ander, legs in daß häuse schmaltz und
bachs kehrs auch umb, daß sye schön röslet
werden, man kan 3 oder 4 auf einmahl
bachen es werden gar schön und gueth
gübs also seindts fertig &

No 61.

Die Haaßen Ehrl zu bachen

Souil man bachen will so nimb mundt
mehl und lobletes wasser, Item ein
bröckhl schmaltz, und wein darzue, mach
daß mehl darmit an, nimb auch 2 äyr
darein, daß aber der taig nit zu fest
würdt, hernach walge blätl daraus
wie zu denen geschnitenen Nudlen oder
dückher rödle fläckhel daruon, groß
oder klein vier äckhet, oder wie eß
komben, bach es auß dem schmaltz
beütle die Pfannen, daß sye auf lauffen
und güeß mit einem klein schöpf löffel
alle weill auf, biß sye gebachen seint
sye müessen nicht alle auf ein mahl, auß
gewalget werden, sonsten wirdt der taig
gar zu spör, Im fahl sye aber nit recht
auf laufen sollen, so walge die fleckhl

Diner

dinner und rädle eß wie zuuor so werd-
n sye groß und hoch genueg seindt also
vörtig.

No 62

Die gebachene Topff Nudlen

Souil man bachen will so nimbt mann
mundt mehl, und gerumb souil in daß mehl
alß vonnethen sein wierdt, damit sye
gehen kunnen hernach nimb den Topffen
in ein höfferl und nimb auch schmaltz und
butter in einer nuß groß, laß zergehen
alß dan rühre eß also in den Topffen 2 gantz
er stundt lang, Item nimb auch ayr und milich
darzue hernach mache also daß mehl, darmit
an, und schlag den Taig wohl ab, daß er nicht
zu föst ist, hernach mach In auf ein nudl
bröth, zu einem langen strütyl, daß aber
der stritzel nicht braiter alß gar finger
brait ist, schneide die nudlen dinn, daruon

bei

bei zwerch finger braith, der schindt muess
auf beeden seiten bleiben, lass es gehen
und bachs nit zu hauss auss dem schmaltz
so werden sye schon und gueth

No 63

Die auf gangene Topff Nudl

Erstlich mach ein milich lablet, und nimb
schönes mundt mehl, lege ein bröckhel
schmaltz darein, nimb einen topfen ihn
ein höfferl, schlag 2 oder 3 ayr darzue
und guess die lablet milich mit sambt dem
schmaltz darein, auch die germb soul
vonnetten ist, und mache dass mehl dar-
mit an, in der dückhe wie andere auf
gehende Nudl, schlag den taig wohl ab,
machs hernach auss wie die germb Nudl
und lass gehen nimb auch ein wenig
milich in ein Pradt pfan, oder in ain
rein und thue schmaltz oder butter darein,

als

alß dan Erst die Nudlen, darein ge-
legt. die millich aber mueß nit gar dar-
über gehen, bach es alß in einen bach ofen
oder auf der glueth und gib es balt auf die
Taffel sye werden schön und gueth seint
alß förtig

No 64

Die abgetribene Töpff Nudl

Rühre einen butter oder schmaltz ab
und thue 3 oder 4 ayr eines nach dem andern
darein rühren, auch ein wenig millich römb
hernach den Topfen, und daß mehl, aber
der Taig mueß ein wenig dickher sein, alß
zu dem auf gegangenen, nimb alß dan ein
Mülich und schmaltz in ein rein, und lege die
nudl darein setz es auf ein glueth, gibe
oben auch glüet, und bach es alß, aber es
mueß nit zuuil milich darbei sein und wan
sye förtig so mueß mans gleich auf die Taffel
geben sonst fallen sye nider und komen nit
schön herauß

No 65

Die finger Täpff Nudl

Nimb mundt mehl und topfen darunder
nach gedunckhen, daß es doch nit zu wenig
noch zuuil ist, schlage 2 oder 3 ayr dar
zue auch ein wenig milich romb und mach
also den taig zu samen, aber nit zu fes
mache lange strützel daruon, zwey zwey
finger braith, laß einen buter in ein rein
zergehen bei einen halben pfund, wehr
aber mehr machen will, so muß man
mehr butter nemben, lege alßdan die
nudl auf einander darein setz auf ein
glueth, güb oben auch glueth, laß auß
dinsten, und wan sye under sich braun
sein so schwings mit sambt der rein
übersich, so kan mans etliche mall
schwingen biß sye förtig sein &

No 66

Die Topffen Krapffen

Nimb von einen achtl mehl den dritten
thail und nit gar umb 2 kl topffen, auch
einer halben muß groß schmaltz, und suill
süessen buter, laß es ein wenig zergehen
rührs under den topffen und die ayr müessen
in warmben wasser lügen, darnach erst
darzue geschlagen werden, güeß auch ein
wenig lablete milich darzue, rührs wohl
under ein ander ab, sambt der germb,
suil vonnethen ist, mache den taig dar
mit an wohl fest, suil daß man ihn
doch wohl abschlagen kan, und wan
man aber hete zu wenig millich darzu
gossen, so darff man auch wohl nach güessen
und wan also der taig wohl abgeschlagen
ist, dannimb ihn auf ein Undl bröth, und
arbeite ihn wohl ab, wie einen laib broth
nimb ihn bloser, und lege ein diechl

darüb

darüber, besähe es mit mehl, mach ihn
gantz rundt auß, daß oben undt
unden glatt werden, legs also auf den
bolster und laß gehen, daß sye süch
aber nit vergehen, und laß in einer
rein ein schmaltz häuß werden, die rein
aber mueß zimlich voll sein mit schmaltz
lege die Krapfen darein, drey oder
vier souil blatz haben, daß yber süch
aber nit naß werden, deckhs mit einer
andern rein zue, und bachs gantz ge-
mach, kehrs umb, und wan daß weise
Kröntzel daran zu waich wurde so tauch
es ein wenig under, damit daß Kräuffel
föst würdt, sonsten gehens über ein
ander, sye werden schön und züchen nit uil
schmaltz, aber man mueß vill zum bachen
haben man kanß zuckhern erst wan
sye auf die taffel geben werden seint also
förtig

No 67

Die Rüeben Kräpffen

Nimb süesse rüeben, hackhs gar Klein
und dinsts in einen butter, biß waich sein
hernach drückhe daß faist wider darvon
stosse mandlen auch ein wenig, geröste
semel brösel, zuckher und zimeth, und mache
von einem taig, ein Eingerührtes, und
rührs underein ander ab, mach ein Marbes
taigl an, und schlage die fill darein, wie
zu den schlückh Kräpflen, darein, auf ein
ander, und güeß ein Millich darauf, thue
wider butter darauf setz auf ein glueth
und gib obenauf auch glueth, laß bachen,
von disem taig, und füll, kan man auch
ein rüeben strauben machen, dan richts
in ein schüssel, wie die Müllich römb strudl
setz auf ein glueth, oben auf auch glueth
ist alß dan förtig und gueth wanßrecht
gebachen wirdt

No 68

Die gebachene Millich zu machen

Nimb ein halb oder gantze maß mülich
und spritle 6 äyr darein, saltz und
süeck es in einer rein oder pfannen, laß
auf dem feur zusamen gehen, hernach
thues vom feur, und laß es ein wenig
stehen, schöpfe es herauß mit ein schöpf
oder faimb löffel in ain seüch pfandl
oder Kübel laß daß wasser wohl dar-
von seichen, druckhs zusamen, daß fest
wierdt, laß es ab kühlen, und lege es
in ain schüssel hernach mach von weinberl
rundt oder scheibelich lege es in ain schüssel
und dälle, schneidts auf der mütten von
ein ander, und schneidts hernach wider-
umb, schnitzel herauß, kehrs in ain
mehl umb, bachs auß dem schmaltz alß

dan

dan richts in ain schüssel, Und mache von
weinberl, oder geschnitenen Mandlen, Item
wein, wasser, Zuckher, Und Zimet, ein süsse
suppen darüber, laß also auf der glueth
süeden Und gübs also seindts förtig

No 69

Die Ziemett Mandlen zu machen

Nimb suil mehl alß Zuckher, Und gar ein
wenig rosen wasser auch ayr dotter, daß es
gar ein lindes taigl würdt, welches man
doch auß walgen kan, druckhs mit dem
Mandl Modl Und bachs auß dem haissen
schmaltz herauß in der rechten farb sye
müessen in werenden bachen ohne Underlaß
gebeütlet werden, vorher aber mueß in daß
mehl Und Zuckher, der Ziemet klein gefähter
suil genomen werden, daß alles schön roth
herauß kombt, daß aber nur nicht vergossen
wierdt, dan werden sye gar schön Und gueth

No 7o

Die Kräntzel von Brandt Taig

Mache den taig wie zu den brandtstritzlen, aber nimb vill zuckher darunter, schmirbe die handt mit schmaltz, und nimb ein guten löffel vol taig auf die handt und mach Kügl darauß, so in der mitten ein groses loch haben, legs in ein Kühles schmaltz, beütle es gemach, und nimb ein spanadl oder ein messerl und ihn der Miten herumb, legs wider in daß schmaltz beütle ihn alleweil, daß er ein wenig von einander gehet nimb ihn wider herauß auf ain däller und reiß ihn wider bei 4 oder 5 mahl herumb, und leg ihn wider ein beütle ihn wider daß er von einander gehet, so wirdt er wie ein Kran, bach ihn schön gelb herauß, und zuckhern also ist er recht und fortig

No 71

Den gebachenen Reiß zümachen

Süede den reüß gantz waich, so dückh alß er sein Kan, und laß ihn gantz Kalt werden schlage ein gantzes aÿ daran, und hackhe ein wenig mandl gantz Klein, so man aber vill machet so nimbt man umb ein dotter mehr auch ein Klein wenig zuckher, und man Kan mehr will auch weinberl nemben, rührs under ein and ab, und mache strützel daraüß, Kehrs in mehl umb, und bachs geschwindt auß dem haissen schmaltz schön gelblet heraüß richts in ain schüssel, gibs druckhner oder aber mache ein süesse Suppen darüber mit mandlen, oder Zibbebÿ, hernach streich zuckher darauf, und gibs also seindts förtig

No 72

Die gebachene Stritzel von dem gesottenen Taig

Schlage

Schlage 2 Ayr under ein seüdl millich,
spritels wohl under ein ander ab, saltz
und nimb ein schönes mundt mehl, rührs
darein und spritels glatt ab, daß der taig
gantz glat wierdt und Clar ist, und
diner alß zum brosen Koch, hernach
schmierb ein tüechl mit buter, schit den
taig darein, legs in ein süedendes wasser
laß süeden biß genueg ist wan er
also gesotten ist, so thue ihm auß dem
tüechl, und schneid 2 oder 3 strützel dar
von herunter den andern taig aber be
halt gantz warmber, und die strützel
Kreutzle mit einer spönnadl über zwerch
und ein mahl nach der langen, leg es so
in ein Kühles schmaltz, und beitle es
souil, alß sein Kan, thue es balt auf daß
feur, balt auch wider darvon, so lang biß es
schon auß einander geth und groß auf lauff
bachs also schon roflet herauß so sein sye
recht

No 73

Die Hermb Krapffen welche groß und schön werden

Nimb ain halbs seütl milich laß es lablet werden, auch 12 ayr leg es in ein warmb wasser und 12 dotter schlags in die milich, hernach nimb anderthalbs seidl germb, und 8 loth frischen buter laß ihn gemach zergehen gieß alles in die milich zusamen, und nimb vuil mundt mehl, waß du mit dissen benötzen kanst, oder an machen, wan aber zu wenig mehl wär so nimb noch mehr darzu daß der taig recht gemacht wirdt, er muß in der dückhen sein, daß man ihn woll und genueg kan abschlagen, biß er bladern gibt, leg ihn also auf ain düsch tuech, mach ein grossen strützel darauß, schneide die krapfen daruon, Elein, oder groß wie mans haben will, daß aber schon glat auß gemacht werden, damits ein Clare haut

bekhomen

bekhomen, laß alß gehen biß man ver-
meint es sey genug gangen, hernach laß
in einer rein schmaltz zergehen, daß es aber
nit zu häuß wirdt, lege den Krapfen dar-
ein laß ihn gemach bachen, man darff
weiter nicht darbei thuen, sondern wie sye
selbst gehen biß zu dem umb Kehren
sye müssen umb und umb ein weises räuf
bekhomen sye werden alß schön und guet
man darffs nit zuckhern, dan sye bekhomen
gar ein Clarehaut, seind alß förtig

No 74

Die Kunst Kugler

Nimb daß schönste mundt mehl, und brenn
ein haises schmaltz darein, daß aber gleich
wohl daß mehl nit zu häuß wirdt, nimb
ein lablete millich, und mach den taig an
vergüß ihn aber nit, daß man äyr in
ein warmbes wasser 3 oder 4 gantze
und ein dotter, schlage eins nach dem

andern

andern, in den Taig, daß aber der Taig nit zu
din wirdt, und wan er zu din mecht werden
daß umb ein aÿ zuuil wäre so schlage ein
aÿ auf und nimb doruon was du brauchest
als dan nimb daß Eüsen welch es darzue
gehört laß ihn schmaltz haiß werden, daß
aber nit gahr zu haiß würdt, güeß den
Taig ein wenig auf der mitten darauf, daß
aber nicht abrindt, fahre aber also mit, in
daß schmaltz hinein, beütle eß so lang, biß
es von dem Eüsen herunter gehet. hernach
beütle es noch besser, güeß mit einem
faimb löffel auf, so gehen sÿe groß auf
an den bachen süechet mans schon ob der
Taig zu dükh oder zu din ist, zu dinn
aber mueß er nit sein, man mueß auch
nit zu wenig Taig an machen, dan es ge-
rath nit jeder Krapfen, wan sÿe groß auf
lauffen so zerspringen vill doruon, wan
also recht darmit umb gangen wirt, so
seindt sÿe förtig

No 75

Die Fleßel Krapffel zumachen

Nimb 1 ayr dotter darnach man vill machen will, auch ein oder 2 gantze, Item ein loffel voll zuckher und ein brosel saltz thueß in ain höfferl, rührs wohl ab und mache darmit mit mundt mehl einen taig an, aber nicht zu fest, walge darvon blötl auß, wie zu den geschnitnen Nudlen so din alß sein kan, und kein loch bekhomen, legs alß dan über ein ander so dopplet hernach 5 blötl auf einander drückhs auf der mitten zusamen, bachs auß dem schmaltz, aber nit zu häuß, kehrs offt umb, geuß mit dem schmaltz alle weil auf daß nicht braun werden, der taig mueß auch alle weil zue gedeckht sein so dan zuckhers und gübs seint also fortig

No 76

Folgen etliche Koch zumachen

Das Pißcotten Koch zumachen

Erstlich schmierbe ein schüssel mit budter
und lege ein Vierting Pißcoten oder mehr
darein, nach dem mans groß will haben
schlage 3 oder 4 ayr ab und thue auch guete
ebere milich dorzue, so dan spritels under
einander ab, Item ein Elein wenig, ge
stossene mandlen, oder Pistätzen darunter
gethan, güeß also über die Pißcoten souill
biß es darüber gelangt, setz es hernach
auf ein glueth und bach es also recht, man
darff es weiter nit zuckhern, alßdan
gibs auf die taffel ist förtig und gueth

No 77

Das Koch von einem stockhen brodt
zumachen

Nimb ein guet rockhes brodt, daß aber nit
derbisch oder nit Neubachen, reibs an
ein reibeissen, bei ein vierting und auch
mehrer, gueß alß dan ein spänischen
wein daran, oder sonst ein sieffen wein
wehr aber der gleichen nit hat, so nimb
ein gueten österreicher, und zuckher ihn
laß darinen waickhen, wan es genueg
gewaickht ist so druckhs wider woll auf
daß kein dropfen darin bleibt, hernach
nimb ein halb pfundt Mandl stoß sye
und nimb auch ein vierting süessen butter
treib ihn ab, und schlag 4 ayr dotter, dar-
ein, rühr alß dan die mandlen auch
darein, und schlag 2 oder 3 gantze ayr
oder dornach man vill machen will
darzue hernach rühr daß brott darunter
auch ein halben vierting klein geschnitene
Zitroni und wohl gestossenen Zuemeth
daß es schon braun würdt es muess

ein

ein gantze stundt, gerührt werden
wan es aber nit süess genueg wöhr, so
kan mans auf die letzt, noch ein wenig
zuckhern und ein halbe Mußcath nuß, dar-
unter reiben, bach es also wie andere
Koch, so gibs druckhener und zuckhers
ist förttig

No 78

Das Reiß Koch zumachen

Nimb ein Viertling reiß, wasch den selben
sauber und süede ihn in einer Müllich
gantz lind auch so dickh als man kan, daß er
aber nit gerint, hernach laß ihn gantz
kalt werden, hackhen gar klein, und
treibe nit gar ein Viertling buter ab, schlage
2 ayr dotter darein, wie auch 2 gantze
und rühr so dan ein halb Pfundt gestossene
Mandl darunter, hernach den gehackhten

reiß

reiß, nun rühre auch souil dotter, alß
souil gantze, bei 10 ayren dorzue, wan
aber der taig noch möchte zu dückh sein
so nimb noch ein gantzes ay, und einen
dotter, schlag es darzue, auf die letzt
zuckhers, muess aber nit vill gerührt
werden, an dem rühren kan mans
schon sehen ob daß koch zu dückh oder
zu dinn ist so dan kan man ihm
mit dem ayren schon helffen, es muess
nit zu din sein, und braucht gar lang
samb bachen, man darf oben auf
schon hinein sehen daß man sehen kan
obs druckhner herauß gehet, und obs
gebachen ist oder nit wan es förtig
ist so thue den rauff darvon, zuckhers
und richts in eine schüssel gübs alß
dann &c

No 79

Daß Wein Koch zumachen

Erstlich reste gerübene sembel brösel in einer rein auß dem schmaltz oder butter, und güeß wein darauf, auch ein klein wenig wasser, zuckhers und laß es also süeden, biß ein Koch würdt, und druckh ein wenig Lemoni saft dorzue aber nur ein wenig, daß es von zuckher süeß bleibt. hernach mach Knödl oder würstl von semel brösel. brenn ein schmaltz in die brösel und feüchts mit einer warmben millich an schlag ayr darzue, und mache den taig recht an so dan mach Knödl oder würstl darvon bachs im schmaltz. und legs in daß Koch laß also süeden, damit daß Koch aber nit zu dückh würdt, richts alsdan mitsambt den Knödl und würstlen an

No 80

Den Wällischen Spennad zumach.

butze den spennadt, über brenne ihn
und druckhe daß wasser wider wohl auß
röst ihn alß dan in butter, oder in schmal.
und sueck einen Karpfen oder hechten
in Essig ab, zupfe ihn und thue die gröte
darvon, über brenne schneckhen butze
sye an die stoll, suede auch Krepsen
leß die schwaifl auß und die schörl
gueß ein arbes suppen oder ein wasser
an den spennadt gewürtz ihn woll, und
brenne ihn din ein, so dan leg den zupfte
en Karpfen oder hechten, auch die schneckh
darein und laß sueden, hernach lege woll
buter dorzu, man kan es auch mit öll
also machen, gubs

No 81

Die Gebachene Hennel

Erstlich

Erstlich butze die Hendl an die stöll,
schneidts am ruckhen von einander, daß an
der brust gantz bleiben, wasch es auß
saltz, und spückh ein seiten mit spöckh, dückh
und klein, die andere seiten mit Salvel
brenn es auf dem rost schon gelb, und mit
butter gewürtz, auch lemoni safft be-
gossen, lege es also in ein schüssel und reste
semel schnittl, in butter laß es in einer
rindt suppen süeden, treibs durch und machs
von lemoni safft an seuerlet, gewürtz
güeß über daß Hendl und lege buter
darzue, laß es auf der glueth süeden alß
dan gübs

No 82

Die Hendl auf ein andere Manier zumachen

Nimb kleine gebutzte Hendl, mache sye
zu büeglen und wan man nicht allezeit
kleine hat, so nimb grosse glüedels ab
und saltz, hernach kehrs in mehl umb

bachs

bacht auß dem schmaltz, aber nicht gar al
die stöll, lege in ein schüssel allerley ge-
würtz, Item butter, auch Lemoni safft
und Pomerantzen safft, und der gleichen
schöllerl wohl über brenter, daß sye nich
händtig, und gantz klein gewürfflet, ge
schnitten, Item der gleichen geschnitenen zütron
oder abgezogene Mandlen, zuckhers, thue
auch ein wenig wein und wasser darzue
daß es aber an seüerlet bleibt, und lege
noch ein wenig butter darzue, hernach die
hendl darein gelegt, laß also auf der
gluet auß dinsten kehr es aber offt
umb, wer es aber nicht süeß will haben
der kan den zuckher auß lassen und mit
butter und gewürtz in einer schüssel kochen
ist also fertig und recht gemacht

No 83
Die Hendl mit Krepß gefült

butz

Butzge die Hendl sauber unter greiffs und
nimb überbrente Krepsen, lege es auß
hackhe den halbenthaill, den andern halben
thail behalte so stoß die schöller gantz klein
nimbs halbenthail herauß under die andere
stoß auch vüll butter, rest es in einen pfändl
rührs alleweill daß es sich nit anbrent
oder aber thueß in ain reindl, güeße ein
siedendes wasser darauf, und laß wohl sieden
biß sich die rödte butter gar wohl herauß
siede, alß dan nimb kaltes wasser in ein
weidling, und druckhe die gesottene schöller
in daß wasser, durch ein thuech, und waiche
semel schmollen in ein siedende rint suppen
druckhs hernach wider warmber auß, hackhs
under die Krepsen und nimb von dem ge-
standenen Krepsen butter darunter
gewürtz es und machs mit äyren an, her-
nach fülls in die hendl, und siedts gemach
in einer suppen, daß aber nit auf springen

Nimb auch die andern gesottenen Krepse
schöller treibs mit einer rindt suppen
durch, gewürtz und thue ein wenig
lemoni safft darzue, daß man ihn ab
nicht spieret so balt, nimb von den roth
butter, und brene es ein, nimb auch die
andern Krepsen schwaiffl, schneidts
langlet, und zühe Pistatyen ab, schnei
auch also und thues in die suppen laß
es auf süeden, hernach richte die hendl
in ein schüssel, und güeß die suppen
darüber nimb wider ein rothen butter
laß ihn zergehen, und güeß ihm auch
darüber. dise hendl kan man eben
gebrattener geben so seindt sye recht, man
kan sye auch auf grosen Mahlzeiten zum
reguliren auf ein schüssel geben.

No 84

Hendl auff ein andere weiß zue zurichten

Nimb

Nimb die gebutzten Hendl, schneidts zu
kleinen stückhlen, es können auch tauben
sein, besprengs mit saltz, und nimb über
brente brüssel rests in butter, hernach
nimb von den Hendlen daß bröth, schneidts
und haickhs darunter, nimb dan würfflet
geschnittenen Peter süll wurtzen, wie auch
roßmarin, gabbrÿ, und gantzen Pfeffer
item gantze nögl, und gantze Muscath
blühe und ÿmber, diß alles zusamen ihn
ein rein gethan, güeß ein rindt suppen daran
auch ein wenig Essig, lege wohl butter
dorzue, und laß auf der glüet süeden
hernach mache ein kurtzes süppel darüber
und gübs also

No 85

Die Gefülte Weixel

Nimb rundt oder ein ander Semel, schneid
die rindten gantz din daruon. und schneid
oben auf daß blöte herab holle

hernach

hernach die sembel schön herauß, nimb
weixel thue die Kern darvon, rests
in buter, oder schmaltz thue die brüe
woll darvon, stoß mandl, aber nit zu
klein, und nimb von ein oder 2 hart
gesottenen ayrn den dotter, und rest ein
wenig sembel brosel auß dem schmaltz
thue solches alles underein ander, gewürtz
es mit zimet und zuckhers auch, daß es
süeß genueg ist und machs. nimb weixel
suppen an, hernach rest die auß geholten
sembl in schmaltz, und fille dises darein
dan rest noch ein dines sembl schnitel und
laß auch dorbei süeden, treibs durch und
so die weixel nicht zu saur sein so kan
man ein wenig wein darzu nehmen, auch
ein wasser und noch mehr zuckher und
zimet hernach mach die sembel mit dem
döckhl zue und güeß die brüe dorüber
setz es auf ein gluet laß süeden und gübs

No 86

Die Weixel Strützel

Nimb ein sembl schneid die rinden darvon
hernach schneidts dückher alß finger dückhe
strützel darvon, rests im schmaltz schön
gelblet herauß alß dan nimb frische oder
dürre weixel setz sye ihm wasser zue
laß es süeden treibs durch, thue ziemet
darzue und laß es wider süeden, dan richte
die strützel in ein schüssel. Und güeß die suppen
darüber laß auf der glueth süeden und zuckhers
oben auf wohl sein förtig und gueth

No 87

Die gefülte Püeren

Nimb guete frische Püern, die aber gar
nicht waich sein und schneide daß Köpperl
mit sambt den stingl wöckh, holle eß auß
nimb andere Bürn, hackh sye Clain und
rests im schmaltz, nimb gehackhte Mandlen

und

Und ziebeben darunter, auch zimet und zuckh
Und mache mit einen Aÿ ein eingerührtes
daß aber nit zu fest noch zu lind ist, mach
die füll darmit an, Und rest die bürn
wie auch die blötl auß dem schmaltz
fülls also mit der füll ein Und richte daß
blötl darauf, besteckhs mit geschnitenen
mandlen, setz es in ain schüssel, mache so
dan mit wasser Und wein, auch zimet und
zuckher ein Suppen darüber laß auf der
glueth sueden hernach gübs

No 88

Daß Französisch Krauth zu Kochen

Erstlich suede daß Krauth an die stöll
Und mache es gueth, hernach nimb ein stuckh
faist gesottenes, rindt fleisch daß schön marb
ist, nimb auch ein Cleine leber oder brath
wurst, straüff es auß dem darmb, und
thue daß rindt fleisch über hackhen, auch
daß gestraüffte von der leber oder bratt

wurst

wurst, schneide grüenen better süll und schnitlë
darunter und süede ein stuckh spöckh. schneid
dine schnitzel darauß, brath auch ein bratt
wurst und schneide stückhl darauß, hernach
lege in ein schüssel butter gewürtz und milich
ramb, auch widerumb schnitlë und beter süll
und 2 gebönte semel schnitel, also leg daß
krauth darauf und wider daß gehackhte
darauf, auch beter süll, schnidle, butter, ge-
würtz und millich ramb, daß kan man undter
mischter unter ein ander rüchten so offt einer
will. oben ~~auf~~ auf legt man erst die spöckh
schnitzel und die stückhl bratt wurst, aber nur
sauber darauf und nur ein wenig krauth dar
über gezetlet daß alles durch scheinet, strähe
auch etwaß grünes darauf schneide eckhete
sembl wie es hernach gezeichnet ist, 3 oder 4
rests auß dem schmaltz, und wan mans an
richtet so strähs bei dem ranfft der schüssel
in daß krauth. daß mit dem spöckh in die höhe

stehet

stehet umb den ranfft kan mans auch mit
bachener leber reguliren, dise sembl kan
man in ein iedes krauth steckhen und also
geben Hier ist die sembl gezeichnet wie
mans schneiden muess △

No 89

Das Ayer Krauth zue zurichten

Mache Ayr flandl souil du wilst nimbe
aber ein tröpfel millich under die ayr, so
werden sye milder, hernach schneidts wie die
geschnitene nudl, wasch auch weinberl
sauber und thues zusamen in ein reindl
güess wasser und wein darzu, thue auch
zuckher und zinnet darauf brens ein wenig
ein, lass also süeden und gübs auf die taffel

No 90

Das Höchten Krauth zumachen

Erstlich süede das krauth und machs an die
stöll den hechten aber süede wie sonst einen

fisch

Dich, schüppe in gar sauber und thue die gräten
darvon, hernach schmierbe ein schüssel, mit butter,
thue gewürtz, und milich ramb dorzue, auch
ein bar gantz geschnitene Sembl schnittl,
darauf gelegt, alß dan daß Kraut darauf
gerichtet, aber nicht alles sondern nur under
mischter, alß so offt ein Krauth so offt wider
Butter gewürtz sembel und den gezepfften
hechten auch millich ramb, die hechten leber
aber lege in die mitten setz alß auf ein glueth
und laß es süeden, daß aber nit zuvil süedet
alß dan regulirs wie du wilst und gübs

No 91

Das Roogen Krauff

Süede den Karpfen rogen in Essig ab, mach ihm
in ein Knoblach suppen, und daß Krauth mache
an die stöll, hernach mit butter gewürtz
Krauth und rogen alß under mischter in ein
schüssel gerücht auch die rogen suppen darüber
gegossen alßdan auf der glueth so süeden lassen
daß speisel aber schneidt zu stuckhen darunter
mischter / obenauf zuerlich darauf gelegt
gübs alß

No 92

Daß gemischte Krauth zu kochen

Süede daß Krauth und ein stuckh spöckh
darmit, machs also an die stöll, richts
in ein schüssel. thue aber vorher butter
gewürtz und millich rämb darein, hackh
ein wenig gesottenes rind fleisch daß also
marb ist, und brathe ein oder 2 bratt
würst, schneid es zu stückhlen, und auß dem
spöckh der mit dem Krauth gesotten ist
schneide dine schnitzel darüon, richts also
in ein schüssel, so offt ein leg Krauth, so
offt daß gehackhte fleisch, bratwurst
millich rämb, butter und gewürtz, der
spöckh mueß schon süchtig herausen lügen
güeß ein wenig ein Krauth Süppel darüber
setz auf ein glueth laß süeden, schneide
sembel schnitel, aber gespützet, rests ihm
schmaltz und lege bei 4 oder 5 umb den
ranfft herumb, so gübs e

No 93

Die Jäger Suppen

Nimb grosse oder Kleine Vögl butz sye
sauber und braths an die stöll, hernach be
streichs wie andere Vögl, wan man über geblib-
ene Vögl hat, kan man es auch nemben, und
schneid von einem hauß broth gantz din auf
und klein hernach schneide Vögel in der mitten
von einander, aber nach der lenge, und lege buter
und gewürtz in ein schüssel, so dan die schnitl
darein gelegt und lege auch die Vögl umb
und umb darauf, und reste klein geschnitene
zwiffel darüber, laß also auf der glueth süeden
straib voigl stupp darüber, und drunckhe
lemoni safft darein zum reguliern, aber
nimb ein leber und mach schnitzl darauß, also
spickhs und brens in einer rein schon gelblet
herauß und reguliers so dan darmit umb
den ranfft gübs ist fortig

No 94

Die ändten Süppen zümachen

Nimb ein Junges Äntel butz es sauber
saltz recht und über brens, aber nit gar an
die stöll, hernach nimb 3 gereste sembl
schnitl auß dem schmaltz, etliche beeter
süll wirtzel, güeß ein guete rindtsuppen
darauf. Und laß also süeden, wans ge
sotten ist, so treibs durch, hernach laß das
Äntl ehe mans anricht ein wenig in der
Suppen süeden, Und nimb alßdan ein wenig
Kölbernes bräth, dempfs in butter Und
hackhs Clein, auch ein wenig gewaichte
sembel darunter, Item 3 oder 4 saubere
sartellen, aber die gräten daruon gethan
hackhe es auch Clein, auch ein wenig güeß
rindtsuppen dorzue, reste alles Under ein
ander, Und wan man die rindtsuppen dar
uon güest, so thue zu gleich ein milich

römb

rämb darzue, so dan gewürtzt ist, und laß
also süeden, und rücht auf geböte sembl
schnittl, hernach daß Äntl erst in die miten
gericht, lege darüber daß gehöckhl von sartellen
auch butter darzue gelegt, hackhe ein wenig
Pistätzen und strähe es darüber also über daß
gantze Äntl, laß es auf der gluet süeden
aber nur ein wenig, und umb den ranfft
kan mans mit aller handt sachen reguliern
alß mit gebachenen Hendlen, Kleinen Vögerlein
Kaulÿ oder Kelch blötl, auch mit einer
hennen füll, wie der Knödl taig, gefült und
ÿber wückhlet, und also in ein reindl gelegt
und ein rindt suppen, Item butter auch ge
würtz, darzue gethan, laß es also auf einer
gluet süeden, es müessen auch schwämbl
Krepsen, Krapfl von buter taig oder andern
marben taig, din auß gewalgter, Item
ein Krepsen budter genomben werden

wan

Wan also die suppen recht zue gericht ist so laß erst den Krepsen butter zergehen Und rühr die Kröpfl darinen umb, daß schön rodt werden. rüchte alß dan alles ordenlich mit ein ander in ein schüssel gübs auf die Taffel. man kan auch von allerhandt andern sachen dorzue nemben, waß nur die zeit gibt. ist also förtig

No 95

Die Herunnene Mandl Suppen

Nimb Mandlen stosse sye gar klein, und druckhe von etlichen Lemoni den saft daran biß es gantz saur würdt. Und thue etliche Tröpfel essig dorzue, hernach mach es mit einer ungesaltzenen suppen an, aber gantz dinn, und lege frischen butter darzue, zuckhers daß es auch süess genueg verbleibt, es mueß gleich woll darbei

ein

lin wenig an seüerlet sein, laß es also ge-
nach süeden, und wan es genueg gesotten hat,
auch zum anrichten ist, so gehört es erst
über gesottene Kappauner, alßdan schneide
vüll gewürfflete lemoni schöller und strähe
es darüber ist recht

No 96

Die Mischerl Suppen über das rindt fleisch

Wasche Cartellen sauber auß und hackhe
2 oder 3 Knoblich oder zwüffel, klein dar
unter gehackht, thueß zusamen in ein reindl
güeß wein und rindt suppen darauf, gewirtz
laß süeden, thue auch grien geschnittenen
beeder süll, darunter brennt hernach mit
baum öhl ein, und halben thaill mit butter
laß also lang süeden, und güeß hernach ein
baum öhl darzue daß es darin versüedet
und wan mans über das rintt fleisch

will

will anrichten, leg noch ein butter darzue
auch gewürfflete lemoni schöller, geschniten
man kan auch die schneckhen in der suppen
geben, aber in den heüßlen ein gefülter
und auf dem rost wider auf süeden
lassen, die schneckhen müessen vorhero
auch in der suppen süeden, ehe daß
mans ein fült, gübs alßdan wohl
wahrmer ist also förtig und recht.

No 97:

Die Oliuÿ Suppen ÿbers rindt,

Schneide fleisch oliuÿ langlet von dem kehrn
herunder, güeß essig und rindt suppen dar
auf, gewürtz es und brens ein wenig
ein, lege butter darzue, laß es auch
hernach süeden, rüehts also ÿbers gebratten
an oder waß es sein mag ist recht

No 98

Die Suppen von margranten Kern übers gebrattene welche auch guet ist

Nimb Margranten Kern in ein reindl, und güeß ain rindt suppen ein wenig Essig, auch ein wenig wein darauf, gewürtz, und laß es süeden, brens gantz dinn ein, wehr will der Kanß an seurlet machen, nach belieben alßdan lege butter dorzue, rüchts über daß gebrattene an ist also förtig

No 99

Ein Suppen von gelben Rueben über ain gebrattenes

butze die gelben rueben, schneidts gantz dinn blötlet, thues in ein rein, und güeß ein rindt suppen darauf, gewürtz und brens ein wenig ein. lege butter dorzue, laß süeden, man kans süeß oder saur machen nach belieben richts also über gebratenes an ist förtig

No 100

Die Süppen von Gebaitzten über gebrattenes

Nimb von der baitz darin etwaß gebaitz ist worden, auch ein wenig ein rindt süppen darunter, Item butter, und gewürtz, auch lemoni scholler, dorzue gethan, und also süeden lassen, rüehts alß dan über gebrattenes an ist fortig und recht

No 101

Ein March Süppen mit einem rockhen brott. über daß gebrattene

Schnitl von hauß brott, gantz din und klein auf, und nimb grosses marckh butz sauber und schneidts gantz din blätlet, legs auf die schnitl, gewürtz und es mueß alles in ein schüssel, gericht werden lege butter dorzue und güeß ein süedende rint süppen darüber

laß

laß auf der glüet süeden - hernach strähe
lemoni schöller darauf undt richts
also über daß gebrattene ist güeth ꝛ

No 102

Die Suppen von gebrattenen Vöglen zumachen

Erstlich schneide hauß brodt gantz din
und klein auf. leg in ein schüssel butter
auch gewürtz, alß dan lege die schnitl
darein, aber under mischter lege alles
zwischen der schnitl lege die gebratene vögl
sye müessen aber büegl weiß gemachter
sein, und laß also schon ein gerichter
stehen, reste alß dan schon geschnitenen
zwiffel gantz gelblet, und strähe in
darauf. wie auch klein gewürfflet, ge
schnitene lemoni schöller, laß auf der
glüeth süeden gübs über gebratenes, oder
auch allein. ist also förtig und güeth

No 103

Die Krepßen Süppen zumachen

Nimb 3 oder 4 frische Krepsen thue daß
aderl vnd gall darvon. stoß es in ein
mörserl, hernach nimb von yber brenten
Krepsen. die schöller, auch 2 geröste
sembl schnitl darunter, dan nimb millich
rumb oder ein millich, ist es aber ein
fleisch tag, so nimb auch ein rindt suppen
darzue vnd süede in einen wasser
Mußcath blühe. vnd einen Betersüll
also treibs mit der brühe durch, daß
schön roth würdt, gewürtz es. vnd laß
süeden hernach schneide von dem Krepsen
schwaiffl lange schnidtl, vnd wans am
fleisch tag ist. so nimb auch yber brente
brüssel, schneid also langlet laß mit
den geschnittenen Krepsen schwaiffl ein
wenig süeden, hernach richte es auf ge
bäthe sembl schnitl. in ein schüssel laß

auf

auf der glueth süeden, aber nur ein wenig
umb den ranfft, kan mans regulieren
mit krepsen und gefülten Eüterl, Item
gebachenen hächten stückhlen, oder aber mit
gebachener hächt leber, auch Pöpperl, griene
arbes oder mit woß mans regulieren will
alß dan gübs

No 104

Die Pistätzen Suppen zumachen

Nimb ein Kelbernes ~~bat~~ bratiges stückhl
fleisch süed in einer rindt suppen und nimb
sambl schnitl rests gantz weiß, auß dem
schmaltz, laß auch bei dem fleisch süeden
hernach stoß in ein Mörser und laß wider
süeden, alß dan treibs durch ein süb
und nimb auch Pistatzen souil du wilst
schneide halben theil langlet den andern
halbenthail aber stoß klein, auch ein ge
butzes march darunter alß dan thues in

ain

Ein reindl und rühr 3 oder 4 leffel voll
millich ramb darein, laß also auf der
glueth sueden, gewürtz es, die durch ge-
tribne Suppen aber laß in dem höfferl
stehen laß auch sueden und lege butter
darein, richt auf gebäthe sembl schindl
auch die Suppen darüber, wan also alles
darüber gerüchtet ist, schüte daß gehackhte
in dem reindl darüber, aber erst oben
auf, hernach strähe die geschnitene Pi-
stätzen und gewürfflet geschnitene Lemoni
schöller darüber, und wan mans haben
kan, auch Krepsen ayrl so kombts gar
schön herauß, an einen fast tag aber
nimbt man an statt deß fleisch, gebach-
ene höchtl stückhl und in einen wasser
warin Petersüll würtz, auch gewürtz
gesotten hat und also darmit durch ge-
triben, mach es an einen fast tag wie

an

an einen fleisch tag, wie es anem beschriben
ist zum anrichten, aber laß ein wenig
auf sieden auf der glüeth umb den ranfft
kan mans mit gueten sachen regulieren,
waß man nur will oder darzue tauglich
ist fleisch oder fasten speiß gübs also ist
fertig

No 105

Das Höchten Eyterl zumachen

Nimb ein höchten thue die haut darvon
auch die gräten und hackhe daß bräth gantz
klein, weiche ein wenig sembl schmollen
in ain milich trückhs wider auß hackh es
auch darunter, treib ein frisches schmaltz
oder butter ab, ruhr daß gehackhte darein
daß es lindt genueg ist, gewürtz mit
muscath blüe, und laß ein schmaltz häuß
werden, schite dises darein, bachs gemach
auf einen glüetl, wans gebachen ist
laß es ein wenig ab kühlen, alßdan

Dan schneid die Eyterl din in ein schüssel
und mache ein rothe suppen von Krepsen
buter darüber oder aber von Petersüll
würtzen in wasser gesotten und gar ein
wenig gewürtz. also güeß es darüber
setz auf ein glueth und laß süeden, lege
noch buter dorzue alßdan ist es fortig

No 106

Den angelegten Karpffen zumachen

Süede den Karpfen und thue daß in,
gewaidt herauß den fisch aber laß ganz
und schneid daß fleisch alles herab, daß
der grat und die andern grosen gradten
sambt den Kopf und schwaiffe alles
an ein ander henckhen bleübt, und nichts
daruon geschniten würdt, alß daß pure
fleisch die haut thue daruon. daß brät
oder fleisch aber hackhe klein, hackhe
auch 3 sauber gebutzte Cartellen

darunt

darunter so dan treibe einen butter ab, rühr
daß gehackht darein, gewürtz und saltz
mache auch von einem ay ein Eingerührtes
darunter. hernach lege daß brätt wider
an den Kärpfen. auf beiden seiten wie er
an ihm selbsten mit dem fleisch gewesen
ist, also formiere ihn, schwöll auch Mandl
und züech es ab, schneid sye nach der braiten
dreymahl von ein ander, alß dan fange
bei dem Kopf an, rüchts in der bräth, daß
es herauß kombt wie die schnäppen, daß
nur recht auf einander gerichtet werdt
und fein gleich, hernach lege butter in ein
rein oder brath Pfannen undt richte rietl
über zwerch und also den Kärpfen darauf
gelegt, lege oben auf wider buter, und
brath ihn also in ein bach offen, oder auf
einer glueth in offen aber ist es besser
richte ihn alß dan in ein schüssel und
mach die Pistätzen, oder Cartellen

supp

Suppen. darüber welche in dem buech schon beschriben sein, oder auf die Lemoni suppen gübs also auf die Taffel es ist fertig und recht gar köstlich gueth

No 107

Den gestossenen höchten zumachen

Nimb einen höchten Kopf, und ein brätiges stückhl höchten darzue, süede es in saltz wasser ab, laß hernach wider kalt werden, und rests ein wenig auß dem haissen schmaltz, daß es nit fischlen thuet rest auch 2 oder 3 Sembl schnitl darzue stoß etliche mandl, und Pistätzen thue hernach alles zusamben, in ein Mörserl stoß es mit einander, thueß in ain höfferl und Petersüll wurtzen, dorzue, laß es süeden, es mueß auch wasser dorzu gegossen werden, wans gesotten hat treibs durch so dan thue Muscath blühe Ittem

ein

ein stückhl butter, darzue, laß es also wider
süeden, schneide hernach von der Sembl, gantz
dinne schnitzel auf, wie zu einer Suppen
erstes in einer butter aber in einer rein
und laß daß gestossene nicht mehr süeden
richts also über die schnitl an, wer will
der kan auch gehackhte Pystatzen darüb
strähn, und umb den ranfft, mit andern
gueten sachen regulieren, man kans auch
vor kranckhe leüth geben, und auf ein
solche weiß kan man vill anders gestoss-
enes machen, alß von röb handl und
andern waß es nur sein mag, also gübs
ist fortig undt recht gueth

No 108

Den Haüßen auff ein andere Manier zu Kochen

Nimb Haüssen Knopf wasch in sauber, auch
wohl gebutzet, und reüb den wohl mit
saltz setz ihn also zue, und laß den selben

waich

weich süeden, daß er schon marb ist, wan er
also, thue den herauß. wasch und butze
ihn wider sauber, hernach schneide auch
vier ockhete stückhl darauß, thue ein gewürtz
petersüll, in ein schüssel, und die stückhl
darauf, oben auf wider der gleichen beder-
süll, und döckhe ihn also mit einer schüssel
zue, damit er den geschmackhen von dem
Petersüll bekhombt, und nimb auch von dem
hausen ein leber, wasch es sauber saltz ein
und brats auf dem rost, aber nur daß es
angeloffen ist, und nicht völlig oder zuuil
gebrathen wirdt, als dan reste sembl
schnitl schön braun auß dem schmaltz herauß
hernach stoß es mit der leber, in einem
Mörserl treibs durch und thues in ein
rein, setz es auf ein glueth, rührs alle
weill umb, güeß ein wenig lauttere
arbes suppen Item ein wenig wein und ein
wenig essig dorzue gewürtz es wohl

mit

Nägl und Muscath blüe zuckhers, daß wohl
süeß ist. setz es wider auf die glüet, nimb
so dan den hausen knopf auß beeden schüsseln
herauß. Und klaube den beder süll wider
sauber daruon. lege auch die stückhl in die
suppen und laß süeden, hernach wans zeit
ist so rüchte ihn an und oben auf zuckher ihn
ist fertig &c

No 109.

Den Fisch Käß zumachen

Nimb ein höchten mache ihn zu stückhlen, über
süeds in halb essig und halb wein; und wehr
ihn will groß haben, so mueß man den
hechten schön blätlen, und auch die gräten
daruon klauben, hernach nimb, hechten
leber und magen, und wan man auch schäiden
Prüssel kan haben nimbs auch dor zue
über brens, so dan schneide die leber. Und daß
brüssel gantz din blätl, aber die hechten
mägen müessen gantz din, klein langlet

geschnitten werden, Und nimb auch abgezogenen
Mandl oder Pistatzen, schneidts dinn blötlet
Und nimb ein par blätl ein gemachte Rana
rüeben schneidts din blädtlet, Und langlet
hernach mache den blötleten hechten leber
Und Pistätzen, auch die geschnitene Mägen
Under einander gewürtz es, Und wan man
einen modl hat, richts also schön hinein Und
allzeit die geschnitene Rana rüeben Ent-
zwischen gelegt, Und laß es also süeden, in
ein wenig wein Und Essig, auch lautere
arbes suppen, wans genueg gesotten ist, so
laß ihn kalt werden, schmirb den modl
mit mandl öhl ein wenig so gehet es hernach
lieber herauß, wan er aber nit gehen herauß-
gehen wolte, so halt ihn ein wenig zum feur
gehets gleich herauß, wehr aber keinen Modl
nit hat so bindts in ein düechl und süedts in
der beschribenen Suppen, so dan kan man

ihn

ihn gantzen lassen, oder aber blätlet schneiden
in öhl und össig also geben ist fortig und
recht

No 110

Daß Lungen brätl von einem Hechten zumachen

Nimb ein Hechten bräth hackhs klein und
hackhe 3 oder 4 gebutzte Sartellen aber
die gräten darvon darunter, alß dan treibe
einen buter ab, rühre daß bräth darein,
saltz und gewürtz es, hernach mache einen
langen strützel, darauß, wie ein lungen
brätl auß sücht, schmirbe ein tüechl mit
butter und lege also den strützl darein
wückhle in fest über ein ander süeds in
wasser mit Peter süll und gewürtz. aber
auch gesaltzener und wans gesotten ist
so nimbs auß dem tüechl herauß, lege
es in ein schüssel, nimb wider 3 Sartellen

thue

thue auch die gräten darvon hackhs, und
hackhe ein geröstes sembel schnitl darunter
hernach güeß, ein wenig wein und wasser
darzue, laß süeden wans gesotten ist, alß
dan gewürtz ein wenig, nimb auch ein
wenig millichrämb und butter darzue
güeß es also über daß lungen brötl, laß
auf der glueth süeden besteckhe es auch mit
lober blöter und gübs so auf die taffel
ist förtig und recht

No iii

Den höchten Stockh fisch zumachen

Erstlich süede einen hechten blaw ab, her
nach blatle ihn, und klaube die gräten
sauber darvon, den köpf aber laß gantz
alß dan, nimb butter, gewürtz, und
lemoni safft, auch lemoni schöller, in ein
schüssel, richte den fisch fein zuerlich darauf
laß auf einer glueth, geschwindt auf

süeden

süeden, Kehr in umb, daß aber der butter, nit
nur schmaltzig würdt, und der Kopf muess
zuerlich in der mitten gestelt werden, auch
die leber in daß maul gegeben, und her-
nach umb den stockhfisch kan man auß ge-
leste Krepsen schwaifel legen, zu einer
Zuer, undt wehr leüth hat wer aber sonsten
nit will darff es auch nit thuen, und wie
es vorhero beschriben also mache gübs ist
recht

No iiii

Den Höchten auf dreyerley Weis zu
richten daß er Nähr und guet ist

Nimb einen gantzen hechten, schüeppe den
Kopf, den schwaiff aber nit, und saltz den
Kopf, auch den schwaif recht, aber den mitler
en theill nit sondern binde mit einem Subt-
illen tüechl recht ein, alß dan stöckhe den
hechten an ein spüß, und also damit zum
feur, und begüesse daß mitere theil

Continuirlich, mit einem süedenden gesaltzenen essig, der Kopf aber muß mit brennenden heissen schmaltz gebachen werden, man kan ihn ein mehl bigen oder nit, es stehe nach belieben, den schwaiff aber, schmirb mit buter oder schmaltz, wie ein andern brath fisch. Und also gebratten, recht gesotten auch recht gebachen, so zuech ihn ab richts in ein schüssel und auf das mitter theil lege ein grüen Petersüll und güeß essig darauf aber auf den schwaif thue gabbri, alß dan gübe ihn &c.

No 113

Den Stockfisch in einer Mischerl Suppen zumachen

Nimb Sartellen wasch sauber auß thue auch die gräten darvon, und hackhs Clein hernach hackhe auch Knoblauch, Zwiffl und grienen Petersül darunter thueß

zu

zusamen in ain reindl und güeß ein wenig
wein und wasser darauf, laß also süeden
gewürtz es gueth, und brens ein, mit buter
und baum öhl, über brene den stockh füsch
und saltz ihn recht, klaub ihn sauber auß
und leg ihn alß dan in die suppen, laß in
dornien süeden, daß er ein kurtzes süppl
bekhombt, hernach güeß noch ein wenig
baum öhl daran, wie auch einen butter
und wan man ihn will anrichten, so
ströhe ein klein wenig Lemoni schöller
darauf, und güb ihn e

No 114

Den Stockh fisch in einer Arbes suppen

Erstlich nimb ein durch getrübene arbes
suppen, und lege den stockh füsch, der
recht gesotten ist, in ein rein, güeß
durch getribene arbes süppen darüber
hernach gewürtz es, und lege butter

darzue, laß ihn also süeden, alß dan
thue ein Par löffel vol ein millich rämb
darzue, rüeht ihn an und güb ihn warm
er ist förtig

No 115

Die hächten Nüdl zu machen

Mache den Taig aber dückher, daß er sich
auß machen last. wie die würstl in die
auf gesetzten Pastetten, bach es gantz
blaich, auß dem schmaltz, hernach legs
in ein schüssel, thue millich rämb, Item
buter und ein wenig muscath blüe darzu
laß auf der glueth süeden, gübs also
auf die Taffel, die nudl aber kan
man machen wie einer will groß
oder klein, wie eß ein ieder nur belieb-
ig sein mag ist recht.

№ 116

Den Hechten Schmarrn zu machen

Nimb Hechten vüll oder wenig, daß man
machen will, und nimb daß bräth, darvon
hackhs klein wasch aber vorhero sauber
auß, daß es nit fischlet; hernach drückhers
mit einem düechl ab und hackhs, schneide
auch sembl auf so klein du kanst, feüchts
ein wenig mit einer millich an und misch es
under den gehackhten hechten, saltz und ge
würtz es, und mach also ein ayrn schmaltz
von ein oder 2 ayrn oder ein ein gerührtes
aber nit zu lindt, alß dan mache mit frisch
en ayren, alles zu samen under ein
ander gehackhter an schüts in daß hauß
schmaltz und rests wie anders brosen
koch wehr will kan es zuckhern, wanß
auß gerest ist oder auch nicht gib es ist
also fortig

No 117

Daß Eingerührte mit dem Pückhl Höring

Nimb ayr souil du wilst, auch etliche tropfen Essig darunter saltz es ein wenig und züech den bückhl höring die haut ab zerschneid ihn, und thue die gräten darvon hernach schneid denselben, so klein es sein kan, so dan rühre ihn under die ayr, und rührs wie ein ein gerührts daß es schon mildt bleibt und nicht vest ist bachs also und gübs auf die taffel ist förtig

No 118

Daß Pickhl Höring Pfäntzel zumachen

Nimb auch ayr souil du wilt, züehe den Pückhl höring die haut ab und thue die grötten darvon, alß schneid in klein gewürfflet, und klein geschnitene sembl bröckhl, thue in ein millich waichen

und

Und also in die äyr gethan, misch es under ein
ander, Und schüt es in ein heises schmaltz, Und
bachs wie ein Pfäntzel, gibs an einem
Vast Tag, geschwindt nach der Suppen Truckhner
der aber mache ein Suppen Darüber ist
also förtig Und recht gueth

Fiig

Den gefillten Kaulleräby zumachen

Nimb Jungen mittern Kaulröby die aber
nit holtzig sein, schwölls sauber Und laß daß
Kretzel Daruon, schneide auch den Döckhl
mit sambt den grötzl herab, hohle es schön
auß, über brenne das selbige, undt hackhs
Klein, so dan nimb auß geleste Krepsen
schwaifl, hackh auch Klein, über brenn ein
Kölbernes Lüterl, nimb daß faist daruon
Kackhs auch darunter, Item eine in Millich
gewaichte sembl schmollen, aber wider auß

gedruckhter, darunter gethan, wie auch
ein wenig march, mich alles under einander
gewürtz gueth machs mit äyrn an und fil
also in die auß geholte Kaulleräbi, mach
den döckhl darauf, und verbindts wohl
alß dan süeds in einer rindt suppen, wans
gesotten sein, rüchts in ein schüsserl, wie die
gefülten öpfl leß auch Krepsen auß, daß
die schörn aber daran bleiben, rüchts umb
die Kaulleröbi zuerlich herumb, güeß die
suppen, darüber brenns ein wenig ein,
gewürtz und leg butter darzue, laß auf
der glüeth süeden, daß aber schön weiß
bleiben, und an einen fast tag kan mans
mit Karpfen, millich, und hechten leber
machen wie an ein fleisch tag, alß dan
gübs ist also förtig und recht gueth

No 120

den gefülten

Den Gefillten Sallat zumachen

Nimb Häppel Sallat, thue die grötzel her-
auß, über brenns und hackhs Klein, auch
grüen geschnitenen Peter süll, gewaichte sembl
Kröffl in einer rindt Suppen, Item grob
geschnittenes march darunter, gewürtz gueth
und machs mit ayrn an, fülls also in dem
auß geschnitenen Salath, wasch ihn aber vor
herosauber wan er ein gefüllt ist, so bindt
ihn recht zusamen, daß nichts auß rinen
kan, und laß ihm ihn ein wasser süeden
wan er gesotten ist, schneidt ihn in der
mitten von einander legs also in ein schüssel
gieß rindt Suppen darauf, brenns ein
wenig ein, gewürtz und leg butter darzu
lege auch gebrattene Kölberne schnittl oder
würstl darunter laß es alß dan auf
der glueth süeden und gübs also auf die
Taffel

No 121

Den Gefülten Spennadt zumache.

Nimb grosse blätl von spenadt, und thue den
stingl darvon, güeß süedendes wasser dar-
auf, seig es widerumb ab und druckhe das
wasser darvon, über brenne auch einen
andern spennadt wasch ihn sauber, druckh
daß wasser auch wider darvon, hackhe
ihn klein, rest ihn im butter, daß er nit
mehr grünleth und wan er also gerest
ist, so nimb grüen geschnitenen Peter süll
auch ein gewaichte Sembel, und mach ein
ein gerührts von hennen brätt gesotten
oder ungesotten, oder auch von Kölbernen
hackhs klein. hernach mische alles under ein
ander, auch guet gewürtz und butter dar
zue gelegt und mit ayrn fülls an alß
dan in die blätl wückhels über einander
legs in ein schüssel, welche mit butter

ge

geschmirdt ist, mach also ein Buetter Suppen
darüber, gewürtz es gueth, laß also auf der
glueth sueden, aber an einem fast tag kann
fisch bräth genomben werden, Ittem auß
gelaste Krepsen schwaiffe und auch also ge-
macht wieuor gemeldt, gübs ist fortig und
recht

No 122

Die gedinte Tauben mitt ein Ochsen gaimb

Butze die Tauben und schneidts in der mitten
von ein ander, gewürtz und saltz es gueth
ein, laß ein weil lügen, hernach dinste
es in butter schön gelblet, den ochsen gaimb
über brenn auch schön gelb, wan er aber
vorhero schön über brendt ist wie auch lindt
und er mueß zu stückhen geschniten werden
und also auf ein rost schön gelblet gebreindt
auch im butter, gewürtz und lemoni saft
darzue wie auch ein tröpfl essig, und

mit suppen, laß es alß dan süeden, damit
es ein kurtzes süppl bleübt, hernach thue
brauth geschnittene lemoni schöller dorzue
gübs also wohl warmber so dan ists
recht und guet gemacht.

No. 123.

Die Spaan fadl würst.

Nimb ein gebutzte spansau, schneide kopf
und füeß daruon, hernach schneidts am
bauch von ein ander, und zuech die haut ab
daß es aber nit zerschniten würdt, saltz
es ein daß schon rodt würdt, aber die haut
nicht, alß dan hackhs klein, und gewürtz
es von allerley gewürtz, schneide ein knob-
lauch und roßmarin, gantz klein, wan
mans anders dorzue nemben will, hernach
mische alles under ein ander, und machs mit
ein wenig wein an, streüch also über die
gantze haut, und wückhels hernach über

ein

in ander nach der leng, Und bindts umb
Und umb zu samen, hernach süedts in einer
eind suppen, Und wan ß genueg gesotten
hat, so nimbs herauß, Und laß kalt werden
wan mans hernach auf die taffel will geben
so schneidts din blätlet Und rüehts in ein
hüssel, güeß Essig Und öhl darauf, saltzen
eß recht Und Pfeffers gübs also ists
fertig

No 124

Die Gesultzte Millich zumachen

Nimb die aÿr Clar von 6 oder 8 aÿr hernach
man vill machen will hernach nimb ein guete
obere millich, auf ein halbe nimbst fünff
aÿr Clar, Und spritle es lang under einander
ab, seüge es alsdan durch ein sübl, thue es
auch zuckhern Und wan man will, so kan
auch ein rossen wasser dorzue genomen
werden, alß dan süede es aber klopfs

und

Under wehrender Zeit alle weil ab; biß es
wohl zum süeden anfangen thuet, hernach
güeß es wohl gleich in ein schüssel und laß
gestehen, strähe auch ein wenig weinberl
darauf, und zuerst mit Pomeräntzen
blötter, wie man die Lobere Krantz machen
thuet güb es also ist es förtig und recht

No 125

Die Gefülten Lemoni zue zurichten

Schneide die Lemoni in der Müten von ein
ander und holle daß weiße gar schon sauber
herauß, hernach wässere die auß geholten
schöller biß daß höntige darvon ist, stoße
auch mandlen und ein wenig gewaichte
sembel brösel darunter, Item Lemoni
schöller, und zütronen Klein gehackhter darzu
gethan, zuckhers und machs mit Lemoni saft
auch Lemoni schöllerl und weinberl also an
hernach fülls in die schöller ein rüchts

in

in ein schüssel und mache ein gute süesse
suppen, darüber setzess auf ein glueth, lass
süeden und also gübs auf die taffel ist
fertig.

No 126

Ein Speiss von gebratenen Wachtlen oder auch andern vöglen

Wasche einen gelben Prein sauber, und süede ihn
in einer gueten millich, dass er gar fein dückh
wierdt und schite ihn in ein warmben buter
lass ihn dinsten, dass er schon röhrig wierdt
alsdan wann man ihn will also anrichten
so schlag 4 Ayr dotter in ein höfferl und
klopfe es ab, hernach thue es under dem brein
rühren, wie auch abgezogen und gestossene
Mandl, wohl gezuckhert, under ein ander, ge
rühret, richte es also in ein schüssel, und her-
nach lege auch gebratene Wachtlen oder aber
andere vögl darauf, und also umb und umb
voll gelegt, alsdan reguliers auch mit

grienen Petersüll wan es also gemacht ist
so gübs auf die Taffel es ist ein güete
speiß alßdan ists fortig

No 127

Die Maggeronä zu machen

Nimb ein par handtvol mehl, thueß in
ein rein setz auf ein glüet, daß ein wenig
warmb wirdt, und hernach nimb auch
ein güete milich rührs alle weil darein
aber nur gar starckh. sonsten mecht es sich
anbrennen, und es wirdt auch anrühren
alles knollet werden, aber man mueß
so lang rühren, biß der taig auf der
glüeth gantz gladt wirdt, wan er also
gerührt und nicht zu dückh ist, so thue ihm
von feuer und laß ihn ab kühlen, hernach
thue auch zwey ayr dotter und 2 gantze
ayr darein rühren, und laß in ein

Hafn

Hafen ein wasser süeden, welches recht gesaltzen
ist, alß dan nimb von dem taig auf ein däller
und schlage in daß süedende wasser finger lange
strützlen darvon, dan sye fallen gleich auf
den boden, aber sye gehen, hernach gleich
in die höch, und laß es wohl süeden biß
gantz pflambig sein, alß dan schöpf es
herauß in ein zinerne schüssel, lege aber
vorhero buter darein, und so offt ein leg
von den maggeronen so offt lege Parmesän
Käß entzwischen, daß kan man auch
bei 2 oder 3 auch 4 mall auf einander
richten, aber allzeit under mischt, hernach
laß es auf der glueth süeden, gübs also
druckhner, man mueß auch ein Käß dar-
über strähen, wehr aber von dem Käß nit
essen kan, der selbe kan anstatt dessen
sembl brössel darüber strähen, gübs also
warmber ist recht

No 128

Den Spennadt Kuchen zumachen

Erstlich schlag etliche ayr, in ein häfferl
saltz ein wenig undt mache darvon ayr
flädl souil alß werden, über brenn ein
spenad. Und druckhe in wider wol auß
hackh ihm gantz klein geschnittenen
zwiffel darunter rests also Im butter
Und mache ein wenig ein eingerührts, her-
nach rührs in den spennadt, Und wasche
weinberl schön sauber auß, so dan über
brenns, schmürb ein schüssel, mit buter
lege ein wenig Muscoth blue auch
einen Millich rämb, dorzue, hernach
lege 3 oder 4 ayr flödl darein, undt
streiche den Spenadt darunter, hernach
ströhe weinberl darauf Und richte
wider souil ayr fladl darauf Und

be

bestreichs wie vorhero daß kan man also
aufrichten mit 4 oder 5 leg. oben auf
lege wider butter und gewürtz, setz es
auf ein glueth, gib oben auf auch glueth
bachs also daß es such nit anbrendt, und
wan man krepsen hat, so kan man auß
geleste hackhen aber nit gar zu klein und
also dar zwischen strähen, gübs ist fortig
und gueth

No 129

Die gefilte Artitschockhen

Über brenne Artitschockhen, schöne grost
aber nit zu waich, und nimb daß mittere
herzl herauß, daß aber gantz bleibt, und
butze daß rauche sauber darvon, hernach
schneide in wendig von dem kern herauß
aber nur ein wenig, so dan über brenn
krepsen, Prisel ein par, hackhs under

ein

Einander, aber es muess ein iedes besonder
gehackht werden, alß die Krepsen brüsel
und daß so von dem Kehrn herunter geschnit-
en, alß dan treibe ein schönes marckh ab,
und rühre die Krepsen darein, hernach erst
die brüsel und dem Kehrn, schneide auch
ein marckh klein würfflet, gewürtzt
und nimb ein wenig milich ramb, auch ge-
waichte semel, hackh also alles underein-
ander und etliche mandl under ein and
machs mit ayrn an, daß die fill nit zu
dinn ist, und füll die Artitschockhen so
darmit ein und rüchte daß herunter ge-
schnitene strützel darauf, binds ein
wenig zusamen, nimb andere Krepsen
die auß gelest sein, stoß, nimb auch
gereste sembl schnitl, und einen buter
darunter, güeß ein wenig rindt suppen
dorzue, laß es also sueden, treibs so

dan

dan durch ein sibl. thuet zu den Artitschockhen
und laß auf der glueth süeden biß daß die
artitschockhen auß gesotten seindt, lege
buter und gewürtzen darzue und gib es
also auf die Taffel, wil mans aber
am fast tag machen, so laß daß marckh
auch die Prisel auß und machs also forth
man kanß regulieren mit gebratenen
hendlen oder mit waß andern, waß
man nur guets nemben will, oder
wie auch auf fasten Manier, nimb waß
du wilt ist also recht

No 130

Die gefüllten ayr zumachen

Erstlich süede ayr hardt souil du wilst
schölls und schneidts nach der lenge von
ein ander aber recht in der miten. thue den
Todter herauß. und hackh ihm hernach
nimb abgezogene Mandlen bach es

auß

auß dem schmaltz, und nimb etliche abge
zogene Mandlen, hackhs under ein ander
thues also unter die gehackhten ayr dotter
und mache ein Eingerührts, aber nit zu
lindt, thues auch under die gehackhten ayr
dotter, und nimb gar ein wenig ein ge
rührten Zwiffe, dempf es also in
butter aber nur ein wenig, hernach
thue daß andere auch darzue alles
und laß auf der glueth resten, hernach
fills in die halbeten ayr, und thue in
ein schüssel millich rämb richte die ayr
darein, thue auch oben auf ein wenig ge-
würtz und butter wie auch einen Milich
rämb laß also auf der gluet sueden
gübs ist förtig

No 131

Ein Wildt brädt am fasttag zumachen

Erstlich

Erstlich schlage ayr auf, nimb ein wenig Milich
ramb darunter, wie auch ein leffel vol
mehl, saltz und gewirtz, spritle es under ein
ander wohl ab hernach schnirb ein düechl
über und über mit butter, süede auch vor
hero 2 ayr hart, schneidts von ein ander, und
thue dem dotter herauß, hackh ihm klein
thues also under die ayr, und bindts in
dem tüechl alß zusamen under ein ander
hernach laß in einem höferl wasser süeden
mit gewürtz und Petersüll, und thue daß
zusamben gebuntene düechl, darein, laß
süeden biß auß gesotten ist. so dan nimbs
herauß, nimb daß weiß, von hart gesott-
nen ayrn, schneidts klein langlet, wie
ein stöckh zum stückhen, und stickhs darmit
hernach spieß an ein Cleines spiesl, und
brats ein wenig daß braun würdt
begüeß hernach mit butter, leg es in

ein

ein schüssel, mach von millich rämb-
butter und gewürtz, ein kurtz süppl
darüber. gibt also an einem fast tag
ein gueth und röhre speiß.

No 132

Die Mandl Pieren zumachen

Nimb Mandlen und stoß sye klein, aber
erstlich schwölls und schölls, stoße auch
ein wenig sembel bresel, und klein ge-
schnitene, zitroni schöller, darunter, wie
auch gewürfflet geschnitene lemoni schöller
und wohl ziemeth und zuckher, mach es also
mit ayr dotter, und gantzen ayrn an
daß aber ein fester taig wierdt, alßdan
mache biern daraus, formirs nur also
wie die rechten Pieren sein, an statt deß
stingls stöckh oben auf ein ziemet rinden
und an statt des butzen ein gantzes naigl

bachs

bachs also auß dem schmaltz, gantz gelblet
herauß, rüchts auf ein schüssel, mach ein
süesse Suppen, mit klein geschnitenen
Zitroni darüber und gestifflet geschnitenen
mandlen zuckher und zimet laß auf der
glueth sueden ist recht gueth

No 133

Die Mandel Rüebel zumachen

Mache auch eben disen taig wie denen Mandl
biern und formier Rüebl wie die scherr
rüebl darauß, als von hinten schön
dückhlet und vorn her schon gespützt, und
eines finger lang, bachs also auß dem
schmaltz, rüchts in ein schüssel, mach auch
die Suppen darüber wie zu denen Piern
wan mans wil tragen so richte die rüebl
in ein schüssel zuerlich herumb, und stöckh
in ein iedes rüebl ein bischel Peter süll
gübs ist alsdan fertig

No 134

Die Kambb Nudl über gesottene Capaunen

Erstlich mache ein recht. geschnitenen Nudl
taig. walg ihn auch auß wie zu den ge-
schniden nudlen, rädle ihn mit einen
Krapfen rödl finger lang und also braidte
flöckhl darauß, die nur zwey messer
ruckhen dickh oder brait sein, süeds also in
einer rindt suppen, und seige die suppen
wider darvon, daß gantz druckhen sein
hernach thue in ein rein millich romb,
buter und muscath blue, lege die nudl
darein, und laß also auf der glueth süeden
wan mans will anrichten, so lege
noch ein stückhl butter darzue, alß
dan rüchts über gesottene Cappaunen
und gübs

No 135

Die Mülich Raimb Strudl zumachen

Mach einen gueten marben taig. gleich
wie man ihm zum marben Pastetten
taig macht. aber nicht zu fest, so dan walg
ihn zu einem bladt auß, gantz din, alß
wie ein Pappier, wie man ihm sonst zu
einen Krepfen oder Spinnadt strudl
walgt, hernach streich den taig mit millich
raimb. und strähe. auch ein wenig sembl
brösel daran, alß über und über dor-
auf, und wückhels alß dan über ein
ander wie andere strudl hernach schmirb
ein schüssel mit butter ein, aber nit zu
wenig, rüchte die strudl zu einen schneckh
in die schüssel und schon rundt, gueß also
ein süesse millich darauf auch nit zu
wenig butter setz auf ein glueth und

güb

gübe oben auf auch glueth. bachs also
recht. schön auß. es gehen gar schön
auf und gübs

No 136

Ein Lungl Brädtl an einen fast-
tag mit Karpfen und Hechten zumachen
Schüeppe den Karpfen oder Hechten
und zuech ihnen die haut ab, schneide
auch den Kopf und schwaiff weckh, da-
mit der völlige grath mit sambt den
fisch also gantzer bleibt umb den gradt
thue ihn spückhen wie ein Kölbernes brätl
saltz ihn also ein. lass ihn ein weil lüge
hernach leg Ihm Krumpp auf dem rost
gleich wie ein, öß, brein es schön
gelblet, begüeß es mit butter, und
lemonisaft, hernach richts in ein schüssel
und schneide oliuy von dem Kehrnen
gestüfflet herab, nimb auch zürbes

nise

Nüssel darunter, Und lemoni schöllerl
alß dan nimbe Sambl brössel Und ein
wenig mehl, rests in eine schmaltz oder
butter, güeß ein lautere arbes Suppen
dorzue ein wenig lemoni saft Und ein
tröpfl össig, auch butter Und gewürtz
laß so süeden, Und güeß es über den
grath ab, besträhe eß mit Ziemet, Und
nägl wie es auch darmit bei dem
gradt gespückht würdt, setz es auf
ein glueth laß süeden, Und gübs auf die
Taffel, reguliern kan mans mit waß
man will, man kanß auch mit
lemoni schöller spückhen oder darüber
strähen

No 137

Die Mandl Straüben zumachen

Nimb Mundt mehl, und bresle butter
darein. hernach nimb millich ramb
auch 2 ayr und einen dotter, auch
ein wenig wasser, mache also ein
taigl an, aber nicht zu fest. walg
darvon lange strützel auß aber
gantzen dinn, so dan stosse mandelen
und mache ein taig darvon, wie zu
der Ein gerührten mandl dorten,
nimb auch lemoni schöllerl dorzue
und wehr will kan auch klein ge-
schnitenen zitroni darzue nemben, so
dan über streichs mit der füll, die auß
gewalgten strützel aber nit gar zu
dinn, hernach wückhels über einander
und legs auf ein däller. wie ein schneckhen
leg es also in daß schmaltzen, bachs aber
nicht zu hauß der gleichen strauben, also
bachen wieuil man will sye seint gueth

No 138

Ein Gemischte Speiß mit einen Adler auf ein schüssel zumachen

Nimb ein Kölbornes bräth, hackhs gar klein
waich sembel in millich. Und treibe ein march
ab, rühre daß gehackhte, auch die auß ge
druckhte sembel, mach ein Ein gerührtes
darunter mit 2 oder 3 ayren, nimb auch
Pückhl höring, zuech ihnen die haut ab. Und
lese die gräten, sauber darvon, hernach
stoß sür in ein haiß wasser Und hackhs klein
Und thue auch darzue, wan man aber kein
Pückhl höring will nemben, so nimb sartellen
wasch sye sauber ~~sye~~ und klaube, die gräten
gar sauber darvon, hackhs auch klein dor-
unter hernach schneide march oder faisten
klein gewürfflet darzue, schmirbe auch
ein schüssel mit butter wohl ein richte also
den taig in die schüssel Und formüre

dor

Darauf einen adler wie er zu endt ge-
zeichnet, hernach beströhe ihn über und
über mit zürbes nissel, bachs also in
einen Pach offen oder dortten pfanen
aber nit braun, der adler muess schon
hoch auf gerücht sein, damit er ein auß
sechen hat, alß dan richte gemischte speisen
nemblichen krepsen schwäufl, brüsel,
Eysterl, und maurachen, oder andere
guete schwämbl, grüene außgeleste
Arbes und spörgl, auch waß anders die
Zeit geben thuet, richts also gueth in ein
rein mit einem kurtzen süppl und wan
man Artitschockhen will nemben so kan
man die Prüsel und Eüterl under ein-
ander nehmen, auch klein ab geglüt-
lete hendlen, bach es mit sembl brösl
auß dem schmaltz, und wan man keine
hendl hat, alß dan kan man brüsel

bach

bachen, nimb auch gantze Pistätzen, richte
solches also ordenlich, zwischen deß adlers
hinein, und laß es auf der glueth ein wenig
aufsueden, die gemischte speisen aber
müessen über die gantze schüssel gelangen
von dissen Teig kan man auch auf ein
schüssel ein stern machen, wie bei dem
adler wie hernach geschriben stehet
alhier ist der adler auch gezeichnet

Hier ist der stern formirt welcher auch
anstatt deß adlers kan gemacht werden
in gleichen von den speisen ein gefült
werden, und aber die löhre orth darmit
ein gefült wie es bei dem adler beschriben
es ist mit dem taig gleich auch mit dem
beschribenen Specien die speisen zu zurichten

No 139

Daß Sembe aÿterl zumachen

Erstlich schneide von einer alt gebachenen
sembl. die rinden darvon, und güeß ein
rindt suppen darauf. laß waichen. treibe
hernach einen butter ab. und druckhe die sembl
wider wohl auß, daß nichts feichtes dorinen
ist, rühr es alß dan in den butter und schlag
ein aÿ nach dem andern dorein bei 2 oder 3
darnach daß Eÿterl groß oder klein werden
enueß, daß aber der taig nit zu lindt wirdt
hernach bindt es in ein düechl, fein fest
zu samen und alß dan laß bei dem rindt
fleisch süeden aber lang. und wan mans
will geben, so legs in ein schüssel es kan
also truckhner gegeben werden, oder aber
ein suppen darüber machen, oder auch
zu einer gemischten suppen, also zer
schnitener nemben und so dan mit

krepsen

Krepsen butter und halb weisen buter
gueth machen, man kans auch mit auß ge
lesten Krepsen under legter oder under
mischter also richten es ist fortig auch recht
und gueth.

No 140

Die grieß Nudlen zumachen

Erstlich treibe einen butter ab. oder ein
schmaltz, und so dan schlage Ayr eines nach
dem andern daran, gleich wie man et-
wan vill machen will, hernach rühre so
dan grüeß darein, saltz aber daß der
taig nicht zu fest ist. er mueß schon sein
wie zu denen schmaltz Knödlen, doch et-
waß linder, hernach laß ein millich in
einer rein süeden, und thue den taig auf
ein däller schlage alß dan lange Nudl
darvon. in die süedende millich, und lege
auch ein schmaltz darzue, sye Muessen

aber

till millich haben. Damit sye sich auß süeden
können, setz es auf ein glueth. hernach bach
es also schön räfflet, wan sye aber vorhero
recht auß gesotten haben, dan richts zuerlich
in ein schüssel, und güb es auf die taffel
sein also recht

№ 141

Die Wasser Tauben zue zurichten

Treib ein schmaltz ab und schlage äyr dar
ein wie auch ein wenig millich darzue gethan
alß dan rühre den grüeß erst dorein, und
saltz es. laß also in einer rein haiß werden
hernach schitte es dorein, und bachs gleich wie
ein Pfäntzl, so dan laß in ein häffen ein
wasser süeden mit Petersüll, und ein wenig
muscath blühe, und schneide hernach daß
Pfäntzl in 4 oder 6 thaill, leg es her
nach in daß süedende wasser und laß
lang süeden, und schneide auch gar

Kleinen

Kleinen Petersüll, Item grienen Zwiffle, ein wenig rosmarin, Und ein wenig gewaichte sembl, auch gewürtz Und bestreich es also über die strützl von dem Pfäntzl, hernach wückhels über ein ander. Und bints mit einem faden zusamben. den gehackhten spöckh Und Pettersüll aber, thue in ein reindl, so dan lege dises alles darein Und laß es also darinen dinsten, güb es hernach auf die Taffel, ist förtig.

No 142

Daß Sambstag fleisch zumachen

Erstlich reübe sembl brösel Und brenn ein schmaltz darein. hernach feichte es mit einer lableten millich an schlag alßdan ayr daran, daß es ein dückhes Taigl würdt hernach laß auch in einer Pfannen ein schmaltz, haiß werden, Und schüte es also

darein

darein, bach es wie ein Pfäntzl schon gelb-
let herauß, so dan nimbs und schneidts zu
8 stückhlen hernach nimb ein lautere
arbes Suppen und lege 3 oder 4 Petersüll
wurtzen oder aber nach belieben wurtzen
darein, wie auch ein halbe lorber, und ein
wenig muscath blüe. laß es so dan dar-
inen süeden, rüehte eß also an gübs auf
die Taffel ist recht.

№ 143

Den Löber Stritzl zumachen

Nimb hinner löber und hackhs sie gar
klein, hernach nimb ein halbe millich und
4 äyr sprütle eß under einander ab
saltz, so dan laß in einer pfannen
gehen und also laß ein wenig stehen
thue es in ain seüch Pfändl und laß daß
wohl darvon lauffen, druckhs zu
samben und laß es kalt werden

und

Und wan sye Kalt sein, so legs auf ein
Däller herauß, Und schneide so strützel
darvon, rücht es hernach in ain schüssel
Und mache ein butter Suppen darüber
oder mache auch den rotten Krepsen
butter darüber gübs ist also fertig Und
recht gemacht

No 144

Den Löber Käß

Mache von Hinner Löber stritzel, wie
die Löber strützel sein, laß sye also
gantzer, rüchts in ein schüssel bestedehs
mit geschnittenen Mandlen über Und über
alß dan rüchte auch austern herumb
Item auß geleste Krepsen, Und mache ein
solche suppen darüber, wie zu denen
strützlen wan man aber keinen
Krepsen hat oder nemben will so kan
mans wohl auß lassen ist also fertig

No 145

Die Wellische Vögl zumachen

Schneid von einem Kälbernen schlögl
dinne schnitzl Klopf es wohl mit einem Nudl
walger. hackhe auch einen spöckh, hernach
schneid einen grünen Petersüll, grünen
Zwiffe Item ein wenig roßmarin, und ein
wenig gewaichte sembl, gewürtz es, streichs
über die schnitzel, und wückhels über ein
ander, bindts mit einen faden zusamen
den gehackhten Petersüll thue in ein rein
und lege die Vögl darinn, darinen aber
butter und gewürtz muß sein gelegt
laß es also auß dinsten und gübs

No 146

Daß Löber Pfäntzl

hackhe die Löber klein es muß aber ein
Kölberne Löber sein, waiche auch ein sembl
schmollen, in ein wasser oder millich

doch

doch, damit es gleich wohl gantz röhrig ist
und bleibt, druckhe alles wohl auß, treib
auch einen butter ab, und schlage hernach
2 äyr eins nach dem andern darein, und
rühre die leber auch darzue, und die sembl
alß dan nimb noch mehr äyr, und ein
wenig millich raimb, schneide auch gewürff-
lets march darunter, und bach es in einer
pfann, auß dem häusen schmaltz, aber
schön lüecht herauß, gübs also truckhener
oder in einer Suppen ist fortig und
recht

No 147

Daß Löber Pfäntzl auf ein andere Manier zumachen

Nimb und hackh auch ein Kölberne leber
klein, und thue ein Sembl schmollen,
in ein wasser oder millich waichen, daß
die Sembl aber gantz rohrig bleibt
und wohl auß druckht ist, hernach

rühr

rühr ein butter ab, schlage eins oder 2 gantze
ayr eins nach dem andern darein, so dan
rühr erst die gehackhte leber darzue, wie
auch die sembl, so dan nimb noch mehr ayr
und ein wenig millich ramb, schneide ein
gewürfletts march darunter, bachs auß
ein Pfannen mit haissen schmaltz schön
lüecht herauß, gübs alß dan druckhner
oder in eine Suppen wohl warmber

No 148

Die Frantzosische Löber zümachen

Nimb Kölberne Löber. und schneide darvon
strützel, so groß die leber ist, spickhs
hernach auf den seiten, lege auch in ein
rein ein wenig ein butter oder schmaltz, laß
zergehen, alß dan lege die leber, darein
und reste es schön gelb herauß, rüchte eß
in ein schüssel. und nimb zeller butze ihm
sauber mit sambt dem krauth hernach

schneide

schneide ihn zu einem Salladt, und über
brene ihm mit rindt suppen, und nimb
ein wenig gewürtz und nögl stupp dar-
zue, den zeller richte und die leber herumb
und brens vorhero mit gewürfflet
geschnitenen spöckh ein, so dan schüte die
suppen darüber, laß auf der glueth
sueden aber nit zu lang daß die leber
spör wirdt, und lege auf die letzt
noch butter dorzue, gübs also ist recht

No 149

Die Kölberne Prisoln zumachen

Nimb ein Kölbernes Kerndl, Rüpplet
weiß herunder, zer klopfs ein wenig,
saltz und güeß össig darauf, laß ein
wenig baitzen, alß dan bradts, auf
dem roß, schön gelb, und begüeß es
mit butter, hernach mach von diser

baitz

Paitz mit rindt suppen, Item nogl stupp
Pfeffer und auch muscath blüche ein suppen
darüber, brenne es ein wenig ein und die
Prisoln richt in ein schüssel, güeß also daß
süppl darüber, laß es auf der glueth sieden
lege noch ein butter dorzue, gübs also ist
es fertig e

No 150

Das zerschlagene fleisch zumachen

Nimb von einem Kölbernen schlögl daß
fleisch, schneide kleine schnitzl darvon, her-
nach zerschlags mit einem Messer, auf beeden
seiten, damit aber nichts durch gehet
sondern gar schön gantz bleibt, so dan be-
sprenge es ein wenig mit Saltz, leg in
ein reindl, ein wenig butter, auch ge-
würtz, und reste sembl darein, oder
entzwischen, die sembl brösel darinen
hernach lege die schnitzl darein oder

Ent

Entzwischen die semble brösel gesträhet
güeß auch ein wenig Wein. Und rindt
suppen dorzue, laß auf der glueth süeden
oder nur auf dinsten. richte es also an
und gübs auf die taffle

No 151

Ein Nuß Salßen zumachen

Erstlich lese dürre oder grüene Nuß
auß, Stoß in einem Märser waiche
Semble schmollen in ein Essig. stoß es
under ein ander, auch zuckher ziemet
und ein wenig nögl Stupp, Item ein
wenig Lemoni schöller dorzue gethan
so dan gübs in einer schüssel, oder däller
es schückht süch zu allen speisen, an stath
eines Senneff und ist gewiß ein röhre
speiß

No 152

NB

Ein Kiden Salsen zumachen # ✝ ✝

Erstlich nimb Kitten souil man will und
wasch es sauber ab, und thue den butzen
herauß. hernach süed es schon waich und
wanß waich gesotten sein so leg es in ein
kaltes wasser. und schöll es ganz din
hernach schab es von den butzen sauber ab
hernach treibs durch ein süb alß dan wäg
es nimb ein Pfundt Kitten und dreyfierding
Zuckher und nimb ein Mösing es Kösserl
misch den Zuckher und Kitten under ein ander
und thues dorein, las es fein dickh süeden
rühr es alleweill schlag es bißweillen auf
ein zinernes Täller und brobier es ob es
bestett hernach nimb ein glaß mach es ganz
warmb auf den feür thue die salzen dorein
mach es mit ein silbernen Lösserl fein gleich
damit es nit an laufft so ist es gerecht
und gueth

153

Ein auf Geloffen Marben Taig zumachen
Erstlich nimb ein Pfundt mehl und ein ℔
Puter wasch Im sauber auß brockh Im
in daß mehl grose brockhen salz ihn
schlag 4 ayr darein nimb ein wenig wein
und ein wenig wasser mach den taig an
der buter muß aber ganz bleiben
walg In auß schlag Im 3 mall doblet
und 2 mall ein fach schneid Ihm zu zwei
daill walg ein rundes bletl auß
hernach nimb ein dorten schüssel schirbs ein
wendig und außen herumb mit ayr Clar
nimb daß blötl legs darauf kanst
darein füllen waß beliebig ist, nimb
daruon ein wenig taig walg ein kleines
bletl auß schlags darüber darmit daß
kein lufft hat hernach walg ein rundes
blötl auß als wie der boden ist

bestreichs mit einen äyr schlag den döbhl
darüber schneids fein gleich umb und umb
ab mach umb den raiff ein wenig zürötn
bestreichs bachs schen in einer dorten
pfan so ist es gerecht kan man dorten oder
krapfen machen

№ 154

Ein guten Pastetten taig zu machen
Nimb ein achte Mundt mehl und ein
halb Pfundt schmalz bresels under
daß mehl salz Im schlag 6 äyr
darein nimb ein kaltes wasser mach
den taig an walg Im auß kanst
du darein schlagen waß du wilst

No 153

Ein Guettes Kütten Koch zu machen

Nimb zöchen Mitere Küten süde sye
schen waich und wans waich gesotten sein
so legs in ein Kaltes wasser und schöll
es ganz din schab es von dem butzen
herab nimb ein fierding siesen buter
dreib In woll ab hernach nimb 5 doter
und 5 ganze ayr schlag es nach ein ander
dorein thue die Küten darein hernach
nimb ein fierding Mandl schwölls und
stoß es klein thue ein bar tropfen wasser
dorein daß nicht öllig werden und rüerß
darein nimb umb ein groschen Milch römb
riers ein halbe stundt zuckhers sauill du
wilst nimb ein blecherne schiffl schmierbs
mit Puter und nimb ein blechen raiff
schmirb In auch mit butter und fülß darein
hernach es

No 156.

Ein Zuckher dorten zu machen

Erstlich nimb ein Pfundt diesen buter
und 3 fierting mehl dreib den buter
woll ab nimb 4 Ayr doter schlag eins
nach dem andern darein. hernach nimb
von 2 lemoni den safft und die schöller
thues in den buter nimb daß mehl
thues auf daß bröt nimb den buter
thue im in daß mehl salz und zuckhers
wirg Im under ein ander ab walg ein
rundes blöte auß und schmirb die
dorten schüssel mit ayr Clar und legs
darauf kanst darein fillen waß du
wilst hernach mach ein gätter darüber
bestreichs bachs schen herauß pist es
fertig

No 157

Ein Weisen frikäse über Junge
Hendl zu machen

Nimb ein bar hendl, butz sauber schneid
zu stückhl salz es ein laß ein wenig
lügen hernach nimb ein reinl und umb
ein groschen milch rämb und ein buder
nimb lorber bläter und rosen marin
gewirtz es woll mit allen gewirtz
hernach nimb ein leg hendl und widerumb
waß du auf den boden gelegt hast
nimb ein halbes zwifel höpl und
stäckhe 3 negl dorein und leg es mitten
in daß reindl hernach leg widerumb
ein leg hendl widerumb milch rämb
und buter und gewirtz wie zuvor
schit ein kleines glösel wein doran

laß es wol dinsten und wan es gnueg
gedinst ist so leg es fein schen auf die
schüssel und seüch die suppen durch ein
kaimb leffel gibt auf den disch so ist
es recht

No 158:

Die Zuckher strauben zumachen
Erstlich nimb von 6 ayr die Clar thue
es in ein höfferl und thue den Zuckher
dorein so dieß du es haben wilst rühr
es wol under ein ander ab nimb daß
mehl thue es auch dorein daß es in der
dickhen ist alß wie ein brosen Koch
und nimb ein halbes seidl wein mach
es din darmit an daß es schen durch
den löffel laufft hernach nimb ein
pfandl schmalz laß es haiß werden
thue es in ain strauben lefel laß es

fein hoch herunder daß es schon böpper-
let und schließ es schon zue bach es
gäch heraus leg es auf ein nudl
walger daß sye krumb werden so seind
sye fördig

No 159.

Ein Germ dorten zu machen

Nimb ein Pfundt siessen Puter dreib
in wol ab hernach nimb 8 Äyrzgantze
und 6 dother rühr eins nach dem andern
darein salz ihm hernach nimb die germ
thues darein und ein lablete milch und
wan die germ darin ist so meuß man
nit vil rühren alß dan nimb mehl
souil daß es lind wiert alß ein gugel
hupf, schmirb den modl mit buter
filß darein laß es gehen daß dem Modl
gleich ist bach es schon so ist es förtig

No. 160:

Ein falsche Mandel dorten zumachen

Nimb ein Pfundt siessen buter und ein Pfund mell und ein pfundt mandel und ein Pfundt zuckher salz es dreib den buter wol ab thue im under daß mehl breslen under ein ander ab nimb 12 ayr dotter schlags darein mache under ein ander ab walg 2 rundte blotl auß kanst darein füllen waß du wilst hernach leg den döckhl darauf mach ein außschnidt darauf so ist es förtig

No. 161:

Ein Briene frikäse zumachen über ein hechten

Nimb ein hechten zerschneid im zu stückhl salz ein laß in ein reinl ein buter zergehen leg daß hechtl darein gieß ein wenig

Essig daran laß es wol dinsten und
wans genueg gedinst ist so gieß ein arbes
suppen daran daß es wol süed hernach
nimb ein gantzen sur Lemoni und umb
2 khreitzer gabbri. Zerhackh es klein
nimb ein wenig butter in ein Pfändl laß
in zergehen rest die gäbbri und Lemoni
darin thue es an daß höchtl nimb ein
wenig schmaltz in ein Pfändl bren daß
höchtl mit semel bresl ein und laß es
süeden daß recht genueg gesotten ist und
nimb ein halben fierding Pistötzen über
brens stoß klein rührs darein und wan
du es darein gerührt hast so darffs nit
mehr süeden also ist es förtig und
recht gueth

No 162:

Mandel Wändtel zu machen

Nimb ein Pfundt Mandl stoß klein thue es in ain weidling zuckhers souil du wilst hernach nimb 20 ayr 10 gantze und 10 doter schlag es daran es muess ein stundt geriert werden und nimb wandl schmirbs mit schmalz füll es ein bachs in einer dorthen Pfan schen kiell herauß so ist es förtig

No 163

Die Klein Prigl Kräpffl zu machen

Nimb ein Pfundt mell salz es und nimb ein halb Pfundt buter bresel under daß mehl woll ab und nimb ein halb Pfundt mandl schwölls und stoß sye thue ein wenig wasser daran daß nicht öllig werden thue es under daß mehl nimb ein halb Pfundt zuckher und

ein loth negl und ein loth Muscheätnuß
ein loth zimet ein loth Inber schneidts alle
Klein und 2 lemoni schneid die schöller
langlet thue es darunter hernach schlag
16 ayr doter darein wirg dz taig zu
samen walg lange blötel auß schneits
zu flöckhl soul du auf den brigl lege
kanst und schmirb den brügl mit zer-
lassnen buter leg es darauf wickhels
mit dem spaget ganz eng so lang der
brigl ist hernach brat es fein schen gach
herab, und wanst ein wenig braun seint
so schmirbs mit buter laß schen braun
werden thue es herdan dräß ein wenig
daß der fäim vergeth thue den spaget
herab und thue es von brigl fein gemach
herunder bestraß mit zuckher so seindt
sye förtig

No 164.

Die spritz Krapffen zu machen

Nimb ein seidl milch in ein Pfan leg ein
kleines bröckhl schmalz darein laß es
süeden und rühr ein mehl darein so in der
dückhen recht ist schlags woll ab und nimb
6 ayr 3 gantze und 3 doter schlags auch
wol ab und schmirb die spritzen mit
schmalz fül den taig darein laß ein schmalz
in einer Pfan haüß werden aber nit gar zu
laiß bach es kuel herauß ker es offt
umb so seint sye förtig

No 165.

Ein Milich Rämb Puter taig zumachen

Erstlich nimb ein mehl auf daß brät salz
es und nimb umb ein groschen milch rämb und
ein halbs ayr mach ein lindes taigl an
wög den taig wan er ein Pfundt hat

so nimb ein halb Pfundt Puter walg
Kleine rundte blötl daraus legs in
ein frisches wasser wirg den taig mit
den henden wol ab und walg blötl dar-
auß alß wie der buter ist nimb ein
blötl buter und ein blötl taig legs auf
einander alß offt ein blötl budter
widerumb ein blötl taig schlag Im
3 mal doplet und 2 mal ein fach
hernach kanst du daraus mach was
beliebig ist, dorten, Pastetten, Krapfen
also ist er fertig

№ 166.

Milch Römb wändel zumachen

Erstlich nimb 4 leffel voll mehl in ein
höfferl Salz und nimb 4 Ayr 2 gantze
und 2 dotter umb ein groschen milch römb
rühr im in daß mehl nimb ein vierting
Siesen buter laß in zergehen thue den

In den taig schlags under ein ander wol ab
und schmierb die wändl mit schmalz füllts
darein aber nit gar voll bachs in einer
dorten Pfan schen gemach herauß so seindt
sye fertig

No 167.

Ein Kärßfen In Pier zu süeden

Erstlich nimb ein 2 Pfundigen Korpfen
richt Im zue alß wie zum haiß ab süeden
nimb ein halb weiß bier thue es in ein
Pfan gewirtz mit allen gewirtz, rosen
marin, lorber bläter ein gantzes zwifel
höpl stöckh etliche nögl darein laß es
süeden leg den fisch darein saltz Im, laß
in süeden ein guete halbe stundt daß er
ein süed hernach nimb ein halben fierding
buter thue den darein laß in ein südl auf
thain so ist er fordig

№ 168.

Herm Krapffen zu machen.

Nimb Mundt mehl souil du machen
wilst laß es warmb werden salz und
nimb 4 lefel voll germb thues in daß
mehl nimb äyr 2 gantze und 4 dotter
und ein halb obers gieß an die äyr labet
und güeß in das mehl du muest aber
nit vergöhffen schlag in wol ab und
nimb ein wenig buder laß In zergehen
thue in in daß mehl schlag den taig
wol ab hernach mach runde krapffen
daraus bestreich es mit zerlassnen
schmalz laß es gehen bach es schon
in schmalz heraus so seindt sye fertig

№ 169.

Die Brandt Strauben zu machen

Nimb ein seidel frisches wasser thue ein ayr
groß schmalz darein laß ein guete viertl
stundt sueden hernach rühr daß mehl dar
ein daß er recht dickh ist nimb 5 ayr
schlags darein und schlag Im wol ab salz
Im mach In din daß er durch den
löffel lauft laß ein schmalz haiß
werden güeß darein schen rundt bachs
schen gelb heraus also seindt sy förtig

№ 170:

Die Kässer Pastädl zumachen

Nimb ein fierding mehl und ein viertling
buter brefle in under daß mehl salz
es und nimb 2 ayr schlags darein mach
Im mit frischen wasser an. mach auf
gesörzte Pastadl daraus nimb ein
hochten über bren Im blötl In thue

die gräten darauß laß in ein budter
anlaufen . gewürtz . gieß ein wenig
Esig daran füllt darein bachs in eine
dortten Pfanen also sind sye fördig
man kan auch anders Käckh darein
füllen No 171.

Ein Reis Koch zu machen

Nimb ein seüdl milch laß es süeden
Koch ein reiß gantz dückh laß den
reiß kalt werden nimb ein halben
Vierting Mandl schwölt und stoß
klein . stoß den reiß darein treibs
in buter ab thue den reiß darein
rührs under ein ander ab nimb ayr
4 gantze und 4 doter schlag eins
nach den andern darein zuckhers
so süeß du es haben wilst nimb

Lemoni schöller über brenß schneidt dar
ein rührt ein guete weil schmirb die
dorten schüssel mit buder fült darein
schmirb den raiff mach ein taig darumb
hernach bachs schen so ist es fördig

Nr. 172.

Ein Karpfen auf Jüdisch zu süeden
Nimb ein 2 pfindigen Karpfen richt
Im zu alß wie zum haiß ab süeden
nimb ein halb wein und ein seidl ösig
und ein seidl waser gieß es in ein
pfan gewirz es mit allen gewirz
rosen marin lorber blöder leg den
fisch darein laß in süeden hernach
leg ein buter darein laß ein sud
wider auf thain so ist es förtig

No 173.

Milch Rämb Kröpfl zu machen

Nimb mundt mell souil du machen
wilst salz und nimb umb 3 kl. milch
rämb thue Im darein nimb 1 ayr
und mach ein lindes Taigl an
walg ein langes blötl auß schlag
in yber ein ander mach runde
blötl auß bachs in ein schmalz
so seint sye förtig

No 174.

Ein Engelischer Pasteden zu machen

Nimb ein ℔ mell salz es nimb ein
vierding butter und ein fierding
schmalz brefls under ein ander ab
hernach nimb ein halbes seitl milch
rämb thue es darein nimb 5 ganze

ayr und machen mit frischen wasser
an walg ein langes blat auß kanst
du darein füllen was beliebig ist
bachs schen herauß so ist es fördig

No 175:

Ein Pudter Taig zumachen

Nimb ein ℔ mehl und ein ℔ butter
walg ein blötl auß dem buter leg
in ein frisches wasser nimb daß mell
auf daß brött salz es leg ein brockhen
buter in daß mell nimb 3 ayr schlags
in ein hoferl gieß ein wasser daran
und ein halbs seitl wein mach ein
lindes taigl an zähen mit der
hand wol ab wirg im lang auß
thue ein dupfer darein ob er auf

laufft hernach walg ihm ein wenig
auß leg ein buter darein schlag im
wie den auf geloffnen taig kanst
daraus machen was beliebig ist
dorten krapfen also ist er fertig

№ 176.

Vehmische Krapffen zumachen

Nimb 3 fierding mehl thue es auf das
brot salz ein wenig und nimb ein ℔
buter brockhlet under das mehl nimb
6 ayr dotter schlags darein mach Im
mit den Nudl walger an walg ein
rundes blat auß schneid 4 öckheti
flöckhl daraus hernach nimb ein halb
pfundt mandl schwelß und stess es
klein thues in ein weidling zuckhers
so süeß du es haben wilst brefles

Under ein ander ab schlag 10 ayr daran
5 gantze 5 dotter riehrs ein gute weill
hernach nimb die flöckhl füll 2 löffel
voll darein bickh die öckh zusamen und
auf der seiten bach es schon gemach her-
auß so seint sye förtig

No 177:

Käckh Wändl zu machen

Nimb ain Pfundt mehl thue es auf daß
bröt salz ein wenig und nimb 3 fierd-
ing butter hackhen mit den hackhmeßer
klein under das mehl nimb 4 gantze
ayr schlags darein machen mit den milch
romb an, walg Im auß, schlag Im
2 mall doblet walg ein langes blat
auß nit zu dickh oder zu din nimb ein
Kölbernes schnitzl über brots ein wenig

hackh es klein vnd hackhe ein wenig
march darunter thues in ein schüssel
schneidt ein buter gewirfflet darunter
nimb ein Lemoni druckh den safft
darein daß ein wenig an seyrlet
wierdt schneidt die schöllerl langlet
darein thues in die wändl filß dar-
ein döckhes zue laß es schon bachen
so seint sye förtig

No 178

Ein bresel Taig zumachen

Erstlich nimb ein Pfundt mehl thue es
auf daß bröt salz ein wenig nimb ein
Pfundt buter bresle In vnder daß
mell wol ab hernach mach In mit
aÿr dotter an; nimb ein dorten
schüssel schmirbs mit aÿr klar walg
ein förkhl auß so groß die schüssel ist

Kanst darein füllen waß beliebig ist
deckh es zue mach ein auß schnit der auf
bestreichs mit wasser bachs schen heraus
so ist es fördig

No 179

Fisch bratt wirst zumachen

Nimb ein Pfundt Kärpfen Und ain Pfundt
höchten grät es ab hackh es nimb von
einer zweyer ~~bebl~~ die schmollen waickh
es in einer milch hackh es darunter thue
es in ein weidling nimb ein guetes
stuckh butter würg im mit den hendten
darunter salz es gewirtz es nimb 2 air
süed es hart thue den toter darvon
schneidt daß weiß gewirfflet thue es
darunter nimb ein wenig mell mach
brat wirst darauß Und wan mans

auf den disch bradener will geben
so nimb ein Arbes suppen laß es
süeden thue die brat wierst darein
laß es ein bar sütl auf thuen, hernach
nimb den rost nimb ein Papier
schmierbs mit butter leg die bratwirst
darein, brats schen gäch herab, leg
es auf ein schüssel begieß mit buter
so seindt sie fördtig und wan mans
in einer suppen haben will so nimb
die gräden darvon hackhs ein wenig
thue es in ein Pfan laß es dinsten
nimb ein wenig schmalz in ein rein
laß es heiß werden thue ein kleins
bar leferl voll darein laß schen
gelblich resten hernach güeß arbes
suppen daran thue daß käckh darein
laß es süeden gewirz es leg ein

brockhen buter daran hernach nimb ein
brat Pfan thue ein buter darein leg die
bratwirst darein und über brats ein
wenig und wans ein wenig gebraten
seint so nimb ein Süb Seüch die supen
dordurch und laß ein sutt auf thain
und leg die brat wirst darein so
seindt sye förtig

No 180

Schnee Pallen zu machen

Nimb 2 hant voll mehl salz und nimb
ein obers milch leg ein bröckhl buter
darein laß es süeden nimb 5 ayr doter
schlags in daß mell und wan die milch
gesoten so mach ein föstes daigl an
walg ein rundes dines blat auß
hernach machs auf mit den Kochlöffel

sez ein schmalz in einer Pfan über
bachs schen gäch herauß so sind sye
förtig

No 181

Ein dortten von hartten Ayrn
zumachen

Nimb 32 ayr süed es hart schölß
thue daß weiß darvon, steß die doter
in ein Messer nimb ein Pfundt zuckher
und ein Pfundt mandl schwölß und
steß sye klein thue es auch in dein
Messer, nimb ander halben fierding
süessen buter stossen auch darunter
und wan es klein gestossen ist, so nimb
ein blätl streich 3 zwerch finger
dückh darauf hernach kanst ein Eüß
darauf machen bach es schen in einer
dorten Pfan so ist es förtig

No 182

Ein fleischel in gelben fri Käse

Nimb ein Lemeres bügl schneidts zu
stückhl salz ein und nimb ein stückhl
spöckh hackh im klein nimb ein wenig
grien zwifel und ein wenig schindlich
und ein wenig grien beder sill hackhs
klein under ein ander nimb ein rein
daß des fleischl blarz hat. thue das
kackhte auf dem boden hernach leg daß
fleischl darein thue darauf buter
lemoni schöllerl gewürz mit muscath
blüe pfeffer nägl stupp Inwer
hernach leg widerumb ein fleischl. und
thue oben darauf wider daß gewirz
laß es ganz auß dinsten daß genug
gedinst ist nimb ein bor air doter schlags
in ein reindl nimb von ein lemoni

den safft drückhen in daß reindl Und
wans nicht genueg saur ist so gieß
ein wenig wein daran nimb ein Klein
es leferl vol mehl thue es auch darein
nimb ein wenig lemoni schöllerl schneids
gewürflet darunter gewürtz hernach
gieß ein rindt Suppen daran seitz auf
ein gluedt man mueß alle weil rühren
daß nicht zusamen geth. Und wan es
auf gesotten hat so seuch die Suppen von
dem fleischl herunder daß deß griene
dorvon kombt hernach gieß die doter
Suppen an die ander Suppen leg daß
fleischl darein es derf aber nit mehr
sieden gibs auf dem disch also ist es
förtig man kanß auch über Junge
hendl machen

№ 183.

Büxen Krapffen zumachen

Erstlich nimb 6 mindere leffel vol mell
thue es in ein höferl nimb ayr 3 gantze
und 3 doter schlags in ein höfferl nimb
ein milch gieß an die ayr, sprigles
woll ab salz gieß es an daß mell
mach ein dines daigl an diner alß
ein brosen koch hernach nimb 2 ayr groß
schmalz laß es zergehen güeß darein
schmirb die bixen mit schmalz fülß
darein laß es süeden in ein wasser biß
föst ist hernach thue es auß der bixen
schneits gleich wie es bewust ist bachs
in ein schmalz gantz küell man mueß
mit dem schöpf löfl alle weil begiesen
bachs schen gelb herauß so ist es förtig

No 184.

Ein Haußen

Nimb dem Haußen wasch Im sauber auß
salz Im ein Und nimb ein rein Und leg
dem Haußen darein gewirz Im mit allen
gewirz thue etliche stückhl buter daran
Und ein Milch rämb Und ein wenig öffig
laß es ganz auß dinsten hernach nimb
ein reindl schlag ein bar ayr dotter
darein Und ein wenig buter Und ein
leferl voll mell ein milch rämb laß es
auf süeden man mueß alle weil rühren
daß nit zusamen geth leg den haußen
darein so ist er förtig

No 185.

Krepsen Pastettl zu machen

Erstlich nimbt man 60 Mitere Krepsen
über süedts in salz wasser laß auß

nimb die roten schöllerl stoß es ganz klein
stoß 3 fierding buter darunter und wans
klein gestossen ist so thues in ein rein
güeß ein wenig wasser daran sez auf
ein gluet laß woll auß süeden wanß
genueg auß gesotten ist druckh es durch
ein duechl laß es bestehen hernach nimbt
man 4 lebendige krebsen schneid die gall
weckh und ein handt voll rote schöllerl
darunter stoß ganz klein thue es in
ein höfferl güeß ein halb milch daran
sprigels woll ab seüch es durch ein
duech nimb ein seüdl milch daruon
schlag 3 ganze äyr daran sprigels
woll ab. laß es in ein pfändl zu einen
dopfen zu samen gehen seüch von den
dopfen daß wasser daruon nimb die
ander milch waickh von 3 pfening semel

Die schmollen darein hernach nimbt
man die auß gelesten Krebsen
schwaifl Und daß Eüterl dirnach
die ein gewaichte sembel wol auß
hackh dises alles ganz klein 76

114 No 186.

Krebsen koch zu machen.

Man nimt abgesottene außgeleste krebsen 5 loth
mehr als die helffte von einer mundsemmel in einer
süessen milch geweicht darunter gehackt, alsdan ein
töpfel gemacht von vier lebendigen krebsen die füessel
und gall dauon weggenohmen, gestossen mehr als ein
halb seitel obere milch darunter geschüttet 2 gantze eyr
darein geschlagen und sieden lassen, aber stets unge=
=rühret, biß es zu einen töpfel wird, alsdann durch
ein tuech gesühen, muß aber auch vorhero gesühen werden
ehe man die eyr daran schlagt und es siedet, mache her=
=nach einen krebsen butter einen virtung schwer, treibe
ihn ab, schlage 3 gantze eyr und 3 dotter daran, gibe
aber acht daß das vögerl dauon weg komt, rühre das
töpfel darein, thue ein wenig mußcatblüe daran
saltze es und rühre es eine stund lang auff einer seiten
alsdan bache es ~~mit~~ auff ein glatten blättel, mit einem
reiff herumb in einer torten pfann gantz gemach daß
es schön auffgehe. NB: nimme auch 5 loth gestossene mandel
darunter. daß töpfel und die geweickte semmel von
der die rinden muß vorhero herab geschnitten werden.
muß untereinander gehackt werden.

No 187.

Den krebsen butter zu machen.

wan du wilst einen virting krebsen butter machen, so nimme von 25 mitteren krebsen die schären, und die nasen, butze die nasen sauber, stosse es klein thue mehr als ein virting süessen butter darunter lasse ihn sieden in einer rein, giesse nur ein löffel voll wein darein daß er schön roth bleibet, druck ihn alsdan durch ein tuch und laß ihn gestehen.

No 188.

Gefüllte Carbonätl zu machen.

nemme Carbonätl schölle das fleisch von den bein, bräcke es mit einen messer rucken schön dünn, saltze es ein, die füll mache aber also, nehme ein brätiges fleisch 2 marck, und feisten, jedes nach gedunken, hacke es klein auch grünen petersill darunter gewürtze es mit pfeffer und muscatblüe, saltz es, nimme auch 2 eyer ~~schreich es auff~~

NB: nimme auch ein in milch geweichte rund semel nach gedunken darunter und hacke es, schreiche es auff

die Carbonätl besähe es beederseits mit meel, und
bache es schön auß den schmaltz, hernach mache es in eine
Suppen von schwammen oder in eine andere noch belieben.

No: 189.

Den krebsen gugelhupff zu machen.

nehme ein ½ ℔ krebsen butter treibe ihn schön ab,
2 gantze eyr und 6 dotter auch 3 löffel voll
gern, ein halbes seitl lablichte milch 3 vierting
mehl, und 12 loth außgeleste krebsen schweiffel,
schneide sie klein gewirfflet rühre sie darunter schlag
es glatt ab schmiere ein beck mit butter, fühle es darein
laß ihn gehen, bache ihn gantz gemach so ist er fertig

No: 190.

gebratene schildkrotten zu machen.

nehme schildkrotten so vill du wilst hacke den kopf schweiff

und bratzen hinwegg laß sie sieden biß die schaaly
dauon leicht zu bringen ist, butze von der oberen
schaalen die schwartze scheler weg, ledige das fleisch dauon
ab, und schneide es in 4 theil löse auch die leber und
den magen herauß butze überall die grobe haut weg
richte es also widerumb in die schaalen, lege ein bräkel
butter darein gewürtze es auch und drucke lemony
safft darein setze es also auff den rost, und laß es
auffsieden, man kan sie auch truckener braten,
oder anstatt des limoni safft ein wenig öll darauff
giessen. den magen kan man gleich darein legen
aber die leber erst auff die letzt. man kan sie auch
mit ertophlen blätlet geschnitten lemoni safft und
öhl und ein wenig suppen darauff und es also
auffsieden lassen, machen.

No 191.

das gefüllte rindfleisch zu machen.

nimme ein safft fleisch schneide schöne schnitzel dauon
bräcke sie gantz dünn wasche sie auß und saltze sie

hernach mache die füll also, nehme ein brocken köl=
=berns fleisch, march, feisten, charlotten hacke es un=
=tereinander klein, gewürtze es auch mit pfeffer ingber
schlage ein gantzes eyr und ein dotter daran, daß du
also nach deinen gedunken füll genueg auff die schnitzel
hast, nehme auch ein geweichte rundsemmel dartzue und
hacke es mit, alsdann schtreiche die füll worunter auch
sartellen seyn müssen, auff die schnitzel, rolle alsdann
die schnitzel wie eine wurst zusamben, lege sie in eine
rein nebeneinander giesse wein und wasser darauff
lege auch sartellen darein laß also sieden so lang
wie ein anders rindfleisch, giesse aber innertzue rind=
=suppen nach gewürtze es, auff die letzt lege noch eine
sartellen darein auch ein löffel voll milchräm,
so ist es fertig, auff dise weiß kan man auch köl=
=berne schnitzel füllen, und sie also zuerichten.

No. 192.

Das leber eyterl zu machen.

nim leber von hendeln hacke sie klein, hernach ein halbe
milch 2 eyr sprüdle es untereinander, leg in ein reindl

ein klein wenig butter laß ihn zergehen, schütte das eyterl hinein laß es zusammen gehen rühre es aber stets, hernach seyhe das wasser davon herab.

No. 193.

Die krebsen torten zu machen.

nimme 8 loth klein gehackte krebsen 12 loth mandel 6 loth krebsen butter, 10 loth zucker stosse es alles in einem mörser wohl untereinander auff die letzt rühre 4 wohl gefäumte eyrklahr darunter, streich es auff ein oblat mache einen reiff herumb und bache es fein langsahm.

No. 194.

Die speck wandel zu machen

nimme ein geselchten speck 4 finger breit, und 4 finger lang schneide ihn gewürffel laß ihn auß, aber das die grämel nicht schwartz oder braun werden, seyhe ihn von den grämeln laß ihn kalt werden, treibe ihn hernach ab schlage 5 eyr dotter darum nacheinander zwey löffel voll milch, und 2 löffel voll gern schlage den teig wohl ~~aber~~ ab auff die letzt thue den halben theil

von den übrigen grämeln darunter, schmiere die
wändeln mit butter fülle sie ein wenig über halben
theil an laß sie gehen, biß sie schier voll werden und
backe sie hernach gantz langsahm.

No. 195.

ein kölbernes schnitzel guet zuezurichten.

nehme ein kölbernes schnitzel 2 finger dick, bräcke
es mit den nudel walger spicke es über und über
dick mit kurtzen speck lege es in ein rein gieß wein
und suppen darum auch geribene muscatnuß pfef-
-fer nägel stup capri sartellen ein halbes seitl
acilchräm, das schnitzel muß aber vorhero gebachen
werden und in bachen offt umgekehrt werden, laß es
hernach in diser suppen dinsten so ist es fertig.

No. 196.

die frösch in einer grünen fricassée zu machen.

nemme frösch wasche sie auß laß sie in butter dinsten mit
geribener muscatnuß giesse hernach ein suppen da-
-rauff lege lemoni schöllerl auch gehackte capri und
sartellen darum giesse ein halbes seitl wein darum
und lasse es also sieden in einer rein auff die letzt seihe
die suppen davon herab sprüdle es ab mit klein gehackten

oder gestossenen pistatzen auch lemoni safft giesse die
suppen wider auff die frösch und lege ein süessen
butter daran. so seynd sie fertig.

No. 197.

Die 9 nudel zu machen.

nimme auff 20 loth meel ein paar löffel voll
weniger als ein halbs seitl obere milch in welcher
ein eyr groß schmaltz vorhero muess zergangen seyn
schütte es in das meel schlage 2 eyr daran 2 löffel
voll gern und schlage den teig wohl ab, schütte ihn
auff ein nudel brett walge ihn in der rechten
dicken schneide viereckichte fleckel einer handbreit
daraus, schmiere das gugelhupf beck oder die rein
mit krebsen butter lege die fleckel hinein schmiere
sie mit krebsen butter streue auch gehackte krebs
schweiffl darzwischen lege widerumb solche fleckl
bestreich sie mit butter und schweiffl wie gemeldet
oben auff nur mit butter allein lass sie alsdann
gehen wann sie gnueg gegangen so schütte ein halbs
seitl warme milch auch zerlassenen krebsen

butter daran setze sie in ein torten pfan und bachte
sie gemach, wan man kein krebsen butter hat, so kan
man es auch mit andern süessen butter machen und
anstatt der krebsen schweiffe semmel bresell.

No. 198.

Daß gefüllte eyterl zu machen.

nemme ein eyterl wasche es auß richte es zum füllen,
mache die füll also nim gehackte krebß schweiffe 2
eyr krebsen butter ein löffel voll milchräm pfeffer
es auch ein geweickte semmel mach also die füll in
rechter dicke rühre es untereinander fülle es in
das eyterl nähe es zu laß es sieden schneide es her=
=nach zu schnitzel auff die suppen.

No. 199.

Daß eyterl von lebendigen krebsen.

nimme auff ein halbe obere milch 40 krebsen leben=
=dig nemme ihnen die gall und das schwartze
äderl stoß es gantz klein schlage hernach 3 eyr
daran, gieß auch die halbe obere milch daran, druck
es alsdann durch ein tuech in ein rein wo vorhero

ein süesser butter ist, saltze es und setze es auff
die glut laß es zusahmen gehen rühre es aber stets
hernach seyhe die suppen davon herab laß es kiel
werden schneide es zu schnitzel lege es auff eine
schüssel auch krebsen butter und milchräm dar
muscatblühe und oben auff besäe es mit lang:
:lichten pistatzen so ist es fertig. man kan auch
gehackte krebs schwäffel darunter nehmen.

No. 200.

Die gestrichene pasteten.

nemme ein gebratenes fleisch kölbernes oder Capau:
:ner nach belieben, hacke es klein auch marck
und so das fleisch gar sehr wäre auch feisten, ge:
:würtze es mit pfeffer und muscatblühe hacke
auch ein in milch geweichte rund semmel darunter
schlage 3 oder 4 eyr darein mache es mit den händen
an hernach nim eine blöchene schüssel da kanst
du hinein legen was du wilst als nemlich ein
einmach fleisch oder gedinste hendel, krebsen,
schwämmel, welches aber vorhero muß kalt werden

richte es schön hoch in die schüssel streiche den obgesag-
-ten teig schön glatt darüber, hernach streich auch ein
gantzes eyr darüber setze es in die tortenpfann
bache es schön braun hernach schneide einen kleinen
tökel herab, gieß die suppen worin das fleisch
gedinstet hat, hinein wo auch lemoni safft und
schöllerl muscatnuß, und blühe muß seyn
lege den tökel wider darauff, und gibe es auff
die taffel. No. 201.

Das erdbeer koch.

nemme auff 10 loth durch ein sib geschlagene
erdbeer 9 gefäumte eyrklar, auch ein über
nacht geweichten tragant so du aber kein tragant
hast so lasse die durchgeschlagene erdbeer mit ein
gefäeten zucker auff der glutt dick werden schla-
-ge alsdan die gefäumte eyrklar nacheinander
hinein rühre es ein gute stund, schute es hernach
auff ein blöchenes blätl schön hoch und bergicht
besäe es mit zucker und bache es in der torten

pfann besäe es hernach widerumb mit zucker
so ist es fertig. auf ein loth salsen ein eyrklar.

No. 202.

Das gebratene fleisch eyterl.

nemme auf ein pfund kölbernes schnitzl ein
vierting feisten hacke es auch ein milch geweichte
rundsemmel darunter stoß es hernach wohl ab
in einem mörser schlage 2 eyr und ein dotter
darunter binde es in ein tüechel laß es 2 stund
sieden, hernach schneide es zu schnitzel und lege
es auf ein papier mit butter geschmiert auf
den rost laß es ein wenig braun werden leg es
auf eine schüssel auch butter und milchräm und
gewürtz daran, laß es also ein wenig auffsieden
so ist es recht.

No. 203.

ein höchten auf welsche manier.

nim ein höchten mach ihn auf wie ein bretzen
höchten nem die leber und den magen herauß
siede in ab in saltzwasser mit ein paar löffel
voll essig auch lorbeer blätl und roßmarin

darzu hernach leg ihn auff eine schüssel gieß ein
suppen daran worin er abgesotten leg widerumb
lorbeer blätl, rosmarin, lemoni schöllerl auch
lemoni schnitzel, gehackte sartellen daran und
schmiere die schüssel mit roce mbol oder knofel
auff die lezt giesse ein öll darauff so ist er fertig.

No. 204.

Das milchräm pfäntzel.

nim auff ein seitl milchräm 6 löffel voll
meel auch 4 oder 5 eyr schlag es wohl ab saltz
es auch, laß in ein reindl ein wenig schmaltz
zergehen schütte das pfäntzel hinein gibe oben
und unten glut und bache es langsam.

No. 205.

Das butter koch.

nim ein halb pfund siessen butter trinkne
ihn ab, treibe ihn hernach schön ab schlag 15 eyr
dotter und ein gantzes eyr daran rühre es ein
stund lang auff einer seiten auff die lezt
zuckere es nach genügen thue auch lemoni schöllerl
darein schmiere ein reiff mit butter verpape ihn

mit ein groben teig schütte das koch hinein
und bache es in der torten pfann schön langsam

No. 206.

Die erdbeer sultz zu machen

nemme erdbeer weich sie übernacht in wein, weich
auch ein loth hausen blatter ein, den andern
morgen seihe das lautere von den erdbeern
schneide ein limoni in 4 theil leg ihn hinein
binde auch in ein fetzel gantze nägel und
zimmet leg es hinein laß also ein viertel stund
lang in ein messingen beck sieden die hausen
blatter aber laß auff der glut zergehen aber nicht
sieden, seyhe hernach die sultz 2 mahl durch
ein sultz sack, das dritte mahl thue die hausen
blatter darzue und seyhe es widerumb so ist es fertig
zucker kanst du hinein thuen gefärten so vill du wilst,
wan du es sielest, hernach giesse es wan es gesyhen ist
in kleine gläserne hällerl und setze es in keller.

No. 207.

Die erdbeer salsen.

nim erdbeer treibe sie durch ein sibel wäge sie hernach

und was sie wägen so nim halb, so vill gefäten zucker
schütte ihn darauff und thue also die salsen in ein mes=
singen beck und laß es auff der glut schön dick sieden
hernach fülle es in ein einmachglaß so ist es fertig
auff dise weiß kan man alle salsen einsieden wan man
daraus gefäumte köch machen will so muß man sie
recht dick sieden.

No. 208.

Die weichsel sultz zu machen,

nim ein halbe maaß frische weixel und auch ein
halb maaß wasser, zertrucke sie in wasser, hernach
seyhe es durch, und stoße sie samt den körnern in
einem mörser, seyhe es alsdann durch ein sultz
sack 2 oder 3 mahl zucker es nach dein belieben
auff die letzt nim ein loth überwacht geweichte und
auff den feür zergangene hausen blatter darunter
und seyhe es widerumb, gieß es alsdann in die schäl=
=derl, so ist sie fertig.

No. 209.

Die spänische reißmilch

nim ein kleine hand voll fein gefäten reiß, hernach

ein halbe obere milch schlage 6 eyr dotter darein,
sprüdle es ab, hernach mache es an mit den reiß wie
ein kindtkoch laß es auff den feür ein viertel stum
lang sieden zuckere es nach deinen belieben auff
die letzt muest es aber stets umrühren unter dem
sieden kanst ihm auch ein geruch geben wie du
wilst von zimmet, pomerantzen, oder lemoni, schütte
es in eine schallen so ist es fertig.

No. 210.

den mandel gugelhupff.

nimme 10 loth schmaltz treibe es ab schlage 6 eyr dotter
und 4 gantze daran ein vierting gestossene man-
del ein vierting meel und ein paar löffel gern
schlage ihn wohl ab, fühle ihn in ein geschmiertes
gugelhupff beck laß ihn gehen und bache ihn
fein langsahm.

No. 211.

den krebsen schmarn,

nim außgeleste krebsen 24 hacke sie, von den

schöllern mache ein butter, weiche auch ein x semel
klein geschnitener in milch, drucke es auß, und hacke
es unter die krebsen, mache alsdan ein eingerührtes
von 2 eyrn ein seitl milchräm und ein krebsen
butter seyhe das wasser davon herab thue alles in
ein weidling und mache ihn an mit 3 gantzen
eyrn und 3 dotter lasse in einer rein ein krebsen
butter zergehen schütte den teig hinein und laß ihn
also außdinsten. No. 202.

Das ciocollada koch

nim ein vierting gestossene mandel auch ein
vierting gefäeten zucker 3 gantze eyr und 3 dotter
rühre es ein stund lang ab auff die letzt nihme auch
2 loth feine gefaete ciocallada darunter und bache
es mit einen reiff wie andere koch so ist es fertig.
man kan auch disen teig in wändel füllen
No. 203. die harten eyr knödel
nim 4 harte gesottene eyr hacke sie klein reste auch semel
bresel in schmaltz rühre es darunter mache den teig mit
3 oder 4 gantzen eyrn an und mache mit ein wenig mehl

knödel darauß und lege es in das siedende wasser
und lasse es also auffsieden, NB: in den teig muest
du auch muscatblüh und muscatnuß nehmen
auch milchräm, wan sie gesotten, so lege sie auff
ein schüssel mit butter und milchräm, so seynd
sie fertig.

No. 214.

Die schwartzen brod bresel wändel

nehme 6 loth siessen butter treibe ihn ab, schlage 3
gantze eyr und 3 dotter daran 4 loth gestossene
mandel ein vierting gefäten zucker 4 loth schwar-
-tzes geribenes brod welches alte gebachen, und nicht
derb ist rühre solches auch darunter nimme auch zimmet
dartzue nach belieben, wan es also genueg gerühret
ist so schmiere die wändel mit butter und fülle es
ein und bache es in der torten pfann, zuckere es so
seynd sie fertig.

Die heiß abgesottenen hendel mit ein ragoût zu machen

nimme hendel butze, sie sauber, nehme hernach ein $\frac{1}{2}$ seitl wein, so vill essig und so vill wasser gantzes gewürtz als muscatblüche pfeffer ingber ein gantzes zwiffel häpl mit nägl besteckt wan dises also untereinander siedet so lege die hendel hinein und laß es also sieden, nehme auch ein ochsen gäum laß ihn sieden butze ihn hernach und schneide kleine schnitzl davon dinste sie in butter und gewürtz nehme auch außgeleste krebsen schwaiffl und scheeren lasse sie in krebsen butter anlauffen, man kan auch brisel und eyterl auch artuffeln also dinsten, und dartzue nehmen, wan die hendel genueg in ihrer suppen gesotten, worunter auch lorbeer blätl und roßmarin seyn muß, so thue die gäum, krebsen schwaiffl und brisel und eyterl darzue und mache eine suppen darüber mit lemoni schöllerl milchräm lemoni safft

und krebsen butter darüber und richte es also an
so ist es fertig. man kan sie auch trunkener nachdem
sie abgesotten geben, oder auch eine suppen machen
darüber mit butter lemoni safft und öle.

No. 216.

Die schwartze brod torten

nim ein vierting schmaltz treibe es, ab rühre ein
vierting zucker darein und ein eyr dotter hernach
rühre auch ein quintl nägl souill zimmet, und so
vill muscatnuß, alles gefäet darein, alsdann
auch ein vierting schwartzes geribenes haußbrod
darunter alles wohl untereinander streiche es auff
oblat und mache ein blöchenen reiff herumb auch
ein von groben teig und setze es in die torten pfann
bache es gantz gemach, wan es halbgebachen ist so
kan man ein eyß darauff streichen und es also
gar außbachen lassen, das eyß mache aber also
nim ein gefäeten zucker und ein wenig wasser
rühre es ab wie ein koch je länger du es aber rührest
je schöner wird es.

No 217. 124

Das march eyterl.

nim umb 2 groschen march hacke es weich auch ein
4 rundsemmel in milch ein trucke es auß und hacke
es darunter mache es alsdann mit 4 gantzen eyern
an ein löffel voll milchräm, und mit muscatblüh
binde es hernach in ein tüchel und lasse es in einer
rindsuppen sieden, wans gesotten, so richte es auff
eine schüssel und butter und milchräm darüber,
das eyterl bestecke mit pistatzen, so ist es fertig.

No. 218.

Den weichsel pfeffer über ein wildprät.

nim ein hirschen wildbrät lass es sieden und saltze
es, auch ein zwiffel häpel und rosmarin darzue
nemme hernach dürre weichsel lass sie in wein und
wasser sieden, wan sie gesotten seynd so treibe sie
durch ein sibel, das übrige stosse samt den körnern
und schlage es widerumb durch, hernach thue zucker
zimmet und nägel stuck darein auch lemoni schöllerl
und lasse es mit den fleisch auffsieden, so ist es fertig,
NB: wan man die weichsel siedet so muess man auch

ein in schmaltz gepfärzte semmel darunter sieden
lassen und mit durchtreiben.

No 219.

Die semmel bresel wändel.

nim ein x semmel dörre es das es so hart, und kan
gestossen werden, wan es dan hart so reib die rinden
davon sauber hinweg, und die schmollen stosse und
fär klein, das du 3 loth davon hast, hernach schlage
3 eyr in ein höfferl das vögerl aber davon, schlage
es mit den löffel wohl ab auch ein vierting gefäten
zucker darein und schlage es ein gantze stund ab her-
nach schmiere wändel mit butter und wan du sie
wilst einfüllen so schlage auch die semmel bresel und
lemoni schöllerl auch gewürfflet geschnittene pistatzen
darein und fülle es ein, bache es alsdann in einer
torten pfann schön braun und gantz langsahm.

No. 220.

Den march gespickten schlögel.

nim ein kölbernen schlögel bätze ihn 24 stund lang
in essig, ziehe ihm hernach die haut ab, hacke sartellen

und ein charlotten auch gewürtz und ein lössel voll
milchräm untereinander, stiche in den schlögel hin und
wider ein loch stecke dises hinein auch ein bracken
mark, und spälle es widerumb mit kleinen spälln
zu, brate ihn und begiesse ihme offt mit butter wein
und milchräm untereinander zerlassen, wan er
gebratten, so sprüdle lemani safft butter und milch-
räm untereinander ab und giesse es darüber, so ist
er fertig.

No 221.

Die Carmeliter torten.

nim 12 loth gefäten zucker eine halbe eyrgucken
wasser darzu schlage 4 eyr dotter und ein gantz es ey
daran rühre es ab, nim hernach ein ½ ℔ gewürfflet
geschnittene mandel eine guette hand voll aber davon
schneide in der mitte voneinander, schlage hernach die
klein geschnittene mandel darein, auch lemani schöl-
lerl, und schtreiche es auff oblat bache es in der torten
fann, oben auff lege die halb geschnittene mandel
schön zierlich, und bache es also mit einem reiff herumb
so ist es fertig.

No 222.

die Schildkrotten in bluet.

nim schildkrotten hacke ihnen den ~~kopf~~ kopf schweiff und bratzen ab, das bluet aber davon lasse in ein schällerl lauffen, lasse sie hernach sieden biß sie weich genueg seynd zum außlesen löse sie schön auß, laß in ein reindl geribene brod bresel in schmaltz resten giesse ein wein und ein essig auch arbes brühe darein thue muscatblüh und nägel lenconi schöllerl auch muscatnuß daran lasse also die außgelesten schildkrotten darin sieden, auff die letzt giesse auch das bluet darzue so seynd sie fertig.

No. 223.

die rueben strudel.

nim süsse rueben schölle und reibe sie trucke das wasser herauß und dinste sie in schmaltz mache ein eingerühretes von 3 eyern rühre es unter die gedin=sten rueben auch zimmet, und muscatblüh daran und gestossene mandel darunter, mache ein teig

an mit eyrklarn und wasser und meel, das er sich
schön ziehen lasset, ziehe ihn auß so dünn als es möglich
ist bestreiche ihn mit zerlassenen schmaltz und schreiche
die füll darauff rolle die strudel zusammen und
lege es wie eine schlangen, lasse in einer rein ein
milch sieden und butter lege die strudel darein lege
unten und oben gluet daß es schön außdinstet und
braun wird so ist es fertig.

No. 224

Das grüene arbes koch.

nimme zucker arbes dinste sie und schlage sie durch
ein härines sibel das es ein vierting ~~butter~~ schwer
ist, treibe ein vierting butter ab schlage ~~ein~~ 2 eyr und
6 dotter daran rühre es auch, ein gantze und ein ½
rundsemel die rinden davon weg und in milch
geweicht darunter, hernach die durchgeschlagene arbes
rühre es eine stund lang auff die letzt zucker es nach
belieben und rühre gantze zucker erbiß, welche aber
vorhero müessen gedinstet seyn in butter, darunter
schmiere alsdan ein reiff mit butter und verpape
ihn, setze es in die torten pfan, und bache es gemach.

No 225.

Die krebs wuchtel.

siede 40 krebsen in saltz wasser, löse sie auß
und schneide sie gewürfflet saltz ein wenig
und muß atbliche daran, auß den schöllern
mache ein butter 12 loth schwer, nime 6 loth
davon in ein höfen gieß ein ½ seitl milch
daran laß lablicht werden, hernach sprüdle
ein gantzes eyr und 4 dotter, 2 löffel voll
gern untereinander, gieß die lablichte milch
darein nim in ein weidling 3 vierting meel
saltz es gieß das abgesprüdlete darein, schlag
den teig so lang ab, biß es sich von löffel schöllet,
alsdann besae ein bret mit meel, und nim
den teig darauff walge ihn ein messer rucken
dick auß schneide ein zwerch hand breite schnit
herab. streiche die krebsen füll darauff und
ein krebß butter rolle es über einander, und
lege es in eine mit butter geschmierte rein neben
einander oben auff den teig wider mit krebsen

butter geschmiert, lasse sie gehen, alsdan schütte ein seitl warme milch darauff, gib unten und oben gluet lass sembl farb bachen, in bachen aber kein lufft darzu gehen, thue auch ein zerlassen krebsen butter darauff, thue sie mit ein scheiffl herauß und begiesse sie mit solchen butter so seynd sie recht.

No 226.

Die schwartze brod torten mit mandel

nehme 3 vierting schmaltz treibe es ab, 8 eyr dotter 3 vierting geribenes schwartzes brod, 3 vierting gestossene mandel, 3 vierting zucker und 2 loth zimmet alles untereinander bache es auff oblat in der torten pfan so ist es fertig.

No 227.

Die arbes wandel

nemme arbes dürre, siede sie und schlage sie durch ein härines sibel ein vierting schwer, treibe ein vierting schmaltz ab, schlag 3 eyr und 3 dotter darein rühre die arbes darein, auch ein vierting gestossene mandel zucker nach belieben, und lemoni

schöllerl gewürfflet geschnitten rühre es eine stund
lang schmiere wändel mit butter, und fülle es ein
bache es in der torten pfann gantz gemach so seynd
sie recht

No 228.

Die wälschen Carbonätl

nehme kölberne oder lämerne Carbonätl bräuke
sie mit ein messer und wasche sie auß spicke es mit
speck, und bache sie auß den schmaltz alsdan
lege sie in eine rein gieß wein und rindsuppen
darauff lemon schöllerl, sartellen, lorbeer blätl
roßmarin muscatblüh nägel stuck, ein zwiffel
häpl mit nägel besteckt, lasse sie also sieden,
wan sie marb seynd so richte sie an.

No 229.

ein schöpsen schlögl zu machen wie ein rehschlögl.
nimme ein schöpsen schlögl wasche ihn auß reibe ihn
mit wonäbeer pfeffer nägl muscatblüh und
saliter saltz, alles gestossener, und laß ihn ein
tag darin ligen, hernach baitzt ihn ein, mit ein

seitl essig und ein seitl wein gesotten und darüber
gossen, gantzen pfeffer und nägl muscatblüh
kudlkraut lorbeer blätl rosmarin ein zwifel
häpl laß also ein tag beitzen, hernach spicke ihn mit
speck und brate ihn wie ein reh schlögl stecke bey den
bein eine reh fueß hinein, und begiesse ihn untern
braten mit der beitz, wan er halb gebratten, so spicke
ihn mit zimmet und nägel und bratte ihn gar,
hernach mache die suppen also darüber nimme ge:
:hackte capri gewürtz wein und butter laß unter:
:einander sieden zucker et auch und lemoni schöller
und dise suppen heist man die suesse und saure
suppen

No 230.

Die waffen krapfen.

nimme ein ½ ℔ schmaltz laß et in einer halben
guetten milch beym feür zergehen, alsdan schlage
8 gantze eyr und 4 dotter in ein höfferl sprudle, et
ab lasse auch meel warm werden nach gedunckt
sprudle die milch und die eyr auch vier löffel voll
zerm untereinander und schlage den teig mit den

warmen meel wohl ab, daß der teig in der dicke
schier wie ein schwarm teig, wan er genueg abge=
=schlagen so laß ihn gehen, alsdann bache es in
den eysen so dartzue gehörig, und schmiere das
eysen mit einem fetzel in schmaltz eingedunckt
sie müessen recht marb und durchsichtig seyn.

No 231.

den gedinsten hausen.

nehme den hausen wasche ihn auß, laß ein schmaltz
zergehen in einer rein lege den hausen darein
und laß ihn also dinsten, seyhe aber die suppen
so davon sich abdinstet, hinweg daß er nicht fischlet
hernach lege ein butter daran gewürtz rosmarin
lemonischöllerl, lorbeerblätl, und giesse ein suppen
darauff laß ihn also dinsten, giesse auch ein essig
daran, wan du anrüchtest so lege ihn gantzer auff
die schüssel, und thue milchräm in die suppen
und butter und giesse die suppen darüber, so ist
er fertig.

Die fleck pastetten.

nehme fleck wasche sie auß, und siede sie, hernach schneide
sie, wie sonsten, und dinste sie in butter mit gewürtz
und zwifel hacke sartellen und milchräm gewürtze
es capri, und march alles untereinander, mache
alsdan einen teig mit schmaltz milchräm eyr
und meel walge ein langlichtes blätl auß lege
die fleck darauff hernach von den gehackten, widerumb
fleck, und von gehackten, und also richte es schön hoch
auff, und gespitzt, mache widerumb ein blätl da-
rauff hernach den tökel, mache in den tekel zieraten
mit den messer nach belieben, auff der seiten das
bändel trucke mit einem model auß, und richte
es herumb bestreiche es mit einem eyr daß es haltet
alsdan mache den aufstrib, unten und oben eine
figur nach belieben, in der mitte auff den tekel
mache ein ~~bändel~~ mäscherl alsdan bache es in
ein ofen oder tortenpfann, wan das mascherl zu
braun wurde lege ein papier darauff wan es ge-
bachen ist schön braun so stich ein loch in der mitte des

mäscherl und gieß die suppen durch ein trächterl
hinein, die suppen mach aber also, nim ein rind=
=suppen, gewürtz es sartellen und Capri und le=
=moni safft und schöllerl darunter laß unterei=
=nander sieden, und gieße es hinein so ist es fertig

No. 233.

Das gespickte hirn.

nime 3 oder 4 kalbshirn überbrenne es in der rind=
=suppen alsdan wasche artupheln in warmen
wein auß, schölle sie und schneide sie zum spicken
spicke das hirn damit auch mit lemoni schöllerl
oliven, und sartellen, alsdan stöß in einem
mörser die schöllerl von den artupheln und laß
sie in einer suppen mit einer geweichten semmel
sieden, schlage es durch ein sibel gewürtze es
auch lemoni safft und sartellen geschnittene ar=
tupheln darzu gieße es auff das hirn und laß
also in einer schüssel auff der glüet sieden so ist es
fertig

No 234 130

Die weichsel dorten

nimme frische weichsel zupffe sie von stengel. thue es in eine rein, und laß es dinsten schlagt durch ein sibel und wäge es. auff ein vierting. nimm ein ½ ℔ zucker gieß ein ½ seitl wasser darauff laß ihn sieden biß er sich schön spinnet. alsdan rühre ein ½ ℔ gestossene mandel darein und trinkere es auff der gluet ab, rühre hernach auch die durchgeschlagenen weichsel hinein wan es kalt ist 2 aufgefäumte eyrklar, man kan auch gewürtz darzu nehmen nach belieben streiche es auff oblat und einen reuff mach herumb von blech bache es in der torten pfan wan schier bachen so mache ein weisses eyß darauff und lasse es mit einer gähen gluet auffziehen, so ist es fertig. also kan man alle torten von frischen obst machen.

No 235.

ein hendel wie einen hasen zu machen.

nimme ein hendel butze es sauber schneid den kopf und kragen und die flügel hinweg schneide es auff den seiten auff und wo der kragen ist spälle es daß

es schön grad komt ziehe die gantze haut ab, und
schneide die füessel halb weg, spälle es bey den
~~fue~~ füesseln wie ein hasen auseinander
und mache unten ein schweiffel mit den messer
baitze es ein und spicke es, stecke es an den brat:
spiß wie ein hasen begiesse es mit der baitz und
gibe es auff die taffel mit milchraum und butter

No. 236.

Die milch knödel.

nim ein vierting süessen butter treibe ihn
ab schlag 3 eyr dotter und 2 gantze eyr saltz
es, und rühre auch umb 4 pfenning rundsemmel
klein gewürfflet geschnitten, darein, laß in
einer rein 3 seitl milch sieden lege die knödel
darein und laß sie sieden gib hernach unten
und oben gluet daß sie oben schön braun werden
nimme eines nach dem andern mit den schiffle
herauß und lege es auff die schüssel so seynd
sie fertig.

krebsen böcherl

nimm 50 krebsen, 20 lebendige dauon, stoß
klein gieß ein seitl süesses oberes daran, seyhe
es durch ein tuech, schlag 2 gantze eyr daran
sprüdle es untereinander, laß zusahmen gehen
seyhe hernach sauber das wasser dauon, mache
auß den 30 krebsen wan sie außgelest seyn
ein rothen butter, 10 loth treibe ihn ab, die schweifl
von krebsen hacke klein wie auch den topfen
dartzue, umb 2 pfening semel in milch geweicht
wider außgedruckt, und darunter gehackt
alles in den abgetribenen krebß butter gerührt
6 gantze eyr und 3 dotter daran geschlagen
auch muß catbliche dartzue genohmen saltz es
und schmiere die böcherl mit butter, streiche disen
teig dick hinein, daß es aber in der mitte holl
bleibt, mache ein marbes teigl an, mit butter
eyr und meel, walge dauon ein fleck auß und

Die gewürmlete torten

nehme ein ½ ℔ mandel schwölle sie und stosse
sie sehr klein, alsdan ein ½ ℔ zucker ein ½ seitl
wasser darauff gegossen und ihn sieden lassen
biß er sich spinnet rühre die mandel darein und
klein geschnittene limoni, schöllerl lasse es auff
der gluet trückern, treibe den teig also durch
ein seyherl auff eine umbgekehrte schüssel
gantz mit oblat belegt, und daß die würmel
über die gantze schüssel kommen und man keine
oblat siehet hernach setze es in ein torten pfann
unten und oben gluet gethan es darff aber
nicht braun werden sondern nur daß es getrü-
ckert ist weiß bleibt, man kan es hernach mit
eingemachten sachen zieren, oder ein gespun-
nenes eyß darüber machen, nemlich laß ein
zucker auff der gluet zergehen ziehe mit den
fingern subtile faden davon, und richte es auff
die torten schön hoch.

No. 239.

Das lungel brätl von kärpfen,

nim ein kärpfen mache ihn auff, und schüppe
ihn thue das fleisch von den gräten, gräte also
auch ein halbes höchtl ab, das andere halbe
höchtl und die kärpfen milch siede ab, hacke
es hernach alles klein, auch sartellen darunter
und gewürtz, wans genueg gehackt ist, so
thue auch ein zerlassenen butter darunter
und richte also von den gehackten einen stritzl
wie ein S und siede es in einer eysern pfann
in wasser ab, hernach bache es auß den schmaltz
und lege es auff eine schüssel milchräm
gehackte sartellen, und Capri auch butter
dartzue laß auff der gluet auffsieden, wan
man es bacht, so mueß man es mit meel
bestreien,

die auffgesetzten pastettl.

nimme ein gebrattenes kaltes fleisch hacke es auch
march und ein in milch geweichte semmel darunter
stosse es hernach in mörser klein ab gewürtze und
saltze es, mache den teig mit ayrn an daß er in der
rechten dicke ist. formire alsdann kleine pastettl
eckigt wie ein stern. zum außmachen statt des
meel nihme geribene semmel, bache alsdann die
pastettl auß den schmaltz richte sie auff eine schüs:
sel, man kan hinein füllen brisel und eyterl
schwämmel als gedinster auch langlicht geschnitten
pistatzen und limoni schöllerl lemoni safft, mache
hernach eine suppen darüber mit gestossenen
pistatzen lemoni safft und butter, man kan
auch von krebsen butter und krebs schweiffl
eine suppen machen, man kan sie auch von ein
frischen kölbern schnitzl brisel und eyterl geweich-
ten semmel und von 2 eyrn ein eingerührtes
ein ½ rund semmel in milch geweicht machen.

No 241.

Das à la Modie koch.

schlage 3 eyr in ein höfferl wohl, ab hernach
auch ein Vierting zucker und ein Vierting
gestossene mandel, alsdann wan es eine stund
also gerühret so thue auch langlicht geschnittene
pistatzen, eingemachte nuß, pomerantzen
schöllerl, quitten spalten, zitroni rothen
und andern, lemoni schöllerl, man kan auch
zimmet also geschnitten dartzue nehmen, diß
alles zusammen ein Vierting schwer, darein
mache alsdann einen blöchenen reiff mit butter
geschmieret auff ein blöchenes blätl, umb den
blöchenen reiff mache widerumb einen von
groben teig, giesse das koch hinein, und bache
es in der torten pfann gantz gemach. das es
nicht außrinnet, nimme hernach die reiff hinweg
zuckere es oben, und gibe es auff die taffel.
auff ein pfund mandel und ein 1 ℔ zucker 7 eyr

Die fisch Carbonäte

nehme einen kärpfen er muß groß seyn und geschüpet, schneide von der dicken seyten stück herab wie Carbonäte bräcke es mit den messer wasch es auß und saltz es, laß in butter dinsten hernach bestreüe dick mit semmel breßl und brate es in einer brat pfan mit gewürtz und butter schön braun, alsdan lege sie in eine schüssel, spücke sie mit sartellen, die suppen mache mit milchram und wo sie gedinstet seynd auch dartzue, lemoni schöllerl, Capri, lemoni safft butter und sartellen laß sie auff der schüssel auffsieden, man kan sie auch füllen wie die fleisch Carbonäte mit krebsen und ein fisch gehackt, geweichte semmel gewürtz, sartellen, und ein eingerührten, und frischen eyern, alles zusahmen gehackt und auff gestrichen, und gebachen, in eine suppen gemacht nach belieben.

No 243.

Die brand, strauben.

lasse in ein ½ seitl wasser ½ v: schmaltz sieden rühre 6 loth meel darein, lege 6 eyr in ein lablichtes wasser schlags darein, und schlag den teig in ein höfen ab, lasse ein schmaltz heiß werden fülle den teig in ein strauben löffel laß in dadurch in das schmaltz rinnen und bache es aber offt umgekehrt, und sie müessen schön aufflauffen, und marb seyn

No 244.

Die gefaumten kräpfl

nihme ein vierting gefäeten zucker, und ein ½ vierting gestossene mandel ein ½ vierting langlicht geschnitten, auch pistatzen, lemoni schöllerl, und eingemachten zitroni langlicht geschnitten feinne 1 ½ eyrklar rühre die mandel und den zucker hinein wan es eine weill gerüh=:ret, so thue auch die pistatzen, lemoni schöllerl, und

Zitroni darein, streiche es auff oblat runde heüffel
und bache es in der torten pfann gantz gemach man
kan sie auffheben, so lang man will

No 245.

Kleyen torten

nihme 2 ℔ mandel wisch sie mit einen tuch ab
stosse sie groblicht, thue es in ein weidling, nime
ein ℔ gefäeten zucker mische solchen unter die man=
=del von ein gantzen lemoni den safft, und die
schöller klein gewürfflet geschnitten wie auch 1 loth
zimet 1 loth nägel, 1 gantze muscatnuß alles grob=
=licht geschnitten, ein Viertung pistatzi, oder Zitroni
auch groblicht geschnitten, mische alles untereinander
rühre von 12 eyern die dotter darein, die klar davon
muß abgeschlagen werden und feinnig darein
gerührt werden, rühre es alsdan biß es weiß wird
belege ein hoches torten blätl mit oblat, streich den
teig mit einen messer darauff schön glat schmiere
ein blöchen reiff mit butter, bach es langsahm
mache ein eyß darauff so ist es recht, man kan auch

disen teig in wändel füllen.

No 246

gefüllte Artischocken

nehme Artischocken butze sie und überbrenne sie
nehme hernach die blätl umb den kern aber gantzer
herauß lege ein butter und gewürtz hinein, und fülle
sie mit folgender füll, überbrenne ein kärpfen
milch und mache ein töpfel von 4 lebendigen krebsen
und 2 eyrn und ein ½ seitl milch, hacke es unter
die kärpfen milch auch krebß schweiffl und ein ge-
weichte semel gewürtz es und hacke es untereinan-
der fülle es in die Artischocken stecke die blätl
wider hinein binde die artischocken mit einen faden
zue und laß es in einer butter suppen aufsieden
und gieß ein krebß butter darüber, oder nim
brisel, und eyterl überbrendte, oder niren, hacke es
oder schneids gewürfflet ein in milch geweichte semel
dartzue ein march, von ein 2 eyrn ein eingerührtes
schlag ein 2 dotter daran fülle auff obige arth
machs in ein butter sipl, kanst auch pistatzen dartzue

No 247.

den kärpfen in einer nußsuppen.

schüppe ein kärpfen schneide stückel davon saltz
sie ein, legs in ein rein gießessig und wasser da=
=ran eins so vill als das ander leg gewürtz daran
ein zwifel häpl mit nägel besteckt klein geschnit=
=tene außgeschelte nuß lemoni schöllerl rosmarin
lorbeer blätl, laß den fisch also sieden auff die letzt
thue milchräm und butter und lemoni safft dar=
=zue, gib ihn auff die taffel so ist er fertig.

No 248.

das rogen pfäntzl

treibe ein butter ab schlag eyr daran jedes nach
gedunken rühre ein semmel in milch geweicht da=
=rein saltz es und muscatblüh daran rühre ein
abgesottenen kärpfen rogen darein, schmüre ein
rein mit butter schütte das pfäntzl hinein, und bach
es auff der gluet, unten und oben gluet, schön braun,

kanst auch weinbeerl und zucker darzue nehmen, so
ists ein rogen koch. oben auff zuckert No. 249
die schlüssel kräpfl so sich selbst umkehren.

nehme ein seitl wasser ein ½ eyr groß schmaltz
darein, laß es sieden, hernach rühre ein meel
darein, den teig schlag allweill gegen die ge:
-rad schlag 3 eyr und 1 dotter daran saltz es
laß will schmaltz heiß werden, lege von den teig
kleine braken hinein, du darfftst sie nicht um-
:kehren, sie kehren sich selbst umb, biß sie gebachen
seyen nihme sie herauß auff ein schüssel zuckere
sie, sie müessen recht marb und rogel seyen.
Von disen kräpfln kanst du ein schüssel koch
machen, hacke die kräpfl legs in ein schüssel
giesse ein milch mit abgesprudleten eyen
darauff gib oben und unten gluet laß also
auffsieden.

No. 250.

Die stockfisch knödel

überbrenne ein ℔ stockfisch hacke ihn klein auch
grüen petersill und 1 zwiffel höpl alles gantz
klein gehackt, mache alsdann den teig mit lau=
=ter semel bresel die rinden davon an schlag 4
eyr daran, saltz es und muscatblüh, mache auß
disen teig knödel auff ein teller mit meel besäet,
leg sie in ein siedendes wasser, wan sie außgesotten
seynd so gibs auff die taffel ein wenig suppen
darüber gossen, die semel bresel müessen in schmaltz
geröstet seynd, aber nicht zu feist.

No 251.

Die gespritzte torten von farben.

nehme 2 ℔ mandel geschwölte ein ℔ klein gestos=
=sen 1 ℔ klein gehackt thue sie beede in ein weid=
=ling rühre 5 gefäumte eyrklarr darein und 5
vierting gefaeten zucker rühre es untereinander

theile den teig auff 5 theil, ein theil färbe mit
gefäter zimmet, ein theil mit gefaeter Ciocollada
ein theil mit turnisoll oder alkermes safft,
ein theil las weiß, und ein theil färbe mit
grüen safft welcher über nacht geweicht muess seyn
oder auch mit blauen zuckerkandl, man kan
auch ein theill mit saffran färben, fülle her=
=nach ein theill nach den andern in eine spritz
wie zu den spritz krapfen, sprütze es auff oblat
ein zeill nach der andern und ringel herum
nach belieben laß in der torten pfann nur
trinckern kanst auch ein eyß darauff machen.

No 252.

Die krebsen knödl.

röste semmel brefl in ein krebsen butter auch auff
die letzt gehackte krebß schwäiffl schlag ein eyr und
ein dotter daran saltz es und muß at blühe, mache
knödel darauß laß sie sieden in wasser oder rind=
suppen, wan sie gesotten nihme sie herauß und richte

eine suppen mit krebß butter darüber an so seynd
sie fertig: No 253.

gefüllten spärgl auff zweyerley art.

nihme krebsen zwiffl hackes klein, dartzu von
ein 2 rochen krebsen ein töpfl, wie auch ein in
milch geweichte semmel, ein eingerührtes treib
krebsen butter ab, thue alles dises hinein, schlag
gantze eyr darein, daß es ein dicke füll wird
nihme den überbrendten spargl, leg auff ein
2 buschen verbinde ihm oben mit ein nassen
tiechl oder papier, unter sich muß der halbe theil
von diser füll gestrichen werden, das übrige oben
auff als wie ein koch, laß gemach bachen, wann
gebachen schneide ihn wie ein teigl auff, thue die
suppen hinein schitten so mit krebß butter muß
gemacht seyn, oder nehme auch sehr grossen
spärgl so überbrendt spalte ihn doch nicht gar
von einander, nehme krebs schweiffl, hackes

klein ein in milch geweichte semmel ein
eingerührtes mit krebß butter gemacht ein
töpfl dartzue wohl gewürtzt und gesaltzen
streichs in den spärgel, leg das aufgeschnitten
untersich, mach ein sipl mit krebß butter
darüber, so ist es fertig. wan er etlich sud
hat aufgethan. No 254.

Die mandel muschl.

nehme ein vierting mandel und ein vier:
:ting gefärten zucker die mandel hacke klein
thue den zucker darauff und ein löffel frisch
wasser laß 2 stund stehen laß hernach ein
schmaltz heiß werden thue ein wenig von den
teig hinein reste es nicht gar zu braun, seyhe
darnach das schmaltz durch ein faum löffel
nihme den teig mit ein silber löffel herauß,
füll ihn in den model, truck ihn mit den
löffel recht hinein und mit ein weissen

tüchel trückere es ab, nihme es herauß und laß
es stär werden, den model und den silber löffel
muß man allzeit in frischen wasser ligen lassen.
daß abgesihnen schmaltz lasse wider umb heiß
werden und bache es wie vorhero allzeit eine nach
der andern du muest geschwind darmit umgehen
dan sie werden sonst gleich stär.

No 255.

Die Piscoten torten

nihme 5. kleine ayr schlag sie in ein höfferl ab
auch ein vierting gefäeten zucker, schlags aber
ein halbe stund ab hernach rühre auch ein vierting
klein gefäeten sterck und klein geschnittene
lemoni schöllerl schütte es in ein torten modl welcher
mit süessen butter muß geschmirt seyn; laß ge:
:mach bachen und nihme es auff eine schüssel
herauß.

No 256.

die gestrichene krebß pastetten.

siede 30 krebsen in saltz wasser ab löse sie auß die schweifl und schärl hacke klein, von schöllern mache ein krebß butter, von 6 lebendigen krebsen die gall und das schwartze äderl weeg genohmen 2 eyrn und ein seitl milch mache ein töpfel seyhe das wasser sauber herab dauon, weihe ~~die~~ ein semmel die rinden dauon weeg geschnitten in milch ein, truckes auß, stosse dises alles in ein mörser, das töpfl, die gehackten schweiffl, die semmel, 2 eyr und 1 dotter, ein krebsen butter muscatblühe und saltz es wohl untereinander, dinste ein hausen in butter leg ihn hübsch hoch auff ein blöherne schüssel butter darzwischen und gewürtz schmüere die schüssel mit butter streich hernach disen teig auff den gantzen hausen auff die schüssel schön glat, und oben

zuegespitzt überstreiche es mit einem eyr, und besae
es mit semmel bresl bachs in der torten pfann,
wans schier gebachen, so überstreichs mit krebs butter
und laffe es auß bachen, alsdan schneide in der höhe
ein runden tökel herab gieß die suppen worin der
hausen gedinst hat gewürtzt, und ein krebs butter
darzue hinein leg den tökel wider hinauff und
gibs auff die taffel

No 257.

ein schüssel pfastetten

nehme ein ½ ℔ meel ein ey und wasser mach
den teig an saltz ihn, und würg ihn biß er blattern
gibt walg ein rundes blätl dauon auß, nimme
auch ein ½ seitl milchräm darunter, wasch ein
gesaltzenen butter wohl auß, mach ein rundes
blat darauß und leg ihn auff das blat von teig
gemacht schlag das blat von teig umb und umb
darüber und walg ihn der butter muß auch ein

$\frac{1}{2}$ ℔ haben schlag den teig 3 mahl nach der
breiten und 2 mahl nach der länge walg
ihn allzeit wider auß doch muest ihn niemahls
umkehren laß ihn jedesmahl ein wenig rasten
nihm hernach wan er 5 mahl geschlagen ist
ein blöhern schüssel mach ein rundes blätl
darauff von den teig kanst hinein füllen zer:
:glidelte hendel in butter dinst außgeleste krebs
nägel schwäml, richte es hübsch in die schüssel
mache widerumb ein blätl von den teig da:
:rauff der schüssel gleich, mit einen heissen
messer schneide es schön gleich und glid lange
schnitt umb und umb auff den ranfft herumb
mach hernach ein täckel oben auff zieraten mit
einen messer darauff nach belieben auch ein
bändel herumb mit solchen zieraten überstrei:
:che es mit einen eyr und bache es, schön braun
wans gebachen ist, so schneide oben ein kleinen

tockel, gieß die suppen hinein worinnen die hendel
gedinst seynd wohl gewürtzt und zugericht leg
den tockel widerumb hinauff und gibs auff die
taffel.

No 258.

Die galanterie wändel.

nehme ein Vierting meel ein Vierting süessen
butter darein gebrockt ein Vierting gestossene man=
=del ein eyr dotter und ein löffel wein muscat=
=nuß zimmet und nägel alles gefört mache den
teig also untereinander an walg ihn auß und
schmüere die wändel mit butter überlege sie
mit den teig füll ein eingemachtes so trucken
ist hinein mache kleine stängel Creützweiß
darüber und bachs in der torten pfann, wans
schier gebachen so bestreichs mit weiß und rothen
eyß und in ein jedes löhel steck langlicht ge=
schnittene pfistatzen, und laß gar außbachen.

No 259.

Den Englischen boudain

schneide ein ½ rundsemmel die rinden davon weggeschnitten, klein gewürfflet, schlag 2 eyr und 2 dotter daran, 4 loth klein geschnittenen zitroni, 4 loth gefärten zucker, weinberl zibeben, ein viertingmarch klein geschnitten von ein ½ lemoni saft und die schöllerl rühre diß alles untereinander schmiere ein tüechel mit butter und bestreüe es mit zimmet, binde dises teig hinein rund zusahmen wie ein kügel laß 2 stund in wasser sieden, hernach spreüdle 2 eyr dotter in ein milch zimmet und zucker gieß in ein zin schüssel wan der boudain gesotten ist, so leg ihn in die milch, schneide ihn kreützweiß oben und gib oben und unten gluet daß die milch gesteht, und ein wenig braun wird, so ist er fertig. NB: 2 loth reißmeel, und ½ seitl milchräm.

No 260

Die haasen pastetten.

Züehe ein haasen auß beitze ihn in essig, häutle ihn ab und laß ihn ein wenig in der beitz mit lorbeer blätl und roßmarin dinsten, alsdann laß ihn kalt werden, mache hernach ein fäsch, hacke march, ein wenig kölberes fleisch, speck, sartellen, Capri, und gewürtz laß ein wenig anlauffen, und hernach kalt werden, nihm ein meel auff ein nudlbrett bresle ein gesaltzenen butter, und ein schmaltz darein sprüdle in ein milch 3 eyr 3 löffel voll gern untereinander mache den teig damit an, walge ein blätl auf nicht zu dick, formiere es wie der haaß ist, leg unten am boden von der fäsch und ein anelemoni blätlet geschnitten und den haasen darauff umb und umb den haasen mach von den teig

eine wulst leg auff den haasen widerumb
lemoni blätl und die fäsch, mach widerumb
ein blätl vom teig darauff, oben aufft ein
teckel, umb und umb ein bändel, hernach
den auffstrib und auff den ecken zieraten
nach belieben, unten ein kleines schwäiffl
leg die wastetten auff ein papier und
bestreiche sie mit eyr über und über bache sie
schön braun alsdann schneide den täckel herab
und gieß die suppen hinein, so also mueß
gemacht seyn, nehme die baitz und mache ein
einbren schütte es in die beitz nägel stuck pfeffer
ingbeer, capri, sartellen, und lemoni schöllerl,
laß sieden, und gieß hinein.

No 261.

den boldebon.

hacke ein gebratenes fleisch je besser das fleisch
je köstlicher wird er, auch march und feisten daß
es genueg ist darunter ein rund semmel in milch

geweicht, kudlkraut, gewürtz, mache den teig mit
eyrn an, saltz es, und arbeite den teig ab, nehme ein
rein leg unten am boden, speck blätl und semmel
schnitzl, streich den teig darauff, schmiere die rein mit
butter und streich den teig umb und umb leg hernach
zur füll hinein was du wilst, als krebsen, brisel,
eytrol schwammel, hendel, oder junges fleisch, alles
vorhero gedinstet den teig hernach darauff hübsch gleich
gestrichen, und schön braun gebachen, auß der rein
genohmen, und auff ein schüssel gelegt, man kan
ein suppen hinein giessen oder nicht.

No 262.

Das gelbe rueben koch.

treibe ein vierting süessen butter ab, schlag 5 eyr
dotter hinein, ein halben vierting gestossene mandel
ein ½ vierting gelbe rueben, welche auff ein ribeysen
müessen geriben seyn, und hernach in ein tüechel
eingebundener überbrennt, und sauber außgetruckt
ein x rundsemmel die rinden davon weg, in ein
milch geweicht und außgetruckt, schlage 3 gantze eyr

darein und rühre es also eine stund lang auff
die letzt zuckere es nach belieben, und zimmet, und
lemoni schöllerl dartzue, schmiere ein reiff mit butter
und verpape ihn mit groben teig, und bache es
darin, in der torten pfan gantz gemach, daß es schön
auffgehe.

No 263.

Das gelbe rueben koch ohne mandel.

treibe ein ½ ℔ süessen butter ab schlage 4 eyr dotter
und 4 gantze eyr darein, 6 pfenning semmel bresl
in einer oberen milch geweicht, und außgetruckt,
reibe 4 rueben und überbrenne sie, zimmet, und
zucker, und lemoni schöllerl, rühre diß alls unter
einander und bachs wie oben.

No 264.

Die Ciocollada torten.

treib ein vierting süessen butter rühre darein 12
loth gestossene mandel, ein vierting gefaeten
zucker 6 eyr dotter, und die Clar davon feume ab

rühre es auch hinein, und eine gantze stund
lang, auff die letzt 6 loth gefaeten liocollada
und 1 loth zimmet, streiche es auff oblat, umb
und umb ein reiff bachs in der torten pfann kanst
auch ein eyß darauff machen.

No 265;

die Schnee gänß zu machen.

laß in ein weidling 34 loth meel warm werden
sprüdle in ein höfen 4 eyr und 1 dotter 1 2 löffel
warme milch 2 löffel zerm untereinander gieß
es in das meel saltz es, und schlag den teig ab, biß
er blattern gibt, nihm ihn auff das nudel bret
und walge ein blätl darauß, schneide 2 finger
breite schnit davon herab, so lang als du sie wilst,
schmiere sie mit zerlassenen schmaltz und rolle sie
übereinander laß sie gehen, hernach schütte in ein
weite rein ein milch daß den boden bedeckt und
10 loth butter laß sieden leg die gänß darein schüre
ein klein wenig glüet unter oben auff vermache

die rein daß kein lufft darzue gehe und laß
eine stund dinsten sie müessen nicht braun
werden, sondern gantz weiß bleiben, nehme es
herauß, und gibs auff die taffel, in ein klein
schällerl ein milch und butter warmer darzue.

No 266.

Die Carbonätl in teig.

nehme Carbonätl, schneid die übrigen
brocken fleisch hinweg, brück sie mit dem
messer laß in einer rein in essig und mit
gantzen gewürtz sieden, laß hernach kalt
werden, alsdan hacke ein brocken kölberes
fleisch feisten und march sartellen, und
capri und semmel brefl untereinander laß
ein wenig anlauffen, und thue hernach milch-
-rain darzue laß also kalt werden, mache
hernach ein marben teig an mit butter milch-
-rain und eyern walg ihn auß, schneide fleck

herab ein wenig grösser als die Carbonätl leg
untersich etwas von disen gehackten leg das
Carbonätl darauff widerumb von den gehackten
leg widerumb ein fleck von den teig darauff
schneid es schön geformet wie das Carbonätl ist
mache umb und umb ein aufftrib, bestreicht
mit einen ey, und bachs in der torten pfan
schön gelblicht, du darfst keine suppen hinein
giessen, sie seynd also fertig.

No 267.

Eine frittata von krebsen.

Nemme 30 krebsen 10 davon stoß lebendiger
schlag wans klein gestossen ein paar eyr
daran und ein ½ seitl milch seyhe es durch
ein tuech und laß zum töpfel zusahmen gehen
seyhe hernach das wasser davon ab, die übrigen
20 krebsen siede ab und löß sie auß hacks klein
auch das töpfel darunter und ein milch geweich:
te semmel stoß solches in mörser ab, rühre ein stuck

krebsen butter ab, und rühre das gestossene
hinein, schlag 2 gantze eyr und 2 dotter darein
und gestifftlete epistatzen wanst es auch zuckern
wanst wilst. nimme alsdan in ein höferl ein
paar löffel meel milch und eyr, mach ein
dünnes teigl an, bach in einer breiten pfan
flecken so groß als die schüssel ist dörffst es nur
auff einer seiten bachen je mehr flecken als
man macht je schöner wird es, schmüere ein
schüssel mit butter leg ein fleck darauff hernach
ein solche krebs füll, wider rumb ein fleck, und
ein füll und so fort, auff die lezt muess ein
füll seyn schneids gleich und mach ein blöchenen
reiff darauff gib oben und unter glüet las
also außbachen, es laufft gar schön auff,
man kan auch statt der krebs füll gewürfflet
geschnittene bris und eytrel nehmen, oder ein
übergeblibenes brätl gehackt also einfüllen

Ein ochsen schweiff guet zuezurichten.

nehme ein schön feisten ochsen schweiff hack
ihn bey den gliedern bind ihm rund zusamben
mit ein spaget, leg ihn in ein rein schütt essig
und ein wenig wasser darauff leg gantzen
pfeffer muscatblüh lorbeer blätl, roßmarin
ein zwifel häpl mit nägl bestekt daran,
deck ihn zue laß 2 tag also beitzen den 2 tag
verpape den tökel, und laß die gantze nacht
dinsten, des morgens fruhe mach ihn auff
leg 4 gantze sartellen gehackter daran, verpape
ihn wider und laß ihn dinsten biß auff mittag
hernach richte ihn an thue die übrige feisten
von der suppen hinweg, und sprüdle milchräm
in die suppen gieß darüber, so ist es fertig,
wan du ihn einbeitzest, so leg auch blätl speck
dartzue. man kan den schweiff auch spicken.

No 269.

Den ochsen schweiff auff ein ander art.

siede den schweiff mit den rindfleisch, nihm ihn hernach herauß und leg ihn in ein rein gießwein und rindsuppen daran gewürtz sartellen Capri lemoni safft und schöllerl butter und milchräm so ist er recht. auch artoplen darzue, und eine suppen davon.

die speck wurst. No. 270.

schneide ein geselchten speck gewürfflet laß ihn auß, thue die krämel davon, und treib den speck ab wan er kalt ist, schlag Beyr und ein dotter daran gehackten grien peter=siel ein rundsemel in milch geweicht muscatblühe, und muscatnuß, rühre es also, mache ein teig an mit meel und ein ey, und wein so vill du meel nimst, so vill nihm gesaltzenen butter wasch ihn auß

und mache ein rundes blätl darauß legs
auff das blätl von teig walg den teig und
schlag ihn 3 mahl doplet. und 2 mahl einfach
walg ihm jedesmahl wider auß und laß ihn
rasten, walge ein rundes dinnes blätl auß
streich die speck darauff füll über und über
rolle es über einander, schmüre ein blocherne
schüssel mit butter, schütt ein milch darein leg
die wurst zusahmen wie ein schlangen rund
und legs in die schüssel, bachs in der torten
pfan, bestreichs vorhero mit einem ey gibs auff
die taffel.

No. 271.

die gollatschen zu bachen.

brake ein ½ ℔ butter so nicht gesaltzen ist, unter
ein ½ ℔ meel auch ein vierting gestossene man-
del und 4 loth gefreten zucker, mache den teig
also zusahmen, walge ihn auß und schlag ihn
wie den butter teig 2 mahl einfach, und 2 mahl

doplet, walg hernach ein blätl dauon auß nicht
gar zu dün truck mit ein runden gläßl
fleckl dauon auß, das gläßl tunck allzeit
vorhero in meel ein, bestreich die fleckl mit einem
ey und bachs in der torten pfan, mach ein eyß
darauff mit wasser und zucker rühre es schön
glat ab, und je länger du es rührest desto schöner
wird es, wans schier gebachen seynd nihme sie herauß
mach das eyß schön zierlich darauff setz wider
hinein und gib oben gäche gluet, so laufft es
schön auff, man kan auch ein eingemachtes
hinein füllen und ein gäterl darauff machen
oder auch ein glattes blätl,

No 272.

die rollata von fischen.

schüppe ein 3 pfündigen kärpfen mach ihn
auff den rucken auff und wasch ihn auß
die milch und das beischel überbrenne, löse die

gräten auß vom fisch doch daß er gantz bleibt über=
=brenne geselchte fisch löß sie von den gräten blatlet
und ziech die haut davon ab, hack das beischl und
ein theil von geselchten fischen, die milch und den
andern theil von fischen gewürtz es, streichs auff
den kärpfen rolle den kärpfen übereinander
binde ihn in ein tüchel fest zue leg ihn in ein
höfen gieß wein wasser und essig daran leg gantz
gewürtz daran lorbeer blätl rosmarin, laß also
sieden nimb hernach heraus schneid schnitz davon
legs in ein schüssel capri milchraim butter und
lemoni safft und schöllerl dartzue laß also
auff sieden, z. B. unter das beischl muest du
auch sartellen hacken.

No 273.

Die gefäumten kräpfel.

nim runde oblat streich auff eins ein salsen
auff welche hübsch dick ist leg ein oblat darauff, feüner
zirklar, und streichs schön hoch und gespitzt darauff

besar es mit gefäten zucker und bachs in der
torten pfan, schön licht,

No 274

die eyr fleckel,

nehme in ein höfen ein weiß meel, milch und
eyr schlags ab laß in einer breiten pfannen ein
schmaltz heiß werden, gieß etwas davon hinein
laß auseinander rinnen, und bachs ein wenig
mach hernach ein käckel, von ein guten
brätl weich ein semmel in milch ein nimbs da-
runter gewürtz es, milchräm und Capri dar-
tzue auch lemoni safft und schöllerl laß an-
lauffen, streichs auff die fleckel rolle es
zusahmen und legs in ein schüssel butter
und milchräm lemoni safft und Capri
laß also auff sieden unten und oben glüet
man kan auch spinat mit weinbeerl oder
etwas anders also hineinfüllen, auch krebsen

No 275.

Den gefülten schlögel

nim ein schön feisten kölbernen schlögel
schneid ihm untersich auff nach der lange
und schneid das breite herauß, gibachtung
daß du kein loch in die haut machest thue das
breite herauß so nicht häutig ist. zum hacken
nim ein feistes eyterl, schneide das heitige
davon das feiste hacke frischer darunter nim
ein schönes paar brisel so groß als seyn. über-
brenne sie in saltz wasser hacks auch darunter
das brad muest du mit einer oberen milchspritzen
weich umb 2 pfenning mundsemmel in ein ober-
er milch ein trucks auß hacks darunter. nim
auch umb 2 groschen kern feisten heitels auß
weichs in oberes ein auch so vill march. das kein
feind darin ist, weichs auch darzue, 4 schöne frische
sartellen wasch auß hacks auch darunter charlot

und kudlkraut, ein handvoll mandel
und pistatzi gestifftlet schnitten, ein paar
artophlen wasch in wein auß und schölle sie
subtil schneids blätlet, thue sie in das gehackte
auch die mandeln und pistatzen auch lemoni
schöllerl schlag 4 eyr daran, saltz muscatblüe
und pfeffer, nimb alsdan den außgeholten
schlögel, saltz ihm und fülle diß alles hinein
mach ihn in den vorigen form nimm ein schön
kölbernes netz wasch es sauber auß verbind
den schlögel wo er auffgeschnitten ist darein
mit spaget leg ihm in ein tüeffe schüssel, be:
:gieß ihn mit butter, setz ihn in ein ofen oder
torten pfan, bach ihm wohl heiß er braucht
nur eine stund zu bachen, so richt ihm in
eine zün schüssel thue ein milchraum und
den safft so sich herauß bachen, laß ihm ein
sud auffthun, so ist er fertig, reguliren kanst
ihm wie du wilst.

No 276.

Die tarpeyrisch Arzney.

Wenn einer ein tarpeyrisch Arzney trinken will, so nimm ein Pfund Honig, ein Pfund Essig, ein Pfund Wasser, ein Pfund Tarpeyrisch Harz, ein Pfund Terpentin, ein Pfund Pech, ein Pfund Wachs, ein Pfund Schwefel, ein Pfund Salz, ein Pfund Kalk, ein Pfund Asche, ein Pfund Mehl, ein Pfund Brot, ein Pfund Fleisch, ein Pfund Fisch, ein Pfund Käse, ein Pfund Milch, ein Pfund Butter, ein Pfund Öl, ein Pfund Wein, ein Pfund Bier, ein Pfund Met, ein Pfund Most

gieß hinein setz es auff ein siedendes wasser
laß so lang sieden biß es wie ein sultz wird
so ist es fertig man kan auch von allen
gebratten geflügelwerck also machen, als von
rebhunen und schnepfen. alsdan müessen
die eyr nach proportion genohmen werden.

No 278.

den gestürtzten schlein.

wasche den schlein sauber mache ihn auff biß
auff den kopf welcher gantz bleibt nimme das
eingeweyd herauß saltz ihn ein, hernach siede
2 eyr hatt löse sie auß und hacks auch 4
gebuchte sartellen dartzue, treibe ein butter
ab rühre das gehackte darein und fülle es
auff den fisch auff die rechte seiten beeder seits
schlag die 2 theil darüber und nöe es auff
den rucken zusahmen, brats in einer brat
pfannen und begieß ihn mit butter, wan er

genueg gebraten ist so leg ihm in eine schüssel
capri lemoni saft und schöllerl milchrain
und die suppen so sich herauß gebraten darzu
laß also auffsieden. man kan auch lemoni
schöllerl in die fülle nehmen.

No 279.

Die germ kräpfel.

nim ein $\frac{1}{2}$ ℔ meel in ein weidling, schlag
6 eyr dotter in ein höferl, das meel laß warm
werden, den halben theil von einen $\frac{1}{2}$ seitl milch
den $\frac{1}{2}$ theil, auch so vill wohl gewässerte germ
die milch laß warm werden sprüdl die germ
darein auch die eyr dotter gieß in das meel
schlag den teig wohl ab, biß er blattern gibt her=
=nach mach den teig auß auff den nudl bret
walg ihn auß und trink fleckl mit ein gläßl
davon auß, leg auff ein bret ein weisses tuech
die fleckl darauff deck mit den tuech zu und
laß gehen daß schön hoch werden, laß in einer rein

vill schmaltz heiß werden leg die kräpfl darein
decks zu daß kein dunst auß geht wan auff
einer seiten gebachen so kere es umb sie müessen
umb und umb schöne räffl haben, und hoch
auffgegangen seyn. NB: 4 loth süessen butter
muest du zergehen lassen, den faum davon
herabschöpfen, und in das meel schütten, wan
kein faum mehr darauff ist. auch 4 loth schmaltz

No 280.

Die ordinari kleyen torten.

schlag in ein vierting gefaeten zuker ein
eyr rühre es ein ½ stund hacke ein vierting
mandel auch zimmet nägel und muscat:
nuß nach gedunken, von ein ½ lemoni
die schöllerl und den safft auff die letzt
rühre diß hinein ꝛc und auch ein händel
voll semmel meel, streichs auff oblat mach
ein blöchenen reiff herumb und bachs
gemach in der torten pfann kanst auch ein

eyß darauff machen wanst wilst.

No 281.

Den germ butter teig.

nimme ein ½ ℔ meel in ein weidling saltz es
und schlag ein ey daran, auch nicht gar ein
seitl milchräm und umb 6 pfenning germ
mach den teig an und schlag ihm ab biß er blat-
tern gibt laß ihn gehen, wasch 18 loth gesaltzenen
butter auß und mach ein blat daraus schlag
ihm doplet und einfach, walg auß den germ
teig auch ein blat, leg den butter darauff, schlag
ihm mit den teig ein und walge ihm gantz dün
schlag ihm 3 mahl doplet und 2 mahl einfach
kanst hernach krapfen oder torten oder schüssel
pastetten daraus machen, wilst du ihm schneiden
so mueß das messer gantz heiß seyn darzue,
und im bachen mueß er oben gähe gluet haben
daß er schön auffgehe, hernach deck ein papier darauf
daß er sich recht auffziehe.

No 282.

Die Milaneser pastettl

mache ein marben teig an mit ein ey und
ein dotter butter, und meel, walge ihm zu einem
blätl, schlag ihm 2 oder 3 mahl, siede 5 eyr hart
löse sie auß das weisse davon weeg die dotter in
ein mörser auch umb 2 x march stosse es unter=
=einander, hernach nimme es in ein geschir, thue
zimmet, zucker, und zitroni dartzue lemoni
schöllerl, leg es bätzel weiß auff den teig wide=
=rumb ein teig darauff trucks mit den holtz
auß so dartzue gehörig mach ein aufftrib, be=
=streichs mit einem ey und bachs in der torten
pfan, an einem fasttag kan man statt des
marchs ein handvoll mandel gestifftlet ge=
=schitten in die füll nehmen. auff dise weiß
kanst auch die genueser pastettl machen
aber ein gehäckel von fleisch hineinfüllen
und sie werden in schmaltz bachen,

No 283.

Die piscoten wändl.

treibe ein vierting süessen butter ab, schlag 3 eyr und 2 dotter darum thue 6 loth gefaeten zucker hinein, ein vierting geribene piscoten ein wenig mit wein angefeicht, ein ½ loth gefaete zimmet ein ½ vierting zitroni klein gewürfflet geschnitten, auch lemoni schöllerl, rühre es ein gantze stund schmiere die wändl mit butter fülle es halben theil ein und bachs gantz gemach in der torten pfann.

No 284.

Die butter lebzeltel.

brock ein vierting butter unter ein ½ ℔ meel misch auch ein vierting zucker und umb ein x aneyß oder lemoni schöllerl darein, bresle es wohl untereinander, schlag 3 eyr darum, und wirge den teig zusammen walge ihn auß nicht gar zu dün, trunk mit ein höltzern model davon auß und bachs in der torten pfan.

No 285.

Die Zitroni kräpfel.

nim ein ½ vierting zucker gieß ein wenig wasser darauff laß ihn dick sieden biß er sich spinnet, alsdan gieß ihm auff ein vierting groblicht gestossene mandel in ein geschir, rühre es und schlag ein ½ ey und anderthalb dotter darum, auch umb ein groschen klein gewürfleten zitroni und lemoni schöllerl, groblicht geschnittene muscatnuß und zimmet rühre es ein viertel stund lang, mache bätzel auff oblat belege jedwederes mit halbgeschnittenen mandeln rothen zitroni auch pistatzen, bache es in der torten pfan, mach roth und weisses eyß darauff brich sie hernach schön von der oblat, so seynd sie fertig. es werden 1 ℔ kräpfel darauß

No. 286.

Die kütten pisciotten.

süede kütten in wasser gantz weich schölle sie und schab sie mit ein messer, schlag sie

durch ein sibel, wäge sie hernach und wan sie
ein vierting haben, so nimme auch ein vierting zu-
cker gieß ein wenig wasser darauff und lasse ihn
gantz dick sieden, biß er sich spinnet, thue hernach
die kütten hinein und rühre es, daß sich nicht an
brennet, laß es dicklecht werden, alsdan thue es in
ein geschir, und rühre es, und 4 wohl gesäumte
eyrklar rühre darein, und es muß ein halbe
stund gerührt werden auff die letzt lemoni schöllerl
darein, formire piscoten darauß auff ein
oblat, und laß es bey einem offen trückern,
es werden 10 piscoten darauß.

No 287.

Die Spänische torten.

treib ein vierting butter ab, schlag ein eyr, und
ein dotter daran, ein handvoll gefäeten zucker
ein handvoll geribenes schwartzes brod mit späni-
schen wein angefeicht, 4 loth geribene cioccollada
zitroni gewürfflet geschnitten zimmet, und lemoni

schöllerl dise 3 stuck nach gedunken, von ein
½ lemon den safft rühre es ein halbe stund
lang streichs auff oblat, mach ein reiff herumb
von blech und von teig bachs in der torten
pfann, kanst auch ein eyß darauff machen,

No 288.

die eyß kräpfl.

nimme ein ℔ gefäeten zucker schlag darein 4
eyrklar auch 5 wan die eyr klein seyn rühre es
untereinander, auch auff der gluet biß es durch
und durch warm wird, rühre hernach 28 loth
gestossene mandel auff der gluet darein, ein
wetter unser lang, streich von disen teig lang-
-lichte bätzl auff oblat, bachs in der torten pfan
mit mittelmässiger gluet unten nur glüenden
aschen, bachs schön gemach daß sie rößlicht werden
mach ein schönes eyß darauff so seyn sie recht.

No 289.

Latwergen torten.

treib ein ℔ marillen oder andere salsen ab,
rühre anderthalb ℔ gestossene mandel darein
auch 1 ℔ eyr und 2 dotter rühre es eine stund
lang, zuckers nach belieben, von 3 lemoni die schöl:
lerl langlicht darein geschnitten, schütte es auff
ein blöhenes blätl mach ein reiff herumb und
lachs gantz gemach, man kan auch lemoni safft
darzue nehmen,

No 290.

Die kütten piscotten auff ein andere weiß:
nimme unter ein ½ ℔ durchgeschlagene kütten
ein ℔ gefäeten zucker und von 4 eyrn die klar
schlag solche ab daß stark feimbt rühre es unter
die kütten ein stund lang hernach gieß auff
ein papier in form wie piscoten, trückere es auff
ein ofen so seyn sie recht.

No 291.

Die gefülten hollipen zu bachen

nimme ein grossen schöpf löffel voll meel
zuckere es nach belieben auch nägl zimmet ing=
wer pfeffer von ein lemoni die schallen ein ey
und ein dotter ein paar löffel voll gueten
wein das übrige laulichtes wasser, und mache
den teig gantz dün an, bach bläter davon
so nicht gar braun seyn, schmiere selbe mit süessen
butter starck auff beeden seiten und fülle sie
also stoß biß $\frac{3}{4}$ ℔ mandl gantz trucken von 1
lemoni die schallen ein wenig nagl 2 theil zimmet
zucker biß 4 theil und vermenge es untereinan=
=der leg es also auff ein geschmiertes blätl, deck
es widerumb mit einem zue und bach schön
langsahm herauß, sodann auff ein nudel
walger gebogen und warmer gezuckert eine
zeit also ligen lassen damit sie den form erhal=
ten hernach abgezogen.

No. 292.

Ein gossenen brigl krapfen.

nim anderthalb ℔ schönes mund meel in
ein weidling auch ein ½ ℔ gestossene mandl
darzue und ein ½ ℔ gestifflet geschnittene mandl
und allerhand kleingeschnittenes gewürtz nägl
zimmet muscatnuß ingwer lemonischöller
iedes nach belieben 1 ℔ gestossenen zucker, ein
vierting langgeschnittene pistatzen mischalles
untereinander hernach nim ein maaß oberes
leg 3 vierting süessen butter darein laß es
zerschleichen hernach schlag 6 eyr und 6 dotter
daran sprüdle es ab mach den teig damit an
hernach nim den brigl bind ein ½ bogen pa-
pier herumb schmiere es mit schmaltz thue es
zum feür daß es heiß wird, gieß mit ein grossen
schöpflefl so lang das papier ist von den teig
auff und laß es gelb werden. hernach gieß wider

auff und laß es braten, und so fort biß der
teig gar ist auff die letzt gieß ein teig in ein
reindl setz auff die glut daß er trückert, mach
zipf davon darauff auff den krapfen begieß
ihn noch 2 mahl mit den teig daß es fest blei-
-ben mach hernach ein roth und weisses eyß
darauff mit pistatzen ziech ihn gemach ab
auff ein polster hab acht daß du ihn nicht brichst
No 293.

Die kösten torten.

treib nicht gar ein vierting butter abschlag
3 eyr darein siede kösten löß sie auß und
wäge ein ½ ℔ davon hack sie gantz klein
rühre sie darein zucker zimmet lemon schöllere
nach blieben rühre es ein stund lang schütte
es auff ein blätl in ein reiff und bachs
in der torten pfan, mach ein rothes eyß
darauff aller zuckerei nur oben so ist sie
fertig. NB 6 loth butter, 4 eyr ein dotter
zucker zimmet, lim an schöller nach belieben, gehackte
gesottene kösten, welche von ein ℔ mit der schöller gewo

No 294.

Germ wändel ohne abtreiben

nim 12 loth meel laß warm werden 6 dotter
und 2 eyr 4 oder 5 löffel laulichte milch 4
loth zerlassenes schmaltz und 4 loth zerlassenen
butter, 2 löffel germ sprüdle es unter einan-
der ab mach den teig mit den meel an und
schlag ihm wohl ab fülle den teig in geschmierte
wändel halben theil an laß gehen biß voll seyn
bach in der torten pfan.

No 295.

Der kärpfen in teig.

nimme ein schöen kärpfen mache ihm auff
und schüppe ihn nimme daß eingeweid herauß
löß die gal davon und überbrenne es wasch den
fisch auß und dinste ihm in butter roß marin
lorberblätl und essig saltz ihm und gewürtz
wan er gedinst ist so laß ihm kalt werden
nimme hernach das überbrendte ingeweid und

3 sartellen gebutzte, hackes untereinander
gewürtz es lemoni schöllerl lemoni safft
charlotter semmel brefl butter ein leffl
milchräm, Capri, diß alles untereinander
vermischt, mach ein butter teig leg von disen
waß darauff füll auch dauon in den fisch
leg den fisch auff den teig und winkele ihm
darein mach oben auff ein blat darauff
so lang alß der fisch wo der kopf ist mach lange
schnit mit ein heissen messer hernach ein
halbrunden zwerch strich auff den leib
schneide schüeppen auß auff den schweiff
auch lange schnit bestreich ihm mit einem
ey und bach ihm schön

No 296.

Die Spanischen wind

feinne 6 eyrklar schön auff schlag 10 loth
zucker darein schlags ein viertel stund biß
dick wird mache bätzl auff papier dauon

und trückere es in der torten pfann, sie haben
stund zu bachen. und müessen durchauß
wie ein staub seyn wan man isset, man kan
auch lemoni schöllerl darein nehmen und
ein tragant geweichter. No 297.

Die mandel bögen

nim anderthalb vierting zucker schütte nicht
gar ein ½ seitl wasser darauff laß ihn sieden
in ein messingen beck biß er flieget hernach
rühre anderthalb vierting gestossene mandel
hinein und trückere es ab auff der gluet
auch gewürfflet geschnittenen zitroni und
lemoni schöllerl, laß hernach kalt werden
kaume ein eyrklar ab und schlag umb
ein x tragant geweichten darunter, rühre
hernach die eyrklar aber nicht gar unter die
mandel und zucker schneide oblat bläter
zu 3 theilen streich von disen teig darauff

schmiere die blöch so dartzue gehörig mit butter
leg das auffgestrichene hinauff bacht in
der torten pfan mach roth und weisset eyß
darauff leg auch gestifftlete pistatzen
und rothe mandel darauff bacht gar
auß so seyn sie fertig.

No. 298.

Die cervelato wurst von küdten.

siede kütten so vill du wilst schölle sie
und schabe sie sauber von butzen wäge sie
und wan sie ein ℔ haben so nim auch
ein ℔ zucker schütte ein seitl wasser darauff
und laß ihm sieden biß er dick wird hernach
thue die geschabenen kütten hinein und laß
sieden biß sie nimmer an beck ankleben
hernach theile sie ab ein theil zum weiß
bleiben den mehristen theil färbe roth,

und laß ihm hernach kalt werden, hernach ma=
che ein theil braun mit gefäeter Cioccollada
walge ein dünnes fleckel davon auß so lang
als die wurst seyn soll, alsdann streich auff
diese haut von den weissen kütten, hernach ein
theil von den rothen, mache hernach wutzerl
von lemoni safft und zucker leg sie auff das
rothe hin und wider leg widerumb von den
rothen hinauff schlag hernach die haut darüber
und mache die wurst schön rund, schmüere her=
nach die haut ~~von~~ mit lemoni safft und
gräche gefäete Cioccollada darauff binde
es oben und unten zue mit ein subtilen
spachet und laß also trückern, so ist sie
fertig, man kan auch unter die rothen
kütten zimmet nehmen und lemoni schöllerl

No 299.

Ein schuncken von kütten.

auff ein 2 pfündige schuncken siede 40
kleine kütten gantz weich, schölles und
schabs mit ein höltzernen messer gantz glat,
thue ein ℔ weisses auff die seiten das ande-
mache mit torrisol roth hernach siede so
vill kütten als roth seyn, so vill zucker daß
er sich spinnet schudte die kütten darein
und laß sieden biß er sich nimmer an die
pfan klebet, und trucken ist, das weisse
siede eben also aber in einer rein daß
es schön weiß bleibt in das rothe kan man
zimmet und lemoni schöllerl nehmen,
hernach formire auff ein bretl ein schun-
=cken, schlag laten nägl darein und
flecht ein 3 finger hoches hartes papier

in die nägl nach den form schütte alsdan
das rothe auff den form schön hoch hinein
hernach ein weiß darauff und wider ein
rothes, hernach den speck schön mit ein holtzer-
nen messer darauff gestrichen und wohl
auß theilen die haut darauff muß auch
von weissen seyn, laß ein kupfernes blätl
warm werden, beschmiers mit wax und wisch
wider ab streich eins messer rucken dick ein
blatl darauff nach gedunken wie das
schunkel ist, laß über nacht stehen und tru-
cken werden, mach die schunken von bretl
und papier loß, und schneids auß unter sich
als wans holl ligen thäte löß hernach das
blat mit ein messer ab, leg das theil welches
nicht auff den blätl gelegen ist sondern das
obrige auff die schunken die haut mit demoni

safft ein wenig anfeichten alsdan mit
Cafe'l besaen das natürlich auß sihet
und fein sauber auff der seiten ankle=
=ben mit ein Lemoni safft, das andere
überrollen wie ein gesottene schanken
in den bein muess man ein schnidt geben
alß wans gehackt wäre, so ist es fertig
ein zungen kan man auch von diser
massa machen

No 300.

Das schunken koch.

treibe ein ½ ℔ butter ab schlag 18 eyr darein
die vögerl davon weggethan hacke ein
hübsch gross es stuck von der schunken gantz
klein rühre es auch hinein saltz es und
muscatblüh daran mache von einem
ey geschnidene nudel siedt in wasser ab

und auff die lezt rühre es auch hinein aber
nicht zu vill, schütte hernach das koch in ein blö-
chernen reiff auff ein blätl verpape es mit
teig und bache es in der torten pfann gantz
gemach. man kan den butter vorhero zerlassen
und den topfen davon wegnehmen, und her-
nach abtreiben so wird das koch rogliger.

No 301.

Das fasan koch.

schneide das fleisch von einem fasan und
hacks klein, treib hernach ein ½ ℔ butter
ab welcher vorhero zerlassen und der topfen
davon weg ist, schlag 8 eyr daran die vögerl
davon weg rühre das gehackte fleisch hinein
und umb ein x rundsemmel die rinden
davon weggeschnitten und in milch geweicht
rühre es also ein stund lang muscatblüh-

und saltz dartzue schütte es in blöchernen
reiff und verpape ihn bachs gantz ge=
=mach in der torten pfan. man kan auch
mit krebs butter machen und mit schweiffe besteckt.

No 302 die Schunken knödel

hacke ein guetes stuck schunken gantz
klein den speck dauon schneid gewürfflet
wie auch umb ein ½ ℔ semel klein ge=
=würfflet geschnitten rest hernach die semel
und den schunken speck ein wenig in
schmaltz thue es hernach zu den gehackten
schunken und machs mit 3 oder 4 eyern
an und ein wenig meel auch ein löffel
voll milchräm mach hernach knödel
dauon und schlags in ein siedendes was=
=ser, nim auch muscatblüche dartzue.
man kan auch solche knödel von ein gueten

geselchten fleisch machen.

No 303.

Das Parmesan käß koch.

reibe ein Vierting parmesan käß auff ein
übeysen stosse hernach ein Vierting geschwelte
mandel in ein mörser, wan sie klein gestossen
so stoß ein Vierting süessen butter darunter
und ein Vierting zucker hernach den geribenen
käß stosses ein gantze stund und schlag 3 eyr
und 3 dotter darum die vögerl davon weg auff
die letzt thue ein zimmet darunter bachs hernach
die andere köch in einen reiff in der torten pfan
gantz langsahm, wan es auffgeschrickt ist, so
ists gebachen.

No 304.

Das angelegte hendl, oder Capaunen,

nimme ein gebutztes hendl oder ein Capaunen das
ingeweid herauß ziehe ihm die haut hübsch ab

ichte diese, sugen über das handel an.

No 305.

Butter teig.

nehme ein ℔ meel, brestle ein eyr groß
butter darein und nehme ein gantzes eyr dar-
zue mach ihm mit ein ½ seitl wasser und ein
½ seitl wein an daß ein linder teig wird
arbeite ihm ab biß er blatern gibt alsdan laß
ihm rasten. und wasche 3 viertling gesaltzenen
butter sauber auß walge ein blat davon auf
und auch ein blat von den teig leg den butter
auff den teig walge ihm auf und schlag ihm
aber 5 mahl laß ihm jedesmahl ein wenig
rasten zu letzt muß er zu allen was man
macht ein finger dick seyn hernach mit ein
ei bestrichen und erst mit ein heissen messer
geschnitten.

No 306.

Das kösten koch.

treibe ein vierting butter ab, 3 vierting zucker 5 gantze eyr und 5 eyr klar rühre es ab, wäge ein ℔ kösten siede es und löse es auß hacks oder stoß thue es darzue wie auch ein zimmet und lemoni schöllerl rühre es ein stund lang schütte es in ein verpapten reiff laß gemach bachen, ist es recht.

No 307.

Das geschobene koch.

nime ein ℔ gefaeten zucker in ein weid:ling schlag von 5 eyrn die klar darom rühre es schön weiß ab hernach ein ℔ gestossene mandel darunter und lemoni schöllerl theile es ab, ein theil laß weiß, ein theil roth mit alkermes safft, ein theil blau mit veigl safft, ein theil grüen mit spe:

mit töpfl, oder blauen zucker kandel,
ein theil gelb mit saffran, braun mit zimmet
schmiere ein torten blätl streichs streiffs
weiß darauff bachs in der torten pfan, wans
gebachen ist so schneids zu 3 theil und schiebs
mit den hackmesser daß ein theil so breit
als ein hand wird, richts hernach schön bergicht
auff ein schüssel

No 308.

das gestüfflete geschobene koch.

nim ein ℔ gefäeten zucker schlag 4 eyr klar
darum rühre es schön weiß ab hernach rühre 12
loth gestossene mandel darein hernach 4 loth
gestifflete, 2 loth pistatzen, 2 loth zitrain
von ein lemoni die schöllerl, hernach theils
ab in vill theil und färbe es wie oben schwartz
mit Cioccollada &: streich darnach von
jeder farb ein hand breiten streiffs auffs das

blätl und bachs in der torten pfan
schiebs hernach mit ein hackmesser wie die
farben seyn ziere es wie du wilst und richte
es auff eine schüssel

No 309.

Das blätlete geschobene koch

nim 5 vierting gefaeten zucker ein we=
=nig davon behalte zum besaen, schlag 5
oder 6 eyrklar daran rühre es wie ein festes
eyß hernach schneid ein ½ ℔ geschwölte
mandel dün blätlet rühre es auch unter
den zucker von ein gantzen lemoni die
schöllerl nihme das torten blätl bestrei=
=ches gantz dün und besäe es mit zucker
setz es in die torten pfan, und bach es
alsdan schiebs mit den hack messer herun=
=ter und richte es auff ein umkehrte

schüssel und besäe es mit pistatzen und
rothen mandeln.

No 310

Die krumpen kipferl.

nim 3 Vierting meel in ein weidling
einen Vierting butter, nim ein brocken
davon den brock in das meel den übrigen
laß zergehen und schütte ihm in das meel
2 gantze eyr und 1 dotter 2 löffel voll
germ ein viertel seitl süeß oberes diß
prüdle in ein höfferl untereinander ab,
mach den teig nicht zu fest und nicht zu
weich walg ihm auß schneid fleck in den
form ▽ darauß füll etwas von ein
eingemachten darein wickle es zusammen
wie ein krummes kipfl, laß hernach gehen
und bachs in der torten pfann mach ein eyß

darauff kanst auch epistatzen darauff
strähen. No 311

Die krummen kipfel auff ein
andere art.

treib ein vierting schmaltz ab, schlag
ein eyr und 2 dotter daran ein 4tel
von ein seitl milch 2 löffel gern
ein ½ ℔ meel, saltze den teig, schlag
ihm ab biß er sich von löffel schöllt, alsdan
thue ihm auff das nudlbret walge ihm
auß messer rucken dick schneide flecke
wie mieder lätzl fülle oben waß einge=
=machtes darein überwickle es wie ein
krummes kipfel laß ein wenig gehen,
bachs in der torten pfan, mach ein eyß da=
=rauff.

No 31 2

Die Pistätzen böcherl

nim ein paar guete hand voll spinat
in ein mörser druck den safft durch ein
tuech in ein mössinges pfändl siede
ihm zu einen topfen, alsdan schütte den
topfen auff ein sib giess 2 mahl frisch
wasser darüber ab dass es nicht grünlet,
stoss ein ½ ℔ geschwöllte mandl und
das spinat eyterl darunter thue es in
ein weidling und 1 ½ ℔ zucker darzue
schlag 6 eyr daran, und fange an zu
rühren alle viertel stund schlag 4 oder
5 detter daran also müessen in allen
6 gantze eyr, und 20 detter daran seyn
dan nim ein vierting pistatzi klein
geschnitten von 1 limoni die schöller, ein

$\frac{1}{4}$ eingemachten Zitroni dise 3 stuck
klein geschnitten und unter die man=
=del gerührt aber nicht gar lang belege
das torten blätl mit oblat, schmiere
die wändel mit butter und stelle
sie darauff fülle den teig hinein aber
nur $\frac{1}{2}$ theil voll, bachs schön langsahm
in der torten pfan und bestreüche sie
mit zucker leg es auff ein schüssel be=
säe die schüssel aber vorhero mit zucker
sonst bleiben sie anklebt.

No 313

Die schnee küechel

nim ein feines mund meel auff ein nudel
bret so vill als du mit 2 eyr Claren, 2 löffel
obere milch und ein einer nuß groß siessen

butter netzen kanst auch 2 löffel voll gefäeten
zucker mach ein lindes teigel an, und wirge
es ab biß blattern gibt alsdan walge ein flecken
davon auß und ziehe es auff den bolster so
dünn als es möglich ist, laß ein wenig über-
trückern schneide 3 finger breite schnit so lang
als die flecken ist davon laß ein schmaltz
in einer tieffen pfann heiß werden hänge
ein fleckel auff ein koch löffel tünke es in
das heiße schmaltz, und gleich wider herauß und
mit zimmet und zucker besäet richte es auff
ein schüssel, sie müessen weiß bleiben und keine
blattern haben so seyn sie recht.

No 314

die germwindel.

reib ein viertling schmaltz ab schlag 3 eyr dotter
und 2 gantze eyr daran aber die vögerl davon

ein viertl seitl warme milch 3 lössel gern
und meel das der teig nicht gar zu dick ist
schlag ihm wohl ab biß er sich von lössel schölt
saltz ihm und schmiere wändel mit schmaltz
fülle sie halben theil ein laß gehen biß voll
werden alsdan bache sie langsahm und gleich
in der farb. No 315.

Ein Ollio zu machen

nehme erstlich alle grüene sachen als welch,
Caulirabi, kraut, petersilgen, Cauli, Carti
spinat, spärgel, und was man sonst grüe:
:nes haben kan, auch allerhand fleisch als
rindfleisch, kölbernes, hammel, lämmernes,
schweines, bratwürst frische und geselchte, gesel:
:tes fleisch und ein gantzen Capaunen,
schnecken, austern, mischel krebsen, das

fleisch und das grüene alles stückel weiß
zerschnitten, in ein rein gelegt, leg butter daran
und gewürtz laß dinsten, beym feüer gieß ein
hüener suppen daran und laß sieden, den kelch
muest du zuuor ein wenig überbrennen, wan
diß alles gesotten so richts in ein schüssel schön
zürlich den gantzen Capaunen in die mitte
seyhe die suppen dauon, und gieß in Caffée
bächerl stelle sie umb die schüssel herumb auff
die taffel, will man aber nur ein suppen
dauon haben, so last man die sachen alle weich
sieden und truckts durch ein tuech setz die
suppen widerumb zum feür laß sieden
und leg butter und gewürtz daran so ists
fertig.

No 316

gebachene Spiß krapfen.

nim ein ½ lb mundmeel auff ein nudl
bret brößle ein ½ vierting frischen butter
darein hernach mische klein gestossenes ge:
:würtz darunter ein ½ loth zimmet so vill
muscatnuß ein quintl nägl von ein
gantzen limon die schöller gewürfflet ge:
:schnitten ein vierting zucker. hernach schlag
in ein höfferl 3 eyr dotter, und etwas weni:
:ger als ein ½ seitl süesses oberes, mach den
teig an in der fösten wie den andern spiß
krapfen teig, walge ihm auß schneid 4 eckichte
fleckl darauß binde es mit ein weissen
spachet umb und umb oder gewölcket auff
den model halte ihm ins heisse schmaltz
und bachs schön braun legs auff ein

schüssel und zuckere sie, man kan auch 2
finger lange strichl reidlen und auffbinden
so sehen sie wie rollen auß.

No 317

Hollipen in schmaltz gebachen.

man nimmet ein vierting mundmeel ein
vierting geschwöllte und gestossene mandel
alsdan 3 quintl ~~nägl~~ zimmet, 1 quintl nä-
gel beede groblicht gestossen, von 2 lemoni die
schöllerl groblicht geschnitten zucker nach belieben
dises alles wohl durch einander vermischt 1 eyr
und 2 dotter ein paar silber löffl voll süessen
milchräumb, und mach ein mittelmässig festen
teig an, also das man ihm walgen kan wirget
ihm auff ein langes stritzerl, von disen schneidt
man allzeit einer nuß groß herunter damit
der teig nicht speer wird, walget ein fleckl schön
dünn auß in der grösse das es auff den model

recht ist alsdan last man in einer pfann
so vill schmaltz heiß werden, daß es über den
model gehet, tunket dem model in das zer=
=lassene schmaltz daß er aber nicht heiß wird
alsdan bindet man das fleckl mit ein
brieff spachet gantz subtil darauff daß
das fleckl ein wenig übereinander gehet
bachs schön braun oder wie es beliebet und
zuckere es weill es noch warm seyn, laß ein
wenig überkielen. hernach ziehe sie von model

No 318

Die schmaltz torten.

treib 12 loth schmaltz ab, schlag 6 eyr darein
zucker es nach belieben, rühre meel hinein
biß als wie ein nocken teig ist und daß man
ihm auffstreichen kan, nim ein blätl streich
den teig darauff kanst auch eingemachtes

hinein füllen, bachs in der dorten pfann, mach
ein schönes eyß darauff, die dorten muß gantz
marb und hoch auffgegangen seyn.

No. 319.

Die oblat kräpfl

nim runde oblat blätl streich ein eingesottene
salsen darauff. leg widerumb ein blätl darauff
mach ein dünnes teigl an nim etliche löffl meel
zuckere es und gieß gueten wein daran, rühre es
gantz glatab, tunke die kräpfl umb und umb
in den teig, und bachs auß dem schmaltz, der teig
umb den rand muß schön aufflauffen zuckere
es so seynd sie recht.

No 320

Böhmische Kolac.

Nimb ein ½ ℔ schönes mehl: ½ ℔ frischen butter, so vorhero auff den eyß gelegen, daß er schön fest worden: schneide selben in das mehl sambt etwas wenigen saltz. schlage mit einem löffel 4 eyr dotter in einen häferl, giesse darzue 4 löffel voll wein und nachdeme du solches wohl abgesprüdelt hast, giesse es in das mehl mache den teig mit einem messer an, damit du mit denen händen nicht kill angreiffest, und solcher nicht weich werde dahero zu beobachten daß man zu Sommers zeit selben in keller mache, umb ihn allezeit fest zu erhalten; walge ihn so lang bis der butter völlig verarbeitet

ist, und treibe ihm dünn außeinander
gleich einen karten blat, auß welchen man
viereckichte blätl schneidet, in der grösse wie
gefällig. alsdan nim ein ½ ℔ schöne, abgezo=
=gene klein gestossene mandel, ein ½ ℔
gefärten zucker, vermische ihm mit den man=
=deln in einen weidling, ferner nimb 6
eyer dotter und ein gantzes, schlag es auff
die mandl und zucker: rühre es allzeit
auff einer seite damit es schön weiß werde
und biß man es einfillet, reibe 2 limoni
auf ein stuck zucker und schabe die schöller
in die füll, auch trucke den saffl von beeden
limoni hinein, alsdan gib auff iedes fleckl
eine fülle leg die vier eck mit dem messer zusahm
und bache es in einer torten pfann schön kühl
auß: das blätl muß mit butter geschmiert
werden, und wan sie fertig seynd, gibt man
zucker darauff, wofern es beliebig.

No 321

Ein dorten von marben teig

nim ein ℔ meel auch so vill süessen butter blätlet in das meel geschnitten 2 eyr dotter 2 löffel wein. 2 löffel wasser zucker nach belieben, mach den teig also zusahmen walge ein blat davon auß so groß als das torten blätl ist leg oben etwas eingemachtes bestreiche es und bachs küell in der dorten pfann, kanst auch ein gätter darüber machen von den teig oder volae mit einen gläßl außgetruckt und ein eyß darauff.

No 322

Die gehackte dorten.

nim 3 vierting gefäeten kuchel zucker schlag 8 eyr ~~und 4~~ dotter, und 4 gantze eyr daran rühre es ein stund lang auff eine seiten.

alsdan rühre ein ℔ gehackte mandel so abgezogen
seyn darein auch von 2 limoni den safft und die
schöllerl klein geschnitten darunter, rühre es also ein
viertel stund, hernach schütte es in ein blöchenen reiff
mache ein reiff von groben teig darumb und bachs
in der torten pfan, mach ein schönes eyß darauff
auch säe klein geschnittene pistatzen oben auff so
ist es fertig.

№ 323
Die Germ dorten.

treibe 8 loht schmaltz und 8 loht butter abschlag
10 eyr dotter und 2 gantze eyr daran 3 löffel
voll germ so vorhin gewassert ist mach den teig
mit mehl an so vill als man ihn walgen kan
saltz ihm und walge ein blat davon auff das
dorten blätl leg ein eingemachtes darauff
von den übrigen teig mach ein gätter darüber
bachs küell in der dorten pfan es gehet hoch auff

No 324

Die süessen Pfaffösen zu machen

streich auff ein dinnes semmel schnittel ein
marillen salsen leg widerumb ein schnittel
darauff, tunke sie in eyr ein und bachs auß
dem schmoltz so seyn sie recht.

No 325

Die krebsen nudel.

mach geschnittene kleine ordinari nudel, siede
sie ab, hernach leg ein krebsen butter milchräm
und gehackte krebsen in ein schüssel, und ein
leg nudel widerumb, butter milchräm und
krebsen, hernach nudel, also ein gantze schüssel
voll schmiere ein blöchenen reiff mit butter setze
ihm darumb gib oben und unten gluet, man
kan sie auch mit milchräm allein also machen
und ordinari butter sie seyn auch guet.

No 326

Ein Wildprät Pastetten.

nim meel so vill du wilst auch so vill butter,
mach den teig mit 3 eyr dotter, und kalten wasser
an, walg ein blat davon auß auff ein papier
in form wie du es haben wilst, nim das wildprät
spicke es mit speck und dinste es in butter und
essig mit gewürtz, capri, limoni schöller lorber
blätl, roßmarin, wans genueg gedinstet so laß
kalt werden hernach leg es geformet auff das blat
von teig geschnittene limoni blätl darauff hernach
leg widerumb ein blat von teig darauff beschneide
es mach das band herumb, den aufftrib, und oben
den außschnit, auch in ecken den form bestreiche
es mit einem ey und bache es, hernach gieß die
suppen so sich abgedinstet mit butter und milchräm
gemacht hinein so ist es fertig.

N° 327.

die finger nudel.

treib ein 4loth schmaltz und 4loth butter ab jedes gleich vill
schlag 6 eyr dotter und 2 gantze daran auch ein
halbes seitl warme milch, 3 löffel gern mach
den teig mit meel an daß man ihn abschlagen
kan auch weinberl darunter laß den teig also
gehen wan er gegangen so mach auff den nudel
bret finger lange und 3 finger dicke nudel
schmiere ein rein mit butter setz die nudel neben
einander hinein gib oben und unten gluet so
seyn sie recht.

N° 328

Schnee ballen zu machen.

nim ein händl voll meel auff ein
nudl bret saltze es, daß es gnueg ist, schlag
3 eyr dotter darein schlage es in der mitten
mit einen messer ab daß ein lindes teige

darauß wird, alsdan nim dein teig auß
dem meel auff das trucknen nudl bret,
und wirge ihm mit den händen lang auß
und allzeit widerumb zusahm geschlagen
und diß, so offt biß der teig schön glat ist,
schneide solchen auff 3 theil, walge ein theil
zu einen fleckl schön rund auß, auch schön
gleich das er nicht auff einer seiten dicker ist
als auff der andern, rädle ihn wie man
sonsten die schnee ballen zu rädlen pflegt,
lege sie in ein breite pfann in ein heisses
schmaltz, bache es schön weiß herauß, zu
mercken ist, daß der teig in der dicken ist,
wie man sonsten den butter teig zu machen
pfegt: und in den wircken, und walgen
mit den übrigen gesaltzenen meel, nicht
vill mehr einwircket, nur so vill, daß der
teig nicht an das bret bicket, und nach ein

jeden schnee ballen wider ein frisches
bröckl schmaltz nachgelegt.

N: 32

die grüene Cucumern einzumachen.

Wasch kleine grüene Cucumern auß
stupfe sie mit einer silbern nadl, wirffs
in ein frisch wasser, lasse sie tag und
nacht wässern. thue sie in ein kupferne
pfann laß sie ein Sud auffthuen, daß
sie sich greiffen lassen, setze sie in ein
kühles orth, den andern tag thue es
widerumb wärmen, derweill du den
Zucker leiterst, richt die Cucumern in
ein glaß, gieß den Zucker gantz kalt darü=
=ber, laß 4 oder 5 tag stehen, biß der Zucker
wohl wässerig ist, alsdan sied den Zucker
biß er die rechte dicken hat.

N: 330

Die Germ dorten

treib ein ℔ frisch schmaltz ab alsdann schlag
4 gantze eyr, und 6 dotter darein, ein jedes
wohl verrihrt, hernach nim ein seitl süesse
milch. 3 oder 4 löffel voll gewässerte germ
und rührt mund meel darein, so will das
man den teig walgen kan, leg ihm auff ein
bret und schlag ein ℔ gewaschenen butter ein, als
wie man die butter pastetten macht, schlag ihm
3 oder 4 mahl über, mach ein dorten füll
ein was beliebet, das beste ist die marillen
salsen, das nasse last den teig nicht recht gehen,
der teig muess finger dick gelassen werden, mach
ein reiff herumb, lass es gehen, alsdan bestreiche
es mit frischen wasser und säe zucker darauff
und gebachen, der teig muess gesaltzen werden.

N.o 331

Die Mischacin dorten

Man nimt ein ℔ mandel, die haut abge=
=zogen, und groblicht gestossen, 1 quintl zim=
=met, so will muscatblüh ½ quintl nägl
4 loth schönes meel 4 eyr dotter auch limoni
schöllerl wan man will ein vierting klein
geschnittene citroni darzue alles untereinan=
=der gerührt, auff oblat gestrichen, und gebachen
man kan auch ein eyß darauff machen

N.o 332

Das gewürblete mandl koch.

Man nimt ein vierting mandl stoss klein
ein vierting zucker leitere ihm schön dick, rühre
die mandl darein auch von ein ½ limoni
den safft, und die schöller klein geschnitten,
trückere es auff einer gluet, so lang biß es sich von
pfändl schöllt, doch stets gerührt daß sich nicht
anbrent, alsdan treibt man es auff ein blöchenes

blätl welches mit wax oder butter geschmiert ist
hernach kan man es ein wenig bachen oder auff
ein ofen trückern, will man es gefärbt haben,
so kan man es mit tornisoll roth, mit pistatzi
grüen, mit zimmet braun machen.

N°: 333.

Die grüene Marillen ein zumachen

Schölle grüene marillen gantz subtil, legs
hernach in ein kaltes wasser, gieß in ein kupferne
pfan ein frisches wasser laß ein Sud auffthuen
leg die marillen darein, laß sieden biß sie gantz
lind werden laß das wasser wo sie gesotten daran
laß in der pfan über nacht stehen, beuor aber bespreitz
mit kalten wasser, nim die marillen auß dem
wasser, wäg ein ℔ marillen und 2 ℔ zucker dar-
=zue, leg den zucker in ein messingen becken,
gieß 2 seitl wasser darauff. wan der zucker ver-
=sotten hat leg die marillen darein, laß langsam

sieden, biß du meinst das grüen gnuegseyn
nihms von der gluet thue es in ein Erdenen
weidling, laß über nachtstehen leg die morillen
herauß, laß wohl absieden, thue sie wider in
das messinge böck, und laß sieden, biß der
Safft ein tropfen gibt, nihms von der gluet
gieß wider in weidling, laß über nachtstehen
säume es alleweill ab, thue den Safft in das
messinge böck und auff die gluet, wan er
anfangt zu sieden so leg die Morillen da=
=rein, das sie warm werden, und der Safft
ein tropfen gibt, laß ein wenig abkühlen
und säumß sauber ab, wärm die gläser über
der gluet rücht die morillen darein, aber
das der Safft nicht darüber außgehet wan ein
bestanden seyn so laß den übrigen safft sieden
und gieß die gläser voll an, man mueß
aber nicht rigeln laß stehen so seyn sie fertig.

N.o 334.

Die Grüen Mandl ein zumachen

Laß ein laug über nacht stehen, gieß das lauter in ein messinges böck, wan es siedt, so leg die mandl darein, biß sich die erste haut weeg schöllt laß über nacht in einer kupfernen pfan stehen, nim sie auß den wasser, seyhe sie wohl ab, nim ein ℔ mandl ein und ½ ℔ zucker, gieß ein ½ seitl wasser darauff, wan der zucker versotten hat, so leg die mandl darein, laß sieden biß sie grüen gnueg seyn, fäumb sauber ab, laß über nacht stehen, nim die mandl auß den zucker laß wohl abseyhen, nim den safft gieß ihm in ein messingen böck, wan der safft sied, so leg die mandl darein laß sieden, biß er einen tropfen gibt, laß über nacht stehen und fäume es sauber ab, laß wohl abseyhen und gieß den safft ins böck, und wan er sied und ein tropfen macht, so leg die

Mandl darein, aber das der safft nicht darüber
außgehet, das sie warm werden laß ein wenig
abkhüelen, und wärm die gläser über der gluet
richt die mandl darein, aber das der safft nicht
darüber außgehet wans ein wenig gestanden
seyn, so laß den übrigen safft ein wenig sieden
und gieß die gläser voll an

N: 335

Die grüene Agraß.

Gib schönen grüenen agraß mit einer
spennadl ein ritzl, thue die kern mit dem
knopf herauß, laß sieden, thue die agraß
zu vor auß ein frischen wasser 3 mahl auß=
=waschen, wans sied so leg die agraß darein.
man muß alleweill mit einen kochlöffel
still umbrühren, laß sieden, biß sie gelb
werden, laß sie über nacht in der kupfernen

stann stehen in den wasser, nihm sie den
andern auß den wasser, laß auff ein reiterl
abseyhen, nihm ein ½ ℔ agres und ein ℔ zucker
gieß ein seitl wasser darauff, laß sie in ein
messingen bäk sieden, und wan der zucker
versotten, so leg die agraß darein, und laß
langsahm sieden, biß sie schön grüen seyn, nim
sie weeg gieß sie in ein erdenen weidling,
laß über nacht stehen, laß hernach den andern
tag auff den reiterl abseyhen, nim ein ½ ℔
agreß und ein ℔ zucker, gieß ein seitl
wasser darauff, laß sie in messingen bäk
sieden, und wan der zucker versotten, so
leg die agraß darein, und laß langsahm sieden
biß sie schön grüen seyn nihm sie weeg gieß sie
in ein erdenen weidling laß über nacht stehen
laß hernach den andern tag auff den reiterl
wohl abseyhen, thue den safft in das bäk und

wan er sied, so leg die agres darein, und
laß so lang sieden biß der tropfen davon
wird. thues in ein weidling fäumes ab, laß
über nacht wider stehen, den andern tag
leg die agraß wider auff das reiterl, laß
abseyhen gieß den safft ins böck, und laß
ihm sieden biß er ein tropfen macht, leg die
agraß hinein das wohl heiß werden, fäumes
ab, wärm die gläser richt den safft nicht gar
darauff biß hernach wan sie gestanden seyn,

N: 336.

Die grüen Nuß.

Nim grosse grüene nuß thues mit einer gabl
6 oder 7 mahl tupfen, legs in ein frisch
wasser, und laß 14 tag darin ligen, man
mueß aber alle tag 2 mahl abwässern,
alsdan nach 14 tagen setz in einer kupf=

=fern pfann in ein wasser zue, wans siedt
so leg die nuß darein, laß sieden biß sie lind
werden, legs in ein kaltes wasser laß darin
ein wenig stehen, nim zimmet und nägl, schneid
sie langlicht, und bestöcks damit, richt die
nuß in ein glaß ein, laß unterdessen ein
gantz dünnen safft sieden, laß ihm kalt werden
gieß ihm auff die nuß, das er darüber außgehet,
leg ein gläßl darauff mit kiselstein, und
laß 4 tag stehen, seyhe den safft herab laß ihm
sieden, leg ein brocken zucker nach, und laß
den safft kalt werden, er mueß dicker seyn alß
zuvor, gieß ihm wider an die nuß und laß etlich
tag mit geschwerten kiselsteinl stehen, wan 7
tag vorbey so laß den safft herab, und leg ein bro=
=cken zucker darzue, laß ihm sieden, biß er wider
dicker ist, laß den safft kalt werden, und gieß ihm
auff die nuß, und schwere es schwer, wens von=

=nöthen ist, das der Safft noch last, so sied man ihm wider mit ein wenig Zucker, das dicker wird aber sie müessen allzeit geschwärt seyn und bleiben

N: 337

Die grüene Zwesspen

Nihme schöne grosse Zwesspen laß in einer kupfernen pfan sieden, wasch aber vor sauber auß, wan sie ein wenig lind gesotten, laß das wasser daran, und laß in der pfann über nacht stehen, seyhe es den andern tag wohl ab nihm auff 1 ℔ Zwesspen 1 ½ ℔ Zucker gieß ein ½ seitl wasser daran, wan der Zucker versotten so leg die Zwesspen darein laß gantz langsahm sieden biß grüen gnueg seyn, gieß in ein Erdenen weidling laß über nacht stehen, seyhe es den andern tag ab, laß in ein messingen bäck den safft

stehen, biß er ein tropfen macht, laß ein wenig abkhüehlen, wärm die gläser, richts ein, gieß den safft darüber, das er aber nit darüber auß=
=gehet, laß 2 oder 3 tag stehen, sied den blie=
=benen safft darauff gieß die gläser voll an

N° 338

Die grüene Weinbeer.

Nihm schöne grosse grüene weinbeer, thue den kern mit einer nadl herauß, wasch sie 3 mahl in ein frischen wasser auß, setz in einer kupfern pfann ein wasser zum feür, wans sied so leg die weinbeer darein, und rühre es stets mit ein kochlöffl umb, sieds biß ein wenig gelb werden, laß ein wasser in der kupferen pfan stehen den andern tag laß ab seyhen nim auff ein ½ ℔ weinbeer 1 ℔ zucker gieß ein seitl wasser darauff, wan der zucker versotten hat, so schütt die weinbeer darein

laß gantz langsahm sieden biß sie schön
grüen werden, laß über nacht stehen, den
andern tag laß die weinbeer wohl abseyhen
setz den safft auff die gluet, wan er sied, so
leg die weinbeer darein. laß sieden, biß der
safft ein tropfen gibt, laß über nacht stehen,
und feüns sauber ab, den andern tag seyhe
den safft wider ab, laß ihn sieden, biß er ein
tropfen macht, leg die weinbeer darein,
laß heiß werden, feüns ab, laß abkühlen.
wärm die gläser richts ein gieß den safft
darauff aber nicht voll, den andern tag
laß den übrigen safft sieden, gieß die
gläser voll an. NB: die grüen pfersich
werden auch also eingemacht.

N: 339

Die grüen ~~[illegible]~~ Äpffl.

Nim schöne brüner äpffl die noch grüen

und hart seyn, schöll sie gantz zubtil, und
leg sie gleich in ein heisses wasser, hernach thue
es in ein kupferne pfann gieß wasser daran
decks mit kupfer zue, setz auffs feüer,
aber sie dörffen nicht recht sieden, man darff
es auch nicht zu lang auff dem feüer lassen
vermachs mit ein tuech und setz in keller,
den andern tag leitere ein zucker nicht dick
in einer kupfernen pfann, laß ihm überkühlen
und seyhe die ab thue es hinein decks mit kup-
fer zue und laß sieden, gieß zuweillen mit
dem einmach löffel darauff, und kehre es biß
weillen umb, das sie über und über, schön
grüen werden, laß in der pfan abkühlen richts
in ein glaß den andern tag leg ein bröckl zucker
nach und sied den safft wider ab. NB: man
nimt sie zu zeiten halb aber gantz seyn sie
schöner

N: 340

Die grüenen Esperl

Wässere schöne vollkomme Esperl in ein frischen wasser, täglich 1 oder 2 mahl ab, so lang biß sie an der schallen gantz durchsichtig werden, hernach laß in ein wasser ein ein=tziges Südl auffthuen, daß sie aber nicht auffspringen, hernach abgedrückert in ein glaß gericht, und den Zucker, wie zu andern sachen darüber sieden lassen, vorhero ehe mans wässert, thüet mans mit einer nadl durchstechen und in der mitte ein nägl stecken.

N: 341

Die spänische Weixel.

Wasche schöne frische grosse weixel in ein wasser sauber auß wäg 1 ℔ weixel und 1 ℔ Zucker gieß 1 seitl wasser auff dem

Zucker laß in ein messingen bäck sieden
wan der Zucker versoden hat, so leg die weixel
darein, laß langsahm sieden biß man den
kern sihet, gieß in ein Erdenen weidling
und feüme es sauber ab, beütele es allerweill
laß über nacht stehen, den andern tag seyhe
es wohl ab, und laß den safft in messingen
bäck sieden, biß er ein gesultzten tropfen macht
feüme, sauber ab gieß in weidling, und laß
abkühlen, wärm die gläser, richts ein, gieß ein
wenig safft darauff aber nicht voll an, laß 2 tag
stehen alsdan gieß den übrigen safft darauff
NB: also werden auch die gemeine weixel
und ammerellen eingemacht

No 342

Die Ammerellen ohne kern

thue die kern von ein ℔ ammerellen und ¾ ℔
Zucker gieß nicht gar ein seitl wasser darauff
wasch die ammerellen auß ein frischen wasser

sauber auß, wan der Zucker versotten hat, so
leg die Amerellen darein, laß sieden biß sie
schön durchsichtig seyn, gieß in ein Erdenen
weidling Fäumbs sauber und laß 1 oder
2 tag stehen, seyhe den safft herab, und laß
ihm sieden, biß er einen gesultzten tropfen
gibt leg die Amerellen darein laß es sieden
biß der safft ein gesultzten tropfen macht
Fäumb ab und laß wohl abkühlen, wärm
die gläser fühle sie ein so seyn sie fertig
NB: die weixel ohne kern werden auch also
eingemacht

N: 343

Die Zeitige Marillen ohne kern

Schöll schöne grosse marillen gantz subtil
thue die kern heraus, und spalte sie von
einander wäg 1 ℔ marillen und $\frac{3}{4}$ ℔
Zucker nicht gar ein seitl safft laß ihm

samt den Zucker sieden, leg die marillen
darein laß sieden, biß sie sich greiffen lassen
leg die marillen herauß, und an den saft
ein bräkl Zucker, laß ihm sieden biß er sich
wohl sultzt, richt die marillen in das glaß
ein und gieß den safft darauff, leg ein glaß
darauff und schwäre es mit ein kisel steindl
und laß an ein kalten orth stehen

N° 344

Die Näglwitz birndl

Nim die birndl wans zeitig seyn, aber ie
grüener ie besser, auch nicht maüllig oder stei=
=nig, schölls gantz subtil stich die butzen
auß, und wirffs in ein kalt wasser, nim
auff ein ℔ birndl ½ ℔ Zucker gieß ½ seitl
wasser darauff wan der Zucker versotten
hat so leg die birndl darein laß gar ge=
=mach sieden biß sie sich greiffen lassen, thues
ein wenig herab und laß abkühlen, richts in

ein glaß und laß sieden biß der safft
ein gebutzten tropfen macht häuns sauber
ab, laß wohl abkühlen, wärme die gläser, füllts
ein laß 1 oder 2 tag stehen, gieß mit den übri=
=gen safft voll an.

N°: 345

Die Wein schärling einzumachen

Richt in ein saubers glaß, die außgelösten
wein schärling, sied ein Subtillen safft darüber
laß ihm gantz kalt werden, gieß den safft darüber
leg ein gläßl darauff, schwäre es mit ein kißling
stein, laß 2 tag stehen, seyhe den safft herab, leg
ein bröckl Zucker dartzue, laß ihm sieden, biß
er schön dick wird, laß den safft kalt werden,
gieß ihm daran, leg das gläßl samt den steindl
darauff, wans noch lassen, so mueß man den
safft dicker sieden, und allzeit schwären,
NB: die rothen hötschenbötsch werden auch also
eingemacht.

N: 346

Die Wein schärling in die schächterl.

Wäg 1 ℔ weinschärling, und 1 ℔ gefäten zucker, strähe dick zucker an den boden des schächterl, dan leg weinschärling aufgelöste und wider zucker, und also fort biß gar ist, zu lezt muß der zucker daran gesträhet werden stelle es zu andern eingemachten sachen, sie geben ein safft und bleiben sehr lang

N: 347

Die Quitten Spalten

Nim recht schöne Quitten die gantz weiß seyn, schölß, schneids zu 4 theil wirffs in ein frisch wasser setz in einer messingen pfann ein wasser über, wans sied, so leg die Quitten darein, und laß sieden biß sie gantz lind seyn, wäg 1 ℔ Quitten und 1 ½ Quitten drein gieß 1 ½ seitl wasser darauff wan der zucker versotten hat, so leg die

Quitten drein und laß so lang sieden, biß sie durchsichtig werden, gieß ihn ein Erdenen weidling, und häums sauber ab, wann du es aber roth haben wilst, so leg zu anfang ein tornesoll in zucker, und laß mit sieden, laß 2 oder 3 tag stehen, seyhe den safft herab, gieß ihm in ein messinges beck, und laß ihm sieden biß er ein gesultzten tropfen macht, gieß ihm in weidling und häums sauber ab, wärm die gläser, richts ein gieß den safft nicht gar auff laß 2 tag stehen und gieß voll an.

N: 348.

Die gesultzten weixl ohne kern.

Misch 1 ℔ gefäeten zucker, und 1 ℔ außgelöste weixl durch einander, gieß 3 löffel dran, setz auff ein gluet laß sieden biß der safft nicht mehr rinet, sondern auff einen zinn täller bestehet alsdan wans kalt seyn, wärm die gläser, fühle

es ein so werden sie sich schön saltzen.

N: 349

Die zeitige marillen auff ein andere art.

Nihm Marillen die aber nicht gar zu zeitig seyn
schölls subtil, schneids von einander, thue den
kern herauß, setz ein wasser über, wans sied so
leg die marillen darein, und laß so lang sieden
biß sie ein wenig lind werden, thue es auß dem
wasser, und wäg i ℔ marillen, und i ℔ zucker
gieß i seitl wasser darauff, wan der zucker
versotten ist, so leg die marillen darein, laß
sieden biß der safft tropfen macht, gieß wider in
weidling, und laß über nacht stehen, den an=
=dern tag, seyhe den safft ab, so balder anfangt
zu sieden, so leg die marillen darein, laß
ein stund auff sieden, richt sie in die gläser
gieß den safft darüber, daß er aber nicht darüber
außgehet, laß 2 tag stehen, alsdan gieß den übrigen

safft darauff.

N: 350.

Die Ribißl einzumachen

Röbl schöne grosse ribißl ab wasch in frischen wasser auß, nim i ℔ Ribißl ¾ gestossenen zucker legs in ein messinges böck, ein lög Ribißl und ein lög gestossenen zucker, und so fort, biß der zucker und Ribißl gar ist, gieß 3 löffel voll wasser darauff, laß sieden, biß sich der safft wohl sultzen thuet, alsdan nim ihm herab, setz das böck sonnt den ribißl in ein schaff kaltes wasser laß abkühlen, wärm die gläser fülls ein so seynd sie fertig NB. die Ribißl mit stingl werden auch also ein=gemacht, als das man den safft herab seyhet ein bröckel zucker darzue legt und ihm dicker sieden last biß er sich sultzt.

N: 351

Die Diendl einzumachen.

Wasch wohl zeitige diendl sauber auß, wäig 1 ℔ davon und ℔ zucker gieß ein seitl wasser darauff, wan der zucker versotten ist, so leg die diendl darein, sieds biß sie schön lind werden gieß in ein weidling, und fäums, sauber ab den andern tag seyhe den safft sauber ab, und laß ihm sieden biß er einen tropfen macht, schitt die diendl darein, und laß sieden, biß der safft ein gesultzten tropfen macht, fäums sauber ab laß abkühlen, wärm die gläser, fülls ein laß 1 oder 2 tag stehen, gieß mit den übrigen safft voll an.

N: 352

Die Himbör einzumachen

Nim schöne himbör, die schlechten truck durch ein tuech auff 1 ℔ himbör 1 ℔ zucker gieß 1 seitl ~~wasser darauff~~ auß gebresten himbör safft darauff und laß ihm sieden, nim die himbör drein, laß sie

wohl in heissen Zucker stehen, hernach setz
auffs feur und sieds biß sich der Safft sultzet
kaum die körndl dauon, sodan fühls in
die gläser so werden sie sich sultzen.

N: 353

Den weissen und rothen Citroni

Schneid ein schön weissen Citroni breit, als wie
ein bogen, er ist gar schön zum dorten ziehren
einen andern schneid gantz rund, einen lang
wie du ihm haben wilst, läg ihn ein frisch wasser
wässern ab alle tag, setz in einer messingen
pfan ein wasser zue, wans siedt so leg dem Ci=
=troni darein und laß ihm nur ein sud auffthun
leg ihm hernach geschwind in ein frisch wasser
laß ihm auff ein tuech wohl abseyhen, nim lang
halsete gläsl und richt die Citroni darein, nim
ein gantz subtil geläuterten Zucker, laß

ihm vor kalt werden, gieß ihm daran, daß er
darüber außgehet, wan man den rothen macht,
so nihm von anfang gleich tornesoll und laß
ihm mit sieden, hernach trückt mans sauber auß
wan der safft kühl ist, so giest man an Citroni, laß
ihm 2 oder 3 tag stehen, seyhe den safft herab, leg ein
brocken zucker nach, und laß ihm dicker sieden,
wan der safft kühl ist so gieß ihm daran, laß
ihm wider 3 oder 4 tag stehen, seyhe den safft herab
leg ein brocken zucker dran laß sieden biß er
dicker ist, alß zuvor, daß es ein rechter safft ist,
laß abkühlen gieß den safft daran, leg ein glößl
darauff, und schwäre es mit ein kiselstein, ß
zum rothen mueß man allzeit ein fleckel torne=
=soll mit sieden, und wider außtrucken

N: 354

Die Eräntzl und bändl von Citroni

Schneid das gelb von ein schönen frischen Citroni
von den andern aber schneid die Eräntzl, die

bann, oder auß gehaute blätl, thue es allzeit
gleich in ein frisch wasser wan es alle beysammen
seyn, so nim wider ein frisch wasser, und thue
ein löffl voll saltz darzue darnach vill
Citroni ist und alle tag wässere ihm 2 mahl
ab, die ersten 3 täg aber thues allzeit saltzen,
wans abwässert seyn, man thuets so lang wäs=
=sern, biß schön durchsichtig seyn, setz in ein mes=
=singes böck ein frisches aber sieden, das andere
seyhe herab und gieß siedent dran, decks zue
und laß ein guete viertel stund stehen, hernach
seyhe es wider ab. und laß ein frisch wasser
dran, und seyhe es ab, richts auff tüecher, wie
die Citroni spalten, und machs hernach mit
dem zucker in allen wie die spalten so ists recht
NB: wan mans roth färben will, so nihm vill
tornesoll fleckl in ein geschirr, gieß siedends
wasser drauff laß über nacht stehen, das wohl roth

ist, trucks hernach auß, und mit selben wasser
sied den zucker, und den rothen Safft, gieß kalter
in Citroni, man schneid muschl Sällen blumen-
-werck oder was man will, allein das dicke mueß
man wie die Citroni absieden, hernach kan mans
weiß oder roth machen

N: 355

Den gehächelten Citroni

Schneid das gelbe wohl von Citroni, reib ihm an
ein ribeysen umb und umb ab, biß auffs äde-
-rich und bindts in ein tüechl roglich, thues in
ein pfan gieß frisch wasser dran, auch auff den
Citroni ein handvoll Saltz, und laß 5 Vatter
unser lang sieden, thues herauß, legs in ein
frisch wasser, hernach wider außtrucken, und
in ein frisch wasser, und diß thue 6 mahl zum
letzten thues auß dem tuech, und zwischen 2
täller wohl außtrucken, alßdan sied ein zucker
nicht gar zu dün, nur dickhlet, dan er dörff

nicht mehr abgesotten werden, laß ihm über=
=khüelen, wan er noch warm ist, gieß ihm an
Citroni, daß er wie ein dünnes müesel wird
laß gar abkühlen, und fühls in die gläser

N: 356

Die gelbe Citroni Limoni und Pomeranzen, Schallen einzumachen.

Schneid die schöller, wie du wilst, das weisse
aber sauber dauon, wässere es etliche tag in
ein frischen wasser das das heütig dauon
komt, überbrene es ein wenig in Sidenden
wasser, dan wider in ein frisch wasser gethan
darnach auff den tuech abtrücknen, und
in die gläser gethan, der zucker muess nicht
zu dick geleitert werden, gieß den Safft daran
daß er darüber außgehet, und sich wohl hinein
setzen kan, hernach wird er wider abgesotten

N: 357

Den Citroni blau zu machen.

In das erste Zucker wasser nimt man von eingeweichten leckmuß das wasser, und laß den Citroni drein sieden, ist er zu bleich, so sie ihm besser und färbe ihm besser, und wan er völlig eingemacht ist, mueß man alle monat ein tropfen brandwein in den safft thuen so bleibt er blau

N: 358

Die Pomerantzen blühe daß sie gantz bleiben

Nihm die blühe weill sie noch frisch seyn, thue dz gelb und grüene inwendig, sauber hinweg thue die blühe in ein saubers glasiertes höffen gieß 1 seitl siedendes wasser drauff, laß stehen biß abkhüelt ist, hernach seyhe dz wasser herab, und gieß ein frisch darauff, laß ein wenig stehen seyhe dz wasser davon, trunk von ein limoni den safft drauff, misch untereinander dz der safft auff alle blätl komt, so werden sie

weiß, als wans erst von baum kommen wäre
legs in ein glaß, leitere ein zucker er, muß
aber gantz dün seyn, und gieß ihm kalter
dran laß stehen biß der zucker starck noch laß
hernach seyhe ihm herab, leg ein stuck daran
und laß ihm dicker sieden, wie ein Indepp
und gieß ihm kalter daran, daß er über die
blühe außgehet.

N: 359

Die grüen oder gelben Pomeranzen.

einzumachen. aber von grüen ists besser

Reib von ein Pomerantzen daß grüene
oder gelbe mit ein ribeysen herab, thue in ein
Weidling ein frisch wasser, breit ein sauberes
tüechl auff reib die pomerantzen drauff
wans geriben seynd so binds vogl in ein
tüechl, und überbrens so lang als ein frisch
paar eyr siedet hernach legs samt den tüechel

in ein frisch wasser wohl außgetruckt, 2 oder 3
mahl das wasser gewechslet, dz nicht mehr häutig
ist, nihm 2 ℔ zucker gieß 2 seitl wasser darauff
und leitere ihm mit der eyr Clar, seyhe ihm durch
ein tüechl, und laß ihm sieden, biß er gantz schwer
von löffl falt, truck die schöllerl wohl auß, dz kein
wasser darbey ist und rühre es in den gesottenen
zucker, laß untereinander wohl sieden, wans
genueg gesotten ist, so truck von den pomerantzen
den safft in ein tüechl, und rühre ihm darein
laß miteinander ein Sud thun, und fühls in ein
glaß.

N: 369

Die Ingbeer eindzumachen.

Wasch schöne weisse Ingber in ein heisse und
scharpfe laugen lang, alle tag ein heisse und fri-
=sche, und wässere die ingbeer so lang in der laug
biß es gantz marb wird, so mueß die ingbeer
auch alleweill warm stehen, weill sie wässert
darnach wans so weich ist dz man mit dem finger

etwas weeg zwicken kan, so leg solche in ein
heisses wasser, wässere es alle tag in ein an=
=dern heissen wasser ab, biß die laug von der
ingber herauß ist, ehe du es aber in das heisse
wasser bringst, so muest solche schöllen oder die
haut abziehen darnach auß den heissen wirffs
in ein kaltes wasser, wasch auß und trückere
es wohl ab, legs in ein glaß und leütere den zu=
=cker, dz erste mahl gantz dünn darüber, wan
es noch last allweill dicker biß der safft die
rechte dicke hat. Will man es aber drucken
haben, muß man den zucker dz lezte mahl
gar dick darüber sieden auff ein schällerl schütten
und auff ein warmen offen stellen, biß er sich
eintrückert, hernach auff ein papier gelegt
und gar trückern lassen.

N: 361

Die Muscat Nuß

Nihm schöne grosse Muscatnuß in ein höfferl

und gieß 2 tag einmahl ein frisch wein
darauff siedent, es muß ein gar gueter alter
wein seyn, darnach stich's in der mitte durch
nur einmahl, laß wider in wein ligen und 2
täg und allzeit frischen wein siedent, hernach
laß die nuß abseyhen und legs in ein glaß
und sied ein zucker nicht zu dick darüber, kalter
auff die nuß gossen, laß nacher den safft mit
den zugger dicker sieden das er halt recht ist.

N 362

Die geschnittene Hötsch bötschen

Nimm die hötschbötschen wan sie der reiff schon
gebrent hat, schneid oben das schwartz weeg,
Schneid sie fein subtil allewill rund umb
zum stingl, schneid den stingl halb ab, so wer-
=den sie gar schön lang, butz die kern und rauhe
auß, und thues in die kühl hernach leüttere ein
zucker, nicht zu dünn noch zu dick, und thue es gleich
in siedenden zucker, setz sie auffs feüer ein wenig

So werden sie kraust.

N: 363

Die grüene Salsen von Marillen

Schölle grüene Marillen, wasch sauber auß in einer kupfernen pfann, siede es gantz lind, laß über nacht in keller zugedeckter stehen, seihes ab auff ein Sib, treibs durch mit ein leffel, Nihm ein ℔ gefäten Zucker, und i ℔ durchgeschlagene Marillen, thue es untereinander laß sieden in ein messingen böck, und rühre es alleweill umb, das es sich nicht anlegt, sielts biß es sich von becken schöllt, wärm die gläser über die gluet und fühle es

N: 364

Die grüene Salsen von Agraß

Schneid von Agraß die stingl, wasch sau

=ber auß 3 mahl, wann d3 wasser siedt, so
schütt die agras darein, und rühre es mit ein
kochlessel stil umb, sieds nur ein wenig biß
gelb werden laß sie sambt der kupfernen pfan
in wasser über nacht in keller stehen, seyhe es
ab, treibs durch ein Sib, nihm die durchgeschla=
=gene agraß i ℔ und i ℔ gefäeten Zucker,
thues in ein messinges beck, laß sieden, biß sich
von beck schöllt, man mueß aber alleweill
rühren, daß es sich nicht anlegt, wärm die
gläser und fühle es

N: 36 §

Die Himbeer Salsen.

Treib Zeitige Himbeer durch, nihm i ℔ davon
und so vill Zucker, laß in ein messingen
beck sieden, biß sich von beck schöllt, rühre es aber
alleweill umb daß es nicht anlegt, wärm
die gläser und fühle es. Also macht man
auch die erdbeer salsen.

N: 366

Die Salsen von diendl

Nihm recht braun zeitige diendl, wasch auß treibs durch wäg i ℔ zucker umb i ℔, salsen gieß i seitl wasser darauff, wan der zucker versotten ist, so rühre die salsen darein, und laß sieden, biß er sich von leck schöllt, wärm die gläser und fühle es ein

N 367

Die rothe hötsch bötsch salsen

Nihm schöne rothe salsen wo kein wasser darein kommen ist i ℔, und i ℔ zucker gieß i seitl wasser drauff, laß sieden biß er einen starcken faden spint, thue die salsen in ein weidling gieß den zucker nach und nach darauff rühre es wohl untereinander ab wans möcht kalt werden, so setz auff ein glüet daß wohl warm wird, wärm die gläser und fühls

N: 368

Die Quitten Salsen.

Sied schöne weisse Quitten gantz lind, schölls treibs durch, Wihm auff ein ℔ salsen ein ℔ gefäeten Zucker, laß in ein messingen beck sieden biß sie sich schöllt, rühre es allweill umb, daß sie sich nicht anlegt, wärm die gläser und fühles ein

N: 369

Die Salsen von Zeitigen Marillen.

Schöll und treib wohl Zeitige marillen durch Wihm Zucker und salsen gleich Vill, läutere den Zucker wohl und dick, thue die durchge=
=schlagene Marillen drein, rührs und laß sieden, biß recht dick ist, laß überkühlen wär=
=me die gläser und fühls ein

N: 370

Wie man den Citroni zu einer latwergen zu richten mueß.

Schneid von einer Citroni die gelben schöller

alle dauon schneid ihm zu spalten, auch
das saure schneid dauon, und wässere ihm
2. 3. oder 4 tag allzeit 2 mahl ab, setz ihm
in ein höfen wasser zum feuer, wans sied
so wirff die spalten drein, und sieds lind
hernach nihms herauß, legs auff ein sau=
=beres tuech, stoß den Citroni in ein steinern
mörser, nihm zucker und Citroni gleich schwer
gieß ein wenig wasser daran, und leütere
den zucker gar dick, nihm den gestossenen
Citroni darein sied ihm wie ein quitten lat=
=werg, hernach thues in ein glaß und laß
stehen, von diser latwerg kan man koch
auffrichten, und schöne zeltl darauß
machen, und das koch auffrühren wie ein
andres obst koch, man kan klein ge=
=schnittenen Citroni darunter nehmen,
und wan du lebzeltl darauß machen
wilst, so nihm zum außmachen gefäten

zucker, und trucks in ein höltzernen model
legs zu ein warmen Ofen laß trückern
so seynd sie fertig und guet.

N: 3 [illegible]

Wie man die Marillen latwerg macht.

Auff ein ℔ zucker 1 seitl wasser, wan er
zergangen ist, so setz ihm auffs feuer und
leüttere ihm seyhe ihm durch ein tuech und sied
ihm daß breit von leffel falt, schöll marillen
schneids in der mitte voneinander, nihm auff
1 ℔ zucker 1 ℔ marillen, thues in den gesotte-
-nen zucker laß fein gemach sieden, daß sie
gantz bleiben, wans lind werden thues von
feuer herab, und auff ein täller herauß
laß abseyhen, wan dich gedunckt daß der
safft nicht gesteht, so laß ihm noch ein sud thuen
wan er breit von leffel falt, ist er genueg die
spältl richt in die gläser, laß den safft über-
-khüelen, und gieß ihm darauff.

N: 372

Wie man die brackete Quitten Latwerg macht.

Schöll und schneid 4 theil schöne frische Quitten das häutige davon legs alsobald in ein frisch wasser, wägs legs aber gleich wider in ein frisch wasser, nihm 1 ℔ Zucker und 1 ℔ Quitten, thue denselben bracket in ein messinges beck, gieß darnach 1 seitl Quitten wein oder wasser darauff laß ihm sieden wan er schön weiß ist, und der Zucker versotten hat, so seyhe ihm durch ein tuech, wasch das beck auß, und gieß den Zucker darein, wan er anfangt zu sieden, so leg die spalten darein, laß sieden biß gantz lind werden, hernach zerquetsche es mit ein mörsel stößel, so vill nachdem du es gern bracket haben

wilst, trücke von 2 lemoni den safft darein
und die schöllerl klein geschnitten, laß so lang
sieden biß sie sich sultzen, wan man ihm auff
ein zinn täller tropfet, hernach hebs von feuer
und fühls in die gläser oder schächterl laß 2
stund in der khüel stehen, darnach laß etlich
tag bey der wärme, damit sie trückern, wan
man kein quitten wein nihmt, so wird die
latwerg weisser aber nicht so kräfftig.

N: 373

Die rechte güete Quitten Latwerg
daß sie lang bleibt.

Schöll quitten sauber so vill du wilst
zu 4 theil die butzen dauon, legs in ein
frisch wasser, daß sie nicht roth werden, auff
$\frac{3}{4}$ ℔ quitten 1 ℔ zucker, gieß 1 Seitl wasser
darauff, leütere den zucker, und leg die
spalten drein decks zue, laß sieden, biß sich
die spalten zertreiben, so gieß in die schächterl

stäche langlicht geschnittene lemoni schöllerl
drauff also heiser laß an ein warmen ort
stehen, wan man will nimt man lemoni
schöllerl und gewürtz ehe man es einfühlt

N: 374

Die durchsichtige Quitten Latwerg
Bohl die quitten durchlegt in ein frisch
wasser laß über nacht stehen, alsdan sieds
nicht weich schölls und schneids zu spalten
auff 1 ℔ quitten 2 ℔ zucker, gieß 2
leffel öpffel safft darauff seyhe es durch ein
tuech thue hernach die quitten darein und
laß gar starck sieden, daß sie weich werden
und die spalten gantz bleiben, nimms
herauß auff ein täller richts in die gläser
seyhe den safft durch ein Sib, und laß ihm
gar gschwind sieden, komme ihm ab
und laß ihm überkhülen, hieß ihm drauf

setz ihm zu ein ofen, daß ein eysel wird

N: 375

Das trückene Quitten Latwerg.

Zu 1½ zucker gieß 1½ seitl wasser, rüttere ihm mit ein eyr klar die abgeklopft ist, seyhe ihm, laß ihm wider sieden, biß er sich spindt, nihm 1 ℔ durchgeschlagene quitten, rühr ein leffel voll zucker nach den andern drein, dz gar schön glat wird setz auffs feüer, laß ein wenig sieden, rühre auff den boden allweill, daß es sich nicht anlegt, gieß in die mödel laß 5 stund stehen, hernach thues herauß und laß bey einen warmen ofen trücknen.

N: 376

Rothe effersich latwerg von Zwesfen schöllern zu machen.

Schöll die zwöffen gar dünn, nihm schöller gar vill in ein böck, gieß wasser daran, laß

Sieden, biß schön roth wird, nihm selbe rothe
wasser gieß an zucker, laß ihm sieden, biß er ver=
=säumt ist, schütt die pfersich darein laß sieden
biß er schön roth wird und gesteht, gieß hernach in
die schallen, und nihm limoni schöller auch dartzue

N: 378

Die welsche Nussen latwerg.

Nihm eingemachte nuß trückere es ab, hack
sie gar klein, und leüttere eben so vill zucker
nicht gar zu dick, thue die nuß darein, und
laß es ongefähr bey einer halben viertel stund
gemach sieden, thue dartzue zimmet, nägl,
Ingbeer, und ein wenig muscatnuß alles
grob gestossen, auch wan mans hat eingemacht
limoni citroni und pomerantzen schöller
in mangel dessen nur frische so wird es
schon guet.

N: 348

Den Zucker Rosat zu machen.

Nihm schöne Scharlach rosen, die noch nicht recht
auß gefallen seyn schneid die schönen blätl
herab das nichts gelbes darzu kommt, nihm
1 ½ ℔ rosen blätl und 1 ℔ Zucker hackt und
wan die blätl hackt seyn, so stoß geschwind in ein
steinern mörser, hernach schütt an den Zucker
ein seitl wasser und laß ihm sieden daß er sich
gar spint, schütt die gestossenen rosen darein
laß sieden daß dick werden, man muß alle=
=weill rühren daß sich nicht anlegen, wan er dick
ist so truckt von ein Limoni den Safft darein, und
laß ihm noch ein wenig sieden, fühle ihm in die
gläser so ist er recht.

N: 349

Ein andern Zucker rosat.

Auff 1 ℔ rothe rosen nimt man ½ ℔ Zucker
wan die rosen sauber gebutzt seyn, so stoß

und nihm dz ½ zucker, leütere ihn daß
er dick gesotten ist, thuen in die gestossene
Rosen, er muß wohl dick gesotten werden
weill so wenig zucker darzu kommt, hernach
füllt man ihm ein und setzt ihm an die
Sonne so ist er guet.

N: 3780

Die Limonati zu machen.

Man soll die gesottene limoni schöller, so
schon außgesotten, klein und langlicht schnei=
=den, deren soll man nehmen 1 ℔ und 1 ¼
zucker, und 1 ½ seitl Öpfel Safft, laß sieden
biß er gesteht, darnach die limoni schöllerl da=
=rein, auch wider ein wenig sieden lassen,
man macht auch wie die Citronat roth oder
weixel braun oder mit blauen korn blu=
=men Safft färben, und in die gläser fühlen;

N: 379

Den Himbeer Safft zu machen.

Erfresse die Himbeer durch setz 3 tag und nacht
in keller, er muess sich unten oder über sich grünen
setzen, hernach setz ihm ein gantzen tag in die wärm
dass er sich setzt und lauter wird, hernach seyhe
ihm durch ein wollenes oder härines tuech, dass
er gantz klar ist alsdann nihm zucker und safft
gleich stoss den zucker klein in einer messingen
pfan wohl gedrückert hernach den safft darum
gossen, und gemach auff den kohl feuer
sieden lassen er macht über sich ein fäumb
den schöpf herab, ledig ihm von der pfan mit
ein leffel ab, er versiedt sich nach und nach
dass über sich nur ein wenig fäum gibt, den
schöpf herab, zur prob thuet man ein silbernen
leffel eintunken, wan er fliest, und dannoch
schön roth bleibt oder wan man ein tropfen

in ein glößl thuet, und selber auff die
Seiten fallt und auch das glößl von safft
schön roth ist und bleibt, so ist er genueg, wan
er zu stark ist gesotten, so bricht er sich der
safft und zucker, wan er zu wenig gesotten
so bleibt er nicht, man muess guet obacht
geben in sieden, daß er sich nicht anlegt
auch nicht brändlet wird.

N: 380

Nihm gantz zeitige himbeer, thuet in ein
weidling zertreibs mit ein löffel wohl
ab, laß über nacht in keller stehen, preß
den safft auß seyhe ihm durch ein tuech, fühl
den safft in ein glaß, und laß ihn in
keller stehen, biß er giert, seyhe ihm wider
durch ein tuech, nihm auff ½ ℔ safft, 1 ℔
zucker. laß ihm ihn ein messingen bäck

heiß werden, daß man den finger nicht da=
=rin erleiden kan, man muß aber alle=
=weill rühren, daß sich der zucker nicht anlegt,
gieß den safft darauff, und laß ihm sieden
biß er sich am leffel hengt, und nicht starck rinn
thuet, laß ihm abkühlen und fühl ihm ein

N: 381

Die butter wändel

laß 12 loth butter in ein pfändl zergehen
schütt ihm zu 9 eyr dotter 1 x germ ein
½ seitl laulichte milch und 12 loth
meel, saltz ein wenig und schlag den
teig ab nicht gar zu lang schmiere die
wändel fülls halben theil ein laß gehen
und bachs in der torten pfanne, sie werden
gantz marb und ring.

N: 382.

Kuete strauben zu bachen.

laß ein seitl milch sieden, mit einer nuß groß schmaltz, alsdan mach den teig mit meel dick an und trückere ihm auff der gluet hernach schlag 5 oder 6 eyr daran laß vill schmaltz in einer pfan zergehen fülls in die sprützen. und bachs gemach sie müessen dick und marb seyn und gleich in der farb

N: 383.

die grieß nudl.

nihm ein grüeß auff ein nudl bret, ein paar löffel milchräm ein eyr gucken wasser und mit eyrn mach den teig an, alsdan mach gestutzte nudl daraus, siede es in der rindsuppen oder dinste es in milchauß gib oben und unten gluet.

N: 384.

Die zwöffen strudl

mache ein germ teig an wie zu germ nudl
doch daß er sich walgen last, walge ihm auff
ein flecken alsdan siede dürre zwesfen,
löß sie auß und hacke sie, ein eingerührtes
auch semel bresl zucker, zimmet, und limoni
schöllerl, laß ein wenig in butter anlauffen,
schmüre den teig mit butter streich die fülle
darauff rolle es zusahmen, in ein schnecken
und bachs auß dem schmaltz.

N: 385:

Die topfen schlick kräpfl.

mach ein nudl teig walge ihm auß auff ein
flecken, treibe umb 2 ℔ topfen ab schlag 3
eyr daran auch semel bresl, fülle es in den
teig und mache schlick kräpfl darauß wie sonsten
laß in einer blöchernen schüssel in milch und
schmaltz bachen gib oben und unten gluet.

386

Das auffgeloffene Zucker koch

Mach von sterckmeel und milch ein dünnes koch laß kalt werden rühr so vill butter ab als das koch ist auch 10 eyr dotter darunter und zucker auff die letzt rühr das koch darein und bache es mit einem reiff verpapt.

387

Das auffgeloffene Citroni koch.

nihm schöne grosse Citroni schneid die schöllen samt dein weissen herab gantz grob laß solche in einer messingen pfan gantz lind sieden, gib ihnen bisweillen ein frisch wasser, wan, sie wohl lind seynd, so nihms auß dem wasser und hacke sie gantz klein weäch ein guetes stuck semel die rinden davon in süessen wein, treib, so vill butter als semel ab, auch ein handvoll abgezogene klein geschnittene mandel 6 oder 7 ayr, die semel wohl außgetruckt, den gehackten Citroni

limoni schöller, zimmet und zucker bache es wie an-
-dere köch in der torten pfann.

388.

Den limoni teig zu süessen torten.

Auff ein mittere schüssel $\frac{3}{4}$ frischen butter
so vill meel 3 aÿr dotter von 2 limoni den safft
von einem die schöllen an ribeÿsen geriben 9 löffel
voll zucker mach eines kleinen finger dick den
teig darauß füll darein was du wilst, mache
ein gätter darüber bestreich und bach es.

389.

Ein guete quitten latwerg vor den schwindel.

Süed 15 schöne quitten von den mitteren schölls
und schabs thue sie in ein messinge pfann 6 loth
zucker das übrige hönig so süess du es haben wilst,
das hönig muess geläutert seÿn, süede alsdenn
die latwerg biß dick genueg, mische folgende specerei
darein, als zimmet ein $\frac{1}{2}$ loth, Calmus, zitwer, pa-
-radeÿß körner, galgant, Cardomänlein, nägl
muscatblüe, muscatnuß, und ingbeer, iedes

ein quintl, dises alles klein gestossen und in die latwerg gerührt, fülle sie in schächterl, laß beym ofen trinknen, so morgens und abends davon genohmen.

3 9 0

Die österreichische lebzelten.

Nihm 3 feische ayr dotter ein halbe nuß groß eingewächte tragant und klopfe es ein stund in einander ab, abgezogene gehackte mandl ein vierting, eingemachte quitten schnitz, klein gehackt, eingemachte citroni, zimmet, nägl, 3 vierting zucker mische alles zusahm, mache den teig mit abgeklopften eyr klar an, nicht zu hart oder zu eind schneid ein wenig darvon walge es auß trinks in die mädl besträhe es mit zucker legs auff oblat und bachs.

3 9 1

Die auffgeloffene lebzelten von mandl.

stoß ein ℔ abgezogene mandl klein, auch so vill zucker unter die mandl gerührt und

ein wenig tragant, langlicht geschnittene limoni scheller
wirg es nihm ein wenig trucks in die mödl legs auff
oblat und bachs doch sie schön hoch auffloufen.

392

Citroni koch vor die kranken

treib ein ayr groß frischen butter ab, 2 ayr dotter
und ein gantzes ayr rührs wohl ab, truck limoni
safft darein auch dergleichen schöllerl gantz klein geschnit:
:ten zucker, zimmet, und muscatblüche, schmiere ein
schüssel mit butter, loch zusahmen gehen wie ein
schüssel koch

393

Auffgeloffenes weixel koch

Erstlich ist es auch gar schön, wan man ein quitten
latwerg macht, daß man statt des wasser so man zum
zucker leitern braucht, ungesottene weixel safft nihmt
und wan man ein paar oder 3 tropfen nägl öll
darunter nihmt so riechts wohl und wird ein guetes
koch, der weixel safft aber wird also gemacht, seyhe
des besten weixel safft ein maaß in ein gläserne flasch
ein ℔ zucker, 2 loth geschnittene zimmet, so vill nägl
rühr ihm fleissig täglich umb, etlich wochen an die sonn

gestelt, der safft ist zum sultzen guet, zum wei-
-xel wein, kan auch für kranke ein koch davon
gemacht werden

394

Aufgelossenes reiß koch.

laß 1 vierting reiß in einer milch dick übersieden
treib so vill frischen butter ab, so vill abgezogene
gestossene mandel rühre 4 ayr 2 gantze, und 2
dotter daran wie auch die mandel und den reiß,
auch ein vierting klein gewürfflet geschnittenen
Citronat von ein limoni die schallen den safft
daran getrucket zucker, schmiere ein schüssel mit
butter setz in die torten pfan und bach es.

395

guete gewürtzte lebzelten,

nehm 1 ℔ zucker 3 vierting schönes meel muß-
-catnuß, Coriander gestossen, alles untereinan-
-der wohl vermischt mit ayr klar und rosen-
-wasser angemacht, lege auff oblat und bach-

396

Die kayserlichen lebzelten.

Nihm 12 loth geribenen zucker, so vill abgezogene klein gehackte mandel, wenig citronat, guten nürn=berger lebzelten 5 loth reib solchen an ribeysen, ein loth zimmet, ingbeer, ½ loth muscatnuß, nägel, limoni schöller wenig limoni saft machs mit 2 eyern an, streichs hübsch hoch auff oblat, laß 3 stund ligen hernach mach ein wasser oder tragant eyß dar=auf bachs in der torten pfann.

397

Die kayserliche limoni lebzelten.

trucke von 2 limoni den saft an ein ½ ℔ zucker, ein vierting gehackte pistatzen, so vill gehackte mandel ein wenig tragant 2 abgeklopfte aige=klar gefäumt von ein ½ limoni die schöller klein geschnitten mach den teig an nihm ein wenig meel zum außmachen, trucks in die mödl, legs auff oblat bachs kühl.

398

Ein anders reyß koch.

Süed ein gueten reyß in süesser milch, nihm so vill gestossene mandel rühre es mit ayr ab den gesot:tenen reyß darunter auch ein vormeß an käß so vill das mans spüret zimmet, und zucker ein gueten theil butter, güeß in die schüssel sied es und bache es.

399

Das auffgeloffene prein koch.

Süed 3 hand voll gelben hirsch prein in süesser milch laß ihm kalt werden, treib halb so vill butter ab gantz weiß, den prein darunter gerührt schlag ein ayr nach dem andern daran biß in der dicke wird wie ein mandl dorten teig, zuckers zimmet oder geschnittene limoni schöller richts in die schüssel an wie andere koch bachs, von grieß macht mans auch also.

400

Die schöne weisse öpfel sultz.

Nihm auff ein halbe maaß safft ein ½ maaß

zucker citroni schöller und safft auch darein, daß es annehmlich wird, in die schallen aber leg halb außgeschnittene citroni vorhero wohl abgeschölt, man nihmt 1 paar löffel voll zimmet wasser darein so wird es kräfftig

401

Die weipel sultz

Seyhe gesottenen weipel safft gieß spänischen wein darunter, laß solchen auff einer gluet warm werden, thue die zuebereite hausenblatter darein, so vill es vonnöthen ist, wan es zu starck ist darfft es nur zergehen lassen und mehr safft darunter, ist es zu lind, laß es nur gehen und mehr hausen blatter darein.

402

Die Märgäranten sultz.

Schöll ein schön braun tiroller apfel und schneid ihm zu 4 thail oder gewürfflet süed ihm lind in einer messingen pfannen trucks durch ein tuech biß der safft gantz klar gehet, seyhe es wider durch

ein tüechel, auff ein seitl safft ein ½ ℔ zucker
thue ihn sammt den safft in die pfann von 4 gros=
=sen margaranten 2 saure und 2 süesse die
kern darein laß schnel sieden, und wan man
auff ein zinn teller ein tropfen güest, muß
er sich sultzen alsdan ists genueg gesotten, gieß
durch ein seyh pfändl trunk die kern wohl auß
güeß in die schällerl wan es abgekühlet ist
thuet man schön gantze margaranten kern
darunter, ist vor die krancke auch zum ge=
=brattenen wildprät.

4 o 3

Die mandel sultz.

stoß ein paar hand voll abgezogene mandel
treibs mit süessen milchräm durch, gieß in ein
pfann zuckere es biß genueg, gib den geruch mit
zimmet färbe ihm halben theil mit tornesol.
wird schön rosen farb man gibt auch den geruch
mit rosen wasser. die cioccollada sultz wird
auch also gemacht, nihm so vill cioccollada

biß braun wird, seyhe es durch ein doplettes tuech
thue zu iedwederer hausenblatter nach gedunckhen

404.

Aufgegangenes ayr koch.

Mach ein schönes kindts koch nicht gar zu dünn,
süed es, laß kalt werden, schlag ayr darein und
zuckere es rühre es wohl untereinander schmiere
die schüssel mit butter gueß darein laß auff der
glüet oder torten pfann bachen.

405.

Ein auffgegangenes quitten koch.

die quitten muß man süeden daß sie nicht
auffschwellen und kein wasser darein laufft, die
haut sauber abgeschölt nihm zu 4 quitten 8 ayr
das weiß davon den dotter nicht auch die vögerl
weeg, zucker daß es süeß wird wan die quitten
geschaben rühre die eyr klar darein ungefäumt,
auch den zucker citroni safft und schöller nach
belieben, süede es ein guete ½ stund, auf dem
süeden muß es gericht werden biß es wohl recht guet
wird, wan es wohl gerichtet thues in ein schüssel in

ein schüssel in die torten pfom oben starcke
glüet, unten gar keine kollen sonst setzt sich
das koch gleich widerumb nider probatum est.

406

höchten in limoni

Man muess den fisch schüeppen zu stucken
machen saltzen, in wein legen, auch in ein
essig sieden lassen, hernach ein gueten wein
nehmen und guet sieden lassen.

407

gefüllte limoni

schneid sie in der mitte voneinander thue
das weiss heraus biss auff die pure schöllen,
suede es 3 mahl ab in frischen wasser,
fülle klein gestossene mandel zucker und
eyr hinein thue wein und zucker darum lass
auff der glüet preglen.

408

brod torten.

stoss 1 ℔ mandl nicht gar zu klein auch
nicht zu grob nihm 18 eyr auch 4 dotter dan

1 ℔ ~~vierting~~ zucker, rühre die aÿr und den zucker ein guete weill untereinander ab thue die mandel darunter rühre 3 viertel stund ½ ℔ schwartz brod, zimmet, nägel, nach gedunckhen, citronen schallen, gieß es in ein modl und küell gebachen,

409

Biscoten dorten

Nihm 15 aÿr 1 ℔ zucker rühre es ein guete stund ab, 3 vierting weiß stärck meel darunter güeß in ein modl.

410

dorten von aÿr und gemüeß.

Nihm ein guete obere milch thue so vill butter als ein aÿr groß ist und saltz daran in wein und essig sieden, hernach ein guetten wein nehmen saff=ran, ingbeer, zucker klein geschnittene limoni da=rein nateinander sieden lassen dises darein legen und ein sud thuen lassen.

411

die waffen kragten mit mandel

Nihm ein ½ ℔ klein bereite mandel treib sie ab mit 4 aÿr dotter und ein gantzen eÿr, zuckere es

laß ein guetes stuck butter in ein stückel süessen
raum zergehen gieß auff die mandel und treib
es wohl ab, rühre ein schönes Semmel meel darein
daß so dick wird wie ein strauben teig, alsdan
das zuegehörige eysen ~~eysen~~ wohl lassen warm
werden und mit butter schmieren, und den teig
mit einen schöpf löffel darauf giessen, und ob
einer gluet bachen und wan mans von eysen
thuet geschwind über ein walger wicklen wie ein
holligen.

412

Sack kuchen

man soll nehmen 8 eyr und ein guete süesse
milch und wohl abrühren mit schönen meel ein
teig anmachen wie ein strauben teig, denselben
in ein leines Säckel giessen nicht voll zuebin-
den und in siedenden wasser sieden lassen,
alsdan wans fest ist herauß nehmen und lange
schnit darauß machen 2 finger breit, und kühl

in schmaltz bachen, die pfann stets riglen und mit
dem löffel schmaltz auffgiessen, so gehen sie hoch auf,

413

Milchräm kräpfen.

laß süessen milchräm sieden, daß er nicht ge-
-rindt rühr ein guetes meel darein daß nicht nach
laß, alsdan trückere den teig auff einer gluet
schlag warme eyr darein biß in der dicke wird wie
ein küchel teig leg ihn auff ein holtzernes täller
schlag mit einem messer hübsch lange stritzl herab
und bachs in schmaltz fein kalt.

414

die süessen waffen kräpfen

breßle 8 loth schmaltz unter 12 loth meel
und 8 loth zucker schlag 4 ayr daran und
mach den teig mit süesser milch an daß er
wie ein sehr dünnes kach wird, zimmet nach
gedunckhen darein, schmiere daß eysen mit
schmaltz laß widerumb heiß werden, gieß ein

paar löffel teig darein und bachs nicht
gar zu braun, biege es rund auff ein klein
nudel walger. 4 i 6

Die Waffen krapfen mit mandel.

Nihm ½ ℔ klein gestossene mandel
4 ayr dotter und ein gantzes zucker
nach belieben, treib es wohl ab, laß
ein guetes stuck butter zergehen und
ein guetes theil süessen milchrämb
schütte beedes unter die mandel und
mache es mit meel so dick als ein strau-
ben teig an, laß das gehörige eysen heiß
werden schmiere es mit butter gieß den
teig mit einen schöpf löffel auff und
bachs gäh auff der gluet wan du es von
eysen nihmst richte es geschwind über
ein walger daß sie krum werden wie
holligen.

417

Die spänische tauben

schneide von sauber gebutzten tauben den kopf und die füeß saltz es ein und überspicks laß in halb wein wasser und essig sieden groblichte gestos:sene nägl, ingber, pfeffer, rosmarin, lorbeer blätl, darunter deck es zu daß kein dunst davon komt bren es mit semmel breßl braun ein leg ein stückl butter daran ziehe semmel schnitl durch ein schmaltz und richt die tauben da:rauff an.

418

Weixel kuchen

reib 2 dl altbachene semmel bren ein wenig schmaltz darein laß ein milch lau:licht werden gieß an die semmel aber nicht zu vill schlag 4 oder 6 eyr daran darnach die semmel anziehet, die helffte dotter, die

helffte gantz wohl gezuckert, und gegen
einer stund gerührt alsdan die weixl
abgeredlet, außgewaschen und untern
teig gerührt in ein heisses schmaltz geschüt
gemach, bachen lassen unter und ober=
sich gluet, man kans auch von dürr
weixeln und zwerben als daß auß
solchen die kern müessen außgelöst
und die weixl vorhero überbrent wer=
:den.

419

Zimmet Dorten

Zerstoß die mandel klein gar wohl
zucker darein zimmet stuck darein so
vill daß es hirschbraun wird, stoß
ein zimblich stuck butter darunter
mach es mit halbs eyr dotter und halbs
gantzen so dick als ein koch an klein
geschnittenen eingemachten citroni
darunter, schütte es in ein torten
moll bachs in der torten pfan mach

ein eyß darauff

420

Dem Grillard zu machen

Schneide ein vierting geschwölte mandel klein langlicht, nihm darzue 4 loth gefarten zucker, 8 loth schmaltz, laß dises zusahmen in einem pfändel auff der gluet schön gelb braun rösten, rühre es mit einem löffel umb daß nicht anbrennet, seyhe das schmaltz davon ab, mache von dem teig auff ein zinn täller stückel, so groß dir beliebig, besäe solche mit gehackten pistätzen, wan du von dem teig auß der pfannen die stückel machest muest geschwind darmit umbgehen, ehe es überkühlet.

421

Das klein geschnittene brod zu machen.

Nihm in ein höferl 8 loth gefärten zucker rühre ihn mit 3 eyern ein stund lang, alsdan umb ein x aneyß darun-ter, schütte ihm auff ein nudl bret, nihm mehl dartzue so vill daß er sich kaum außmachen last, leg den teig auff das torten blätl, nach der zeillen auch nicht zu dick, bache es gäh in der torten pfann, nihm es mit ein messer von blätl und schneide es klein ehe es kalt wird. so ist es fertig, es wird vill davon.

422

Die Kayser Torten

Nihm ein ℔ mandel, schwölle und zieh ihnen die haut ab, hacke

sie nachdem gantz klein, biß sie sich
ballen lassen, alsdann in ein geschir
gethan, rühre 3 Vierting gefäeten Zucker
darein, wie auch von ein limoni die
schöller klein geschnitten. Von einem guet
nürnberger lebzelten 8 loth an einen
ribeysen geriben, zimmet 1 loth, ein gan-
:tze muscätnuß, und ein ½ quintl nägl
schlag 3 gantze eyr daran, rühre es durch
einander ab daß alles genetzt wird, streich
es auff oblat, mach einen reiff herumb
von papier, auch groben teig, bach es gemach
in der torten pfann daß schön austrinket
mach ein eyß darauff, so ist es fertig.
es läst sich etliche täg auffheben.

4 2 3

Ein Süessen Muscät zu machen

Man muß ein gantz süessen lautern
most der nicht gearbeitet hat in einen
grossen höfen sieden, und abfäumen, biß
er die rechte farb bekomt, alsdan last
man ihm kalt werden, und durch ein
sauberes tuch seyhen, daß nichts trüeben
durchgehet, wan man gesottenen most
genueg hat so schlagt man das Vässl
auff, und legt gar wohl zeitige wein:
:beer darein biß den 3ten theil, und schlagt
das Vässl wider zue, und giest den ge:
:sottenen kalten most hinein zu denen
weinbören. auff die letzt thuet man schöne
weisse haßlene scheiten durch das beil
hinein, und hengt zerquetschten zimmet
samt etlichen gantzen gewürtz nägeln
nebst einen kleinen kißling stein darzue

damit es nicht schwimmen kan, und last
es verbeilter ligen, biß er versaust hat. und
zum abziehen ist, alsdan kan man solchen
auffmachen und kosten. das gewürtz muß
man nehmen nachdem das Väßl groß ist,
der zimet muß nicht wenig seyn, gewürtznägl
aber nicht zu vill, das Väßl zum abziehen
muß wein grüen seyn mit süessen einschlag
und gewürtz versehen, so wird der wein gerecht
werden

4 2 4

das geschobene mandel koch

Nihm 3 Vierting gefärten zucker ein halb
℔ gestifftlete mandel ein ½ Vierting Citroni
ein ½ Vierting geschnittene quitten alles
gestifftlet geschnitten ein abgeschlagene eyr:
:klar, 2 guete messer spitz geweichten tra:
:gant, das alles untereinander abgerührt

das torten blätl heiß gemacht, mit wax geschmirt, widerumb abgetrückert, heiffel gemacht, gäch gebachen, doch nicht gar hernach mit pistatzen belegt, und eyß bestrichen, widerumb ein wenig übertrü=
=ckeren lassen, und herauß genohmen.

425

Nihm ein ½ ℔ klein gestossene mandel mit limoni saft genetzt, 3 vierting zucker welchen man muß dick sieden lassen, die mandel darein gerührt, und ein ½ vierting citroni klein gehackt und darein gerührt, hübsch dün auff oblat gestrichen und knopert, die bläch mit schmaltz dinn geschmirt, hinauff gelegt und gebachen doch nicht gar, widerumb mit gehackten pistatzen, und klaren weissen eyß bestrichen

auch mit tournisol eyß; widerumb ein
wenig übertrinckert, und herauß genohmen.
B: wan der teig zu hart wird schlag ein eyr
klar ab und rühre es darein.

426

~~die hobel schätten~~ den alcorci teig

Nihm geweichten tragant so dick als mög:
=lich ist, durch ein tuech getrunckt, mit gefär:
=ten zucker in mörser abgeriben einen teig
gemacht, mit pomerantzen, oder jesmin
essentz, zimmet, nägel, oder gefärten Cicol:
=lada, wie man die farb will geben, den
teig hübsch außgewalgt in mödel getrunckt
oder außgeschnitten.

427

die hobel schätten

Mach ein schönes wasser eyß, aneyß

oder pistätzen darein gerührt schön glat
auff ein oblat gestrichen, in der torten
pfan gäuch gebachen.

Register über
die hier in sich befindente
Speisen

No 1. Den groben Pastötten taig
2. Den Marben taig
3. Den butter taig
4. Eine schißl Pastötten
5. Indianische Pastötten
6. Fasan Pastötten
7. Von hirschen lempraten
8. Kalt gesultzte Indianische Pastötten
9. Haasen Pastötten
10. Spannsau Pastötten
11. Übergeschlagene Pastötten
12. Schilt Krotten Pastötten
13. Hausen Pastötten
14. Forellen Pastötten
15. Kärpfen Pastötten
16. Krebsen Pastötten taig
17. Die gebachene Pastöttl
18. Pistatzen Pastöttl
19. Die Wandl Pastötten
20. Die March Pastöttl
21. Die Wändl Pastöttl

No 22. die Semmel Pastötten
23. fleisch Pastötten
24. francoische Pastötte
25. die Rehe=schlögl Pastötten
26. die gestossene mandl tortten
27. die Marbe= und Siesse=tortten
28. Pastötten tortten
29. getrückherte mandl tortten
30. tortten von lemoni taig
31. gestüfftelte tortten
32. die milchramb dorten
33. die krepsen dorten
34. ein dorten von mandel
35. die marbe dorten
36. die marzipän dorten
37. die rueben dorten
38 die ringel dorten
39 die lintzer dorten
40 die zimmet dorten
41 die Speck dorten
42 die zucker dorten
43 die süesse mandel dorten
44 die süesse schüssel dorten
45 ein zier dorten mit ringel

No 46 die gstämlet dorten
47 ein schöne und guete dorten
48 die schneckel von butter teig
49 die speck kräpfl
50 die gesottene spiren kraphen
51 die käsel kraphen
52 den gogel hupf
53 gemeine aber guete kräpfl
54 gebachene mandl kräpfl
55 die weixel strauben
56 die biscoten
57 die gebachene schmaltz nudel
58 die auffgangene nudel
59 guete krepsen kräpfl
60 die gar kleine germ kräpfl
61 die haasen öhrl
62 die gebachene topf nudel
63 die auffgangene topf nudel
64 die abgetribene topf nudel
65 die finger topf nudl
66 die topfen kraphen

No 67 die rueben krapfen
68 die gebachene millich
69 die zimet mandel
70 die kräntzl von brandtteig
72 den gebachenen reiß
73 die gebachene stritzl von gesottenen teig
74 die gern krapfen
die kunst kugeln
75 die flesel kräpfl
76 das biscoten koch
77 das koch von rocken brod
78 das reiß koch
79 das wein koch
80 den wälschen spinnat
81 die gebachene hendl
82 die hendl auff ein andere art
83 die hendl mit krepfen gefüllt
84 hendl auff ein andere weiß
85 die gefüllte weixel

No 86 die weixel Stritzl
87 die gefülte Pirn
88 das frantzösisch kraut
89 das eyr kraut
90 das höchten kraut
91 das roogen kraut
92 das gemischte kraut
93 die Jäger Suppen
94 die endten Suppen
95 die gerumene mandl Suppen
96 die mischerl Suppen
97 die olivi Suppen
98 die Suppen von gramat äpfl
99 die Suppen von gelben rueben
100 die Suppen von gebaitzten
101 die march Suppen mit rocken brod
102 die Suppen von gebrattenen Vögeln
103 die krepsen Suppen

No.
104 die wistätzen Suppen
105 das höchten eyterl
106 den angelegten kärpfen
107 den gestossenen höchten
108 den hausen knopf
109 den fisch käß
110 das lungel brätl von höchten
111 den höchten stockfisch
112 den höchten auff dreyerley weiß
113 den stockfisch in einer mischerl suppen
114 den stockfisch in einer arbes suppen
115 die höchten nudl
116 den höchten schmarn
117 das eingerührte mit ein wickel häring
118 das wickl häring pfäntzl
119 den gefüllten Caulirabi
120 den gefüllten sallat
121 den gefüllten spinnat

No. 122 die gedinste tauben mit ochsen gämb
123 die Pfänfärckl wurst
124 die gesultzte milch
125 die gefüllten limoni
126 ein Speiß von gebratenen wachteln
127 die maggeronä
128 die spinnat kuchen
129 die gefüllte Artischoken
130 die gefüllte eyr
131 das fastag wildbrät
132 die mandl pirn
133 die mandl rüebl
134 die kamp nudel
135 die milchräumb strudl
136 das lungel brätl am fastag
137 die mandl strauben
138 die gemischte speiß mit ein adler

No. 139 das Semmel eyterl
140 die griess nudel
141 die wasser tauben
142 das Sonnstag fleisch
143 den löber stritzl
144 den löber käss
145 die wälsche vögl
146 das löber pfäntzl
147 das löber pfäntzl auff ein andere art,
148 die frantzösische löber
149 die kölberne briseln
150 das zerschlagene fleisch
151 ein nuss salsen
152 ein kindten salsen
153 ein guetes kindten koch
154 ein zucker dorten

No.
155 ein auffgeloffenen marben teig
156 ein pasteten teig
157 ein weissen fricassée
158 die zucker strauben
159 ein germ dorten
160 ein falsche mandel dorten
161 ein griene fricassée
162 mandel wündel
163 die klein brige kräpfl
164 die spritz krapfen
165 ein milchräumb butter teig
166 milchräumb wündel
167 den kärpfen in bier
168 germ krapfen
169 die brand strauben
170 die kayser pastettl
171 ein reiß koch

No. 172 ein kärpfen auff jüdischsieden
173 milchräumb kräpfl
174 ein englischen wasteten teig
175 ein butter teig
176 böhmische krapfen
177 gehäukwändel
178 ein bresl teig
179 fisch bratwürst
180 schnee ballen
181 harte eyr dorten
182 gelbe fricassée
183 bixen krapfen
184 ein hausen
185 krepsen wastetl
186 krepsen koch
187 krepsen butter

No. 188 gefüllte Carbonätl
189 den krepsen gogelhupf
190 gebrattene schildkrotten
191 das gefüllte rindfleisch
192 das leber eyterl
193 die krepsen dorten
194 die speck wündel
195 ein kölbernes schnitzl
196 die frösch in einer grünen fricassée
197 die 9 nudel
198 das gefüllte eyterl
199 das eyterl von lebendigen krepsen
200 die gestrichene pastetten
201 das erdbeer koch
202 das gebrattene fleisch eyterl
203 ein höchten auff wälsche manier
204 das milchräm pfäntzl

No. 205 das butter koch
206 die erdbeer sultz
207 die erdbeer salsen
208 die weichsel sultz
209 die spänische reiß milch
210 den mandel gogelhupf
211 den krepsen schmaren
212 das ciocollada koch
213 die harten eyr knödl
214 die schwartzen brod bresl wändl
215 die heiß abgesottenen hendl mit ragout
216 die schwartze brod dorten
217 das march eyterl
218 den weixel pfeffer
219 die semmel bresl wändl
220 den march gespickten schlögl

No 221 die Cärmeliter dorten
222 die schildkrotten in bluet
223 die rueben strudl
224 das grüene erbis koch
225 die krepß wuchtel
226 die schwartze brod dorten mit mandl
227 die arbis wändl
228 die welschen Carbonätl
229 ein schöpsen schögl wie ein rehschlögl
230 die warpfen krapfen
231 den gedinsten hausen
232. die fleck pastetten
233 das gespickte hirn
234 die weixl dorten
235 ein handel wie ein haasen
236 die milch knödl

No 237 krepsen böcherl
238 die gewürmlete dorten
239 das lungl brätl von kärpfen
240 die auffgesetzten pastetl
241 das a la modie koch
242 die fisch Carbonätl
243 die brandstrauben
244 die gefaumten kräpfl
245 kleyen dorten
246 gefüllte Artischocken
247 den karpfen in einer nuß suppen
248 das roogen pfäntzl
249 die schlüssel kräpfl
250 die stockfisch knödl
251 die gesprichte dorten von farben
252 die krepsen knödl

No 253 gefüllten spärgl
254 die mandl muschl
255 die biscoten dorten
256 die gestrichene krebs pastetten
257 ein schüssel pastetten
258 die galanterie wändel
259 den Englischen bondain
260 die hasen pastetten
261 den boldebon
262 das gelbe rueben koch
263 das gelbe rueben koch ohne mandel
264 die ciocollada dorten
265 die schnee gänss
266 die Carbonätl in teig
267 eine frittata von krebsen
268 ein ochsen schweiff
269 ein ochsen schweiff auff ein andere art
270 die speck wurst

No
271 die gollatschen
272 die rollata von fischen
273 die gefäumten kräpfl
274 die eyr fleckl
275 den gefüllten schlögl
276 die tragant kräpfl
277 das gestandene
278 den gestürzten schlein
279 die germ kräpfl
280 die ordinari kleyen dorten
281 den germ butterteig
282 die milaneser pastettl
283 die biscoten wändl
284 die butterlebzeltl
285 die Citroni kräpfl
286 die kudten biscoten
287 die Spänische dorten
288 die eyß kräpfl

No 289 latwergen dorten
290 kütten biscoten auff ein andere art
291 die gefüllten hollipen
292 den gossenen brigl krapfen
293 kösten dorten
294 gern wündel ohne abtreiben
295 den karpfen in teig
296 die Spanischen wind
297 die mandel bögen
298 die cervelato wurst von kütten
299 ein schuncken von kütten
300 das schuncken koch
301 das fasan koch
302 die schuncken knödl
303 das parmesan köß koch
304 das angelegte hendel
305 butter teig

№ 306 das kösten koch
307 das geschobene koch
308 das gestüfflete geschobene koch
309 das blatlete geschobene koch
310 die krumen kipfel
311 die krumen kipfel auff ein
312 die pistatzen bocherl
313 die schnee küechel
314 germ wändel
315 die Ollio
316 gebachene spiß kraepfen
317 holligen in schmaltz bachen
318 die schmaltz dorten
319 die oblat kraipfl
320 böhmische koläc
321 ein dorten von marben teig

322 die gehackte dorten
323 die germ dorten
324 die süessen pafösen
325 die krepsen nudel
326 ein wildprät pastetten
327 die finger nudl
328 die schnee ballen
329 die grüenen Eucumeren
330 die germ torten
331 die Muscatin torten
332 das gewürmlete mandel koch.
333 die grüene marillen
334 die grüene mandl
335 die grüene agraß
336 die grüene nuß
337 die grüene zwespen.

N: 338 die grüene weinbeer
339 die grüene Äpfl.
340 die grüene Öpfl
341 die spanische weixl
342 die amorellen ohne kern
343 die zeitige marillen ohne kern
344 die nägl wütz birndl
345 die weinschärling
346 die weinschärling in die schächterl.
347 die quitten Spalten
348 die gesultzten weixl ohne kern
349 die zeitige marillen auff ein ander art
350 die Ribißl
351 die diendl
352 die Himbör