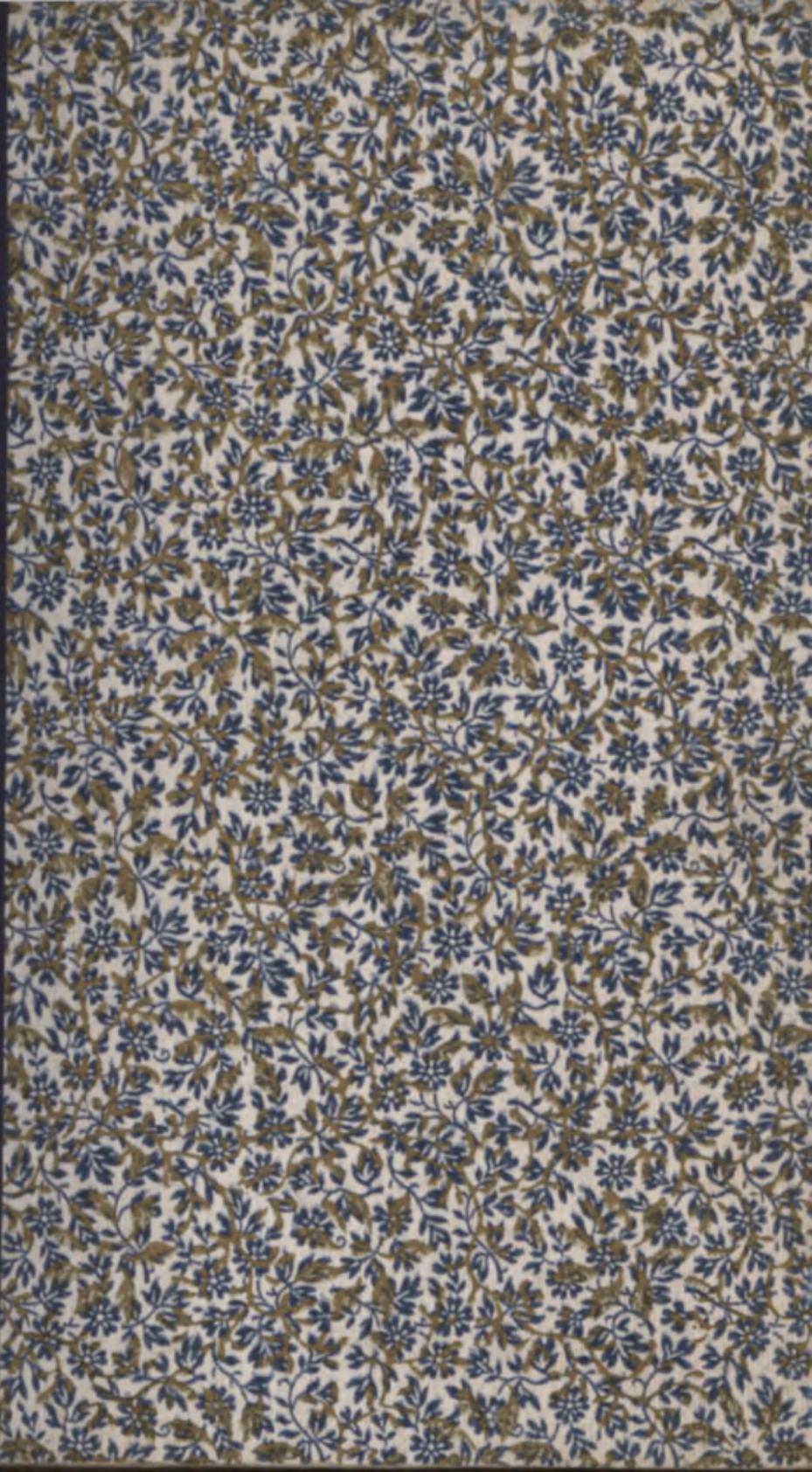




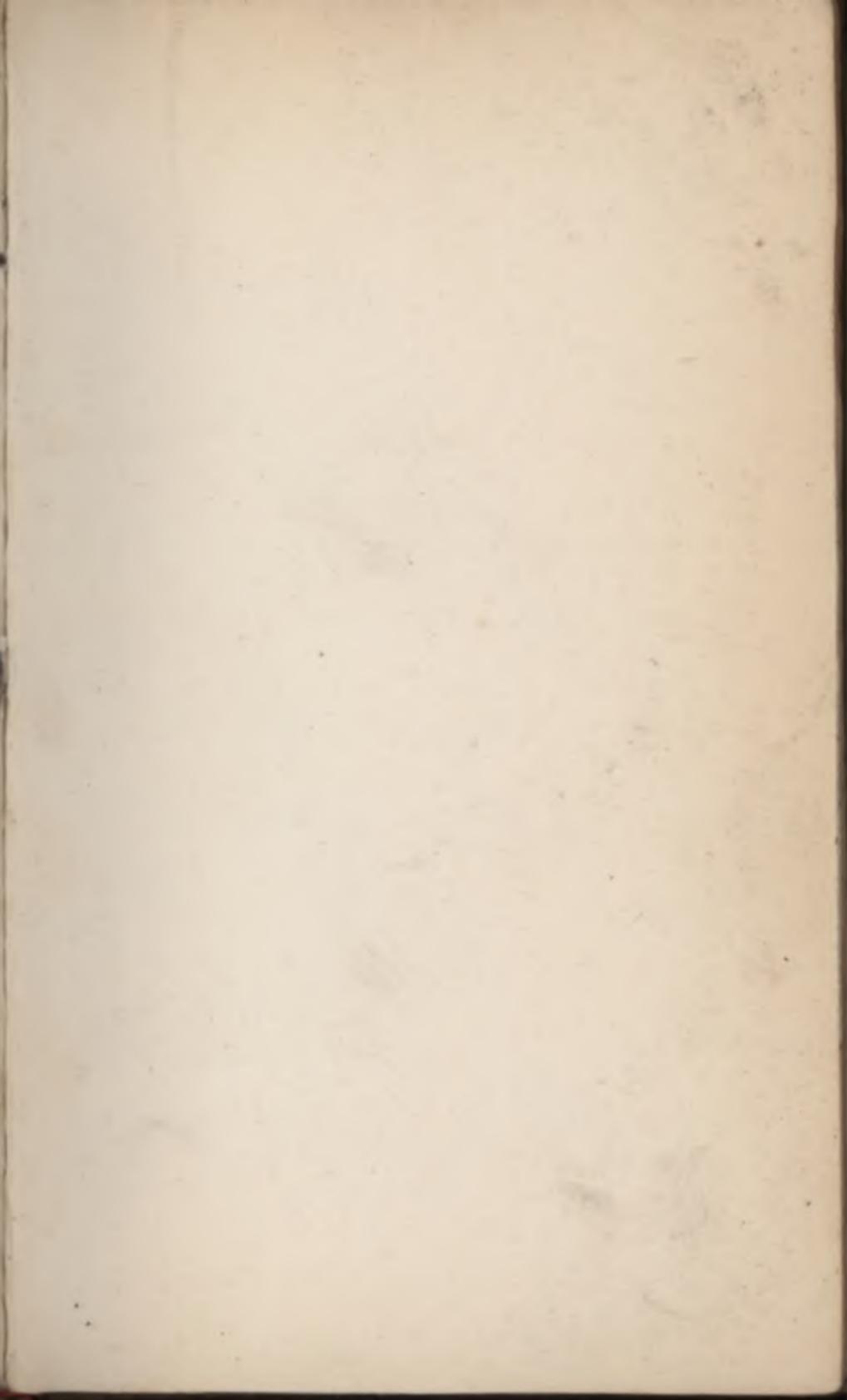


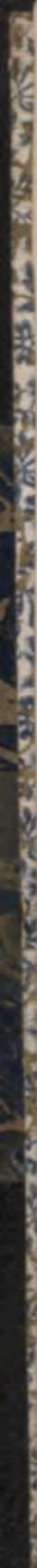
EX LIBRIS
Dr. Georg Freund.



Og 7344

0.





St. 1040
Mx 3216

P 158 | 63 | M3



Nēu vollKōmēnes Koch Büch.

G. C. fech.

Neu = verfertigtes
Drexel vollständiges 685

Koch-Buch/

GRUNDLICHE
BIBLIOTHEK
BERLIN.

Das ist:

Gründliche Beschreibung / oder
deutliche Anweisung / wie man al-
lerley herrlich - und geringe Fleisch - Fisch -
Geflügel - Wildprett - gesottene - gebratte-
ne - gebachene - auch Pasteten - Speisen /
samt mancherley Zugemüsen oder Zwischen -
schen - Gerichten / köstlich / delicat, und
künstlich bey Hochzeiten / Kindtauffen /
Gästereyen / auch sonst ins gemein für
Gesunde und Kranke / auf einheimische
und fremde Manier Kochen und
zubereiten kan.

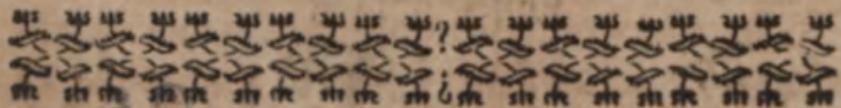
Wie bey gefälltem Unterrichte /
Allerhand Confect / Latvergen /
Gäfft und ander eingemachte Sachen
zuzurichten.

Darbey auch ein vollständiges und
nützliches Register zu finden.

Durch

STANISLAUM PRASMOFSKY,
E.H.G. gewesnen Mund-Koch.

Nürnberg/ zu finden bey Joh. Hofmann
Kunst- und Buchhändlern/ 1685.



Borrede / An den günstigen Leser.

Mit viel hält man Haus / mit wenig kommt man auch aus / sagen wir ; war alle im gemeinen Sprichwort / aber wir erkennens nicht alle / noch weniger wissen wir es recht zu practiciren. Dann heut zu Tag vermeinen viel / sonder Ich grosse Leut / sie können nicht Haushalten / sie haben dann viel darzu / und wann sie nur ein wenig etliche Gäste überkommen / können sie geschwind mit Philippo die Rechnung machen / und sprechen : Wo nehmen wir Brod ? Zweihundert Pfennig werth Brod ist nicht gnug unter sie / daß ein jeder ein wenig nehme / oder mit Andrea / Simonis Petri Bruder / es sind nur fünfzehn Sesten-Brod und zwey Fisch vorhanden / aber was ist das unter so viel ? Joh. cap 6, v. 7, 8. vermeinend / sie müssen auch zur Speisung haben dreyßig Eor Semmel-Meel / zehn gemäste Kinder / zwanzig Weid-Kinder und hundert Schaaf / ausgenommen Hirche und Rehe / und Gämse und gemästet Biehe /

Borrede an den Leser.

Viehe/wie König Salomon I. Reg. cap 4.
v. 22, 23. Allein bey solchen Leuten heisset
es recht nach unserm Sprichwort: Mit viel
hält man Haus/ mit wenig kommt man auch
aus: dann es steckt gar oft ein unartiger
böser Hochmuht darunter / wie bey der
Mahlzeit Cleopatrae, der Königin in Egy-
pten / von welcher in den Historien gelesen
wird/ als ihr Herr/ König Antonius, wel-
cher alle Tage aus der massen köstlich ges-
speiset/dieselbe/Cleopatram seine Gemah-
lin/ einmal gefraget/ ob auch einiger König
theuerbarere und prächtigere Panquet je-
mals gehalten / oder noch halten könnte/ wie
er? Welches Cleopatra lachend verant-
wortete/und sprach: Sie einig allein wolte
auf ein Abend-Essen verzehren fünffmal
hundert tausend Gulden. Antonius begehr-
te solches zu sehen/ glaubete aber nicht/ daß
solches geschehen könnte. Worauf sie zu-
sammen wetteten/ und übergaben das Ur-
theil zu sprechen dem Lucio Plancio, Was
geschieht ? Des andern Tags ladete die
Cleopatra den Antonium zu Gast/ setzt ihm
anfangs etliche und nur geringe Speisen
vor/ welche der Antonius verspottete/ und
fragte / wie sie / Cleopatra , doch mit der
Rechnung zurecht kommen wolte? Cleopa-

tra

Vorrede an den Leser.

tra blieb auf ihrer Nede beständig/ verge-
wieserende/ Sie wolte in dieser Mahlzeit so
viel Golds werth/nemlich fünftmal hundert
tausend Gulden verzehren. Hierauf hat sie
den Dienern anbefohlen/ ein kleines Fäß-
lein mit Essig zu bringen/ da nahm sie von
den grossen theuren Perle/ dergleichen von
Menschen niemaln gesehen worden/ an ih-
ren Ohren hangende/eines herab/wurff es
in den Essig/ daß sie zuschmelzte/ solchen
Perlein-Essig trank sie auf einen Trunk
aus/nach diesem wolte sie auch mit dem an-
dern Perlein gleichergestalt verfahre/ aber
Lucius Plancius tratt eilend hinzu/ hielt
Cleopatrae die Hand/ und sprach das Ur-
theil: Antonius hat verloren/ Cleopatra
hingegen gewonnen. Das war mir eine
Mahlzeit/oder vielmehr nur ein Trunk von
dem es recht geheissen; Viel verdirbt/das
man mit erwirbt/oder/nach unserm Sprich-
wort: Mit viel hält man Haus/mit wenig
kommt man auch aus; Hieher gehöret auch
Alfonsi, Königs in Hispanien und Neapolis
Schaffners That/ welche König Matthias
über Tisch erzehlet wurde/die begab sich al-
so: Als König Alfonsus zu Tybur/ welche
nur 16. kleiner Meil Wegs von Rom liget/
sich einsmals aufhielt/besuchte sein Schaf-
ner

Vorrede an den Leser.

ner zum öſttern den Markt zu Rom / allda
ſeinen König einzukauffen / trug es ſich zu/
daß deß Königs und deß Pabſts Schaffner
zugleich auf den Markt einzukauffen ka-
men / und funden auf dem Speiſmark eine
einige Lamprette / dieſelbe war nach Art
deß Fisches (welcher keinmal über vier
Pfund wieget) zimlich groß / und wolten
ſolchen Fisch beede Schaffner haben / deß
Pabſts Einkauffer bietete 3. Gulden dar-
vor / aber deß Königs 6. Gulden / hierauf
bote deß Pabſts 10. und deß Königs 20.
Gulden. Als ſie nun einander ſo überſeg-
ten / ſpricht endlich der Fischer : Nun wol-
an / welcher 30. Gulden gibt / der nehme die
Lampretten hin / worauf deß Pabſts
Schaffner verſtummete / aber deß Königs
Schaffner bezahlte die 30. Gulden / und
bekam die Lamprette / da ſolches der König
erfuhr / gefiel es ihm ſo wol / daß er den
Schaffner noch darzu beſchenkte. Nach
Erzehlung dieſer Historien ſagte Matthias :
Wann dieſes mein Schaffner wäre gewe-
ſen / würde es mir nicht gefallen haben / daß
er meine Pracht und Herrlichkeit hätte in
ſolchen Sachen beweisen wollen / oder da
er es ja gethan / hätte ich es gelobet / ſo er
die Lamprette dem Pabſt geſchenket / und

Vorrede an den Leser.

damit zu verstehen gegeben/daf̄ sein König
der Schleckerbißlein nicht achtete/und dar-
zu kein färger Filz sey / als wolte er mit
Alemene, der noch ein gut Vermögen hat-
te/ und doch genau lebte/ dannenhero eins-
mals getadelt wurde/ sagen : Der viel hat/
voll nach Bernunft/ nicht aber nach Wol-
lüssen leben; Solches wußt auch wol Kaiser
Augustus, von welchem geschrieben wird/
daf̄ er so mässig im Essen und Trinken ge-
wesen/ und ihm über drey/ oder zum höch-
sten sechs Essen nit vortragen ließ/ er trank
auch über der Mahlzeit nur dreymal. Ca-
rolo Magno dorfftē nicht mehr als vier
Richte und ein gebraten Wildprät vorge-
tragen werden/ Nauclerus. Von den Lace-
dāmoniern wird geschrieben / wann solche
öffentliche Panquet gehalten/ sey es so still/
erbar und mässig dabey hergangen/daf̄ die
andern Griechen selbige eine Schul/ wor-
innen man Mässigkeit lernen könne/genen-
net/etliche aber hiessens eine Häuflichkeit;
darum/daf̄ man auf ein solch Panquet nicht
mehr zurichtete / als sie aufessen / und den
Hunger ein wenig stillen konten. Das al-
lerköstlichste Gericht/ so man auftrug/ war
ein schwarzer Pfeffer/wie er zugericht/oder
was er vor ein Geschmack gehabt/kan man

aus

Borrede an den Leser.

aus deme abnehmen/welches von Dionysio
erzehlet wird. Dann man vermeldet/ daß
Dionysius, der König in Sicilien/ um die-
ses Pfessers willen einen Koch von den La-
coniern erkaufft/ deme er befohlen/ einen
solchen Pfesser zuzurichten/ und nichts da-
ran sparen. Wie nun der König den Pfef-
fer gekostet/ und ihm nicht gefiel/ hat er ihn
ausgespien/worauf der Koch sagte: Aller-
gnädigster König / diesen Pfesser must du
alsdann essen/ wann du dich zuvor/ wie die
Laconier/ geiubet hast/sintemal die Laceda-
monier pflegen ihre Speise mit Unruhe/
grosser Mühe und im Schweiß ihres An-
gesichts / mit Rennen und Laussen / mit
Hunger und Durst zu würzen. Dann die
Laconier gaben ihren Köchen anderst kein
Gewürz/ als Salz und Essig/ den übrigen
Geschmack/ sagten sie/ müssen die Speisen
selbst und die Arbeit mit sich bringen. Der-
gleichen war Kaisers Ferdinandi I. Gemah-
lin allezeit ungehalten / wann man ihren
Söhnen Delicat-Speisen vortrug/ befahl
hingegen / daß ihnen gemeine Speisen ge-
geben würden/ damit/ wann sich das Glück
mit ihnen ändern soll/ sie die Armut ertra-
gen könnten. Pericles war dem Überfluss im
Essen und Trinken so gehässig/ daß er der-

Vorrede an den Leser.

entwegen bey keinem Freund mehr zu Gast
gehen wolt / unserm Sprichwort ganz ge-
meß / mit viel hält man Haus / mit wenig
kommt man auch aus / die Natur läßt sich
ja mit wenigen begnügen / also gar / daß in
gemein gesagt wird / wer Wasser und Brod
hat / der stirbt nicht Hunger / wiewol zwar
auch Exempel zu finden sind / da die Men-
schen ein unglaubliche Zeit ohne natürliche
Speis gelebet ; als Anno 1542. kam ein
Mägdlein / von 12. Jahre alt / nach Speyer
auf den Reichs-Tag / welches 2. Jahr und
12. Wochen kein natürliche Speise zu sich
genommen / diese bracht man Anfangs vor
den Bischoff / dann sie war von Roth / aus
dem Bisthum Speyer / hernach vor Ihr
Röm. Kön. Majestät / allein / weil man sich
eines Betrugs besorgte / befahl Ihre Ma-
jestät ihrem Leib-Arzt / Herrn D. Gerald
Bucaldian / daß er fleißig achtung geben
solt auf das Mägdlein / welcher auch 12.
Tag und Nacht stetigs um sie war / und al-
les auf das genaueste in obacht nahm / da-
mit aber aller Verdacht entnommen / wur-
den ihr ihre eigene Kleider aus- und andere
angezogen / sie hatte ein solchen Ekel vor
den Speisen / daß sie öfters darüber wei-
nete ; Worauf das Mägdlein Ihr Kön.
Maje-

Borrede an den Leser.

Majestät / und andere Thur- und Fürsten
gnädigst beschenkten ; Über oder nach 2.
Jahren / da abermal ein Reichs- Tag zu
Speyer gehalten wurd / fieng das Mägd-
lein wieder an zu essen / als doch so wenig/
das einem Menschen sonsten unmöglich/
sich damit zu erhalten . Dergleichen melden
die Kirchen-Historien / daß einer / genannt
Nicolaus Helvetius , habe länger als in 20.
Jahren nichts gegessen ; Von Moze stehtet
Exod. 34 , § . 28 . daß er 40. Tag und 40.
Nacht bey dem H E R R N war / und als
kein Brod / trank auch kein Wasser ; Hin-
gegen wird auch in den Historien das Wi-
derspiel erzählt / wie nemlich grosse uner-
hörte Fresser gefunden worden / dañ Theo-
dorus schreibt / daß Milo Crotoniates hab
auf einmal 20. Pfund Fleisch / und so viel
Brod fressen / auch 9. Maß Wein austrin-
ken / ja allein einen vier-jährigen Ochsen zu
Leib bringen können . Phago , vermeldet
Flavius Vopiscus , hab auf einen Tag / über
Kaisers Aurelianis Tisch / 100. Brod / ein
Wild - Schwein / ein Schöpsen und ein
Ferklein verzehret / dabei mehr als 1. Faß
Wein verschlungen . Von einem Polnischen
Herrn wird gelesen / als derselbe sich / in eine
Tur zu begeben / auf die Reis gemacht / hab

Borrede an den Leser.

er seiner Diener einen voran auf Glogau
geschickt / und bey dem Wirth auf 24. Per-
sonen Speisen ; urichten lassen : wie er nun
ankommen / und die Speisen aufgetragen
wurden / verzebrete er sie einig und allein/
also / daß der Wirth vor die Diener wieder
urichten must / dieses Herrn Leib-Medicus
selbst erzehlte / daß er täglich vor seinen Leib
ein halb Achtel Bier benöthiget gewesen ;
Vor solche und dergleichen Leut ist dieses
unser Büchlein nicht / jene habens nicht von
nöthen / diesen ist es zu gering / und gehört in
ihre Mägen eine Füll von Heu und Haber-
sroh / so mit eichenen Hobelspänen gewürzt
worden / oder man soll mit ihnen verfahren /
wie einesmals ein Herzog gethan / als ein
solcher Fresser vor ihn gebracht wurd / seine
Prob zu thun / da er nun vor 20. Personen
gefressen / sprach er : ein andermal woll ers
besser machen / jezund wäre er nicht recht
geschickt darzu gewesen / aber der Herzog
fragte ihn / weil er im Essen und Trinken so
viel Personen könne vertreten / ob ers auch
mit Arbeiten vermöge zu thun ? Hierauf
antwortete er mit Nein. Der Herzog / sol-
ches hörend / sprach : Wer will mehr ver-
zehren / als sein Pflug kan ernehren / der
muß entweder im Elend sterben / oder am
Galeng

Vorrede an den Leser.

Galgen verderben/ befahl also / man sollte ihn aufhängen. Indessen aber finden sich viel Leut/die unser Büchlein mit sonderbaren Nutzen gebrauchen können/ und wol wissen werden/folches nach Gelegenheit zu practiciren. Dann man erfähret ja aller Orten/das viel Leut seyn/die zwar essen und trinken können/ aber gleichwohl nicht allerley; wie auch mancher Mensch also genastret sey/das ihm unmöglich/in einer Wochen eine Speis/ sie sey gut oder bös / mehr als einmal zu geniessen/ zu geschweigen der Kranken / denen nicht all und jede Speisen zugelassen sind / sonderlich aber sind viels und wol der mehrre Theil Menschen in dem Kochen so übel unterrichtet / das sie auch das geringste zuzurichten sich nicht unterstehen dörffen/viel meynen/sie treffens gar wol/ fehlen doch der Thür sehr weit/wie jener Marggräfische Bauer/nachdem er einen Haasen gefangen/und sein Herr/Churfürst Joachim II. Marggraf zu Brandenburg/ solches erfuhr/ ließ er den Bauren zu sich kommen/gab ihm ein starken Verweis/ mit Bermeldung / wo er in das Fünftig dergleichen mehr thåte/ er dadurch härtiglich soll gestraft werden. Worauf der Churfürst den Bauren fragte / wie er ihn

Borrede an den Leser.

dann zugericht hätte? Der Bauer antwortete: Er hätte ihn unter sauern Kuhl gekochet. Da nahm der Churfürst den Bauern bey den Haaren / schüttelt ihm den Kopff/ sprechende: Im Pfesser wäre er besser gewesen. Die Landes-Art ist ingleichen viel und mancherley / da Kochet man anderst in Franken/ anderst in Schwaben/ anderst in Sachsen / in der March / Frankreich und dergleichen/ wie daß Colerus erzehlet/ daß er einmal durch das Windische Land gereiset/ hab ihm zu Mittag der Wirth einen gelben Hirschbren / darinnen ein ganzer Cappaun gekochet war/ vorgesetzt; solcher unterschiedlichen Essen findet man aller Orten / vornehmlich diejenigen / so viel über Land zu reisen haben. Wiewol nun ein gemein Sprichwort ist : Ländlich/ sittlich/ so erweisets doch öfters die Erfahrung/ daß es nicht nützlich allezeit ist / demnach man nicht unbillich Koch-Bücher in öffentlichen Druck giebet/ werinnen zu ersehen/ wie diese oder jene Speis dem Menschen zu Nutz und guten soll bereitet werden / und zwar nicht nur in guten und gesunden Tagen / da der Mensch noch eher ein und andere Speis kan und darf essen/ sondern auch / so er frank darnieder lieget/

Dann

Borrede an den Leser.

dann wie oft geschichet es/ daß ein Mensch
nur durch ein fleissige Wart im Essen und
Trinken zu seiner vorigen Gesundheit ge-
langet / zumal wo ein Mensch keine Arz-
ney/ aus Widerwillen / darff gebrauchen/
Dannenhero solches einem Medico keine
Schand ist/ wann er Recept in die Küchen
verschreibet/ ja vielmehr soll ein rechtschaf-
fener Medicus ein guter Koch seyn / nicht
zwar bey dem Feuer zu stehen / und die
Hand in die Aschen zu stossen / sondern zu
lehren/ wie die Koch die Speisen recht zu-
richten sollen / auch was nützlich und gut
sey/ sitemal bey gesunden Leuten ein Gross-
ses daran gelegen ist/ was ihnen zu kochen/
und was nicht/ wie unter andern sonderlich
hoch verbotten ist dasjenige zu essen/ was
vom Donner getroffen und geschlagen
worden / als welcher öfters ein schädlich
und gifftig Wesen bey sich hat / wodurch
dem Menschen gar leicht ein sonderlicher
Zufall begegnen kan ; dergleichen wird
auch / sonderlich schwangern Weibern/
nicht zugelassen/ von einem jeden Dinge zu
essen / was die wilden Thiere angefallen/
vornemlich die Wölffe/damit das Kind in
Mutter Leib keinen Wolffs-Magen oder
Appetit überkomme/ es gebens die Historien/

Borrede an den Leser.

dass in dem Württemberger-Land sich zuge-
tragen hab/da ein Gastwirth ein Schwein/
vom einem wütenden Hund angefallen/
schlachtete un̄ den Gäste verspeisete/als nun
die Gäste davon assen/wurde sie gleichfalls
wütend/ fielen einander an/ und bissen sich
jämmerlich miteinander herum; dergleichen
soll bey Frankfurt geschehen seyn/ dass ein
Bauer ein wütend Schwein erschlug/ und
vergrub es in die Erde/ aber nicht gar tieß/
also dass die Füchse solches ausgruben und
frasen davon/ wurden gleichfalls wütend/
fielen Menschen und Vieh an/ und thäten
solchen Schaden/dass ein groß Elend daraus
entstund; Der Ursachen nun erachte ichs so
lächerlich nicht zu seyn/ wann manche auf
freyer Straßen oder in Wäldern ein ge-
fallen Wild antreffen/sie solches zustückens/
und schickens in die Städte/ zu verkauffen/
rühmen sich hernach/ sie hätten diesem oder
jenem das un̄ das zu einem Pfosten gethan/
aber wan̄ solche Stücklein übel gerathen/
so ist niemand da/der Ursach dessen ist/nicht
weniger ist theils Orten gebräuchlich/ dass
fremde oder ausländische Metzger/ die Lä-
sterer genannt/ geschlachtet Fleisch in die
Stadt dorffen führen und verkauffen/ die
dān allezeit das Pfund Fleisch um 1.oder 2.
Pfen-

Borrede an den Leser.

Pfennig geringer oder wolfeiler geben als die Einheimischen; In bemelten Orten führen sie ingleichen von andern die gestorbene Fisch auf Wagen zu und verkauffens dem Gesicht nach; solch und dergleiche Gewohnheiten sind mit loblich hingegen mehr schädlich wie dann auch an solchen Orten fast alle Jahr gewiese Seuchen und Krankheiten regiren und wenig alte Leut zu finde; Derowegen ein rechter Koch sich wol vorzusehen hat daß er nit Gifft vor Zucker und Mäusdrect vor Pfeffer einkauffe dadurch dem Menschē mehr die Gesundheit benommen als geben werde wie die Erfahrung gnugsam bezeuget außer diesem ist sonst unverbotten zuweilen ein absonderlich gut Bisslein zu essen dañ Gott selbsten sagte zu Adam Gen. 2, y. 16. Du sollt essen von allerley Bäumē im Garten und durch den Apostel Paulum spricht Er Rom. 13, y. 14. Wartet des Leibs doch also daß er nit geil werde; Alle Creatur Gottes ist gut und nichts verwerfflich das mit Danksgung empfangen wird 1. Timoth. 4, y. 4. So erweisen auch der Alt-Wätter Exempel als Gen. 18, y. 6, 7, 8. stehet da dem Abraham drey Männer erschienen ließe er auf sie zu und bat daß sie bey ihm einföhre möchten dar-

Borrede an den Leser.

darnach eilete er in die Hütte zu Sara/ und
und sprach: Eile/ und menge drey Maafz
Semmelmeel/ knet und bache Kuchen/ er
aber laufft zu den Kindern/ und holet ein
jart gut Kalb/das gab er dem Knaben/ der
bereitets zu/ und er trug auf Butter und
Milch/ und von dem Kalb/das er zubereitet
hatte. Rebecca war ingleichen eine gute
Küchin/die da wusste Ziegenfleisch zuzurich-
ten/daz es Wildprät gleich war / Gen. 27,
v. 9. Jacobs beyde Weiber/ Lea und Ra-
hel/hatten ihre Lust an den Dudaim/ Gen.
30, v. 14, 15. Der junge Tobias und der
Engel/ als sein Geselle/brieten etliche Stük
Fisch/ etliche saltzen sie ein/ daz sie unter
Weges hätten/ bis sie kämen in die Stadt
Rages in Meden/Tob. 6, v. 6. Christus der
Herr/ da Er nach seiner Auferstehung dem
Simoni Petro und andern Jüngern bey
dem Meer erschien/ fragte Er nach Essen/
und weil sie nichts hattē/ musten sie anderst
auswerffen/damit bekamen sie so vil Fisch/
daz sie es mit ziehen konten/ bis die andern
herbey naheten/ als sie nun austratten auf
das Land/sahen sie Kohlen gelegt/ und Fi-
sche drauf und Brod/spricht Jesus zu ih-
nen: Bringet her von den Fischen/die ihr
jetzt gefangen habt/ und haltet das Mahl/
Joh.

Borrede an den Leser.

Joh. 21, v. 9, 10, 12. Dergleichen aus Gottes
Wort mehr könnten angeführt werden/ nur
muß man in allen Dingen Maß halten/
und das gemeine Sprichwort wol bedenke:
Mit viel hält man Haus/ mit wenig kommt
man auch aus. Also ist aus diesem geringen
Koch-Büchlein zu ersehen / wie manche
Speiß zugerichtet soll werden/ und in die-
sem oder jenem Land ein und andere / bald
so/bald auf ein andre Weis bereitet werde/
wornach dann ein jeder Koch und Kochin sich
zu richten hat / und wol in obacht nehmen
muß / was er vor Leut zu speisen vor ihm
hab/ auch fleißig erforschen/ ob dieses oder
jenes seinem Herrn und Frauē gefällig oder
nit/weil es heisset: Viel Köpf/viel Siñ ; ei-
ner will es also/der andere anderst/und be-
kenne ich/ um angeregter Ursachen willens/
dass das Kochē nicht unbillich eine Kunst zu
nennen/noch weniger auch unter die gering-
ste zu rechnen sey/ und wer die Koch-Kunst
recht versteht/es sey Mañ oder Weib/ der
ist gewiß ein verständiger kluger Mensch;
Derowegen/ lieber Leser ! gebrauche dich
dieses Büchleins nur als eines Wegwei-
fers/Denke ihm nach/und übe dich fleißig/ so
wirfst du erfahren/ was du anjezo noch nicht
weist. Gehab dich wol!

Zugabe

Zugabe von etlichen Merkmahlen/ die bey
Essen und Trinken wol in acht zu nehmen sind.

Si In jegliches hat seine Zeit / und alles Vor-
nehmen unfer dem Himmel hat seine Stunde/
sagt der Prediger Salomo/ Cap. 3. v. 1. und Paulus
1. Cor. 14. v. 40. Lasset alles ordentlich zugehen. Wo-
mit zu verstehen gegeben wird/ daß man nicht alles
auf einmal und in lauter Unordnung könne vor-
nehmen und verrichten / wie solches allenthalben
wol zu merken / vornehmlich aber im Essen und
Trinken da die Unzeit und Unordnung manchen das
Leben verkürzet / der noch viel schöne Tag erleben
könne/ solchem nun ein wenig abzuhelfen/ sind nach-
folgende Regel wol zu merken.

Erstlich / was die Speisen selbst betrifft.

Wer der Gesundheit nach leben will / der muß
vor allen Dingen beobachten die Zeit des
Jahrs / indem nicht alle Speisen zu allen Zeiten
nützlich zu gebrauchen sind/ als sonderlich seyn die
Fische das Jahr über zugelassen/ bis auf die Zeit
zwischen Ostern und Pfingsten/ da sie ansangen zu
leichen/ und räudig genennet werden/ dergleichen
wird das Schöpsenfleisch nach Johannis vor gut
gehalten/ den Winter über verschlagen. Die Krebs-
se hält man vor tauglich zu essen im May/ Brach-
mon/ Heumon und Augustmon. Die Schnecken
werden zu Winterszeiten gesucht; dergleichen ge-
schiehet auch bey andern Speisen/ welches/ wie ge-
dacht/ ein jeder Koch wol zu beobachten hat.

Zum andern/ wegen der Speiß-Zeit.

Diesen Punct belangend / muß vorhero erläu-
tert seyn/ wie oft ein gesunder Mensch (dann
die Kranken essen öfters in etlichen Tagen nicht
eines Pfennings werth/ und haben dennoch keinen
Hunger

Zugab.

Hunger in ihnen) des Tages essen soll/ dañ etliche meynen/ oft und wenig/ andere sagen/ so oft einen hungere/ andere wollen es zweymal haben; Hierauf ist insgemein zu wissen/ daß man nicht eher essen darß/ es sei dan die vorige Speiß recht verdauet/ und ereigne sich ein Hunger/ wo aber kein Hunger vermerket wird/ ist es eine Anzeigung/ daß noch mehr Speiß im Leibe vorhanden/ auf welchen Fall noch etwas zurück zu halten ist/ doch muß man den Hunger auch nicht übergehen/ welches so wenig nutzt/ als jenes; darnach soll das Alter betrachtet werden. Dann junge Kinder sind im Wachsthum begriffen/ derowegen haben sie der Speisen zum öftern vonnöthen; Alte Leut nehmēn ab/ und empfinden Schwachheiten/ können eine Menge Speisen nicht vertragen/ denen ist ingleich erlaubet/ des Tages mehr als ein- oder zweymal zu essen/ doch aber allezeit wenig auf einmal. Die mittlern Alters/ mögen des Tages zweymal Speiß zu sich nehmen. Gleichen Unterschied hat es mit den NATUREN und COMPLEXIONEN/ indem die hitzigen NATUREN keinen Hunger ohne Ohnmachten ertragen/ die dörssen oft essen/ sonderlich aber/ wo ihnen die Gall in den Magen pfleget zu geben. Die kalten NATUREN vermögen länger zu dauren/ wie auch die feuchten/ flüssigen und fetten Menschen. Die arbeitsamen Leute müssen ingleichen mehr als zweymal des Tags speissen/ damit sie bey Kräften bleiben; hingegen was studirende sind/ die sollen sich mit Speisen durchaus nicht überladen/ weil es ihnen an der Gesundheit schädlich und im studiren hinderlich. Wann nun dieses erörtert/ so folget weiter/ wann und zu welcher Zeit man speisen soll/ dann es ist bekannt/ daß Tag und Nacht 24. Stund lang/ dahero manche wol

schlief

Zugab.

schlossen möchten/ gemeldte Zeit solle in zwey gleichen Theil getheilet werden/ allein/ weil hierbei mehr zu bedenken/ so ist die Zeit vom Mittag bis zum Abendmahl kürzer/ als die zwischen dem Abend- und Mittagmahl/ indessen aber/ damit eine Gleichheit vorgehe/ so wollen etliche/ man soll des Abends mehr/ als zu Mittag essen.

Zum dritten/wegen der Speiß-Ordnung.

Als diesen Punct betrifft/ ist abermal eine Un-
gleichheit unter den menschlichen Gedanken.

Dann die Alten haben ihre Mahlzeiten mit einem Salat beschlossen/ heut zu Tag fängt man's damit an. Nun ist die Frag/ wer recht hat? Etliche sind in den Gedanken/ daß Carte undauige Speisen zu erkä/ andere aber/ alle Speisen untereinander ohne Unterscheid sollen aufgetragen und verspeiset werden/weil die Speisen in dem Magen sich vermengen/ und in der Ordnung/ als sie eingeschluckt worden/ nicht liegen bleibben/ allein die Vernunft samt dem Augenschein geben/ daß die Speisen in den Magen sich keines Weges so gar und genau vermischen/ wie das Meel/ Wasser und Sauerkraut durch die Becken sich muß untereinander mengen lassen/dannenhero glaublicher ist/ wo eine leichtere Speiß zuerst genossen wird dieselbe am ersten ohne Verdauung erleide/ zumal wo die leichtere Speise also bewandt/ daß sie von der schweren kan untergedrücket werden/ also/ wann man zu erst Zwetschgen oder Spinat/ hernach ein schwer un-
dauig Gebachen isset/ da siehet jederman/ daß jenes unten bleiben muß/ dieses aber oben lieget/ zwar mit den Suppen/ oder eigentlich der Brühe/ hat es ein andere Beschaffenheit/ die vermenget sich in etwas/ doch auch zu keinem Schaden/ dana gleichwie keine Speiß ohne Wasser bey dem natürlichen

Mchen

lichen Geuer kan gekochet werden / also muß auch in des Menschen Magen die Speise besuchtet seyn. Derowegen wird der seine Gesundheit nicht schwächen/ welcher zu erst Suppen/ Spinat/ Zwetschgen und vergleichn leichte Speisen isst/ nach diesen aber gesottene Hühner/ Kalb- und Lammfleisch/ dar auf Gebraten und Rindfleisch/ zu letzte Wildpräts/ welches ein jeder Koch ohne Erinnerung vorhero selbst wissen solle/ gleicher Weis muß auch in dens Gedachten und Fischen ein Unterschied gehalten werden/ dann immer eines leichter als das anderes; sonderlich wird hier auch zu beobachten seyn/ in demme unterschiedliche Leute Lust zu Butter und Käse haben/ daß man die Butter zu erst/ und den Käse zu lezt aufräge. Vor allen aber soll ein Koch dabin bedacht seyn/ damit er seine Speisen sein warm auf den Tisch möge bringen/ und die Leute solche also warm können geniesen/ dieses ist das vornehmste Stück/ so vor allen zu beobachten ist.

Zum vierdten wegen des Getranks.

Auf einen guten Bissen gehört ein guter Trunk/ saget man im gemelnen Sprichwort; dann/ so nötig das Essen ist/ so nötig ist auch das Trinken/ und hat das Trinken sonderlich s. Nutzbarkeiten/ 1. erhält es die natürliche Feuchtigkeit/ humidū yadicale, zum 2. löscht den Durst; 3. macht es/ daß die Speisen sich vermischen/ erweichen/ und ihren Fortgang eber suchen: 4. führt es die dicke und fette Feuchtigkeit durch die engen Wege mit sich fort. Zum 5. verhindert es/ daß gedachte Fette von der Hitze nicht entzündet werde. Es wird aber zum Trinke vornemlich gebraucht das Wasser/ Bier/ Wein/ Metz/ Birn/ auch Apfels/ Most und vergleichn/ nun will ich hier als gedenken/ was ein jeder trinken soll/ weil mit jeders man alles tan/ auch mit darf trinken/ sondern wie

Bugab.

Wel und wann jemand des Trunks sich befleissse darf,
da in gleichen das Extra-Trinken ausgeschlossen ist;
Hierauf muß man vor allen beobachtē die Speisen/
ob solche frischen oder feucht/dan auf trüne Speisen
geboten mehr Trinken/als auf feuchte/wie ein jeder
von sich selbsten merken kan so er Suppen ihet/daz
er kein solchen Durst/wan sie nit über salzen/darauf
bekommet/als wan er ein andere trüne Speis ihet/
dannenhero soll ein Mensch nit nur aus bōsset Lust/
sondērnu vilmehr da es die Noth erfordert/trinken/
und zwar also/daz der Magen nit überschwemmet
werde/hieraus mag seinet jedet erachten/wan man
trinken soll/nemlich zwischen oder unter dem Essen/
welches mit kleinen und etlichen Tünklein gescheben
kan/auf das die Speisen in dem Magen desto besser
angesehenet/und der Durst gestillet werde/bingege
ist das Trinken verbotten früh nüchtern und gleich
nach dem Essen/ auch so man schlaffen geben will/
oder schon gangē ist/ingleichen/wo sich einer durch
Bewegen erhöhet hätte/ und auf das Baden; essen/
und trinken soll niemand auf Dschrecken und Zorn/
und ehliche Werk/dieses muß auch bald nach dem Es-
sen unterwegen bleiben.Sonnen ist nach dem Essen
den jungen Leuten das Trinken zugelassen/welchen
die Speis im Magen nit untersich ihren Fortgang
nehmen will/doch mit diser Bescheidenheit/daz das
Trinken nicht eher zu Leib genommen werde/ bis die
Speise im Magen gekocht sey/sonst würde die unges-
kochte Speise in die Leber geflöset/ und dadurch die
Kochung turbirt.Nach geschehenem Essen und Trinke
wird jeder aus der Natur erlernt haben daß keiner
starke Bewegung oder Leibs Arbeit vornehme soll/
sondern daß Sprichwort bedenken:Nach dem Essen
soll man stahn/oder tausend Schritte gahn; Ingles-
chen ist des Abend nit zugelassen/bald nach dem Es-
sen sich zur Ruhe zu begeben.

W
ann du wilt einen Aal zurich-
ten / entweder braten oder sie-
den / so nimm den Aal / schlag ihm

einen starken Nagel durch den Kopff /
auf einen Tisch / Bank oder Wand / dar-
nach löse ihm die Haut um den Kopf ab /
reiße den Aal oder deine Hand wol mit
Salz / und ziehe ihm alsdann die Haut
ab / nach diesem schneid den Kopf und
Schwanz ab / thue sie hinweg / das übris-
se schneid in etliche Stücklein / ädere sol-
le mit einem Korn Strohe / oder an-
tern / wol und fleissig aus / daß nichts un-
reines darinnen bleib / diese ausgeäderete
Stücklein leg in ein Wasser / wasch sau-
ber / darnach thue sie in ein ander Schüs-
sel mit Essig / Pfeffer und Salz / laß eine
Stund lang übereinander also stehen /
darffsts hernach an den Spieß stecken /
umwickle aber die Stük mit Salb-
Blättern / und wo du es haben kannst /
thue Lorbeer- Blätter zwischen die Stük /
bestreue ihn mit Salz und Pfeffer / und
brate ihn / stelle eine Bratpfannen dar-
unter / mach ein Schmalz heiß / thue Pfeff-

fer / Muscaten-Blühe / ein wenig geschnittene Salben und Petersilien / halb Wein und Essig / mit etwas Salz / untereinander gemenget / und gesotten / in die Bratpfannen / betreusse die Alstük damit / wann sie nun also gar gebraten / so nimm frische Butter / betreusse ihn nochmaln / und bestreue ihn mit geriebenen Brod / Zimmet und Zucker / lege sie sodann in eine Schüssel / und gieß obbes meldte Brühe darein / thue aber das fette davon / und röste Brod darinnen / lasse so zu Tisch tragen.

Auf ein andere Weis:

Breite den Al / wie schon gemeldt / lege die Stücklein in ein Schüssel / thue gestossene Ingwer / Pfesser und Salz daran / lasse eine Weil also stehen / hernach schwinge es wol untereinander in der Schüssel um / wann dieses geschehen / so umwickle ein jedes Stuk mit Salben / und bind sie mit einem Fuden zusammen / bestreue sie mit Pfesser und Ingwer / legs auf einen Rost / lasse braten / mach ein Schmalz heiß / und lasse wieder ein wenig erkalten / gieß etwas Wein darein / und gestossenen Pfesser / auch Ingwer / sonderlich wo du die Stücklein vors

böhrin nicht damit bestreuet hast / begieß oder betreuf die Aalstücklein also / und laß sie braten / bis sie schwitzen / alsdann sind sie gar. Du must aber auch das Umtwenden nicht vergessen.

Auf ein andere Art.

Richte den Aal auf gehörige Art zu / ehe du nun das übrige im Stück schneidest / mache ihm den Bauch auf / und thu das Eingerweide heraus / wasch ihn sauber aus / erstlich mit Wasser / hernach mit guten Wein-Essig / bestreiche ihn sodann mit frischer Butter / und brate ihn auf einem Rost / wiltu eine Brühe daran machen / kan solche mit Butter / Wein-Essig Salz / Muscaten / Pfeffer und Ingwers zugerichtet werden.

2. Aal / so gefüllt / braten:

Streiffe einen Aal / mache Stücke davon aus / wasche ihn erstlich aus einem Essig / lasse ihn aber zuvor ein wenig darinnen liegen / darnach lege die Stücke auf ein Brett oder Tisch / und lasse sie vor abseihen oder trocknen: Nun indessen welsche Nüsse oder Mandel-Kern / stoss sie alle wol untereinander / hacke den Majoran oder andere gute Kräuter daran / und menge es wol untereinander / lasse eine

Butter wol warm werden/ und thue ein Löfselein voll darzu / daß es bey sammen bleibt/ thue auch Ingwer/ Pfesser und Muscat-Blühe darein/ uñ fülle den Aal damit/ da zuvor das Ingerweide gewesen ist / stecke den Aal an einen Spieß / und brate ihn/ und wenn er schier halb gebrat ist/ so begeuß ihn mit heißem Schmalz und bestreiche ihn mit Mehl/ das thue etwān dreymal. Wenn er nun gebraten/ und auswendig fein braun worden ist/ so richte ihn an / und drücke den Saft von drey oder vier Pameranzen dareüber/ so wird er recht und gus.

3. Aal sieden.

Thue die zuschnittene Aalstülp in ein Stollen-Häflein oder Ziegel/ gieß halb Wein und Wasser darüber / setz auf ein Kohl-Feuer/ deck's zu/ wās es anhebt zu sieden/ salz ein wenig/ verschäum es wol/ deck's wieder zu / laß ein Stund / oder anderthalb wol sieden/ sonderlich/ wo der Aal groß ist/ verfaume ihn indessen/ wie gehört / mach inzwischen ein Schmalz heiß/ hack ein Zwibelein gar klein/ thu es mit geriebenen Brod/ klein geschnittenen Peterlein/ in das heiße Schmalz / rösts untereinander/ wann dann der Aal halb eins-

eingesotte/gieß bemeldtes darüber/kanst auch etwas Gewürz/ingleichen Saffran/in Wein-Essig zertrieben/daran thun/und also siedei/lassen/bis der Aal weich genug gesotten ist.

Auf ein andere Art.

Siede den Aal in Salz-Wasser wol ab/und thue ihn in ein andere Brühe/von halb Wein und halb Malvasier/mit Zucker/Zimmet/Muscaten-Blühe/Saffran und Pfeffer/bewürzet/laß also übereinander sieden/bis recht und gar ist.

Anders.

Lege den Aal eine gute Weile in Salz-Wasser/wasche ihn darauf reinlich aus/und siede ihn in guten Wein/bis er halb gesotten ist/darnach nimm Saffran/Ingwer/Zimmet/Zucker und Megelein./thue es alles daran/und laß ihn folgend gar auskochen/richte ihn dann mit samt der Brühe an.

Auf Frankösische Art.

Nimm einen Aal/laß ihm seine Haut an/reibe ihn aber in heißer Aschen wol ab/oder brühe ihn in heißem Wasser/öffne den Bauch/nimm das Eingeweid heraus/wasch wol aus/schneide ihn stuk weiß/doch also/daß es nicht durchaus

gehe/sondern schnecke weig in die Schüs-
sel könne gelegt werden/bestreue ihn mit
Salz/Pfeffer/klein-zehacten Peter-
lein/Majoran und Tymian/thue ihn in
einen Hafen/siede ihn mit einer kurzen
Brühe/wann er gnug gesotten/lassie ihn
in der Brühe erkalten/darnach thue ihn
heraus/leg ihn auf einen Teller/dazt er
vertropffet/und setz ihn also mit Wein-
Essig auf.

4. Aal in einer Pasteten.

Den zerschnittenen Aal lege in einen
gepfesserten Essig/oder starcken Wein/
und Malvasier/dann je stärcker/je bes-
ser/lass ihn ein Stund oder vier wol be-
deckt darinnen liegen/darnach bestreue
Die Stück mit Gewürz/und klein ges-
chnittenen Petersillen/mit geriebenen
Brod in den Pasteten-Hafen-Boden
gestreuet/auch etwas Gewürz/Saffran
und Butter/nachdem er fett ist/darzu ge-
than/darauf lege die Aal-Stück/über di-
se Stück kleine Stücklein Schmalz/Gew-
würz und Lemonien/auch ob bemeldten
Wein kann in einer Pfannen über dem
Feur wol verfaulen und hinein glessen/
wann du vermeynest/er habe nit Brühe
genug:

Auf

Auf ein andere Weiß.

Schneid dew Aal den Bauch auf/
mach ein Gewürz von Muscaten/Pfes-
fer/Ingwer/Pegelein und Muscaten-
Blühe/untereinander vermenget / und
thue es mit dem Ingeweld wieder in
Bauch/wann der Aal zuvor mit Salz
wol ausgerieben ist/richte ihn zu/ wie er
seyn soll/thue alsdah in die Pasteren den
zubereiteten Aal/mit Butter/Gewürz/ge-
schnittenen Lemonien/Wein und Essig/
decke sie zu/und laß Kochen.

5. Austern kochen.

Thue die Austern aus den Schalen/
säubere sie auf das beste/ und reisbs mit
Salz/dergleichē reinige auch die Häufz-
lein aus/ laß nichts unreines darinnen
bleibe/thue hernach in die Häuflein Butter/
Pfesser/Pegelein/ setze sie also auf
einen Rost/schüre Kohlen darunter/nach
dinem Kanst ein wenig Wein oder Wein-
Essig daran gießen/wann sie zu Tisch ge-
tragen werden/magst Citronen darauf
trücken/ und so du keine Butter hast/
darfst an vero stigt auch Oel nehmen/
und also Kochen.Hierbey solt du mercken
dass du das Kohl-Feuer nicht zu stark
aufblasest/sonst zuspringen von der Hitze
die Schalen/oder Häuflein.

6.Am;

6. Ammerellen-Suppen.

Nimm Ammerellen/zupffe sie ab/thus in ein Häuselein/gieß ein Wein daran/zuckers/laß ein kleine Weil sieden schneid hernach ein Gemmel auf/rösts im Schmalz/und richts darüber/kanst auch ein wenig gestossene Zimmet datz auf streuen.

7. Ammerellen-Dorten.

Nimm Ammerellen/zupff sie ab von den Stielen/wasch sauber/mach einen Teig von zerlassnen Schmalz/und zwey Ehern/mach einen Platz daraus/leg ihn auf das mit Schmalz geschmierte Dörter-Blech/röst ein gut Theil Gemmel-Meel/thue Zucker und Trisaneth darunter/streue es auf den gemachten Boden/lege darnach die Ammerellen auf das gestrewete/eine an die ander/wilt du mehr als eine Lege machen/so must du also lezeit/auf eine jede Leg/Gemmel-Meel/Zucker und Trisaneth streuen/endlich nimm den Teig/wälgere Bläz daraus/so vil du bedarfst/lege sie darauf/schmies ic oder bestreiche zuvor gedachte Bläz mit zerlassener Butter/wann dieses geschehen/so lege den Papier-Model darauf/schneid ihn sein sauber/leg ihn auf die

die Amerellen / mach den Boden und Deckel sein neben herum aufeinander / nach deinem Gefallen / gieß auch ein wenig Malvasier darein / laß ihn also backen.

g. Apfель-Mueß.

Nim gute Aepffel / schele sie / und sieds wol / treibs durch einen Durchschlag / reib ein Semmel-Meel darein mit Eyer so viel du selber wilt / und ein wenig Saffran / alles wol durcheinander gebrüret / als dann thue Schmalz in ein Häflein / laß zergehen und heiß werden schütte die Aepffel darein / setz auf ein glüende Kohlen / und Kochs.

Anderst.

Hacke die Aepffel klein / thue sie in eine Pfannen / gieß ein wenig Wein daran / setz auf ein Feuer / dann thue Zucker / oder Honig / und Gewürz / auch kleine Rosin und geschnittene Mandel daran / und richte zu.

Noch anderst.

Schneid die Aepffel scheibelicht / ohne Schmalz in einen Ziegel / und röste die Aepffel darinnen / daß sie weich werden / und sich streichen lassen / darauf schlage Eyer aus / daß sie wie gesetzte Eyer werden / wogin dann die Eyer auf den Aepfel

feln fertig werden / besprenge sie mit
Salz / und bestreue sie mit Ingwer,

Oder :

Schnelde die Aepffel zu Vierteln / und
bräun sie ab im Schmalz / treibs durch
ein Tuch / oder Pfesserpfann / mit einem
Wein / reib Lebkuchen oder weis Brod
darunter / und mache es mit Gewürz
und Zucker / laß sieden / und gib's darnach
kalt oder warm.

Widerum :

Schnelde gute Aepffel in einen Hafen
gieß ein guten Wein darein / Kochs und
zertreids untereinander / schlag Eyer dar
ein / thue Zucker und Zimmet daran /
nim in Schmalz in ein Pfannen / laß
zergehn / und giesse die zertieben Aepffel
darein.

Oder :

Nimm gute Aepffel / schele und schnelde
sie / thu es in ein Stolle - Höfelein / das
rinnen vorhero Schmalz sey / gieß Wasser
und Wein daran / laß sieden / daß sie
weich werden / thue hernach einen Quits
ten - Saft / oder Quitten - Wein / mit ein
wenig Zucker daran / laß untereinander
sieden / richts an / bestreue die Schüssel
und Mues mit Zucker und Zimmet /
nach eigenen Gurdüncken.

9. Apffel-Mueß vor Kränke.

Nimm gute Apffel / röste sie im Schmalz / und zerrührs wol / dann thue Ingwer / Zimmet / Weinbeerlein und Zucker / sonderlich / wann die Apffel nicht gar süß sind / auch Saffran / mit siedenden Wein zertrieben / daran / lasst wieder untereinander Kochen. Dieses Mueß blähet oder beschweret den Magen keineswegs.

10. Apffel-Mühlein für böse Husten.

Nim Süsse Apffel / brate sie also ganz auf einem Kost / wende sie aber oft um / daß sie nicht verbrennen / auch auf allen Seiten sind werden / darnach thue die Schelfen davon / zerröhre den Apffel mit Candel-Zucker / thue ein wenig gestossenen Fenchel und Anis / auch Saffran daran / wann vornemblich es der Kränke also essen mag / setz auf ein Kohlfeuer in einer Schüssel / und lasst essen.

11. Apffel gedämpft.

Dämpf die Apffel im Wasser / darnach nimm Rocken-Brot / reibs und rösts im Schmalz / wann du sie wilt anrichten / thue ein wenig Ingwer und Zucker daran.

12. Aepffel füllen/und bachen.

Schele gute Bach-Aepffel/höllere sie wol aus/nimm dann andere Aepffels
bachs klein/und würze sie mit Ingwer/
Zimmet/Zucker und Weinbeerlein/fülls
aus widerum/wie recht ist/mache den
ausgeschnittenen Bußen oder Deckel
wieder darauf/bestreiche ihn mit Eyer-
clar/daz er nit abfalle/mach ein Täig-
lein von Wein und Eyern/ziehe die Aepf-
fel durch/bachs im völlig heißen
Schmalz Anfangs/hernach gemacher/
damit sie inwendig recht werden/leza-
lich bestreue sie mit Zucker.

13. Aepffel/so gefüllt/dünsten.

Nimm Aepffel/schneid oben ein De-
ckelein herab/höllere sie inwendig aus/
thue ausgekernte Rosin und Weinbeers/
welche beyde wol sollen gewaschen seyn/
in den Apffel/mache das Decklein wies-
der darüber/verkleibe es mit einem
Wein-Täiglein/sez in ein Stollen-Ha-
fen/gieß Wein daran/zuckers/und laß
also auf einem Kohl-Feuer dünsten/
wann sie gar/streue Trisaneth darauf/
und traas feln zugedeckt auf den Tisch.

14. Aepffel geviertelt kochen.

Schele und schneid die Aepffel in vier
Theile

Theil / thue die Bußen und Kern davon /
laß in einem Håflein mit Wasser und
Wein also sieden / daß sie nicht zersieden
sondern ganz bleiben / thue Zucker und
Quittensaft daran / laß noch ein wenig
aneinander sieden / wann du sie anrichtest /
streue Zucker und Zimmet darauf.

15. Aepffel halbiert kochen.

Schelle und schneide die Aepffel in
zwey Theil / thu die Kern und Bußen
fleißig heraus / rösts im Schmalz / daß
sie braun und weich werden / nach diesem
lege die halben Aepffel in eine Schüssel
nebeneinander / gieß guten Wein dar-
über / thue auch Weinber / Rosin und Zus-
ker daran bestecke die halben Aepffel mit
Mandeln / und setz sie also in der Schüssel
auf ein Kohl-Feuer / und laß noch eine
Weil kochen / bestreue dann letzlich die
Schüssel mit Trisaneth.

16. Aepffel füllen / und in einer Brüh
vortragen.

Nimm Aepffel / schels / und schneid
oben ein Decklein / herab / thuedas ins-
nere heraus / nimm dann andere weiche
Aepffel / rösts im Schmalz zu einem
Muß / thue Zucker / Zimmet / Ingber /
Weinbeer / Saffran und Eyer darunter
A vij fülls

14 Neu- und viel-vermehrtes

füas in den ausgeholzeten / ihue die Doselein darüber / bestreichs mit Eyerweig und bestecks mit geschnittener Zimmet / daß nit herab fallen / mach ein Schmalz heis / und bache die Apffel darinnen / wann sie gebachen / thus in einen Ziegel / mache eine Brühe von Wein / Zucker / Zimmet / Ingber / darüber / laß eine Welle kochen / und richte an.

17. Apffelschnitz / so gekocht / bachen.

Rühre ein Täig an mit Wasser / wol und gnugsam dick / schlag ihn wol / thu ein Eyer oder drey daran / daß er ein wenig dünner sey / dann ein Strauben-Täig / wolt er zu dünn werden / so schlag nur das Weiß von den drey Efern darunter / die Apffelschnitz müssen wol dünn geschnitten seyn / die soll man im Täig umkehren / hernach aus dem Schmalz rösten / und geschwind bachen. Wann man mit dem Löffel daß Schmalz darüber gießt / lauffen sie fein hoch auf.

18. Apffel-Dorten.

Schneide die Apffel / wie zu einem Apffel-Mues / oder mach dann einen Dorten-Boden / streu Zucker und Zimmet darauf / hernach ein Lege Apffel / dann wieder Zucker und Zimmet / und das so oft

öfft Wechselfs-weiß / bis das Dörllein
voll ist/welches über ein halben Zwerg-
finger nicht hoch soll werden / alsdann
mache einen Deckel darüber/und laß et-
ne halbe Stund bachen.

Anderst.

Schneid die Aepffel zu langen Schultz-
sein/Kochs im Schmalz/bis sie lind wers-
den/wann nun der Hafen zugericht/bes-
streue ihn am Boden mit Zimmet/Zu-
cker und Weinbeer/lege dann eine Lege
Aepffel/bestreue es wiederum wol / wie
zuvor/lege abermal eine Lege Aepffel be-
streue es nochmal / und mach ein schön
geschnittenen Deckel darauf/bachs / so
der Hafen erhartet/mach ein Wein mit
Zucker siedend/gieß allenthalben darein
bachs schön und trucken.

Noch anderst.

Koch die Aepffel mit zimlichē Schmalz
wann sie wol lind sind / zurüre sie wol/
reib hernach weiß Brod/beutls durch ein
Sieb/nimm des klaren Meel ein Hand-
voll/zutreib in einem andern Geschirr
etliche Everdörtern/thue ein gute Milchs-
raum/oder Zimmet-oder distilliert Quits-
ten-Wasser darzu / rühr es alles / auch
die Aepffel/wol untereinander/zeugt mit
Gaff.

Saffran und einem guten Theil Ingwer wol an/thu es in den Dortenhafen/wanns fast gebachen/ so bestreichs oben mit guten Wein/Malvasier oder ermelten Wassern/ streue dann Zucker und Zimmet fein dick darauf, gib ihm rechte Hiz/daz rösch wird.

Oder:

Schele und schneide die Apffels dämpfss in Wein/bis du sie durchzwingen kanst/ und thue es in eine Schüssel/nimm darzu Zimmet und Zucker/Cordamülein/darnach streiche sie auf einen Eyerboden/ und bachs fein gemach in einer Dorten-pfannen/ und wenn es halb gebachen ist/ so bestreichs mit Rosenwasser über und über.

19. Apffel-Kräpflein.

Mach einen Täig an mit weissen Bier/Evern/schönen Weizen-Meel/salz ihn nicht/hingegen ein wenig dicker als ein Sträublein-Täig/schneid die Apffel klein würfelicht/schütte sie in den Täig/nimm ein gute Hand voll Weinbeerlein/rührs darunter/thue den Täig auf ein zweenen Deller/mach drey Theil daraus/schütte einen Theil nach dem andern in das Schmalz/bachs fein gemachsam/und

und streich ihn mit dem Messer ins Schmalz/ so werden sie rundlich.

Anderst.

Schneide die Apffel/wie und so viel Scheil du willt/mach einen Täig an von weissen Bier und Wein/ auch Eyerweiz/ ein wenig dünner / als ein Sträublein-Täig/bachs hernach/ und streue Zucker darauf.

Noch anderst.

Schneide die Apffel würfflicht/ rösts im Schmalz/thue Weinbeerlein/ Ingwer/ Pfeffer und Zimmet darein/schlags in ein Täiglein / thu es in ein heiß Schmalz laß bachen / und bestreue es mit Zucker.

Oder:

Nimm Apffel/scheele sie/hacke/s/und röste sie mit ein wenig Gemmelmeel im Schmalz/thue Honig daran / Ingwer Pfeffer / Megelein / Muscat / Zucker/ Weinbeerlein und geschnittene Mandeln/rühre alles untereinander/und mache einen Krapfen-Täig mit Eyer an/schlage die Fülle darein/und bachs.

20. Apffel-Kunzen.

Nimm die Apffel / scheele sie / und schneids zu Vierteln/mache darnach ei-

ten dünnen Sträubleins-Zaig an/und thue die Apffel darein/kehre sie dar inn um/und lege eine Lege in die Pfannen mit Schmalz/und giesse heiß Schmalz oben darauf/ alsdann lege wieder eine Leg Apffel darauf/ und begeuß sie wieder mit heißen Schmalz/ kehrs um/ und lasse sie ausbachen. Man kan sie auch machen/ so dick man will.

21. Apffel-und Feigen-Gebachens.

Schele gute truck ne Apffel/schnelds zu Schnizzen in Feiger-grösse/ mache Spieklein einer Spannen lang/ stecke die Feigen und Apffelschnizze eins um das ander daran/ mach ein Zaiglein von Etern und Wein/ der nicht zu dünn sey/ ziehe sie dadurch/ laß wohl vertreissen/ bachs hernach im Schmalz/ wenn sie ein wenig erkaltet sind/ ziehe sie von dem Spieklein fein sauberlich ab/ mach ein gut Zimmet-Brühlein daran. Dieses Essen ist den engbrüstigen Leuten sehr nuss und gut.

22. Apffel-Füll mit Oblaten.

Schele Apffel/hack's klein/schwings im Meel/ und bachs/ thu alsdann Kirchen-Latwergen/Zucker/Zimmet/Ingwer/ daran/ laß ein wenig mit und un-

fereinander sieden / fulls in Oblaten / und
bachs.

23. Apfel-Schniz oder Salben bache.

Mache einen Zäig mit kaltem Wasser
an / zimlich dik / und klopffe ihn wo / thue
drey Eyer daran / daß er ein wenig dicker
wird / als ein Straublein-Zäig / und
lege die Apffel oder Salben darein / dar-
nach bachs in Schmalz.

24. Aufgestrichen Aleppfel-Bachens.

Schel Aleppfel / schneide sie klein / her-
nach schwinge sie im Meel / und bach sol-
che in einer Pfannen / darnach so thue
Kirschen-Latwergen / Zucker / Zimmet
und Ingwer daran / laß ein wenig sie-
den / riecht es untereinander / streiche es
hernach auf Oblaten / und bachs.

25. Aufstreichen auf eine Doreen.

Erzeibe Mandeln durch ein Sieb / mit
Zucker und Rosen-Wasser / und röhre
es wol durcheinander / streiche es dar-
nach auf eine Doreen / wan sie halb ge-
bachen ist / so glib alsdann eine gute Dis.

26. Aufstreichen auf Oblaten.

Nimm Quitten-Latwergen / zwirns
mit Wein an / daß sie glat wird / darnach
nimm ein Oblatblat / schneide es zu vier
Stücken / streichs alsdenn eines Messer-
rudens

ruckens dick auf/und Decke eine Oblaten
darauf/darnach mache ein Täglein an
mit Wein und Saffran / tunck's unten
her darein/und back's im Schmalz.

Auf ein andere Art.

Nimm einen Parmason-Käß / oder
einen Holländischen/der feist ist/und reis-
be ihn/darnach schlage Eyer daran / zu-
cere / würze und gilbe ihn / mache auch
die Fülle strack's/und streich's auf ein Obe-
lat / und Decke eine Oblat oben darauf/
schneids groß oder klein/wie du es haben
wilt/und back's im Schmalz / so kehret
sich die Fülle übersich / aber so bald sie
sich umkehret / thue sie alsdenn heraus/
zuckers und gilbs.

27. Artischocken zuzurichten.

Gied die Artischocke in Wasser/ salze
sie/wanne ein Blättlein sich raus ziehen
läst / so thue sie heraus / und so sie weich
ist/stürze es auf ein Tuch/lass das Was-
ser austropfen/darnach nimm ein Stol-
lenhafen / thue Muscatblühe / Cordas-
mümlein/ Ingwer / Pfesser / ein wenig
Fleischbrüh und Meyenschmalz daran/
lass ein wenig außieden / darnach richte
es an.

28. Auerhan aus einer Gans zu machen.

Nimm ein mittelmässige Gans/ die weder zu feist/noch zu mager ist/ gieß ihe ein Glas voll Rosen-Essig in den Hals hänge sie bey dem Kragen auf/ lasz hangen / bis erstarret / alsdann rupf's / du darfst ihr den Kopf / Flügel und Füsse nicht abhauen / aber die Haut zwischen den Füssen must du heraus schneiden/ sonst verathest du dich/ ferner schneid die Gans nach der Länge auf/nimm das Eingeweid heraus / wasch erstlich mit Wasser sauber aus/ lezlich mit Wein/ würz/salz/und lasz also einer Nacht durch ineinander stehen / deß andern Tags stecke sie wie die Auerhanen an/ und brats/wie es seyn soll.

29. Auerhanen zu braten.

Rupf's den Auerhan/nimme ihn aus/ würz ihn mit Ingwer Pfesser Megelein und Salz/stecke ihn an Spies/ brat ihn/ begieß ihn auch mit einem siedenden Wein einmal oder etlich/brenn ihn auch mit Schmalz ein/so er nun angericht soll werden/magst ein Brüh darüber machen von Reislichen Wein/ Lebkuchen/Pfesser/ Nägelein / wann diese Brühe verstiftigt

fertigt/nimm ferner Zibeben/ Weinbeer/
wasch / und thus sambt gestossener
Muscaten - Bluhe / abgezogenen und
langleicht geschnittenen Mandeln / auch
in die Brühe / leztlich bestreue ihn mit
Ingwer / Pfeffer / Zimmet und Trisa-
neth / so wird er gut seyn.

Anderst.

Lasse den Auerhanen ein wenig übers
fieden in einem Kessel / spieße ihn / und las-
se ihn mählich braten / bestecke ihn mit
Nägelein und Zimmet / mach darnach
eine Brühe darüber / mit einem gesottes-
nen und gestossenen Leberlein / auch Leb-
suck / und mit guter Fleischbrühe / Näge-
lein / Pfeffer und Trisanet.

30. Birn wie gelb Ruben Kochen.

Schele die Birn / schneids wie Ruben /
doch nicht zu klein / röst sie im Schmalz
fein gemach / daß sie gelblecht werden /
wann sie nun geröst sind / gieß ein Wein
darüber / lag über einem Kohl-Feuer ko-
chen / thue hernach Zimmet / Zucker / Ing-
wer / Rosin / Weinbeer / Pfeffer / Muscat-
Bluhe und Saffran daran / so sind sie
gerecht.

31. Birn dünsten.

Nimm die Birn / schels / rösts ein
wenig

wenig im Schmalz / thu es in ein Stößen-Hafen / gieß halb Wasser und Wein daran / laß sieden / wilt du eine dicke schlechte Brühe daran haben / so thue ein wenig Quittensaft und Zucker darein / wann sie gar / bestreue sie mit Zimmet und Zucker.

Anderst.

Thue die geröstten Birn in einem Eigel mit Wein und gestossenen Negelein / laß fein einsieden / thue dann ein wenig Zucker und ein guten Birnsaft daran / so gewinnets ein gute Brühe.

32. Birn füllen/und bachen.

Nimm Birn / scheels / und höllere sie aus / so viel möglich ist / hache das ausgehöllerte / auch wol andere Birn / thue Mandel / Weinbeer / Zucker / Zimmet / Muscat-Nuß / und ein wenig Ingwer darzu / fülle die Birn damit / mach die Plätzlein wiederum oben darauf / und besteck's mit Zimmet / damit die Fülle nicht kan heraus lauffen / mach dann ein dünnes Eäglein von Eyern / Meeluñ Wein / ziehe die Birn dadurch / und bachs fein gemacht / wann sie gebachen / bestreue sie mit Zimmet und Zucker.

33. Birn-Mues.

Scheele die Birn / schneids zu vier Theile

Deihlen den Büzen aber und Stein inwendig heraus / rösts im Schmalz daß sie braun werden / thue es in ein Stollenhafen / gieß Wein daran / dampfse sie also über einem Kohl-Feuer / bis sie weich werden / und durchtreiben könnest / an das durchgetriebene thue Zucker / Zimmet und Muscaten / laß noch ein wenig kochen / darauf richts an / und bestreue es mit Zucker.

Anderst.

Schele die Birn / thue es in einen Hasfen mit Bier / Anis / Coriander / Honig / und ein wenig Pfeffer / decke den Hafen genau zu / laß also kochen / wann sie nun sein braun sind / so sind sie gar / alsdann bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

34. Birn-Latzwergen.

Bestreib die geschelt und dünn geschnittene Birn mit einem guten Wein / nimm dann gerieben Brod / rösts im Schmalz / thue es an den Wein / laß miteinander sieden / bis ein Muß daraus wird / zuckers Würz / und bestreus mit abgezogenen Mandeln / gib's kalt oder warm / so ist es gut.

35. Birn gut kochen.

Scheele gute Birn / wirffs in heiß Schmalz /

Schmalz / thue ein klein wenig Sals
daran / deck's genau zu / lasz über einer
Kohlen-Glut wol verdämpffen / wann
dieses geschehen / so spreng einen Wein
darauf / hernach bereits folgend mit
Weinbeeren / Zucker / Zimmet und Brok-
beln / auch Muscaten.

Oder :

Nimm die Birn / und schneids fein
klein / wie gelbe Rüben / röste sie auch im
Schmalz / nimm Zibeben / thue die Kern
heraus / und Weinbeerlein / darnach thue
es untereinander / geuß auch ein wenig
Wein und Fleischbrühe daran / und
wenn du sie wilt anrichten / so nimm Mans-
deln / schneide sie länglich / und thue sie
darunter.

36. Birnschnitz kochen.

Nimm geschelte gute Birnschnitz / legs
in laulecht Wasser / bey nahe ein Bier-
telstund / lasz erweichen / und wasche sie
fein sauber / schwings auch wol aus / thu
es in ein heiß Schmalz / lasz auf einer
kleinen Glut / wol zu iedeckt / ein wenig
rösten / schüttele sie zum öffttern unterein-
ander / damit sie desto besser auflauffen /
gieß gesottenen Wein und Wasser dar-
an / du must aber deß Schmalzes ein

Teil zuvor von den Birnen abgießen/
zeerteib in der heissen Brühe Ingwer/
Muscaten, Zucker und Weinbeer, thue
es auch daran, wāns halb gekocht, auch
ein gut Teil Zimmet, daß miteinander
kochē, daß es ein fein Brühlein gewinne.

37. Birn-Dorten.

Nimm Birn, schelle sie, und schneide
zu Stücken, schwings im Meel, und
machs nicht gar ab, mache darnach einen
Tāig, wie zu andern Dorten, und lege
unten in die Dorten-Pfannen ein wenig
Meyenschmalz, sie legen sich sonst an,
und leg den Tāig darein, ntm auch gerö-
ste Semmel, und lege eine Leg darauf,
auch Weinbeertlein, eine Leg Birn, streue
Zucker und Zimmet darauf, und machs
so dick oder hoch du willst, und machs.

Auf ein andere Weis.

Koch die Birn, bis sie ein Muß wer-
den und Brühlein haben, oder mach ei-
ne daran, siehe zu, daß sie fein weiß blei-
ben, mach den Dorten-Hafen mit Ing-
wer, Zimmet, Muscaten und Zucker/
nach Süßigkeit der Birn, streue auch
von gemeltem Zeug und Weinbeeren auf
den Boden, delegs sodann mit Birnen/
besstreue es aber mal, und so offst du ein-

Leg.

Leg Birn hast/must du allzeit darauf be-
streuen/ du sollt aber die Dörten über ei-
nes Fingers dicke nicht machen/wann nun
der Hafen erhartet ist/ magstu die Birns-
Brühe oben hinein giessen/ so die Brühe
bloß von den Birnen da ist/ magst du
unter das Gewürz vornehmlich Mus-
caten / die vor allen zu dem Birn-Ges-
würz gehöret/nehmen.

Anderst.

Koche die Birn im guten Wein/
Wasser und heissem Schmalz/ wie sonst
dann hack's/würz mit Ingwer/Zimmet-
Muscaten und Weinbeer / bereit her-
nach einen Täig mit Evern/weissen schö-
nen Meel / Honig-Wasser / ein wenig
Salz/gestossenem Anis und Coriander/
wirkt ihn wol drucken aus/ welgere grosse
Blätter in rechter Dicke/leg desz bereite-
ten Zeugs darauf/ und machs/ wie es
seyn soll. Oder:

Läß gute Birn in einem Hafen wol ver-
dämpfen/ treib durch ein Durchschlag/
reib gedörret Brod/ thue das Gebeutelte
in die durchgetriebene Birn/ daß sie wol
trucken / doch nicht zu feste werden/
thue es wieder in einen Tiegel mit hei-
sem Schmalz / wanns recht gekocht.

Klopffe das Gelb von eilichen Eyeren wol
darunter würß/ und richts zu/ wie schon
oftt ermeldt.

38. Birn-Gebachens.

Nimm geschlachte und saftige Birnschels/ schneid das äusser herab/ laß die Stiel und Dorschen ganz/ hachs fast klein/machs mit Ingwer und Weinbeeren/ knete sie wol an/ feuchte die Händ mit wolzerklopften Eherklar/forme den Bužen oben an/bis auf den Stiel/ wie sie Anfangs gewesen/ machs in Meelsstells in eine Pfannen mit heißem Schmalz/daz es wol über die Birn gehe/ bachs schön braun/ wenn du sie hetz aus thust/blase das Schmalz wol darvon/bestreue sie mit Zucker und Zimmet/ so schleicht es fein hinein/ und wenn du sie zu Tisch trägest/ bestreue sie wieder.

39. Birn-Pasteten.

Die Birn schele/schneids/ oder hachs klein/ bereits mit Zucker/Zimmet/Ingwer/Weinbeer und Muscaten/darnach nimm andere Birn/ schels/ höllere die Bužen und Kern wol heraus/ thue obige Füll hinein/stelle die Birn in den Pasteten-Hafen/ kehre die Löcher untersich/ leg das übrige Gehäck darzuwischen/ und ein

ein klein wenig Schmalz hin und her/
mache den Deckel schön und geheb dar-
über/thus in den Ofen/bachs ein Stund
anderthalbe/hab aber achtung/wan der
Hafen erhartet/und der Deckel wieder-
läßt den Beug/so ists gnug.

40. Birn-Safft.

Nimm wol zeitig und saftige Birnen/
die bereits anfangen teig zu werden/
schels/schnelds und stampffs klein/thus
in einen Sack/presse den Safft davon/
laß ihn gefallen und Hesen setzen/thue
den lautern davon in ein Küppfern Kessel/
hänge ihn über ein hell Feuer/verfaume
ihn einmal/zwey oder drey/laß ihn imēg
gleich in einem Sud sieden/rübe in offe/
je dicker er wird/je mehr must du ihn
röhren/daf̄ er nicht anbrenne/alsdann
nimm ihn ab vom Feur/thue ihn in ein
Geschirr/laß ihn erkalten/hernach in ein
Fäßlein gefasst/du magst auch Quitten-
Schwanz oder Pomeranzen-Schalen
darinnen sieden/wird nicht bōs seyn.
Diesen Safft kanſt entweder zum Früh-
ken/oder zu Brühelein über ein und an-
der Essen behalten/und gebrauchen.

41. Brünellen kochen.

Wasche die Brünellen aus Wein/
Biss thus

thus hernach in ein Tiegelein / gieß Wein
daran zuckers / und laß sieden / biß ein di-
ckes Brühlein bekommet / den richts an/
und bestreue die Schüssel mit Zucker.

42. Brünellen bachen.

Nimm die Brünellen / weichs eine
Weil in Wein / mach ein Täglein von
Wein / Meel und Eyer an / dungs dar-
ein / und bachs im Schmalz / bestreue sie
mit Zucker.

43. Brünellen-Dorten zu machen.

Nimm die Brünellen / und dünste sie
in Wein und Zucker / und mache einen
Täig / wie zu den andern Dorten / röste
weich Brod im Schmalz / und lege eine
Leg unten auf den Boden / und lege die
Brünellen darauf / auch Zucker und Zim-
met / und lege wieder eine Leg geröst
Brod / alsdenn wieder eine Leg Brünel-
len / Zucker / Zimmet / und mache einen
Deckel darüber / und bachs wie andere.

44. Brüslein aus Kalbs-Fleisch machen.

Nimm Kalbs-Fleisch / das fein brätig
ist / schneids zu Stücklein / gleich einer
Wurst ohngefährlich / schlags mit einem
breiten Messer wol an beyden Seiten /
daß es fein mürb wird / darnach thue ein
wenig

wenig Ingwer / Pfeffer / Salbei und Majoran darauf / ferner nimm Ochsenfett / schneids lang / wie Speck / leg's dar auf / steck's an ein Spießlein / lasz eine weil braten / betreiff's mit Butter / so du sie wilt anrichten / thue die Tropfen drüber.

Anderst.

Nimm Kalb-Fleisch / schneids auf das dünneste / und nit über zwey zwercch Finger breit / hacke Speck und Petersilien / auch majoran untereinander / salz / würk mit Pfeffer / Ingwer / Muscatenblühe / und bestreich das Fleisch damit / steck's an ein Spießlein / brats / und betreuff's mit heißen Schmalks.

Noch anderst.

Nimm mager Kalb-Fleisch / bälisse es in Wein und Essig wol / dann schneide es zu dünnen Blätzlein / hacke Speck / Majoran und Majoran untereinander klein / streue es auf die Blätzlein / überwickel sie / steck's an ein Spießlein / brats wie kleine Bögelein / aber nicht zu därr / dann nimm Holunder-Essig und Fleischbrühe / thue Pfeffer und gestossene Muscaten-blüh / darunter / lasz in einem Ziegelein siedens und geiß über.

45. Brüßlein einzumachen.

Gied die Brüßlein in Wasser nur ein
wenig/nicht lang/schneid hernach Bläz-
lein daraus / thue in ein Häftelein / gieß
ein Fleischbrühe daran/ salz/ würz mit
Pfeffer/ Ingwer/ Muscatenblühe und
Butter / laß aneinander einpregeln/
magst auch Petersilien/ Majoran und
Rosmarin darein thun/ wann du wilt
anrichten / thue noch ein wenig Butter
daran / daß ein fein dick Brühlein bes-
kommet. Anderst.

Nimm ein Brüß etlich / laß in einer
Fleischbrühe sieden / schneids dann zu
Bläzlein/ und rösts im Schmalz/ thue
in ein Eiegelein / nimm Eherdöterlein/
so viel vonnöthen sind / klopffs wol un-
tereinander/ und gilbs / würz mit Inga-
wer/ Pfeffer/ Muscatblühe / Cordas-
mümlein / salz ein wenig / wann du es
wol untereinander gerangenet / gieß es
über die Brüßlein / setz über ein Kohls-
Feuer/ laß also Kochen/ bis gar werden.

Noch anderst.

Wasche die Brüßlein sauber/ sieds in
einer Fleischbrühe / thue geschnittenen
Peterlein und Majoran / auch geriebe-
nen Lebkuchen daran/ salz und pfeffers
ein

ein wenig / setz mit Butter über ein Kohlfeuer / lasz pregeln / daß ein dices Brühlein bekommet.

46. Brühlein einmachen/und braten.

Giede die Brühlein/hacks mit Speck und Mark fein klein/thus in ein Schüssel / schlag Eyer daran / thue Semmel- Meel / Weinbeer / ausgekernte Rosin/ abgezogen / und länglecht - geschnittene Mandeln / Ingwer / Pfeffer / Saffran/ und ein wenig gestossene Muscaten darunter / schlags in ein Kalbern Neglein/ machs rund / als ein Zaiblein / thus in einen Ziegel/darinnen Schmalz sey/und lasz also braten/ bis recht wird.

47. Brühlein zu machen in einer

Schüssel/wie Eyer-Schüsslein.

Nimm die Brüh / sied sie / hacks mit ein wenig Peterlein / würz mit Ingwer/ Pfeffer / thue Majenschmalz in die Schüssel / und faß das Gehäck darein/ und setz in ein Kohlen auf den Kost/und lasz brezeln / streue Zimmet darauf / legs in ein kleines Schüsslein/ und setz in ein grosse Schüssel / wenn du fünff Brüh hast/ kanst du zwölff Schüsslein mit machen.

48. Brühlein backen.

Giede die Brühlein / wenns gesotten/

schneid Bläzlein daraus / röts im Schmalz/und legs in ein Schüssel/her-nach thue Wein / Essig / Fleischbrühe/ Pfeffer / Muscaten-Blühe / Rosmarin / Majoran / und ein wenig Saffran dar-an/ setz auf ein Kohl-Feuer/laß also ein-prégeln/ daß gar werden.

49. Brüh-Würst.

Giede die Brühlein ab / hact's mit Hünern / Lebern / Majoran / Petersilien / March und Speck klein untereinander / thus in ein Schüssel / schlag Eier daran / würz mit Ingwer / Pfeffer / Muscaten-Blühe / Cardamümlein / schlags in ein Kälbermehl / fein länglecht / wie Würst / thue ein wenig Schmalz in ein Brat-pfannen / laß darinnen braten.

50. Bratens / so kalt / ein gut Essen davon zu machen.

Nimm das Gebratens / es sey Schüs-sen / Lämmeres / oder Kälberes / schneid es zu klein dünnen Bläzlein aufs düns-nest / ferner gewürffelt / thu es in eine Schüssel / thu Ingwer / Pfeffer / und ge-stossen Muscaten-Blühe daran / misch untereinander / geiß ein wenig Wein-Essig / und ein Fleischbrühe daran / setz auf ein warmen Hafen / auf einen Rost / deck

es zu/laß es fieden/ist das Fleisch feucht/
so darffst du es nit schmalzen/ist es aber
dürre / thu ein Löffel voll Bachschmalz
daran/oder Majenschmalz/laß wol ein-
fieden/rühre es vfft mit einem Löffel um/
auf die Letzthu auch ein Löffel voll Ro-
sen-Essig daran / darnach richts in ein
andere Schüssel/und streu Muscatenblüh
darauf/ so ist es bereit:

51. Brustfüllen.

Nimm ein gute Kälberne Brust/unter-
greiffss/hack fett Fleisch und allerley gute
Kräuter/nim vier Eyer/Muscatenblüh/
Pfeffer/ und ein wenig Saffran/rührs
untereinander/fülls in die Brust/legs in
eine Fleischbrühe / laß darinnen stehen/
deck s zu schneid Speck zum spicken/legs
auch darauf/steck s an ein Spieklein/laß
sein braten/betreufts mit Butter/ so du
es anrichtest/thue das ausgetropft dar-
über.

52. Braten einzubaissen.

Wacholderbeer und Rümmel zerstoß-
sen/mit Essig und Salz vermischt/den
Braten über Nacht darein geleget/ als-
dann gebraten/wann er gebraten/gieß
eine Fleischbrühe darüber/ und bestreue
ihn mit Zucker und Zimmet.

53. Brüh über einen Waß-Braten.

Nimm ein wolgebehet Brod / und Knoblauch / sieds in einer Fleischbrühe / treibs durch / thue Ingwer / Pfeffer / ges -
tossene Negelein / Muscatenblühe / ein wenig Zucker / laß untereinander sieden / gieß über den Braten.

Oder:

Nimm ein wenig Meel / und rößt es im Schmalz / nimm auch Fleischbrühe / Holder-Essig / Zimmet / Cordamumlein / Negelein / Pfeffer und Zucker / laß ein wenig sieden / und gieß darnach übern Braten.

Oder:

Nimm wolgebehet Brod / zwiebel / sieds in einer Fleischbrühe / treibs durch / thue Essig / Pfeffer / Ingwer / Negelein / Klein zerstossen untereinander / laß sie den / und gieß drüber.

54. Brühe über ein Lambs-Braten /

oder sonst Schöpsen-Fleisch.

Es sey über ein Lambs-Braten oder anders Schöpsen-Fleisch / so nim zwey Majenschmalz / thus in ein Pfännlein / und machs wol heiß / laß ein wenig brennen werden / darnach nimm ein Senfft und Wein / thus untereinander / jedoch / daß des Weins so viel sey / als des Senffts / und

und schneid es in das heiß Schmalz und
thu ein wenig Pfeffer und Zucker dar
an / auch ein klein wenig Salz darein/
läß es sieden / so wird es fein schwärz
und dicklecht / versuch es / wie es am
Salz seyn möcht / darnach das Bräts
lein in ein flache Schwüssel / geuß das
Brühlein darüber / so ist es recht.

55. Brüh über gebratene Rindss
angen.

Mache eine Butter wol heiß / glesse
dann drey Löffelein voll guten Wein-
Essig / und ein Gläcklein Wein darzu / röß
sie auch ein wenig kleine gehackte Broi-
feln besonder / und thue sie darein / auch
Ingwer / Pfeffer / Megelein / ein wenig
Salz / Zucker oder Honig / und lasse es
mit einander sieden / aber nicht zu lang/
daß es nicht zu dick werde / und richte
dann das Gebratens an / und geuß es
darüber.

56. Brüh über Maglein un Leberlein.

Nimm einen Apffel / schneide ihn wie
Raben / und röste ihn im Schmalz / nimm
ein wenig Fleischbrühe / geröst Gemmel-
Meel / süßen Wein / mache es mit Ge-
würz / nach deinem Gefallen / gelb oder
schwarz / thue Zucker / Mandel und Wein-

B vij deerlein

beetlein daran lasse es hier ein uns richtig darüber.

57. Brüh über ein Wildprät.

Nim Speck und Zwifel/hacke es klein/ thue es an das Wildprät/ und wann es verschaumet ist/ so lasse es daran sieden/ und würz wol mit Pfeffer.

58. Brüh über ein Wildprät oder Schweins-Röpff.

Nim einen herben Krän/reibe ihn/ und nim ein Lebkuchen/reib ihn auch/Fleischbrüh und Essig/ lasz aneinander sieden/ pfeffers auch ein wenig/nim Zimmet und Zucker/ richte es über das Wildprät.

Oder: Nim ein wenig schön Meel/ und röste es in einem Schmals fein braun. Und nim denn einen guten Wein Ingwer/Zimmet Zucker und kleine Rosinslein. Will man aber einen süßen Wein nehmen/ so darf man keinen Zucker dazugebrauchen/ lasse es den miteinander sieden/ und richts darnach an/ so ist es recht und gut.

59. Brüh über ein Haasen.

Nimm Butter/ und lass sie he k wrden/ thue darunter Wein-Essig/ Nericlein/ Ingwer/ Pfeffer/ Zucker und Kirsch-Latwergen daran/ lasse es sieden/ thue

thue auch Mandeln und Weinbeer daran und r̄ichts über den Haasen.

60. Brüh über Reb- und Haselhüner.

Nimm ein wenig Fleischbrühe / und ein wenig Malvasier / Holder-Ess gi auch Zucker / Zimmet / Negelein / Cordamümlein und Pfeffer / das Trübe aus der Bratpfann / und lasse es miteinander sieden / geuß es über die gebratnen Hüner.

61. Brüh von Eitronen zu machen / über Reb- und Hasel - Hüner.

Nimm ein wenig Fleischbrühe / ein wenig Malvasir / ein wenig Trübs aus der Bratpfannen / Zucker / Zimmet / Cordamümlein / ein wenig Pfeffer / Muscat / nimm die Eitronen / drücke den Saft in die Brühe / wenn du schir anrichten wilt / schneid die Schellenklein / übersieds im Wasser / daß das Bitter davon kommt / und lasse es miteinander sieden / r̄ichts über die Hüner.

62. Brühlein über gebratene Hüner.

Nimm Rosin / thue die Kern heraus / nimm Weinbeerlein / stöß sie klein / zwings mit Malvasier durch / so wird es schon braun / und lasse es ein wenig sieden / und wann die Hüner gebraten sind / so zeuchs ab / und lege sie in eine Schüssel / geuß Rosen- oder Epich-Wasser

in die Schüssel, auch Zimmei und Trisanet, und geuß die Brüh über die Hüner.

63. Brühlein über gesottene Hüner.

Nimm Weinbeer, Rosinlein, thue die Kern heraus, stosse sie in einem Mörsel, und zwings mit Wein durch, thue das Hun in ein Häftelein, lasse es in der Fleischbrühe sieden, nimm darnach die durchgezwungene Weinbeer, ein wenig Rosen- oder Spicet, Wasser, auch Trisanet, thue es in eine Schüssel, und setze es auf eine Kohlen, lasse es heiß werden, aber nicht sieden, es vergehet sonst der Geruch, streue Trisanet darauf, lege die gesotterten Hüner darein, deck's zu, und trags auf den Tisch.

Anderst.

Nimm grüns Kräuter, Rosmarin, Majoran, Peterlein, zerhacke es, treibs durch mit Wein, thue Ingwer, Muscat und Zucker daran, auch Fleischbrühe, lasse es sieden, und geuß über die Hüner.

64. Weiß Brühlein über Hüner oder Kappaunen.

Stosse Mandeln, und reibe einen Krän, lasse ihn einen Sud thun in einer Hennenbrühe, nimm darnach die Mandeln samt dem Krän, treibs durch, doch daß es nicht

nicht zu dünn wird/ geuß ein wenig Ros-
senwasser daran/ oder Citronen-Safft/
lasse es einen Sud thun / und geuß es
über die Hüner.

65. Weisse Lemonien-Brühe über Hüner oder Fleisch.

Nimm weiss Brod / behe dasselbige/
und seuds in einer Fleischbrühe/ zwings
durch/nimm mehr Fleischbrühe/ ein we-
nig Wein/ Lemoni / Milchraum/ Ing-
wer / Pfeffer / Muscatblühe / Corda-
mümlein / lasse die Hüner- oder Fleisch-
brühe darinn sieden / thue zu lezt Ma-
jenschmalk daran.

66. Brühe über Gesottenen und Gebratens.

Nimm weiss Brod/behe es/das nicht
zu braun werde / weichs in eine Hüner-
brühe/ oder in eine andere / die nicht zu
salzig und fett ist/treibs mit gestossenen
Mandeln/ derer so viel/ als des Brods/
seyn müssen / durchmachs recht dick/ so
du es nun zu einem Gesottenen vonnoh-
ten hast/ färbs mit Saffran/ thue auch
Zucker und Weinbeer daran/ hingegen
so du es zum Gebratē wilt haben/färbs
mit Lebkuchen/ und thue Trisanet darein.

67. Brüh

67. Brüh über allerley Gebratens.

Lasse eine gute Butter wol heiç und braun werden / nimm alsdenn ein Gläç mit Wein / und drey oder vier Löffel voll guten Essig / und thue es darzu. Würze es mit Ingwer / Pfeffer / Zucker und Meer gelein / und ein wenig Salz / röhre es durcheinander / und lasse es wol sieden / so wird es recht und gut.

68. Brüh von Apfeln oder Zwiebeln über Gebratenes.

Nimm gute Apfelle oder Zwiebel / welches man am liebsten hat / schele / schneid und hache sie klein / röste sie erstlich in einer heißen Butter / bis sie fett bräunlich werden / darnach geiß ein Gläçlein guten Wein daran. Würze es mit Ingwer / Pfeffer / Zimmet und Muscatblühe. Mache es mit Zucker oder Honig süß und gibts mit Saffran / und lasse dieses alles miteinander sieden / bis die Zwiebel und Apfelle fein weich werden / so richte sie denn in eine Schüssel an / und leg das Gebraten darau.

69. Brühlein vor Kranken.

Nimm von vier oder fünff Eiern das Gelbe / zerreibs wol / althein Wein daran / auch Zucker / las sie sieden / aber nicht lang / sonst wirds zu dünn.

70. Bräxen sieden.

Bräxen werden im Salz-Wasser, oder in heißen Wasser abgesotten/etliche siedens in Essig und Wein/man mag sie sieden/wie man will/wenn sie nur gesotten werden/streue Peterlein darauf/und gib sie mit einem Schüsslein Essig.

71. Bersing sieden in einer Brühe.

Nimm Bersing/schupps/nimms aus fieds in Wein-Essig/seihe die Brüh wie der davon ab/nimm ein Löffel voll Meel/vreñs in Schmalz/gieß ein wenig Wein daran/machs gelb/thu Ingwer/Pfeffer Cordamümlein/Zimmet und Zucker daran/ laß die Bersing darinnen sieden/richts mit sambt der Brühe an/streue Trisanet darauf.

72. Brühe über bacheue Bersing.

Bersing geschuppet/und wie recht zu gerichtet/ dann gebachen / darnach reib weiß Brod/rösts in Schmalz/gieß Matzvahier daran/laß mit Ingwer/Pfeffer/Zucker und Gaffran sieden/gieß solche Brüh über die gebachene Bersing/trags auf/und laß essen.

Auf ein andere Art.

Wann du die Bersing recht bereitet hast/legs in Erbis-Meel/und bache sie in Schmalz

Schmalz oder Oel/nimm dann Wein/
Butter/ Rosmarin/ Ingwer/ Pfeffer/
Muscatenblühe / und ein wenig Gaff-
ran/laß sieden/richts über die gebachene
Betsing an / so sind's gar.

73. Brühe über allerley Fisch.

Nimm ein Gläschlein Wein/vier Löff-
sel voll Wein-Essig/rein Löffel voll schön-
weiß Meel / Ingwer / und ein wenig
Pfeffer/ auch ein Löffel voll Zucker/gute
frische Butter/ lasse es miteinander sie-
den/ und geuß es über die Fische/ wenn
sie angerichtet sind.

74. Brod füllen.

Nim eine Semmel/schneid die Blät-
ten oben ab/höllere die Semmel hinwens-
dig aus/ zerbroct das ausgehöllerte fein
klein/gieß ein guten Wein daran/druks
wiederum aus/nim ein Hand voll Mans-
del / süßen Wein / und klein gehacktes
auch im Schmalz ein wenig geröstte
Aepfzel/mit der geröstten Semmel/fülle
die Semmel damit wiederum ganz voll/
magst je zuweilen gestossene Zmet und
kleine Weinbeerlein darzwischen thun/
oben darauf must ein wenig Butter les-
gen / bestecke die abgeschnittene Blätten
wiederum darauf/ sch in einen Bach-
Osen/

Ofen/und las eine halbe Stund backen.

75. Brod füllen mit kleinen Bögelein.

Richte die Bögelein zu/ wie sichs gehöret/ schwelcks in halb Wein und halb Wasser / machs braun / schneid die Schnabel und Fuß davon/ thue Zimmet/ Ingwer/ Saffran/ Weinbeer/ ein gut Theil Zucker/ wenig Salz daran / las untereinander in der Brühe sieden/ fülls alsdann/ und richts folgend zu.

76. Brod geschlirtet machen.

Ülm Aepffel/ schels/ und schneids sein dünne/ sieds in einem Stollenhäflein mit Schmalz/ rührts wolklein/ nim hernach ein halben Bierling Weinbeer/ und Zucker/ so viel vonnöthen ist/ auch Zimmet/ rührts untereinander/ dann nim ein Läiblein Brod/ schneid Schnitten/ merk aber/ wie du sie herab schneidest/ so müssen sie wieder aufeinander kommen/ und gelegt werden/ gieß ein wenig Wein an die Aepffel/ bestreich ein Schnitten nach dem andern damit/ mach zuvor ein klein hölzern Spieglein/ stecke die Schnitten/ wie sie aufeinander gehören/ daran/ bis es wiederum einem Läiblein Brod gleich wird/ du must aber das Brod eher anstecken/ als du es bestreichest/ wann es nun alles bey-

beysamen/laß einen Wein sieden/mach
schön Meel damit an / daß ein dünner
Sträubleins-Zäig werde/in diesen Zäig
dunke das Läiblein/bachs in einer flachē
Pfauen mit Schmalz/rühr's aber stetigs
um/daß es sich nicht anhänge/wann es
nun gebachē ist/magst du das Spieklein
heraus ziehen/ so bleibt's Läiblein ganz.

77. Brod auf Spanische Art machen.

Nim zehn Eyr/klopfe sie wol/ein halb
Pfund klein-gestochnen Zucker/dritthalb
Bierling schön Meel/gut Rosenwasser/
so viel du wilt/ knete es untereinander/
beschmire sodan die Mödel mit Butter/
gieß den Zäig darein/ doch also/ daß sie
nicht zu voll werden/ und bachs in einem
Oeffelein.

78. Schwedisch Brod.

Nim ein halb Pfund Mandel/ die in
guten Rosenwasser abgerieben sind/ eben
so viel klaren Zucker/ drey ganze Eyer/
Zimmet/Pfeffer/ Megelein/Cordamümla
lein/jedes ein Quintlein/alles wol zusos
sen/ein halbe Schalen Rosenwasser und
Meel/ knete es untereinander/ formire
Läiblein daraus/ und bachs/ bestreich's
mit Hollunder-Zatwergen/ streue Anis
und groben Zucker darauf.

79. Eng

79. Englisch Brod.

Nimm ein Pfund schön Meel / und ein Pfund Zucker / vier ganze Eyer / 8. Dösterlein / und ein Achtelein Rosenwasser / mach Läblein draus / und backe.

80. Mörßner-Brod.

Nimm eine Hand voll gerieden Brod / Mandeln / Rosin / Weinbeer / jedes eine Hand voll / und sechs Eyer / zerstosse sie in einem Mörsel / rührs untereinander / und lasse es gemach backen in einem Schmalz / bis es braun wird.

81. Mörßnerbrod in einer Leber-sülz.

Nimm ein altgebachnen Weck / schneid die Rinden davon ab / reib das übrige zu Meel / schlag Eyer darein / thue Rosen-Wasser / Weinbeer und abgezogene Mandeln darunter / zuckers / machs ein wenig gelb / thue eines Eyes groß Schmalz in einen verglästen Tiegel oder Stolen-Hafen / laß zugehen / gieß den Zäig / der eines Weizen-Breys Dicke haben soll / hinein / laß ein gute Stund backen / sihe aber zu / daß sich das Schmalz gerings herum anhänge / damit es nit anbrenne / wann es halb gebacken ist / so thue es einmal heraus / wend es um / dann schneid Blätzlein daraus / wie

wie von einer Gemmel / legg in eine Schüssel / und giesse die Leber-Sulzen darüber.

82. Dotter-Brod.

Nimm ein halb Pfund schönen Zucker / ein Pfund gut Weizenmeel / zwölff Eyerdottern / Anis / Fenchel jedes ein halb Loth / wol zustossen / machs untereinander zu einem Täig / und bereits / wie recht ist.

Oder: Nimm einen Viertling schönen Zucker / ein halb Pfund Meel / vier Loth gute und klein - gehackte Mandel / ein halb Loth Anis / und sechs Eyerdottern / machs / wie schon offt gemeldt.

83. Anis-Brod.

Nimm ein halb Pfund Zucker / anderthalb Viertling schön Meel / 8. Eyer / Anis / Fenchel / Corlander / Muscatenblühe / eines jeden nach deinem Belieben / laß den Anis ganz / magst den Fenchel ein wenig zuschneiden / die übrigen klein stossen / machs und thus auf eine Oblaten / und bachs.

84. Zucker- oder Biskuit-Brod.

Nimm ein Pfund Zucker / drey Maßlein des schönsten Meels / zehn Eyerdotter / sechs Eyerweiß / schlags oder rührts

rührs so lang untereinander / bis es schaumet/ wann er nun fest genug ist/ forniere Läiblein drey zwerg Finger hoch daraus/bachs/schneid hernach Schnitten davon.

Anderst.

Nimm ein Pfund Canari-Zucker/ein Pfund des schönsten Weizen-Meel/Coriander/Fenchel/Anis/nach deinem Gefallen/Mandel/von sechs Eyeren das Weisse/Klopffs eine gute halbe Stund/bis ein lauterer Zest wird/hernach thue alles untereinander/rührs wol/schneide Oblaten in einen Model/so wol zum Boden als neben herum/gieß den Zäig darein/thus in ein Bachöfelein/laß das chē ein gute halbe oder drey Viertelstund wenn dieses geschehen/thus aus dem Model/sez über Nacht in Keller/hernach schneids zu dünnen Schnitten/legs auf einen Deller/und laß auf einem Offen erhartten:

Noch anderst.

Nimm ein Pfund Zucker/so viel Meel anderthalb Loth Anis/und gleich so viel Fenchel/das Weiß von zwölff Eyeren/machs/wie gemelt.

Oder: Nimm ein Pfund schönen

E

Zuckers/

Zucker, und rthalb Pfund Meel/Anis/
Fenchel/Coriander, Cordamülein
und Muscatenblühe/ alles ein wenig zu-
Entschet/ und ein jedes ein Loth/ auch das
Weiß von zw^off Eyer/ verfahre damit
wie oben steht.

85. Klein Zucker-Brod.

Nimm ein halb Pfund Krafftmeels
oder sonst des schönsten Meels/ auch ein
halb Pfund Zucker/ sechs Eyer/ sechs
Löffel voll Rosenwasser/ ein Loth ge-
flossenen Anis/ und rühre alles unter-
einander/ darnach machs zu einen Täig/
und schlage ihn wol/ wie einen Hefen-
Küchlein-Täig/ darnach streichs auf Ob-
laten/ rund oder länglicht/ wie du willst/
und backs in einer Dörten-Pfannen/
aber unten her nur ein wenig Glut/
oben auf etwas besser/ und bestreiche es
oben mit einem zerklöppften Ey und
Rosenwasser.

86. Groß Zucker-Brod.

Nimm von vier und zwanzig Eyer
das Weisse/ und vier Dottern dazus/
ein halb Achtelein/ oder etwas mehr/
Rosenwasser/ zerklöppfs wol unterein-
ander/ und lasse es durch ein Sieberlein
laufen/ darnach nimm ein schönes
Gemz

Semmel-Meel / und mache darmit eis-
nen Täig an / wie einen Sprüzenküch-
leins-Täig / wenn denn nun der Täig
wol geschlagen ist / so nimm ein Pfund
Zucker / ein halb Loth Coriander / zwey
Loth zerstossenen Anis / und röhre es un-
tereinander / der Täig aber soll nicht so
gar dicke seyn / wie ein Sprüzenküch-
leins-Täig / darnach nimm ein blechen
Geschirr / so hierzu gehörig / und leg den
Boden rings herum voll Oblaten / alss-
denn schütte den Täig darein / aber nur
halb voll / damit es in die Höhe gehen
kan / und thue ihn in den Ofen / lasse ihn
fein gemacht backen / und wenn er oben
fein gelblich worden ist / so thue ihn her-
aus / und lasse ihn alsdenn ein wenig er-
kühlen / darnach schneide es zu Stück-
lein / nach deinem Belieben / dick oder
dünn / und leg es hernach in Papier auf
den Ofen / und lasse es folgend auss-
trucken.

86. Zucker-Bod von Piemonte.

Nimm drey frische Eyer / schlags wol
und lang / denn ein halb Pfund Zucker /
Klopfe oder schlag es wiederum unter
einander wol / darunter thu ein Pfund
schönes Meel und ein Händlein voll Anis

Eij

Dat-

Darnach laß den Täig durch einen Trichter auf ein mit Butter bestrichen Papier triessen / also / daß sie nicht zusammen fliessen / das Eß / so darauf gehöret / must du / von halb Zuckert und halb Meel gemacht / darüber streuen / dann über einem sachten Feuerlein versetzen.

87. Zucker-brod von Savoyen.

Diesen Täig must du / wie den obigen / zurichten / nur daß er mit einem hölzernen Löffel auf das Papier etwas breiter gegossen wird / wann du ihn vom Feuer genommen / und er ein wenig erkaltet ist / muß man denselben von dem Papier abschun / und ihn längst über ein Röll-Holz hängen / damit er von unten / gleich wie von einem Tropfenfall / ausgebolet werde / darnach mach das Eß darüber.

88. Bläcklein-Brod.

Nimmen zehn Eyer / zerklappfs wol / thus in ein Schüssel / führt ein Pfund Zucker und Meel / so viel / daß der Täig seine rechte Diclung überkommt / und nicht zu flüssig wird / auch ein Löffel voll Coriander und Anis darein / schneid runde Bläcklein von Oblaten / thue den Täig darauf / sihe zu / daß er nicht herab gehet / setz auf ein Blech in ein Bachöflein / laß bachen /

bachen / bisz ein wenig braun werden.

89. Brezen von Zucker zu machen.

Schlag Eyer aus / so viel du willst / zer-
klopffe sie wol / laß ein Butter über dem
Feuer zergehen / thue die Eyer / Zucker /
Zimmet und Rosswasser darein / rührs
mit einem schönen Meel an / mach ein
Täig daraus / formies in Brezen / seß in
ein Bachofen / und bachs.

90. Zucker-Brezen zum Confect.

Nim geriebene Mandeln / nachdem du
viel Brezen machen willst / und thue einer
guten süßen Milchraum daran / schlags
durch ein Seihet / thuzucker darein / und
mache es mit einem Gemmeltäig an / röh
Butter und das Weisse von vler Eyer
daran / auch Zimmet / Anis und Rosens-
Wasser / darnach mache Brezeln da-
aus / und lasse sie in einer Dortenpfan-
nen bachen.

91. Brezen auf Spanisch machen.

Stosse ein Vierting Mandel mit Ro-
senwasser ab / dann thue sie mit wenk Roth
Zucker in ein Schüssel / mache ein Täig-
lein mit Eyerdottern / ein wenig Zucker
und Meel / würcks ab / daß du es länglich
wälfern kanst / nimm den obern Täig /
wälgere ihn rund / wie Wurst / doch nicht

zu oick/leg ihn in den gewälgarten Zaig/
schlag das ander Theil darüber/zwick's
mit einem Zwickerlein/ verstreiche mit
einem Weissen von Ey/ daß nicht aus-
laufft/ magsts formieren in Namen/
oder runde Schnecken/ oder Herz-Gestalt
bachs auf einem Blech in einem Defes-
lein/ überstreichs leßlich mit Eyerweiss/
wann du wilt.

92. Brey kochen von Weizen-Meel.

Nimm Weizens Meel/ zwirn es an
in einer Pfannen mit gemeiner Milch/
daß es nicht knöllicht werde/ und geuß
wieder Milch daran/ als viel du desß
Muß haben wilst/ und seß nicht auf die
Kohlen oder aufs Holz/ sondern auf
den Tryfus/ und wann du schier ans-
richten wilst/ thu Majenschmalz dareins/
laß noch ein wenig sieden/ darnach salz/
und richts an.

93. Brey auf Spanische Art.

Nimm schönes Meel/ so viel du selber
wilt/ oder bedarfst/ zwirn es mit Eyer-
weiss an/ zerklöppfs wol/ gieß einen gu-
ten Milchraum daran/ laß sieden wie ei-
nen Brey/ doch daß er nicht knöllicht
werde/ rühr ihn fein glatt ab/ gieß ein
gut Theil Rosenwasser daran auch zu-
cferl.

ter / und ein klein wenig Salz / wann er recht gekocht und fertig ist / bestreue ihn mit Zimmet und Zucker.

94. Bachens/ so sehr gut.

Nimm zehn neu-gelegte Eyer / schlags in eine Schüssel / und klopffs wol / thue Milch daran / die ein Finger zwey weniger als der geklopfften Eyer sey / auch Meel / mach ein zähen Täig daraus / thue auch drey Löffel voll Zucker daran / und salze es ein wenig / darnach zerlaß ein wenig Schmalz in einem Kupffernen Becken / thue den Täig darein / dese das Becken genau zu / nimm dann ein grosse Pfannen mit Wasser / thus über das Feuer / thue den Täig mit dem Geschirr hinein / leg einen Stein auf den Deckel / lasß also sieden / sihe aber öfters darzu / daß er nicht zu hart werde / wann er ein wenig hart ist / thue den Stein hinweg / und den Täig heraus / schneid dein Täig in viereckete Stück / und etwas dick / legs in heiß Schmalz / lasß bachen / bis außspringen.

93. Ein anders.

Hacke Weinbeer / Rosin / Eubeben untereinander / röhre Semmel-Meel darunter / schlag Eyer darein / streichs

E IIII auf

auf Gemmel-Schnitten / backt wie ge-
bräuchlich / und streue Zucker darauf.

95. Bachens/ auf gemeine Weis.

Mache einen Sträubleins-Zäig an/
und röste ihn im Schmalz / bis er trucken
und dick wird / darnach thue ihn in eine
Schüssel / und rühre Eyer daran / daß es
wird wie ein brüheter Rüchlein-Zäig / als-
denn rühre Weinbeerlein darein / und
backt rundlich.

96. Bachens von Eyerkuchen.

Eyer wol zerklöpfst / unter oder über
würflicht geschnitten Brod geschüttet /
magst auch nach deinem Belieben / ge-
schmackte Kräuter daran thun / backt
wie einen Eyerkuchen / thue das Schmalz
davon / hake das Gebachen ; imlich klein /
rühre wol Eyer drein / Weinbeer / und
ander süß Gewürz / salz recht / backt wie
Knöcklein.

97. Bachens von Eyer-Milch.

Seud eine Eyermilch / wie man son-
sten pfleget / und seihe sie durch ein Tuch /
darnach beschwere sie wol / daß es truckē
wird / schneide alsdann Schnitzlein dar-
aus / und backt im Schmalz.

98. Bachens von Käß.

Nimm : inen Holländischen Käß / rei-
be

be ihn ein wenig / und nimm geriebene
Semmel/schlage Eyer daran / und zuckers
gilbs auch ein wenig / und mache es nicht
zu dick / nimm Oblat/schneide sie / wie du
wilt / jedoch das alleweg zwey aufeinan-
der gerecht sind / lege den Täig darauf/
und decke ein Oblat darüber / darnach
bach es fein geschwind in Schmalz / und
trage es warm auf den Tisch/streue Zu-
cker darauf.

99. Bachens von Semmeln.

Die Semmel schneide zu Schnitten/
bestreichs mit gewürzten Confect/es sey
von Bienen oder Aepffeln / und das fein
füss gemacht sey / wan die Schnitten bes-
strichen/legs zusammen / das wieder ein
Semmel werde/mach ein Täig von Meel
und Evern/ lege oder duncke die Sem-
mel darein/bachs in heissem Schmalz
fein rösch ab / schneids hüpsch nach der
Zwerch oder Länge / und legs um ander
Gebachens.

100. Bachens mit Blättern von Evern.

Mache die Blätter wie Rehemus/be-
streich sie hüpsch mit Confect oder Man-
deln / die mit Farben gefärbt sind / be-
wahrs mit kleinen Speilchen an den
Enden/

Enden / daß nichts auslauffe / umwinde das wiederum mit einem Täig / bachs in hetsem Schmalz / wann es gebachens / schneid in die Länge auf Viertel / und legs um ander Gebachens.

101. Bachens / Allemannlein
genannt.

Mandeln klein gestossen / mit Rosens-
wasser fein dict durchgetrieben / thue
zwen oder drey wol-zerkloppte Eyer/
Zucker / und ein wenig Salz darein/
oder thue den Zucker daran / wann es
gebachen / mach ein Schmalz in einem
Pfännlein mit einem flachen Boden
heiß / gieß das Schmalz wieder heraus
in ein andere / nimm obgemeldten Ges-
zeugs ein Löffel voll / gieß in die von
Schmalz geleerte / doch noch schmalzlo-
ge und warme Pfannen / gieß darinnen
herum / daß es fein dünn und allenthal-
ben gleich wird / halts über das Feuer/
biß es sich von der Pfanne ablösen läß-
set / dieses bestreue rings herum mit Zu-
cker und Zimmet / legs allgemach wie
Hipplein übereinander / ist die Pfanne
noch schmalzig so fahre weiter also fort/
wo nicht / thue das Schmalz wieder dar-
ein und daraus / wie schon gemeindt.

Anderst.

Anderſt.

Berklopſſe die Eyer wol / ſatz recht/
thue geſtoſſen Gaffran und Muſca-
tenblüh darein/machſ / wie oben geſagt.

Noch anderſt.

Wann du alles zugerichtet / wie recht
iſt / und hier berichtet worden biſt / ſo nim
Zucker / Zimmet / klein - geſtoſſene Mandel /
Weinbeer und Rosin / wie du ſie zu dem
Täig vorhero gebraucht haſt / beſtreue
damit die gebachene Blätlein / und legſ
zusammen.

Oder:

Mach von obigen beyden Gattungen
gute groſſe Bläßlaſſ den Zucker darvon
ſchneids / wie man Ruttel - Fleck oder
Wammen ſchneidet / nim dannach Zu-
cker / Zimmet / guten Wein und Rosens-
wasser / mach eine Brühe / thut Weine-
beer und Manbeln darein / laſſ unterein-
ander ſieden / gieß darüber / ſetz auf ein
Kohl - Pfannen / wends einmal zwey
oder drey um / trags auf den Tisch / be-
ſtreue es mit Zucker und Zimmet.

102. Eubeben bachen.

Nimm die Eubeben / ſieds in Wein /
mach einen Täig mit Wein und Eyer /
fein dünn / wälgere die Eubeben darin-
nen um / und bachſ.

Anderst.

Nimm die Eubeben / wasch sauber /
laß wieder trucken werden / thue die Kern
heraus / legs in gute Wein oder Reinfall /
mach ein Täglein von Wein / Eyer
und Zucker an / thue din Eubeben in den
Täig / und backs fein gemach.

Oder:

Thue die Kern aus den Eubeben / weich
die Eubeben in guten Wein und Rosen-
auch wolzimmet-Wasser / nimm diesen
Wein und Wasser / mach mit Meel ein
Täglein an / leg die Eubeben darein/
backs / daß sie fein rösch und leicht sind/
bestreue sie hernach mit Zucker.

103. Eubeben gedünft.

Nimm Eubeben / thue die Kern her-
aus / darnach thue sie in eine Schüssel/
geuß Rosenwasser / auch Wein und Zu-
cker daran / decke eine Schüssel oben da-
rauf / setze sie in die Kohlen auf einen Rost
und lasse sie düusien / schaue oft darzu/
daß das Schüsslein nicht zerschmelze.

104. Eubeben - Dörten.

Nimm die Kern aus den Eubeben /
welche die Eubeben in Wein / mach ein
Täig mit Meel / Eyer und Wasser / wäl-
gere dünne Bläglein daraus / mache ein
Dörte

Börtlein neben herum / reib Semmel-
Meel / rösts im Schmalz / streue es auf
den Bodē mit Trisanet / lege die Cubeßen
doppelt darein / gieß Wein und Zucker
daran / mach ein deckel darüber / setz auf
ein Blech in ein Defelein / lasz etwas ge-
lind / nicht zu heiß backen.

105. Cubeßen-Rauten.

Cubeßen gewaschen / von Kernen ges-
reiniget / hacke sein Klein / eben so viel
Mandel abgezogen und gehackt / halb so
viel klein geschnitten eingemachten Ei-
skronat / mit Malvasier untereinander
angerührt / thue Zucker und Trisanet
auch daran / machs nicht zu dünn / damit
es sich haussen lässt / darnach nimm Eyer/
zerlassene Butter und Meel / mach einen
Zäig daraus / wälzere ihn / doch nicht zu
dünn / schneide ihn nach deinen Papier-
Modell Raudenweiz / dann nimm das
Gehäck / leg's auf das Gewälzerte / in
der Mitten etwas höher / als auf den
Seiten / nimm darnach einen Zäig / wäl-
zer ihn wie ein dünen Blatz / leg ein aus-
geschnitten Räntlein darauf / schneids
darnach / und thus auf die Rautenfüss/
zerklopff ein Eyerdötterlein wol / be-
streich damit durch ein Penslein die
E vlij Rau-

Rauten/machs/wo die Zäig zusammen
gemacht/ sein artlich/ laß in einem Of-
felein sein Rechtbraun bachen.

106. Datteln in einer gelben Brüh.

Weiche die Datteln in Wein/ ben-
nahe zwey Stunden oder bis sie sein weich
werde/ hernach thus mit samt den Wein
auch Erisanet und Zucker/ in ein Pfän-
lein/ laß sieden/ wann sie gesotten/ richte
an/ und bestreue sie mit Zimmet.

107. Datteln dünssten.

Die Datteln schneide auf/ thue die
Kern heraus/rösts/legs in ein Tiegelein/
gieß Reinsall oder Malvasier darüber/
thue auch gestossene Zimmet und Zucker
daran/ laß also auf einer Kohlen düns-
sten/ wann du sie anrichtest/ streue Zim-
met darauf.

108. Dunkens zum Gebratens.

Nimm geriebene Mandel und Sem-
mel-Meel/ reibs durcheinander/ machs
mit Wein an/ würk mit Zimmet/ Ing-
wer und Muscaten/ machs süß oder
sauerlich/ nicht zu dick/ auch nicht zu
dünn/ setz neben das Gebraten.

109. Dunkens von Rosinen.

Gtosse die Rosin in einen Mörkner/
thue gebechete Semmel darunter/ gieß
Wein

Wein daran / reibs durch / würz es / und seß auf.

110. Dunkens von Senff-Saamen.

Nim guten Senff / wässere ihn / thue ihn auf einen Reibspf / nimm gebrühete Mandel darzu / reibs wol durcheinander / machs mit Wein an / reibs durch / thue Honig und Zucker daran / wann du ihn wilt süß haben / so ist er fertig.

111. Dunkens roth machen.

Nimm rothe Ruben / wasche sie rein / schneids scheibelicht / legt in einen Hafen / vermachs oben mit kleinen Hölzlein / stürze diesen Hafen über einen andern Hafen / darinnen siedend Wasser ist / laß eine Weil also übereinander stehen / daß die Ruben weich werden / darnach gieß einen Senff / oder Essig / oder Wein daran / so wirds roth.

112. Ein Eingebicktes.

Nimm Fleisch / seß mit Wein zu / salzt / laß halber einsieden / machs gelb / und würz / thue Weinbeer und Zucker daran / gieß Essig darauf / röst ein Semmel-Meel / thus auch daran / laß einsieden / daß wenig Brüh übrig bleibt / wann du es anrichtest / streue Zimmet darüber.

113. Erbes

113. Erbes kochen.

Nimm Erbesen/so viel du vonnöthen hast/ wasch aus einem heißen Wasser/ thus in einen Hafen/ gieß so viel guten Wein daran/daz er über die Erbesen geht/thue Zucker und ein wenig Ingwert daran/ laß sieden/bis eine dicke Brühe gewinnet.

114. Erbesen auf Böhmischa Art.

Nimm gerennelte Erbesen/sieds/stoß in einem Mörßner zu einem Muß oder Brey/gieß guten Wein daran/thu Ingwer/Pfeffer/Zimmet und Zucker daran/gilds/so ißs bereit/giebs kalt zu essen.

115. Erbesen braten.

Sied die Erbesen in Wein weich/daz du sie durchtreiben kanst/gieß ein Eßig daran/thue sie alsdann in eine Schüssel und laß ganz dick und stark werden/schneid nach deinen Gefallen Stücklein daraus/legs auf einem Rost/ und bestreifß mit Schmalz/wanns fertig/ bestreue sie mit Zucker.

116. Kalte Erbes.

Siede Eyer hart/nimm das Gelb/reibs sein glatt/thu halb Erbesmeel und halb gestossene Mandel daran/hernach reibe Butter darunter/und zuckers/reibs aber

aber mal untereinander / thus in eine Schüssel / streue Trisanet darauf / gib's vor kalte Erbeses.

117. Erbes-Sulzen.

Nimm gegklaubt und gewaschene Erbesen / laß sieden / doch nit überlauffen deck's zu / sied auch Peterleinwurzel und Muscatenblühe / zugleich mit / ziehe die Brüh mit Saffran und süßen Würz an / oder so du es lieber säuerlich wilst / nimm Citroner- oder Lemoniensaft / bereits in eine Schüssel / und laß stehen / wanns erkaltet / so gestehet wie eine andre Sulzen.

118. Ein Erbes-Essen.

Nimm durchgetriebene Erbesen / machs nicht gar zu dick / dann brühe ein Hand voll Reiß / oder mehr / mit heißen Wasser / hernach laß ihn in einen andern Wasser sieden / bis er ist / als woltest du ihn an ein Fleischbrühe thun / darauf thu den Reiß zu den durchgetriebenen Erbesen / mach ein heiß Schwatz daran / würz mit Würz und Saffran wol / salz recht / laß noch ein Weil kochen so iſts recht.

119. Eyer füllen.

Nimt acht Eyer / sied sie weich oder lehn / machs an der Spizen auf / blase das Gelb

Gelb darvon / und rösis im Samtals
 fein weich/ hacc's Klein/ thu andre Eyer/
 auch Weinbeer/ Majoran/ Petersilien
 daran / machs gelb / würz mit Pfesser
 und Megelein/rührts durcheinander/thu
 es wieder in das Ey/ sieds eine Viertel-
 stund/ wanns gesotten/ thue die Schal-
 len hinweg/ und mach nach deinem Ge-
 fallen entweder einen Pfesser oder ein
 Brühlein darüber.

Anderst.

Siede die Eyer hart/ schels/ schneids
 ent; wey/ thu das Gelb heraus / bereits
 mit geriebenen Varmason - Käff und
 Pfesser/ fülls wieder in Eyer / und ver-
 machs / mach ein Täiglein von einem
 zerklöpfsten Ey und Meel/ zeuch die Eyer
 dadurch/ und bachs/ alsdann mach eine
 Brühe darüber.

Noch anderst.

Nimm das Gelbe von Etern / wie
 schon gemeldt/ thue gestossene Mandeln/
 Zucker und Rosen-Wasser darzu/mach
 eine Füll daraus/ thus in die Eyer/ und
 bachs.

Oder:

Nimm Weinbeer/ Gaffran/ Muscat-
 ten-Nüß und Muscatenblühe/ Zimmet
 und Zucker / thus mit dem Gelben in
 das

das leere Ey / fülls also wiederum / und
bachs wie oben.

120. Eyer / so gefällt / an einem
Spießlein braten.

Nimm ungefehr zehn oder zwölf
Eyer / auch mehr oder weniger / darnach
man viel machen will / schlage sie an den
Spießen auf / mache kleine Löchlein dar-
ein / und röhre es ein wenig mit warmer
Butter / aber nicht hart / wie sonstens /
schlage denn wieder frische Eyer daran /
daß sie wieder dünn werden / darnach so
menge kleine Rosinlein / Ingwer / Zim-
met und Saffran darunter / salze sie
ein wenig / und hacke grünen Majoran /
Peterlein / oder andere gute grüne Kräu-
ter / und thue es darein / will man / so
mache sie mit Zucker süß / oder lasse sie
also / und fülle sie wieder in die Schalen /
mache die Löchlein mit einem Stickelein
Läig zu / und stecke sie an hölzerne
Spießlein / darnach lege sie auf einen
Rost / daß sie braten / richte sie darnach
an / sie seynd gut.

121. Eyer stärken.

Nim Eyer / so viel du willst / thus in ein
Pfünlein / lass ein Wall oder zwei thun /
thue sie wieder heraus / wisch ein fein
sauber

sauber ab / thue ein Bläcklein in in der
Mitte davon / thu ein wenig Salz und
gestossen Muscatenblühe darein / rührs
untereinander / setz indessen ein Pfänn-
lein mit Schmalz über das Feur / leg ein
elsernen Löffel darein / daß er heiß werden
nimm ein wenig Schmalz in den Löffel /
seihe das gerührte Ey in den Löffel / stürz
die Everschalen oben darauf / halt den
Löffel mit den Ey ins Schmalz / lasz eine
Weile also bachen / biß es sich selbst ablös-
set / darnach lasz es fein langsam herab
fallē in das Schmalz / daß gar ausbache
wends um / damit es auf der andern
Seiten ingleichem werde / es muß fein
leichtbraun seyn.

122. Eyer halbiree machen.

Giede die Eyer hart / schels / schneids
nach der Länge in zwey Theil / thu das
Gelb heraus / hack's Klein / nimm Wein-
beer / Rosmarin oder Petersilien / ausge-
fernte Kost / gehackte Mandelkern / thus
untereinander / schlag Eyer daran / reib
gewürzten Lebkuchen darunter / salz /
machs gelb / rührs untereinander / füll die
halben Eyer fein aufgehaufft damit / daß
hack's fein gemach / mach ein gelb süßes
Brühlein darüber von Wein / Zucker /
Eafs

Saffran und Trisanet / leg die Eyer
nacheinander in die Schüssel / gieß die
Brüh darüber / setz auf ein glüende Koh-
len / deck's zu / laß ein Weil aneinander
kochen / darnach wann du es zu Tisch
wilt tragen / bestreue es mit Trisanet.

Auf ein andre Art.

Wann du die Eyer gesotten / leggs
eine Weil in kalt Wasser / dann schels
sauber / schnelds in zwey Theil / nimm die
Dottern heraus / hack's mit Rosmarin
oder Petersilien klein / thue Gemmelmeel
und Eyer daran / würk mit Ingwer /
Pfeffer / Saffran / Salz / Weinbeer /
fülls in die Eyer fein hoch auf / und bachs
also / hernach thus in ein Tiegelein / gieß
Wein und Fleischbrühe daran / bren ein
winig Gemmelmeel daran / thue Zucker
und Trisanet darzu / laß über einem
Kohl-Feuer prægeln / endlich richts an.

Oder: Mach die Eyer / wie gemeldt /
thue an das Gelb Muscatblüh und Zim-
met / schlag einen Ey darzu / fülls in die hals-
ben Eyer / zerlopff ein Ey / wende die ge-
füllten darinnen um / bachs fein gemacht /
mach ein gelb Pfeffer / oder Süpplein
darüber.

Oder:

Bache den Dottern / wie bis hero /
schlas

Satztag pro g Eyer graus aus / thue Pe-
tersilien/ Zimmet/ Muscatenblühe/ und
ein wenig Salz darzu/ rührs unterein-
ander/ füls in halbe Eyer/bachs/ mach
ein Brühlein von weig-geröstem Brod/
Ingwer/ Pfeffer/ Muscatenblüh/ Gafel-
kan/ Zucker und Wein darüber.

123. Eyer-Muß.

Nimm Eyerdottern/ so viel du willst/
zerklopfs wos/ hernach thue Wein und
Zucker in einen Hafen/ laß wol heiß
werden/ dann schwölle die zerklopften
Eyerdottern und Butter darein/ rührs
untereinander/würz mit ein wenig Pfeff-
fer/ Muscaten/ Zimmet/ Ingwer/ Mu-
scatenblühe/ machs zu recht/ und bestreue
es mit Trisanet.

Anderst.

Nimm das Weisse von Evern/ zer-
klopfs wos/ thue füssien Milchraum und
Rosen-Wasser daran/ laß übereinans-
der kochen/ leßlich thue ein Zucker dare-
ein/ und laß noch ein wenig kochen.

124. Eyer-Muß-Dorten.

Nimm eine dicke Milch/ und thue ei-
ner Muß groß frisch Schmalz darein/
lasse es sieden/ und wann es seud/ so
nimm vier und zwanzig Eyerdottern/
einen

einen Löffel von Vieet, auch Semmel-Vieel, und wenn die Milch anhebt zu sieden, so legze sie auf eine Kohlen, und röhre die Eyer darein, und lasse es gemachsam sieden, bis es dick wird, nimm Zucker und Weinbeerlein, röhre es darunter, und thue es alsdann auf einen Boden, laß eine halbe Stund bachen.

125. Eyer-Kraut.

Lasse so viel Schmalz in der Pfannen zergehen, daß nur der Boden bedeckt ist, thue zerklöppste Eyer daran, gieß ein wenig davon in eine Pfannen, daß es ganz dünn wird, wanns ein wenig gebachen, nimms heraus, wälzere die Blätz, so viel du derer gemacht wol untereinander, dann zerschneids fein zöttig, als einen Kraut-Salat, mach ein Brühe von Milchraum, Fleischbrühe, Essig, ein wenig Ingwer und Muskatenblühe darüber.

126. Eyer-Käſ machen.

Nim zu einer Maß Milch vier oder fünff Eyer, zerklöppfe die Eyer wol, seihe sie in eine messine Pfannen, klopfe die Milch darunter, auch einen Becher voll Mollen, setz über das Feuer, röhre bis es anfängt sich zu reissen, so thue den

den Löffel darauf / lasß ihn allgemach im Feuer gerinnen / wie einen Räß / wann das Molcken lauter wird / setz ihn ab / spreng lauter Wasser darauf herum / deck ihn eine Weile mit einem weissen Tuch zu / darnach hebe ihn mit einem saubern Schaumlöffel heraus in ein Räßkörblein / damit der Molcken davon kan trießen / wann du es nun wilt auf den Tisch geben / wende das unterst übersich auf die Blatten / so kommet das gemödelte her vor / das kanstu nach deinem Gefallen vergulten.

Anderst.

Nimm Eyer / so viel du wilt / und klopfe sie wol / geuß ein wenig Rosen-Wasser daran / nimm eine gute dick Milch in eine Pfanne / und werffe Zucker darein / wen es seud / so geuß die geklopften Eyer dar ein / und lasse es einen Wall oder etliche thun / schaue zu / daß es nicht hart wird / thue es darnach in ein Körblein / gib's kalt man kan es auch wol mit Mandeln bestrecken.

127. Eyer-Räß bachen.

Nimm den Eyerkäß / wann er vorhin wol vertropft und trucken worden / melbe ihn wol / schneid kleine Schnitten daraus / ehe du ihn melbest / lasß Schmalz in einer

einer Pfannen heiß werden / bache die beweldte Schnitten fein gemach heraus / das Schmalz aber muß nicht gar zu heiß werden / wann du ihn anrichtest / bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

128. Gebachener Eyer-Käſ in einer Brühe.

Nimm ausgetrückneten Eyer-Käſ / trücke ihn zwischen zweyen Dellen noch mehr aus / schneid länglechte Stücklein daraus / bestreue sie allenthalben wol mit Meel / machs fein sanft in Schmalz ab / dann nimm Eyerdötterlein / zwirns mit Saffran an / gieß Wein daran / zuckers / laß geschwind ein mal etliche auffieden / klopffs und rührs untereins ander / richts über den Eyer-Käſ.

Anderst. Wann der Eyer-Käſ gebachen / nim geriebenen Lebkuchen / röft ihn / gieß Wein daran / zukers / rührs unternander / und thue / wie hier gemeldt worden.

Auf ein andere Art.

Nimm Reinfall oder Malvasier / thue Zucker und Zimmet / oder ein Trisanet daran / machs wie oben.

129. Eyer-Käſ auf ein andre Weis.

Nimm gute dicke Milch / Eyer / klopffs
D wol /

wol / salz / wie man einen Räß salzt / machs gelb / gieß einen Wein / oder so du wilt / Wein-Essig in die Eyer / thue die Milch auch darzu / nimm hernach einen grossen Hafen voll Wasser / laß sieden / wann das Wasser siedet / thue den Hafen mit den Eyernd und Milch darein / doch must du zusehen / daß von dem siedenden Wasser nichts unter die Eyer kommt / laß also sieden / damit die Milch gerinne / und ein Schotten daraus werde / diesen thue in ein Räß-Rärblein oder Sieblein / daß er vertropffe / alsdañ thue ihn in einen Model / so ist er gerecht.

130. Eyerkäß-Dorten.

Nimm zwei Maß Kern / acht Eyer / und Klopfs / geuß die Milch dran / laß es einen Sud thun / und thue es darnach aus der Pfannen / lasse das Molkicht davon laufen / und nimm das Dicke / thu es in eine Schüssel / thue gerieben Semelmeel daran / auch ein wenig Rosenwasser / ein wenig Zucker / rübes untereinander / nimm ein Eyr / ein wenig Meel / ein wenig Schmalz / und mache einen Läg an / wälgre ihn nit zu dünn / darnach leg ein wenig Schmalz in die Dortenpfannen / und lege den gewälgerten Läg darein / und nimm den Eyer-

Eyer-Käſ thue ihn hinein/ und vermaßre ihn wol/ daß der Eyer-Käſ nicht heraus gehet/ und seze die Pfanne auf den Kost in die Kohlen/ und bachs.

131. Eyer-Küchlein bachen.

Nimm 5. oder 6. Eyer/klopſſ und thu ſic in ein laues Schmalz/ als wenn du ein Eingerührtes woltest machen/ und rührſ ſo lang/ bis es glatt wird/ und wenn ee ſchon hart wird/ ſo rühr ein wenig ſemmel-Meel darein/ daß es fein dicklich wird/ darnach thue es auf einen hölzeren Deller/ und mache ein Schmalz heiz/ legſ ein/ klein und groß/ und bachs.

132. Eyer-Kuchen bachen.

Nimm guten Milchraum/ ein paar Löffel voll Hefen/ thue ein gut Theil Saffran dran/ gieß ein wenig Butter darzu/ klopſſ wol durcheinander/ mach einen Täig daraus/ thue kleine Rosinlein darein/ wälgere den Täig/ mach Stück daraus/ schmire den Spieß mit Butter/ doch daß er nicht zu fett werde/ wann du nun den Täig um den Spieß wilt winden/ klopſſe ihn mit der Hand fein breit/ wind ihn um den Spieß/ klopſſe ihn zusammen/ daß er breit wird/ und ſich am Spieße zudecket.

Dij Dars

Darnach nimm ein ander Stück Täig/
legs an den Spieß / winds herum wie
das vorige / das thue so lang / bis der
Spieß voll wird / schlags folgend also
an/daz es überall gleich wird/ und nicht
vorrutschet/ lehlich nimm ein Faden/bin-
de ihn fein leis damit/ leg ihn zum Feuer/
bachn/ so er halb gebachhen/ betreuff ihn
mit Butter / salz auch den Täig / wie
recht ist / und wann du die Röhren ab-
schneidest/ tunke den Eyerkuchen in zu-
laßnen Butter/ so ist er recht.

33. Gebachnen Eyerkuchen machen.

Nim den Eyerkuchen/schneid Schnit-
ten daraus / klopfe Eyer / gieß Rosen-
wasser daran/ zuckers/ziehe die Schnito-
ten durch/bachs fein sittsam/so du willst/
bestreue ihn mit Zuck er.

34. Eyer-Blas machen.

Nim Eyer nach deiner Gelegenheit/
zu klopffs wol / gieß ein wenig Rosen-
wasser darein / klopffs untereinander/
hacke Petersillen/ Gundelreben/Majo-
ran/Rosmarin/Salbey / und was du
mehr wilt / fein klein / rührs darunter/
mach ein wenig Schmalz heis / laß in
der Pfannen rings herum lauffen / salz
den Täig/ gieß ihn in die Pfannen/rüt-
zele

tele es gemach herum/laß bachen/wann
es unten gebachen / wends um / daß er
auf der andern Seiten auch bache/mach
aber das Feuer nicht zu stark.

I 35. Eyer-Brezen machen.

Nimm schön Meel / sieben oder acht
Eyer mit Rosenwasser/zerklopffs/salze
sie/ und gilbs wol/ alsdenn nim ein halb
Pfund Butter / nach dem du viel oder
wenig machen wilt / einen guten süßen
Raum/Zucker/Zimmet/ geriebene Man-
deln/ wircks untereinander / und mache
Brezen daraus/ bestreichs alsdenn mit
Eyerdottern / und bachs bey dem Be-
cken/ oder wo du wilt.

I 36. Eyer-Milch machen.

Nim fünf Eyer/in ein Maß feiste gu-
te Milch / klopffs recht / seihe es in eine
Pfannen/rühr die Milch darunter / seb
über das Feuer/rührs fein herum/bis es
anfängt zu sieden/dann thus vom Feur/
gleß in einen geglasten Hafen / rührs an
einem kalten Ort/ bis es wol kalt wird/
thue ein klein wenig Salz darein.

I 37. Eyer grün kochen.

Nimm hart-gesottene Eyer/ schneids
voneinander/thue den Dottern heraus/
hacc Petersilien klein / rührs mit Ing-
wer,

wer / Pfesser / Muscatenblüh untereinander / thue auch Eyer daran / machs aber nicht zu dünn / backe / stöß Petersiliens treibs mit Fleischbrüh durch / thu Butter / Muscatenblüh und ein wenig Pfesser daran / laß nicht lang sieden / richte hernach über die Eyer.

138. Eyer auf Portugiesische Art
zurichten.

Zurreibe die Eyerdotter mit Rosenwasser / laß durch ein Sieblein gehen / thue Zuckermel und Citronenschalen darzu / stöß in einem Mörhner wol untereinander / verfaum oder läutere einen Zucker / wann er beginnet zu sieden / thu obig untereinander vermengtes darin / laß sieden / bis mans mit einem Messer auf Brodschnitten kan streichen / und nicht herab fliesset / darauf streue allershand gefärbt Zucker-Confect / und besteck's mit Citronen-Schalen.

139. Eyer-Essen / Nulles genannt.

Zurreibe Eyerdottern mit Rosenwasser / zuckers und salz / thus in eine Schüssel / setz auf ein Kohlfeuer / rührs oft um / bis es anfängt sich zu sezen / dañ laß sie den / bis ein Breydickung überkommet / streue Zuckermel / Zimmet darauf / und besteck's mit Citronenschalen.

140. Eyer-Gersten.

Zuklopffe Eyer / gieß in eine warme oder gesottene Fleischbrühe / machs gelb mit Saffran / laß einen Sud aufthun / thue Muscatenblühe darein / rührs oder Klopffs in der Pfannen / machs in der Diclung wie ein Gerstein / thue ein Semmelmeel auch daran.

141. Eyer-Dorten.

Nimm Mandel und Reiß / stöß wolt thue gute Milch / Gewürz und Zucker daran / reibs wol durcheinander / gieß Schmalz daran / thus auf oder in Dorentäig / decks zu / seß in ein Dortenpfannen und laß bachen / wie sichs gebührt.

Anderst. Nimm das Weisse von fünffzehn Eyern / Klopffs im Salz / und nimm / so viel Milch als Eyer / seud ein halb Pfund gestossene Mandeln / und kreibs durch ein Sieb / thue es darnach alles zusammen / ein halb Pfund Zucker thue auch darzu / und mache von Täig einen Boden / thue es darauf und bachs.

142. Eingerührte Eyer.

Nim ein Eyer zehn / reib Zucker und Muscaten / machs wol süß / thue Safran und ein wenig Salz daran / Klopffs wol durcheinander / dañ nimm zwey Löffel schön

Meel ein halb Maß süßen Milchraum/
laß in einer Pfannen wol sieden / du das
Geklopftie hernach darzu / rührs wie ge-
rührte Eyer / laß nicht lang stehen / daß
es nicht tägicht werde.

143. Eingerührt Eyer mit der Brüh.

Schlag etliche Eyer in eine Schüssel/
rührs untereinander / menge Semmel-
meel darunter / so viel / daß du Knötlein
daraus machen kanst / bache solche in
Schmalz / wie recht ist / kanst nach de-
nem Belieben Petersilien und Zwibels/
klein gehackt oder geschnitten / darein
thun / wann sie nun also gebachen / mach/
wo diers gefällt / eine Brühe mit Wein/
Essig / Fleischbrühe / Pfeffer / Ingwer /
Muscatenblühe / untereinander gesottē/
darüber / bestreue es endlich mit Zucker.

144. Eyer geröst.

Siede die Eyer hart / und schele sie / als-
den drücke die beeden Spiken zusammen/
daß sie rund werden / und zerkerbe sie rings
herum mit kleinen Schnittlein / menge
Ingwer und Salz untereinander / und
bestreu die Eyer wol damit / darnach lege
sie in ein heißes Schmalz / und röste sie /
bis sie braun werden wollen / so seynd sie
gut / richte sie an / streue Ingwer darüber /
so ist es recht.

145. Eyer

145. Eyer gebachen.

Nimm frische Eyer / mache sie oben an der grossen Spitzen auf / röhre das Weisse und Gelbe / mit einem Messer / in der Schalen untereinander / salze es ein wenig / thue geriebene Muscaten und Ingwer darein / mache unterdessen eine geschmolzte Butter wol heiz / und stürze das zugerichtete Ey an den Ort / da das Loch gemacht ist / in das heisse Schmalz / halte es mit einem Löffel oder Holz / damit es nicht übersich kommt / so laufft das Weisse übersich um die Schalen / und lasse es denn bachen / bis es fein braun werde.

146. Eyer-Süpplein.

Nimm siedend Wasser / und so viel Fleischbrüh / thu ein gut Theil Kummel dareini laß sieden / zerreib Eyerdottern damit / thu ein paar Löffel Wein daran / laß sieden / gieß über geschnitten Brod.

147. Ein rauhe Eyer-Supp.

Berklopff einen Eyerdotter / röhre ihn in ein siedende Fleischbrüh / thus aber nicht über das Feuer / hast du keine Fleischbrüh / so mach ein Wasser sieden / thue Butter / oder ein Suppenschmalz daran / salze ein wenig / wanns

nun untereinander siedet / röhres / wie zuvor/unter das vertrieben En/wilt du/ mach halb Wein und Wasser siedend/ und zuckers.

148. Erdbeer-Dorten.

Nimm schöne grosse ganze Erdbeer/machs rein / wasch mit Wein / streue Semmel-Meel in den Dorten-Boden/ auf das Meel Zucker und Trisanet/ setz die Erdbeer darauf / mach den Deckel drauf/gieß Malvasier dran/ laß bachen.

Anderst. Nimm gesäuberte Erdbeer/ Kleine Rosin/ Weinbeer eine Hand voll/ Zucker/Zimmet/ ein Löffel drey/ thus in den Dorten-Hafen / der zugericht sey/ wie schon offt gedacht/laß bachen.

149. Fasanen oder Rebhüner zu braten.

Nim Fasanen/ Reb-oder Hasel-Hüner/ spick sie/oder nicht/salz/und würz sie mit Ingwer/Pfeffer/Negelein/steck's an Spieß/ laß gemacht braten/ nit zu dürt/ und träß sie mit heißem Schmalz/wan du sie anrichten wilt/ spick sie ein wenig zuvor mit ganzen Negelein und Zimmet/ wilt du ein gut Brühlein darüber haben/ so thu ihm also. Nim ein gebraten Rebhun/ und zerstöß es in einen Mörßner/ dring es durch ein Tuch mit einer Brüh/ laß

laß es sieden / würz wol / geuß über den
Fasan / Reb- oder Haselhun / gib's warm
oder kalt / sie sind güt / für die / so es zu
bezahlen haben.

150. Fürhäß kochen.

Seud das Fürhäß in Wein / Essig
und Wasser / und nim Aepffel schele sie
und schneids / thue geriebnen Lebkuchen /
Pfeffer / Megelein / Zucker und Honig
darein / laß es sieden.

151. Fenchel bauen.

Brich den Fenchel ab / Träubel-weis/
leg ihn in Essig / ist gut zu allerley Speiß.

152. Fisch mit Speck kochen.

Wan die Fische über den halben Theil
gesottē / so nim Wein-Essig / und ein Theil
Brüh darinnen der Fisch gesotten / doch
müssen sie nit zu hart oder sehr gesalzen
seyn / dann nim Ingwer und Pfeffer / laß
mit sieden / den Speck bestreu mit gestos-
senen Megelein / gieß alles heiß in die
Pfannen / und laß einen Wall thun.

153. Fisch mit Gewürz.

Salz den Fisch wol ein / darnach wasch
ihn ab / gieß ein Wasser drüber übersiede
ihn / gieß die Brühe auf den halbē Theil
hintweg und davon / nimim Petersilien /
Gewürz / ein wenig Speck und weiche

Gummel / schlags durch / thue Wein /
Pfeffer / Ingwer / ein gut Theil Zimmet
und Saffran daran / las sieden.

154. Fisch in einer gelben Brühe.

Mach Schmalz heifz / reib Gummel-
meel darein / thu ein wenig Wein / Muß-
catenbluh / Zucker dran / und machs mit
Saffran gelb / richts über die Fische.

155. Fisch in schwarzer Brühe.

Mach Schmalz heifz / thue gerieben
Brod darein / gies rothen Wein drüber /
thu Zucker und gestoßne Megelein dran /
gies über die in Essig gesottene Fisch.

156. Fische mit Aepffeln kochen.

Schuppe die Fisch / saltz ein / schneid
gute Aepffel fein würffelicht / leg die Fi-
sche in kalt Wasser / wann sie halb ein-
gesotten / thu ein paar Hand voll Aepffel
darein / las mit sieden / die andern Aepfel
nimmt / gies Wein daran / würz mit Safs-
ran / Pfeffer / Ingwer / Megelein / Zimmet
und Zucker / las erwarmen / wann die Fis-
che eingesotten / gies die Brüh darauf /
streue Zimmet auf die Schüssel.

Anderst. Siede die Fisch allein / nim
halb Aepffel und Zwiebel / Kochs wos uns
tereinander / reibs mit Gummelmeel an /
reibs mit Wein durch / thue Zucker dar-
ein /

ein / würk / wann die Fisch eingesotten /
gieß darauf / laß sieden / streue Zimmet
auf die Schüssel.

157. Fisch auf eine andere Art gut
zurichten.

Hat der Fisch Schuppen / so schuppe
ihn / laß ihn ein Weil in Salz ligen / wa-
sche ihn darnach sauber / laß ihn in Wein
und Essig sieden / nimm einen Knollen
Schmalz / Pfeffer / Ingwer / ein wenig
Wacholderbeer / ein wenig Salz / deck's
zu / setz sie in eine Glut auf einen Rost /
mach oben auch ein Glut darauf / laß
aneinander pregeln / gib ihn / seihe etlich
mal die Brüh herab / und geuß wieder
darauf / es ist ein gut Essen.

158. Fisch so dürr / als Forellen und
Dergleichen / zurichten.

Nimm guten Wein und Honig / eines so
viel als des andern / auch Weinbeerlein /
laß wol durcheinander sieden / und wenn
es genug gesotten ist / so würze es mit
Pfeffer und Ingwer / thu auch geriebnen
Lebkuchen dran / und laß also sieden / daß
es wird wie ein dünnes Muß / lege also
dann die Forellen oder andre dürr Fisch
darein / laß sie erkalten / so ist es ein gut
Essen / man muß aber die Fisch in einem
Wasser zuvor absieden D vij 159.

159. Schackte Fisch machen.

Mache die Fisch von Schuppen rein/
thue die Gräden heraus/hack das Fisch-
Fleisch klein/schneid Petersilien-Kraut
und Wurzel klein/nimm weiss Brod/
misch untereinander/würz mit Pfesser/
Ingwer/Saffran/salz/wie recht ist/seb
mit Wasser übers Feuer/laß aufsieden/
mach Knölein aus den gehackten Fis-
chen/wirffs ins Wasser/laß wol sieden/
dann nimis heraus/zerschneids in zwey
Theil/mach von Petersilien eine grüne
Brühe darüber.

160. Fisch zu braten.

Nim einen Brat-Fisch/ was du für
einen wilt/schuppe ihn/mach ihn auf/
thu das Ingeweid heraus/nim Salz/
Pfesser/Ingwer/Regelein/Zimmet/
auch Rosmarin/Majoran/und das
Ingeweid/hacke es untereinander/thue
es in den Fisch hinein/mache ihn zu/reis-
be ihn wol mit Salz und Gewürz/und
lege ihn in eine Fischreussen/uud brate
ihn/treusse ihn wol mit Oel und Essig/
es ist lang gut darvon zu essen/du magst
auch wol den Fisch auswendig mit Salz-
bey-Blättern belegen/die Schleyen
sind sehr gut so man sie also macht.

Anderst,

Anderst. Oeffne den Fisch / thue das Eingeweid heraus / thue Salz und Essig dazeln / laß ein halbe Stund ineinander so ligen / nim dann das Eingeweid / drey welsche Muskern / Majoran / zwey Salzbey-Blätlein / etliche Stäudlein Petersilien-Kraut / sechs oder acht Wacholderbeer / stöß alles in einem Mörkner / nimm Pfesser / Ingwer / Butter / rühr's durcheinander / fülls in den Fisch / thue Salben oder Feigenblätter vor das Loch leg ihn auf ein Rost / laß ihn kühl braten / dann nim ein wenig Öl und Essig in ein Schmalzpfännlein / thue Ingwer / Pfesser / und ein wenig Saffran darzu / laß alles durcheinander sieden / nimm Petersilien darzu / so offst du den Fisch umwendest / salb ihn damit / und laß ihn fein gemach braten / sonderlich wann er groß ist.

Noch anderst. Mach den Fisch auf / thue das Eingeweid heraus / nimm den Rogen / Petersilien / Wacholderbeer / welsche Muskern / Kümel / Pfesser / Ingwer / hack's alles untereinander / schlag auch zwey Eyer dran / fülls in den Fisch / brat ihn auf den Rost / und begieß ihn fein mit heißem Schmalz.

161. Fisch-Muß.

Nimm das Fleisch von einem Brat-Fisch / es seye ein Fisch / wie er wolle / hache ihn klein / treibe ihn mit einem Wein durch / und nimm ein wenig Meel / roste es in Schmalz / und giesse es an den durchgetriebenen Fisch / thue Ingwer / Zimmet / Saffran und Zucker daran / lasse es einen Sud thun / und richte es an.

162. Fisch-Küchlein backen.

Siede einen Fisch wol / thue alles Fleisch von den Gräden / stöß wol mit Mandel-Milch / treibs durch mit Rosen-Wasser / nimm ein wenig Semmelmeel und Zucker / rührs untereinander / fors miers nach deinem Belieben / und back's.

163. Fisch-Knöpflein machen.

Erstlich siede die Fische / wie sie seyn sollen / klaube die Gräd davon / backe den Fisch klein / salz und würz ihn nach deinem Gefallen / gilbe es / und wälgers in einem Meel / und lege es in ein heiß Schmalz / back's / und mache ein Brühlein mit Wein und geriebenem Lebkuchen / gilbe es / und mach's ein wenig süß / so sind sie gut.

164. Fisch-Sulzen / so weiß seyn.

Erstlich nimm die Fische / und schuppe sie /

sie siede sie mit Wein und Wasser ab/
doch nicht gar allerding / salze sie auch/
nimm abgezogene Mandel/und stosse sie
klein/ zwinge sie mit gutem Wein durch/
und lege die Fisch in eine Schüssel/nim
darnach die durchgetriebene Mandel/
thu Ingwer/Pfeffer und Zucker daran/
lafz sie sieden/und giesse es darüber/ lasse
es kalt werden.

165. Fisch-Rogen bachen.

Nimm den Rogen/der zuvor gesalzen
und gesotten ist/stosz ihn in einen Mörsel/
nimm die Leber/und das Fett vom Fisch/
bachs/nimm geröst Semmelmeel/Ing-
wer/Negelein/Pfeffer/ein wenig Wein
auch Weinbeerlein/rührs unterein an-
der / mach einen Täg von Eyer an/
schlag die Füll darein/und bach ihn.

166. Fladen zu bachen.

Nimm sauren Käz / reib ihn/das er
fein geschmeidig wird / schlag ein Eyer
zehē aus/zerlaß ein Achtelmaß Schmalz
doch das es nicht zu heiß werde / nimm
abgezogene Mandel / schneids längleicht/
ausgekernte Rosin/ jedes so veel du willst/
ein halb Maß Milchraum / Malvasier/
Rosen- und Zimmet-Wasser/ auch Zu-
cker/ so viel / das es gnug ist/ nemlich/
i was

was du an Rosen- und Zimmet-wasser
nimst, das must du an Milchraum dar-
aus lassen, mach einen Bodē von Sem-
mel-Zāig, thus drauf, laß bachen.

Anderst. Nimm Semmel, schneids
wie guldne Schnittlein, nim geriebenen
Räß, schlag Eyer dran, mach einen Zāig
daraus, streue eines Fingers dick auf der
einen Seiten, mag einen Zāig, als ein
Sträubleins-Zāig an, thus auf der an-
dern Seiten in Zāig, der nicht aufge-
strichen, setz ins Schmalz, daß der Räß
oben ist, so bekommets ein Börtlein wie
die Fladen, schöpffs Schmalz darauf,
so wird es braun.

Noch anberst, Reiße einen Räß, thue
wolzerklopft, Eyer dran, nim Semmel-
Meel darunter, mach einen dicken Bo-
den, wie bericht, thue den Blas auf ein
Blech, schmiers zuvor mit Butter, als-
dann thue den Räß, Eyer und Semmel-
Meel darauf, mach einen Stulp, wie
an den Fladen, neben dran, laß sein ge-
mach bachen, kanst ihn auch mit einem
zerklopften Ey und Saffran bestreichen.

167. Fleisch-Dorten machen.

Nimm ein rein Wasser, salz und
schmalz, laß sieden, mach ein Zāiglein
von

von Meel/Eyer und Wasser/ daß mans wälfern kan/ formier den Derten-Boden und Deckel daraus/dann nimm ein Kalbs-Fleisch/wasch/ laß im Wasser mit Speck siedē/ so lang/ als harte Eyer/nach diesem haſt das Fleisch mit dem Speck/thue Ingwer/Pfeffer/Muscatalühe daran/salz/schneid Röhrenmark gewürffelt auch darzu/gieß Fleischbrühe drüber/rührs untereinander/ thus auf den harten Boden/wilt du/ so nim harte Eyer mit den Dottern/ setz in das Ge häck/thu auf seden Dottern ein Schnitzlein Mark/leg den Deckel darauf/mach ein Löchlein darein/damit du noch mehr Fleischbrühe darein giessen kanst/wo es vonnothen/bestreiche den Deckel mit einem Eyerdotterlein/ so wirds gelb/ laß fein langsam bachen.

Anderst. Hacke das Kalbfleisch klein/schlag Eyer daran/thue Milch und gestossene Zimmet/ auch ander Gewürz darunter/laß im Ofen bache/wies seyn soll.

168. Feigen bachen.

Hacke die Feigen klein/streiche auf Semmelschnittlein/ darnach lege drey oder vier aufeinander/ zeuchs durch ein dünnnes Täglein/ und bache.

169. Feis

169. Feigen-Dorten.

Lege Feigen in Wein/doch nicht lang/
mach den Dorten-Täig/thue die Feigen
mit Weinbeerlein/Mandeln und Zucker
darein/mach den Deckel darauf/ und
laß bachen.

170. Feigen-Krapffen.

Nimm Feigen und Mandel/hacke
klein/thue Eyer/Zucker und gestossene
Zimmet darunter/mach Krapffen daraus/
bachs entroeder im Schmalz/oder ohne
Schmalz im Bachofen.

171. Feigen-Muß.

Nimm Feigen/wasch sauber/thus in
ein Hafen/gieß Wein daran/ und ein
wenig Wasser/salz/decks zu/weiche Lebs
Füchsen in Wein/wann er geweicht/reib
ihn durch/gieß ihn an die Feigen/thue
Ingwer/Pfeffer/Saffran und Zucker
daran/seß auf die Kohlen/laß sieden.

172. Füß von Kälbern einmachen.

Laß die Kälberfüß sieden/doch daß sie
nicht zu weich werden/schneids in zwey
Theil/magsts auch/wann du wilt/ganz
lassen/rösts im Schmalz/thus in einen
Ziegel/gieß Fleischbrühe/ein wenig Ros-
sen-Essig/auch gestossene Megelein dar-
an/brenn ein Meel daran/laß miteinans
der

der also pregeln/will du/kanst ein Butterbrühlein daran machen.

173. Fleisch von Kindern zu kochen.

Nimm Kindfleisch/kochs, wanns gekocht/so seihe der Brühe einen Theil das von / gieß ein wenig Essig daran / thue Salbeiblätter darzu/und Kochs/ wie es recht ist.

174. Fleisch in einer Erbes-Brühe.

Nimm das Fleisch / was du für eines wilt / seud es gar ab/ nimm darnach einen guten Löffel voll Erbes-Meel/röste es im Schmalz/geuß eine Fleischbrüh daran/ thue Majenschmalz/Muscatblüh/Ingwer/Pfeffer und Saffran daran/ lasse es ein wenig sieden.

175. Fleisch zu machen in eine Sülzen.

Nimm Kalb-Fleisch/auch Kalbsfüß/ lasz sieden / legs in ein Schüssel/ nimm Wein-Essig/ Ingwer/ Pfeffer/ Saffran/ Muscatblüh/Zuker/Zimt/lasz ans einander sieden/du must von dem Kalbfleisch und Füssen auch die Brüh ein wenig mit sieden lassen/leg auch Weinbeer/Rosin/Mandel in die Schüssel/gieß die Brühe darüber/ lasz gestehen.

176. Forellen kochen.

Machs zu rechte / und nimms aus/ sieds

sieds mit rothen Wein / Muscatenblüh /
Megelein und Salvey / trags trucken zu
Fisch / bestreue sie mit Petersilien und an-
deren Blumenwerck.

**177. Fisch / die gebraten und ge-
bachen / in einer Brühe.**

Nimm Malvasier / so viel du willst /
vier Löffel voll Essig / ein halben Löffel voll
Ingwer / oder wie du selber willt / führs
wohl durcheinander / gieß über die Fische /
willst du sie warm / so machs warm.

Anderst. Nimm guten Wein-Essig /
Butter / ein wenig Pfeffer / Ingwer /
Muscatenblühe / thue alles untereinan-
der / laß sieden / und röhls über die Fisch-

178. Ein gehackten Grieß machen.

Nimm zwey Hand voll Grieß / thue
ihn auf ein rein Brod / schlag drey Eyer
daran / hack's durcheinander / wo es sich
nicht will haken lassen / thue das Gries-
ses mehr darzu / das es fein trucken wer-
de / rühr ihn unter ein heisse Milch / leg
Butter darzu / thue Saffran darzu / laß
ihn sieden / bis er dicke und braun wird / be-
streue ihn mit Zimmee und Zucker.

Oder :

Thue Wein / Zucker / oder Honig
und kleine Rosin in einen Hafen / ses zum
Feuer /

Feuer / laß wol heiß werden / schütte den
Grieß darein / daß er eine gleiche Dicke
bekomme / laß ihn wol sieden / thue Ing-
wer / Saffran und Butter daran / salz
nach Gebühr / so ist's recht.

179. Ein gebraten Gelüng.

Nimm ein Kalbs - Gelüng / schneid
dünne breite Schnitizen daraus / deßglei-
chen / von der Lebern / von einem Speck
aber lange Schnitizen / hernach nimm ein
Lebern / leggs aufeinander / streue Ingwer
Pfeffer / Salz darauf / schlag das Neß-
lein herum / steck's an ein Spießlein / und
brats.

180. Gestossens.

Nimm das Weiß von einem Kappaus-
nen oder Haselhun / Mandel / weiß Brod
stöß untereinander / treibs mit einer Kop-
pen-Brühe durch / Kochs / wie sonst eine
Suppen / oder machs mit einem Sem-
mel- oder Reis- Meel / wie einen Muesch /
bestreue es dann mit ein wenig Zim-
met.

181. Ein Gehäck von Fleisch.

Nimm ein gesotten Fleisch / hack's / mit
Lemonten klein / gieß ein wenig Essig
und Fleischbrühe daran / thue Pfeffer /
Cor-

Cordamümlein und Muscatenblühe da-
rein/ leg ein Viertel von einer Henne
oder Tauben in die Mitten/ laß ein wenig
sieden/ wann du es wilt anrichten/ thue
Butter daran/ laß noch einmal aufsies-
den/ schneid ein Lemoni/ und legs darauf.

**182. Gehäck von einem Braten/ doch
in keine Pasteten.**

Nimm das übergebliebene vom Bra-
ten/ hache es klein/ und röste es ein wenig
im Schmalz/ thue es hernach in einen
irdenen Pasteten-Haffen/ und thue
frische Butter/ Ingwer/ Pfeffer/ ge-
schnitten Lemonien und Fleischbrüh/ da-
ran/ laß es auf einer Kohlen/ oder in ei-
nem Ofelein/ ein wenig dämpfen.

183. Gehäck von Aepffeln zu machen.

Nimm halb Aepffel und halb Zwibels/
hacksirösts im Schmalz wol/ thus in ein
Häflein mit Wein und Fleischbrüh/
machs gelb/ bestreue es mit Zimmet/ Zu-
cker und Weinbeerlein/ schütts über
Fleisch oder Gebachens/ wie du wilt.

184. Grundel gut sieden.

Nimm Wein und Essig/ laß den Essig
heiß werden/ aber nicht sieden/ saltz wols-
gleß über die Grundel in eine Schüssel/
dann thus miteinander in eine Pfanne/
und

und bereits folgend, wie es seyn soll.

185. Gans gut braten.

Wenn die Gans rein gemacht und ausgewachsen ist, so hacke ein wenige Feistes von der Gans, oder ein Stücklein Speck, ein wenig Majoran, oder andere gute Kräuter, was man gern das rinnen hat: sonderlichen aber Beifug, Salz und Pfeffer, und fülle es in die Gans. Man pfleget auch Apfels, Birn, oder Castanien, darein zu füllen. Wenn nun die Gans gefüllt, so mach sie unten mit einem Speilichen zu, stecke sie an einen Spieß und brat sie fein langsam ab.

186. Gans auf Ungerisch kochen.

Richte die Gans zu, und brats, wie allenthalben bekant ist, dann mache eine Brühe von Wein und Weinessig, schlag Eyer daran, lege zwey Knoblauchhaupt darzu, würz mit Zimmet, Muscaten, Ingwer, Saffran und Muscatenblühe, laß sieden, und gieß auf die gebratene Gans, auch ander Geflügel.

187. Gefüllt Gebachens machen.

Mach ein zähnes Täig von Meel, Wein und Evern an, also, daß du ihn kaum würcken und wälfern kannst, wann solches geschehen, streich ein Confect von

Feigen / Apfeln / oder andern darauf/
schließ mit einem andern Täig zu / zer-
schneid solches mit einem Rädlein / in
wie viel Stuck du wilt / wirffs in ein heiss
Baum-Oel / bachs biß es fein hart wird.

* 88. Gänßgeflügel oder ein Junge

Gänß kochen.

Side die Flügel / Fuß Magen und Leber in Wasser und Essig / thue Pfeffer / Muscatblühe und Saffran daran / nimm das Leberlein davon / und Zwibel / hacc's miteinander klein / thue ins Schmalz ge- röstes Semmel-Meel / Eyer / noch ein we- nig Pfeffer / lassen Milchraum daran / mach ein Füll daraus / fülls in den Gänß tragen / nebe ihn unten und oben zu / lasß untereinander gar sieden.

* 89. Gebachens von Käſ auf Oblat.

Nimm Parmason - oder Holländis- schen Käſ / reib ihn klein / schlag Eyer dar- an / würz ihr / und mach ihn gelb / thu dar- zu Zucker / mengs untereinander / lass auf Oblaten / deck's mit Oblaten zu / schneids nach deinem belieben / bachs in Schmalz wanns gar sind / zuckers und gilbs / wends um / so finds recht.

* 90. Bachens von Feigen auf Oblat.

Nimm Feigen / hacc's klein / thue Ros- sen /

sen-Zucker und Rosen-Essig daran/streiche es auf Oblaten / schneids und formirs / wie du wilt/ decke andere Oblaten oben darauf / dann mach ein Täglein/ wie Sträubleins-Täig/tunck die Oblattee darein/bachs im Schmalz.

191. Gebachens von Kalbs-Nieren.

Nimm eine Nieren/samst dem Fett/ten/und hacke es klein/ darnach nim das Gelb von Evern darunter/ auch Zucker/ Zimmet/ein wenig Ingwer und Muscat streichs auf ein Schnittlein Semmel/ und bachs/ so du wilt/streue auch ein wenig Trisanet darauf.

192. Gänshauch zu machen.

Nimm den Gänshauch / würz ihn/ wie Rebhüner/ laß Tag und Nacht darinnen stehen/ oder ligen/ stecke ihn hernach an den Spieß / brate ihn fein gemach/ nimm hernach Rocken - Brod / behe es fein braun / thus in ein Häflein / gieß Wein und Fleischbrühe daran / laß sie den/treibs durch/ trücke Citronen drein/ gieß Rosen - Essig darzu / und ein Klein wenig Zucker/ auch Ingwer / Pfesser/ Megelein und Cardamümlein / los sie den/richts über die gebratne Gans.

Eij

193. Ge-

193. Gebratene Endten in einer Brühe.

Nimm Zwiebel / schneids Flein und würffelicht / thus in ein Häfelein / gieß ein wenig Malvasier daran / auch Trisanet / Pfeffer und Megelein / laß sieden / und richte über gebratene Endten.

194. Garten-Hünlein kochen.

Brühe das Hünlein / wie sichs gehört / laß in einer Fleischbrühe sieden / wann du es zuvor gesalzen / und Muscatenblüh hinein gethan hast / dann schlag ein Eyer fünff ein / mach ein Füll von Semmels-Weel / Petersillien / Muscatenblüh und Pfeffer an / wann das Hünlein fast gesotten / thue die Füll in das Hünlein / laß wieder sieden / so wird es wie eine Kugel.

Auf eine andere Weis.

Nimm sechs Eyer Klopfss in einem Hase / nimm ein Bachschmalz / laß zer-gehen / gieß ein Seidlein Fleischbrüh dar-an / setz zum Feuer / laß sieden und gieß die Eyer darein / laß so lang sieden / als welche Eyer.

195. Hüner einpicken.

Schneide Hüner mitten in zwey Theil voneinander / gieß Wein und Fleischbrüh daran / thue geriebenen Lebkuchen / Zu-der

cker/Trisanet/Ingwer/Pfeffer/Saffran und Cordamümlein darzu/laß sie sieden/und richts hernach an.

Anderst. Röste die Hünner in Schmalz/gieß Wein/Fleischbrüh und Essig daran/laß sie sieden/nimm Semmel-Meel/rösts im Schmalz/thue Pfeffer/Ingwer/Cordamümlein/Zucker und Saffran daran/laß noch ein wenig drinnen sieden.

197. Eingepickte Hünner mit Lemonien.

Röste die Hünner im Schmalz/hernach gieß halb Wein und Fleischbrühe daran/pfessers/laß sie sieden/dann schneide Lemonien/thue es an die eingemachte Brühe/laß noch einmal zwey auf sieden/richts dann an/und lege die Lemonien-Schnittlein auf die Hünner.

197. Eingepickte Hünner mit Semmeln.

Röste die Hünner im Schmalz/gieß Wein und Fleischbrühe daran/nimm einen Hafen/lege die Hünner darein/lass sie sieden/thue darnach die Brüh herab/nimm eine Semmel/zwings mit der Brühe durch/würze es und seuds/und richts darüber.

198. Hünlein füllen.

Nimm zwey Eyer/siede sie hart/thu
Eij die

die Schalen darvon / hachs mit einem Händlein voll Peterlein-Kraut / letztlich thu ein ganz Majenschmalz daran / und hachs untereinander fein klein / thu es nachmals in ein Schüssel / schlag ein Eydarein / Salz und würz mit Ingwer / Pfesser / und ein gut Theil Muscatblühe fülle es in das Hünlein / und Koch es in einer Fleischbrühe / oder bey einem Fleisch so ist es recht.

199. Hun in einer schwarken Brühe.

Salz das Hun / laß ein halbe Stund liegen / rösts hernach im Schmalz fein braun / thus in einen Ziegel mit Cordamümlein / Muscatenblühe / Pfesser / Ingwer / Regelein / Zucker / Wein und Essig / seihe die Brühe oft ab gieß wieder darüber / setz auf ein Koblen / und machs gar.

Auf ein andere Art.

Bertheile das Hun in vier Theile / feg mit Wasser zu / laß sieden / thue Essig / gehackte Zwibeln / Pfesser / Regelein / Ingwer / Zimmet / und ein wenig Zucker daran / Kochs gar ab.

200. Hun in gelber Brühe.

Nimm Kindfleisch-Suppen / und die Hünerlebern / treibs mit einem Eyerdot-

teru

tern durch salz ein klein wenig / dann nim
gesossene Ingwer / und so viel gestossene
Negelein / Muscatenblühe und Zimmet zu
sammen / als der Ingwer allein ist / gieß
Wein daran / laß sieden / richts über das
Hun.

201. Hun in grauer Brühe.

Schneide das Hun in vier Theil / stosse
Petersilien / treib ihn mit Eyer und Hüs
nerbrühe durch / röhre die brühe in einem
absonderlichen Pfännlein / bis es Faum
giebet / würk mit Pfeffer / Zimmet und
Zucker / thue ein wenig Stichelbeerlein
daran / machs / daß weder zu süß noch zu
saur werde / gieß über die Hun - Viertel.

202. Hun in Milchraum.

Giede ein Hun in süßen Milchraum /
thue Pfeffer / Ingwer / geschnittenen Pe
tersilien und Lemonien darüber / richts zu.

203. Hun im Speck.

Schneide die Hun in Stücke / wasch
röts im Schmalz / thus dann in einen
Hafen / gieß halb Wein und halb Was
ser daran / laß ein halbe Stund sieden /
thue Semmel - Meel darein / schneid ein
Viertel - Pfund Speck würfflich / laß
ihn ein wenig räss / sehe das Schmalz
davon / thue die Grieben zum Hun / und
laß gar Kochen.

E IIIij 204. Hun

204. *Hun im Krän.*

Das Hun siede wol/stosse ein Viertel-Pfund Mandel/nimm eine zimliche Krän-Wurzel/stoß besonder/treibs mit der Hünerbrühe durch/darnach thue die Mandel daran/wann du es wilt anrichten/nimm die beste Hünerbrühe zu den Mandeln/thus in eine Pfannen/und gieß also über das Hun.

205. *Hun in Petersilien.*

Läß das Hun sieden/hack Petersilien klein/gieß ein siedheiß Wasser darüber/thue es wieder heraus/ und druck es wol aus/ thu es Hun in einen Tiegel mit dem Petersilien/gieß eine Fleischbrühe darüber/thue Muscatenblühe/ein wenig Butter und etwas Pfeffer dazua/läß alles untereinander sieden.

206. *Hun viertheilen.*

Nimm ein Hun/brats/wie recht ist/schneids hernach in vier Theil/gieß süßen Wein daran/laß eine Weil darinnen liegen/thue ein gebehet Brod in süßen Wein/zuckers/lege die Hüner-Viertel darauf/besteck's mit Zimmet/Negeslein und schönen Blumen.

207. *Hüner dämpfen.*

Nimm Hüner/salz/als woltest du sie braten/

braten / lasz ein gute Stund im Salz ligen / hernach wische (nicht wasche) das Salz herab / thu ein Hun nach dem andern ins Schmalz / und röste sie fein braun / nach diesem lege sie in einen Ziegel / gieß Malvasier daran / schneid Ingwer / Muscatenblühe / Negelein / Eddam ümlein darein / setz auf ein Kohlen / lasz wol einsieden.

208. Hühner im Gewürz.

Nimm eine Henne / zerlege sie in vier Theil / seuds in Wasser / hache Zwibel klein / geuß Essig daran / alsdenn würze sie wol ab mit Pfeffer / Saffran und Muscatblühe / und Kochs gar ab.

209. Hühner in Stichelbeerlein.

Salz die Hühner auf ein halbe Stund thue sie dann in einen Ziegel / leg an Boden Stichelbeerlein / Pfeffer und Muscatendülhe / gieß ein gute Fleischbrühe und Milchraum daran / lasz die Leberlein wol sieden / stoch geschwind in einem mörzner / zwings durch / magst auch ein Grossam-Brod darben sieden / und durchschlagen / daran giessen / so sie nun fast genug gesotten / schneid Lemonten drauf.

Anderst. Siede die Hühner mit Ingwer und Muscatenblühe / nimm dann

E v

weiß

weiß Brod / dehe es fein geldleicht / thus in einen Hafen / Fleischbrühe und Stichelseebeerlein darzu / laß sieden / bis weich werden / treibs durch / hernach gieß Wein in einen Hafen / thue Pfesser / Ingwer / Muscatenblühe / Cordamümlein daran / laß sieden / wann du es wilt anrichten / gieß Milchraum und frische Butter darein / schneid Lemonien darauf / laß noch einen Wallthun / und richts an.

210. Hun braun zurichten / und kalt vortragen.

Giede ein Hun wol / und salz recht / röste ein Semmel-Schnitten auf einen Rost fein braun / leggs in ein Schüssel / gieß Reinfall oder Malvasier daran / daß weich wird / und durchtreiben kanst / thue Pfesser / Weinbeerlein / Salbey / Negelein / Zimmet und Zucker daran / wann das Hun gesotten ist / gieß darüber / bestreue die Schüssel mit Ingwer.

211. Hünlein braten / das schmeckt wie ein Rebhun.

Nimm ein Hun / geuß ihm einen Eßig in Hals / hengs auf / und laß verzabeln rupfis / wasch mit Wein / aus würz wol innen und aussen mit Pfesser und Negelein / setz eine Nacht in Keller / alsdann steck's

Steck s an Spieß brate es / treif s mit heisssem Schmalz / darnach mache ein Brühlein darüber von Malvasier / und den Schweiß von einem Koppen oder Hennen / thus in einen Hafen röhres wöl / bis erwarmt / und würk wöl mit Ingwer / Pfeffer / Negelein und Zucker.

212. Junge Hünner dampffen.

Wann die Hünlein gesotten / so nimm rein gewaschene Weinbeer / sied sie mit den Hünern / und treibs durch / gieß nochmal über die Hünner / wann du sie wilt bald anrichten / thue vorher Butter dasan / auch Pfeffer und Ingwer.

213. Junge Hünner einmachen.

Zerschneid die Hünner / oder / so du willst lasz ganz / thus mit halb Wasser uñ halb Wein in einen Hafen / brenn ein Meel daran / würk mit Muscatenblühe und gesossenen Negelein / bestecke auch die ganzen Hünner mit Negelein und Zimmet / rösts in Schmalz braun / ehe du sie ansrichtest / gieß viel Brühe darüber.

214. Junge Hünner in einer Suppen.

Seud die Hünner ab in Wasser / nimm eine Hand voll Blätter von Peterlein-Kraut / stöß es in einem Mörsel / darunter thue sechs Eyer / darnach die Schüssel

108 Neu- und viel-vermehrtes
groß ist / solches stöß alles mit Pfeffer /
Ingwer / Safran / auch Zucker ab / dar-
nach so treib es mit der Hünner-Suppen
durch ein Sieb / und lasse die Suppen
wol aufsieden / und rührs stetig um / lege
die Hünner in eine Schüssel / und richte
die Suppen darüber. Also magst du
auch das Kalb- und Lamms-Fleisch ma-
chen.

215. Junge Hünner in einer Mans-
del-Suppen.

Nimm gebehete Semml-Schnitten /
legs in eine Schüssel / streue kleine Rosin
darauf / reibe Mandel mit guten Wein /
laß einen Sud thun / und richts über die
junge Hünner.

216. Junge Hünner in Pomeranzen-
Brühe.

Siede die Hünner mit Wasser / gieß
das Wasser wieder davon / hingegen
guten Wein daran / schele Pomeranzen
legs zu den Hünern in den Wein / setz
zum Feuer / laß sieden / würz mit Zim-
met / Ingwer / Muscatenblühe / Safran
und Zucker / maests auch ein wenig salz.

217. Junge Hünner in einer schwarz-
en Brühe.

Nim junge Hünner / und brat / sie reibe
ein

ein Haus-bred, röste als es im Schmalz
thue darnach Malvasier, Zimmet, Mus-
catblühe, Negelein, Zucker und Pfesser
daran, sied es, und lege die Hüner in eine
Schüssel, gieß die Brühe darüber.

218. Hüner-Rücklein backen.

Nimm gesotten Hüner-Fleisch und
ausgekernte Rosin, back's untereinander
kühe Semmel-Meel, ein wenig Wein,
funff Eyerdottern, untereinander, und
back's.

219. Gestossene Huner.

Nimm das Hüner-Fleisch mit der
Brühe, stöß in einem Mörkner, thue ge-
behetet Semmel-Schnitten auch dar-
unter, treib's mit der Hüner-brühe durch
gieß Wein daran, gib's würz mit Mus-
catenblühe, wann du willst, magst auch
Lamms-Lebern darunter slossen, gib's
auf gebeheten Brod.

220. Gebraten Hun in einer Brühe.

Nimm ausgekernte Rosin und Weins-
beer, stöß im Mörkner klein, zwings
mit Malvasier durch, würz die Brühe
mit Pfesser, Cordamümlein, Zimmet,
Negelein, Muscatenbühe, zuckers, gieß
ein wenig Hollunder- oder Rosen-
Essig daran, brat die Hüner allero

dings ab / gieß in die Schüssel Rosen-Wasser / laß heiß werden / aber nicht sieden / streue Trisanet auf den Boden / leg die Hüner darein / gieß die Brühe darüber / und streue Zimmet darauf.

Anderst. Mimm ein guten Lebkuchen weich ihn in malvasier / treibs durch / gieße Reinischen Wein daran / machs fein dünn / thue Trisanet / Zucker / und ausgebresten Citronen-Safft darein / laß ein wenig untereinander sieden / gieß dann über das Gebraten / schneid auch Bläzelin von Citronen darauf.

Oder: Mimm Lebkuchen / weich ihn in Wein / zwings also durch / thue Saffran / Trisanet / Zucker und Cordamümllein daran / ist es zu dick / gieß Malvasier daran / auch Citronat und Weinbeer / in gleichen länglich / geschnittne Mandeln / alles in die Brühe gethan / und sieden lassen / dann drüber gossen.

Auf ein andere Art. Lasse frische Butter zergehen / und heiß werden eröste gebröselt Rocken-Brod darinnen / gieß Rosen-Wasser und Wein daran / thue Zucker / nach deinem Gefallen / Citronen-Schalen und Citronen-Safft dazu / laß über der Kohlen kochen / dann nichts über das gebratene Hun. 221.

221. Hun recht gue braten.

Nimm ein junges Hun / brats am Spieß/treifss offt genug mit Pomeranzen-Safft / oder Agrast und Rosen-Wasser / zuckers / und besteck es wol mit Zimmetrinden / richts warm an / und trags zugedeckt auf den Tisch / so hast du ein guts Essen.

222. Gehacktes Hun.

Brühe eine Hun / ziehe die Haut ab / zertheils / schneid von allen Gliedern das Fleisch ab / leggs auf ein sauber Bret / thue Speck darunter / setz die Birn mit Wasser recht gesalzen zu / laß wol sieden haek weiz Brod klein / leggs zu den Hun / schleg Eyer darein / würz mit Pfesser / Ingwer / Muscatenblühe / Saffran und Salz / dann nimm die Bein aus dem Hafen / die Brühe laß stehen / windet das gehackte Fleisch um die Bein / nur daß die Oerter ein wenig bloß seyn / leggs wieder in die heiße Suppen / laß sieden / bis dich duncket genug seyn / würz dann mit Pfesser / Ingwer / Saffran und Muscatenblühe / schneid auch Petersilien darunter / machs recht / und gib's hin.

223. Geplötzte Hüner.

Brate die Hüner / schneide die boneins aunder /

ander / zu halben Theilen / vachs / gieß
Reinfall daran / streue Crisanet darauf /
gilbs / magst wo kein Brod dreyn thun /
also mache mans.

224. Gedämpftes von Hünern oder Vögeln.

Wenn die Hünner oder Vögel rein ge-
macht sind / so zerlege sie / thue sie in einen
Topff / gieß ein Gläcklein Wein / und so
viel Wein-Essig / auch ein wenig Kind-
fleisch - Suppen daran / und lege ein
Stücklein Butter / eines En groß / darzu.
Würze es mit Ingwer / Pfiffer / Gaff-
ran und Zucker / decke oder mache den
Topff oben fest zu / setze es auf eine Glut /
und laß es wol einsieden / so wird es recht
und gut.

225. Gold-Hünlein backen.

Mach ein Wasser siedend / thue einer
welschen Nuss groß Butter darein / und
ein schönes Meel / treibs mit einem Löffel
wol ab / dann schlage Eier daran / her-
nach schneid es auf einem Deller eines
Fingers lang / backe im Schmalz / rührs
fein in der Ufānen / so lauffens hoch auf.

226. Ein Has in einer Brüh kochen.

Nimm Wasser / ein wenig Essig / und
Hasenschweif / schneid Brod darein / setz

zu dem Feuer / röhres wol ab / daß nicht
stinkend werde / dann schele Zwibeln / die
sied im Wasser / daß sie weich werden /
und doch dabei einsieden / reib sie her-
nach klein / gieß Wein daran / soviel von-
nöthen seyn wird / dieses alles thue über
den Hasen / würze ihn mit Pfeffer / Ing-
wer und Megelein / laß sieden / daß recht
wird.

227. Böhmischen Hasen zurichten.

Brate einen Hasen auf den halben
Theil / dann ziehe ihn vom Spieß / haue
ihn zu Stücken / thue ihn in eine Pfanne
mit Bier / Essig / Hasenschweiz und ge-
riebenen Pfefferkuchen / röhres / daß nicht
ausammen lauffet / laß wohl sieden / hache
geschelte Zwibeln gar klein / thus in einen
Ziegel / und schweinen Fett / rosts fein
braun ab / laß das Schmalz wieder da-
von seihen / thue das andere zum Hasen
mit Pfeffer / Ingwer und Megelein / und
laß sieden.

228. Hasen kochen.

Wasch den Hasen rein aus / salz und
thue ihn in einen Hafen / seihe seinen ei-
genen Schweiz Darauf / iss nicht gnug /
so nimm Lünerschweiz darzu / leg ein
Löffelein Schmalz / einer Mus groß Butter

ter daran / röhres untereinander / lasz aufkochen / wanns gar ist würk mit Pfeffer / Ingwer und Megelein / lasz ein Schmalz zergehen / rühr Saffran darein / schneid Apffel längleicht / thus zusammen / und lasz kochen / bis die Apffel weich werden / dann thues über den Hasen.

Anderst. Stede einen Hasen in Wasser / nimm dann von diser Brühe / weiche drey gebehetete Schnitten Brod darein / treibs durch / nimm hernach eine Zwibbel / einen Apffel / haccs klein / und rösts im Schmalz / gieß die Brühe mit dem gebeheteten Brod daran / Pfeffers / lasz einen Sud thun / gieß über den Hasen.

229. Junge Häflein füllē / und bratē.

Richte das junge Häflein zu / wie die alten / aber schneid ihm den Bauch nicht gar auf / nimm ihm sein Eingerweid heraus / wasch das Häflein fein sauber mit warmen wasser / hernach mit Wein-Essig aus / berölbe das Häflein mit seiner eigenen Lebern / dann nimm ausgekernte Rosin / Weinbeet / abgezogen und geschnittene Mandel / eines so viel als des andern / fülls in das Häflein / mach den Bauch wiederum zu / spiccs mit Speck / lasz braten / und betreuffe

betreuſſs mit gepfefferten warmen
Eſſig.

230. Hasen in einer Päſteten.

Brühe den Hasen mit halb Wein und
Eſſig ab / ſpick ihn / doch daß der Speck
nicht ſo lang herauſſen ſey / wie an einem
Gebratenen / würſt ihn wol mit Peſſer
und Ingwer / auch Megelein / magſt auch
Lemonien darzu thun / wo du wilt / mach
ihn hernach zu / wie ein Haſſ ſeyn foll.

231. Hasenohrlein backen.

Nimm ein ganze Milch / leg ein Stuk
Schmalz darein / zwirns mit einem
ſchönen Meel / und mach einen Zäig
daraus / wälgere ihn aus / aber nicht zu
dünn / ſchneid ihn über zwerch / backſ und
röhres in der Pfannen / ſo lauffen ſie auf.

Anderſt. Nimm ein Löffel voll Milch
thue ein wenig Salz daran / mach einen
Zäig mit Etern an / wälgere ihn fein
dünn aus / leg ihn zusammen zwiefach /
und mach oder formir ihn wie Hasen-
lohrtein / legs ins Schmalz / und backſ /
endlich beſtreue ſie entweder mit Zucker /
oder mit Zimmet.

232. Hammels-Schlegel zuricheuen.

Leg ein Hammel-Schlegel in halb Waſſer

ser und halb Essig/zerstosse Wacholderbeer und Kummel/thus daran/laß bâissen/wann du ihn wilt anstecken / so salz ihn/und brate ihn also/wann du ihn wilt zu Tische tragen / mache eine braune Brühe darüber / pfessers / und siehe zu/ daß sie nicht zu sauert werde.

233. Westphälischen Hammen zu machen.

Nimm die vier Hammen/mercke/inwendig haben sie eine grosse Ader / diesselbe löse heraus / darnach so salze die Hammen ein/und laß sie vierzehn Tage im Salz liegen/alsdenn henc's in Rauch und laß sie ein halb Jahr darin hangen/ es muß ihnen aber nicht zu heit zugeben/ must sie auch bisweilen mit Wacholdern oder Zwiebelschelffen räuchern.

234. Hecht in einer Polnischen Brüh.

Nimm einen Hecht/schuppe ihn/und siede ihn in halb Essig und Wasser/her nach gieß diese Brühe herab/gieß hingegen folgende über den Hecht: siede Zwiebeln in Wasser/ seihe sie wieder ab/behe ein Schnitten weiß Bred / schneide ein Apffel zwey zu dem Bred / thue beedes in Wein/sieds/wann dieses geschehen/ thu auch die Zwiebeln darin/ du musts aber

vorherwohl ausdrucken/ und wanns zu
drucken ist/gieß ein wenig Malvasier da-
ran/ laß wiederum sieden/thue Zucker/
Trisanet/ Ingwer/ Pfesser/ Cordas-
mümlein und Saffran daran/gieß wie
gedacht/über den Hecht/magst auch Le-
monien darzu thun/ laß noch ein wenig
sieden/so ist er gut.

Auf ein andere Weiß:

Erstlich hacke Zwibeln klein/und geuß
eine Erbesbrühe daran/und lasse es an-
einander sieden/darnach schneide Aepf-
sel würffelicht/und röste sie im Schmalz
geuß Wein daran/mehr als der Erbes-
brühe/lasse es auch sieden/wenn es welch
ist/ so zwinge es durch/ thue es in ein
Pfännlein/thue Ingwer/ Saffran/ein
wenig/Lebkuchen und zucker daran/daß
es süß werde/und vom Wein ein wenig
bitzelt/darnach geuß es über den Hecht/
den Hecht must du vor mit Salz-Wa-
ser absieden/darnach schel die Schuppen
herab/ und lasse ihn in obgemeldeter
Brühe ein wenig sieden.

Anderst. Nim Zwibel/sieds in Was-
ser/laß hernach vertropfen/siede gebehet
Brod und geschnittne Aepffel in Wein/
darauf thue gemeldte drey Stuck zus-
sam-

sammen in einen Seiber/ drucks durch/
thue Butter/ Trisanet/ Ingwer/ Pfef-
fen/ ein wenig Muscatblühe/ und etwas
Zucker untereinander / gieß über den
Hecht/ laß aber nicht lang sieden/ versalß
auch nicht / leßlich drücke ein Citronen
drauf/ magst auch Citronen-Schnittlein
auf den Hecht legen.

Noch anderst. Treibe Zwibel/ Apf-
sel/ und braun-gebehet Brod mit einem
Wein durch / thue Zucker / Trisanet /
Ingwer/ Pfesser und Megelein darein/
laß sieden/ gieß neben den Hecht/ und nit
über den Hecht hinein/ laß sieden/ so wird
er blau.

Oder: Nimm guten Wein / Zucker/
Trisanet/ Ingwer/ Pfesser/ Muscatens-
blühe/ Saffran/ Lemonien in Blätzlein
geschnitten / sieds untereinander/ gieß
aber mal neben dem Hecht hinein.

235. Hecht auf Französisch:

Siede einen Hecht im Salz-Wasser
so lang / als harte Eyer / gieß die Brühe
herab/ hingegen ein Erbesbrühe über den
Hecht/ laß wieder eine Weil sieden/ dañ
thue ein Theil herab / stosse ein ganze
Muscaten/ hacke Petersilien/ thue But-
ter/ Ingwer und Pfesser daran/ laß noch
einmal sieden.

236. Hecht auf Ungarisch.

Du magst den Hecht schuppen oder nit/wie du selbst wilt seud ihn in Wein/Essig oder Wasser salze wol darein/nimm einen guten Zheil, in Wasser gesottener Zwibel / zwing durch das sie werden wie ein Muß / darnach seihe die erste Brühe von dem Fisch ab/ und geuß die durchgetrieben Zwibel daran/ würze sie mit Pfesser und Safran / und geuß überein gebehet Brod.

Auf ein ander Art.

Erstlich schuppe den Hecht / wasche ihn fein sauber / lege ihn in eine Schüssel/ und salze ihn wol/ laß den im Salz bey zwey Stunden ligem / thue ihn darnach in eine Pfannen / hacke Peterlein/ geuß Wasser daran/ lasse ihn wol sieden nimm auch ein Knollen Butter daran/ und Pfesser/ laß es sieden/ richte es über ein gebehet Brod an.

Anderst. Nimm einen Hecht / schuppen ihn wol/ mache Stücklein daraus/ salz ein/ laß ein halbe stund also ligem/ dann weiche ein Semmel in kalt Wasser/bis weich wird/ schele auch einen Apffel/hack beedes untereinander klein / thue den Hecht in eine Pfanne/ auch das Gehakte Gaffi

Gaffran/Ingwer und Pfesser/ gieß ein halb Maß Malvasier und ein Maß Essig daran/salz recht/ lasz wol sieden.

Noch anderst. Bereite den Hecht/wie hiernechst gemeldt/schelle Zwiebeln/und schneide die Aleppfel/ leggs auf den Hecht in eine Pfannen/ lasz im guten starken Wein sieden/ würz ihn hernach mit ein wenig Pfesser/ mehr Ingwer/Zimmet/Muscaten/Gaffran und Muscatenblumen/ ist er dir zu sauer/ kanst ihn mit Zucker süß machen.

237. Hecht blau sieden in einer rothen Brühe.

Thue den Hecht auf/darfft ihn nicht schuppen/ lege ihn in eine Schüssel/geuß Essig darüber/ lasse ihn eine Weil darinn liegen/ seud ihn darnach ab/ und nimm ein Quitten-Latwergen/weiche sie in rothen Wein/reibe es glatt ab/geuß Rosen-Essig daran/auch Zucker/Citronen/Zimmet/Cordamümlein/Ingwer/Pfesser/ geuß es über den blau-gesottenen Hecht/du must aber die rothe Brühe allein sieden lassen.

238. Hecht in Butter-Brühe.

Siede einen Hecht in Salz und Essig sein blau ab/thue die Brühe davon/nimm ein

ein Stück Buttet/ Wein/ Erbes-Brühe/ und gestossene Ingwer/ laß wol mit dem Hecht sieden/ daß nicht viel Brühe daran bleibt.

239. Hecht in einer gelben Brühe.

Nimm den Hecht/ schuppe ihn/ seud ihn ab im Wasser/ Essig oder Wein/ seihe darnach die Brühe eines Theils herab/ geuß wieder ein wenig Wein und Essig daran/ auch Lemonien/gilbs/ und würze es wol mit Pfeffer/ Ingwer/ Cardamumlein oder Muscatenblühe/ auch Zucker.

240. Hecht in einer Negelein-Brühe.

Mach eine Brühe mit Wein und Essig/ Brod/ Negelein/ Pfeffer/ Zimmet/ machs ein wenig gelb/ zwing die Brühe durch/ leg den Hecht in die Schüssel/ dañ thue Weinbeerlein in eine Pfannen/ laß mit derselben Brühe aufsieden/ und gieß über den Hecht.

241. Hechte in Lemonien.

Leg den Hecht in eine Pfannen/ und darauf ganze Lemonien/ gieß ein Wein darüber/ laß wol sieden/ würz mit Pfeffer/ Ingwer/ Zimmet/ Muscatenblühe/ und wol Safran/ un bereits/ wie recht ist.

Anderst. Nimm Apfessel und Lemonien/

nien / hachs durcheinander / thue weis Brod darunter / wanns gehacket / gies guten Wein in ein Pfafien / leg den Hecht darein / laß ihn wol sieden / wirff ein gut Theil kleine Rosin darein / würz mit Pfeffer / Ingwer / Muscatblühe und Saffran / machs wol gelb / gib ihm einen lieblichen Geschmack / und richte an.

Noch anderst: Sied den Hecht in halb Wasser und Essig / dann seihe die Brühe herab / nimm abermal ein wenig Weinschneid Lemonien zu Schnitzlein / brenn ein Schmalz darüber / hernach nimm Butter / Pfeffer / Ingwer und Muscatblühe / laß darinnen auffieden.

Oder: Richte den Hecht zu / schneid ihn in Stucke / so viel du wilt / wasch sauber / legs in Salz / laß ein Weil darinnen liegen / thue ihn hernach in eine Pfannen mit Wein und Erbesbrühe / würz / zuvers / machs gelb / und schneid Lemonien daran / laß ein wenig sieden.

Wiederum: Bereite den Hecht / wie du gekehrt bist / sied ihn in Essig wol ab / hernach thue Wein in ein Häflein / ein wenig Milchraum / Ingwer / Pfeffer / Muscatblühe / Cordemümlein / frische Butter / laß untereinander sieden / dann seihe

seiheden Essig von dem Hecht / schneid Lemonien an den Hecht / gieß die Brühe darüber / laß ein wenig untereinander sieden.

242. Hecht in Krän.

Gtosse den Krän / und zertreib Mansdeln mit Wein in einem Mörßner / setz auf ein Kohl-Feuer / laß warm werden / bache den Hecht / und gieß den gestossemen Krän darauf / richts dann an.

243. Hecht mit Speck machen.

Schuppe den Hecht / schneid Stück daraus / legs eine Stund ins Salz-Wasser / hache ein frisch Stück Speck klein / laß in einem Hafen mit Wasser sieden / thue den Hecht in eine Pfannen / gieß den gesottenen Speck daran / würz mit Pfesser / Ingwer / Muscatenblühe / laß also sieden / wilstu ihn anrichten / schneid ein Speck gewürffelt / laß ihn allgemach aus / daß er braun wird / thue ihn auf den Hecht.

244. Hecht in Stichelbeerlein kochen.

Wasch die Stichelbeerlein sauber / thus mit Fleischbrühe / Wein-Essig / in ein Ziegelein / brenn ein Meel darein / thue Zucker / Trisanet und Pfesser dazu / machs ein wenig gelb / laß sieden.

245. Hecht in einer weissen Brühe.

Erstlich ihue den Hecht auf / darfst
ihn aber nicht schuppen / seud ihn in Essig
auf halben Theil ab / brenne darnach ein
Simmel-Meel daran / samt Wein und
würz / nach deinem Gefallen / auch Ma-
jenschmalz und Lemonien.

246. Hecht braten.

Nimm den Hecht / und schuppe ihn /
und thue das Ingerväsch heraus / salze
ihn / thue Ingwer / Pfesser und Regelein
darein / brate ihn in einer Neussen / und
treusse ihn mit Majenschmalz / drucke
Pomeranzen-Saft darauf / mache ein
Brühlein mit Majenschmalz / Ingwer /
Pfesser und Muscatblühe / geuß es über
den Hecht.

Anderst. Mach den Hecht auf / thue
alles Eingerweid heraus / wasch ihn sau-
ber aus / und laß den eine Weile also lie-
gen / darnach würz ihn mit Pfesser und
Regelein / legn auf einen Rost / bestreich
ihn inwendig uñ auch aussen mit Baum-
öl / dañ laß Öl / Essig / Wein und Zu-
cker untereinander ein wenig sieden / leg
den Hecht auf eine Schüssel / gieß die
Brühe darüber.

247. Hechte

247. Hecht füllen.

Schuppe den Hecht / darnach zeuch ihm die Haut ab / wie einem Aal / doch daß der Kopff und Schwanz daran blei be/nimm das Fleisch vom Hecht / hach's Klein/nim Peterlein/Pfeffer/Pegelein und Muscatblüh/schneid auch eine Ingwerzehen daran / rührs wol untereinander/kehre die Haut um/und fülle die Füll hinein/so offe du ein wenig hinein füllest/ so thue ein wenig Bachschmalz dar/wischen/nehe ihn fein zu/und brate ihn auf dem Rost / geuß ihn offst mit heißem Schmalz / alsdenn trag ihn fur / es iß ein Böhmis ch Essen.

248. Hecht/so gesalzen/sieden.

Wässere den Hecht eine Weile/wasch ihn wol aus / mach Stücklein daraus/ sieds in Wasser ab / nimm Semmel/schneid breite schnittlein/bachs/bestreus mit Ingwer/legs auf einen Deller/gieß ein wenig Brühe daran/ leg die Stück Hecht darauf/brenn ein Schmalz darüber.

249. Gesalzen Hecht in Milchraum.

Siede den Hecht in Wasser/seihe die Brühe herab / schuppe den Hecht/ thue die Haut hinweg/leg den Hecht wieder

in die Pfannen / ist die vorig Brühe zu-
sehr gesalzen / gieß mehr Wasser daran /
auch Milchraum / frische Butter / Ing-
wer / Pfeffer und Muscatenblühe / daß
sein dünn wird / nach Gemmel-Schnitt-
lein im Schmalz / leg's in ein Schüssel /
den Hecht darauf / und die Brühe her-
nach.

250. Ein gesulzter Hecht,

Schnelde den Hecht zu Stücken / sied
ihn in halb Essig und Wein / hernach
salz ihn / sied ein Dausenblasen darüber /
damit er gestehe / thue Zucker oder Honig
gestossene Zimmet / Pfeffer / Ingwer /
Trisanet / Saffran und geschnittenen Le-
monien darzu / laß miteinander sieden /
wanns gesotten / leg den Hecht in eine
Schüssel / thue ein reine Baumwollen in
ein Seihertlein / gieß die Brühe dadurch
über den Hecht / leg Lemonien darauf /
setz in ein kalten Ort / laß gestehen.

251. Hecht dämpfen.

Mach den Hecht auf / als woltestu
ihn krumm sieden / leg ihn ein Stund in
Salz-Wasser / deck ihn zu / dann gieß
über ihn ein heiß Schmalz in einer
Pfannen / daß er mürb werde / hernach
bestreue

bestreue ihn mit Ingwer/nimm ein Löf-fel voll frisch Schmalz / so viel Wein und Megelein/laß untereinander sieden/ gieß einmal oder zwey über den Hecht/ bist du fleissig/so wird er fein braun.

252. Hecht-Rogen zurichten.

Reibe den Hecht-Rogen wol klein/ röhre ein gute Hand voll Weizen-Meel darunter/nimm Ingwer/Pfeffer/Saffran und kleine Rosin/röhre auch untereinander/laß ein Schmalz heiß werden/ bache den Rogen/wie die kleinen Fischlein/wann er gebachen/mach ein Brühe mit Pfefferkuchen/Wein/Zucker/Zimmet/Ingwer/Muscatenblühe / und ein wenig Saffran/ auch kleinen Rosinen/gieß darüber.

253. Hecht-Darm füllen.

Nimm von einem grossen Hecht den Darm / wasch ihn schön aus / blas ihn mit einem Röhrlein auf/dann nimm ein Stuck Hecht / so viel du bedarfst / legs eine Weil in Essig / hernach so viel frischen Speck darzu/salz einwenig/hacke untereinander / thue gestossene Megelein und Ingwer darzu/ fülls in den Darm / mach ihn gehet zu / thue ihn in ein Häflein mit halb Wein und

S iii Waf-

Wasser / lasz zugedeckt sieden / bis der Darm sich schneidē lässt / seine fette Brühe mach mit Ingwer und Essig besser an / wann der Hecht gesotten / thue die Brühe in die Schüssel zum Hecht / schneid den Darm / mit Lemonien oder Rettich / legs neben und auf den Hecht.

254. Kohl-Hechtlein in Cappern.

Wann du die Hechtlein gesotten / so bestreichs mit Baum-Oel / dann nimm Cappern / lasz sieden / gieß Wein und Fleischbrühe / thue Pfeffer und Ingwer / daran / richs über den gebratenen Hecht.

255. Kohl-Hechtlein in einer andern Brühe.

Nim die Hechtlein / schuppe sie / machs am Rücken auf / thue das Ingeräusch heraus / wasch mit Wasser rein / thue Ingwer / Pfeffer / Megelein und Zimmet darzu / reib die Hechtlein damit / brats auf einem Rost / treufts mit Schmalz oder Oel / wanns gebraten / gilbs / legs auf einen Deller auf den Rücken / daß der Bauch übersich kommt / mach die Brühe mit Wein / Cappern / Pfeffer / Megelein / und ein wenig Butter / lasz sie sieden / gieß über die Hechtlein.

256. Kohl-

256. Kohl-Hechtlein braten.

Nimm ein Hechtlein / schneide es auf dem Rücken auf / daß du das Ingwer auf
kannst heraus nehmen / breite es voneinander / salze und pfeffere es / und lege es auf einen Rost / setze es von ferne in die Kohlen / trenne es mit einem heißen Schmalz / daß es fein saftig bleibt / lege es auf einen Deller / so ist es fertig.

Auf ein andere Art. Bereite es / wie erst gedacht / nimm Baum-Oel / Essig / Pfeffer / salze es auch ein wenig / thue Cappern darein / lasse es sieden / richte es über das gebratene Pechlein / so ist es fertig.

Anderst. Bereite es / wie vorgedacht / auf einem Rost / als den mache ein Brühlein darüber / nimm Butter / Wein und Erbisbrühe / lasse es untereinander sieden / würze es mit Ingwer und Pfeffer / geuß es über die Kohl-Hechtlein / hast du Pomeranzen / so schneide sie mitten voneinander / drücke sie auf die Hechtlein / so sind sie recht.

Noch anderst. Wann das Hechtlein auf dem Rost gebraten ist / so nimm ein wenig Zwibeln / hacke sie klein / röste sie wol im Schmalz / nimm Pfeffer / Ingwer /

wer / Negelein / Muscat / ein wenig Wein
Rosen-Essig / lasse es sieden / und geuß es
darüber.

257. Hecht kochen.

Wann der Hecht gesotten und erkaltet ist / so blätttere ihn / thue die Gräden heraus / leg in ein Schüssel ein Leg Hecht hernach Muscatenblühe / frische Butter und Ingwer / und solches wiederhole / so oft du kanst / laß also ineinander über einem Kohl-Feuer sieden / begieß es oft damit die Brüh nicht schmalzig werde / must ein wenig Wein daran gießen.

258. Kalbs-Hirn backen.

Nimm das Hirn von einem Kalbs-Kopff / der gesotten ist / hacks / würk mit Ingwer / Zimmet und Saffran / thue Weinbeerlein darunter / so viel du willst / schlag Eyer daran / streichs auf Semmel / und back's.

259. Ochsen-Hirn zumachen.

Nimm das Hirn / aders schön / geuß ein Fleischbrüh daran / laß so lang siezen / als hart Eyr / und rösts im Schmalz / thu es in ein Häflein / geuß Fleischbrüh daran / auch Majenschmalz / Ingwer und Muscatenblühe / setz in eine Kuglen.

Auf ein andere Weis. So das Hirn
in einem Kopff gesotten/ so löse den Kopf
auf/nimms schön heraus/ thu das bluti-
ge darvon/ lasg schnell in einem Pfänn-
lein/ in Essig/Kümmel und Salz sieden
unterdessen/weil der Kopf trocknet/ dañ
belegs mit Ingwer wol/ streichs höflich
wieder in den Kopff/ thu ihn zu/ oder lasg
ihn offen/wie du wilt.

260. Hirn-Knödlein bachen.

Wann das Hirn gesotten/ so hach es
thu ein wenig Semmel-Brod darein/
mach ein Ey oder zwey nach Mohndurfft
darein/samt Weinbeern/ und genugsa-
men Gewürz/ grün Peterlein ist auch
gut/mach das Schmalz heiz wie zu aus-
tern Knöblein/ bachs schön braun/
schnell und rösch/ mache ein Brühlein
darüber/ oder gib's zu einem Salat/ du
magst auch wol den zeug auf einer Deller
schlagen/ und wie ein Klobwurst formio-
ren/ und von dem Deller in die Pfann mit
Schmalz füllen/gib ihm mit dem Messer
damit du es formirest/ und gleich machest
eine Hülf:wilt du/ so fülle sie mit Brod/
thu aber ein Ey oder zwey darein/ uñ ein
wenig Majenschmalz/ aber als denn thu
keine Semmel darein/ aber Weinbeeri

132 Neu- und viel-vermehrtes
fülls ein / brat es nicht zu hart / oder seud
es in einer Fleischbrüh.

261. Hadernacken bachen.

Nimm eine Milch / laß sieden / zwirn
ein schön Weizen-Meel fein glatt das-
mit an / nimm Eyer / so viel dich duncket
gnug seyn / legs in ein warm Wasser /
schlag allemal eines nach dem andern
daran / rührs wieder wol ab / salz / und
mach ihn wol dick / daū nimm ein eisern
Löffel / mach ein wenig Schmalz wol
warm darinnen / leg ein wenig Zäig hinz
ein rührs stets herum / so wirds wie
Räfklüklein.

262. Hirsch bachen.

Giede den Hirsch wol stark in einer
Milch / und schütte ihn auf einen Deller /
darnach lasse ihn wol erkalten / und
schnelde Schnitz daraus / drucks in Meel
und bachs im Schmalz.

263. Hirschhörner bachen.

Nimm sechs Eyer / und klopfe sie wol
thue darnach drey Löffel voll Zucker das-
ran / und mache einen guten Zäig / schnels
de ein Stücklein herab / das wälgere in
der Form wie eine Spindel / und so düñ /
daz es zweyfach einem Hirschhorn zu
vergleichen / und bachs im Schmalz /
dar.

darnach wann du es aufträgst / so sehe allezeit zwey und zwey gegeneinander auf in der Schüssel / so sibets wie Hirschhörner.

264. Hüfften kochen.

Wasch die gedörrten Hüfften wolt / thue sie in ein Häftelein mit Wasser und ein wenig Wein / auch ein gut Theil Zucker / laß sieden / wann sie gar / bestreue die Schüssel mit Zucker.

265. Junge-Gans in einer Brühe.

Wann die Jung-Gans oder Gänse-Geflügel gesotten / so rösts in einer Pfannen mit Schmalz / darnach legs in ein Schüssel / gieß ein wenig Wein in ein Häftelein / thue Zrisanete Zucker und Gewürz dran / gilbs / magst auch Weinbeer Rosin und Mandeln hinein thun / laß sieden / und gieß über die Jung-Gans.

Anderst. Sied die Jung-Gans / gieß die Brühe herab / schele und schneid Äpfel würffelicht / rösts im Schmalz / thue Wein / Weinbeer / Zucker / Zrisanet / Ingwer / Pfeffer / Saffran und Cordamumlein daran / laß sieden / gieß über das Gans-Geflügel.

Oder in einer Polnischen Brühe.

Schneide Semmel / Äpfel und zwölfbel /

bel/gieß Wein daran/laß sieden/ treibs
durch/ thue Zucker/ Trisanet/ Ingwer/
Pfeffer/ Safran/ Cardamumlein dran/
laß sieden/ richts über die Jung-Baß.

266. Igel machen.

Nimm anderthalb Viertling Mandeln/ ziehe die Haut ab/ und stöß die Mandeln klein/ thue sechs Majenschmalz daran/zuckers/formiers wie einen Igel/ bestreue es mit gestossener Zimmet/ dann schneide die Mandel länglich/ und besteck's damit fein ordentlich/ vergults oben her die Spitzen.

Auf ein andere Weiß. Nimm ein gekochten Reiß/ so viel gestossene Mandeln/ treibs mit Milchraum durch/ so dick du kanst/ thue Zucker und Rosenwasser daran/ formiers wie einen Igel/ mach ihm Augen von Negelein/ ein roth Bünklein/ schneid Mandeln/ bestecke ihn damit/ und vergults.

Anderst. Zurühre die gestossene Mandeln mit Mandel-Milch wol klein/ den Reiß aber mit Rosenwasser/zuckers/ und machs recht/ wie gemelt/wiltu/ so kanst eine Brühe von Mandel/ Zucker und Rosenwasser darüber machen.

Noch anderst. Siede die Eyer hart/ nimm

nimm das Gelb davon / auch so viel ges-
stossene Mandeln / treibs mit ein wenig
Rosenwasser durch / nimm hernach so viel
frische Butter / wasch mit Rosenwasser /
rührs alles zusammen / zuckers wool for-
miers / und machs wie oben.

267. Kalbfleisch in einer Brühe.

Giede das Kalbfleisch / wie du weilst /
wanns gesotten auf den halben Zheil /
so nimm haib Wein und halb Brühe /
gilbs / thue Weinbeer / Ingwer / Zimmet
und Zucker / auch drey hart - gesottene
Eherdstötern / in der Brühe zertrieben /
daran / lasz einsiedeu / daß nicht viel Brü-
he mehr ist / richts über das Kalbfleisch.

Auf ein andere Art. Thue das ges-
sottene Kalbfleisch in einem Ziegel / hacce
frischen Speck klein / thue Ingwer / Pfef-
fer / Saffran / Muscatenblühe / und ein
wenig Fleischbrühe daran / lasz sieden /
daß ein dickes Brühlein bekommet.

Anderst. Giede das Kalbfleisch nicht
zu weich / thus in einen Hafen mit Milch-
raum / Butter / schneid Lemonien daran /
Ingwer / Pfesser / Muscatenblühe und
Fleischbrühe / lasz alles untereinander
fein dicklich einsieden.

Noch anderst. Stosse Peterlein
und

und Rübkeins-Kraut in einem Mörser/
treibs mit einer Fleischbrühe durch/
thue Ingwer / Pfeffer / Muscatenblühe
und frische Butter daran / salz / laß sie
den/richts über das Fleisch.

Widerum : Nimm Peterlein und
Majoran/hack's untereinander/ thus in
eine Fleischbrühe laß sieden / würz mit
Pfeffer/Ingwer und Muscatblühe/gieß
übers Fleisch.

268. Kalbs- oder Lamm-Brust füllen.

Räume erstlichen die Brust/ darnach
nimm acht oder zehn Eyer / schlage sie
in eine Schüssel oder Töpflein/ salz sie
ein wenig/ und quirle sie wol untereinan-
dern / hacke auch ein wenig Majoran/
Rosmarin/Petersilien/oder andere gute
Kräuterlein/mit einem Stücklein Speck
Butter / oder anderes Fettes / hat man
aber lieber Zwiebeln / so hacke und röste
sie zuvor in einer Butter/ und thue sie in
die Eyer / geuß einen Löffel voll Raum
darzu/ und würze sie mit Ingwer/Pfes-
sen / ein wenig geriebene Muscaten und
Saffran / menge alles untereinander/
und fülle es in die Brust / mache sie feln
zu/daf̄ nichts heraus fallen kan/behalte
aber von dem Gehackten übrig/ und lege
denn

denn die Brust in ein siedend Wasser/ und geschwölle sie ein wenig/thue alsden das Wasser davon / und geuß eine gute Kindfleisch-Suppen daran / auch das überbliebene Gebackte/will man es aber gern säuerlich haben so geuß ein Gläzlein Wein/oder guten Wein-Essig darzu/würze auch die Suppen wieder mit Ingwer/Pfeffer und laß es vollends sieden/dah es ein fein dickes Södlein bekommet/so wird es recht und gut.

269. Kälber-Fuß in einer Brühe.

Giede die Kälber-Fuß/in einen Hafen/ dann thus Butter / dürren Majoran/ Ingwer/Pfeffer und Fleischbrühe darüber/laß sieden.

270. Kälber-Fuß in einer gelben Brüh.

Giede die Fuß/schneids in zwei Theil machs trucken/laß im Schmalz rösten/ thue ein Theil Schmalz davon / gieß Wein und Fleischbrüh daran/ thu Ingwer/Pfeffer/Tisanet / und ein wenig Zucker darzu / laß sieden / richts an.

271. Kalbfleisch in Pasteten.

Nun ein Stück Kalbfleisch/überbrühe es/ salz / und back's klein/ thue ein gut Theil Fett darunter/würz mit Ingwer und Pfeffer/magst auch grüne Kräuter dar,

darein thun/mach einen Täig von Eyer
Schmalz/wasser/Meel und Muscaten-
blühe an/reib ihn auf wie einem Hafens/
thue das Gehäck darein/mach einen De-
ckel darauf/bestreichs mit Etern/bachs.

272. Kalbs-Lebern kochen.

Nimm ein Kalbs-Lebern/schneids
würflicht/rösts im Schmalz/mach ein
Brühlein darüber mit Negelein/Pfess-
fer/ein wenig Lebkuchen.

273. Kalbs-Lebern braten.

Nim die Lebern/schneids in Stück so
groß als eine Lerche ist/spicke's mit Speck/
lege ein jedes Stück in ein Nezlein;brat
es an einem Spieglein/wilt du ein Brüh
drüber machen/so nimm Fleischbrüh/brenn
ein Meel dran/thu ein wenig Negelein/
Ingwer und Pfesser darzu/laß ein Sud
thun/gieß dañ über die gebratne Lebern.

Oder: Seud die Leber/salt sie/wenn
sie gesotten ist/hack's fein klein/thus ia
ein Schüssel/schlag Eyer darein/brenne
Schmalz daran/rühr's wol durcheinan-
der/oder nimm Speck/hack ihn darun-
ter für das Schmalz/und würke es fein
und gilbs/nim Rosinlein/Weinbeerlein
thue die darunter/mach es nicht zu dünn
mit den Eyern/darnach thu es in ein Reg-
lein

Sein / nehe das Nezlein zu / daß die Leber nicht heraus gehe / nimm ein Hafen / thue ein Stürzlein darauf / legt Hölzlein auf die Stürzen / hast du Speklein / so magst du es auf die Hölzlein legen / so legt sich die Leber nicht an / lege denn die Lebern darauf / setz den Hafen in ein Ofen zum Feuer / und schaue oft darzu / daß sie nit anbrenne / so wird sie fein rösch und gut.

274. Räß von Mandeln.

Nimm Mandelmilch / die schön gerieben / ein Pfund Mandel / vier Lotb Hausenbläßen / laß in einem Wasser sieden / treib mandel mit durch / thue ein guttheit Zucker daran / sieds so lang / als zwey Eyer / dann gieß in einen Model / setz an ein kühloft / laß gestehen / wann es nun gestanden / seze den Model in ein warm Wasser / so gehets gern heraus / richt ihn in ein Schüssel / gieß ein kalte Mandelmilch daran / doch daß nit über den Räß gehe / bestreue ihn mit Zucker und Blinet.

Anderst. Nimm klein - gestossene Mandeln und Bruanen - Wasser mach ein Mandelmilch / setz die Milch übers Feuer / rührs / bis sie anfangen will zu sieden / dann gieß ein klein wenig Essig darein / daß sie gerinnet / heenach thus vom

vom Feuer / spreng mit der Hand ein
frisch Wasser darüber / laß stehen / bald
thue ihn ein Räß-Körblein / laß vertropf-
fen / wann die Molcken davon ist / spreng
Rosenwasser unzuker darauf / wends um
thue auf der andern Seiten gleich alfo.

275. Candel-Räß machen.

Zuschneide Ambrosin-Mandel Kleins/
zerstossene Ingwer / Muscat-Nuß /
Muscatenblühe / Negelein / Zimmet / al-
les in verschaumt Honig gethan / rührs
wohl untereinander / laß sieden / bis das
Honig ein wenig dick wird / hernach thus
in eine Schachtel / rührs noch immer bis
gar dick wird.

276. Räß-Dorten.

Nimm einen geriebenen Räß / zwey-
mal so viel zerfloppste Eyer / auch Butter
und ein gut Theil geröstet Semmel-Meel
salze es / und thue auch ein Milchraum
daran / auch / so man will / Saffran und
Weinbeerlein / und machs wie andere
Dorten. Aus dieser Fülle kan man auch
Krapffen bachen.

277. Räßflädlein bachen.

Nimm Semmel / und schneide sie zu
Schnittlein / auch geriebenen Räß / und
schlage Eyer daran / mache es wie zu
den

den Käfchlein/ aber nicht zu dünn/ und streiche es auf einer Seiten eines Fingers dick / mache einen Sträublein - Täig/ duncke es auf der andern Seiten in Täig und setze es alsdenn in das Schmalz/ daß der Käf über sich komt / und lass es bachen.

278. Käfchlein bachen.

Nimm guten geriebenen Käf vier Lotb/ neun Eyer/ und ein halb Seidlein Meel/ mach ein linden Täig laß Schmalz ein wenig heiß werden/ thue von dem Täig darein/ schwings wol/ so werden sie fein rund/ und machs nicht zu braun.

279. Eyer- Käf machen.

Nimm ein Maß Milch/ und achtzen Eyer/ schlag die Eyer in einen Hafen/ Klopfss wol gieß die Milch darunter/ rührs mit einem Löffel wol untereinander/ setz auf ein Kohl- Feuer/ rührs/ das nicht stinkend wird / machs mit Zucker und Rosinen wol süß/ wann es zusammen gelauffen / so gieß in ein Sieblein/ laß das Wasser rein ablauffen/ deß er ganz trucken werde/ thu ihn in eine Käf Form/ stürzen auf ein Bret/ laß das Wasser folgend davon rinnen/ leg ihn hernach in eine Schüssel/ und streue Zucker darauf.

Oder:

Oder: Nimm Eyer/ so viel du willst/
und klopfe sie wol/ gieß ein wenig Ros-
senwasser darein/ nimm eine gute dicke
Milch in eine Pfanne/ und werffe Zucker
darein/ wenn es seud/ so geuß die geklopft-
ten Eyer darein/ und lasse es einen wall
oder erliche thun/schaue zu/ daß es nicht
hart wird/ thue es darnach in ein Körbo-
lein/ gib's kalt. Man kan es auch wol
mit Mandeln bestücken.

280. Eyerkäſ-Küchlein bachen.

Wann ein gemachter Eyerkäſ wol
trucken worden ist/ so thue ihn in eine
Schüssel/ zerrühr ihn wol/ schlag noch
zwei Eyer daran/ thue ein Löffel drey
schön Meel darunter/ auch gestossene
Zimmet/Muscatenblühe/und ein wenig
Rosenwasser/zuckers/ rißes unterein-
ander/gieß dann den Züig auf ein Dela-
ler/melb ihn/daz er nit anklebet/schneid
länglechte Schnittlein davon/wirff sie
gemachsam in die Pfannen/ laß auch
sein langsam bachen. Wann du sie
einlegest/darß das Schmalz nicht beiß
seyn/sondern wol kalt.

281. Mandel-Käſ machen.

Nimm ein halb Pfund Mandel/und
stosse sie klein/ auch ein wenig Wasser/
und

nud um vier Pfennige Haufenblasen/
lassē die in dem Wasser einen Sud thun
darnach treibe es durch ein Tuch / und
thue geriebene Mandeln in das Wasser
ohngefehr deey Löffel voll mit Zucker/
und lassē es ein Viertelstund sieden/dars-
nach nimm einen Model/wie man zu der
Epermilch brauchet / und verstopffe die
Löchlein/ alsden geuß die gestossene man-
deln darein/ so gestehet es/ und wird gut.

282. Kappaunen auf Polnisch Kochē.

Schneide den Kappaun in vier Theil
wann er verfaumt ist/so schabe ein Bü-
schel Peterlein-Wurzel / thus in einen
Hafen / schneide ein Zwibel oder sechs
daran/und zuckers/laß alles durchein-
ander sieden / dann seihe die Brühe ab/
treibs durch machs gelb / thue Ingwer/
Pfeffer und Zimmet darein / gieß die
Brühe wieder an den Kappaun/laß ein
weil sieden/wann du ihn wilt anrichten/
gieß die Brühe aller auf den Kappaun.

283. Kappaunen in Krän.

Nimm eine Henne oder Koppen/seud
ihn schön ab/nimm ein Viertling Man-
deln / stosse sie / reib einen herben Krän/
und streue beydes auf den Koppen/geuß
eine gute Brühe darüber.

Auf

Auf ein andere Art. Nimm einen Koppen oder Henne / seuds in Wasser gar ab / legs in eine Schüssel / gieß dieselbe Brühe herab / nimm ein Bierling Mandel / stoss sie klein auch ein geriebenen Kräan / lege es auf den Koppen / nimm darunter ein halb Seidlein der besten Milch oder Kern / lasse es sieden / gieß es darüber / es ist ein trefflich gut Essen.

284. Kappaunen in Reiß.

Nimm einen guten Koppen / und seud ihn nicht gar ab / nachmals seud den Reiß und gieß die Suppen von den Koppen daran / lasse es sieden / bis gar ist / und wenn du es wilt anrichten / so streue ein gut Trisanet darauf.

285. Karpffen sieden.

Nimm halb Essig und halb Wein / lasz den Karpfen darinnen sieden / bis ihm die Augen vor dem Kopf liegen / dann setz ihn kalt in Essig und Wein über das Feuer / thust du ihm recht / so verlieret er keine Schuppen.

286. Karpfen in schwarzer Brühe.

Siede den Karpfen halb ab in Essig / nimm darnach eine Weinbeer-Latzwurz / und treibe sie durch / nimm ein wenig Zucker / Zimmet / Ingwen / Pfeffer und

und Wein/laß es aneinander sieden/bis es gar ist.

Oder: Nimm einen Karpffen/schuppe ihn/siede ihn/wie er sonst gesotten wird/giesse die Brüh herab/und einen frischen Essig und Wein daran/ auch ein wenig Holler - oder Wein-Latwergen / auch Negelein/ Ingwer/ Pfesser/wilt du es süß haben/so thue Trisanet daran.

Anderst. Nimm des Karpffen Blut/thue Essig/Pfesserkuchen/Zucker darzu/laß warm werden/wann der Fisch gesotten/gies die Brühe darauf/ laß auffies den/und würk mit Pfesser und Negelein.

Noch anderst. Thue des Karpffen Blut in Wein-Essig/ seihe es durch auf den Fisch/streue Pfesserkuchen darauf/ und laß also in guten Wein wol sieden/ würk mit Negelein/ Ingwer und Pfesser/wann er gar ist/ bestreue die Schüssel mit Negelein.

287. Karpffen im Tiegel zu machen.

Nimm ein Karpffen/schupp und schneid ihn zu Stücklein / salz und würk die Stück innen und aussen mit Ingwer/Pfesser und Negelein/legs in einem irdenen Tiegel zusammen/ thu ein guten Wein daran/ und zimlich Majenschmalz auch

ein Achtelein Essig / schür Kohlen darunter
uñ darauf / laß sieden / bis genug ist. Also
kanst du eine ganzen Karpffen machen.

288. Karpfen in Zwibeln sieden.

In einen Karpfen / schuppe ihn / und
schneide ihn zu Stücken / siede ihn / wie
du sonst thust / nimm Zwibel / so viel du
wilt / schneide sie klein / lasse sie im Was-
ser weich sieden / thue das Wasser dar-
von / dagegen die Zwibel an den Fisch /
thue ein wenig Essig und Wein / auch
Pfeffer / Ingwer / Safran dran / laß sies-
den / so sind sie gut / kalt oder warm.

Auf ein andere Art. Wann du den
Karpfen in Essig gesotten / so salz ihn /
gieß die Brühe herab / nimm kleine Zwib-
bel / rösts im Schmalz / hackt klein / gieß
Wein daran / thue Pfeffer und Neges-
lein darzu / laß sieden richts an.

289. Karpfen in Eitronen-Brühe.

Sied den Karpfen blau / wie du weißt /
nimm Weiß-Brot-Brosam / sieds in
Wein / treibs durch / thu frische Butter /
Erisanet / Ingwer / Pfeffer / und drücke
Eitronen darein / schneide Eitronen ohne
Kern darauf / laß sieden / gieß hernach
neben dem Karpfen hinein.

Anderst. Thu den zu gerichten und zer-
theil-

theilten Karpffen in ein Siegel / gieß Wein und Essig dran / würz mit Ingwer Pfeffer / Majoran / und frische Butter / lasß gemach sieden / richte ihn hernach an.

290. Karpffen in Rosmarin-Brühe.

Schuppe den Karpffen / siede ihn in Essig halb ab / nimm Rosmarin / schneide ihn klein / seihe den Fisch ab / thue den Rosmarin daran / geuß auch frischen Essig und Wein daran / brenne auch ein Schmalz daran / nimm auch Ingwer und Pfeffer / und lasse es miteinander sieden.

291. Karpffen in Lemonien zu sieden.

Schuppe den Karpffen / reiß ihn am Rucken auf / mache Stücke daraus / und seud ihn in ein gesalzenen Wasser / darnach geuß die Brühe ein wenig davon / thue so viel Essig / und ein Stück Butter dran / schneide etliche Lemonien / und thue sie darzu / würze es denn mit Ingwer / ganzen Muscaten-Blumen / Pfeffer und Saffran / und lasß es vollend einsieden / richts denn an / und streue Ingwer darüber / so ist er recht und gut.

**292. Karpffen auf ein anderes Art
gut zu machen.**

Nim eine guten weissen Wein / oder weiß Bier / wo man es habē kan / schele ein aus
Gij Shelt

Teil Zwibeln / und ein paar Uepffel / schneid sie in vier Theil / und laß sie wol darinnen sieden / wen es nun halb gesotten ist / so stosse ein gut Theil kleine Rosinlein / und treibe sie mit der Brühe durch / thu ein wenig gerieben Brod dran / würze es mit Ingwer Pfesser / Regelein und Saffran / laß es vollend mit einander einsieden / so ist es recht und gut.

293. Karpffen auf Ungarisch.

Lege den zustückten Karpffen ein halbe Stund ins Salz / hache Uepffel und Zwibel Klein / rösts in Schmalz / thus an den Fisch mit Erbesbrühe / würzen mit Ingwer und Pfesser / zucker und giß ihn / nim m hernach eine Semmel / schneid die braune Rinden davon / weichs in ein Talt Wasser / hacc's mit zwey Lemonien / thus an den Fisch / laß wol untereinander sieden.

Anderst. Nimm den Wein / worinnen du die Karpffen-Stück gewaschen / und Essig / thue Salz darzu mit dem Fisch in eine Pfannen / dañ einen Rumpfel-Käß / Regelein / Ingwer / Pfesser und Zucker / laß alles gemach untereinander sieden.

294. Karpffen in Oel zu sieden.

Nimm das Oel in eine Pfanne / laß es heiss

heiß werden / thue den Fisch darein / röste ihn wol / darnach geiß einen weissen Wein daran / nimm Peterlein und Zwiesel / schneide sie klein / thue es daran / auch ein wenig Pfeffer / so ist es recht.

295. Karpfen oder Hecht / gesotten oder gebachsen / mit einer Brühe.

Nimm ein guten Wein / sied Weck-Brosam darinnen / zwings durch / gieß Malvasier darein / und ein Holunder-Essig / thue Trisanet auch darzu / sieße Citronen-Schelffen / daß die Bittere davon kommt / schneids Klein / das innere der Citronen hack Klein / thu beedes darin / laß eine sud thun / und gieß darüber.

Anderst. Nimm Malvasier / uāch das nem Gefallen / vier Löffel voll Essig / Ingwer / rührst wol untereinander / mache warm / gieß über die Fische / kansts auch kalt / sonderlich über gebratene Fisch giessen.

Noch anderst. Nimm Wein / Wein-Essig / frische Butter / Ingwer / Muscattenblühe / und ein wenig Pfeffer / thue alles untereinander / laß sieden / richis über den gebratenen Fisch.

296. Kraut in Milchraum Kochen.

Nimm Kraut-Häuplein / so viel du
G ill willt /

wilt / buß sauber ab / schneids in vier
 Theil / brühe es wie Köhl / seihe es durch
 ein Seihet / gieß ein kalt Wasser dran /
 seihe es auch ab / und drucks wol aus /
 hack's klein / rösts im Schmalz / thus in
 einen Tiegel gieß Milchraum dran / lasß
 wol sieden über einer Kohlen / nimm ab-
 gezogene Mandel / hack's klein / wann du
 das Kraut wilt anrichten / salz / und
 thue die Mandel darein / rührs wol un-
 tereinander / lasß noch ein wenig sieden.

297. Kraut in Essig kochen.

Nimm ein Kraut-Haupt / schneids in
 so viel Theil du wilt / brühe oder siede
 es in Wasser ab / gieß das Wasser das
 von / thue das Kraut mit Essig und
 Fleischbrühe in einen Tiegel / würz mit
 Ingwer / Pfeffer und Rümmel / lasß
 sieden / thue auch frische Butter daran /
 und richte an.

298. Kraut füllen.

Nimm ein Kraut-Haupt / schneid den
 Dorschen heraus / hollere das Haupt
 aus / doch daß es nicht zerfalle / nimm
 das ausgehöllerte Kraut / und abgezoge-
 ne Mandeln / hack's klein / rösts im
 Schmalz / würz mit Ingwer / Pfeffer /
 Gaffean / salz / rührs untereinander / füll

es in das ausgehöhlerte Kraut: Haupt/
mach wieder ein Blählein oder Deckel
darüber / setz in einen Ziegel / gieß ein
gute Fleischbrühe daran / Deck's zu / laß
über einen Kohl-Feuer sieden/ gib ach-
tung/ daß es nicht anbrennet.

299. Hochzeit-Kraut.

Nimm ein Häuptlein Kraut / das fein
hart ist/ höllers aus / brühe es hernach/
füll Eudeben und Weinbeer dagegen
hineln/stells übersich/thus in einen Zie-
gel / gieß heiß Bachschmalz darüber/
setz in die Kohlen/laß braun Kochen/und
richts in eine Schüssel.

300. Kompes-Kraut zu machen.

Nimm vier oder sechs kleine Kraut-
Häupter/schneid in Dotschen ein Creuz-
lein/ setz in ein irden Stollenhasen/gieß
siedheiß Wasser drüber/ laß darnach so
lang sieden / als zweymal hatte Eyer/
seihe das Wasser herab / darnach salz
und würz / nimm ein Schmalz / und
brenn Meel daran / gieß Fleischbrühe
und Wein-Essig daran / und laß eins
sieden.

301. Grünes Kraut Kochen.

Klaube das grüne Kraut erstlich sein
rein/ und wasch es aus frischem Wasser/
G illij
dar.

darnach brühe solches in einer Pfannen
oder Hafen mit siedendem Wasser ab/
und so das Kraut welch genug gebrühet
ist/ gieß ein kalt Wasser darüber/ alsdann
trückne es mit der Hand wol aus/ und
hacke es fein klein/ auch ein wenig Zwis-
bel darunter/ darnach mache Schmalz
heiß in einer Pfannen / und röste das
Kraut darinn/ röhre es wol um / daß es
nicht anbrenne/ hernach gieß ein wenig
Fleischbrühe daran/ laß fieden / so lang/
als harte Eyer/ thue auch ein wenig Salz
Ingwer/ Pfeffer un Muscatblühe/ auch
Weinbeer daran/ und wann du es an-
gericht/ so brenne ein Schmalz darüber.

302. Niderländisch Kraut.

Nimm gerieben Brod und Lebkuchen
jedes ein Hand voll / ein Löffel voll Zu-
cker/ ein Hand voll Weinbeer/ gestossene
Zimmet und Ingwer / jedes ein wenig/
ibus zusammen / gieß ein Löffel sechs
Reinfall oder andern süßen Wein da-
ran / nimm ein Hand voll Anis / ver-
mengs wol untereinander / salz / richts
über gebratene Fisch.

303. Welschen Kohl zu machen:

Nimm den Kohl/ mach ihn rein/ und
waschen sauber/ thue den äußern alleini
brühe

brühe ihn / wie er seyn soll / seihe die Brühe davon / gieß ein kalt Wasser darüber / laß abseihen wiederum / dergleichen thue mit den innern Köhl oder Häuptlein / thue ein absonderlich Tiegelein / ein Leg Köhl / dann Butter und Pfeffer / und solches / bis gar ist / gieß ein gute Fleischbrühe daran / setz über Kohlen / laß sieden / bis genug ist / schwings bisweilen / daß er sich nicht anleget / und also mache ihn zu rechf.

304. Räbkköhl kochen.

Nimm den Räbkköhl / mach ihn sauber / schneld Stücklein / wasch und leg ihn in ein Tiegel / gieß gute Fleischbrühe daran / laß sieden / dann seihe die Brühe herab / thue Pfeffer / Ingwer / und ein wenig Muscatenblühe daran / laß ihn ein Weil auf einer Kohlen sieden / leg Butter darzu / und wanns gar ist / riech ihn an / und streue ein wenig Ingwer darauf.

305. Kohl-Hechlein machen.

Mache die Hecht am Rücken auf / thue das Eingeweid heraus / bis an die Lebern / die laß drauf liegen / salt und pfeffers wol / legs auf einen Rost / betreifft mit heißem Schmalz / Essig und Pfeffer /

fer/oder röss im Schmalz/leg Staud-
lein von Rosmarin und Salben dar-
zu/bestreichs auch damit auf dem Rost/
wann du sie wilt anrichten/ so gieß die
übrige Brühe darüber.

Anderst. Mach den Hecht am Ku-
cken auf/salz ihn/ lasz ihn also ein Weil
liegen/dann leg ihn auf einen Rost/über
ein wenig Kohlfeuer / betreiff ihn mit
Oel oder Schmalz/ daß er liecht-braun
wird/ dann nimm Wein-Essig / Ing-
wer / Megelein / Muscatenblühe und
Pfeffer/ lasz wol sieden/ gieß darüber.

Oder : Nimm das Hechtlein / thue
es am Rücken auf/wasch das Schwarz
und Blut sauber heraus / die Leber
lasz hängen/ dann breite es mitten vons
einander/ streue Salz / Ingwer und
Pfeffer darauf/ legs auf einen Rost/
schmiers wol / daß es sich nicht anhän-
get/ lasz es wol erstarren / treif es mit
heissem Schmalz auf beyden Seiten/
mach ein Brühlein von Wein-Essig/
Baumöl/Pfeffer/Salz und Cappern/
lasz ein wenig siede/gieß übers Hechtlein.

306. Krum-hechlein in Stichelbeer.

Nimm die Krum-Hechlein/ sieds in
Essig/ schrecks mit Wein ab/ gieß solche
Brühe

Brühe an die Stichelbeer/laß darinnen
sieden/ treibs durch/ thue frische Butter
daran/würz mit Ingwer/Pfeffer/Mus-
catenblühe / schneid Lemonien darauf/
laß untereinander auch an den Hechts-
lein einen Sud thun.

307. Knötlein von einem Hun.

Nimm das Fleisch von der Brust/
hacks klein / thue Saffran / Muscat-
blühe / Ingwer / ein wenig Pfeffer und
Mark untereinander/ hacks/ dann rö-
ste Semmel-Meel im Schmalz / thus
mit Eyer unter das Gebackte / mach
Knötlein daraus / legs in ein Fleisch-
brühe/ laß sieden.

Anderst. Nimm gehackt Hünernfleisch/
ein wenig geröst Semmel-Meel/ Mark/
fünff Eyerdottern/ Muscatenblühe / ein
wenig Pfeffer / Ingwer / Cardamüm-
lein / Saffran / und Weinbeerlein/mach
Knötlein daraus / legs in eine Fleisch-
brühe/laß sieden/ oder/ so du sie wilt bas-
chen/mach ein Apffel-Bescherb drüber.

308. Knötlein von Kind-Fleisch.

Nimm gehackt mürb Kindfleisch/so viel
Fett oder Mark/geröst Semmel-Meels/
Eyer/ Pfeffer/ Ingwer/ Saffran / ges-
tossen Rosmarin oder Majoran/ salz/

rührs alles wol untereinander / mach Knötlein daraus / legs in ein siedende Fleischbrühe / laß wol sieden.

309. Knölein von Semmeln.

Nimm Semmel-Meel / Eyer / Ingwer / Pfesser / Muscatenblühe / Cardamümlein / Saffran / ein wenig Salz / gerösten und gehackten Petersilien / und geröste Weinbeer / thus alles untereinander / wanns zu trucken ist / gieß Fleischbrühe daran / mach Knölein / legs in ein siedende Fleischbrühe / laß ein halbe Stund Kochen.

310. Semmel-Knölein bachen.

Nimm gerieben Semmel-Meel und Weinbeerlein / auch Milch und Eyer / alsdenn ein wenig Zucker / und mache Knölein / nicht groß / und bachs / mache auch ein süßes Brühlein darüber.

311. Knölein von eingerührten Eyern.

Schlage Eyer in einen Hafen / gilbs / salz / klopfs wol / laß Schmalz heiß werden / und wieder ein wenig erkühlens / rühr die Eyer darein / Kochs über einer Kohlen ab / rührs wol / daß dick wird / schüttis in eine Schüssel / thue Ingwer / Muscatenblühe und Semmel-Meel daran /

ran / rührs untereinander / mach kleine Knötlein daraus / bachs über einer Kohlen fein gemach im Schmalz / wanns fertig / legs in eine Schüssel / deck's zu / nimm guten Wein / Trisanet / Zucker / Saffran / thus in ein Häflein / lasz ein Weil sieden / gieß über die Knötlein / lasz auf den Kohlen noch einmal prezeln / deck's wol zu.

312. Bauren-Knölein.

Reibe ein altgebackenen Beck / hac Majen-Kraut darein / thue Eyer darzu / gieß heiß Schmalz darüber / würz mit Pfesser / Saffran / salz / rührs untereinander / thue zwey Hand voll Meel und Milchraum noch darzu / mach Knölein daraus / legs in eine Fleischbrühe / und lasz sieden.

Oder : Nimm Pfesser / ein gut Theil Zwibeldrunter / doch nicht gar zu viel / bacs untereinander nicht zu klein / brenn ein gut Theil Schmalz darein / schlage darnach zwey oder drey Eyer dran / und Peterlein / machs nicht zu dünn mit den Eyer und Schmalz / nimm alsdenn Wäizen-Meel / auch Grieß / doch nicht so viel / als deß Wäizen-Meels / magst auch Semmel drunter nehmen / kanst du

sie haben / so werden sie dick / mache den
Täg wöl dick / wie zu den Fleisch-Knötl-
lein / wann die Fleischbrühe seud / lege die
ein / lasz gemach sieden / sie dorffen nicht
lang sieden / ihue Schmalz und Eyer zu-
vor drein / sonst thut es kein gut.

313. Grüne Knötlein.

Mach Körtlein von Semmel-Meel /
gehackten Majen - Kraut / heissem
Schmalz / Eyer / Butter / schönen Meel /
Muscatenblühe und Pfesser / lasz in ei-
ner Fleischbrühe sieden / darnach hock
Petersilien-Kraut / thue Fleischbrühe /
ein wenig Pfesser und Muscatenblühe
daran / lasz einen Sud aufthun / gieß über
die Knötlein.

314. Knötlein von Majenschmalz.

Nimm Majenschmalz / zerreibs in
einer Schüssel / ihu zwey Löffel voll
Weissen-Meel / gehackt in Petersilien
darunter / würk mit Muscatenblühe /
Ingwer / Pfesser / mach Knötlein dar-
aus / legs in ein Fleischbrühe / lasz aber
nicht lang darinnen sieden / saltz / die
Brühe lasz länger sieden.

315. Knoblauch-Braten mit einer Knoblauch-Brühe.

Nim einen Schlegel / häute ihn / lasz
ihn

Ihn ein Tag drey in Essig blassen / dann
thu ihn heraus / streue Pfesser und Negel-
lein darauf / brate ihn gemach an einem
Spies / wann er halb gebraten / spick ihn
mit Knoblauch / schneid auch Knoblauch
würflicht / thue ihn in ein Häuselein / gieß
Fleischbrühe und Essig darüber / würz mit
Pfesser und Neglein / las siebē gles über.

316. Kraut-Dorren.

Nim Biesen / hack s klein / druck sie in
einem Tuch aus / daß das grüne Wasser
davon komme / mach ein Ballen-Krauts
nim ; wen Hand voll gerieben Semmel-
Meel / Eyer / Kleine Weinbeerlein / ein
Löffel voll Zucker / würz nach deinem
Gefallen / ein gut Theil Butter / rührs al-
les wol untereinander thus in ein icdenē
Hesen / bachs im Ofen oder Pfannen.

Anderst. Hacke heurige Biesen / und
drucks wol aus / rösts in Schmalz / thue
vier Eyer / Semmel-Meel / Würz / wol-
riechende Kräuter / und ein wenig gute
Milch darunter / salz / rührs zusammen
und bachs / darfst keinen Deckel dar-
über machen.

317. Kräuter-Dorren.

Gede Binesch / truf ne ihn wieder aus
hackn klein / nim ein halb Pfund gerie-
benen

benen Parmason/ so viel frische Butter/
Zimmetrinden/ Pfeffer/ jeden ein wenig
misch alles durcheinander/ thue folch Ge-
häck in die zugerichte Dorten / und
machs/ wie du weist.

Auf ein andere Art. Nimm Peters-
lein und Mangold/ jedes eine Hand voll/
hack's / und röste es im Schmalz / und
thue es in eine Schüssel/ darnach nimm
ein wenig Räz / und ein wenig Brod/
pfeffers / und rühre es untereinander/
bachs/ wie andere Dorten.

Noch anderst. Nimm Rosmarin/
Majoran/ Salbez/ Peterlein/ vier mal
so vil Mangold/ hack's/ und röste es auch
im Schmalz/ thue darnach geröst Sem-
mel-Meel und geriebenen Räz darun-
ter/ auch Ingwer und Pfeffer/ drey oder
vier Eyer/ salze es/ alsdenn thue Weins-
beerlein und Butter darein / und mache
eine Dorten daraus/ wie man pfleget/
darnach bestreiche sie mit den Gelben
vom Ey / und lasse sie bachen/ du kanst
auch Zucker darauf streuen / so du wilt/
auf diese Füll/ so sie aber dicker gemachet
werden sol/ kan man auch Krapffen im
Schmalz bachen / wenn sie mit einem
Täig umgeben worden sind.

318. Krebs kochen.

Siede die Krebs/denn thue die Schalen von den Schwänzen hinweg/ lege die Krebs in ein Pasteten-Tiegel/ setz auf ein Rost/ thue frische Butter/ Ingwer und Pfeffer daran/ laß sieden/trags in dem Hafen auf einem Deller zu Eischt.

319. Krebs backen.

Siede die Krebs/ziehe ihnen die Nasen und Schwanzschalen ab/ thue das Weisse davon/ auch neben die Flossen/ schneid die Bein kurz ab/ mach die Scheeren auf/ bereit ein Läglein mit Eyerdottern und Wein/ salz ein wenig/ lege die Krebs darein/backt gemach/ daß nicht zu braun werden.

Oder: Nimm Krebs/siede und schelle sie/hacke sie klein mit Peterlein/nimm vier Eyer/frische Butter/Salz/Ingwer und Muscatblühe/rührs wol untereinander/nim Semmel/schneide Schnitlein/streichs darauf/ und backt im Schmalz.

320. Gebachte Krebs in einer Brüh.

Nimm ein Häfelein/gieß Wein dar ein/ thue Zucker/Zimmet/ geriebene Muscaten/und ein wenig Cordamumlein

sein darein / laß untereinander sieden/
gieß über die gebachene Krebs.

Anderst. Siede die Krebs / wie du
weilst / dann bachs im Schmalz / hernach
nimm Wein / Saffran / Ingwer / Muſ-
catenblühe und Pfeffer / laß untereinan-
der sieden / gieß über die gebachene Krebs.

321. Kalte Krebs in einer Brühe.

Schele die Krebs / thue das best her-
aus / laß fein an den Scheeren hangen/
legs reinlich in ein Schüssel / streue Pfeff-
fer darüber / und gehackten Petersilien /
gieß ein gute Fleischbrühe darüber / deck's
zu / setz auf Kohlen / laß eine Weile pre-
geln thue auf die Letzte Butter darein.

322. Krebs in einer Butterbrühe.

Siede die Krebs mit Wasser / Pfeff-
fer und Salz / wie sie seyn sollen / geuß
die Brühe wieder herab / nimm ein
Pfännlein / thue Majenschmalz / Fleisch-
brühe / Pfeffer und Muscatblühe dar-
ein / lasse sie sieden / lege die Krebs in eine
Schüssel / geuß die Majenschmalz Brü-
he darüber.

323. Krebs auf sondere Art zurichtet.

Schele die Krebs / thue das Unjaubec
hinten und vorn darvon / stoh in einem
Mörkner klein / gieß ein Milch dar-

an/treibs durch/ setz zum Feuer / laß zu-
sammen lauffen / aber nicht stinckend
werden / thus dann auf ein rein Tuch/
menge Weinbeer darunter / binds fein
zusammen / daß es sich hart zusammen
drücke / schneids in breite Stuck / mach
eine Brühe von Pfefferkuchen und
Wein/würz mit Pfeffer Ingwer und
Muscatenblühe/laß wol aufsieden.

Anderst. Bereite die Krebs/wie hier
gedacht/stoß in einem Mörßner / weiche
gebehet Semmel schnitten in guten ros-
chen Wein / und treib die Krebs und
Brod durch/machs in rechter Dicke/laß
Schmalz heiß werden/gieß daran / und
Löchs also nicht länger/dann harte Eher/
würz mit Trisanet / Zucker / Ingwer
Pfeffer und Muscatenblühe/bestreue sie
mit Zimmet.

324. Krebsfüllens/und hachen.

Bereite die Krebs / wie Anfangs ge-
dacht/mit sieden und Schalen-abthun /
dann nimm das Scheer- und Schwanz-
Fleisch von andern Krebsen / hachs
mit Speck und Petersilien / würz
wol mit Pfeffer i thue Weinbeer
und Muscaten darzu / spreng ein
wenig Essig darüber / vermenge es wol
füll

füll damit die Krebs / mach einem jeden
seine Nasen wieder auf / die zuvor auch
gefult wüssen seyn / ziehe sie durch ein
dunn Täglein von Eyer und Wein/
und bachs.

325. Krebs füllen.

Nimm schöne grosse Krebs / siede sie/
darnach thue die Schalen davon / hacke
die Krebs mit Peterlein klein / nimm Ma-
jenschmalz / Muscatblühe / Ingwer /
Pfeffer / Salz / und geriebene Semmel /
röhre es wol untereinander / fülle es in
die Schelßen / stecke allwegen zwei ge-
geneinander / lege sie auf den Kost / bes-
giesse sie mit Butter / du magst sie auch
wol an ein Spieklein stecken / und mit
Butter betreissen.

Oder: Hacke die gesottene Krebs klein /
würz / schlag Eyer darein / fülls wieder
in die Schalen / steck allweg zwey gegen-
einander / stecks an ein Spieklein / brats
auf einem Kost / oder bachs im Schmalz.

Wiederum : Thu unter die gehackten
Krebs Rosin / weiß Brod und Petersil-
lien / nimm Pfeffer / Ingwer und Saffo-
ran / mengs wol untereinander / salz / lasß
die Krebs-Bäuche und Rücken ganz /
thue das bittere fleissig heraus / die Füll
hinc

bineln / dann nimm die Krebs-Beins/
Peterfilien-Wurzel und weiß Brodi
stöß in einem Mörkner/ machs mit dem
Peterfilienwurzel-Wasser auf / treib
durch in eine Pfannen / gieß die Brühe
darauf / lasz wol sieden / dann würz mit
Pfeffer / Ingwer / Saffran / und salz/
wie recht ist.

326. Krebs rösten.

Seude die Krebs halb ab / darnach so
brich sie aus / daß der Bauch / Schwanz
und Scheeren beſamen bleiben / schnet
de die kleinen Füſſe darvon / besprenge
sie mit Ingwer und Salz / lege sie in ein
rein Schmalz / und lasz sie wol darinnen
röſten / alsdenn richte sie an / und streue
Ingwer darüber.

327. Krebs-Eier machen.

Ziehe den Krebsen die Mittelfedern
und das Eiterlein heraus / wasch und
sieds / seihe das Wasser ab / lasz die Krebs
in einer Schüssel erkühlen / stöß / nimm
Milchraum und Rosenwasser / treib die
Krebs damit durch einen Seiber / dar-
nach thus in ein Häflein / und Zucker
daran / rührs wol untereinander / lasz sie-
den / so lang / als Eyer / gieß dann in ein
Eyerhörlein / lasz wol erseihen / legs zwis-
chen

ſchen zwey Deller / preß fleißig aus
ſchneids zu Stücklein / schwings einmal
um / und backſ mit Fleiß.

Anderſt : Richte die Krebs zu / wie
hier gedacht / treib die gestoſſene Krebs
mit Milchraum durch / ſchlag Eyer in ei-
nen Hafen / zerklöpſſ wol untereinan-
der / gieß mehr Milchraum an die Krebs /
rührſ wol / gieß in die Eyer / rührſ wies-
derum wol / ſetz von fernen zum Feuer /
laß gemach zusammen rinnen / wend den
Hafen offt um / daß es ſich nicht anleget /
laß wol stocken / thus dann heraus in ein
Räſtöblein / daß es wol erſeihet / dar-
nach ſchlags auf einen Deller / und trags
zu Tisch / oder backſ.

328. Krebs-Eiter in einer Brühe

Nimm Reinfall / oder andern guten
Wein / thue Trisanet / Zucker und Saffe-
ran / daran gieß in ein Häſelein / laß eine
Weil ſieden / leg das Krebs-Eiter in ein
Schüssel / gieß diese Brühe darüber /
freue ſimmet darauf / ſetz auf Kohlen /
deck's zu / und trags zu Tisch. Oder/
mach nur ein Brühlein von Pfefferku-
chen / Wein und Zucker / gieß dar-
über,

329. Krebs einmachen.

Siede die Krebs / hernach thus in einen Ziegel / gieß Wein daran / würß mit Ingwer / Pfeffer und Muscatenblühe / leg Butter darzu / lasz einen Sud miteinander thun.

Anderst : Siede die Krebs in Wein / ohne Salz / machs sauber / thus in Mörhner / auch Petersilien / ein gebehet und im Malvasier geweicht Brod / stöß wol / treibs mit Malvasier durch / daß ein dick Brühlein bekommet / nimm dann die Krebs und durchgetriebene Brühe / thus mit einem paat Löffel voll Essig in einen Hafen / lasz wol sieden / wann du sie wollt anrichten / thue ein wenig Regelein das ran.

330. Krebs-Gestossens.

Siede die Krebs / thue die Aederlein davon / stöß in einem Mörhner / treibs mit Semmelschnitten und Wein durch / streue Zucker und gestossene Zimmet / auch Muscatenblühe darunter / sieds ein wenig / stecke in gebeheten Semmelschnitten die geschelte Krebs scheeren / die Schwänze lege darauf / und gieß die Brühe darüber.

331. Krebs-

331. Krebs-Klöse oder Knöflein.

Nimm gesottene Krebs/thue die Schalen davon/hacke oder stosse sie klein/schlage denn drey oder vier Eyer daran/darnach der Krebse viel sind/ menge ein paar Löffel voll geriebene Semmeln/ein Löffelein Zucker/Ingwer/Pfeffer/Saffran und Salz darunter/mache mit einem Löffelein fein runde Klöflein/lege sie alsbald in eine siedende Kindfleisch-Suppen/und lasse sie nicht lang sieden so seynd sie gut. Oder mache Kräpflein daraus/und bache sie/so ist es auch recht und gut.

332. Krebs-Müßlein.

Erstlich nimm die Krebs/siede sie/thue das bitter davon/stosse sie in einen mörßner/nimm gebehetete Semmel/geuß einen Reinfall oder süßen Wein daran/zucker/creibs durch/und laß es ein wenig sieden.

333. Krebs-Ostrien.

Thue die Krebs lebendig auf/thue das beste heraus/würze sie mit Pfeffer/und salze sie/thue auch Butter darein/und thue es in die Ostrien-Schalen/oder in ein kleines Schüsslein/seze es auf einen Rost/thue Kohlen darunter/lass sie eisig

eine kleine Weil sieden/das es ein Brüblein behält/so sind sie recht.

334. Krebs sieden.

Wasche die Krebs fein sauber und schön, thus in ein Pfannen, gieß halb Wein und roth Bier daran, thu Pfesser, Salz und Kummel darzu, sieds woh seihe sie wieder ab, truckne sie ab in der Pfannen, legs ordentlich in eine Schüssel, streue Peterlein darauf, thue Salz und Pfesser auf die Schüssel.

Oder: Thue sie ein Hesen, und verdeck sie gar woh, geruß Wein-Essig und Wasser daran, salz und pfesser sie, mach auch ein Feuer stets darunter, und wenn sie roth werden, so haben sie ein Genug, die soll man heiß fürtragen, in verdeckten Schüsseln.

335. Krebs in einer Wein-Suppen machen.

Übersiede schöne Krebs ein wenig in Wasser, salz woh, thue die Scheeren und Schwanz auf, die Nederlein heraus, legs in ein Eigelein, gieß ein wenig Fleischbrühe und Wein daran, würz mit Ingwer Pfesser und Cordamumlein, leg frische Butter darzu, las untereinander auf einer Kohlen prezeln, und

170 Neu- und viel-vermehrtes
wann du sie wilt antrichten / so streeue ges-
flossene Zimmet darauf.

336. Kräpflein bachen.

Zerklopfe Eyerweig / mach mit Milch
und Zucker ein Täglein an / thue gerie-
benen Pfefferkuchen / Zimmet ein wenig
Pfeffer und Rosenwasser darein / mengs
untereinander / mach Kräpflein daraus /
bachs in einem Defelein.

337. Krapffen von Eyer.

Nimm ein Eyer - Milch / Zimmet /
Weinbeer / zwey Löffel voll Semmel-
Meel / schlag zuuen Eyer darein / rührs
untereinander / zuckers / fülls in ein Oblati
bachs im Schmalz.

338. Krapffen von Eyer-Milch.

Mache eine Eyer-Milch / und nimm
zween Löffel voll gerieben Semmel-Meels /
darunter / auch Weinbeer / und würze es
wol / darnach schlage zwey Eyer daran /
und lasse die Milch wol verseihen / röhre
es wol untereinander / wälgere einen
Boden / und bachs.

339. Krapffen von Lebkuchen.

Nimm ein geriebnen Lebkuchen / mach
ihn mit Hönig an / und machs nach de-
inem Gefallen / zuckers / mach ein vesten
Täig an mit Wasser / wälger ihn / und
füll

füll ihn ein wie Nonnen - Kräppflein/
und back's im Schmalz / oder in einem
Ofen.

340. Kräppflein von Mandeln.

Nimm einen Biering Mandel, stosse
sie klein und thue ein Löffel voll gerieben
Gummel-Weele darein / auch drey Löffel
voll Rosenwasser / und zween Löffel voll
Zucker, nimm auch ein wenig Schmalz
darunter / so wird es fein mürb darvon,
darnach mache ein schönes glattes Blatt
und fasse die Karpffen nicht zu voll / sie
lauffen sonst aus / und back's nicht zu
heiß / auch nicht zu kalt.

Oder: Stosse Mandelkern mit Ro-
senwasser zu einem Brey / und zuckers/
dann wälgere Blätzlein von Täig / thue
von dem gestossenen darauf / leg ihrer et-
liche auf ein Papier / lasz in einem Ofen
ein backen / aber nicht zu lang.

341. Krapffen von Quitten:

Nimm die Quitten / schele sie / und
schneids / lasse sie darnach im Schmalz
rösten / alsdenn hacke sie gar klein / und
nimm eine Latwergen / auch geriebenem
Lebkuchen / Zucker und Pfeffer / so sind
sie gut.

H if

342. Kräpf-

342. Krapffen von Zucker.

Nimm zweymal gebachten Lebkuchen / und reibe ihn klein / darnach rete ihn durch einen Durchschlag / und stossse denselben in einem Mörzner/ als- denn thue ihn in eine Schüssel/ darnach nimm Zucker und Trisanet/ und mache einen Täig / wie zu den Räcklücklein/ in derselben Dicke / mache darnach ein Täig an mit Wasser/ und wälgere klei- ne Blätzlein / und thue des Täigs eines Schussers groß darauf/ und bachs in ei- ner Rachel/ oder thue es auf ein Brett in den Ofen/ so bachen sie auch sein/ sie sol- len schön weiz seyn.

Oder: Nimm zwey Eyer/ da machst du fünff Krapffen daraus/ darnach nimm ein Milch/ und weiche eine Saffran dar- an/ alsdenn thue die Milch und Eyer zu- sammen / mache ein Täiglein daraus/ und wälgere den zu Krapffen/ alsdann nimm sechs oder acht Eyer/ und reibe ei- nen Räck und Brod / nimm des Brods zwey Theil/ und des Räck einen Theil/ darnach thue es in die Eyer / und in den gewälgerten Täig/ und schneide sie als- denn mit einem Krapffen-Elsen ab und bachs im Schmalz / rührs offt / das es nicht anbrenne.

343. Kräppf-

343. Kräppflein von Eubeben und Weinbeern.

Nimm Eubeben / thue die Kern her-
aus / wasch sauber / und so viel Weins-
beer / abgezogene Mandeln / hackt klein
untereinander / würk mit Zimmet / Me-
gelein / geriebene Muscaten / und Zucker/
rührs wol untereinander / mach runde
Rüchlein daraus / wälgere sie in ein
Wein-Täglein / das fein gemacht im
Schmalz.

344. Kräppflein in einer Brühe.

Gies Wein in ein Häflein / thue Zu-
cker / Zimmet / Muscaten und Safran
darein / lasz aneinander fieden / röhres un-
tereinander / gies über die gebathete
Kräppflein / und streue Zimmet darauf.

345. Eingerührte Rüchlein bachen.

Nimm Eyer / so viel du wollt / röhrt ein
in eine Pfannen / thus heraus in eine
Schüssel / meng halb geriebene Gemmel
halb schön Meel darunter / und Wein-
beerlein / mach Knötelin / legt in ein heiß
Schmalz / mach ein Pfesser / oder ein
gelb Süpplein von Wein und Zucker /
auch Safran darüber.

346. Germen-Rüchlein.

Nimm zwey Diethäuflein schönes
D ill Meel /

Meel / ein halb Maß gute Hessen / acht Eyer / ein guten Milchraum / mach einen Täig an / schlag ihn wol ab in ein Becken / daß er Blasen gewinnes / dañ mach ihn zusammen / laß ihn nicht zu lang gehen / wälgere ihn / wie du wilt / und bachs.

347. Brand-Küchlein.

Mach den Täig an mit kalten Wasser / röst ihn im Schmalz / biß er trucken wird / treib ihn in einer Schüssel mit Eyern an / leg die Eyer in heiß Wasser / schlag eins nach dem andern darein / bachs auch also / biß sie gnug haben.

Oder: Nimm kalt Wasser / mach einen Täig an / rösts Meel im Schmalz / leg Eyer in ein heiß Wasser / schlag eines nach dem andern darein / biß genug ist / bachs in einem Schmalz.

348. Fahnacht-Küchlein.

Nimm zwopgebachten Lebkuchen / reib den klein / thue Trisanet darein / wol untereinander gemengt / mach einen Täig mit Lebkuchen-Blätzlein / wälgere ihns / und thue den geriebenen Lebkuchen auf das gewälzte Blätzlein / lege es auf das halbe Theil / und schleuß das ander Theil oben darüber / daß der geriebene Leb-

Lebkuchen in der mitten bleibtet / Krümme es wie ein Würslein / nimm darnach ein Nächlein / da man Schnee-Balm mit rädet / schneide den Zäig damit ab / so gewinnt es Kärblein / doch nicht zu fern / Damit der Lebkuchen nicht herfür dringes / hache es in der Pfannen / leg heiße Kohlen unter / so bleiben sie / und werden fein rösch.

349. Majen-Küchlein.

Nimm allerley gute Kräuter / gieß ein Süblein Wasser darüber / brühe sie / hachs klein / und rösts im Schmalz / salz / thue Weinbeer und Eubebes darzu / zuckers / machs fein gemacht / gib's kalt / thue Zucker darauf.

350. Küchlein von Majen-Kraut.

Nimm das Majenkraut / wasch rein / hachs klein / schlag Eyer darein / rühe Gemmel-Meel darnntec / salz würk mit Ingwer / Muscatenblühe / Gaffran / thue Weinbeer / ausgekernte Rosin / abgezogen und länglecht-geschnitten Mandeln darzu / rührs wol untereinander / machs nicht zu dick / las Schmalz heiß werden / legs mit einem eisern Löffel ein / machs fein gemacht aus.

351. Gebrühte Küchlein.

Nimm ein fiedend Wasser/salze und schmalze es/ wie eine Suppen/ und thue eine Meel in eine Schüssel/giesse ein sie- dendes Wasser daran/ und rühre es wol untereinander/ machs glatt/ darnach brühe es fast wol ab/ nimm Eyer/ und leg sie in ein heisses Wasser/ laß sie warm werden/ und schlage allzeit zwey daran/ bis es recht wird/ wie ein Kinds-Brey/ darnach nimm Schmalz in eine Pfans- ne/ und schöpfe ein oder zwey Löffel voll des Täigs auf einen Deller/ und lege ihn mit einem eisernen Löffel ein/ und machs.

352. Gewollene Küchlein mit Man- deln.

Nimm Eyer/ und ein wenig gute dicke Milch/ mach ein dünnen Täig an/ thue Zucker/ ein wenig Rosenwasser/ und klein - gestossene Mandeln darunter/ rührs wol zusammen/ würcke ihn mit ein wenig Meel ab/ das er dir nur an Händen anklebet/ legs ein/ aber nit gar heiß.

353. Büchsen-Küchlein.

Nimm gut Meel/ sieben Eyer/ drey Everschalen vol Milchraum/ mach ein Täig/ dünner dann Sträubleins-Täig/ schmiere die Büchsen mit Schmalz/ gieß den

den Zäig darein / siede ihn / bis er hart wird / darnach schneid ihn fein länglich / und legt nicht heiß ein.

354. Spieß-Rüchlein.

Nimm zwölff Eyer / schlags in einen Hafen / und rühr sie wol untereinander / nimm auch eine Maß Kern / sechs Maßenschmalz / und laß zergeben / darnach geuß es zusammen / und rührs untereinander / alsdenn giesse ein wenig in ein Häuselein / daß du dasselbige kanst bernascher übergießen / wenn es zu dick werden will / darnach nimm ein schönes Meels / und rühre es untereinander an in einem Hafen / daß es ein wenig dicker werde / als ein Sträubleins - Zäig / alsdenn nimm ein frisches Schmalz in eine Pfannen / und lasse es heiß werden / röpfe den Spieß fein wol damit / setze eine Bratpfanne darunter / darnach nimm vier eiserne Löffel voll Zäigs / geuß es über den Spieß / was herab fällt in die Bratpfanne / giesse immer wieder auf / und thue es fein von ferne zum Feuer / bis du den Zäig dreymal herum geusst / nach dem andern Guf streue ein wenig geschnittene Muscatblühe darauf / zum letzten Guf lasse es fein liechtbraun werden /

und wenn es gar abgebacken ist / so nimm
ein Messer / und löse es unten und oben
sein ab / und zeuch es vom Spieß / und
trags für / es ist ein Fürstlich Essen.

355. Sprüzen-Rücklein.

Nimm ein siedende Milch / salz / machs
mit einem Kuchen - oder Korn - Meel an /
bis ein starker Täig wird / leg Eyer in
ein siedend Wasser / schlag die Eyer daz
rein / back ihn dann in einem Schmalz /
das nicht zu heiß ist.

Anderst. Mach einen Täig mit kalten
Wasser an / ein wenig dicker / als ein
Sträubleins-Täig / thue ein wenig
Schmalz in eine Pfannen / und den
Täig darzu / truckne ihn in einer Schüs
sel / schlag ihn wol ab / nimm sechs Eyer /
thue in ein warm Wasser / dann schlage
eines nach dem andern in den Täig / bis
er recht wird / daß man ihn in die Büch
sen drucken kan / hernach druck den Täig
aus der Sprüzen rings umher in die
Pfannen / backe ihn auch fein gemacht.

356. Böhmishe Ruchen.

Nimm Milch / Meel und Eyer / und
mache einen Täig an / thue ein wenig
Hefen darunter / und lasse ihn ein we
nig aufgehen / würcke ihn darnach / daß

er sehn fest wird / und wälgere in breit/
streue Weinbeerlein / Zimmet und Mus-
catblüh drauf / darnach nim den Spieß /
so darzu gemacht ist / und brats am
Feuer / schmiers mit Schmalz / und
schlage den Täig darüber / und bache
ihn / du magst auch erstlich ein Papier
darüber binden / damit er nicht von dem
Spieß falle / dieweil er noch weich ist.

357. Schwäbische Küchlein.

Mach einen Täig mit kaltem Wasser
an / nimm ein schmalzige Pfannen/
halts über das Feuer / daß er zusammen
gehett / schlag Eyer daran / must ihn nicht
zu lang röhren / darnach ziehe ihn mit
einem Eisen in das Schmalz / und
bachs.

358. Salben Küchlein.

Thue ein schön Meel in eine Schüs-
sel / laß in einer Stuben erwarmen /
laß eine Milch und einer Nuß groß
Schmalz wol heiß werden / mach ei-
nen Täig damit an / leg Eyer in ein
warm Wasser / schlag den halben Theil
ganz / den andern halben Theil das
Weiße an den Täig / halt den Täig
warm / daß er nicht dick wird / und
bachs.

359 Zucker-Küchlein.

Nimm ein Korn- oder Kocken-Meel/
Zucker und Eyerweiß / machs wie ein
Strauben-Zäig in der Dicke / treib ihn
durch ein Rellen in das Schmalz back's
nicht zu heiss.

360. Küchlein vor Krancke.

Nimm ein Viertel von einem gesotte-
nen Hun / schneids klein / schneide auch
ausgekernte Zwetschge klein / thue Sem-
mel-Meel und Eyerdottern darzu / mach
ein Zäig / wie ein Küchleins-Zäig / back's
also.

361. Sack-Küchlein.

Nimm ein Eyer sechs / guten Milch-
raum / ein wenig Brandwein / mach ein
Zäig an / wie ein Sträubleins-Zäig /
thue den in ein Säcklein / so unten eng /
und oben weit ist / hänge ihn mit dem
Säcklein in ein fiedendes Wasser / laß
fieden bis er dick wird / dann thue ihn
heraus / schneid Stücklein / und back's.

Oder : Nimm so viel Wasser / als
Eyer / und mache es ein wenig dicker / deñ
einen Sträubleins-Zäig / thue ihm / wie
oben gemeldt / legs darnach in ein Fühles
Schmalz und laß bachen.

362. Auf-

362. Aufgelauffene Mandelküchlein.

Nimm abgezogene und klein gestoßene Mandel / gieß Rosentwasser daran / zuerst / thue gestoßene Zimmet und ein wenig Muscatblühe darzu / streichs auf Oblaten / machs viereckigt wie Hessenküchlein / mach einen Täig mit Wein an / trucke rings neben herum drein / daß sie nicht auffahren / laß das Schmalz wol heiß werden / und bachs darinnen.

363. Hessen-Küchlein.

Nimm ein Diethäufflein Meel / gieß ein warmen Milchraum darüber / schlag vier Eyer darein / gieß ein heiß Schmalz auch darunter / treib ein gut Hesen durch ein Seiberlein / rührs alles untereinander / saltz recht / laß den Täig eine Weile in der Wärme stehen / daß er übersich geset / dann würcke ihn mit Meel fein trücken ab / wälgere dünne Blätz daraus / schnellids länglecht oder viereckigt / bachs in heißem Schmalz.

Oder : Nimm eine weisse Hessen / und so viel der Hessen ist / so viel Milchraum must du auch nehmen / aber keine Milch / so viel du Eyer wilt nehmen / siehet bey dir / und geuß auch ein Schmalz dareins / Kloppfe alsdenn den Täig wol / und lasse ihn gehen / darnach bache ihn.

364.

364. Andere gute Küchlein.

Nimm ein fait Wasser und schönes Meel / mache einen Zäig an / wie ein Sträubleins-Zäig / und setz ein Schmalz über das Feuer / lasse es nicht zu heiß werden / und schütte den Zäig darein / lasse ihn bachen / bis er dick wird / als denn thue ihn in eine Schüssel / schlage Eyer daran / und wenn er glatt ist / so lege ihn in das Schmalz / und bache ihn / sind wie gebrühte Küchlein.

365. Küchlein von Etern.

Nimm das Weiß von zwey harten gesottenen Etern / hacke klein / gieß ein wenig Milch daran / rührs damit wol an / dann schlage zwey Eyerdottern in ein Löffel drey voll Milch / zwölfens wol imstelnander an / salz / thue geschnittene Mandeln darzu / thue den Zäig auf einen Deller / wälgere ihn ein wenig mit Meel / würce ihn nicht zu hart / mach Küchlein eines Fingers lang / und bache sein gemach.

366. Schlepperkäf-Küchlein.

Nimm Lob zerreids mit einem Löffel in einer Schüssel mit Milch / gieß in den Hafen / darinnen eine warme Milch ist / rührs wol untereinander / laß sieden / bis du

du im Hafen ein Kreifflein wie ein Wasser sihest / dann leg ein rein Lüchlein in Wasser / und breite solches in ein Sieblein / hebe mit einem eisernen Löffel den Schlepper - Käf in das Sieblein auf das Lüch / lasz ihn vertropffen / hernach thue ihn auf einen Deller / schnelde Stück daraus / nimm Weizen-Meel / thue den Käf darunter / schlage Eyer darein / reibs sein glatt miteinander abwürk ihn / wie gewollene Rüchlein / und badys / du must des Käf weniger / als des Meels nehmen.

367. Kroß-Eyer machen.

Nöst gehackte Petersili-n in Schmalz / nimmt darnach Eyer / mach unten und oben Löchlein drein / blaß aus / an den gerösteten Petersilien / thue Semmelo meel / Weinbeer / Ingwer Muscaten blühe und Salz wol miteinander vermengt / darunter / fülls in die ausgeblasene Eyer schaln / steck's an ein Spießlein / brats über Kohlen / betreuffs fleissig / wanns gar sind / wisch die Eyer schalen sauber ab / und trags auf einen Deller zu Tisch.

368. Kroß-Eyer in einer Brühe.

Nimm Eyer / so viel du wilt / siebe sic

sie hart/ und schneids entzwey / und thue das Gelbe heraus/hack's/thue auch Peperlein darunter / alsdenn thue es in ein Schüsslein/ und schlage ein Ei darein/ röhre es untereinander / nimm auch 'esn wenig Anis und Ingwer darunter/ und fülle es wieder in die halben harten Eyer/ und back's/mache auch eine Brühe darüber von einer wenigen Fleischbrühe / Essig/ Wein/ Saffran/ Zimmet / Eordamülein und Zucker.

369. Kroß-Eyer von Mandeln.

Nimm wol gestossene Mandeln/ breit sie mit dem Gelben von Eyer / Zucker und Rosen-Wasser/ dann thue das Weiß von einem Ei in ein eisern Löffel/ und ein Löffel voll des vermischten / legs in das Eyerweiß / hernach beides in heis Schmalz / back's / kanst/ so du wilt/ eine Zimmetbrühe darüber machen.

370. Lungen- Rüchlein in Lebersulz.

Nimm geriebenen Beck / schlag Eyer daran / thue Weinber darunter / mach einen Täig an / der dünner ist / dann der Rüchlein-Täig / wälgere ihn / und legge ihn / wie die Rüchlein / in Schmalz back's / hernach legs in die Leber-Sulz.

371. Krafft-

371. Krafft-Küchlein in einer Brüh.

Nimm von einer Hennen Fleisch / so viel du willst / daß gesotten sey / hacke Klein / dann Zwetschgen nach deinem Guttheit / und Weichsel / wasch sauber / thue die Kern heraus / mengs unter die gehackte Hennen in einer Schüssel / röste Semmel-Meel ein wenig / machs mit Eyerdottern an / salz / machs wie Knötelin / wälgers in ein wenig Meel / legs in heiß Schmalz / backe mit Fleisch ab / richt nach diesem ein Brühlein darüber / mit Wein / Trisanet-Zucker / durchgetriebenen Weinbeeren / und ungewürzten Lebkuchen / nach dem du willst / und die Gelegenheit es erfordert.

372. Lamm-Fleisch gut Kochen.

Läß das Fleisch kochen / nimm denn ein Mählein Wein / und ein Glas guten Essig / schlage siben oder acht Eyer daran / rühre und quirle es wol untereinander / setze es auf Kohlen / und lasse gemacht warm werden / rühre es aber stets um / daß es nicht zusammen laufse / würze es darnach mit Ingwer / Pfesser und Saffran / geuß es über das Fleisch / und lasse es nur ein wenig aufließen ; will man es aber lieber süße als sauer haben /

so thue ein wenig Zimmet / Zucker oder Honig daran / so wird es auch recht und gut.

373. Lamm-Fleisch in einer Suppen.

Läß das Lamm-Fleisch sieden / nimm drey Löffel voll Brühe / ein Löffel voll Essig / thus in ein Häftelein / läß kalt werden / schlag Eyer darein / würz mit Pfeffer / Saffran und Ingwer / zwings durch ein Tuch / setz auf ein Kohlen / führt wohlbis Faum gibt / thue dann das Fleisch in eine Schüssel / gieß die Brübe darüber.

374. Lamm-Fleisch einwickeln.

Nimm das Fleisch / rösts in Schmalz / thus in ein Ziegelein / gieß halb Wein und halb Fleischbrübe daran / würz mit Ingwer / Pfeffer und Saffran / scvneld Lemonien darein / salt / läß untereinander also sieden / wann du wilt / so magst ein Semmel-Meel auch daran rösten / ver suchs / ob ihm was mangelt / hilff ihm / wann du es anrichtest / so streue geriebene Muscatan darauf.

375. Lamms-Köppflein zurichten.

Siede das Köppflein fleißig / truckne es auf einem Rost wsl ab / dann nimm Zwiebeln / leggs in kalt Wasser / schels / backt klein / rösts in Schmalz / gieß Fleisch

Gleischbrühe und Essig daran/würz mit Ingwer/Pfeffer/Megelein/Salz/thue ein wenig geröst Semmel-Meel/Mansdel/Rosin und Weinbeer daran/laß untereinander sieden/reichts über das Lamms-Köpflein.

376. Lamms-Köpflein backen.

Wann das Köpflein gnug gesotten ist/so zerlegs fein sauber/mach dann ein Läglein an mit Meel/Eyer und Wein/mach ihn aber nicht zu dünn/salz ihn/das Zünklein schele/backs in heißem Schmalz fein gemacht alles wol aus/auch das Hien.

377. Lebern kochen.

Nimm ein Kalbs-Lebern/schnelb würffelicht/rösts im Schmalz/mach ein Brühlein darüber mit Megelein/Pfeffer/und ein wenig Lebkuchen.

378. Lebern braten.

Schneid ein Loch in die Leber/nimm ein klein Stücklein Speck/grüne Kräuter/Zwibel und Apfelfel/backs alles durcheinander/nimm ein wenig Semmel-Meel/drey Eyer/gib's/würz mit Pfeffer/Ingwer/Zimmet/Cordamülein/fülls in das Loch/brats fein gemacht/gib's trucken/oder in einer Brühe.

Unterst.

Anderst: Schneide Stücklein von der Lebern/ einer welschen Nuß groß/ spiccs mit Speck / und leggs in ein Netzlein/ stecks an Spieß / und brats / mach ein Brühlein darüber mit Fleischbrüh / ein wenig Negelein / Ingwer und Pfeffer/ und brenn ein Meel daran.

379. Lebern füllen.

Nimm eine Kalbs-Lebern/ hache sie/ nimm abgezogene Mandel / schneide sie länglich / nimm Rosin und Weinbeer/ thue sie darein/ thue Majenschmalz/dazeln / geuh einen Kern daran / Pfeffer/ Ingwer / Saffran und Salz / leggs in ein Netz / thue Schmalz in die Bratpfannen / und leggs darein / lasß sie in einem Ofelein backen.

380. Lebern dampfen.

Nimm eine Fälberne Lebern/ schneids zu Stücken/ Eyer-größ/ salz / würz mit Negelein und Pfeffer/ stecks an Spieß/ brats/ doch nicht gar ab/ darnach leggs in ein Schüssel / nimm Zwiebel oder Knoblauch / hache rösts im Schmalz / thue das Schmalz von Zwiebeln wieder weg/ nimm Pfeffer / Essig / Majenschmalz / Lemonien / thu es alles an die Lebern in

die

die Schüssel deckt zu / lasz auf der Kopf
len Dämpfen.

381. Lebern rösten.

Schneid die Lebern würffelicht / röst
sie im Schmalz / röst auch ein Semmels-
Weil im Schmalz / geuß ein Wein dar-
an / auch Essig / Ingwer / Pfeffer / Ne-
geline / lasz sieden / bis dick wird / wilt du
Weinbeer / Mandel - Zucker dazuthun
so sind's gut.

382. Leber-Dorfen.

Nimm ein Stuck Kalbs-Lebern / ei-
ner Hand groß / und lasse sie ein wenig
sieden / nimm Rosmarin und Salvey /
hack's miteinander / nimm Majenschmalz /
sechs Eyer / und Rosenwasser / zerschnit-
tene Mandeln / ein wenig weifgerieben
Brod / Weinbeerlein / gilbe es / und mi-
sche alles untereinander / hernach thue es
in einen Dorfen-Hafen / von Täig ge-
macht / hack's in einer Dorfen-Pfannen /
darfst aber keine Deck darüber machen /
man kan es sonst bestreichen.

383. Lebern von einem Hirschen zus- richten.

Wasche die Leber sauber / salz ein /
lasz eine Weil also ligen / spick's mit
Speck / an einen heiß - gemachten Spieß /
brat's /

brats / setz ein Bratpfannen unter / laß darein tropßen / nimm solche Brühe / thu ein wenig geriebenen Lebkuchen und gesossene Regalein / auch ein wenig Pfeffer darunter / wann die Leber gebraten / legs in eine Schüssel mach ein Loch darin / gieß die Brühe darein.

384. Lungen kochen.

Siede die Lungen / häuts ab / thue die Nederlein fleißig heraus / legs in ein Häuslein / gieß halb Wein und halb Fleischbrühe daran / so du es sauerlich wilt haben / magst an statt des Weins Essig nehmen / reib dünnen Rosmarin darein / saltz würz mit Ingwer und Pfeffer / thue Bachschmalz dazu setz auf Kohlen / laß kochen / letztlich thue ein wenig gesossene Regalein darein / rührs wol untereinander / daß es sich nicht anleget.

Anderst. Wann die Lung fast halb gesotten ist / schneids in Stückchen / rösts im Schmalz / thus in ein Ziegel / gieß halb Wein und halb Fleischbrüh dran / würz mit Ingwer / Pfeffer / Saffran / Salz / thue gestossenen Majoran dreins / setz auf Kohlen / laß pregeln.

Noch anderst. Nimm die gesottene Lungen / hacks / thus in ein Schüssel / nimm

ein Hand voll Weinbeertlein / auch so
viel gerieben Brod / fünff Eyer / würz/
wie du willt / darnach thue ein Schmalz
in ein Pfannen / schlag die Lungen in ein
Netz / und halt es in der Pfannen über
ein Kohl-Feuerlein / daß fein langsam
ausbacht / und nit anbrennt / und wenns
fein rösch ist / richts an / und mach ein
Brühlein darüber / nach deinem Gefallē.

385. Lungen-Küchlein.

Siede die Lungen weich / hack's mit
Peterfilien und Weinbeertlein / thue Ro-
senwasser / Mandeln / Zimmet / Ingwers /
Pfeffer und Eyer daran / röhrt's unterein-
ander / mach's rund / bachs im Schmalz
ein wenig lind / nicht zu hart / mach ein
Brühe darüber von Wein / Zucker / Ros-
sin / geröstten Gemmel-Meel / laß sie
den.

386. Lungen-Mueß.

Nimm ein Lungen / entweder von ei-
nem Kalb oder jungen Schweln / als
welche die besten sind / setz mit halb Was-
ser und halb Wein zu / laß sieden / bis
gar lind worden / hack's klein / darnach
röste gerieben Brod im Schmalz fein
braun / thus an die Lungen / setz etwas
fern vom Feuer / röhrt's offt / wanns
reicht

recht getrostet ist / thue Saffran / Pfeffer / Ingwer / Muscatenblühe / Zimmet darzu / röhre die Brühe darein / und gewaschene Weinbeere / laß Kochen / daß trucken wird / röhrt's inner / salz auch / wie recht ist / magst auch / so du es bald wilst anrichten / geklopft Eyer darein röhren.

Anderst. Bereite die Lungen / wie vor gemeldt / würz wol / mit Weinbeeren und Rosinen / machs mit zerklöpfsten Evern an / laß aber darinnen nicht Kochen / thus in ein heißen Ziegel / hack Speck darunter / fülls in Därm.

Noch anderst. Nimm die gehackte Lungen / rösts mit Gemmel-Meel im Schmalz / thu Eyer / Ingwer / Pfeffers / Salz und Weinbeerlein daran / auch ein Milch oder Fleischbrüh / und / so man will / kan man allerley grüne Kräutlein / gehackte Mandel und Zuck / daran thun;

387. Ein ander Lungen-Essen.

Mach Blätz / wie man die Bleß zu Fasnacht-Küchlein macht / doch daß einer dicker sey / denn der ander / streich die obgemeldte Füll darauf / leg denn ein Blatz darauf / und bestreich's / magst also drey Blätz aufeinander legen / schau / daß nit auffreisse / back's im Schmalz / so lysts gut /

gut / sonderlich wenn man ein gutes Brühlein darüber macht.

Oder: Mach ein Bödenlein / wie du willst / und thue die nächstgemeldte Füll darauf / und kein Blat darüber / back gute Apfelfein klein / und röst sie / thue sie auch in die Füll / rühr Zucker darunter / und machs in einem Pasten - Ofelein / oder in einer Dorten - Pfannen / thue Zimmet und ander gut Gewürz darauf / so ist es recht und gut.

388. Lungen- und Leber-Mueß.

Giede die Lung in halb Wasser und halb Wein wol / schneids Klein / die Lebern / so nicht gesotten seyn soll / schneid auch Klein / thus in ein mit Schmalz geröstet Semmel-meel / lehrs einmal etlich in der Pfannen über dem Feuer mit einem Löffel um / dann gieß von der Lungen Brühe darzu / machs an mit Ingwer / Zimmet / gestossenen Reglein / Weinbeern und Rosinen / thus in einen Tiesgel / nimm Rehe-Schweig / oder Hünner-Blut / wo du jenes nicht hast / seihe ihn daran / lasz Kochen / doch nicht lang.

389. Lungen braten auf Ungarisch.

Nim drey Spalten von einem Knoblauch-Haupt / stöß mit Essig im Mörs-

ner/bis Milch w. 10/12 ließ dann in den Lungen-Braten drey oder vier Schnitten/ gieß bemeldten Knoblauch-Essig in die Schnitten/ las den Braten über Nacht also blassen/ darnach brate ihn/ kreß den Braten mit seiner Brühe/ darin kannen er gelegen ist/ die abtriefende Brühe thue in ein Pfännlein.

390. Lungen-Doreen.

Bereite die Lungen/ nach dem sie gesotten/ wie zu dem Lungen-Muß/ back's klein/ rößt gerieben Brod/ in diesem Schmalz rößt nach dem Brod auch die Lunge/ würz wol mit Pfeffer/ Ingwers/ Saffran/ Weinbeer und Rosin/ thue Brühe/ so viel gnng ist/ darzu/ las Kochen/ doch nicht gat zu trucken/ las wie- der ein wenig überschlagen/ klopfe Eyer darein/ rühes wol untereinander/ thus in den Hafen/ back's/ wie recht ist/ bespreue es mit Zimmet und Zucker.

Oder: Nimm eine halbe Lungen- seuds/ und back's/ nimm auch eine Hand voll gerieben Brod/ Zucker/ Weinbeer- lein/ jedes einen Löffel voll/ gib' es ein wenig/ und würz nach deinem Gefal- len/ salze es/ und nimm vier Eyer/ But- ter/ so groß als ein Ey/ und lasse sie zer- gehen/

gehen/ und geuß es daran/ rührs durch-
einander/ geuß auch eine dicke Milch
daran/ lasse es über eine Viertelstund
nicht bachen/ doch daß der Döten-Has-
sen fein dünne und subtil sey.

391. Lerchen füllen.

Kupff die Lerchen fleißig/ daß du kein
Löchlein darein reißest/ blaß mit einem
Federkiel oben am Hals auf/nimm Hü-
ner-Lebern/ Epeck/ Majoran/ hacke
klein untereinander/ röst sie ein wenig im
Schmalz/ zerkllopfe Eyer/ gieß ein
wenig Fleischbrühe daran/ damit die
füll nicht zu dick werde/ thue Ingwer/
Pfeffer/ Muscatenblühe/ Salz darzu/
fülls zum Hals hinein/ binde sie in Lor-
beer-Blätter/ steck sie an Spieß/ und
brats allgemach/ sonst springen sie
auf/ sonderlich muß du auch vor allen
Dingen die Vögelein vorher eins-
salzen.

392. Maccaron.

Nimm abgezogene Mandeln ein
Viertel-Pfund/ stob mit Rosenwasser
wol ab/ thus in ein Schüssel/ rühr
zwei LotbZucker darunter/ schneide Ob-
laten in Gruben-Größe/ streich den
Zäig eines Fingers dict drauf/ formies

3 ii nach

nach deinem Belieben/leg's hernach auf ein Blech/bachs/bis bräunlich werden.

Anderst. Schele einen Vierting Mandel in warmen Wasser ab/ stöß mit Rosenwasser/ daß glatt und gleich werden/ dann misch ein Viertel-Pfund Klein-gesstoffsenen Zucker wol darunter/ laß den Zäig in einer Pfannen Kochen/ thue von vier Evern das Weisse/ so wol geklopvert seyn muß/ darein/wann du nun solches vom Feuer ziehest/ so formiers auf einem truckenen Papier/ und machs bey einem sachten Feuer gar.

393. Ein gute Milch.

Koch einen Reiß in Milch/ treib ihn durch ein Tuch/ mach ihn/ so dick du kanst/ mit Rosenwasser/ nimm Mandel/ mehr als des Reiß gewesen/ treibs mit gesottenem Wasser oder Milch durch/ machs ein wenig dünner/ als den Reiß/ darnach rührs durchelnander/ in der Dicke/ wie ein zimlicher Straubenzäig/ zuckers wol/thus in ein Schüssel/ stellt in Keller/ und bedecks/ daß nichts darein fällt/ so wird sie dicker/ leglich bestreue sie mit Weinbeer.

394. Milch-Brasen.

Nimm eilff Eyer/ und ein halb Maß guten

guten Milchraum / klopffs wol / thu einer
Nuss groß Schmalz in ein Pfannen/
laß zergehn / thue die Eyer und Milch
darein / zuckers / und salz ein wenig / thue
ein Glut von Kohlen darunter und da-
über / laß braun werden / schlags auf ei-
nen Deller / seß zum Gebraten.

395. Milch bachen.

Schlage ein Eyer zehen aus / zerkllopfs
und salz / seß ein Milch in einer Pfannen
über / wann sie will sieden / gieß die Eyer
in die Milch / rührs gar gemach unter-
einander / so gerinnets gern zusammen/
thus in einen Seiber / laß verselben / daß
wol austrücknet / darnach schneids zu
Stück / legs und wälz:ts im Meel/
bachs im Schmalz.

396. Gesetzte Milch.

Nimm ein neu - gemolcne Milch /
thue sie in einen saubern geglasten Has-
sen / laß kein Wasser darzu kommen /
stell's in einen kühlen Behalter / nicht in
Keller / wann nun die Milch aufwirft /
und Raum giebet / so thue den Milch-
raum herab in ein ander Geschirr / die
Milch aber thue in eine saubern Sack /
laß den Molcken davon lauffen / und
ganz trucken werden / dann thue sie in

3 iii ein

198 Neu- und viel-vermehrtes

ein Butter-fug / wie auch den Raum/
und rührs wol / gib's Sommers Zeit in
grosser Hit.

397. Stein-Milch auf Schweizer-Art.

Nimm gute feste Milch / setz sie auf
ein Klein Feuer / lesche glüende Kieselstein
darinnen ab / bis die Milch davon Kraus
und blasicht wird / dann thue sie in ein
sauber Geschirr / lasz erkalten / sie ist gut
und gesund in Sommers Zeit.

398. Subtile Milch.

Roche Reis in einer guten Milch /
wann er anfängt zu Kochen / so rühe
ihn nicht / wann er ein Stund anderthalb
gekocht hat / so hat sich das Dick zu
Boden gesetzt / das Dünn aber bleibe
empor / da thue dann die Haut herab /
lasz das Dünn von dem Dicken durch
ein dünnes Tüchlein lauffen / damit
nichts vom Reis darein komme / thue
Rosenwasser und Zucker daran / rühr
ein Eyerdottern zwey oder drey in ein
messinne Pfannen / thue die Milch dar-
unter / hebs über das Feur / rührs / so bald
es treibt / thus hinweg / bereits / wie zu-
vor / wann es nun kalt worden / magst
Rosin und geschnittene Mandeln dar-
auf stecken.

399. Stock-

399. Stock-Milch der Schweizer.

Nim ein halb Maß gute Milch/ seß es zum Feuer/ lasß es aufwallen/ darin klopffe das Weiß von zehn oder zwölf Eyer/ thue Rosenwasser darzu/ wann die Milch wallet/ so rühr es schnell zuckers/ und gieß in ein Schüssel/ so gestehet/ wie eine Gulz.

Anderst. Grosse Mandeln klein/ nim Milchraum/ treib die Mandeln warm mit durch/ in rechter Dicke/ zuckers/ gieß Rosenwasser dranibus in ein Schüssel/ lasß kalt werden/ so gestehet wie ein Gulz.

400. Milch-Dorten.

a. Mach den Boden/ daß der Mansft nicht zu hoch seye/ obngefehr/ wie man die Bladen macht/ darnach magst du den Zülg voreilt machen/ wie folgt: Nimm vier Eyer/ schlags in ein Schüssel/ klopffs wol/ rühr ein schön Meel in die Eyer/ bis trucken wird/ thue ein wenig Saffran darzu/ wann du es gemacht/ so schlag zwölf in vierzehn Eyer in das ubgemeldte/ und lasß stehen/ darnach nim 2 Maß Milchraum/ 1 Pfund Schmalz/ thus in ein Pfannen/ lasß wol warm werden/ rührs stetig/ daß nicht anbrenne/ wann es anfängt zu sieden/ so

nimm den Täig mit den Eyer / wie hier
stehet / schütte ihn gemach hinein / rührs
stetig mit dem Löffel um / bis es hinab
kommet / darnach so thue es herab in ein
sauber Geschirr / zuckers wol / laß kalt
werden / schütte es auf den Boden / bachs
in einer Dorten-Pfannen.

Anderst : Klopffe Eyer / so viel du willt /
wol / unter ein gute Milch / brenne ein
schön Meel in Schmalz / rührs unter-
einander allgemach / laß über dem Feuer
köchen / zuckers / thue grob - gestossene
Zimmet darein / salz ein wenig / bereits
in Hafen / bachs.

Noch anderst : Nimm ein Semmel-
Meel / und mache eine Dorten / wie zum
Kalbfleisch / nimm auch eine dicke Milch /
Eyer / und schönes Meel / röhre es unter-
einander / und salze es / nimm Weinbeer-
lein und Zucker / und thue es in einen
Pasteten-Hafen / laß ein halbe Stund
bachen.

401. Gesalzte Milch.

Nimm ein Maß süßen Milchraums /
laß ihn bey'm Feuer nur erwärmen / dann
zerklopffe von acht Eyer das weisse / sei-
he es an den Milchraum / rührs wol un-
tereinander / laß darnach einen Sud
thun /

thun/zuckers/gieß in eine Schüssel/dab
erhalte.

Auf ein andere Art: Nimm eine halb
be Maß dicke Milch/ und thue sie in ei-
nen Maß-Hafen/ salze sie/ und lasse sie
sieden/zuckers/und schütte die zerklöpf-
ten Eyer darein/ lasse sie eine Viertel-
Stund fein sittiglich sieden/ rührs nicht/
darnach behe einen Beck/ und lege den
in die Schüssel/ und streue Weinbeer-
lein darauf/ setze sie an ein Ort/ da sie fein
kühl steht.

402. Milch-Supp.

Nimm ein gute Milch/ thue darzu
drey Theil Milchraum/ und auf ein halb
Maß Milch einen Eyerdotter/ zerklöpfss/
und thus darein/ sieds/ salz/ thue ein
wenig Kummel darein/ so ist's recht.

Anderst: Nimm ein Maß oder Maß-
lein Raum/ oder gute Milch/ las sie bey
dem Feuer sieden/ dab sie nicht zusammen
laufft/ denn thue von drey oder vier Eyer-
ern die Dotter in ein Töpflein/ quirle
und klopffe sie wol/ und wenn die Sup-
pe anfängt zu sieden/ so schütte die Eyer-
dotter hinein/ und thue ein Stücklein
Butter darzu/ röhre es wol untereinan-
der/ und las sie nicht mehr sieden. Biß
man/

man, so quitle ein Löffel voll schön Meel darunter, und laß sie von ferne bey dem Feuer stehen, indessen nimm Semmeln oder weiß Brod, schneide sie fein klein gewürffelt, und röste sie in Schmalz, oder laß sie also, und richte die Suppe warm darauf an.

403. Saure Milch:

Nim Mandel, zeuchs ab, stoss sie klein, und geuß eine dicke Milch daran, reibs in einem Fleischscherben mit Milch ab, wie ein Majen-muß, geuß offt ein wenig Milch daran, thue es darnach in ein Tüchlein und henge es auf, wie eine saure Milch, daß es tropft, und wenn es dick wird, so magst du es wieder abreiben mit einer dicken Milch, und mache Häufflein in eine Schüssel, zuckers, geuß mehr dicke Milch daran.

Oder: Nim eine gute Mandel-milch salz, so gerinnet sie, gieß in einen Sack, laß durchseiben/reibs darnach, und thue einen Zucker daran.

404. Mandel-Milch machen.

Zu einer Maß Mandel-milch nimm anderthalb Bierting süsse frische Mandel, leggs in ein heiß Wasser, ziehe ihnen die Haut ab, wirffs in ein frisch

Brunn

Brunnenwasser / lasß eine Weil liegen/
wasch schön aus / stößt in einem steinern
Mörkner mit einem hölzern Stössel auf
das kleinst / oder reibst auf einem Mar-
morstein / im Stoßen oder Reiben bes-
prengs öffter mit ein wenig Rosenwas-
ser / daß sie nicht ölig oder schwarz wer-
den / machs auch nicht zu naß / wilt du
sie nun zum Kochen gebrauchen / so nim-
ein Küb-warme Milch / reibe die Manz-
del im Mörkner allgemach ein wenig
mit an / leg dann ein weiß rein Tuch in
eine Schüssel / gieß die Mandel darein /
reibst ein wenig mit einem Löffel hin und
her / hernach winds mit dem Tuch aus /
so hart du kanst / so iss bereit.

405. Ein gute Maßen-Milch durch die Sprüzen.

Nimm drey Viertling Maßen / und
stosse sie klein / thue ein halb Pfund Ma-
jenschnaß daran / und einen Viertling
Zucker / auch ein wenig Rosenwasser /
stosse alles untereinander / und mache es
nicht zu dünn / und setze den Mörkner in
ein kait Wasser / und lasse es erstarken /
alsdenn treibe es durch die Büchsen.

406. Schnee-Milch.

Nimm einen guten Kern / klopffen wolt
3 vi bis

bis er seimet / und leg den Feim mit ei-
nem Löffel in die Schüssel / lege aber zu-
vor ein Schnittlein gebeheten Beck in
die Schüssel / streue Zucker und Weins-
beer darauf / und lege darnach den Feim
von dem Kern mit einem Löffel darauf/
so hoch du kanst / und trags auf.

407. Sprüzen-Milch.

Nimm einen Evertäf / und thue ihn
in ein Tuch / lasse ihn wol verseihen / thue
ihn auch darnach in einen Reibschwerben /
thue Zucker daran / und setze es an ein
Ort / da es kühl stehet / so wird es vest/
alsdenn drücke es durch eine Sprüzen /
auf einen Deller / und streue Zucker dar-
auf.

408. Meister-Kunst zu machen.

Eine Meister-Kunst von Gold zu ma-
chen / von Fischen / Fleisch / Hünern / os-
der wovon du willt / so sieds fein ab in ei-
nem Salz-Wasser / leg's in eine Schüs-
sel / leg Zucker dazein / würz mit allerley
Würz / salz / und setz in ein Bach-Ofen /
daß gerinnet und gestehet / wann es nun
gar ist / thus heraus / laß erkalten / dann
besteck's mit Mundelkern / Rosin / und
vergults.

409. Man-

409. Mandel-Berg.

Nimm schönen erlesenen und wol-verstäubten Reiß / wasch ihn sauber / lasß ihn in einem siedenden Wasser lind werden / mach ein wol-dicke Mandel-Milch / quelle den Reiß darinnen / rühr die Milch und den Reiß untereinander bis es kocht / wann er wol gekocht / lasß ihn kalt werden / verrühr ihn / wie andern Reiß / wann er erkaltet / richt ihn auf eine Schüssel / am ersten eines guten Dellers breit / vier Finger hoch / darnach immer höher und spitziger / so hoch du kanst / mach ihn glatt / schneid Mandel bestect ihn überall wol / zu oberst an der Spize mach ihm etwas grünes / bestreu ihn wol mit Zucker / thue Rosenwasser daran / dieses Essen stopftet sehr.

410. Mandel-Milch-Dorten.

Nimm Eyer / so viel du wilt / so viel dicker Mandel-Milch / riht und klopffs wol durcheinander / zuckers gnugsam / thue Rosenwasser daran / mach von einem gezückerten Täig ein Boden mit einem Kansft / lasß ihn erhartten / thue es darein / leg hin und her ein wenig Butter / wann es zergehet / und der Zeug bereit ist / so bestreue es stark mit Zucker

gib ihn wieder eine Hiz / es hat bald genug.

411. Eingerührte Mandeln.

Teilb Mandel mit Rosenwasser / in der Dicke / wie ein dünner Strauben-Zäig / durch teilb ein wenig schön Brod darein / gieß in heiß Schmalz / thue Saffron darein / rührs / bis ansangt zu Kochen falso ein wenig / zuckers / bestreue es nach dem Anrichten wol mit Zimmet.

412. Mandeln backen.

Nimm gestossene Mandeln / thue Zucker und Rosenwasser darunter / und mache einen Bläckleins - Zäig an / streichs darauf / und oben wieder eines darauf / lege es in das Schmalz / und backe.

413. Mandel-Kuchen.

Nimm zwei Hand voll Mandel / zies be sie ab / und stosse sie klein in einem Mörsel / geuß Rosenwasser daran / dar nach thue sie heraus in eine Schüssel / und thue ein wenig Gemel - Meel darunter / zuckers / ingleichem ein wenig Muscats blühe / auch Zimmet / und schlage ein Ei daran / röhre sie untereinander / und backe im Schmalz / legs lau ein / und schütte

schüttete sie wol / daß nicht pfaßend werden / in der Grösse / als ein Ei.

Oder Nimm zwey Bierling abgezogene Mandlen / ein Bierling schönen weissen Zuckers stöß beedes klein / schlage ein Eier zehn in eine Schüssel / salzein wenig / rühr das Gestossene darunter / gieß Rosenwasser rührend daran / mach einen Täg von Meel / Zucker / Zimmetswasser und Eierweiß / würck ihn aus zu einem Boden / lege den Boden in die Pfanne / thue das gemischte darauf / bache ihn sehn gemach mit Kohlen von unten und oben / doch daß er nicht anbrennet.

414. Mandel-Muß.

Gtosse die Mandeln / bis sie ölicht wollen werden / darnach gieß ein Rosenswasser darein / und thue es in einen Reibscherben / reibs / daß es sehn hart und glat wird / darnach machs mit Milchraum oder Mandelmilch an / so wird es wie ein ander Muß / und thue Zucker daran.

Anderst: Zertreibe die Mandeln bey einer halben Stund klein / schlag Eier dazeln / reibs durcheinander / thue Wein in ein Hafen / laß ihn wol heiß werden / thue Zucker

Zucker und kleine Rosin darein / seß zum Feuer / rührs wol / daß nicht stinckend wird / gieß Rosenwasser darein / rührs untereinander / endlich bestreue es mit Zucker und Zimmet.

Noch anderst: Nimm Reiß / Meel und Mandeln / stoss sie / geuß Mandelmilch daran / lasse es sieden / wie einen Weizen-Brey / zuckere es / und richts an.

Wiederum: Nimm abgezogene Mandeln / Weinbeer / Rosin und Feigen / hack's klein / thus untereinander in ein Pfannen / gieß Wein daran / laß sieden.

Oder: Nimm zehn Eyer / und seud die Dottern nicht zu hart / schels / und hack's auf das Kleineste / nimm ein halb Pfund Mandel / stoss sie / und thue sie darnach unter die gehackte Eyer / rührs untereinander / nimm drey Majenschmals darzu / und wen du es wilt auf den Tisch setzen / so nimm ein Achtelein Reinfall / oder sonst süßen Wein / und geuß den darüber / streue Zucker und Zimmet darauf.

Oder: Nimm gute Mandel / stoss sie klein / nimm eine gute Milch / und treibs mit durch / thue es in eine Pfannen / reibe ein wenig Semmel darzu /

ter / und lasse es einen Wall thun / geuß den Zäig in ein Sieb / und lasse es wol verfeihen / wie sonst einen Eyerlafß / und richte es in eine Schüssel / machs glatt / besteckſ mit verguldten Mandeln / und bestreue es wol mit Zucker.

Oder : Stosſe Mandeln wol / thus in ein Schüssel / gieß ein wenig Milchraum daran / reib ihn / daß er glatt wird / zuckers / laß nicht lang sieden / und richt ihn an / streue Zucker darauf / magſt auch zwey Schnittlein von einer Semmel / ohne Kinden / in den Milchraum weichen / durchtreiben / rührs untereinander / thue noch mehr Milchraum daran / gieß / daß wie ein ander Muß wird.

Oder : Stosſe ein halb Pfund Mandeln / und nimm von drey Semmeln die Broſen / weichs in ſüßen Raum / stosſe es untereinander / und treibs durch / thue es in eine Pfannen / thue auch Zucker / Zimmet / Weinbeerlein / und drey Eyer daran / und laſſe es zu einem Muß ſieden.

415. Mandel- und Reis-Muß.

Laß ein dicke Milch ſieden / zwirne erſtlich Mandeln / darnach Reis-Meel darein / rührs / biß ſiedend wird / wanns auf den halben Theil gesotten / thue Butter

ter baran / wann du es bald wut antich-
ten / thue Zucker darauf / so du willt / nim-
zu einer Schüssel ein Gemmel / reibs /
und rösts im Schmalz / schlag Eyer da-
ran / las ein Weile sieden / dann reibs
durch ein engen Durchschlag / las wieder
sieden / thue Saffran und Zucker
darein.

416. Ein kaltes Reiß-Wuß.

Nimm Mandel und Reiß / reibs mit
einer dicken Milch ab / geuß Malvaviser
daran / lasse es sieden / streue Zitronet
und Blümlein darauf.

Oder: Nimm anderthalbe Maß dicke
Milch in einen Hafen / setze sie zum Feuer /
nimme halb Pfund Reiß - meel / zwiebs
mit einer kalten Milch an / und wenn die
andere Milch im Hafen seud / so nimm
den angezwirten Reiß / und thue ihn da-
rein / lasse es so lang sieden / bis es dick
wird / nimm ein Biering abgezogene
Mandeln / hacke sie klein / las es noch ei-
nen Wall thun / und rösts darnach an /
streue Zimmet und Zucker darauf.

417. Kalt Mandel-Wuß.

Etosse ein halb Pfund abgezogene
Mandel ein wenig groblecht / thus in ein
Schüsslein / und Reiß - meel darzu /
zwirns

zwierns mit einer kalten Milch an / thue ein klein wenig Rosen- und Zimmet-Wasser darunter / setz ein Milchraum zum Feuer / wann er anfängt zu sieden / thue das gezwirnte dateln / rühs ab / daß nicht buxigt oder knollicht wird / lasß ein kleine Weil aneinander sieden / thue Zucker darunter / streue Zimmet darauf / setz in Keller / daß kalt wird.

418. Mandel-Muß / wie eine saure Milch.

Nimm gute Mandeln / reibs mit Rosentwasser ab / geuß ein wenig Mandelmilch daran / lasse es einen Wall thun / und thue es darnach in ein Säcklein / binde es hart an den Mandeln zu / hengs an ein fühles Ort / und lasse es also ver selben / auch lasß jo lang hängen / bis es hart wird / als denn thue es wieder aus dem Säcklein in eine Schüssel / Häufflein weiß / wie eine saure Milch / und mache eine gute Mandel-milch mit Zucker / geuß es darüber / und streue Weinbeer darauf.

419. Mandel-Muß mit Farben.

Nimm Mandel / so viel auf eine Schüssel genug ist / stöß klein / so viel du nun Farben in ein Schüssel wilt machen / so viel

viel Hāfelein nimm / mach ein jedes Da-
rein mit guten Wein und Zucker auf / setz
zum Feuer rührs wolum / und versuchs/
obs füß genug ist / also lasz dit dünn und
schmale Bretlein entweder Creutz-oder
Stern-weiß / nach dem du der Farben
viel hast / ineinander schneiden / setz in
die Schüssel / thue den Mandel-Muß
ein jede Farb in seinen Theil / da magstu
einen Theil weiß lassen / ein andern mach
mit Saffran gelb / einen andern mit
Flein-geriebenen Petersilien grün / ein
andern mit Korn-Blumen oder blauen
Violen blau / und so fortan / wann sol-
ches geschehen / ziehe die Bretlein wie-
der heraus / bestreue den Mandel-Muß
mit von allerhand Farben überzogenen
Aris / setz und trags zu Tisch.

420. Mandel-Dorten.

Läß guten Milchraum und frische
Butter in einer Pfannen sieden / nimm
gequälte und abgezogene Mandel dar-
zu / zuckers / thue Zisanet / so viel nöthig /
und ein wenig Semel-Meel darunter /
läß sieden / rührs / bis ein wenig dicke
wird / gieß in eine Schüssel / läß erkäl-
ten / trags dann in den gemachten Dots-
ten-Boden / mach ein Blat darüber.

Anderst:

Anderst: Nimm ein halb Pfund Mandel, Rosenwasser und Zucker, zerreibs auf einer Schüssel, dann nimm Wein und Schmalz in das Blat von Evern, bestreich den Dorten, und back ihn in einem Ofen.

Noch anderst: Nimm ein halb Pfund gute Mandeln, ziehe sie ab, stöß mit ein wenig Rosenwasser fein klein, thus in eine Schüssel, gieß noch mehr Rosenwasser daran, daß zimlich darnach riechet, dann nimm zwey Hand voll Germel-Meel, und ein halb Viertel-mäß Ob-slaten-Meel, nimm das Weiß von zwanzig Evern, rührs wol untereinander, thue auch ein Pfund schönen weissen Zucker daran, bestreich mit Schmalz ein Küppfern Häflein, thue den Edig dar-ein, streichs aber fein glatt, laß im Par-steten-Ziegel fein gemacht backen, streue Zucker und Zimmet oben darauf, drücke auch einen Model, wie du willst, darüber.

Oder: Nimm ein halb Pfund Mandel, anderthalb Vierling Zucker, weiche die Mandeln in frisch Wasser, ziehe sie ab, stöß mit Rosenwasser, thus mit dem Zucker in eine Schüssel, reib ein alt-gebackenen Weck daran, thue ein Eyer-dottern

doltern eilff daran / klopffs vorhero / und
seihe sie durch / rührs mit gestossener Zim-
met untereinander / gieß ein wenig Ro-
senwasser daran / daß der Täig nicht zu
dick werde / verfahre dann weiter / wie
oben gemeldt.

Oder : Nimm fünffthalb Pfund ab-
gezogene Mandeln / laß über Nacht in
kalten Wasser stehen / des Morgens stöß
mit ein wenig Rosenwasser / wie bräuch-
lich / dann thus in ein kupferne Schüs-
sel / hernach nimm von sechzig Evern
das Weiß / klopffs wol in einen Hafen /
thue zwey Pfund Zucker und sechs Loib
Weizen-meel darzu / rührs allgemach
unter die Mandel / dann rühr weiter
auch ein Viertel-Pfund Reis-Meel
darunter / wann es noch wol dick ist / so
gieß ein wenig Rosenwasser und Muß-
catenblühe daran / bestreiche den Dors-
ten-Hafen mit Butter / mach ein Täig-
lein mit Eyerdottern / wälzer ihn zu ei-
nen Blatz / thu solchen in den Hafen /
bach ihn / wann dieses geschehen / nimm
ein Eyerweiß / klopffs wol / thue Zucker
und Rosenwasser daran / gieß den Spie-
gel auf den Dorten / darnach leg von
ausgeschnittenen Tragant Mödelein
dar-

darauf / vergüt es / stecke ein zuckern
Bild in die Mitt.

421. Majenkraut-Dorten.

Nimm Majenkraut / hockt / zwing
den Gassi heraus / rösts im Schmalz /
thue Semmel-meel darunter / schlag
Eyer daran / zuckers / würz mit Ing-
wert / Pfeffer / Muscatenblühe / Weins-
beer und Rosin / thus auf den Dorten-
Blatz / und backt.

422. Majen-Kuchen backen.

Nimm Majenkraut / hact's Klein / thue
Weinbeer und Rosinlein darunter /
schlage Eyer / auch Majenschmalz und
Zucker daran / und mische alles durch-
einander / mache darne) ein Blat von
einem gewollten Küchleins-Zäig / und
lege ihn in einen Schart / da man die
Dorten darinnen bächt / und lege unten
Majenschmalz darein / daß es nicht ans-
brennet / thue das Kraut oben darauf /
und lasse es fein sittlich backen / bestreue
es alsdenn mit Zucker.

423. Majen-Muß.

Siede Reiß in einer Milch / nimm so
viel abgezogene Mandel / reib jedes bes-
sonder fein klein / hernach reibs unterein-
ander / thue ein wenig Zucker darein / und
gib's hin.

424. Apf-

424. Aepfzel-Muß mit gedörnten Weichseln.

Nim Aepfzel/ schele sie/ und schneids zu kleinen Stücklein / nimm gedörnte Weichsel/ thue beydes in einen Hafenschütte Wein daran/ laß sie weich sieden/ treibs mit denselben Wein durch/ thue Zucker/ geschnittene Mandeln und Ingwer daran/ will man es warm essen/ so muß man Schmalz dran brennen/will man es aber kalt essen/ so streue man nur Zimmet darauf.

425. Butter-Muß.

Mache am ersten ein Rinds-Muß/ das nicht gesalzen sey/ und laß wol sieden/ darnach laß kalt werden/ thue das Muß in einen Mörkner/ und so viel Majenschmalz darzu/zuckers/ und stösse es untereinander/ so ist ein Butter-Muß.

426. Dörten-Muß.

Mach einen vesten Täig an/ treib ihn fein dünn auseinander mit einem Wälger-holz/ schneld ihn Klein-gezöttelt/ wie ein Kraut/ streue es aufeinander/ daß es härtlicht wird/ Kochs mit Milchraum in einer Schüssel über einem Kohl-Feuer/ salz/ und zuckers nach Gebühr.

427. Braus-

427. Braunes Feigen-Muß.

Nimm feigen/ Weinbeer und Birn
schale sie/ und schneids/ daß man sie möge
braun machen im Schmalz/ und mache
sie wieder trucken im Meel/ thue sie in
eine Pfanne mit heißem Schmalz/ und
wenn sie braun sind/ so thue sie heraus/
und lasse sie erkalten/ druck's darnach zu-
sammen/ daß das Schmalz wieder das
von kommt/ hact's darnach klein/ geuß
guten welschen Wein daran/ auch Zu-
cker und gut Gewürz/ lasse sie sieden/
und gib's kalt.

428. Ein ander braunes Muß.

Nimm Lebkuchen/ und gerieben
Brod/ eines so viel/ als deß andern/ und
röste es im Schmalz/ thue einen guten
Wein daran/ salz/ würz und zucker es/
und lasse es sieden.

429. Ein blaues Muß.

Nimm blaue Korn-Blumen/ stosse
sie in einem Mörkner/ und zwings mit
einem Wein durch/ würze es ein wenig
mit Zimmet/ Ingwer und Zucker/ so ist
es gut.

430. Grieß-Muß.

Geuß einen Meth in einen Hafen/
lasse ihn aufsieden/ und rühte den Grieß
darin

darein/doch daß er nicht knöllich werdet/
mache ihn nicht zu dick / auch nicht zu
dünn / thue Weinbeerlein / Ingwer/
Pfeffer und Saffran darein/und wenn
du es anrichtest/so bestreue es mit Zucker.

431. Haber-Muß.

Nimm Weinbeer und Rosin / eines
so viel als des andern / backe / und lasse
sie in einem guten Wein sieden / thue ein
wenig Negelein und Majenschmalz
daran/und wenn du es wilt anrichten/so
streue Trisanet darauf.

432. Hafen-oder Rachel-Muß.

Nimm so viel Raum / als Eyer / salz
und zerklöppfe es / thue eine Butter in ei-
nen Pasteten-Hafen / schütte die Eyer
und Milch darein/und lasse es in einem
Doselein backen.

433. Hader-Muß.

Nimm ein oder zwey Eyer/und röh-
re ein Täglein an/würcke ihn wol auss/
und mache feine dünne Bläze daraus
darnach nimm den Täig-Blatz / und
melbe ihn wol / und lege ihn sechs- oder
achtfach zusammen / und schneide ihn
auf das allerdünnest/backe/und thue es
wieder in eine siedende Milch / aus dem
Schmalz/und röhre es wolum / daß es

nicht anbrennet/schabe W. uscat und Zus
cker daran.

434. Ein gut aufgegangen Mus.

Nimm zween Löffel voll Meel/ Eyer
und Raum des Raums muß mehr seyn
als der Eyer/thue auch Zucker/ Zimmet
und Weinbeerlein daran/ und röhre es
untereinander/nim eine Dorten-Pfan-
ne oder Hafen / thue ein gut Theil
Schmalz darein/ und schütte das Mus
darein/mache unten und oben eine Glut
darzu/seihe das Schmalz ein oder drey-
mal herab/ und geuß oben wieder dars
auf/ so gewinnet es unten und oben ein
rösches Häutlein.

435. Hüner-Mus.

Thue das größte Fleisch von einem
Hun herab / laß nur ein wenig an den
Beinen hängen/stöß in einem Mörkner/
siede Weiß - Brod - Brosam in einer
Hüner - Brühe / treib das Zerrissene
mit der Brühe auf das beste durch/doch
dag es nicht zu hart wird von den Beis-
nen/ thue es in ein Häflein/ seihe es
durch ein zweyfach Tuch/schneid Mus-
catenblühe darein/ setz auf Kohlen/ laß
eine Weile sieden/ ehe du es willst ans-
richten/ thue Zimmet daran,

Andersf.

* Stoß Hennen-Flügel, Mandelkern,
und Weiß-Brod-Brosam, reibst sie
nem Stein gar wol, daß gar zart wird,
dann röhre ein Hennen-Brühe daran,
daß ein rechte Dickung bekommet, sieds
und röhre fast wol, thue Zimmet und
Muscatenblühe daran.

436. Herbst-Muß.

Nimm ein Hand voll abgezogene
Mandelkern, ausgekernte Rosin und
Weinbeer, eines so viel als des andern,
hacß sie gröblich untereinander, dann
röst sie gerieben Brod im Schmalz, gies
Reinfall daran, zuckers, mengs unter
das Gebacke, würz, thue kein Saffran
darein, laß sieden, daß dick wie ein Brey
wird.

437. Eingebrennt Erbes-Muß.

Brenne ein Erbes-Meel im Schmalz,
und geuß einen guten Raum daran, röhre
es wol, daß es glatt wird, thue Rosine
lein daran, Zucker, Ingwer, Butter und
Weinbeerlein, auch so du willst geschnir-
tene Mandeln, lasse sie sieden, und streue
Zimmet darauf.

438. Holderblüh-Muß.

Brenne ein Meel, gleich wie zu einem
Muß,

Muß/in dem Schmalz/nimm hernach
ein gute Milch/zupsse den Holder dar
ein/schlage ein oder zwey Eyer daran/
salze es/und lasse es aneinander sieden/
mache es ein wenig süß/ und bestreue es
mit Weinbeerlein.

239. Erdbeer-Muß.

Klaube/und wasche die Erdbeer/nim
gebehetet Semmelschnittlein/weiche es
in Wein/reib's mit den Erdbeeren durch/
thue Zucker und Rosentwasser daran/
gib's fast. Anderst.

Nimm Erdbeer/laß mit einer Sem
melle wol auffsieden/ doch daß nicht an
brennt/drück's durch ein rein Tuch/ zu
ckers/würz mit Pfeffer/Gingwer/ laß
noch einen Wall thun/wann du es an
richtest/bestreue es mit Zucker.

Noch anderst.

Zwinge die Erdbeer mit Wein durch/
zuckere sie/und so sie zu dünn wolten seyn/
so thue geriebenen Lebkuchen darein/und
seuds gar ab.

Oder:

Treib die Erdbeer durch mit Wein/
nimm ein gerieben Haus-Brod/ und
rösts im Schmalz/geuß die Erdbeer da
ran/zuckers/und lasse es denn sieden.

440. Dotter-Wuß.

Nimm Eyerdottern und Wasser,
Klopfs durcheinander / laß Schmalß
heiz werden / brenn ein Meel darein/
ihue Zucker darzu/ laß sieden.

Oder:

Nimm fünff Eyerdottern / zertreibs
mit Reinfall oder Wein/ doch alsd daß
nicht zu dünn werde/ zuckers / laß eine
kleine Weil sieden/ sonst gerinnet es.

441. Ein gelbes Wuß.

Nimm ein Reiß/ und sie de ihn wol in
einer Mandel-milch treibs durch einen
Durchschlag/ ihue Saffran und Zucker
daran / lasse es sieden / und rühre es
vfft/ so hast du es.

Oder:

Nimm ein wenig Meel/ und rösts im
Schmalß/nicht zu dünn/darnach nimm
abgezogene Mandel / hacß klein / und
ihue sie darunter/ geuß auch eine Mans-
zel-Milch daran/lasse es sieden/so lang
als einen Weizen-Brey / und streue
Zucker darauf.

442. Latwergen-Wuß.

Nimm ein Wein-Latwergen und
geriebenen Lebkuchen / süßen Wein/
salze es nicht/ und laß es sieden/ bis ges-
aug

nug hat/ gib's kalt oder warm / wie du selbst wilt.

443. Wagsamen-Wuß.

Wässere den Wagsamen ein/ und reib ihn klein / treib ihn durch ein Durchschlag mit einem Wasser/ laß ihn zusammen lauffen / thue ihn auf ein Tuch / laß ihn wol vertropfen oder verseihen / dann mach ihn mit Rosin und Zucker auf.

444. Stock-Wuß.

Nim ein halbe Maß Milch und fünff Eyer / klopfe die Eyer / schütte sie daranach in die Milch / klopfe es wol untereinander / alsdenn schütte es in einen Hafen / der inwendig verglaset ist / daranach geuß Wasser in ein Kesseletz / wenn es seude so setze den Hafen darein / und lasse es anderthalb Stund sieden / bis es doppelt wird / wenn du ihm recht thust / so wird es gut.

445. Gebachten Lungen-Wuß.

Hact ein gesottene Lungen klein / schlag fünff Eyer daran / röst Semmel-Meel darzu / würz mit Ingwer / Pfeffer und Weinbeerlein / machs gelb / salz / gieß ein Fleischbrühe daran / die nicht gar fert ist / röhres wol untereinander / thue die Lungen in ein heis Schmalz / laß

sein gemacht auf einer Kohlen bachen/
wie einen Eyer-Blaz/wends um/magst
auch ein Stürzen mit Kohlen oben dar
auf thun:

446. Ein krauß Eyer-Muß.

Nimm sieben Eyer/ und zerklöppfe sie
wol/thue ein halbe Maß Milch darein/
und Zucker/darnach nimm ein wenig
Meel/röste es im Schmalz/schütte die
Eyer mit samt der Milch darein / und
lasse sie sieden/ ob du willst/ so magst du
es mit Wasser auch also machen.

447. Ein kalt Muß von Eyern.

Nimm dreyssig Eyer/ und ein halb
Maß Milch/ zükklopff die Eyer/ thue die
Milch darunter/rührs wol durcheinan-
der/ setz zum Feuer/rühr es ab/ daß nicht
anbrennt/ da es zusammen lauft/ thue
es auf ein Sieb/ lasz wol trucken werden/
reißs in einem Teib-Topff klein/menge
Zucker und ungesalzene Butter darein/
der Butter muß ein gut Theil nehmen/
damit es hart bleibt im Keller/ wann
solches alles verrichtet/ magst du es gar-
koch durchreiben/ oder wo du nicht willst/
so reißs wol/ und legs/ daß es sehr gleich
wird/ hebs mit einem Löffel auf die
Schüssel/ wie ein ander Muß/ streue
auch

auch Zucker und Zimmet darauf-

Oder: Schlage Eyer in eine Milch/ und seuds/wie Eyer milch/ und schütte es auf ein Tuch/ und lasse es wol verseihen/ thue auch Milchraum und Zucker dar- ein/ lasse es wol erkasten/ und richte es in eine Schüssel/ lasse es kühlen / bis du es zu Tische tragen wilst.

448. Ein kalt Muß mit dem
Weissen von Evern.

Nimm zwölff Eyerweig/klopffs wolk
gieß Milch daran/ thue es in eine Pfan-
nen/ setz über das Feuer/ klopffs wols/
wann es einen Sud gethan hat/ thue es
herab/ klopffs/ schütts in ein Schüssel/
laß kalt werden.

449. Krafft-Muß.

Nimm Krafftmeel/rösis in Schmalz/
gieß ein Mandelmilch daran/ rühr ein
Hand voll gestossene Mandel darunter/
salz und zuckers ein wenig/ wann du es
anrichtest/ streue Zimmet darauf/ wo du
kein Krafftmeel hast oder nehmen wil/
kanst du Reismel davor nehmen.

Anderst. Weiche Weiß-Brod-
Brosam über Nacht in ein Lechtelein
Reinfall/ treibs durch einen Seiber/ ist
es zu dicf/ so gieß ein wenig Fleischbrühe
darans

daran/ wütz mit Ingwer/ Pfeffer/ Neo
gelein/ Cordamülein/ Muscatenblühe
und Zimmet / machs gelb / rühts wol
durcheinander/ salz ein wenig/ thue Zu-
cker und Butter darunter/ seß auf Koh-
len / laß so lang sieden / als harte Eyer/
wann du sie anrichtest / streue Zimmet
darauf.

450. Eyer-Muß mit Milchraum:

Nimm ein halb Maß Milchraum/
schlag vier Eyer und Saffran darein/
zerklopfs wol untereinander/ salz so viel
nöthig ist/ mach ein Schmalz heiz/röst
zwey Löffel mit Meel im Schmalz fein
braun / gieß den Milchraum mit den
Eyern daran / Kochs / bis es dick wird/
laß nicht anbrennen / wann es dick ge-
rig / thue es flucks vom Feuer / seß nur
auf Kohlen / decks mit einer Stürzen
zu/ lege Kohlen oben darauf/machs fein
braun / wann du es zu Tisch trågesß/
streue Zimmet und Zucker darauf.

451. Schüssel-Muß.

Nimm ein Maß Rett / sechs Eyer/
Rosenwasser/ein wenig Majenschmalz/
klopffe die Eyer vor wol / und seße sie
auf eine Glut/in einer zinnernen Schüs-
sel / decke sie zu mit einer blechenen
Stürze

Stützen / lege Kohlen darauf / daß es oben ein wenig bräunlich wird / streut Zimmet / so du willst / auch Zucker darauf / gib's warm.

452. Müß vor Kranke.

Brocke Lebkuchen in guten Wein / laß ihn weich werden / und treib ihn durch / dann nimm ein wenig geröstet weiß Brod / den durchgezroungenen Lebkuchen / würfflicht und klein - geschnittene Citronen - Schelffen / und ausgekernte Rosin / rühr's untereinander / salz / laß sieden / so lang als es bedarf.

Auf eine andere Art.

Nimm vier oder fünff Eyer-Dottern / Klopfs in einem Pfännlein / geuß Wein daran / daß es eine gleiche Dicke gewinnet / thue Zucker dran / und laß es sieden.

453. Müßlein vor einer Kindbettkrankin.

Nimm Semmel-Meel / röste es im Schmalz / nimm 2. Löffel voll Schmalz / ein Löffel voll Meel / drey Eyer / ein wenig Wasser / rühr's an / salze es / und losse es miteinander sieden.

454. Weinbeer-Müßlein francken Leuten.

Nimm Weinbeerlein / hacke sie / thue sie R vi in

in ein Häflein / thue Wein und ein wenig Rosenwasser daran / und lasse es sieden / zwings durch / nimm darnach ein Haus-Brod rösts es im Schmalz / und gieß die durchgetriebenen Weinbeer daran / zuckers / und reichts an / streue ein wenig Zimmet darauf.

455. Muß von Gersten-Bier.

Reibe ein alt-gebachtes Brod / thue es in das Bier / mache nicht zu dünn / noch zu dick / thue gestossen Rümmel / Coriander / und ein wenig Zucker darein / röhre geschwind durcheinander / und reichts an.

456. Ein kräftig Semmel-Muß.

Nimm einen guten Theil geriebenen Semmel / Salz und Butter / Ingwer / Pfeffer und Muscatblühe / gießt eine Fleischbrühe daran / und lasse es aneinander sieden / bis es dick wird / röhre gestossene Mandeln darunter / und bestreue es im Auftragen mit Zimmet und Zucker.

457. Sulzen-Muß.

Nimm Eyer / thue das Weiß darvon / klopfe das Gelbe / und zuckers / setze eine Milch über das Feuer / und lasse sie sieden / und wenn sie anhebt zu sieden / so schütte das Gelbe von Eyer darein / und ein wenig kalt Wasser / auf daß es zusammen

sammen lausse / darnach thue es in ein Eyer-Käß-Körblein / und lasß verfeihen / legs darnach in eine Schüssel / und nimm das Eyerklar / klopffs wol / thue einen Zucker darein / und lasse es so lang sieden / als ein paar Eyer / darnach gleiß es darüber in die Schüssel / und lasß kalt werden.

458. Muß von Sträublein.

Bache die Sträublein fein hart und rösch / hack's gar klein / geiß ein gute Milch daran / sieds und zuckers wol.

459. Wasser-Muß.

Nimm sieben Eyer in ein anderthalb-mäßiges Häflein / klopffe sie / und gieße ein halb Maß dicke Milch dran / darnach nimm das Häflein mit den Eyer und Milch / und setz es in einen grossen Hafen mit siedendem Wasser / doch daß es nicht über die Eyer gehet / und lasse es miteinander sieden / bis daß das in dem kleinen Häflein zu einem Muß wird / darnach richte es an / streue Weinbeerlein darauf.

460. Weinbeer-Muß.

Stoß die Weinbeerlein / treibs durch mit Wein / reibe Lebkuchen darunter / lasse es sieden / und zuckers.

461. Wein-

461. Wein-Muß.

Nim̄ weiß getrieben Brod / röste es im Schmalz / n̄ in alsdeñ zwey Eyer / Klopfs und thue Wein darunter / auch Saffran / Zucker / Cardamumlein / auch ein wenig Fleischbrübe / und laß es sieden.

Oder:

Nim̄ eine Semmel / rösts im Schmalz / schlage vier Eyer daran / Klopfs / geuß Wein daran / und thue Zucker auch Saffran daran / und lasse es sieden.

462. Muß von Datteln.

Nim̄ Dattel-Kern / weichs ein Stund blit in Wein / dañ haccs klein / thu geröstes Brod in Wein / auch die gehackte Datteln / zuckers laß sieden / richts an.

463. Ein gutes Muß.

Nimm Mandel / Weinbeer und Rosin / thue die Kern heraus / gute Feigen / haccs es alles klein / geuß einen Wein daran / und lasse es sieden.

Oder:

Nimm abgezogene Mandeln / ein gesot̄en Fleisch / und gebehetete Semmel / haccs klein / und rösts in einem guten Wein / daß es nicht zu dick oder zu dünn wird / und laß es sieden / so lang als hatte Eyer / thu Zucker drauf / man kan an statt

des

des Fleisch/auch gesottne Fisch nehmen.

464. Ein gut Mäuselein.

Gieß an ein zerklöppft Eyerdösterlein Rosenwasser und Wein/ klopfs untereinander/ röst ein wenig Semmel-Meel im Schmalz/ thus in ein Pfännlein/ laß sieden/ zuckers/ und machs gelb.

Auf ein andere Art.

Dötere Muscaten-Brod/ stößt in eb nem Mörkner/ rösts im Schmalz/ gieß ein wenig Wein daran/ thue Zucker/ gestossene Zimmet/ Muscaten und Saffran darein/ laß sieden/ so istt recht.

465: Model-Gebachens unterschiedlicher Form.

Mache ein Täiglein an mit Eyermilch und Zucker/ nimm hernach die Mödel/ und stosse sie zuvor in ein heiß Schmalz/ hernach schütte mit ein Löffel ein Täiglein darüber/ oder drücke die Mödel in den Täig/ und stosse sie hernach fein sittig in das Schmalz/ und backst.

Anderst.

Mache einen Täig an mit Milch/ Eyer und Salz/ wälgere ihn wol aus/ fein dünne/ und lege ihn zwölfach zusammen/ alsdeutn wälgere ihn noch

232 Neu- und viel-vermehrtes
noch einmal/darnach nimm die Mödel/
und drucks in die Form/und back's.

466. Mörchen füllen.

Nimm Mörchen / bug / wasch und
brühs / die kleinen hack mit Petersilien
klein/röst Germel-Meel / schlag Eyer
ein/rührs untereinander / thue Ingwer/
Pfeffer/Saffran darunter / salz / fülls
in die grossen Mörchen / setz in ein Ziege-
lein/gieß Fleischbrühe darüber / setz auf
Kohlen/laß Kochen.

467. Magen von einem Schöps
zu füllen.

Nimm mager Kalbfleisch und reinen
Speck/hack's klein durcheinander / thue
Weinbeer und vier Eyer darein / salz/
und würz mit Pfeffer und allerley Geo-
würz/machs nicht zu dick noch zu dünn/
küas in die Schöps-Mägen / ein jeden
Magen nur die Helfte / spreite sie oben
zu/legs in ein siedend Wasser/ sieds ab/
wie du willt/wann sie wol gesotten seyn/
nim sie aus dem Wasser/schneids rund/
mach darüber ein braune Brühe von
Pfefferkuchen und Wein/ würz mit als-
terley Würz / mach ihm ein lieblichen
Geschmack.

468. Muß von Nieren.

Hack Nieren und Petersilien unter-
tereinander / thue Butter/geröst Sem-
mel-Meel darzu / schlag Eyer darein/
rösts noch einmal / mengs unter die ge-
hackte Nieren/würz mit Saffran/Ing-
wert und Muscatenblühe/lasß aussieden/
und gib's hin.

469. Ein kalten Nieren bachen.

Nimm ein Nieren/der von einem kal-
ten Brätlein überblieben ist / hack ihn
klein/thue ihn mit Semmel-Meel in ein
Schüssel / schlag Eyer daran/ salß ihn/
würz mit Pfesser / Ingwer / Saffran/
kührs wol untereinander / schneid zwed
oder drey Schnitten weiß Brod / nach
dem der Nieren groß ist / streich das ge-
hackte gehäusst darauf / legs in ein heiß
Schmalz/und bache gemach ab.

Vnderßt.

Hack den Nieren/streich ihn auf ge-
schnitten Brod/mach ein Kohlen - Glut
unter einen Rost/lege die Schnitten dar-
auf/ wann sie anfangen warm zu wer-
den/ so schließet daß Fette in das Brod/
so es nun wol heiß / und daß Brod wol
rösch/bestreue es wol mit Ingwer/ salß
und gib's warm.

Ober:

Oder:

Hacke den Nieren also warm/wie du ihn von dem Kalbs-Braten abgenommen/habte ihn in ein warmen Hafen/
Floppfe Eher/so viel möglich ist/ziebe sie mit Muscaten/Ingwer/Saffran/Muscataenblüth/Weinbeerlein und Salz an/
mach mit einem Theil die Nieren an/
wanns wol untereinander gerieben ist/
so schneide Semmel/bestreichs damit/
und backe/ ist dir der Nieren zu fett/
Hack Hünner-oder Kalb-Fleisch ein we-
nig darunter/wilt du es in einem Täig-
lein backen/so brauchstu kein Schmalz/
diemal es an ihm selbst fett ist.

470. Nierlein von Schaafen eins zumachen.

Gied oder brat die Nierlein/schnelds
halb voneinander/leggs in eine Schüssel/
deck's zu/nim ein geriebenen Lebkuchen/
röst ihn im Schmalz/würz mit Ingwer/
Pfiffer/Regelein/Saffran/Salz und
Zucker/gieß Wein daran/laß eine Weil
aneinander sieden/dann richts über die
Nierlein/ deck's wieder zu/ setz auf Koh-
len/ laß präkeln/wilt du/magst ein
weiß Butter-Brüblein/mit gehackten
Petersilien oder Röblein-Kraut dor-
über

über machen / und ein Weil also sie-
den lassen.

471. Neunaugen braten.

Nimm die Neunaugen / und thue sie
in ein Schäfflein / gieß ein heiß Wasser
daran / nimm ein kleines Besemlein / und
röhre sie wol im Schaff damit um / daß
der Schleim davon kommt / nimm sie
darnach / und drücke ihuen die Schnä-
bel auch wol aus / und lege sie in eine
Pfanne / salze sie wol / und gieß ein
Wasser daran / lasz sie dann sieden /
und richte sie mit der Brüh eines Theils
an / und setze Pfeffer und Ingwer dare-
neben auf.

472. Neunaugen bachen.

Nimm die Neunaugen / bereite sie
wie vor gemeldt / fein sauber im Was-
schen / schneide ihnen die Kopff und
Schwanz ab / salze sie / und wäl-
gers in Erbis - oder Weizen - Meel /
und bache sie / mache darnach ein Brü-
helein darüber / nimm ein wenig Essig /
Ingwer und Pfeffer / drücke eine
Pomeranzen darein / lasse sie sieden /
richte es über die gebachene Neuna-
ugen.

473. Oblaten füllen.

Nimm getossene Mandel mit Rosens
wasser/zuckers/wie recht ist/dann schö
ne Oblaten/ so groß du sie haben kannst/
und nirgend aufgespalten seyn/ auch
zwey und zwey einander gleich seyn/
streiche die Mandeln mit einem Messer
sein gleich eines Messerrücken dick dar
auf/ aber nicht zu nahe an die End/dar
nach bestreich den Bort genau mit ei
nem Bensel mit Eherweiß/ leg die an
dere Oblaten in dieser Größe darauf/
drucks an den Enden zusammen/ dann
mach ein zart Zäglein von Evern/ ziehe
es durch/ las ablaufen/ daß nicht zu
viel Zäig daran bleibe/ legg in ein rech
teiß Schmalz/ thue den bestrichenen
Theil untersich in das Schmalz/ du
mußt aber geschwind damit umgehen/
damit die End nicht weich werden/ und
die in den Händen bleiben/ sie müssen
auch Raum in der Pfannen haben/ daß
sie lauffen wie ein ander Gebachens
schön auf/ leßlichen bestreue es mit
Zimmet.

Oder:

Nimm Mandeln/Felgen/Weinbeers/
Lebkuchen/Meel/Latwergen mit Zucker
und

und Pfesser / auch Honig / alles klein gehackt untereinander / und streiche es auf Oblat / Decke oben eines darüber / zeuchs durch ein dünnes Täglein / und bachs.

474. Oblat füllen mit Depffeln.

Nimm Depffel / schelle sie / und schneide schwings im Meel / und bachs / darnach stoss sie in einem Mörßner / thue sie alsdenn wieder heraus / in eine Pfanne / und thue Weinbeer und Salz daran / auch gutes Gewürz und Zucker / darnach setze sie über das Feuer / so gewinnen sie eine Fard / und streichs alsdenn auf die Oblat / und eines oben darauf / und zeuchs durch ein Täglein / darnach bachs in einem Schmalz / und streue Zucker darauf / sie bleiben acht Tage gut.

475. Depffel füllen.

Nimm ungeschälte Depffel / die weder zu groß / noch zu sauer sind / schneide Decklein davon / hollere sie innwendig aus / nimm gestossene oder gehackte Mandeln und Weinbeer / auch Rosin / würz mit Zimmet / Zucker / schlag Eyer darein / mengs untereinander / fülls in die Depffel / mach die Blätzlein wiederum über die Depffel / steck s mit Zimmet an / daß die

die Bläcklein nicht abfallen / lasz das Schmalz in einer weiten Pfannen heiß werden / setz die Depffel darein / thue ein Stürzen mit glüenden Kohlen oben darauf / wann sie angefangen weich zu werden / thus heraus in eine Schüssel / mach mit Wein / Zucker und Saffran ein gelb Brühlein darüber / oder trags ohne diese Brühe auf.

476. Ochsen-Augen in einer Brühe.

Bache die Ochsen - Augen nicht zu weich / leggs ordentlich nacheinander in eine Schüssel / deck's zu / gieß ein wenig Wein in ein Häflein / zuckers / machs gelb / thue Trisanet und geriebenen Lebkuchen darzu / lasz über Kohlen ein wenig kochen / dann gieß über die Ochsen-Augen / bestreue sie mit Trisanet / trags zugedeckt zu Tisch.

477. Pasteten-Täig machen.

Nimm zwey Hand voll schön Meel / schlage zwey Eyer darein / nimm jetzt lassen Schmalz / so viel / als sechs Eyer groß / und ein wenig Wasser / wo des Schmalzes nicht gnug wäre / arbeite ihn wol / dann er muß bey einer Viertelstund also abgewürfelt werden / daß er kein zähe wird / und sich aufsetzen läßt /

also

dann ist er recht/ und wird zu den Pasteten und Dörren vor den besten Zäig geshalten. Anderst.

Nim Welschen-Meel/schlag vier Eyer darein / thue Wasser in ein Pfannenlaß vier Loth Schmalz darinnen wol heiß werden/ gieß in das Meel/ würcke einen Zäig daraus auf das härteste/ als du immer kanst/ mach einen Hafen daraus/ dann laß ein Schmalz wol warm werden / gieß auf den Boden des Hafens / so ziehet das Schmalz den Zäig an sich/ und kan nicht erweichen.

478. Zäig zu den kleinen Pastetlein.

Zu den kleinen aufgesetzten Pastetlein / die man auch samt der Fülle / so darinnen ist / lasset / so nimm zu solchen zwey Eyer/ und zerschlage sie/thue Salz und ein wenig Ingwer darein/ auch ein Brocken Schmalz / eines halben Eyes groß / drey Hand voll schön Meel/ oder mehr/nach dem du das Pastetlein klein oder etwas grösser machen wilt / knete es wol untereinander / und wirke den Zäig/dah er zähe wird/eine gute Vierstund lang / darnach magst du ihn aufstreiben zu kleinen Pastetlein / nach deinem Gefallen,

479. Zäig

479. Täig zu den grossen Pasteten.

Als zu Wildprät/Fleisch/Indianisch
Geflügel / Gänß / wie auch an etlichen
Orten zu den Fischen / so nimm zu solchem
lauter Kocken-Meel / und die Brühe /
darinnen das Wildprät oder Fleisch ges-
sotten worden/pfessers und salze es wol/
rührts untereinander/ wälgere und knete
ihn wol und stark / bis er wol zähle wird/
alsdenn wälgere eine Blatten / zween
Quer-Finger dick / aber zum Deckel nur
eines Fingers dick.

480. Pasteten-Täig zu allerley
Geflügel.

Kappaunen / Hennen / Endten / und
vergleichen / so nimm halb Kocken- und
halb schön Meel / mache es an mit einer
Fleischbrühe/salze und pfessere es wol/
knete es auch wol / wie oben von den
Wildprät-Pasteten gesagt ist/allein die
Deckel dörffen nicht so dick seyn.

481. Pasteten-Täig zu Fischen.

Mache den Täig zu den Fisch-Pas-
teten / wie zu den Kappaunen / allein daß
sir etwas dicke Böden haben / doch
wenn es gar grosse Pasteten/von grossen
Fischen / so nehmen etliche fast lauter Ko-
cken-Meel / und ist in diesem / wie auch mit

mit dem Kochen / nach dem es einen bes-
ser dunkt / als den andern / einer lep.

482. Pasteten zu machen.

Mache einen Täig / so hart du kannst /
nimmt eine Pasteten - Form / wälgere
denselben Täig zu einem dünnen Blaß /
thue den in die Form / daß er gerecht sey /
alsdenn thue ihn in den Pasteten - Hafsen /
mache eine Decke über die Pasteten von
Täig / darnach hache Bildprät oder
Fisch / Kappaunen oder Hünner / würs
mit Ingwer / Pfeffer oder Saffran / und
Zimmet / thue das alles zusammen in die
Pasteten / gieß einen guten Wein darein /
lässe sie alsdenn backen in einem Back-
Ofen / der wol geheizet sey.

483. Pasteten-Täig auf Spanisch.

Mach gut Meel mit lauter warmen
Wasser ein / saltz ein wenig / arbeit ihn
wol ab / daß er sich aufsezzen läst / mach ein
Blat / so lang das Brett ist / schlags über
das Brett gar dünn / bestreiche das Blaß
mit zerlassenem Schmalz oder Speck
nur halb / arbeite das Blat über das Welt-
ger - Holz / und mach die Hafsen daraus.

484. Spanische Pasteten.

Nimmt ein gut Meel / zehn Eyerdose-
tern / ein klein Stücklein Butter / ein we-
nig

nig frisch Wasser/salz/und mach einen
 Täig damit an/mach zwölff Stücklein
 daraus/die einander gleich sind/wälge-
 re sie alle mit einem Wälgerholz fein
 dünn und rund/dann nimm ein frisch
 Schweinen Schmalz/laß zergeben/bes-
 streich sie alle/legs alle zwölff aufeinan-
 der/nimm hernach das Wälgerholz/
 wälgere ein schön breit Blat daraus/so
 ist der Täig recht/darauf schelle Aleppfel/
 schneid Blüglein davon/laße Schmalz
 warm werden/bach die Aleppfel darin-
 nen/hacke die gebachene Aleppfel klein/
 thue Zucker/Zimmet und Weinbeet
 daran/legs miteinander fein glatt auf
 den Täig/schlag das Blat darüber/
 schneids mit einem Messer gleich/sets
 auf ein küpfern Blech/laß eine halbe
 Stund in einem Pasteten-Osen bachsen.

485. Französische Pasteten.

Nimm ein Kälbern Gelüng/siede es/
 dann hack's klein/würk wol/nim hart-
 gesottene Eyer/thue das Weiß daran/
 die Dottern lege zu den gehackten Ge-
 lüng/machs mit einem Deckel zu/lege
 frische Butter darzu/und bachs im
 Osen/so wirds recht.

486. Engo

486. Englische Pasteten.

Nimm ein schba Mehl / vier Eyer / ein wenig frisch Brunnenn affer / ein gut Stuck Butter / salz / mach einen Salz an / wälgere einen grossen Blaz / nimm junge Hünner / Cappaunen / oder was du haben kanst / die Fisch übersiede zuvor / richte es fein gleich auf den Salz zusam men / thue Muscatenblühe / Pfefferkörner / Rossmarin / Majoran und Petersilien darzu / mache die Pasteten fleissig zu / backe in einem Pasteten-Ofen / wann es gebachen / mach ein gut Brühlein / leggs in die Butter / würz zimlich / wann du die Pasteten zu Tisch wilt tragen / schneids auf / gieß das Brühlein darein / und leg den Deckel wieder darauf.

487. Specerey zu Wildprät - Fleisch- und Fisch - Pasteten.

Nimm erstlich viel Pfeffer / nicht viel weniger Ingwer / auch Negelein / zum Thell Muscat und Zimmet / auch viel Salz / sonderlich zu den Fischen mehr / als zu dem Wildprät oder Fleisch. Zu den Gefügel - Pasteten brauchet man nicht so viel Gewürz / jedoch ungleich / zu den Gänsen / Endten und Vögeln /

Lij

brauchet

brauchet man mehr als zu den Cappau-
nen / Hennen oder Tauben / zu welchen
das glinde Gewürz mehr gebraucht
wird. Eine jegliche Pasteten soll / wenn
sie zugemachet ist / mit einem zerklöpfsten
Eherdotter bestrichen / und mit Eiselein
gezwicket werden.

488. Schwein-Wildprät-Pasteten.

Nimm das Schwellnen-Wildprät /
salze es und seuds / wenn es halb gesot-
ten ist / so giesse die Brühe herab / und
bachs / wie man die andern Pasteten
bächt / als von Hirschen-Wildprät.

489. Haasen-Pasteten.

Nimm den Haasen / ziehe ihn aus /
häute und spicke ihn hernach / alsdenn
mache eine Pasteten nach der Länge /
und lege den Haasen darein / also rohet /
er darff nicht gesotten seyn / und thue
im übrigen allen / wie man die Wild-
prät-Pasteten macht / schneide Zemonien
darein / pfessere ihn wol / und lege im
Aufsezzen zu beyden Seiten in die Schüs-
sel ein paar Pomeranzen darein.

490. Kalbfleisch-Pasteten.

Nimm das brätig Fleisch / betze es
ein Tag oder drey mit Essig ein / seuds
hernach ein wenig in Wasser ab / salze
und

und spicke es / mache darnach die Pasteten darzu / und legs darein / thue Speck an den Boden / würze und salze es wol / lege unten und oben Majenschmalz und Lemonien darein / geuß ein wenig Essig und Fleischbrühe darein / mache einen Deckel darauf / und baches.

491. Vogel- oder Wachtel-Pasteten.

Bereite sie / wie sie seyn sollen / und lasse sie in einem Wasser / so gesalzen / einen guten Sud thun / mache darnach eine runde Pasteten / thue auf den Boden geröst Gemmel-Meel darein / auch geschnittene Lemonien und Majen-Schmalz / Ingwer / Pfesser / geuß auch eine gewürzte Fleischbrühe darein / man kan auch ein Gehäck von Kalb- oder Hammel-Fleisch / mit geröstem Gemmel-Meel darein thun / alsdann die Pasteten zumachen / und bachen.

492. Gans - oder Endten-Pasteten.

Bereite die Gans oder Endten / spicke mit Speck / laß sie einen Sud in lautern Essig und Salz thun / und lasse sie einen Tag oder Nacht darinnen beißen / mache darnach den Pasteten-Hafen / und besieg den Boden wol mit Speck / Gewürz und Salz / leg alsdenn die Endten

ten oder Ganz darein/ lege Speck und geschnittene Lemonen darum/ und oben darauf schütte ein Brühlein von Wein-Essig und Fleischbrühe darein / mache zu/ und backe.

493. Fisch-Pasteten.

Nimm den Fisch / es seye gleich ein Karpff oder ein anderer Fisch / und mache ihn auf/ thue das Ingeweid heraus/ wiesse die Gall hinweg/ schuppe ihn/ also denn schneide hernach auf beiden Seiten Schnittlein nach der Zwerg darein/ darnach thue ihn am Rücken auch zimlich auf/ und mache hernach ein Gewürz an mit Pfeffer/ Ingwer/ Meiglein/ Muscat- Nuß und Blühe/ röhre es durcheinander / salze ihn hernach wol / inn- und auswendig/ auch in den Schnittlein / auf dem Rücken / reibs wol hinein / nimm alsdenn das Gewürz/ reibe den Fisch auswendig wol damit / nimm darnach das Ingeweid mit samt dem Gewürz / und schiebe es dem Fisch in den Bauch/ und richte ihn zu/ mache zu der Pasteten den Boden wol dick/ thue Butter/ Gewürz und geschnittene Lemonien darein / und oben auf den Fisch / geuß Essig und Wein darein/

darein / und mach einen Deckel drüber /
thu ihm hernach / wie andern Pasteten.

Anderst.

Nimm einen Karpfen / schuppe ihn /
schneide Stück daraus / salz / und
schwoings darinnen / leg ihn daan in die
Pasteten / würz mit Ingwer / Pfeffer /
Megelein / Muscatenblühe / getriebenen
Liebkuchen / Weinbeerlein / und ein we-
nig Zucker / gieß ein Glas guten Wein
darein / lasz ein halbe Stund bachen.

494. Zerschnittene Fisch-Pasteten.

Schuppe den Fisch / und schneide ihn
zu Stücken / wie zum Sieden / und mas-
che einen runden Pasteten-Hafen / und
thue wol Butter / Salz / Gewürz und
Lemonien darein / salz die Stücke auch
wol / und legs in die Pasteten / geuß
Essig und Wein darein / machs zu und
bachs.

Auf ein andere Art.

Nim Nogmarin / Salben / Peterlein /
Majoran / hacke es / und thue auch ges-
rost Gemmel-Meel darunter / legs un-
ten in die Pasteten / den Fisch darans /
und bache es. Etliche nehmen Wein-
beer und Mandel / auch Zucker darein /
und weniger Gewürz.

495. Pasteten von Kalbs-Lebern.

Nimm eine Kalbs-Leber, und schneide sie zu Stücken / nimm drey Zwödel-schnetts gar klein / und röste sie im Schmalz oder Butter, salze und würze sie mit Ingwer, Pfeffer, Reglein und Weinbeer / nimm darnach Meel und Wasser / mache einen Täig an / treibe ihn auf in die Höhe / thue die Leber daran / und den Deckel darüber / lasse sie bachen eine halbe Stund. Darnach nimm Gemmel-Brod / und bebe es braun / weiche es in Wein / lasse es sieden / und treibs durch ein hårin Tuch / thue Muscat, Reglein und Zucker daran / und wenn du anrichten wilt / so schneide den Deckel von der Pasteten ab / geuß das Brühlein daran / und decke es wiederum zu / gib es also warm auf den Tisch / also ist es gut und gerecht.

Anderst.

Schneide die Kalbs-Lebern zu breiten und dännen Schnittlein / hack ein Räuber-Fett nicht zu klein / schneide Majoran, Rosmarin / und andere wohliche Käuter darunter / würz / streiche die Füll auf die Leber-Schnittlein / leg sie aufeinander in den Pasteten-Hafen / bis

er voll wird / salz machs zu / und laß bachen.

496. Pasteten von Kalb-Gleisch.

Nimm ein eingebäissst Kalbfleisch / das zum braten tauglich ist / oder so du kein eingebäissst hast / so mache Wein und Essig / oder eines allein / wol heis / gieß offt über das Fleisch / so wird es / als wanns etlich Tag gebäisset worden / dieses Fleisch siede ein wenig ab / dann salz / und spicke mit Speck / thue auch Speck in die Pasteten auf den Boden / leg das Fleisch darauf / salz / würz / thue Majoran und Rosmarin darzu / oder / wo dieses nicht gefällt / geschnittene Lemonien / gleiß Essig und Fleischbrühe darein / magst auch Butter darzu legen / decke zu / und laß bachen.

497. Pasteten von Hünern.

Brate die Hünner nicht gar ab / dann sied ein Kalbfleisch / hacke ein wenig mit Fett / thue Weinbeer / Gewürz / und einen Löffel mit Zucker daran / salz / thus in den Pasteten - Hafen / leg die Hünner darzu / mach ein Brod darüber / thus in den Ofen / und laß bachen.

Anderst.

Nimm Hünner / riecht sie zu / salz / würz mit

mit Ingwer / Pfeffer Cor: amülein
und Muscatenblühe / erschöpfs auf ei-
ner Kohlen / denn zerdrück den Hünnen
alle Glieder wol / setz in den Pasten-Ha-
sen / streue zu vorgedachte Würk auf
den Boden / leg Lemonien - Schniglein
und Stichelbeerlein / auch die Krägen
und Mägen darzwischen / deck's zu / nim
dann Eyerdottern / bestreichs damit / lag
also bachen / wann es gar ist / nimm zu
einer Pasteten ein Achtelein Malvasier /
thue gestossene Zimmet daran / las sie-
den / stich dann ein Löchlein oben in die
Pasteten / gieß gedachte Brühe hinein /
schließ noch einmal in den Ofen / las
noch einen Wall thun.

498. Pasteten mit Milch.

Nimm sieben Eyer / Klopfs wohl thu
es mit geschnittenen Mandeln in eine
Milch / thue ein paar Löffel Zucker dar-
zu / gieß in den Hafen / der vorhin im
Ofen gebachen und erhartet sey / schließ
in den Ofen / las bachen bis sein braun
worden.

499. Pasteten mit einem Aal.

Bereite den Aal / wie du ihn son-
sten bereitest / brat ihn nicht gar / son-
dern nur zum halben Theil / wann dieses
gesche-

geschehen lege den Aal in die Pasteten, thue ein gute frische Butter darzu, laß ihn braten, bis gnug ist, must ihn vorher auch gebührend solzen.

500. Pasteten mit Quitten.

Nimm die Quitten, schele sie, und höllers aus, fülle sie mit gedünsten Quitten, Weinbeer, Zimmet, Negelein, Rosin, Muscatblühe, Zucker, und seze sie in ein heiß Schmalz, und backe das, daß sie sind werden, besteck's darrach mit Zimmet und Negelein, seze sie in die Pasteten, geuß einen guten Wein oder Malvasier daran, und zuckers, mache die Pasteten zu, und backe.

Anderst.

Nimm die Quitten also ganz, thue sie ins Feuer, daß auswendig schwart werden, dann lege sie in ein kalt Wasser, so gebet ihnen die Haut ab, die Quitten aber bleiben schön und braun, diese zerschneid, magst auch ganz lassen, wie du willst, richt sie mit Ingwer, Pfeffer, Zimmet, Weinbeerlein, geschnittene Mandeln, und geriebenem Lebkuchen, auch süßen Wein oder Honig in die Pasteten, laß bey einer Stund backen.

501. Pasteten von Birn.

Nimm Birn, schels, dämpfss, rösts
im Schmalz, thue Zucker und geröst
Semmel-Weel, Rosin, Weinbeer, ge-
schnittene Mandeln, gestossene Zimmet,
Muscatenblühe, Ingwer, Pfeffer und
süssen Wein darzu, mengs wol unterein-
ander, schütte es alles zusammen in ein
Pasteten, machs zu, und back's.

502. Pasteten von Castanien.

Nimm Castanien, so viel du willst,
oder vonnothen hast, weich sie in kalt
Wasser eine Nacht und ein halben Tag,
darnach schele sie, nimm hernach ein Kalbs-
fleisch, las sie den, back's klein, doch auch
nicht gar zu klein, meng Fett darunter,
auch Weinbeer und Gewürz, wann sol-
ches wol untereinander gerührt, so thue
von dem Gebäck erstlich in die Paste-
ten, dann wieder ein Zeg Gebäck und
Castanien darauf, solches thue so oft/
bis der Hafen voll worden, salt, gieß
eine Fleischbrühe daran, machs zu, und
back's.

503. Pasteten mit Schnecken.

Ricke die Schnecken zu, wie sie seyn
sollen, nimm sie aus dem Wasser, schwim-
me sie, wie ein Salat, leg's in ein sauber
Zuch,

Tuch / dann in eine Schüssel / pfeffers wol / thue ein wenig gestossene Megelein darzu / misch wol untereinander / den Hosen salz / leg frische Butter darein / lasß ihn erhartem / indessen nimm ein Fleischbrühe / ein gut Theil klein-geschnittenen Petersillien und ungesalzene Butter / thus mit den Schnecken in die Pasteten / lasß ein halbe Stund bachen.

504. Pasteten mit einem Stockfisch.

Nimm einen Stockfisch / überbrühe ihn in einem siedendem Wasser / wann er gnugsam gebrühet / so nimmt ihn heraus / zerbrock und gräde ihn aus / leg die Stücke in die Pasteten / thue allerley Gewürz / Butter / geröstte Zwibeln und guten Wein darzu / machs zu / und lasß bachen.

505. Pasteten mit Vögeln.

Brühe Vögel in einem gesottenen Wasser / hacke ein Aleppfel vier Kleinwürz und zuckers / lege die Vögel in die Pasteten / thue das gewürzte Gehackt darzu / samt einer frischen Butter / gibbs ein wenig / beschließ die Pasteten / und bachs auf eine Biertel-Stund.

Anderst.

Läß die Vögel sieden / hacke ein Fälbern
E vij Fleisch

Fleisch und ein Nieren-Fett untereinander, röst Semmel-Meel, würz mit Ingwer, Pfeffer, Regelein und Muscatenblühe, salz nach Gebühr, thus alles in die Pasteten, batchs.

506. Pasteten mit Zungen.

Nimm ein oder mehr Zungen, wie du willst, siede sie auf ein ganze Stund, dann schels, oder ziehe die Haut davon ab, schneid breite Bläzlein daraus, legg in die Pasteten, auf die Zunaen-Bläzlein thue Butter, Gewürz und Salz, und so fortan bis voll ist, so dann nichts folgend zu.

507. Pasten-Füll von Aepffeln.

Nimm Aepffel, schele sie, und hacks, röste sie auch im Schmalz, thue ein wenig Honig und geröst Semmel-Meel daran, auch Weinbeerlein, Ingwer, Pfeffer, Zimmet, Regelein, Muscatenblühe, und so du willst, geschnittne Mandeln, auch ein wenig Wein, schütts in die Pasteten, batchs, bis es recht ist.

508. Pasteten-Füll von Birn.

Von Birn magst du dergleichen auch also machen, aber an statt des geröstten Semmel-Meels, nimmt man Quitten.

509. Pasteten-Füll von Quitten/
Birn und Apfßel.

Nimm die Quitten/Birn oder Apfßel/
dämpffe sie/ oder röste sie im Schmalz/
thu Honig/ gerösts Semmel-Meel dar-
unter/ auch Weinbeerlein/ geschnittene
Mandeln/ Ingwer/ Pfeffer/ Zimmet/
einen guten Wein/ thue es in das Pa-
stetelein/ mache es zu/ und backe.

510. Pasteten-Füll von Räb.

Nimm ein geribnen Räb/ und so viel ge-
rösts Semmel-Meel/ etliche Eyer/ Salz/
ein wenig Raum/ Ingwer/ Saffran/
röhres wol untereinander/ thue Butter
darin/ ein wenig guten Wein/ thue es
in das Pastetelein/ und backe.

511. Pasteten-Füll von Kappaunen
oder Hünern.

Nimm das Fleisch von Kappaunen
oder Hünern/ backe es klein mit Wein-
beerlein/ und thu geschnittene Mandeln/
Ingwer/ Megelein/ Zimmet und Zucker
darzu/ auch Butter und guten Wein/ thu
es alles in das Pastetelein/ und backe.

512. Pasteten-Füll von Wildpräg
und Fischen.

Alle andere Füllen/ es sey vor Fleisch/
was

was es wolle / mag man / wie oben ges meldet/ einmachen / süß oder sauer / oder in einem Gewürz / und nach dem das Gehäck ist.

513. Pasteten-Füll von Lebern.

Nimm eine Kalbs-Lebern / hache sie / und röste mit Lebkuchen oder Gemmel Meel im Schmalz / man mag auch grüne Kräuter darunter nehmen / auch Eyer / Salz und Gewürz / Wein / Butter / alsdenn ein wenig Essig darein schütten / und backen lassen.

514. Pasteten-Füll von Lungen.

Nimm die Lungen / seuds / und hachs mit Weinbeerlein / so du willt / magst auch grüne Kräuter darunter nehmen / mit Butter und Eyer / auch Fleischbrühe ; Wilt du es aber süß haben / so thue Zucker und Wein daran / darnach thue es in das Pastetelein / und backe s.

515. Einen Pfesser machen.

Nimm geriebenen Lebkuchen einen guten Theil / geuß Wein-Essig und Fleischbrühe daran / auch Pfesser / Ingwer und Negelein / mache ihn sein dicke.

516. Pfesser über ein Polnis. Zungen.

Nimm Lebkuchen / und so viel Röckens oder Haus-Brot / röste beydes im Schmalz

Schmalz / so lang / bis es braun wird /
gieß halb Essig und halb Fleischbrühe
daran / laß sieden / treibs durch einen
Seiber / thue Zimmet / Pfeffer / Muscas-
tenblühe / Cordamünlein / Negelein
und Zucker daran / machs in der Dicke /
wie Strauben-Zäig / lochs / wann du es
wilt anrichten / streue Zimmet darauf.

517. Selben Pfeffer / worüber man will machen.

Nimm alt-gebachene Semmel / leg sie
in Fleischbrühe / die heiß ist / laß erwek-
chen / treibs dann durch / salz und schmalz /
wie recht ist / machs mit Gafftan gelb /
thue ein wenig Rosin und Weinbeer /
auch geschnittene Mandeln daran / laß
ein wenig einsieden / bis dicflecht wird /
thue Zucker / Ingwer und Pfeffer dar-
unter / kanst diesen Pfeffer über Gesot-
tens und Gebachens gießen.

518. Pfeffer von Zwibeln.

Nimm ein guten Theil Zwibeln / schelle
sie sauber / wirffs eine Weile in ein frisch
Wasser / und laß ausziehen / dann hacke
klein / reib ein Rocken- oder Haus-Brot /
rostes im Schmalz / auch die Zwibeln /
gieß halb Fleischbrühe und halb Essig
daran / pfeffers wol / und salz / laß in der
Pfan-

Pfannen sieden / thus in ein Tiegelein /
setz auf Kohlen / laß also ineinander
prätzeln / bis gar ist;

519. Pfesser über ein Wildprät.

Nimm geriebenen Rümpffel - Käß /
und gerieben Haus-Brod / röste es im
Schmalz / gieß einen Wein daran / thue
Pfesser / Ingwer / Tiegelein / Cordas-
mümlein / ein wenig Salz / ein wenig Eis-
tronen - Schelfen / Essig und Zucker nach
deinem Gefallen darzu / laß untereinan-
der sieden / richts über das Wildprät /
bestreue es endlich mit Zimmet.

520. Pasteten-Brod.

Nimm ein schon Brod / ein Pfund
Zucker / rühes untereinander / zerstoße
Anis und Coriander ein wenig / mengs
unter das Meel / nimm das Weiß von
Eyern / mach das Meel damit an / daß
es wie ein dicker Täig wird / thus auf
ein Oblaten / in Form kleiner Läblein/
bachs entweder in einem Pasteten-Oe-
selein / oder Dorten-Pfannen / wann es
gebachten / schneid Stücklein daraus / be-
halts in der Stuben / so bleiben sie hart
und gut.

521. Pfannen-Zelten.

Nimm Weizen- und Roggen-Meel
unter

untereinander / und mache einen Zäig
an mit Milch / nimm auch ein Ei dar-
zu / und mache den Zäig wöl dick und
stark / salze ihn / darnaçh wälgere Bläs
daraus / wie die Fastnacht-Blässe.

522. Pfifferling in Baumöl.

Mach die Pfifferlinge rein von aller
Unreinigkeit / und brüh sie hernach rösts
in Baumöl / pfessers wöl / und salz recht/
schmalz auch / und brats auf Rost treuf
sie / wāns gar sind / bestreus mit Ingwer.

523. Pfifferling kochen.

Wenn du die Pfifferlinge gereinigt
und gebrühet hast / so hacke sie zimlich
klein / pfessers wöl / thue Ingwer und
Muscatenblübe ein wenig darzu / gieß
ein gute Fleischbrühe daran / hacke Pe-
tersilien oder Zwibeln darunter / lege
Butter darein / und lach kochen.

524. Mandel-Pfifferling.

Nim geriebene Mandein / und mache
sie mit Zucker und Rosenwasser an / das
es dick wird / drucke hernach solches in
einen Pfifferling-Modell daß der Zäig
oben bei dem Stiel wieder heraus ge-
he / und thue es in eine Schüssel / gieß
Mandel-Milch und Weinbeerlein dar-
über / auch Zimmet.

525. Pfauen braten.

Rupffe den Pfauen/bis auf den Kopf
und Schwanz/sein sauber/verbind oder
verwahr aber mit feuchten Tüchern den
Kopff und Schwanck/stecke den Pfauen
an den Spieß/und brat ihn/wie sichs ge-
bührt/dann leg ihn in die Schüssel/mach
den Hals/dass er aufrecht stehet/un ziehe
ein subtilen Draht durch die Schwanz-
Federn/breite ihn also sein gleich aus-
einander/mache eine Brühe von Mand-
delkern un Rosin darunter/ziere ihn recht.

526. Pfirsing füllen und backen.

Nimm gute truckene Pfirsing/schelle
sie/und schneids in zwey Theile/thue die
Kern heraus/raums etwas besser aus/
koch andere Pfirsing/wie ein zerrührtes
Apfelf-Muß/thue Zucker/Zimmet und
Weinbeer darunter/füllis in die halben
Pfirsing/machs wieder zusammen/ver-
streiche mit Eherweich/legs in schön Meel
bachs mit Schmalz/und bestreue sie
endlich mit Zucker und Zimmet.

527. Pfirsing kochen.

Schelle die Pfirsing/thus in einen
Tiegel/gies Malvasier oder andern sü-
ßen und guten Wein daran/zuckers/laß
nit gar lang sieden/sondern bis ein dick
Brühelein bekommet.

528.

528. Pfirsing - Salat.

Schelle die Pfirsing / schneid sie unter einander / daß sie aneinander hängen auf die Seiten / klopfe die Pfirsing auf / schelle die Kern / thue je ein geschelten Pfirsing - Kern und ein geschelte Mandel / auch ein Nuss - Kern zwischen die Pfirsing / legt in eine Schüssel / gieß Malvasier daran / und bestreue sie mit Trisanet.

529. Pflaumen oder Zwetschgen - Dörten.

Mache ein Bödenlein / und geröst Semmel - Meel darauf / nimm darnach Zwetschgen oder Pflaumen / thue die Kern heraus / und stecke an Statt derselben abgezogene Mandeln darein / und leg sie auf das geröstet Semmel - Meel / so hoch du es haben willst / und streue Weinbeerlein / Zimmet und Zucker daran / geug auch einen guten Wein oder Malvasier darein / und bachs. Ingleschem kan man auch die Dattel - Dörten machen / nur daß man dieselben zuvor in Wein seud.

530. Plateiß / Hals - Fisch oder Schollen kochen.

Nim die Plateiß / wasch sauber mit einem Büstlein / hernach sieds eine gute

Weil in einem Wasser / thue sie heraus /
ziehe die ober Haut herab / schnell aus
einem zwey oder vier Stück / thue es in
ein Pfannenz und ein gut Theil Butter
darzu / lasz untereinander sieden / gieß
Erbisbrühe daran / lasz ferner wol sie-
den / wann du es nun anrichten wilst / so
thue heisse Butter darauf / und richts
über etliche weisse Schnitten Brod an.

Anderst.

Wann die Plateiß zugerichtet und
gesotten sind / leggs in eine Schüssel / nim
von der Brühe / darinnen sie gesotten
sind / thue Butter / geschnittenen Petersi-
lien / Ingwer / Muscatenblühe / das-
ein / salz recht / und gieß über die Plat-
eiss / lasz noch ein wenig kochen.

Noch anderst.

Nimm die gesottene Plateiß also trucken
aus der Pfannen / gieß ein Erbisbrühe
und heiß Schmalz darüber / thue Sem-
mel-Weel / gestossene Muscatenblühe /
ein gut Theil Ingwer / düren Röhma-
rin / Peterslien und Salben / jedes ein
wenig Klein geschnitten darzu / lasz wol
untereinander sieden / gieß über die Plat-
eiss / lasz noch einen Sud thun.

Oder; Nimm die gesottene Plateiß /
gräde

gräde sie schön aus / legs in ein Schüssel / bestreue sie wol mit Ingwer / schneid ein Klein Zwibelein / röst es mit Semmel-Meel in heissem Schmalz / gieß halb Plateiß-Brühe und halb Wein daran / laß wol untereinander sieden / gieß über die Plateiß / setz auf Kohlen / und laß folgend Kochen.

531. Prechtrum-Dorten.

Nim sechs Eyer / und gute Milch / maße ein rechte Eyer - Milch / hack den Prechtrum gar klein / treib die Eyer-Milch mit Butter an / bis es dünn genug ist / thu erst Zucker daran / und den Prechtrum darunter / fasß in den Dortenbachs im Ofen / oder in der Pfannen.

532. Quitten bachen.

Schele die Quitten / und schneids in vier Stücken / oder dünne Blätzlein / thu die Stein und Kern fleßig heraus / legs in ein Schmalz / das nicht gar heiß ist / laß auf einer heißen Aschen bey einer Stund stehen / bis sie weich werden / dann mach ein Täglein mit Wein und Zucker an / ziehe die Quitten dadurch / bachs im Schmalz / muß aber fleßig zusehen / daß der Täig an den Quitten bleibe / und schön gelb werde.

Anderst.

Anderst.

Gele und schneid die Quitten / wie
gedacht / dämpffs mit einem wol-gezus-
kerten Wein / daß sie kind und süß wer-
den / mach hernach mit der Brühe und
einem Ei ein zart Täglein / ziehe sie
durch / back's geschwind / und zuckers.

Noch anderst.

Dämpffe die Quitten / nimm das Bes-
te davon / stöß zu einem Muß / misch
Zucker / Zimmet / Negelein / Muscaten /
Ingwer und Weinbeer darunter / dann
mach ein gewürzten Täig / formier ihni
wie du willt / in Becklein / Kugeln /
Schifflein / oder wie du willt / füll das
Gehackte darein / und back's im Ofen.

533. Quitten braten.

Nimm schwöne grosse Quitten / schelle
sie / schneid Bläglein davon / höllere sie
fleissig und wol aus / nimm von andern
gedämpfsten Quitten das Beste / nur ein
wenig / back's mit Weinbeern und Ros-
singen / davon die Kern hinweg gethan
sind / thue Zucker und Zimmet dazu / fülls
in die Quitten / deck's wieder zu / setz in
ein Tiegel / gieß süßen gezuckerten Wein
daran / und durchgetriebene Weinbeer /
läß Kochen / bis sie fein kind werden.

534. Quits

§ 34. Quitten dünsten.

Nimm geschalte Quitten/schneids geviertelt/oder nur in zwey Theil/thue die Kern und Stein heraus/ leg's in einen Tiegel/gieß Wasser/ein wenig Wein darüber/zuckers/laß gemacht einsieden/auf daß sie eine feine heile rothe Farb gewinnen/ auch die Brühe klar bleibt/wann sie nun gut sind, so zuckers/ und besteck's mit Megelein und Zimmet.

Oder.

Schele und schneid die Quitten/wie gedacht/rösts im Schmals/ setz in einen Tiegel/gieß gemeinen oder Quitten-Wein daran/deck's zu/setz auf Kohlen/laß kochen/wann sie halb gekochet/so thue Weinbeer/ausgekernte Zibeben/und wol Zucker daran/laß gar ausdünsten/wann du es anrichtest/streue Zucker und Zimmet darauf/du magst auch die Quitten/ ehe sie zu dem Feuer gesetzt werden/auf Schnecken-Art ausschneiden und formieren.

Oder:

Nimm Quitten/ und schneide oben ein Blätzlein herab/höle sie aus/schauet/ daß du sie nicht löchericht machest/ danach nimm ein halb Pfund Zucker/und

ein Maß Wasser / alsdenn nimm eine messine Pfannen / thue den Zucker und das Wasser darein / und setze die Quitten auch darein / und lasse sie also dünnen / bis sie weich werden / alsdenn thue sie heraus / und mache ein gutes Brühlein / schwarz oder gelb / von gutem Gewürz / und fülle sie voll damit / und decke die Blätzelin oben darauf / sie müssen auch mit gedünnt seyn / alsdenn setze sie in eine Schüssel / und nimm die Brühe davon / wenn du sie gedünnt hast / und geuß sie um die Quitten / nicht oben darauf / so hast du Quitten mit zweyerley Brühe.

535. Quitten-Dorten.

Dämpfse die zugerichtete und halbierte Quitten in Wein und Zucker / lasz es kühlen / bestreck etliche mit Mandeln / mach einen Täig an / wie zu den Dorten gebräuchlich ist / streue Semmel-Meel so geröst soll seyn / gehackte Mandeln / Zucker und Zrisanet auf den Boden / darnach lege Quitten / diese bestreue oben wie unten / setz wieder Quitten darauf / die obersten Quitten sollen mit Mandeln bestrecket seyn / gieß die gedünnte Quitten-Brühe darüber / deck's zu / lasz backen /

bachen / aber nicht lang / dann die Duit-
ten Anfangs gedünft worden.

Vnderst.

Dünste die Quitten in Wein / bestreue
den Dorten-Boden mit Semmel-Meel /
auf dieses Zucker und Zimmet / zu oberst
thue Zucker und Trisanet / gieß ein Mal-
vasier daran / laß bachen.

Noch anderst.

Schele die Quitten / und schnells
Bläglein-weiß / dünste sie in Wein und
Zucker / und mache einen Täig an mit
Meel / auch ein wenig Milch oder Was-
ser / und ein Ey / auch ein wenig Majen-
schmalz / wälger / und lege den Täig in
die Dorten-Pfannen / nimm auch gerie-
bene Semmel / und röß sie im Schmalz /
leggs unten hinein / streue Zucker und
Zimmet darauf / darnach eine Leg Quitt-
en / und bestreue es wieder / geuß einen
Reinfall oder sonst guten Wein daran /
und mache einen Deckel darüber / lasse
es bachen.

536. Quitten-Dorten für Krancke.

Diese kan man machen / wie die erst
obgemeldte / allein man muß Citronen /
die eingemacht sind / darein thun / auch
abgezogene länglicht - geschnittene
Man!

268 Neu- und viel-vermehrtes
Mandeln/es ist ein kräfftig Essen frane-
cken Leuten.

537. Quitten füllen.

Schele und höllere die Quitten auf
das genaueste aus/hacke ein Theil Quitt-
en/rösts im Schmalz/thue Weinbeer/
ausgekernte Rosin / Zucker / Zimmet/
ein wenig Pfeffer und Butter unterein-
ander/fülls in die Quitten/sez in ein Tie-
gel/gieß gezuckerten Wein daran/siede
sie/daz fein braun werden.

538. Quitten-Muß.

Siede die Quitten in halb Wasser
und halb Wein wol / treibs durch / zus-
ekers gnugsam / würz mit Zimmet und
Ingwer.

Oder:

Richte die Quitten zu / hacke klein/
Fochs in einem Honig/daz sie ganz weich
werden / würz mit Pfeffer / Ingwer/
Megelein/Muscatenblühe und Zimmet/
röst sie wol und ganz trucken ab / mache
ein Muß daraus.

Oder:

Schneide die Quitten in acht Theile/
thus in einen Tiegel mit Wein-slag über
Kohlen dünsten/bis sie gar weich wor-
den/treibs durch/gieß Wein daran/zus-
ders/

chers / und thue Erisanet darzu / setz auf Kohlen / bis gar wird / wann du es anrichtest / streue Erisanet darüber / sonstens wann du wilt / magst auch Pfefferkuchen reiben und mit Kochen lassen.

Oder :

Nimm Quitten-Latwergen / schneid kleine Schnittlein daraus / thus in eine Schüssel / gieß Wein daran / lasz erweichen / thue gerieben und im Schmalz geröst Brod / auch Zucker daran / machs / wie es seyn soll.

Auf ein andere Art.

Dünste die Quitten in halb Wasser und Wein / stöß zu einem Muß / hebe Brod auf einem Rost / weichs in Wein mit Weinbeern / treibs miteinander durch / gieß in heiß Schmalz / und lass Kochen / bis gar ist.

539. Quitten-Pasteten.

Wasche die Quitten mit einem reinen Tuch wol ab / thue den Bügen und Kern wol heraus / machs in einem heißen Schmalz sind und etwas braun / mach ein Füll von Zimmet / Ingwer / gut Theil Zucker und Weinbeeren / fülls in die Quitten / vermachs mit einem Deckel wol zu / machs schön und schnell hinweg /

die Brühe mach von gezuckerten Wein/
und gieß sie hinein/wann der Hafen er-
hartet ist.

Anderst.

Mach die Quitten von Kern und Bus-
ken rein / thue sie in ein Ziegel mit halb
Wein und Wasser / das wol drüber ges-
het / Deck's geheb zu / laß auf Kohlen ste-
hen / das sie wol sind werden / aber nicht
sieden / dann nimms heraus / lohe ihnen
die Haut ab / fülls mit Zucker und Zim-
met aus / spicks auswendig mit Zimmet
und Megelein / thue Zucker genug dar-
ein / auch Weinbeer und Schmalz/
bachs / wie vorher berichtet.

540. Quitten-Schniz einmachen.

Nimm zwölff Leonisch Quitten / die
schön seyn / halbiere oder viertele sie / dan
nimm zwey Pfund Canarien-Zucker /
gieß bey nahe anderthalben Seidlein
frisch Wasser in einem Kesselein daran /
laß ihn über Kohlen sieden / hernach sei-
he ihn durch ein härtin Sieblein in ein
an der Kesselein / darinnen laß ihn ein
wenig Dick einsieden / dann thue die Quitt-
ten darein / siede sie ein wenig weich / thue
sie wieder heraus in ein irdene Schüs-
sel / Deck's wol zu / das kein Dampff daa

von kommt / laß indessen den Zucker wieder härter sieden / die Quitten aber bestech mit Zimmet und Megelein / so nun der Zucker gnugsam erkaltet ist / so gieß ihn über die Quitten.

541. Raviol machen.

Nimm gehackt grün Kraut und geriebenen Käz / eines so viel als des andern / schlag Eyer daran / meng ein wenig Semmel-Meel darunter / würz / mach Blätz-Zäig / schlags in den Zäig / machs wie Krapffen / backe im Schmalz / dann legs in ein Schüssel / gieß Butter daran / und Fleischbrüh / streue geriebenen Parmasan-Käz darauf / daß ein dicke Brühlein wird.

Anderst:

Nimm das Weiz von einer Henne / hack Marz darunter / thue geriebenen Parmason-Käz / und ein wenig Semmel-Meel darzu / schlag Eyer daran / würz wol / schlags in ein Zäglein wie Krapffen / sieds in einer Fleischbrüs be / so lang / als Fleisch-Rubtlein / wann du es anrichtest / mach ein Brühlein von Butter / Pfesser und Muscatenblüs he darüber.

M iiij

Koch

Noch anderst.

Nimm grün Kraut/ brühe es also/ daß grün bleibt/ dann nimm Hünner-Fleisch und Marck/hack's samt dem Kraut/danach thus in ein Schüssel/reib Parma-
son-Räß darunter/thue Eyer/Ingwer/
Pfeffer/Muscatenbrühe daran/mach
mit Meel/Eyern und Wasser einen
Täig gar dünn an/thue das Gehäck auf
den Täig/ umwickele ihn/machs aber
nicht groß/ legs dann in eine Schüssel
mit Butter/Ingwer/Pfeffer/Musca-
tenbrühe/ setz auf Kohlen/reib einen Par-
mason-Räß oder Mandeln daran/ und
salz/ so ist's recht.

542. Hennen-Raviol zu machen.

Nimm die Leberlein/schüppfs/hack's/
nimm Peterlein/Mangolt/hack's/ und
rösts im Schmalz/ auch ein wenig ge-
rieben Brod/ und ein geriebenen Holl-
ändischen Räß/ ein Ey oder zwey/Pfe-
fer/Ingwer/thue es unter die gehackten
Leberlein/nimm ein wenig Wasser/Ma-
jenschmalz/ und ein Ey/mach einen Täig
an/wälger ihn/ und schlag die Füll dar-
ein/formis den Hasenöhrlein gleich/legs
in eine Fleischbrüh/laß sieden/legs in ei-
ne Schüssel/thue Majenschmalz/ein ge-
riebenen

ziedenen Räß/auch Muscatblüh daran/
ein wenig Pfeffer/laß auf der Kohlen
ein wenig sieden.

§ 43. Raviola von Kalbs-Nieren.

Nimm den Nieren samt dem Fleischen
von einem Kalb/hack's mit Peterlein/
Mangolt/schweiß es in Butter/nimm
gerieben Brod und Räß/Zimmet/Pfeff.
fer/schlags in obbeschriebenen Täig/
mach's/wie vorgemeldt. Desgleichen
kan mans auch machen/von Kalb-oder
Hennenfleisch/aber es muß ein Marck
darbey seyn.

§ 44. Raviola zu machen von Rüh- Euter.

Nimm ein Stück Rüh-Euter/siede
es gar weich/hack's mit grüne Kräutern/
röste in Butter mit geriebenem Brod/
nimm ein Marck darunter/ auch ein Ei/
Ingwer/Pfeffer/Muscatblüh/schlags
in vergeschriebenen Täig/seids/mach's
in der Brüh/wie vor gedacht.

§ 45. Milchraum-Suppen machen.

Ziede den Milchraum wie ein Milch/
Klopfs wohl und salz/nimm ein Eier-
dottern drey/rührs wohl untereinander/
wann du sie bald wilt anrichten/so thue
die Eier in den Milchraum/rührs wohl/

dass nicht gerinnet / rechts alsbald ans
schnelde Sennel wüffelicht / rösts in
Schmalz und rechts darüber.

546. Milchraum backen.

Nimm Eyer / so viel du wilt / schlags
aus / und Klopfss wohl / salz / thue Milchs-
raum in eine Pfannen / Simmel / Zucker
und Rosenwasser darzu / laß über einem
Feuer sieden / wann es anfängt zu sieden
thue die geklopften Eyer auch darein /
rührs recht durcheinander / und laß sie
den verfaulns / thu es in ein Seihlein /
dass trucken wird / schneid Schnidlein
daraus / legs in ein Meel / das geüchtert
ist / und backe.

547 Raum-Dorfen machen.

Nimm eine Maß Milchraum / acht
Eyer / und ein wenig Butter / salze es /
und Klopfss wol untereinander / lasse es
einen Sud thun / doch dass nicht zehn
werde / laß das Wasser davon lauffen /
alsdenn thue das ander in eine Schüss-
sel / und röhre es wol um / wie ein Mußl
darnach röhre Zucker / Mandeln / Wein-
beer und Simmel darein / und lege es auf
eingeröstet Sennel-Meel / auf ein Bö-
denlein / lasse es fein sittiglich backen /
und bestreu es wol mit Zucker / nimm auch

das

das Selbe von einem Ey und backt. Die Milch-Dorten werden auf dergleichen Manier gemacht, allein daß man nicht so viel Zucker und kostliches Dings, wie am Raum-Dorten, daran thut.

548. Rainsall-Muß.

Nimm ein gerieben Haus-Brod, röste es im Schmalz, haue Weinbeer und Rosin, zwings durch, gieß den Saft an das Brod, zuckers, und streue gestossene Zimmet darein, gieß einen Rainfall darüber und lochs.

549. Rebhüner Kochen.

Richte das Rebhun zu und brats, dann leg's in eine Schüssel, deck's zu, nimm ein guten Wein, Holunder-Essig, Pomeranzen-Saft, Zimmet Rossern und Spick-Wein, eines jeden ein wenig, nur daß ein lieblichen Geruch bekommet, auch Cordamümlein, Ingwer, Pfesser und Trysaneth, auch geröst Gemmel-Meel, mengs untereinander, laß sieden, und gieß über das gebratene Hun.

Anderst.

Nimm Fleischbrühe, Rosentwasser, ein wenig Essig, frische Butter, Citronat-Saft, ein wenig Cordamümlein,

Ingwer/Pfeffer/ und Muscatenblühe/
Zucker/daz er kaum gemerkt wird / las
sieden/gieß über.

Oder:

Nimm ein halb Lebküchlein / welches
In Wein / treibs durch / thue Saffran/
Trysaneib/Zucker und Cordamümlein/
auch Negelein daran/ wann es zu dic^t
ist/gieß Malvasier daran/ und Citronat/
thue Weinbeer und langlecht geschnit-
tene Mandelkern in bemalte Brühe/las
sieden/richts über das gebratene Huhn.

Oder:

Brate die Rebhüner nicht allzusehr
ab/schneide geschele Zwibeln fein scheib-
licht in ein Schüssel/gieß ein Kindfleisch
Suppen darüber/sez auf ein klein Kohl-
Feuerlein/daz sie allgemach sieden / zu-
theile die Rebhüner/doch daz die Glied-
der aneinander hangen/schneids auf der
Brust in die Länge auf/leg sie also in die
Zwibel - Brühe / würz mit Ingwer/
Muscatenblühe und Zimmet / gieß ein
Aechtelein Rosenwasser darein / deck's
zu/thue ein stärcker Feuer darunter/daz
sichs wohl durcheinander ziehet / und nit
zu viel bleibt/dann ist es recht.

Auf

Auf ein ander Art.

Bebe Brod-Schnitten sein brauns
fieds in einer Fleischbrühe / treibs durch
einen Seihet / thue Erysaneth und Ros-
sen-Essig an die Brühe / daß ein wenig
säuerlich wird / drücke auch eine Pome-
ranzen daran / würz mit Ingwer / Pfef-
fer / Megelein und Cordamumlein / lege
die Rebhünner zuschnitten in ein Schüs-
sel / gieß die Brühe darüber / thue ge-
schnittene Eitronen und gestossene Zim-
met darauf.

Noch anders.

Schneide die gebratene Rebhünner in
zwey Theil / leg's in eine Schüssel / deck's
zu / laß nicht erkalten / schneid ein schöne
Pomeranzen / trücks aus / streue Zucker /
Zimmet und Erysaneth auf die Hünner /
gieß ein wenig Rosenwasser daran / deck's
zu / setz auf Kohlen / laß heiß werden / zu-
pizel es mit Pomeranzen / trags zu
Tisch.

550. Regelbirn-Latwergen.

Nimm geriebene Semmel / rösts im
Schmalz / zureib die Latwergen / daß
dünn wird / thu es mit der Semmel in ein
Pfannen / Kochs wie ein Weizen-Brey /
ist es zu dick / so gieß mehr Wein daran /

278 Neu- und viel-vermehrtes
bis dünn wird wie ein Wein-Muß/
zuckers/ so ist's recht.

551. Regelbirn-Muß.

Nimm Regelbirn und Latwergen/
zutreibs mit einem Wein/röste weiß ge-
rieben Brod/ thue es auch daran/zuckers
und bestreue es mit Trüfanet.

Oder:

Kreib eine Semmel/rösts im Schmalz/
zerstreibe eine Latwergen mit Wein/ daß
sie dünne wird / und giesse sie über das
Semmel-Meel / und Kochs wie ein
Weizenbrey/ ist es zu dick/ so giesse mehr
Wein daran / daß es wie ein Wein-
Muß wird / und thue auch Zucker dars-
an.

552. Regelbirn dünnen.

Schele die Birn / und rösts im
Schmalz wol / bis sie recht braun wers-
den / thue es in ein Tiegel/ indessen weis-
che Quitten-Latwergen in Wein / und
zutreibs wol / dann gieß über die Birn/
zuckers/ sek auf Kohlen/ laß Kochen/ sie-
he fleißig zu / daß sie nicht anbrennen/
wanns gar sind/ so richts an/ und streue
Bimmet darauf.

Anderst.

Wann die Birn geröst und geschelet
sind/

find/sez in ein Siegel/ gieß Fleischbrühe
und Wein darüber/ thue Muscatenblü-
he und Zucker darzu/ sez zum Feuer/
läß fieden/ letztlich besteck mit Zimmet und
Mandel/streue Zucker auf die Schüssel.

553. Reiß-Mus:

Nimm Milchraum/ siede den Reiß
darinnen fein dick/reib ihn hernach glat
ab/ thue Zucker/ gehackte Mandeln/
Rosenwasser und Butter daran/reib
aber mal und gib's hin.

Anderst.

Nimm schön geklaubt/ und gestäub-
ten Reiß/wasch ihn mit heißen Wasser
ein mal drey sauber ab/ dann läß ihn
in einem siedenden Wasser Kochen/ bis
dass er gar lind worden/ treib ihn also
durch/darnach läß eine Mandel-Milch
sieden/ rühr den durchgetrieben Reiß
darunter/Kochs so lang als Eyer/zuckers
und gieß ein wenig Rosenwasser daran.

Noch anderst.

Geg eine Milch zum Feuer/ mache
siedend/ treib Reiß und Mandeln mit-
einander durch/rührs in siedende Milch/
thue Zucker und Rosenwasser daran/
läß Kochen/ wie vorher.

Oder.

Oder.

Brühe reinen Reiß mit einem siedenden Wasser/truck ne ihn aus dem Wasser in ein siedende Milch/laß ihn unumgerührt unter einer Haut kochen / dann rühr ihn wol/salz ihn leiß/ thue Zuckers/Rosenwasser/ wohlzuklopff'e Eyer/zustriebene Mandeln und ein gesottene Milch daran / rührs wohl untereinander/ und kochs/wie recht ist.

554. Ein gut Voressen vom Reiß:

Siededen Reiß wol in einer Mandel-Milch/ und schlage Eyer daran/Zucker und Zimmet/darnach wenn es dick ist/ so schneide Sprüzelein daraus/ und kehre sie im Meel um/ und backe/mache ein gelbes oder schwarzes süßes Brühlein darüber.

555. Reiß bachen.

Nimm ein wohlgekochten Reiß/wol geklopff'e Eyer/ und so viel guter Milch/rühr den Reiß damit wohl ab/mach ihn wie ein dicke Strauben-Zäig/thue solchen in ein Tiegel/gieß heiß Schmalz darein/laß ihn also bachen.

555. Reiß-Dorten.

Nimm ein Hand voll Reiß/sied ihn in einer guten Milch ganz dick und

kratze/

stark / thue so viel gestossene Mandeln / zwey Löffel Zuckel / ein wenig gerieben Brod / und ein Löffel voll Milchraum / alles zusammen in den Hafen / streue Zucker oben darauf / und laß Kochen oder bachen.

Oder:

Nimm ein mit guter Milch gekochten Reiß / rühe ihn wol / thue zu klopste Eyer-
dottern daran / so viel Mandel-Milch /
zutreib den Reiß / mach ihn wie Strau-
ßen-Zälg / zuckern und salz ihn ein
wenig / gleich Rosenwasser daran / dann
mach ein Zälg / wie du weilst / laß ihn er-
hartten / thue den Zeug darein / wann er
gestehet / bestreue ihn wol mit Zucker /
bachs ein wenig braunfarbig.

556. Rebeschlegel zuricheen mit ei- ner Brübe.

Nimm einen Rebeschlegel / häut ihn
sein fruber / wann du meynest / er seye
zehe / so schlage ihn wol / dann spik / salz /
würz und brat ihn / schnelde ein Apffel
vier zu dünnen Schnizzen / rösts im
Echmalz / schneid ein Viertel Pfund
Mandel langlecht / ferne Rosin aus / thus
es alles mit Weinbeeren / Semmelmeel
und Malvasier untereinander zusam-
men

282 Neu- und viel-vermehrtes
men und gilds/laß sieden/richis über den
gebratenen Rehschlegel.

557. Rehschlegel braten.

Wässere einen Rehschlegel wol ein/
wasch ihn dann rein aus/stech ihn in eine
en Hafen mit siedenden Wasser/laß ihn
also wol brühen/ bernach ziehe die Haut
auswendig fleißig ab / spick ihn / salz
auch recht/ und brate ihn/wie recht ist,

558. Kindfleisch in einer Brüh.

Koche das Kindfleisch/wie gebräuch-
lich ist/wann es fast gar gesotten/so seihe
ein Theil der Brüh herab / gieß Wein
daran/würz mit Ingwer/Pfeffer/Mes-
gelen/und Lorbeeren/röst ein wenig Rü-
cken-Brod im Schmalz/gieß einen Ho-
lunder-Essig darzu/laß mit einander sie-
den.

Auf ein andere Art.

Wann das Fleisch gesotten/ nimm abs
gezogene Mandeln und Krän / stoch und
reib ein jedes besonder / laß in einer
Fleischbrüh außieden / thue Ingwer/
Pfeffer / und Muscatenblühe daran/
reichs über das Fleisch.

Oder:

Nimm ein fett Stuck Kindfleisch/
siede es nicht zu weich/truckne es wieder

ab/legs auf einen Kost und bräune es ab/
dann röst gehackte Zwibel im Schmalz/
gieß Fleischbrüh/Ess g/Pfeffer/ und Me/
gelein daran/laß sieden / und richts über
das Fleisch.

Anderst.

Nimm von einem hindern Ballen
das Fleisch/Koch oder siede es Reuterisch
ab/thue Feigen/ausgefernte Rosin/und
Weinbeer mit Wein in einen Ziegel/
laß sieden/würz mit Ingwer/Pfeffer/
und Zucker, daß ein dick Brühlein be/
kommet/salz und gieß über.

559. Kindfleisch in ganzer Wärz.

Geb Kindfleisch mit Wasser zu/salz
ein wenig/binde Ingwer/Pfeffer/Mus/
catenblühe/Lorbeer und Cordamümleia
alles ungestossen zusammen in ein Tüch/
lein/ hängs in den Hafen / laß gemacht
einsieden / bis auf ein halb Maas / so
wirds schön braun / du muß aber das
Fleisch wol verfaumen/ dann richts an.

560. Kind-Rieb in einer Brüh.

Beiße ein Riebstück 8. Tag in Essig/
Iernach salz/würz mit Pfeffer und Me/
gelein/laß an einem Spies gemacht bras/
un/dan behe ein Rücken-Brod schneide

zwey Apfelf und zwey Zwibel daran/
laß in Wein und Fleischbrühe sieden/
daz sein weich werden/seihe es durch ein
Durchschlag / daz das Weisse davon
kommet/darnach thue alles zusammen
in einen Seiber/gieß ein wenig Malva-
sier daran / treib durch / streue Trysan-
neth / Ingwer / Pfesser / Negelein und
Cordamümlein darein/laß wiederum
sieden/und richtis an.

Oder:

Siede Petersilien - Wurzel fein
welch treib Petersilien mit einer Fleisch-
brühe durch / thue es in ein Häfelein / laß
sieden / thue Butter/ ein wenig Cordas-
mümlein / Ingwer / Pfesser / und Mu-
scatenblühe daran/ salz/richtis über das
gesottene Fleisch.

Anderst.

Nimm ein Stuck vom Brustkern/
siede es/wanns gesotten / leggs auf einen
Kost/trückne es ab/laß gesalzene But-
ter in einem Pfännlein ein wenig heif
werden / gieß Weinessig daran / und
Fleischbrühe / daz wieder siedet / würz
mit Ingwer und Pfesser/so ist's gar.

§ 61. Rogen von Karpfen kochen.

Nimm den Karpfen-Rogen / zwey
oder

oder drey Zwibel schneid die länglicht/
röst dann die Zwibel im Schmalz / gieß
bey nahe ein Maß Wein daran / zuckers/
machs gelb / brenn ein gerieben Lebkus/
chen darein / laß eine halbe Stund ins
einander sieden.

562. Rogen-Muß.

Nimm Fischrogen / so viel du willst/
sieds in halb Wein und Wasser / stöß
hernach wol in einem Mörkner / behe
weiß Brod / weichs in die Brühe / treibs
alles mleinander durch zu einem Muß /
gieß in ein heiß Schmalz / und würz wol
mit Ingwer / Pfeffer / auch Negelein /
salt / laß nicht lang Kochen / trags bald
zu Tisch).

563. Rogen backen.

Nimm ein Karpfen-Rogen / stöß ihn
in einem Mörkner / treib ihn mit einem
Wein durch / mach einen dünnen Täig
mit Wein an / wie Strauben-Täig /
würz solchen mit Pfeffer / Neglein und
Saltz /bachs dann wie andere Strau-
ben.

564. Rogen von Hecht backen.

Nimm einen oder mehr Hecht-Ro-
gen / truck's in einer Schüssel / daß sie sich
durch streichen lassen / treibs durch mit et-
was

286 Neu- und viel-vermehrtes
ner Erbesbrühe/mach ein dünen Strau-
ben- Täig an von Ingwer / Saffran
und Salz/bachs also.

565. Rosen bachen.

Nimm schene Rosen/machs von aller
Unreinigkeit sauber / thue die hindern
Blätzlein und inwendigen gelben Bu-
hen hinweg / breite sie auf ein sauber
Tuch aus/damit sie drücken werden/wo
sie naß sind/alsdann mach ein Täig an
vom Weizenmeel/eine Löffel voll Wein
wenig weissen Bier und Evern / auch
Zucker/duncke die Rosen darin / bachs
sein gemach heraus/du darfst die Rosen
durchaus nicht naß machen/ sonst bauen
sie sich zusammen / du solt auch Rosen
nehmen/die nichtgar offen sind / sonsten
wagst in den Täig ein wenig Rosenwas-
ser gießen.

566. Ruben - Dörten.

Nimm drey weisse Ruben / brühe sie
in einem Salz-Wasser ein halbe Vier-
telstund/thue sie in ein Tuch/trück's sau-
ber aus / thue die sandige Brüh davon/
schlag vier Eyer daran / ein gute Hand
voll gerieben Brod/ eine Löffel vol Zucker/
Kleine Weinberlein/Zimmet/Butter ei-
nes Eyes groß / ein wenig Milch / salz/
röhres

rübes durcheinander in ein Hafen / laß
ein halbe Stund bachen / wann du ihn
anrichten wilst / so streue Zucker darauf.

567. Rüben aus Birn machen.

Nimm Birn / zuschnelds wie gelbe
Rüben / rösts im Schmalz wol / gieß
Wein daran / laß in der Pfannen ein
wenig sieden / dann thus in einem Tiegel /
Weinbeer und Zucker dazu / setz auf ein
Kohlen / laß fein gemacht sieden / sie dörfe
sen nicht viel Brühe haben.

568. Selbe Rüben zu machen von Quitten.

Nim Quitten / schele sie / und schnelds
wie gelbe Rüben / thue sie in ein Häflein
und thu Mandel / Weinbeer / Rosin und
Zucker daran / brenne auch ein Schmalz
darüber / und lasse es fein dünsten.

569. Kuppen zu kochen.

Thue die Kuppen auf / wasche sie sau-
ber aus / und salz sie ein wenig / laß sie
eine Weil darnach im Salz liegen /
darnach lege sie in eine Pfannen / gieß
Wein daran / würze und gilbs / reib ei-
nen guten Lebkuchen / und nimm auch
Zucker / laß es wol sieden / daß es eine
Dicke

288 Neu- und viel-vermehrtes
dicke Brühe gewinnet / richte sie denn an,
570. Ruppen sieden.

Nimm die Ruppen / genick sie ab / sieds
in einer Erbesbrühe / salz / thue ein wenig
frisch Butter daran / dasz nicht zehe wer-
den / lasz eine Weil sieden / dann würz
mit Ingwer / Pfeffer und Muscatenblüs-
ter / machs folgends zurecht.

Anderst.

Nimm ein gesottene Erbesbrühe /
Wasser / ein wenig frisch Schmalz / leg
die Ruppen darein / pfeffers und salz / lasz
sieden / wenns gesottten / seihe die Brühe
herab / thue Butter an die Ruppen / pfeffo-
fers noch malen / und machs gar.

Oder.

Glede die Ruppen in Erbesbrühe und
Wein thue Rosmarin / Weinbeer / Pfeff-
fer und Zucker vorhero in die Brühe /
treibs durch / gieß also über die Ruppen /
und Kochs darinnen.

Oder.

Glede die Ruppen in Wasser ab / sel-
he ein Theil Brühe davon / thue ein gut
Theil Butter und geschnittenen Peter-
silien daran / lasz noch eine Weil sieden /
du darfst nicht viel Brühe machen.

Anderst.

Anderst.

Nimm geschitten Petersilien/gebehet
te Semmel / treibs mit Wasser durch:
thue Saffran / Megelein / Pfeffer und
Zimmet daran/laß die Ruppen darin
sieden.

Auf ein andere Art.

Mach die Ruppen auf/wasch reinlich
aus/laß eine Weil im Salz liegen/sieds
in einer Erdesbrühe/wann sie fast gesot-
ten / thue frisch Schmalz / Pfeffer und
Muscatenblühe / auch ein Klein wenig
Salz daran/laß untereinander sieden/
leglich schneid Lemonien darauf / und
richts an.

571. Ruppen backen.

Gieß ein heiß Wasser an die Ruppen/
trückn sie auf ein Züchlein rein ab / salz/
bachs im Schmalz/und weil du sie ba-
chest/thue das Gräd heraus/legs in eine
Schüssel/gieß ein Gläflein Wein dar-
an/thue geriebene Muscaten / Ingwer/
Pfeffer/Muscatenblühe/und ein wenig
Schmalz daran / leg die Ruppen dar-
ein / setz auf Kohlen/ laß einem Wahl
untereinander thun.

572. Salm kochen.

Siede die Salm in Salzwasser/
mach

mach eine Brühe mit geriebenen Lebkuschen / Malvasier / Tysaneth / Pfesser und Cardamümlein / lasß siedē / gieß das Salzwasser von der Salm / hingegen diese daran / und sieds noch ein wenig untereinander.

573. Salm braten.

Wasche den Salm mit Essig / lasß ihn ein halbe Stund also liegen / dann nimm Pfesser / ein wenig Negelein / Muscatenblühe und ein wenig Salz / vermischt untereinander / bestreue den Salm damit überall wol / lasß ihn auf einen Rost allgemach trucken werden / dann mach ein Schmalz heiß / thue gedachte Würz / ein wenig hart Brod / halb Wein und Essig / wol und klein geschnittene Salven und Petersilien darunter / lasß aneinander fischen / daß ein dünn Pfesserbrühlein wird / begieß und bestreich mit einem Salvenstäudlein mit der Brühe den Salm bis er genug gebraten.

574. Salat von Krägen und Mägen.

Nimm Krägen und Mägen / so viel du wilt oder bedarfst / lasß sieden wie sonst / nimm darnach Essig / Zucker / Wein / Pfesser / Ingwer / Weinbeerlein / Salz / Petersilie klein geschnitten / lasß untereinander sieden

sieden/ und wider kalt werde/machs über
die Krägen und Mägen auf ein Schüssel.

575. Salvey bachen.

Mach einen Täig mit Milch und Evers
dotteln an / dann hache Weinbeer fein
flein/thues in den Täig/mengs wol uns-
tereinander/ ziehe die Salvey-Bletter/
durch/undbachs.

Anderst.

Mach ein dicken Täig mit kaltem
Wasser an/schlag ihn gar wol/thu Eyer-
weiz daran/daf̄ er ein wenig dünner sey
dann Strauben-Täig/ ziehe die Sal-
vey-Blätter durch/laß im Schmalz rö-
sten/gieß das Schmalz mit einem Löffel
darauf/so lauffen sie fein auf.

576. Schaar-Küchlein.

Nim Meel/Eyer/Milchraum / so vil
Everschalen voll/ als viel der Eyer sind/
mach einen Täig/ wie Strauben-Täig
an / thue Schmalz in ein Pfannen/ die
flach sey/laß zugehen thue den Täig dar-
ein / laß ihn nicht zu heiz zugehen / so
wol von unten als oben / rühe ihn um /
daf̄ sich nicht anleget / dann thue ihn
heraus auf einem Teller / schneid
Stücklein wie gewollene Küchlein/
legs in ein Pfannen mit Schmalz / so-

nicht gar heiß darß seyn / bachs sein ges
mach.

577. Schaub-Hütlein zu bachen.

Nimm etliche Eyerdotter / ~~her~~ Klopffs /
und thue Zucker darein / auch ein wenig
Schmalz / und salze es nur ein wenig /
darnach röhre schön Meel darein / und
mache eine Zäig wie zu den Haasenohr-
lein / und schneide den Zäig zu Stücklein
in Grösse einer Nuß / welgers / und drucks
in den darzu gehörigen Model / und
bachs / darnach fehrs bald um / daß sic
nicht braun werden.

578. Schnepffen gut zu braten.

Kupffe oder pflocke die Schnepffen
rein / und nimm sie nicht aus / wasche und
zäme sie / und stecke den langen Schna-
bel durch sie / besprenge sie mit Ingwert
und Salz / stecke sie an / und brate sie
langsam : wann sie nur erwarmet seyn /
so stich unten mit einem Pfriemen oder
Hölzlein kleine Löchlein darein / setze eine
Bratpfanne oder Schüssel darunter / le-
ge gebähete Semmelschnitten darein /
begeuß die Schnepffen oft mit warmen
Butter / laß das Eingeweide und den
Butter also auf die Semmeln treissen
und braun werden. Bestecke sie auch mit
gan-

ganzer Zinnmet und Megelein / oder spille sie auf einer Seiten mit Spicke / wie man will. Wenn nun die Schneppen fein braun gebraten seyn / so lege die gebähsten Semmeln / samt dem Ausgetropften in eine Schüssel / richte die Schneppen darauf an / und geuß braunen Butter darüber / so sind sie recht und gut.

579. Schöpsensfleisch einzumachen.

Nimm ein Schöpsensfleisch oder Kücken / seud ihn / und schneid ihn Rieblein- weis / legs auf einen Rost / streue gerieben Semmelmeel darauf / auch Kummel / lasse es trucken werden / legs in eine Schüssel / nimm eine Fleischbrühe / auch Semmel- Meel / Holder-Essig / Mayenschmalz / Pfesser / lasse es sieden / daß ein dichtes Brühlein bekommt / und richts darüber.

580. Einen Schöpskeule dasd zu braten.

Klopfe erstlich den Schöpskeule wol / wasche ihn / stecke ihn an einen Spieß / besprenge ihm mit Salz / und brat ihn / wann er nun balb mirbe ist / so mache eine Butter wol heiß und braun / schneide lange Schnittlein darein / oder stich sie mit einem Messer / und begeuß ihn mit der heißen Butter offt. Wann man

will/so spicke sie mit Salben oder Lorbeerblättern/oder bespreng sie mit Karben.
Oder aber drucke den Saft von sauren Pomeranzen/ und geuß ein Gläcklein Wein darzu/ thue Ingwer/ geriebene Muscaten/ ein wenig Pfesser/ und ein Löflein von dem Bratfeisten darein/ und begeuß die Schöpskeule darmit/ so wird sie recht und gut. Man kan auch das übergebliebene Brühlein darunter giessen/wenn sie angerichtet ist.

581. Strauben machen oder bachen.

Nimm Eyerweiß/ Meel/ und ein Löf sel mit Wasser/ auch Zucker/rührs wol untereinander/ daß ein dünne Täiglein wird/ und mach ihn fein glat/ bache Sträubelein daraus/ groß oder klein/ wie du wilt/ und bestreue sie mit Zucker.

582. Brante Strauben.

Nimm Meel/ brühe es mit einem heißen Wasser/wie die kleinen Küchlein/ gar trucken/darnach reibs mit Eyer/ bis es dünn genug ist/ und bachs.

583. Krumme Strauben.

Nimm Weizenmeel/ Eyerweiß/ Zucker/ mach einen Täig an/ Kloppf ihn nicht/ sonst wird er mürb/ er soll aber zehn

sehn/gieß ein wenig Rosen- und Zimmet-
wasser daran/bachs wie andere Strau-
ben/nimm sie also warm/wickel's um ein
Welgerholz/drucks hart daran / damit
sie dünn werden/trags auf / und streue
Zucker darauf.

Oder:

Nimm das Weisse von acht Eyer/
und röhre Meel mit Rosenwasser dar-
ein / bis er wird wie ein Sträubleins-
Taig/thue ein Schmalz in ein Pfänn-
lein/und bachs heraus.

584. Weisse Sträublein bachen.

Nimm das Weisse von vier Eyer/
einen Löffel voll Wasser und Meel / und
röhre es wol untereinander / thue auch
Zucker daran / und mache es dünn wie
einen Sträubleins-Taig/und bache es.

585. Welsche Strauben.

Nimm Meel / brühe es mit einen sie-
denden Wasser an / schlag Eyer daran/
daz ein dünner Strauben-Taig wird/
thu ihn in das Strauben-Triechterlein/
bachs sein Zugweiz bestreu es mit Zucker.

586. Reheschlegel in einer Brühe.

Röste ein wenig Meel im Schmalz/
bis es braun wird/nimm guten Wein/
Zucker / Ingwer / Weinbeerlein und
N illi Negei

Negelein dar zu auch langlecht geschnittenen Mandeln laß durcheinander sieden und geuß über den gebratenen Rehschlegel.

587. Hirschen- oder Rehschlegel zu
braten.

Nimm ein Brateu/ besteck denselben mit Ingwer/ Zimmet und langen Pfesser/ schlag ihn in einem trucknen Täig/ daraus man Brod backen will/ thu dar zu Pfesser/ spick ihn im Täig/ mach den Täig wol zu/ und laß ihn backen/ bis der Täig wol erhartet/ du magst ihn in aller Hitzen drei oder vier Tag gut behalten.

588. Kälbern Schlegel zu braten.

Spick den Schlegel mit Speck/ und brate ihn fein in Gafft/ und versalz ihn nicht/ und wän er also gebraten/ so mach von einem andern Braten ein wenig braune Suppen/ und geiß ein wenig Essig darein und gestossen Pfesser/ auch ein wenig von einer Knoblauchzebe/ schneid es gar klein/ und laß mit der Suppen sieden/ und wann der Braten gar ist/ und du schier wirst anrichten/ so geuß die Suppen oben darüber/ sonst wird der übelgeschmack von dem Knoblauch.

589. Gebraten Kälberschlegel in einer Brühe.

Bebe Rückenbrod/ thue es in ein Häfselein/gieß Wein daran/ laß sieden/ seibe den Wein davon/ thus wider in ein Häfselein/ gieß Rosen- oder Pomeranzenblühe- Essig daran/ zuckers/ rübs mit Pfeffer/ Cardamümlein/ Megelein und Muscatenblühe/ wann du den Schlegel wilt anrichten/ lege Citronenschelfen darüber/ gieß die Brüh darzu.

590. Schleien zurichten.

Ziebe den Schleien im Wasser die Haut ab/ reibs auch hernach mit einem saubern Strohwisch wol/ dann schneids in Stück/ schneid geschelte Birn/ sieds wie andere Birn/ eine Stund vor dem Essen/ lege die Stück Schleien unter die Birn/ thue Wein/ Zimmet/ Weinbeer und Zwiebel daran/ und laß sieden/ wahr der Fisch vorhin ein halbe Stund an den Birnen gekochet hat.

Anderst.

Brühe die Schleien im siedenden Wasser/ daß der Schleim davon kommt/ schneide sie hernach von einander/ wasch inwendig wol aus/ salz/ siede sie in Wasser fast halb/ gieß das Wasser davon/

thue guten Wein / Zucker / Saffrans /
Pfeffer und Muscatenblühe daran / laß
folgend sieden.

592. Schleichen kochen.

Schlag die Schleichen am Kopff /
thue sie auf / geuß ein siedend Wasser
daran / rührs wol / so gethet der Schleim
davon / zerstückt und wasch sie sauber /
thue sie in ein Pasteten-häflein / Salz /
Zwiefel / Essig / Fleischbrüh / Rümmel /
Ingwer / Pfeffer / Butter / und laß wol
aneinander dämpfen / oder siede im
Wasser / wenns über halb gesotten / thue
es herab / und geuß einen Wein daran /
machs in ein gelbes Brühelein / wie ei-
nen Kal.

592. Schnitten backen.

Hacke Weinbeer und Apfelf Kleine /
streichs auf ein Brod / machs zu mit
einen Zäglein / würk / zuckers / und
bachs.

Anderst.

Nimm Reinfall / ziehe Gemmel-
schnitten dadurch / dann mach ein Zäg-
lein / mit Eyern / Zucker und Reinfall /
ziehe die Schnitten dadurch / bachs fein
langsam / darnach bestreue sie mit Zu-
cker und Zimmet.

593. Schnee machen.

Nimm auf einen Tisch drey Seidelein Milch/oder gar dicke Milch raum/thue zwey Eyerweiz darein / klopffs wol / daß viel Gest oder Schaum giebet / dann behe zwey Gemmel / legg in eine Schüssel/hernach nimm einen halben Bierling gestossene Mandel / thu es auf das gebehetete Brod / ingleichen so viel reine Weinbeer / wann nun das geschehen / und du Gest genug hast / thue denselden auf das gebehetete Brod / rühr so lang / bis er mehr Gest giebet / wann du den Gest auf das Brod thuest / so hauffe ihn sein auf / daß es einem Berg gleich wird / setz ihn in Keller / wilstu ihn zu Tisch tragen / stecke Blümlein dar-auf/und zuckers.

594. Schneeballen bachen.

Mach einen Zaig von kalter Milch an / thue ihn darnach in ein Schmalz / laß also ihn trücken/machs dann mit Evern ab/bachs sie etwas Fühl/so finds recht.

595. Schnecken kochen.

Thue die Schnecken in ein Wasser / laß nicht zu lang darinnen liegen / daß sie sein/weisz bleibē/ziehe sie aus den Häutlein / reinige sie mit Salz wol schneide

Kopff und Schwanz ab/nimm Fleisch-
brühe/ Butter/ Pfeffer/ Muscatenblühe
und ein wenig gehackten Petersilien/thu
es in ein Häftelein/ laß ein wenig sieden/
thu sie heranch heraus/stecke die Schne-
cken in die gereinigten Häuflein/begieß
mit Fleischbrühe/ und thue Butter auf
die Schnecken/ setz über ein Kohlfeuer/
laß also kochen.

Anderst.

Lege die Schnecken in einen Hafen
mit Aschen und heißen Wasser/ laß ein
Stund zwey sieden/ dann nimm's her-
aus/ ziebe die Schnecken aus ihren
Häuflein/ wasch mit warmen Wasser/
und reibs mit Salz/schneid das unzleine
davon/ legs in eine Schüssel/ salz und
schwings/mach die Häuflein rein/schlie-
ße gepfefferte Butter darin/die Schne-
cken darauf/ auf die Schnecken Butter
und Pfeffer/ setz nacheinander in ein
Tiegel auf Kohlen/ laß prakeln/ thue
Butter/Pfeffer und Fleischbrühe in ein
Pfänlein/ laß sieden/ gieß über die
Schnecken/ thue gehackt Petersilien
dazu/laß noch einmal auffieden.

Oder:

Laß die Schnecken in Wasser sieden/
bis

bis sich die Häuflein eröffnen / dann nimms mit einem Häcklein heraus / thue das Unreine davon / saubers mit einem warmen Wasser / das ie länger ic wärmer werden soll / bis der Unlust aller davon kommt / dann las in einer Pfannen mit Wasser einen Sud thun / und behalts in einem frischen Brunnenwasser / bis du sie recht bereitest / wann die Häuflein recht gesäubert sind / thue die Schnecken aus dem Wasser / trücf ne sie ab / salz und pfeffers / thue ein wenig Negelien / und gehackten Petersilien darunter / hernach gies Fleischbrühe und ein wenig Wein in die Schneckenhäuflein / nach diesem Butter / daß keine Brühe heraus kan fliessen / setz in einem Tiegel / gies Fleischbrühe daran / deck's zu / las auf Kohlen kochen.

Oder:

Lege die Schnecken in Salz und Weinessig / wende sie oft darinnen um / so werden sie wol gereinigt / dann siede sie aus ihrem Gehäus / machs rein / wasche die Häuflein sauber / mach ein Brühe von Baumöl / etwas Weinessig / Wein und Gewürz / las die Schnecken wol darinnen sieden / hernach steck sie

N vij

wieder

wieder in ihre Häuslein / schneide Semmel / ziehe sie durch die Brühe / richte die gekochte Schnecken darauf an / und gieß Öl darüber.

596. Schnecken in Rosmarin-Brühe zu machen.

Läß die Schnecken sieden im Wasser / puze sie darnach sauber / nimm ein wenig Rosmarin / hache ihn klein / nimm Majenschmalz und Pfeffer / und thue die Schnecken in die Häuslein / gieß Fleischbrühe daran / und läß sie sieden.

597. Schnecken in Zwiefel-Brühe.

Siede die Schnecken und puze sie / nimm darnach ein gute Erbisbrühe und Zwiefel / hache sie und rösts im Schmalz (auch wol Majenschmalz /) thue die gerösteten Zwiefel / Pfeffer und Muscatblüthe darunter / lasse sie aneinander sieden / lasse die Schnecken auch eine Weil darinnen sieden / hebe etliche Schnittlein Semmel / richte denn die Schnecken samt der Brühe darüber.

597. Schnecken bachen.

Breite die Schnecken / wie sie seyn sollen / welgere sie im Meel / läß in einer Butter pregeln / mach ein Pomeranzenbrühe

brühe darüber, magst's auch wie ander
Gebäckens backen.

599. Schnecken braten.

Giede die Schnecken, wenn sie gepus-
het sind, so salze und pfeffere sie, steck sie
an ein Spießlein, treuisse sie mit
Schmalz, und brate sie.

Oder:

Wann die Schnecken gemacht und
bereitet sind, so setze sie auf einem Rößl,
läß braten, betreffs mit Pfeffer und
Butter, trags auf einem Teller tru-
cken zu Tisch.

600. Schnecken in Del braten.

Nimm die Schnecken, und siede sie,
wie sonst, nimm daran Petersilien, ein
wenig Knoblauch, hacke es klein, und
rösts im Del, geuß darnach ein wenig
Del in die Häuslein, thue die Schnecken
darein, nimm den gehackten Petersilien
und Knoblauch, auch eine Erbis- oder
Fleischbrühe, und Pfeffer, schütte es
über die Schnecken, lasse es ein wenig
sieden, und richte an.

601. Schnecken in Pasteten.

Richte die Schnecke zu, wie du gelehrt
bist, nimm aus dem Wasser, schwings
in einem saubern Tuch, wie einen
Salat,

Salat / dann thue sie in ein Schüssel/
misch ein gut Theil Pfeffer und ein we-
nig Megelein darunter / wann der Pa-
steten-Hafen zugetichtet / thue Salz
und Butter darein / so bald der Hafen
erhartet nimm Fleischbrühe / klein ge-
schnittenen Petersilien / frische Butter
und Pfeffer / wo die Schnecken vorhin
noch nicht gnugsam gepfessert sind / uns-
tereinander / laß sieden / gieß in den Ha-
fen / thue die Schnecken dazu / laß auf ein
halbe Stund bachen.

602. Semmel-Schnitten bachen.

Stosse ein gute Hand voll Mandeln
gieß ein klein wenig Rosenwasser dran/
treib's mit frischen Brunnenwasser durch/
mach einen Zäig mit Meel an / zucker
ihn / leg Semmel-Schnitten darein/
und bachs.

603. Eine gebachne Semmel-

Nimm ein weisses Läblein / und stosse
die Rinden überall darvon / mit einem
Reibeisen / darfst es nicht gar auf die
Brosam wegstoßen / darnach so schnel-
le feine runde Schnittlein darvon / und
nimm eine Wein-Lattwergen / bestrei-
che die Schnittlein innen und aussen/
setze zwey aufeinander / doch daß unten
und

und oben nichts sey / tunct's darnach in ein Täglein / und back's.

604. Semmel geviertheilt backen.

Nimm ein Semmel / schneids in vier Theile / gieß Wein daran / doch daß nicht zu weich werde / seihe den übrigen Wein wieder herab / und bestreu ein jedes Stücklein wol mit Meel / legs in das heiße Schmalz / back's sein sanft ab / wends nicht bald um / sonst wirb es schmalzig / laß auch nicht gar zu braun werden / darnach legs in eine Schüssel / deck's zu / daß sie warm bleiben / mach ein gut Brühlein darüber / nimm Wein / Zucker / Safran / Ingwer und Muskatblühe / laß auf einer Kohlen in einem Täglelein sieden / rührs oft untereinander / gieß über die Semmel / streue Trysaneth darauf / wends um / streue auf der andern Seiten auch darauf / oder an statt des Trysaneths / streue Zucker und Zimmet darüber.

605. Knaben-Semmel backen.

Nimm ohngefehr auf einem Tisch drey Zeller mit Meel / sechs Eyer / und mache es / wie in einem Strauben-Tägig / darnach nimm ein wenig kalte Milch / thue Weinberlein darein / und nimm ein leines

eines Säcklein / thue den Zäig darein /
 daß das Säcklein nur halb voll sey /
 und nähe es zu / alsdenn lege es von
 Stund an in ein siedend Wasser / und
 kehre es oft um / darnach wenn es hart
 wird / so hat es gnug gesotten / und thu es
 heraus / so stehet es wie ein Badschwam /
 schneide es alsdenn zu Stücken / wie du
 wilt / und lege es in ein kühles Schmalz /
 lasse es backen / es ist ein köstlichs Essen.

606. Semmel füllen.

Nimm ein Semmel oder Eyer-Leib-
 sein / reib die Ober- und Unter-Rinden
 ein wenig herab / schneid oben ein Blätz-
 lein davon / höllers aus / daß kein Bro-
 sam darinnen bleibt / nimm kleine Bö-
 gelein / schneid die Schnäbel und Füß
 herab / wasch sauber / brühe sie ein wenig
 lach ersehen / besprengs ein wenig mit
 Salz / rösts im Schmalz / nimm Weins-
 beer / ausgefernte Rosin / länglicht-ge-
 schnittene Mandeln / misch untereinan-
 der / fülls in das Läblein neben herum /
 die Bögelein in die Mitte / oben darauf
 anders gestreuet / mach ein Wein-Zäig-
 lein / klebe das Blätzlein wider darüber /
 leg das Läblein in heiß Schmalz / backs
 fein rösch ab / wends einmal um / wanns

gar ist legs in ein Schüssel/deck's zu/ du magst auch das Läiblein mit einem Strauben-Zäig begießen / und sein sanft abbachen.

607. Gefüllte Semmel in einer Brühe.

Gieß Reinfall oder andern guten Wein in ein Häfelein/ thue Saffran/ Zucker und Trysaneth daran / laß ein Weil aneinander sieden / mach das Blätzlein an den Läiblein wieder auf/ gieß die Brühe in das Läiblein und oben drüber/deck's zu/ seß auf Kohlen/hernach trags zu Tisch.

608. Semmel fällen mit Aepffeln und Vögeln.

Übersiede Kleine Vögel in einem Salzwasser/dann rösts im Schmalz/bacc etliche Aepffel daran klein / rösts auch ein wenig im Schmalz/thue Wein/Weinbeer/Pfeffer/Ingwer/Pegelein/Zimmet/Saffran/ alles untereinander / laß ein wenig ineinander sieden/fülls in ausgeböllerte Semmel/ deck's zu/ mach ein Zäiglein wie Strauben-Zäig/gilbs/leg die Semmel darein/gieß den Zäig überall drauf/ legs in das Schmalz/bachs fein langsam/willtu/magst ein Brüh von geriebnen Pfefferkuchen/Zucker/und Zimmet darüber machen.

609. Speck-Dorten zu machen.

Hacke einen Speck / der nicht zehn ist / und nimm gerieben weiss Brod sechs Eyer / nimm auch Zucker und Rosenwasser / auch Zimmet / röhre es untereinander / und leg es in den Täig / du must den Täig dicker machen / denn zu andern Dorten / mache einen Deckel darauf / und backe.

610. Stockfisch kochen.

Weiche den Stockfisch über Nacht in ein scharfes Laugen / gieß darnach alle Tag ein mal eilich frisch Wasser darüber / bis er weich wird / dann wasch ihn rein / setz ihn mit kaltem Wasser zu / thue Salz darein / lasz ihn wol einsieden / dann leg ihn in ein Schüssel / thue heiße Butter darüber / und streue Salz auf die Schüssel.

Andererst.

Wann der Stockfisch gung gesotten ist / blättere und gräde ihn aus / leg in ein Schüssel ein Leb Stockfisch / dann Muscatenblüte / Butter / Ingwer / Pfeffer / wieder ein Leb Stockfisch / und Gewürz mit Butter darauf / gieß auch ein wenig Wein daran / setz auf Kohlen / lasz sieden / gieß offt über / damit die Brühe nicht schmalzig werde.

Oder:

Oder:

Stosse den Stockfisch ein mal drey in ein siedendes Wasser/ lasz ihn aber nicht sieden / thue ihn darnach auf oder voneinander/ leg ihn auf dem Rost / lasz ihn sein langsam braten / begleß ihn oft mit Schmalz / dann lasz ein wenig Fleischbrühe / Butter / Ingwer / Pfeffer und Muscatenblühe / ineinander sieden / nichts über den Stockfisch / und salz.

Andererst.

Las den Stockfisch wol weichen/ her nach schlage ihn ein wenig / darauf las ihn in Wasser sieden / wann er gnug geflossen / mach eine Brühe von geröstten Zwiebeln darüber.

Oder:

Schneide Zwiebeln / so viel des ausgrädeten Stockfisch ist / thu es in ein Tiegel mit warmen Wasser/ lasz ein Kochen / thue Saffran / Ingwer / Pfeffer Butter und Salz daran / los sieden.

6 i i . Stockfisch braten.

Nimm ein gewässert Schwanzstück / lasz nur einen Wahl thun / nimms heraus/ ebe es überwalt / thu die Gräde heraus/ röste klein gehackte Zwiebeln etwas lüßl im Schmalz / thus mit Weinbeern in

in das Schwanzstück / magst auch ges-
tossene Mandeln mit einfüllen / wann
das geschehen / so binde das Schwanz-
stück zu / lege Spänlein auf den Rost /
und den Stockfisch darauf / brat ihn kühl
must ihn vorher salzen / ehe du ihn zu-
bindest / dann begieß ihn mit heißen
Schmalz / lasz ihn nicht zu lang liegen
auf den Rost / wann er gar ist / und in der
Schüssel liegt / gieß ein Löffel voll heiß
Schmalz darüber.

Anderst.

Nimm ein zugerichteten und gesalzenen Stockfisch / leg ihn in ein Fischkreuzen / setz die Reussen mit dem Stockfisch auf Kohlen / treiff ihn mit heißen Schmalz / wann er gung gebraten ist / so leg ihn in eine Schüssel / nimm das abgetropfte Schmalz aus der Bratpfannen / brenn ein gut Theil Meel daran / pfeffers wol / und gieß heiß über den Stockfisch.

612. Stichelbeer in einer Brühe.

Zupffe die Stichelbeer ab / wasch sauber / heds in einer Fleischbrühe / bis weich werden / treibs durch / gieß Wein / daran / thue Semmelmeel / Butter / Ingwer / Pfeffer / Muscatenblühe / Corbas
münze

mümlein / Milchraum / ein paar Lemons
nien dazu / und bereits.

613. Strauben-Muß.

Nimm die Sträubelein / so sein rösch
gebachen sind / hack's klein / rösts mit ein
wenig Schmalz in einem Pfännlein /
gieß Wein und Fleischbrühe daran / zu-
ckers / thue Zysaneth darunter / lasz siedē.

614. Kalten Schlegel zurichten.

Nimm das magere von einem Schle-
gel / schneide breite Blätzlein daraus / leg's
in eine Schüssel / gieß Essig und Fleisch-
brühe daran / würz mit Ingwer / Pfeff-
er / Muscatenblühe und Butter / setz auf
Kohlen / lasz sieden / begieß offt / daß ein
dick Brühlein bekommet / salz und richts
an.

Anderst.

Schneide das Fleisch klein würflich /
rösts im Schmalz / trücke ein Citronen
darein / thue Ingwer / Pfeffer / Musca-
blühe / Essig / und Fleischbrühe daran /
salz / lasz sieden.

615. Schweinene Sülzen machen.

Nimm von einem jungen Schwein
oder Kalb - Fleisch / gieß ein Firnen-
Wein ganz darüber / thue auch nach dem
dem Gefallen Weinessig darzu / dañ un-
gestoh

gestossenen Ingwer / Pfesser / Salzant /
 Muscatenblühe und Safran / alles zu-
 sammen in ein schön Tuchlein / laß dar-
 innen sieden / salz / wanns halb gesotten /
 seihe die Brühe ab / deck das Fleisch im
 Hafen zu / die Brühe gieß in ein andern
 Hafen / thue auch Pfesser / Cardamum-
 lein und Zucker daran / keinen Ingwer /
 dann die Brühe wird schwarz davon /
 zutreibs / und laß die Brühe etwann so
 lang sieden / als weiche Eyer / dann faue
 wie das Fett ab / laß fein in dem Hafen
 gefallen / daß die Würz unten bleibt /
 nimm ein Seihet und ein dick leinen
 Tuch / und seihe es allgemach in ein an-
 dern Hafen / laß wieder ein Weil gefal-
 len / hernach lege das Fleisch in eine
 Schüssel / daß ein wenig erkalt / wo dies-
 ses gescheben / thue Weinbeer / Rosin /
 lang geschnittene Zimmet in die Schüs-
 sel / gieß die Sülzen überall drauf / be-
 steck's mit abgezogenen Mandeln / deck's
 zu / und seß in ein kühl Ort.

616. Sülzen.

Nimm gehackten Petersilien und ein
 wenig Kreen thue darunter geriebene
 weiße Brod-Brosam / machs mit Essig
 an / stöß in einem Mörchner auf das klei-
 nestes /

nestet; wings durch ein Züchlein willst du
magst auch Pfefferkraut und Gampf-
ser darunter nehmen.

617. Kreen-Sulzen.

Nimm einen Kreen/schabe ihn sauber/
und schneide ihn würfflicht und stöß ihn
klein/thue Semmelmeel darunter/das
treibe durch mit einer Fleischbrühe/
so wird sie gut.

618. Holder-Sulzen machen.

Nimm den Holder/stosse ihn/ und
treib ihn durch mit Wein und Würz/
und mache es süß mit Honig oder Zu-
cker/rührs untereinander.

619. Leber-Sulzen machen.

Brocke Leipziger Lebkuchen über
Nacht in guten Reinischen Wein/reibs
durch ein Durchschlag/daz dick wie ein
Weizenbrey wird/sez auf Koblen/laß
ein halbe Stund sieden/rührs stetigs/
daz nicht anbrennt/zuckers und würz
mit ein wenig Regelein/und so viel Mus-
caten/mehr Zimmet/Muscatenblühe/
Cordamünlein/Ingwer/und so viel
Saffran/daz die Farb bekommt/müss-
sen alle Klein gestossen seyn/laß noch ein
halbe Stund sieden wann es zu dünn
will werden/gieß Wein daran/das es
bleibet

bleibt wie ein Weizendrey / so ist es recht
selb an ein kuhl Getz / bis du es brauchst /
dann gieß Malvasier daran / damit es
nicht zu dick ist / wilt du / so magst auch
Zucker und Zimmet oben daraus
streuen.

620. Eine Nuß-Sulzen machen.

Nimm gescheelte Nuß und Semmelmeel / und das Weiß von einem hart-
geschottnen Eystos / alles wol untereinander / und treibs durch mit Wein / salz
und würz es / so wird eine gute Sulzen
daraus / die man zum Bratensisset.

621. Eine Weichsel-Sulzen.

Nimm zeitige Weichsel / und stosse sie
mit samt dem Kern / treibs durch wie ei-
ne Sulzen / und da sie zu dick wolte wer-
den / so geuß einem guten Wein daran /
würde sie aber zu saner / so zuckers.

622. Sulzen weiß machen.

Nimm das Weisse von Etern / gieß
gute dicke Milch und Rosenwasser dar-
an / zuckers / Klopf's wol durcheinander /
selb zum Feuer / laß sieden / nimm eine
Schüssel / gieß darein / und laß gestehen /
besteck's auch mit Mandeln.

Oder :

Nimm Mandeln / scheels / und stosse
sie

sie klein / und treibs mit Essig oder Wein
durch zuckers ein wenig.

623. Sülzen über ein Spansäulein.

Giede das Spansäulein in Wasser ab / gleich ein wenig Essig daran / nimm
ein Apffel / würz mit Pfeffer / und Zu-
cker / darnach thue den Apffel heraus/
richts in eine Schüssel an / laß erkalten
und gestehen.

624. Spansäulein braten.

Bereite es zu / und salze es in einer
Multern / und stecke es an den Spieß/
und brich ihm den Rücken / daß es nicht
kraum werde / thue es zum Feuer / und
schwirs mit Speck / sonst wird es bläsigt.

625. Sülzen gestehend zu machen.

Wenn du Sülzen machest / und wol-
len der nicht gestehen so nimm Schles-
henblüt e / thu es in ein Tüchlein / hängs
in die Sülzen / laß mitsieden / so ges-
tets bald.

626. Suppen kochen.

Nimm ein gute Milch / und thue drey
Theil Milchraum darzu / auch auf ein
halb Maß Milch / einen Eyerdottern / zu-
klopff ihn wol / misch darunter Salz /
und sieds.

Anderst.

Nimm ein gute Milch / laß wol sieden /
nimm so viel Milchraum / rührs Weiz-
kentmeel darunter / zuckers / laß unterein-
ander sieden / dann schneid weiß Brod
gewürffelt / rösts im Schmalz / thues in
ein Schüssel / richt die Suppen darüber /
streue Zimmet und Weinbeer darauf.

627. Eine Calecutische Suppen.

Nimm ein gute Milch / laß sieden /
nimmt auch ein wenig mehr Milchraum
dens der Milch gewesen ist / und thue un-
ter den Milchraum ein wenig Weizen-
Meel / röhre es wol / und wenn die Milch
seud / so geuß den Milchraum darein /
und ein wenig Zucker / und lasse es un-
tereinander sieden / darnach nimm weiß
Brod / schneide es würfflicht / röste es
wol im Schmalz / lege es in die Schüs-
sel / und geuß die Suppen darüber.

628. Krafft-Suppen.

Nimm neugelegte Eyer / brats in einer
Kohlen / nimm den Dottern / zwirne ihn
mit Malvasier an / nimm ein dritt Theil
Fleischbrühe und mach ein Súpplein.

Anderst.

Nimm zwölff Loth Mandel / neun
Loth Zucker / reibs durcheinander mit ei-
nem

nem Achtelein Malvasier wol ab/ dar-
nach nimm drey Löffel voll Rosenwas-
ser darzu / thu es in ein Häflein / und
richts zu.

629. Suppen vor Kranke.

Sied eu Ei in Wein / thu den Dot-
tern heraus / uud zwings durch / gieß ein
Wein daran und mach ein Suppen
daraus / so gewinnet der Mensch wieder
Fleisch und nimmet zu.

Oder:

Rößt ein wenig Meel im Schmalz/
nimm gesotten Hennenfleisch / stoss es
wol mit der Hennenbrüh durch / samt
dem geröstten Meel / thue Muscatenblühe
daran / laß einen Sud aufthun / richts
über gebehete Semmel.

Anderst.

Nimm Malvasier oder den besten
Wein / so du hast / zerreibe Saffran mit
schönem Zucker datein / etwan auch ge-
stossenen Zimmet oder Muscatnuß / schnei-
de Brod in eine Schüssel / zimlich dick /
oder behe Schnittlein auf dem Rößt /
geuß den bereisten Wein darüber / wenn
es wol weich ist / gib es / es kräftiget fast /
Morgens und Abends / oder unter den
Mahlzeiten / ist im kalten Magenwehe

fast gut/sonderlich wenn das Brod heß
aus dem Ofen in Wein geleget wird.

630. Eine kräfsteige Erbis-Suppen
kochen.

Treibe die Erbis durch mit Fleisch-
brühe und guten Milchraum, thue Butter/
Zucker und geschnitten Mandeln
daran, ein wenig Pfesser, lasz sieden/
richt es über gebehetem Gemmel an/streue
Weinbeerlein darauf.

631. Haber-Suppen.

Röste ein Löffel von gut Haber-Meel
im Schmalz/daz es fein dürt wird/gieß
gute Hühner- oder Fleischbrühe daran/
treibs durch/behe weiß Brod / richt die
Brühe darüber mit ein wenig Essig / so
ist's recht.

632. Hansf-Suppen.

Giede Hansf-Saamen wol/treib ihn
durch/gieß Reinfall daran und das beste
Gewürz/Weinbeer / lasz sieden / richt
über gebehetem Gemmel an.

633. Kapaun- oder Håner-Suppe.

Wenn der Kapaun oder Henne wol
gekochet ist / nimm den Hals samt den
Kopff/die Flügel/die Beine und Leber/
stosse es alles in einem Mörsel/wol und
klein/will man es aber noch kräftiger/
haben/

haben / so nimm die Krafft / oder das Fleisch an der Brust / schneide es klein / und thue es auch darzu / geuß die Hüner-Suppen / oder / in Manglung / eine feiste Kindfleischbrühe daran / und treibe es untereinander durch ein enges Sieblein / oder härin Tuch / thue es in ein Töpfflein / und würz es mit Ingwer / Saffran / geschnittener Muscatenblühe / oder einer geriebenen Muscatnuß / und seze es wieder ein wenig zum Feuer. Darauf nach nimm gebehetet Semmeln oder Brod / und reibe sie wol mit einer Muscatnuß / und brich kleine Stücklein das von / thue sie in eine Schüssel / und richte die Suppe darauf an / sie ist kräftig und gesund.

634. Käſe-Suppen.

Nimm einen guten Holländischen Käſe / zerschneide ihn / geuß Fleischbrühe daran / laß sieden / thue Eyer daran / ein wenig Raum / Saffran und Butter / richte es über ein gebehet Brod an.

635. Mandel-Suppen.

Treib Klein gestossene Mandel mit einer Hünerbrüh durch / setz über das Feuer mit Belenbeeren / zuckers / geuß über gebehet Semmel.

O hilj

Oder

Oder:

Nimm ein gute Milch / thu darzu drey Theil Milchraum / und auf ein Seidlein Milch ein Eyerdottern / zerklöppft / und darein gethan / seuds / und salze es / thu ein wenig Kummel daran / stafe es auf.

Underst.

Nimm gebehet weiss Brod / und gesfossene Mandel / treibs mit einer Hühner- oder Fleischbrühe durch / zutreibe einen Eyerdottern damit / laß sieden und nichts an.

636. Supplein in Brust-Nier-Lungen- und Darm-Geschwähren.

Zertreibe einen Dotter / von einem neu-gelegten Ey / wenn es möglich ist / das also ererst von der Hennen kommen / in einer Schüssel / mit einer guten fetten Kap-paunen- oder schwarzen Hennenbrühe / die ungesalzen / je fetter / je besser / ist sie nicht zum fettesten / so thue von einen frischen Butter / so noch in kein Wasser kommen / darein / Geißschmalz ist am besten / laß nicht mehr sieden die Brühe / so zuvor siedend / gib's offt / sie weicht / reiniget und heilet.

637. Kalte Suppe in Schwachheit.

Schnetide weiss Brod ein / wie zu ei-

ner

ner Suppen/ein Schnittlein sechs/acht oder mehr/gieß Rosen- und Zimmetwasser darüber/daß lind wird/dann thue ein guten Theil Candi-Zucker darauf/giebs einem Krancken mit Mandelmilch.

638. Gülden-Suppen.

Schneid ein neugebachten Semmel, wie zu Gülden-Schnitten / ziehe den Kansst durch ein gut Rosentwasser/klopf Eyer wol/leg die Schnitten darein / bis sie die Eyer wol durchziehen / und gar lind seyn/dann mach ein Schmalz wol heiß/bachs geschwind hinweg/daß nicht hart werde / lege ein rein weiss Tuch in die Schüssel / thu es darauf / daß das Schmalz an sich ziehe und warm bleiben/mach ein Brühe mit Zimmet / Zucker und Rosentwasser/legs in ein warme Schüssel/gieß die Brühe darüber/stellst eine Weil auf ein Koblyfannen/daß es aneinander erwarm/bestreu es wol mit Zimmet und Zucker.

639. Eine Supp/Panabra genannt.

Nimm ein schön Häfelein / thue ein gute Kappaune - oder Fleischbrühe dar ein/so viel siedend Wasser/daß du vermeynst/daß an dem Einsieden nicht ver salzen werde/wirff ein wenig Kümmel

darein / und ein wenig Pfeffer / schneid weiß Brod / so dieses siedet / gieß über / lasz auf den Kohlen sieden / wends mit dem Löffel bisweilen um / daß nicht an brennt / lasz Kochen / bis es gar lind und zart wird / wie ein Muß.

640. Krebs-Suppen.

Nimm Krebs / schele sie / und thue das Unsauber hinten und vornen davon / stöß sie wol in einem Mörsel / und treibe es durch mit Wein / nimm ein Meel / und rößt es im Schmalz / und geuß die Durchgetriebene Krebs darein / thue daran Zimmet / Gaffran und Zucker / und lasz es sieden / streue Trisanet in die Schüssel / du magst auch Krebs sieden und schelen / und die darein legen.

641. Rainfall-Suppen.

Nimm zwei Eyerdottern / Kloppfs dünn / gieß halb Reinfall und halb Wasser daran / Kloppfs wol untereinander / thue Butter darein / lasz sieden / Kloppfs bis gesotten ist / gieß über Gemmel-Schnitten / und zuckers.

642. Trückene Suppen.

Schneide Brod in Schnitten / thue es mit einem Seidlein Wein in ein Pfannen / lasz sieden / salz ein wenig / thue ein Bröcke-

Brotklein Schmalz darein / zuckers
wohl / streue Weinbeer an den Boden in
in die Schüssel / leg ein wenig Schnitten
Brod darauf / streue mehr Weinbeer
darüber / gieß siedenden Wein hernach
und heiß Schmalz / deck's mit einem
Deller zu / wanns ein getruck net ist / so
wend es auf einen andern Deller um/
und gib's also warm hin.

643. Suppen vor dem Durst.

Wann ein Kranckes oder Kindbet-
terin fast Durst hat / so gieß ein paar Löf-
sel voll Wein über ein Brod / richte ein
siedende Hühner- oder Fleischbrühe dar-
über / gib's zu essen / laß den Krancken eine
Weil darauf ruhen / der Durst wird sich
legen.

644. Weichsel-Suppen.

Thue abgezopffte Weichsel mit Weins-
Zucker und Erysaneth in ein Häflein/
laß sieden / aber nicht lang / gieß über ein
im Schmalz geröstte Semmel.

Oder:

Gied die Weichseln wol / und treibe sie
durch / thue die Kern davon / thue Wein
daran / Zucker oder Honig / und würze
darffst sie aber nit zu sehr sieden / thue ein
wenig geriebnen Lebkuchen darunter / behe,

D vi

Sem.

Gummel - Schnittlein / legs in die Schüssel / und richte es darüber.

645. Weinbeer-und Rosin-Suppen.

Stoß die Weinbeerlein im Mörsel / samt einem wenig Kocken-Brodtreib es mit gutem Wein durch / und laß sie- den / thue ein wenig Zimmet / Muscat und Negelein daran / auch Zucker / richte es über das gebehet Brod.

646. Wein-Suppen mit Raum.

Nimm halb Wein / und halb Milch- raum oder Kern / drey Eyerdotter / Zu- cker / Weinbeerlein / Saffran / laß es un- tereinander sieden / richte es über ein ge- behet Brod an.

647. Schlangen-Mörken.

Nimm ausgekerte Bibeben und so viel abgezogene Mandeln / hack's zimlich klein / zuschnied auch Citronat-Schels- fen fein klein würffelicht / dessen etwas weniger als jener / thu es zusammen in ein irtdene Schüssel / gieß Malvasier da- ran / zuckers / würz mit Zimmet und Eys- saneth / rührs wol untereinander / mach's nicht zu dünn / daß es sich aufhaufen läßt / dann nimm ein Ey drey / und so viel Schmalz / das zulassen ist / thu es unter- einander / arbeite den Täig wol / schnied ein

ein Stück davon / wälgers bey nahe
ein drey zwerg Finger breit / hinden hins-
aus immer schmäler / zu einer grossen
Schlangen zwey / oder zum wenigsten
anderthalb / zu einer kleinen ein Elen-
lang / wälgere noch einen in diser Grösse
nur ein wenig breiter / zwicke das Ober-
theil fein artlich / in der Mitten aber
ein graden Strich / so lang der Zäig ist /
zwicke auch auf beiden Seiten neben her-
auf / den Zäig must eins Messerrücken
dick wälfern / wann dieses geschehen / so
thue auf das ohngezwickt Theil das
Gehäck fein artlich / vornen bereiter als
hinten / dann leg den gezwickten Theil
oben darauf / drück beide Zäig auf den
Seiten aufeinander / formiers fein mit
dem Messer / thue weg / was zu viel ist /
hernach mach formen ein Köpfflein / mit
Weinbeeren die Augen / wälgere auch
ein Erönlein / spizels und Flebs auf das
Köpfflein / worauf legs in die Runde zu-
sammen / richt den Kopff vor allen in die
höhe / leg ihn auf den andern Zäig / der
Schwanz muß an das End kommen /
also bestreiche das Dörtenblech / mit
Schmalz thue die Schlangen darauf /
läß bachen / bisch schön liechtbraun wird /

D vij

dat-

darnach mach einen Spiegel mit Zucker
und Rosenwasser vergüldt, richte von
rothen Daffet ein Zünglein zu, legt der
Schlangen in das Maul.

Anderst.

Gossen Mandeln mit Rosenwasser,
und nimm weiß Brod, reibe es, nimm
auch Bynazis Mühllein, zimlich viel Mar-
jenschmalz, zwey Eyer, nimm auch ges-
tossene Zimmet, streue es auf den Bos-
den, nimm ein Eyerdötterlein, Majens-
schmalz und Rosenwasser, wälgece den
Zäig fein dünn, schlags darein, und
bachs.

648. Tauben einmachen.

Nimm Tauben, rupffs und nimms
recht aus, rösts im Schmalz, daß fein
braun werden, hernach thue Wein und
gut Gewürz, wie zu den eingepickten
Hünern, daran, laß sieden, daß ein dick
Brühelein wird.

Anderst.

Wann die Tauben ausgenommen,
und wol gewaschen hast, spalte sie im
Rücken, biegs voneinander, daß sie
platt liegen, dann schlag mit einem
schweren Messer darauf, daß die Kno-
chen zubrechen, und das Fleisch mürb
wird,

wird / legt also in eine Schüssel / thue Wein / Weinessig / Weinbeer-Safft / Gewürz / Salz / Citronen-Schalen / klein und grosse Zwiebeln / und gute Kräuter darüber / wende sie auch bisweilen hierinnen um / daß sie einen Geschmack davon bekommen / hernach nimmt sie heraus / lasz vertropfen / und rösts im Schmalz / wann du sie anrichtest / thue Pomeranzen-Safft darüber.

649. Tauben in Pfesser einmachen.

Wann du die Tauben an der Brust geöffnet und zugerichtet / wie erst gedacht worden / so brate sie auf Kohlen / und schneide Schnitte in den Leib / reibs mit Salz / wann sie nun gar sind / mach eine Brühe von Weinessig und Pfesser / gieß über die Tauben.

Oder:

Schneide die Tauben in etliche Stück / rösts in einer Pfannen mit Butter / dann siede sie in einer Brühe von kleinen Zwiebeln / Weinbeer-Safft / Wein-Essig / Wein / Gewürz / Pomeranzen-Schalen / Petersilien und Majoran.

650. Tauben in Pasteten machen.

Rupft die jungen Tauben / reißt ihnen die

die Kopf nicht ab / wann du sie ausnimst
siehe zu daß du den Schweiß nicht her-
aus lassest / und die Darm nicht zureiß-
fest / du sollst nicht waschen / wan̄ sie nach
dem Bürgen und Rupfen wol erkäl-
tet / so gestehet der Schweiß / damit kan
man mit dem ausnehmen desto besser
umgehen / darauf nimm nun ein guten
Weinessig / gieß ihn in die Tauben /
wends biswellen um / damit der Essig
allenthalben durchtriechet / sprengs auch
aussen / laß ein Stund drey darinnen lie-
gen / dann nimm Pfesser / wol Negelein /
ein wenig Muscatenblühe / so gestossen
sollen seyn / und salz / wie recht ist / reib ein
Broſam Rückenbrod in den Pasteten-
Hafen an den Boden / darnach wol klein
geschnittenen Speck / oder Nieren-Fett /
Rosin / Weinbeer / Gewürz / Zucker / dem
Tauben schneide Kopff und Fuß ab /
schrenck die Flügel / schmirs inwendig
wol mit dem Gewürz / legs zwischen
zwey Teller / truck s wol zusammen / daß
Rück und Bauch breche / und eben auf-
einander liege / davon leg in den Paste-
ten-Hafen / den Rücken über sich / Wein
und Essig darüber gegossen / und mit
Speck oder Fett dick bestreuet / mach
den

den Deckel darauf lasß ein gute Stund
bachen.

651. Täig zu den Dörten.

Nimm schön Meel / und zwey oder
drey Eyer / darnach die Dörten groß seyn
soll / ein wenig Wasser / und einen Löffel
mit Schmalz / salze es / und Klopfss wol
untereinander / streue auch Meel darein /
bis daß es dick wird wie ein Semmel-
Täig / hernach arbeite ihn wol unter den
Händen / bis er wol dick wird / mache ein
dünnes Bödenlein daraus / mit einem
Kränzlein. Den Deckel-Täig mache
man wie ein Haasendöhrlein-Täig an/
gar auf das dünnest gewälgert oder ges-
zogen / mit viel Häuten aufeinander / und
auch ausgeschnitten auf mancherley
Form.

652. Täig zu den Nonnen-Fürzige.

Diesen Täig macht man von Meel /
weichen Räß / Milch / Wein / Eyern und
etwas Salz / solches alles wol unterein-
ander gemengt / bis wie ein dicker Brey
wird / hernach thue Butter in die Pfans-
nen / lasß heiß werden / thue theils wieder
heraus / leg einen guten Löffel voll dieses
Täigs hinein / lasß ihn ein wenig sieden /
wende ihn auf beide Seiten um / wann
dies-

dieser Kuchen etlich gemacht/ so durchar=belte sie wol mit der Hand/ und befeucht es mit Eyern/ wovon das meist Weisse genommen ist/ und damit du den Täig desto fester bindest/ so laß die Eyer zuvor durch ein Sieb lauffen/ von diesem Täig magst du machen/ was du wilt.

653. Trysaneth machen.

Nim̄ zwey Pfund Zucker/ drey Loth Zimmet/ zwey Loth Ingwer/ so viel Galgant/ ein Loth Muscatenblühe/ ein Quintlein Cardamümlein/ ein Quintlein Pferkörner/ stöß alles klein zusammen/ und behalts zum Gebrauch.

654. Vögel braten.

Nim̄ ein wenig Wacholderbeer und Muscatenblühe/ stöß untereinander/ thue es in ein Pfännlein/ gieß Fleischbrühe daran/ betreuff die Vögel damit/ wann sie gebraten sind/ leḡs in eine Schüssel und gieß die übrige Brühe darüber.

Oder:

Mach ein Schmalz heiß/ thue ein Meel darein/ und salz ein wenig/ betreiff die Vögel damit.

655. Gefüllte Vögel braten.

Nimm Vögel/ ergreif sie mit einem Fing

Finger / füll die mit Eyer / du gat ein wenig gestossene Wacholder darunter / stecke sie an ein Speck / brate sie nicht zu duri / geuchs ab / legs in eine Schüssel / mach ein süsse Brüh darüber mit Reinfall / Zucker / Zimmet und mit Ingwer / und ein wenig Saffran.

656. Vögel in Safft braten.

Nimm Kindfleisch - Fett / las aus / begieß die Vögel damit / oder zuläß ein geschnittenen Speck / und treuff die Vögel damit.

657. Geröstte Vögel mit einer Brühe.

Koche die Vögel erstlichen ein wenig im Wasser / dann röste sie in einem Schmalz / und thue geschnittene Apfelf und Weinbeer / wo man sie haben kan / daran / wann es nun fast miteinander geröst hat / so geuß ein Mäglein Wein darzu / und würze es mit Zucker / Zimmet und Ingwer.

Auf ein andere Art.

Hacke Speck und Zwibeln / und röste die Vögel darinn / geuß denn ein feiste Kindfleisch - Suppe daran / würze sie mit

mit Ingwer / ein wenig Pfeffer und Saffran / laß es noch eine Weil sieden / und richte es darnach an.

65g. Vögel einpicken.

Sied die Vögel vorher in einer Fleischbrühe weich / thue ein wenig geriebenen Lebkuchen in Wein / und Weinbeer / Zucker / Muscatenblühe / Ingwer / Pfeffer untereinander / laß sieden / gieß über die Vögel / laß noch einen Wahl thun / richte an.

Anderst.

Laß die Vögel in halb Wein und halb Wasser ein wenig auffieden / dann machs in einem Schmalz braun / schele süße Apfelf / schneids wie Ruben / machs auch in heißem Schmalz braun / ingleichen röste weiß Brod / thu es alles in einem Tiegel mit Zucker / Weinbeer / Rosin / Ingwer / Pfeffer / Muscatenblühe und Saffran / auch obiger Brühe / oder Wein und Fleischbrühe / wo der Brühe zu wenig ist / laß Kochen.

Oder:

Röste die Vögel in Schmalz feln braun / dann gieß Essig und Wein daran / und gut Gewürz / wie du selber willst / und Kochs.

Auf

Auf eine andere Art:

Gied die Vögel/röst sie im Schmalz/
selbe das Schmalz wieder sauber davon
ab/nim die Brühe/darinnen die Vögel
gesotten worden/thue Weinbeer/Ing-
wer/Pfeffer/Zimmet/Muscatenblühe
darein/laß untereinander sieden/dß
nur ein wenig Brühe überbleibet.

Noch anderst.

Nimm ein Fleischbrühe/Rosentwas-
ser/und ein wenig Essig/Butter/Zitro-
nat-Tafft/richts zu/dann nimm ein
wenig Cordamümlein/Muscatenblü-
he/Ingwer/Pfeffer und Zucker/so viels/
dß es kaum gespüret wird/laß sieden/
und gieß über die Vögel.

659. Vögel in einer Brühe.

Nimm Vögel;brat sie/hernach laß
Essig und Zucker untereinander sieden/
dß dicht wird/richts so über Vögel.

Anderst.

Nimm Vögelein/thue die Därme
heraus/sieds in einem Wasser/rösts im
Schmalz/gieß Wein in ein Häflein/
thue Zucker/Erysaneth/Ingwer/Pfe-
ffer und Cordamümlein darein/auch
frische Weinbeer/laß nicht lang sieden/
richts über die Vögel an.

660. Vö-

660. Vögel einzumachen in einer
guten Brühe.

Brat die Vögel, daß sie nicht zu dürr seyn, nimm Wein, Fleischbrüh, thue Ingwer, Pfeffer und Muscatblüh darunter, auch Zucker, ein wenig Zimmet, thu es in ein Häuselein, setz in ein Kohlen, laß brennen, und richte über die Vögel.

Oder:

Nimm die Vögel, seuds in einer Fleischbrüh, und rösts im Schmalz, daß sie fein braun werden, thue das bitter Schmalz hinweg, nimm ein wenig Meel, rösts im Schmalz, geuß ein wenig Fleischbrüh daran, auch Essig, und ein Lorbeerblätlein oder vier, leg die Vögel darein, laß brennen.

661. Kleine Vögel einzumachen.

Nimm Vögelein, so viel du willst, röste sie im Schmalz, und mache eine Brüh darüber, nimm ein Zwiefel oder zwey, schneids fein Kleingerwürffelt, und röst sie auch im Schmalz, geuß Wein daran, und ein wenig Essig, thu Pfeffer und Gaffran daran, nimm die Vögel, thue sie auch darzu in die Pfannen, laß sieden, zuckers auch, daß bigelt wird, und richte in eine Schüssel.

662, Vö-

**662. Vögel und Hühner einmachen
in einer Brühe.**

Nimm gebratene Vögel / eine gebraute Hirsch-Lebern / stöß in einem Mörsner / auch eine gedehete Semmel / dar nach zwings alles mit Wein durch / geuß eine Fleischbrüh daran / würz mit Negelein / Ingwer / Pfesser / Muscatblüh / laß aneinander sieden / nimm darnach die gebratene Hühner oder Vögel / legs in eine Schüssel / geuß die Brüh drüber.

663. Spießvögel backen.

Glede die Vögel / und röste sie im Schmalz / und mache einen Täigl an wie zu den Hasenöhrlein / und wälgere sie wie die Pfannen-Zeltlein / und thue Rosin / Weinbeer und Mandeln dar ein / machs mit zweyen Blättern fein zu / und backe fein langsam / nimm darnach einen Wein / thue Zucker und gutes Gewürz darein / und lege das Gebaken in eine Schüssel / gib das Brühlein / und geuß es darüber / so ist es ein gut Essen.

664. Vögel in Brod füllen.

Laß die Vögel in halb Wein und Wasser auffieden / rösts im Schmalz fein braun / dann gieß die Brüh wieder daran /

daran/ thue gelbe Würz/ Zimmet/ Weißbeer daran/ und Zucker genug/ aber wenig Salsz/ lasz aneinander woh sieden/ fülls hernach in Semmel / mach die Semmel mit ihrem Deckel wieder zu/ legs in das Schmalz/ wends um/ lasz also bachen.

665. Bögel in Senff machen.

Siede die Bögel/ wie bisher/ reibe Senff fein klein/ zuläß den mit einem Essig/ treib ihn durch/ thue Honig ein gut Theil/ sonst wird es bitter/ daran/ lege die Bögel in einen Tiegel/ gieß den Senfft oben darauf/ lasz erkalten/ trags zu Tisch.

666. Bögel in Zwiefeln einmachen.

Schneid Zwiefel/ und rösts im Schmalz/ schipff die Bögel/ und rösts auch im Schmalz/ und thue es unter die Zwiefel/ geuß Wein und Fleischbrüh daran/ gilbs und würz/ so finds recht.

667. Wegwarten bachen.

Siede die Wegwarten/ aber nicht gar zu weich/ wann sie nun gesotten/ legs auf ein rein Tüchlein/ daß sie trucken werden/ mach ein Tägig an von guten Wein/ Meel/ Eyern/ und ein gut Theil Zucker/ zlehe die Wegwarten das durch

durch / bachs im Schmalz fein liecht-
braun / bestreue sie mit Zucker.

668. Weichsel bachen.

Nimm schöne wolzeitige Weichsel,
bind verschelben etliche / viel oder wenig/
wie du wilt / zusammen / mach ein Täig/
lein von weisen schönen Meel / frischen
Evern / ein wenig Wein / stöß die zusam-
mengebundene Weichseln bis an die
Stiel hinein / laß den Täig wieder wol
ablauffen / bachs in einem gar heißen
Schmalz fein röhglecht aus / und bestreue
sie hernach mit Zucker.

669. Weichsel-Dorten.

Wann du von zwey Evern und zu-
lassenen Schmalz einen Täig gemacht/
einen Bläß zum Dorten-Boden ge-
wälgert und zugerichtet hast / so streue
geröstet Semmel-Meel / Trysanet und
und Zucker auf den Boden / und leg auf
das Gestreute eine Leg Weichsel dick
aneinander / dann wider Semmel-Meels/
Zucker und Trysaneth / hernach Weich-
sel / solches so offt du wilt / darnach nim-
den übrigen Täig / wälgere drey Bläß
daraus / legs aufeinander / streich aber
die Bläß zuvor mit zulagnem Schmalz /
damit sie sich voneinander lösen / wanns

gebachen sind / schneid ihn nach einem Papier-Model sein sauber legs auf die Weichsel / mach also den Boden und Deckel neben herum aufeinander / gieß ein wenig Malvasier darein / lasz bachen.

Auf eine andere Art.

Nimm die Weichsel / und röste sie gar ein wenig im Schmalz / und röste auch eine geriebene Semmel besonder im Schmalz / und mache einen Boden von Zäta / lege geröst Semmelmeel darauf / und streue Zucker und Zimmet darauf / auch eine Leg Weichsel / mache einen Boden daran / du kanst auch ein wenig guten Wein darein gießen / und bachs.

Anderst.

Nimm die Weichsel / thue die Kern heraus / machs in einem Pfännlein zu ebenem Muß / damit die Brühe nicht gerinnet / must es dicker machen / thue Weinbeer / drei Löffel mit Zucker und Zimmet daran / thus in die Dorten / deck's zu / lasz einen halbe Stund bachen.

Oder :

Nimm Weichsel / thue die Kern davon und nimm Weinbeer / Zimmet / Zucker / machs untereinander / und mache es sein dick wie ein Muß / thu eine Hand voll

voll weiß geröst Brod darzu / male einen Boden unten und oben / und back's.

670. Weichsel-Muß.

Nimm Weichsel und weiß Brod, lasz miteinander aufsieden / treib's durch / würz mit Ingwer / Pfeffer / Zimmet und Zucker / mach's wie recht ist.

Anderst.

Nimm Weichsel / stöß mit samt den Kernen / treib's durch / würz mit Zimmet / lasz aufsieden / hernach zuckers / gib's kalt.

671. Weichsel Kochen.

Ehue die Weichsel in ein Häftelein / gieß Wasser und Wein daran / zuckers / lasz sieden / röste Semmel - Schnitten in Schmalz / legs in ein Schüssel / gieß die Weichsel darüber / und zuckers.

672. Weichsel-Semmel.

Nim ganze Semmel ein oder zwey / stöß die äussere Rinden davon / legs dann in süßen Milchraum / lasz erweichen / hernach röste in Schmalz ein wenig braun / legs in eine Schüssel / indessen stösse Weichsel / Kochs mit Zimmet und Zucker / treib's durch auf die Semmel /

und besuct die Eimmel mit länglich
geschnittenen Mandeln / wie einen Igel /
magst auch noch mehr Zimmet und Zu-
cker / wo es nicht gnug ist / drüber streuen.

673. Weichsel-Düncken.

Nimm zeitige Weichseln / thue die
Kern / und treibs mit den Weichseln
durch / gieß Wein daran / daß ein rechte
Dünne bekommet / zuckers / seß auf zum
Braten.

674. Weinbeer- oder Weintrauben- Dorten.

Nim Weinbeer oder Weintrauben /
dämpf's in Wein / bis du sie durchzwin-
gen kanst / und thu es in eine Schüssel /
nim darzu Ordamümlein / darnach
streiche sie auf einen Eryboden / und
bachs fein gemacht in einer Dortenpfan-
nen / und wenn es halb gebachen ist / so
bestreichs mit Rosenwasser über und
über.

675. Weinbeer- oder Eubeben- Dorten.

Mache ein Boddenlein wie zu den an-
dern Dorten / und bestreu es eines Fins-
gers d'ck mit geröstem Eimmelmeel /
darnach bestreu es auch mit Weinbeer-
lein oder Eubeben / die in guten Wein
find

sind geweicht worden / die Kern muß man zuvor heraus thun / und streue Zucker / Zimmet / auch ein wenig Ingwer daraus / und geuß auch ein wenig Malvasier daran / und mache eine dünne ausgeschnittenen Decke darüber / beschmiers mit einem Ey / in Rosentwasser zerklöpfst / und bestreu es mit Zucker / alsdann lasse es vollend abdachen.

676. Weinbeer-Muß.

Nimm Weinbeer / die gereinigt / hab's sein Klein / sieds in Wasser / treibs mit Wein durch / röst Brod im Schmalz / lasse ineinander sieden / würz und zuckers.

Oder :

Nimm Weinbeer / hach's Klein / treibs mit einer gebeheten Semmel durch / lasse sieden / gieß ein wenig gezuckert Rosentwasser dran / magst es warm oder kalt hingeben.

Anderst.

Nimm Weinbeer / Eibeben / ausgekernte Rosin / und geschelte Mandel / eines so viel als des andern / hach's durch einander / röst Semmelmeel darzu / zuckers / thue Zimmet und gestossene Mußcatenblühe daran / lasse sieden / daß es dick wird.

Oder:

Nimm Weinbeer / hachs klein / thue
weiße Brod-Brosam / Rosen- und Zim-
met-Wasser daran / lasz ein wenig sie-
den / treibz durch / zuckers und streue
Eysaneth darauf.

677. Wein-Muß.

Schnelde weiß Brod - Schnitten /
gieß ein schön Brunnenwasser daran /
und wiederum davon ab / wann die
Schnitten gewollen / zutreibz / klopff
Eyer daran / gieß ein guten Wein in
heiß Schmalz / rührs dann untereinan-
der / Kochs / und bestreue es mit Zucker.

Anderst.

Rößt Semel-Meel in Schmalz fein
röh / gieß ein guten Wein daran / streue
Zucker / Ingwer / Muscatenblühe und
Gaffran darein / lasz sieden.

Oder:

Behe weiß Brod / weichs in Rosen-
wasser / und treibz durch / klopff Eyer gelb
darein / gieß Malvasier und Rosenwas-
ser darüber / bereits zu einem Muß / wan
es Kocht / thue Zimmetwasser darein /
salz ein wenig / zuckers wol und giebs
zu essen.

Noch

Noch anderst.

Kelbe Semmeli rosts im Schmalz/
Klopff Eyer mit Wein vermengt daran/
selhe es durch einen Seihen/sieds in
einer Pfannen/würz/zuckers/wann
du es zu Tisch tragest/streue Zimmet
darauf.

678. Warmen Wein ins gemein
machen.

Klopffe Eyer, so viel genug ist/auf
einen ziemlichen Tisch/zu einer Blat-
ten/fünff oder sechs/hast du guten süß-
sen Wein/so thue ihn darunter/es er-
sparet den Zucker/hast du aber solchen
nicht/so nimm Malvasier oder andern
Wein den besten/zwey Theil Wein/den
dritten Theil aber Wasser/oder eine
fette Milch/und einen grossen Knollen
süß Majenschmalz/oder mache sonst ein
Schmalz wol heiz/und wirff eine halbe
Nusschalen schönes Meel darein/es
bleibt desto zärter/thue alles zusammen/
röhre es/bis wol seud/machs wol süß/
du magst auch wol ein Löffel voll schön
Hönig darein thun/bevorab wenn man
Milch drein thut/bestreus wol mit Zuck-
er/eh du es anrichst/wan es dann seude/
so richts an über ein gebebets Brod/mit

Zimmet und Muscatnus wol bereit / es ist ein herrlich Essen / wol man nichts daran sparet. Difg aber alles kanst du mindern oder mehren / nach Gelegenheit.

669. Weintrauben kochen.

Nimm frische Weintrauben von dem Weinstock herab / thue die Beerlein herab / wasch sauber / lasz wieder trucken werden / rost sie in einem Schmalz wol / zuckers und wurtz / lasz kochen und richten an.

690. Weintrauben aus Aepffel oder Birn machen.

Nimm die Aepffel oder Birn / schele und schneide sie länglicht / wie weisse Raden / und thue Weinbeerlein daran / führs untereinander / mache auch einen Täig mit Bier an / nicht zu dünn / und thue die Aepffel darein / daß sich der Täig anhängt / darnach thue ihn auf einen Teller / und schneide lange Schnittlein daraus / und backe.

691. Weisse Kräppflein.

Nimm Eperweiss / so viel du willst / zerklöppfs wol / mit Milch und Zucker mach einen Täig an / dann thue geribenen Lebkuchen / Rosenwasser / Zimmet und ein wenig Pfeffer darunter / mach Kräppflein / und backe.

682. Hirschweihe bachen.

Nim Weizen-Meel / Rosenwasser /
Salz / Zucker / und Eyer / mach ein festen
Täig an / formire ihn wie ein Hirschge-
weyhe/bachs im Schmalz / halt es mit
einem Löffel / daß offen bleibt / streue Zu-
cker darauf.

Anderst.

Nimm gestossene Mandel / Zucker /
Rosenwasser / das Weiß von Etern / zu-
sammen Krafftmeel / und in Rosenwasser
geweichten grünen Tragant / mach einen
Täig daraus / welgere Stücklein / wie
Spinnel / davon / schneids mit einem
Messer in zwey Theil / und jeden Theil
zincticht / bachs in einem Ofen / streue
Zucker darauf.

Oder :

Mach einen Täig von unzuklopfften
Eyerweiß / Rosenwasser und schönen
Meel / zuckere ihn wol / richt ihn zu den
Dorten / mach ihn / wie erst gedacht / daß
laf ein wenig Schmalz in einer Dorten-
Pfannen heiß werden / lege allemal so
viel der gemachten Hirschhörner darein /
als du kaest / damit sie bleiben müssen
und ohne umwenden aussbachen.

P v

Noch

Noch anderst.

Treib'e gute Mandel mit Rosene
Wasser wol dick durch / darzu nimm
so viel Eyer darein / knete es schnell wie
Zucker und schönen Meel / wirck ihn wol
aus / mache Hirschhörner / auch andere
Sachen / was du wilt / draus und back's.

683. Welschen Kohl kochen.

Brühe die Häuptlein / bernach schnell
es voneinander / thu es in einen Ziegel /
Butter / Ingwer / Pfeffer und Muscas-
tenblühe darauf / dann wieder eine Leg
Kohl / und so wechselsweise / bis dir ges-
nug ist / gieß eine Fleischbrühe daran /
laß also ineinander sieden.

Angerst.

Schneide die Häuptlein voneinan-
der thue es in einen Ziegel / gieß Fleisch-
brühe daran / laß über Kohlen sieden /
aber nicht anbrennen / schneide geschel-
ten Knoblauch würffelicht / leg ihn zwis-
schen die Häuptlein / gieß Oel / Salz und
Pfeffer daran / setz wieder auf Kohlen /
laß gemacht sieden.

684. Welsche Wurst machen.

Nimm Kindfleisch / da es am mürbs-
ken ist / häut und ädere es wol aus / laß
nichts zehes darinnen bleiben / und
back's

back's klein / dann schneid Speck ohne
Schwarten klein würfflicht / thu es un-
tereinander / salz und pfeffers / mische
Majoran / Rosmarin / Salven / Kümmel
und Coriander darunter / fasß in
grosse Leberwürst - Därm / hängs von
ferne in Rauch / laß sie fein langsam
schwelcken / darnach siede sie / und lag
wiederum kalt werden / wann du sie wilst
vorsezen / schneids Blätzlein - weiz und
legs auf die Schüsseln / zu einem Sa-
lat / oder wozu du selber wilst.

Auf eine andere Art.

Nimm fünff Pfund brätiges Rind-
fleisch / anderthalb Pfund Schweinen-
fleisch / ein Bierling Speck / zwey Lotb
Salz / ein halb Lotb Pfeffer / Corian-
der / Rosmarin / alles gehackt / und ein-
gefüllt / und in Rauch gehenckt.

Noch anderst.

Nimm fünff Pfund Rindfleisch /
schneid die Haut und das Aederich dar-
von / und zwey Pfund Schweinen-
fleisch / ein Pfund Speck / den schneis-
de würfflicht / und thue ihn nicht dar-
unter / bis das Fleisch vor gehackt sey /
nim ein Lotb gestossenen Pfeffer / ein Lotb
ganzen Pfeffer / den zerknirsch nur ein
P vi wenig

wenig in einem Möstner / hock es alles darunter / auch Rosmarin / Majoran / fülls aufs harteß in den Darm / und hencß ein paar Tag für den Ofen / laß trücken / hencß darnach im Rauch.

685. Wammen oder Rutteln in einer Brühe.

Giede die Wammen / dann schneids zu Stücklein / thu es in einen Tiegel / gieß Fleischbrühe daran / würz mit Ingwer / Pfeffer / gestossener Muscaten / Butter / und Lemonien / davon die Kern genommen sind / laß dick einsieden / und salz recht.

Andererſt.

Gied und schneids / wie vorhin / gieß Fleischbrühe und Eſſg daran / röſte Broibeln darzu / würz mit Pfeffer / Ingwee und Salz / so finds recht.

Oder:

Nimm die Wammen also ganz / laß sieden / bis sie gar sind / dann thue sie heraus / mach ein Schmalz heilz / gieß trüben darüber / und bestreu die Wammen mit gestossenen Ingwer und Salz.

686. Wänslein füllen.

Nim Knötlein-Kraut / Fleisch / Spek / Majoran und Broibel / hocke klein / röſts tm

im Schmalz wol / thue es in ein Schüs-
sel / schlag Eyer darein / würz mit Ing-
wer / Pfesser / Saffran / Salz / röhre mit
Semmelmeele wol untereinander / laß
die Wänste halb absieden / fülls dann mit
dem Gehäck / steck's mit Zwecklein zu/
thus / in einen Tiegel / gieß Fleischbrühe
daran / setz auf Koblen / laß Kochen/
wanns gnug gesotten / gieß die Brühe
herab / laß wol erseihen / besprengs ein
wenig mit Ingwer / Salz / und rösts im
Schmalz / daß schön gelb und gut wer-
den.

Oder:

Siede Lungen und Lebern / hack's
zimlich klein / nim'm Semmelmeele / gute
Milcheyet und geroste Broibein / so klein
gehackt oder geschnitten müssen seyn/
gieß ein heiß Schmalz daran / würz mit
Ingwer / Pfesser / Muscatenblühe und
Salz / auch Saffran / mengs alles wohl
untereinander / fülls mit gehackten Pe-
tersilien in das Wänstelein / machs zu /
laß in einem Hafen mit Wasser kochen/
bis gar ist.

Anderst.

Brühe weiß Kraut ein wenig / hernach
hack's klein / thue Semmelmeele / klein ges-

P vii schnit-

schnittene Zwibeln / zufloppte Eyer / Ingwer / Pfeffer und Saffran / mit Milch und guter Fleischbrühe untereinander wol vermengt / in das Wänslein Kochs / wie hier oben gedacht.

687. Wildprät in einer Brühe.

Giede das Wildprät in Wasser und Salz / dann nimm halb Wein und halb Brühe von Wildprät / thue Pfeffer / Ingwer / Regelein / Zimmet / Zucker / ein Löffel zwey Essig daran / laß sieden über dem Wildprät.

Oder:

Nimm ein wenig schön Meel / und röste es in einem Schmalz fein braun. Und nimm denn einen guten Wein / Ingwer / Zimmet / Zucker und kleine Rosinlein. Will man aber einen süßen Wein nehmen / so darf man keinen Zucker dazugebrauchen / lasse es denn miteinander sieden / und richts darnach an / so ist es recht und gut.

688. Schweinen Wildprät in einer Brühe.

Nimm die obere Rinden von einem Rücken- oder Hausbrot / reibs klein / und rösts im Schmalz / bis braun wird / hernach nimm Weinbeer / Latwergen / Nel.

Reinischen Wein / Holunder-Essig / el-
nes so viel als des andern / zwirne es an/
dass dünn wird / dann thue Zucker / Zim-
met und Muscatenblühe darüber / laß
sieden / und gieß darüber.

689. Wildprät in Pasteten.

Nimm das Wildprät / häuts fleissig
ab / spicks mit Speck / salz es / würz mit
Megelein und Pfeffer / rihrs unterein-
der / laß ein Stund anderthalben dar-
innen liegen / laß ein Schmalz in Wasser
sieden / gieß an ein Reel / salz / maß
einen Täig an / thue ein Eyer drey da-
zu / mach einen festen Täig / formire de i
Hafen länglicht / lege das Wildprät
darein / schneid Lemonien darauf / deck's
zu / strichs neben herum / darf'st nichts
daran glessen / das Wildprät gibt vor
sich viel Brühe.

690. Wildprät einmachen.

Wilst du Wildprät einmachen / so
verfahre damit / wie mit gemeinen
Fleisch / nur must du diese Brühe rei-
nigen / und so mans wieder über das
Wildprät kalt giesset / so läßt mans dar-
an stehen / und schlägt das Fäklein wie-
der zu / dann bleibt's lang gut.

691. Würst

691. Würst machen und bachen.

Nim Feigen / Weinbeer und Mandeln / hacke sie wol untereinander / und nim eine Wein-Latwergen darzu / mache sie mit Meel an / wie Würst / und ziehe sie durch einen Apffel-Täig / und bachs.

692. Würst in der Faschen zu machen.

Nimm Apffel / schwings im Meel / und bache sie / darnach stosse sie in einem Mörsel / und thue Weinber-Latwergen daran / und mache einen Täig mit Milch und Meel an / wie zu den gewollten Rüchlein / und wälgere sie wie Bläges / nim darnach die Fülle / und thue Zimel und Ingwer daran / und bache sie alsdenn im Schmalz.

693. Würst mit Etern.

Nim zu einer ziemlichen Wurst / drey Eher und gute Milch / ein wenig gerieben Brodt Rosmarin / Majoran / Weinbeer / mengs untereinander / gibts ein wenig / faß die Därn nicht zu voll / lasz eins fieden wie die Würst / thue es heraus / lasz trucken werden / schneids / und gibs zum Gebraten oder zu einem Kraut.

694. Würst mit Etern bachen.

Nimm geriebenen Weck / zulassen Schmalz /

Schmalz / Saffran / Ingwer / Pfeffer /
 Muscatenblühe und Eyer / führs durch
 einander / machs fein hind / thu es mit ei
 nem Messer auf einen Deller / formiers
 wie Würstlein / dann legt in ein heis
 Schmalz / lasz bachen / wanns bachen
 sind / so mach ein Brühlein von Wein /
 geröstten Meel / Saffran / Ingwer / Zu
 cker / Trysaneth / lasz alles zusammen sie
 den / gieß über die Würst.

695. Gefüllte Würstlein machen.

Nimm einen Speck und Hennen-
 verlein / back es / nimm ein Eyer-Ring /
 reib ihn / thue ihn auch daran / nimm dar
 nach Weinbeerlein / Rosin / Pfeffer /
 Ingwer / Legelein / Saffran / Cordac
 mümlein / Muscat / thu es alles unter
 einander / führs mit einem Kern an / und
 nimm ein Nech / schneid Seckel daraus /
 so wie die Würst seyn / füll die Füll dar
 ein / neh es zu / leg ein Bachsmalz in ein
 Siegel / der Stollen hat / leg die Würst
 darein / setz auf eine Kohlen / und lasz
 braten / bis sie fertig seyn.

696. Wiffen-Küchlein bachen.

Nimm ein Aechtelein Meel / ein Maß
 Milch / vier Eyer / ein wenig Butter / ein
 Viertelpfund Mandel / so viel Zucker /
 Pfeff-

Pfesser/ Ingwer/ Muscatenblühe/ an-
verthalb Roth Zimmet und Rosenwasser/
mach ein Täglein/ lasz das Eisen heis
werden/ bestreichs mit Schmalz/ gieß
den Täig aus dem Löffel in das Eisen/
bachs/ wend das Eisen einmal zwey um/
und welgers mit einem Welger-Holz
darum/ so sindt gut.

Oder:

Nim acht Löffel voll Meel/ vier Löffel
voll Zucker/ vier Eper/ ein Biering Man-
delein/ und stosse sie klein/ darnach wircke
es mit Rosenwasser an/ und thue Pfef-
fer und Muscatenblühe darunter/ machs
an wie einen dicken Sträubleins-Täig/
und schmiere das Eisen mit einem Ma-
jenschmalz/ ehe du anfängst zu bachen/
das Eisen muß heis seyn/ und must sie
auf der Kohlen bachen.

697. Würst von Kalbfleisch machen.

Hake das Kalbfleisch/ wie zu den Knö-
lein/ nim geriebenen Beck/ Muscaten-
blühe/ Pfesserörner grölucht zu stossen/
ein wenig Coriander/ En un Milchraum/
rührs wol untereinander/ schlags daū in
ein Neßlein/ beugs wie ein Wurst/ um-
winds mit einem Fadē/ brats oder bachs
schneids rund/ und legs zu Salat/ oder
mach ein Pfesserbrühe darüber. 698.

698. Würst von Kalbs-Lungen.

Giede die Kalbslungen und hack's klein/schlag Eyer daran / thue wohlriechende Kräuter und Kinds-Fett / so gehackt müssen werden / auch gerieben Brod und gute Milch / wohl untereinander vermischt / darzu/machs und siedet hernach leqs auf einen Rost.

699. Würst vom Kalbs-Gekröß.

Nimm ein Fälbern Gekröß / thue die Drüsen hinweg / siede das andere wohl/hack's klein/schlag vier Eyer daran / thue Milch / gerieben Brod / riechende gute Kräuter/und Saffran mit Salz darunter / machs nicht zu stark / fülls in Kinds-Darm / laß gemacht sieden / und trüeke es in einer Pfannen.

700. Würst von Lambs-Lungen.

Nimm Lambs-Lungen / Fett und ein Meß/hack's untereinander / schlag Eyer daran / thue ganze Milch dazu / und ein wenig Schweiz / würs mit Ingwer/Pfeffer/und Weinbeeren / fülls in die Darm / machs nicht zu voll / laß sieden/ mach ein Pfeffer darüber.

701. Würst von Kappaunen-Lebern.

Nimm die Kappaunen-Lebern und das Fette von Kappaunen/hack's wohl/würs

würs mit Pfesser / Muscatenblühe / und Zucker / machs wie andere Würstlein / und bestreue sie mit Zimmet.

702. Wurst von Mandeln.

Nimm gute Mandel / ziehe ihnen die Haut ab / stößt wol klein / ziehe sie an wie Dörten / thue auch Brod darunter / machs mit Rosenwasser und Evern an / fülls in Bratwurst-Därm / legs auf den Kost / brats allgemach / wends offt um / damit sie nicht zu springen / machs an den Enden mit Strickbändlein zu.

703. Zeitul-Kraut.

Nim Wäizen - Meel / Rosenwasser zwey Eyer / Salz und Zucker / mach einen Täig / welgere länglecht Blählein wie Hessenküchlein / schneids über; verg nicht dicker / als ein Messerrücken / machs im Schmalz fein lichtbraun.

704. Zimmet-Dörten.

Nim ein halb Pfund gestossene Mandeln / ein halb Pfund Zucker / zwey Loth Zimmet / ein wenig Rosenwasser / Malvasier / Weinbeer / Eubeben / mische es untereinander / daß es eine rechte Dicke bekomme / mache ausdenn ein Dörtenbödenlein darzu / und streue geröstes Germelmeel darauf / schütt die Fülle dar.

darauf / und bache es alsdenn in der Dorten-Pfannen allgemach ab / bestreichts wie andere / und wenn es oben hart wird / so hat es genug. Aus dieser Fülle mag man auch Kräpfstein und grosse Krapffen bachen / in der Dorten-Pfannen / und auch im Schmalz auf die Weise / wie bey den Mandeldorten ist gesaget worden.

705. Zuschnittene Birn bachen / die wieder ganz werden.

Schele die Birn rings herum ab / daß der Blatz und Stiel bey sammen bleiben nimm hernach die Birn / thue die Kern heraus / hack s klein / rösts im Schmalz / thue Ingwer / Weinbeer / Zucker / gestoßene Zimmet / und ein wenig Pfeffer darunter / mach die Birn wieder ganz damit / bereite einen Täig von Meel und Wein / leg die Birn darein / bachs im Schmalz fein gelb ab.

706. Zucker-Muß.

Zuklopffe Eyerweilß / so viel du willst / wol / gieß gute Milch daran / thue Ingwer / Muscatenblühe / Zucker / Zimmet Schmalz dazu / laß ohngefehr so lang sieden / als harte Eyer / dann machs in einer Schüssel fein glat / treibs durch / seß in Keller / daß er kalten.

An-

Vnderst.

Weiche ein Gemmel; wen in ein dicke
Milch/stosse ein halb Pfund Zucker dar;
ein / treibs mit einer Milch durch / gies
Malvasier daran/machs nicht zu dünn /
laß sieden. Oder.

Nimm das Weiß von Epern/klopfs
wohl/gies ein gute Milch daran / rühts
unter das Eperweiß wol ab/laß auf einer
Kohlen sieden / so lang als harte Eyer/
dañ seihe es durch in ein Schüssel/streue
unten und oben Blümet daran/gies ein we-
nig Rosenwasser darzu/laß kalt werden.

707. Zungen einmachen.

Giede die Zungen sein weich / schels
schneids zu Blätzlein/rösts im Schmalz;
thus in ein Tiegelein / röst auch Gemels
meel in gedachtem Schmalz / gies
Fleischbrühe und Rosenessig dran/rühts
mit Ingwer / Pfeffer / Tiegelein und
Cordamümlein/ laß sieden / richts über
die Zungen/ seß auf Kohlen/ laß pregeln.

608. Grüne Zwetschen kochen.

Laß die gewaschene Zwetschgen wie-
der trucken werden/legs in einen schmalz-
higen Tiegel/deck's zu / seß auf Kohlen/
schwings offt ein wenig/sie geben Brühe
und dünsten gar bald/streu Zucker drauf.

709. Zwetsch.

709. Zwetschgen kochen.

Thue Zwetschgen mit Wein und Zucker in ein Häflein / brenn Schmalz daran / laß sieden / bestreue sie wie Trysanet.

710. Zwetschgen - Müß.

Gied die Zwetschgen weich / thue die Kern heraus / back's klein / zwings mit Wein durch / röst Semmelmeel daran / würz mit Megelein und Zucker.

Anderst.

Treib gesottne Zwetschgen mit Wein durch / röst gerieben Haubbrod daran / laß sieden / streue Zucker und gestossene Muscaten darauf.

711. Zwetschgen backen.

Nimm Zwetschgen / so viel du wilst / laß einen Sud thun / thue die Kern heraus / steck Mandel hingegen hinein / die in Zucker gewolgert seyn / mach ein Täig mit Wein / Meel und Zucker / ziehe sie durch und back's.

712. Zwetschgenbrüh über Hühner.

Nimm ausgekernte Zwetschgen / so viel Weinbeer / stöß / treibs durch / lochs / thue geröst Semmelmeel / Zucker / Trysaneth und Rosentwasser daran / gieß über Hühner / streue Zimmet darauf. Zugab /

Sugab /

Von eingemachten Säfften/
Latvergen und schönen Zucker-
Sachen zu Confecten und andern
dienlich.

713. Anis-Räuflein.

Nimm Eyer/ Klopfss bis jessig wird/
gleß dann in eine Schüssel/ thu ein Biere-
ting Zucker dazu/ rührs untereinander/
darnach meng ein wenig Meel darunter/
rührs widerum/ wirck's auf einem Tisch
ab/ leg ihn in die Mödel/ schneid ihn ab/
schneid auch aus Oblaten Rädelin/ legs
auf ein Blech/ streue Anis darauf/ thue
die Rauten aus dem Model darüber/
mach ein jehes Feuer/ setz in ein Ofen-
lein/ back's geschwind.

Anderst.

Nimm ein Viertelpfund schönen Zu-
cker/ so viel schön Meel/ ein frisch Ey/
zustossen Pfeffer/ Anis/ Fenchel/ Zim-
met und Muscatenblühe/ jedes ein we-
nig/ zwey Finger mit Salz/ rühr alles
zu das beste untereinander/ streu Anis-
meel in den Model/ truck den Zäig dar-
auf/ laß backen/ nach diesem nimm Ko-
sen- und Zimmet-Wasser/ machs mit
Zucker

Zucker wohl süß / bestreich die Anns-Rädlein damit / lasz wieder selbst drücken.

714. Anns-Bläcklein.

Nimm ein Eyer zwey / zu Klopffs / und einen halben Viertling Klein gerädchenen Zucker / menge die Eyer unter einen Viertling Meel / dann nim ein wenig von diesem Muß / rühs samt dem Zucker untereinander / mach den Zäig dick / bis sich giessen läset / darnach schneid Obslaten / so groß du willst / thue des Zäigs mit einem Kochlöffel darauf / legs auf ein Blech / und bachs in einem Defelein / wanns gebachten sind / menge Zucker unter gut Rosenwasser / rühs so lang / bis das Wasser weiß wird / als dann streichs mit einem Messer / so dick du es vonnöthen erachtest / darüber / lasz also im Defelein drücken.

715. Biscuit-Kauten.

Menge ein viertel Pfund Zucker / und so viel schön Meel wol untereinander / schlag unter ein Theil dieses vermischten ein Eyr / rühs durcheinander / mit dem andern Theil würcke dieses feln trucken ab / dann welgere einen Blatz / schneid ihn nach dem Model / streut Meel darauf /

Ω.

das

daz er sich im Model nicht anhänget/
drück ihn in den Model/schneid auch ein
Oblaten/so groß als der Model ist/streue
gestossen Coriander und Anys darauf/
leg den Model auf die Oblat/ setz also
miteinander auf einem Kupferne Blech
in ein Defelein/ doch daz unter dem
Blech hohl ist/ und es nicht auflieget/
bachs mit einer guten Hitze/laß das Defe-
lein zu/bis sie sich wol übersich haben
geben.

716. Bischofoti-Brod zu bachen.

Nimm schönes Meel/und mache einen
Täig mit Wasser an/wie einen Sem-
meltäig/knete und arbeite ihn/bis er recht
ist/darnach thue gestossen Aenis und
Coriander/ auch ein gut Theil Zucker
darein/ und mache Semmeln daraus/
alsdenn lasse sie in einem Backofen/ba-
chen/und schneids zu Schnittlein/ lasse
die noch ein wenig bachen/ aber doch
nicht zu braun.

717. Muscaten-Brod.

Nimm ein bald Maß Eherweiz und
zwei Pfund Zucker/zuklopfs wohl/thue
auch zwei Pfund Meel/und einen Löffel
voll Fenchel darunter/ rühs wol un-
tereinander/darnach thue Oblaten in
das

das Schertlein neben und unten / gieß den Zäig hinein / doch daß das Schertlein nur halb gefüllt werde / laß in einem Hefelein bachen / bis braun wird / setz an ein Ort / das Fühl ist / oder in Keller / oder nach schneids wie du wilt.

718. Durchbrochene Wahr.

Zuklopffe vier Eyer unter einen halben Viertling Zucker / dann nim so viel Meels / daß man den Zäig kan abwircken / und er sich nicht mehr anhänget / darnach schneids nach dem Model aus / hierauf kloppere Eyerweiz in einem Häftelein so lang / bis du das Häftelein mit dem Eyerweiz umstürzen kanst / und nichts daraus lauffet rühr ein Viertling des alierschönsten Zuckermeeles wol darunter / spiegel damit die durchbrochene Wahr / und vergult / was du wilt.

719. Eis auf das Marzepan zu machen.

Nimm das Weisse von einem Ey / und zerklopffs wol mit Rosentwasser / darnach thue Zucker darein / bis es dicke wird / und bestreiche das Marzepan das mit / der Zucker aber muß gar klein wie Meel gestossen seyn / und durch ein enges Sieklein gereitet werden.

720. Haasen - Oehrlein.

Nimm abgezogene Mandel nach deſelben Belieben/stoß mit Rosenwaffer ab/thu es in eine Schüssel/menge Zucker/Zimmet und Muscatenblühe/darunter/schneid die Oblaten/streich den ange-machten Zeug darauf/ſetz mit einem Blech auf den Ofen/daz truck net dann rühr Rosenwaffer und Zucker wohl un-tereinander/streichs auf die Hasenohr-lein/laß in einem Oefelein bachen/bis sich der Zucker aufziehet.

721. Hönig läutern.

Nim zu einer Maß Hönig ein Achte-lein Wasser/und auch das Weisse von einem Ei/darnach thue ihm/wie hie oben bey dem Zucker vermeldet/doch muß man es besser verfeimen/als den Zucker,

722. Hobelspān.

Nimm einen Vierting Mandel/so viel schönen weisen Zucker/stoß mit Ro-ſenwaffer ab/dan̄ streichs auf das aller-dünnesten auf ein Oblat/zuschneids in schmale Trümlein/je schwäler/je schö-ner/wickels um eine Spinnel/entweder das glatt oder das raube heraus/laß an der Spindel trucken werden/alsdann ziehe es fein sittiglich herab/so ſehen ſie wie

wie Hobelspan. Wiltu/streich auch Flei-
ne runde Blätzlein auf Oblaten / gar
dünn/schlags über ein Hippelein-Hölz-
lein / laß ein wenig daran ertrucken/
wende das glat heraus/so hastu Marze-
pan Hippelein.

723. Hippelein machen.

Nimm zu 200. Hippelein ein halb
Pfund schönen weissen Zucker / stöß ihn
gar klein/thue so viel schön Weizenmeel
darunter/schlag zwey Eyer daran / thue
Pfeffer und Muscatenblühe/wie du sel-
ber wilt / dazu/machs untereinander an/
gleiß Rosen-und gemein Wasser daruns-
ser / daß wie ein Strauben-Zäig wiede-
leg das Hippelein-Eisen in das Feuer/
streichs inwendig mit Butter / laß heiß
werden / das Schmalz wische sauber
wieder heraus / wanns nun heiß genug
ist/thue Zäig darein/trucks zu / laß auf
beeden Seiten ein wenig bachen / dar-
nachwickels über ein rund Hölzlein/
wiltu/magst auch Mandel darunter ha-
cken.

Anderst.

Nimm ein Pfund schön Meel/so viel
Zucker / ein Aechtelein Rosenwasser/
würz/was du selber wilt / wanns nicht

D. IIj

dünn

dunn genug ist / nimm mehr Wasser/
machs/wie gedacht worden.

Oder:

Nimm ein Dicthäuflein Weizenmeel/
ein halb Pfund Zucker / ein halb Maß
gute Milch / ein Aechtelein Rossenwasser/
zwey Eyer / und Gewürz nach deinem
Gefallen/machs/wie recht ist.

Noch anderst.

Nimm ein schönes Meel / und mache
einen Täig mit kaltem Wasser an/
nimm auch ein Eyerdötern/Zucker und
Pfeffer / und mache das Täiglein wol
dünne / das Hipplein - Eisen must du
mit einem Wachs in ein Tüchlein bin-
den/schmieren und salben.

724. Ingwer bachen.

Nimm ein Pfund Zucker/läutre ihn
mit zweyen Weissen von Eiern / seihe
ihn durch ein Tuch/laß ihn dick einsieden
reib ihn wol ab/ daß er schön weiß / und
wie ein Weizenbrey dick merde / dann
nimm Zimmet/Ingwer/ jedes ein Loth/
Cordamümlein/Muscatenblühe/Eube-
ben/jedes ein halb Loth/schneid es grös-
slecht/stu es in den gesottenen Zucker/laß
ineinander einen Sud thun/bestreich ein
Kupffern Blech mit Schmalz / wisch
wie-

wieder ab/ thue den gekochten Muß auf das Blech/ so es trucken worden/ schneid lange Stücklein daraus/ und las erhartten.

725. Krebsäuglein zu machen.

Nimm ein Pfund Canarizucker/ weissen Candiszucker/ vier Loth Penitzucker/ Bieletwurz/ Krafftmeel/ jedes vier Loth/ Gummi und Tragant/ jedes ein Loth/ den soll man in ein gutes Rosenwasser einweichen/ und durch ein Tüchlein drucken/ alsdenn soll man die obgeschriebenen Stücke klein gestossen/ darein mischen/ darnach/ wenn es ein Täiglein wird/ wie harter Pasteten-Täig/ so mache kleine Kücklein daraus/ und drucke einen Model darein/ legs auf einen warmen Ofen/ auf ein Papier.

726. Lebküchlein backen.

Nimm zimmet acht Loth/ Ingwer drey Loth/ Negelein ein Loth/ Muscaten anderthalb Loth/ eingemachte Pomegranaten und Citronenschelffen jedes zehn Loth/ Pistaci-Nüßlein acht Loth/ schneid es alles/ aber nit zu klein/ ein Pfund Zucker/ und ein halb Seidlein Honig/ back Lebküchlein daraus/ zwey Finger dick/

D. IIIij und

und eines halben Bogen Papiers lang/
sonst wo du sie kleiner machst so verbren-
nen die Citronen- und Pomeranzen scha-
len darinnen.

Anderst.

Nimm Zimmet sechs Loth / Ingwer
drey Loth / Negelein ein Loth / Corda-
mümlein ein Loth / Muscatenblühe an-
derthalb Loth / Zucker ein Pfund / Honig
ein halb Seidlein / mengs und wirks
untereinander / mach Lebküchlein draus/
wie du selber willst.

Auf ein andre Art.

Nimm eingemachte Pomeranzen-
schalen acht Loth / Ingwer vier Loth Mus-
catenblühe zwey Loth / Negelein ein Loth /
Cordamümlein ein Loth / richt alles zu/
wie schon gemeldt.

Ober:

Nimm Zimmet ein Pfund / Muscaten
ein Vierting / Ingwer anderthalb Vier-
ting / Negelein acht Loth / Cordamümlein
vier Loth / Zucker vier Pfund / Honig ein
Maaf / und drey Dietbaufflein Weie-
zenmeel / mach Lebkuchen daraus.

Noch anderst.

Nimm Zimmet ein Pfund / Muscaten
acht Loth / Ingwer zwölff Loth / Ne-
gelein

gelein; zwey Loib/ so viel Cordamümlein/
Pfeffer vier Loib / Zucker sechs Pfund/
Honig anderthalb Maaf/ und Weizen/
meel vier Diethauflein.

Oder:

Nimm Zimmet/ Ingwer/ jedes einen
Bierling/ Negelein; zwey Loib/ Paradis:
Förner/ Pfeffer/ Cordamümlein/ Cubes:
ben/ jedes ein Loib/ Thomas Zucker vier
Pfund / Honig; zwey Maaf / Meel ein
halb Diethauflein/ mach Lebkuchen dara:
aus / und backe.

727. Zwen gebachene Lebkuchen.

Nimm Leipziger Lebkuchen/ Pomeran:
zen schalen/ und ehe gedacht Gewürz/
ein Pfund Zucker/ ein halb Seidlein
Honig / mach und back zwen gebachene
Lebkuchen hier von.

728. Lebkuchen- Kräpfflein.

Nim geriebenen Lebkuchen/ geschnito:
ne Pomeranzenschalen / Zimmet/
Ingwer/ Negelein/ Muscaten / Corda:
mümlein/ gestossenen Zucker/ und Honig/
so viel du wilt / mach einen Täig an mit
Zucker/ Tragant / Krafftmeel und Ro:
senwasser / welgere Bläzlein / thue die
Species wol durcheinander / mach kleine
Bläzlein daraus / deck wieder einen

O. v

Täig

Täig darüber / nimm dann ein Kräpffen-Eisen/schneids mit ab/legs auf einen Bogen Papier nacheinander auf den Ofen/wann sie nun bey einer Stund gebachten/brich eines auf/so es nimmet Elieberg ist/hat es genug.

Oder:

Nimm geriebenen Lebkuchen/ geläutert Hönig/ Megelein/ Zimmet und Ingwer/alles Klein zerstossen/ auch Klein zerschnitten / nimm eingemachte Pommernanzenschelffen darzu/ und röhre es wol untereinander/darnach mache ein Täiglein zum Umschlag/ und bache es/wie du wilt.

Anderst.

Nimm Klein geriebenen und gedörretten Lebkuchen/ feucht ihn mit Hönig oder Zucker an / thue Pomeranzenschalen und ander Gewürz / wie du selber wilst/ auch ein Löffel voll Zucker / und zwey Löffel voll Rosenwasser / mach einen Täig an wie ein Blätzäig / und thuer wie bericht.

Auf eine andere Weiß.

Nimm geriebenen Lebkuchen/ und thue geläutert Hönig und Zucker daran/nimm auch

auch Quitten-Lattwergen / mit Rosenwasser und Malvasier zertrieben / daran auch ein wenig Negelein / Ingwer und Zimmet eingemachte / verschissene Eitronenschelßen darunter / und mache es wie oben erwehnet.

729. Ein Lungen-Saffe.

Nimm Ehrenpreis / Ispen / Melissen / Tropffwurz / Hirschzungē und Lungen-Leberkraut / Alantwurz / Gunreben / jedes eine Hand voll / buze und wasche sie sauber / darnach sieds in einem Seidlein Wein / zwing es durch ein hārnes Tuch / nimm zum Wein ein halb Pfund Zucker / und ein halbes Seidlein Hōnig / thue es alles zusammen / und lasse es sieden / bis es dicke wird / wie ein anderer Saff / in einer rechten Dicke / so hast du ihn recht.

730. Kräftige Mandel-Kräppflein zu bachen.

Nimm einen Bierting geriebene Mandeln / sechs Lotb Binindfleim / in ein heißes Rosenwasser geweicht / und darinnen quellen lassen / darnach reibe sie / und thue ein wenig Zucker / Rosenwasser und Zimmet daran / röhre es untereinander / und machs nicht zu dünn /

darnach mache ein Täiglein an / mit Ros-
senwasser und schönem Meel / schlage die
Fülle darein / und mache Strüzelein da-
raus / alsdenn lasse es eine Weile in eig-
ner Dörtenpfannen bachen.

Oder:

Nimm einen Viertling Zucker / denn
auch einen Viertling Mandeln / ein wenig
Zimmet / das Weisse von zwey Ehern /
mit Rosenwasser zerklöppft / gieß einen
süssen Raum daran / und mach ein Täig-
lein / wie oben gesagt / schlage die Fülle
darein / und bachs in einer Dörtenpfan-
nen.

Anderst.

Nimm einen Viertling Zucker / wie
auch einen Viertling geriebene Mandeln
und röhre gestossene Weinbeer mit ein
wenig Wein - Lattwergen / Zimmet /
Ingwer und Malvasiet darunter / und
machs zu einer rechten Dicken / und
bachs est wie oben gemeldt.

73 i. Marzepan machen.

Nimm der besten Mandeln zu einem
Marzepan zwey Pfund / weichs in salt
frisch Wasser / bis die Schelffen herab
geben / wann du es aber bald must haben
so setz in die Wärme / allein sie werden
nicht

nicht so weifß/ trück ne sie auf einem weifßen reinen Tuch wieder wol ab / stößt in einem Mörßner / mit Rosenwasser fein Klein / dann nim zu einem Pfund Mans del / zwölff Lotb aufs Kleinst gestossenen Canarien Zuckr darunter / vermischt wol / setz in einem Becken auf ein ziemliche Glut / wends offt um / bis der Täig trucken wird / und sich abschelet / darnach neß Oblaten an den Enden mit Rosenwasser durch Mahler-Benzel / flebs zusammen / daß fein glatt wird / ebne es ab / daß rund wird / legs auf ein Blech / thue den Täig fein gleich darauf / die Oplat muß zwey Messerruck breits gerings umher vorgehen / als dann schneid Oblaten - Stücklein / die ein wenig breiter seyn / dann das Marzepan dick ist / tunk ein Mahler-Benzelein in Rosenwasser / bestreich das Marzepan / auch die geschnittene Oplat rings herum / legs um das Marzepan eines an das ander / gleich ob ein Reiß herum lege / hebe mit einem Messer die schmale Oplat unten an dem Marzepan übersich an das Oplat-Reifflein / daß sie aneinander kleben / wo es nicht kleben will / neß es ein wenig / und truck's genau aneinander /

ist es nun wohl gestanden / so thue den
aßerschönsten und kleinst gestossenen Ca-
narin-Zucker in eine Schalen /ühr ihn
mit dem besten Rosenwasser gar wohl
ab / daß es sehn weiß wird / und ein Strau-
bentäig-Dickung bekommet / Dieses gieß
mitten auf das Marzepan / theils gleich
aus /bachs auf den Ofen / mach ein gleiche
Glut darunter / und auf den Deckel / das
mit es allgemach ertrucken kan / sonst
wird es blasicht / wo es aber weiß wird /
wie ein gefroren Eyß / so ist's gar.

Oder:

Nimm gute Mandeln / und zeuch sie
ab / stosse oder reibe sie mit Rosenwasser
ab / alsdenn wäge sie / und thue so schwer
Zucker daran / darnach stosse diese zwey
Stücke wol untereinander / und / so du
wilst / nimm ein wenig Bißet / und mache
einen schönen weissen Täig daraus / als-
denn streichs auf Oblaten / und formirs
nach deinem Gefallen. Etliche ma-
thens auch auf diese Weise / so auch nicht
böse: Sie nemen ein halb Pfund gerie-
bene Mandeln / auch ein halb Pfund
Zucker / den läuter sie mit Rosenwasser /
und einem Weissen vom Ey / bis er recht
wird / und das Rosentwasser fast einge-
sotter /

fotten / und röhren alsdenn die gestossene Mandeln ob dem Feuer darein / so lange / bis sich der Zäig von der Pfannenscheele. Will mans wolschmeckend haben / so mag man ein wenig Bisem in Rosenwasser zerreiben / und wenn es vom Feuer genommen wird / darein röhren / alsdenn streichs auf Oblaten / und bache es in einem Hefelein.

Anderst.

Welche Zucker in Rosenwasser läustern mit Eyerweiss / laß ihn wol dick sieden / röhre darein so viel gestossene Mandeln / als deszuckers ist / rösts in einer Glut / bis du es zu einem Marzepan gebrauchen kannst / und vergulde es.

Noch anderst.

Nimm ein halb Pfund schöner Mandel / Pistaci sechs Loth / eingemachte Pomeranzenschalen / Citronat jedes zwey Loth / Zimmet ein halb Loth / Galgant ein Pfund / Muscatenblühe ein halb Pfund / bereits wie gemeldt / läutere drey Viertelpfund Zucker mit Rosenwasser / sied ihn gar dick / reib ihn mit einem Reiberlein / daß er weiß und dick wird / dann röhre obige Speisen darunter / faß in Oblaten / wie andere

andere Marzepan / mach dañ sechs oder acht Roth klein - gestossenen Zucker mit Rosenwasser an / theils auf dem Marzepan aus / lasg demnach auf den Ofen ertrucken / und bache / wie andere Marzepan.

Auf eine andere Art:

Nimm ein halb Pfund Mandeln / und reibe sie mit Rosenwasser ab / darnach einen halben Biering Binißlein / die sollen in heissem Rosenwasser gewelchet seyn / und lasse sie erkalten / alsdenn reibe sie auch / darnach nimm ein halb Pfund Zucker / alles mit Rosenwasser unters einander gerühret / so lang / bis es einen rechten Täig gibt / denselben muß man alsdenn aufstreichen / und damit fortfahren / wie mit andern Marzepanen / wird nicht im Model / sondern rund gemacht / und zwinge es wie eine Dörten.

Oder:

Nimm Zucker und Mandeln / jedes ein halb Pfund / auch Zimmet / darnach das Weisse von drey Eyern / wol zerklöpfst mit Rosenwasser / wie auch ein wenig guten Milchraum / und mache einen Täig daraus / wie recht ist / und thue ihm wie andern Marzepanen.

Anderst.

Anderst.

Nim ein halb Pfund geriebne Mandeln / einen Viering Zucker / und eine ganz geriebene Muscat / Zimmet und Rosenwasser / darnach mach einen Täig daraus / soll er aber dick seyn / so streiche ihn eines Messerrücken dick auf Oblaten / gewelgert / oder auf eine andere Form.

Noch anderst.

Nimm ein halb Pfund Zucker / und ein halb Pfund geriebne Mandeln / zwey Loth Zimmet / ein halb Achtelein guten Raum und Rosenwasser / führe es alles unkereinander zu einem rechten Täig / und thue damit wie mit andern.

732. Marzepan für Kranke.

Nimm gute frische Mandeln 8. Loth / Pistaci drey Loth / eingemachte Pomeranzenschalen / Citronat / jedes ein Loth / Zimmet ein Quintlein / Galgant ein halb Quintlein / Muscatenblüh / ein wenig / weich die Pistaci in Rosenwasser / so gehet das Häutlein ab / dann schneids mit dem Citronat und Pomeranzenschalen gar klein / hernach nimm 8. Loth abgezogene Mandel / zwölff Loth schönen Zucker / stöß mit Rosenwasser ab / thue

thue das geschnitte darunter/streichs auf Oblaten/ verkleibs neben herum mit Oblaten/nach diesem nimm vier Löffel gepülverten Zucker/mach ihn mit Rosenwasser dick ab/gieß auf das Marzepan/laß bachen fett leiß/weil der Täig trufen/doch muß es zimlich bachen/darf der Täig nicht abgeröst wird.

733. Gemödelt Marzepan.

Nimm ein Pfund guter Mandeln weichs ein/ziechs ab/und trück ne sie wieder/stoß wie Milch ab/so viel Zucker/und gut Rosenwasser darunter/thu es alles in ein messen Beck/rösts auf einer Kohlen ab/so trucken als möglich ist/wann er nun nimmer anklebet/und du ihn in die Mödel trucken kanst/so nimm ein schön Krafftmeel in ein Tüchlein/streue den Model wol damit über und über/alsdann trucke den Täig darein/darf es fein eben ist/thue ihn darnach aus dem Model auf ein Blech oder Deller/sets auf den Ofen/laß wol einheizen/darf ertruck net/schön weiss und liecht wird/dann vergults.

734. Ochsenaugen von Marzepan.

Nimm Mandel und Zucker/stoß mit Rosenwasser wol klein/und röst ihn ab/
DOD

doch nicht zu hart/daz et ein wenig feucht bleibt/würz ihn mit Zimmet Muscaten blühe / Galgant / Cordamülein / ein wenig Pfesser/rührs alles wol untereinander/schneid die Crucifix aus dem Oblate / sein rund wie sie seyn/streich den Marzenpan Zeug darauf/daz es fast eines Daumens dict sey/nimm ein Messer/und machs fein rauch mit der Spießen/mach Zucker mit Rosenwasser an/zu einem Spiegel ganz dick/streichs auf die Ochsenaugen/bachs auf den Ofen.

735. Ochsenaugen von Zucker bache.

Nimm achtzehn Lotb schönes Meel/ und vier Lotb Zucker / ein Ey / auch ein wenig Zimmet und Muscatblühe/Anis und Pfesser / jedes ein wenig / mache es untereinander an / und streiche es auf runde Oblaten/schmiers gerings um mit Rosenwasser / und lasse es bachen wie Anisrädelein / wenn du sie bespiegeln kannst/so seyn sie besser.

736. Marzenpan auf geringste Art.

Nimm ein halb Pfund Zucker / ein Pfund Mandel / in Rosenwasser wol abgestossen / machs wol untereinander/ daz er dick wird/dann flebe ;wen Oblaten Bläglein mit Rosenwasser aneinander/ schue/

thue den Zäig darauf / klopf ihn wol
breit/ wie ein Brodtellerlein / wann er
auf eines zwergen Fingers dict bereitet/
krümme oben die Kälflein herum/mach
ein Flecklein daran / wie ein Bauren-
Schurz/bach es in einem Oefelein/thue
ihm nicht zu heiß / daß es sein gelblecht
sey/streue Trysaneth darauf/ oder wilst
du / schneide abgezogene Mandel vona
einander/ nach der Länge/ vergulste oben
die Blählein/ steck sie voll Mandel.

737. Marzepan-Rüchlein/seynd wie Hessen-Rüchlein.

Nim̄ ein halb Pfund Mandel/ und
ein Vierling Zucker / stöß die Mandel
klein/ geuß Rosenwasser daran/sie wer-
den sonst ölig / wann duß geschehen / so
reib die hernach Klein in einem Mörge-
ner oder Scherben / thu desß Zuckers
darunter/ geuß Rosenwasser zu / doch
daß nicht zu dünn werde/ nimm ein Obe-
lat/ schneide es viereckend/ wie ein Hes-
senküchlein/ schmirs mit Majenschmalz
auf der einen Seiten/wann zwey Oblat
sind aufgestrichen / deck's übereinander/
daß obereinander bleiben / dünn aufge-
strichen/ nimm ein Weiß von einem Ei/
thu ein wenig Rosenwasser daran / und
klopffs

Elopffs fein / darnach mache ein Täiglein
 an / fein dict / nim denn die aufgestrich-
 nen Rüchlein / und druck sie innwendig
 in Täig / darnach nimm Schmalz / das
 heiz ist / thu die Rüchlein darein / so lauf-
 sen sie auf wie ein Häfen-Rüchlein / las
 nicht lang bachen / wie die Blätzlein / daß
 sie schön weiß bleibben / und daß kein
 Schmalz innwendig komme.

738. Marzepan-Käutlein.

Weiche Mandel in laulecht Wasser/
 ziehe ihnen die Schelffen ab / dann legg
 über Nacht in ein kalt Wasser / trück ne
 sie wieder fein ab / mit einem Tuch / stöß
 mit Rosenwasser gar klein / darnach nimm
 ein Pfund solcher / und ein Pfund Cas-
 marien-Zucker / mengs untereinander /
 thus in ein messene Pfannen / und trück-
 ne es wol ab / rühr ihn aber ohne Unter-
 laß / daß er nich anbrennt / wann er nun
 gnug abgetrückt worden / so nimm ein
 Blätzlein usi welgers / drucks in die Mön-
 del / so mit Zucker bestreut müssen seyn.

739. Muscaten-Käutlein.

Nimm vier Lorb Zucker / so viel schön
 Meel / ein wenig Coriander / Fenchel
 und Muscatenblüh / mengs untereinan-
 der / machs mit einem Ey an / bis er sich
 welgern

welgern läßt zu Bläzen / die truck in die
Mödel / thu es heraus / bestreich das
Blech mit Schmalz / legs darauf seß in
Ofen / und laß bachen.

740. Pfifferling.

Mach einen Täig von zugerichten
Mandel und Zucker / truckne ihn / wie du
bis hero gelehrt worden / und streue Kraft-
meel in den Pfifferling-Mödel / darauf
trucke den Täig hinein / bis er sich wol
modelt / thue ihn wieder heraus / seß ihn
auf einem Deller in den Ofen / laß truck-
nen / bis sie schön weiß werden / du magst
auch ein Klein gestossenen Zucker in ein
Tüchlein thun / das gemodelte damit be-
streuen / ehe du es auf den Ofen legst / so
wird es schön weiß / wanns nun geba-
chen / so thue es herab / blaß den Zucker
davon / und vergults. Auf solche Weiß
magst auch Fisch / Lillien / Nuß / Schne-
cken / und andere Sachen mehr mar-
chen.

741. Quitten-Strükklein.

Nimm zwei schöne Quitten / wotsche sie
sauber ab / und stich die Bügen heraus /
darnach dampfs in einer Pfannen mit
Wasser / bis sie sind werden / und zeuch
die Schellen sauber ab / zerschneide sie

zu Schnitzlein / und wägs / zerreisb her-
nach in einem irdenen Gefäß / ganz dün-
ne / darnach nimm so viel Zucker / als die
Quitten gewogen haben / und schütte ein
wenig Rosenwasser daran / als denn lasse
den Zucker und Rosenwasser ein wenig
ineinander sieden / und nimm das Weisse
von einem Ey / mit Rosenwasser zerklöpfst /
thue es an die obgemeldten Quitten / und
reibs eine Viertel Stund wol unterein-
ander / geuß auch ein oder zwey Löffel
voll Zimmetwasser / und drey Löffel von
obgemeldtem zerlassenem Zucker / also
siedend / auch darein / und röhre es wie-
derum eine halbe Viertel Stund unter-
einander / und also fortan mit dem Zim-
metwasser / bis dessen ein halbes Achte-
lein / und mit dem Weissen vom Ey und
Zucker / eines und das ander / bis vier
Weisse vom Ey / und viermal angezeig-
ter Zucker / von einer halben Viertel
Stund zu der andern darein kommen /
und es also eine ganze Stunde aneino-
ander gerühret worden / jedoch so mans
wol / und etwas längers als eine Stund
gerühret / so ist es desto besser. Wann
denn / wie jetzt gedacht / solches wol
gerühret werden / so nimm frische
Eitro-

Citronenschelßen / aber nur das Gelbe / und sieds so lang im Wasser / als harte Eyer / lasse es trucknen / und hack's kleins / darnach röhre es untereinander / man mag auch / so man sie wolschmeckend haben will / Biseim in Rosenwasser zereiben / und darunter röhren / alsdenn schneids zu Stücken / wie du wilt / und legs auf Oblaten / darnach lege sie auf ein Bret auf den Ofen / lasse sie ein oder zwey Tag stehen / und austrocknen / so sind sie sehr gut.

742. Quitten-Zelten.

Schele Quitten / und schnelds zu Stücken / dämpfe sie mit Zucker oder Honig / und seihe die Brüh herab / darnach zerstosse die Quitten wol / und gieß die Brüh wieder daran / lasse sie also sieden / daß sie fein dick werden / du magst auch einen guten Theil Citronensaft daran thun / alsdenn thue sie in die darzu gehörige Mödel / und lasse sie darinnen bestehen / und wenn sie wol erstarket / so nim's heraus / und stell sie an ein Ort / da sie weder zu bald / noch zu langsam abtrucken / und kehr sie auch oft um. Wilt du aber die Quittenzelten zum Magen gut machen / so dämpff die Quitten in Wein / und thu Honig und Gewürz daran.

743. Weissen Spiegel machen.

Nimm ein frisch Eyerweiss / ein wenig gut Resentwasser / und ein gut Theil schönen Canari-Zucker / thus miteinander in ein verglast Häftelein / klopffs alles zusammen wohl / und so lang / bisch schön weiss wird / machs so dick / daß nicht hart flieset / als dann streichs auf Marzepan-Rautlein / oder Mandel-Dorten / und las auf einem Ofen ertrucken.

744. Zäig zu durchbrochenen Zuckerwerck.

Nimm zwey Lotb desß schönsten und besten Tragants / gieß frisch Wasser daran / las zwey Nacht und einen Tag ihn weichen / dann rühr ihn mit einem Löffel wohl untereinander / daß er glat wird / thue das schwarze auf das fleißigste davon / zwinge das andere durch ein Tüchlein / rühr zwey Lotb gar schönen Canari-Zucker daran / darauf nimm schön weiss Krafftmeel / wircks darunter / daß ein zeber Zäig wird / diesen Zäig thu in steinern Geschirr / setz ihn über Nacht in Keller / er bleibt eiliche Tag gut.

745. Aufgelauffen Zuckerwerck.

Nimm ein Löftelein voll desß schönsten R

und weisesten auserlesenen Tragants
gieß Rosentwasser daran / nimm ein
Wesserspizen voll gepülverten Bis-
sams / zwirn mit Rosentwasser an /
gieß an den Tragant / du must des Ros-
tentwassers so viel daran giessen / daß
der Tragant nässer ist das zum Durch-
brochenen / und laß zwey Nächte und
ein Tag weichen / darnach rühr ein
schönen Zucker daran / stöß in einem
Mörßner so lang / bis er sich ein wenig
arbeiten läßt / thue ihn aus dem Mörß-
ner / wirck noch mehr Zucker darunter /
bis er sich in die Mödel trucken läßt /
welcher etwan zwey Messerrück'en dicke /
trucks in die Mödel / schneids neben her-
um ab / streue Krafftmeel auf ein Blech /
leg den Mödel darauf / daß nicht ans
flebt / setz in ein warm Gefelein / laß
darinnen bis aufgehet / dann thu es her-
aus / laß auf dem Blech stehen / bis er
tühlet / so hast du ein weiß aufgelauffen
Zuckerwerck. Wilt du aber ein leib-
farbes haben / so nimm lautern Wein-
negelein - Safft / gieß ihn an den Tra-
gant / an statt des Rosentwassers nimm
halb Weinnegelein - Safft / und halb
Rosentwasser / und machs / wie bericht.

Blau

Blau zu färben/nimm dütz und aevülz
verte blaue Biolen / gieß ein Rosen-
wasser daran / und brauchs / wie oben
stehet / zum Trachant einweichen.

746. Haubt-Grießen.

Laß ein halbs Pfund Zucker in Was-
ser über einem Kohlfeuer sieden / wann
er anfangt zu sieden / seihe ihn ab / laß
wieder sieden/bis er wol dick wird/dann
thue ein wenig Rosenwasser daran/
röhres / bis wol kalt wird / hernach röhre
folgende Klein gepülverte Würz darun-
ter/als: Galgant/langen Pfesser/Mus-
caten/Muscatenblühe/Cubeben/Cor-
damümlein/Negelein/jedes ein halb
Loth/Zimmet/Biolwürz/jedes ein
Quintlein/forms wie Grießen/laß tru-
cken werden.

747. Kraffe-Grießen.

Nimm Zucker ein Pfund/Pistacien-
Nüsselein/zwen Loth/Zimmet anderthalb
Quintlein/Muscatenblühe/Ingwer/
Negelein/Galgant/Cubeben/Cordas-
mümlein/jedes ein Quintlein/stoß alles
den Zucker läutere mit einem Seidlein
Wasser / sied ihn wohl dick / und mach
Grießen daraus,

Anderst.

Nimm Mandel ein Loth / Pistacien
ein halb Loth / Cordamülein / Zimmet/
jedes ein Scrupel oder drittthalb Quint-
lein / eingemachte Indianische Nuss ein
halb Loth / eingemachte Würz - Mege-
lein / Confectio; Alkermes, jedes ein
Quintlein / eingemachte Citronenschalen
ein Loth / Muscatenblühe - und Majo-
ran - Del / jedes fünff Tropffen / mit Ros-
sen - und Lavendelwasser / so viel vonnö-
then ist / angemacht.

748. Lavendel- Grieben.

Nimm ein Vierting Zucker / Citro-
nen- und Pomeranzenenschalen / jedes ein
Loth / ein und ein viertel Quintlein Zim-
met / Galgant / düren abgezupften La-
vendel / jedes ein Quintlein / Cordamü-
lein und Cubeben / jedes ein halb Quint-
lein / machs untereinander / mit seiner Zu-
gehör / wie die vorigen.

749. Magen- Grieben.

Nimm ein Pfund Zucker / gieß ein
Drittel Wasser daran / setz über Kohlens-
wanno anfangt zu sieden / seihe es durch
ein hären Sieblein in ein ander Kesse-
lein / lasz ihn wohl dick sieden / gieß ein wei-
nig Rosenwasser daran / rührs / bis es
kalt

Kalt und dick wird / dañ thue Zimmet / ein weing Neglein / Muscatenblühe / Cordamümlein / Eubeben / und ein wenig Ingwer darzu / rührs wohl untereinander / mach Grieben daraus / und laß es harten.

Anderst.

Nimm Ingwer / Zimmet / Muscaten Galgant jeds ein halb Lot / Cordamümlein ein Loth Neglein / anderhalb Quintlein / Zucker ein Pfund mach Grieben.

750. Wein-Neglein-Grieben.

Nimm Weinnegelein / preß durch / laß über einem Feuer bis auf den vierten Theil einsieden / dann ruhe so viel gestossenen Zucker daran / daß dick wird / und Grieben daraus können gemacht werden / diese magst du entweder auf einem Marmorstein / oder in Ermanglung dessen / auf einem innern Deller formiren und trücken lassen. Wilt du aber die Grieben nicht alsobalden machen / so fäß den Saft in ein Glas / thue ein Tropffen etlich süß Mandel-Oel darüber / und seß ihn in ein Gewölbe / er bleibt ein ganz Jahr gut.

751. Magen-Stärk.

Nimm rothen Rosen-Zucker / einges R iiiij machte

machte Zugwer / eingemachten Citronat / Quitten - Latwergen / jeder zwey Loth / Deumenten - Safft oder Zucker ein Loth / eingemachte Muscatennuß anderthalb Quintlein / ein wenig Mandel und ein wenig Pistaci - Nüklein / zerschneids / misch mit einer eingemachten Ingwerbrühe untereinander / daß es dünn wird / wie eine Latwergen / ist einer welschen Duz groß davon / eine Stund vor dem Essen.

752. Grieben vor dem bösen Lufte.

Schneid Angelic und Bitwer klein / hache Mandel darunter auch klein / lag ein Zucker in einem messenen Pfännlein wos sieden / rühr gestossene Zimmet / Cardamumlein und Muscatenölühe darunter / thue darnach immer ein wenig auf ein Deller / formire Grieben daraus / laß auf den Ofen ertrucken.

753. Birn-Latwergen.

Nim die Birn / und schneids zu dünnen Schnittlein / darnach zerreibs mit einem Wein / und nim gerieben Brod / röste es im Schmalz / alsdenn giesse den durchgetrieben Wein daran / und lasse es sieden / bis ein Duz daraus wird / darnach mache es süß / und bestue es mit

mit Mandeln gib's kalt oder warm, so ist es gut.

754. Latwergen von Citronat machen.

Zuschneide den Citronat, thue das Sauer und die Kern heraus, sied ihn in Wasser so lang, als harre Eyer, schneid ihn gar klein würrlich, läutere ein Buckter, und sied ihn gar dick, gieß über den Citronat, lasz ein Tag drey übereinander stehen, bereit einen Täig von Quitten-Latwergen, nimm dessen drey Pfund, Zucker zwey Pfund, und deß geschnittenen Citronats aus dem Buckter, so viel du selber wilt, auch ein Achtelein Rosenwasser, wollt du magst auch eingemachte Pomeranzen schalen darunter schneiden, nach deinem Gefallen, rühr den Täig mit ausgepresten Quitten-Safft an, daß er an der Dicke recht sey, sied's miteinander bis auf die Prob, gieß in die Schachtel, lasz Tag und Nacht stehen, ehe du die Schachtel zumachest.

755. Eine gar köstliche Citronat-Latwergen.

Nim einen grossen Citronat-Apffel, und reib ihn auf einer saubern Reibeisen,

R. lliij Dar-

darnach nimm ein messenes Geschirr/
es sey ein Beck oder Pfannen / und thue
das geriebene vom Citronat-Apfel dar-
ein/ und siede es mit drey frischen Was-
sern ab/bis daß du keine Bitterkeit mehr
daran spürest / und wenn du das dritte
Wasser hast herab gesiehet / so lege den
abgesottenen Citronat in ein kältes
Wasser / und lasse den eine Viertel
Stund darinnen ligen/darnach zwilngs
durch ein häringes Züchlein auf das bes-
sie/ und nimm zwey Pfund schönen Zu-
cker/mache ihn mit einem frischen Was-
ser klar/ alsdenn lasse ihn eine Weil sie-
den/darnach nimm das durchgewunge-
ne/ und thue es in den geldauterten Zucker/
lasse es wol sieden/ daß es fein dick wird/
wie eine Quitten-Lattwergen / darnach
nimm acht Citronen/ körne sie aus/ und
zerreibs in einer Schalen/ mit einen sau-
bern Löffel / alsdenn giesse es unter die
Lattwergen/ und lasse es miteinander sie-
den / bis es dick wird / aber doch nicht so
dick als die Quitten-Lattwergen/ du kanst
es auch auf einem zinnenen Deller pro-
biren/ darnach thue es in eine Schalen/
aber in keine Schachtel darfst du es
lhn / alsdenn lasse es in einer Stuben
fein

sein vertrucken / so hast du selbiges auf das beste. Die Schelffen aber von den kleinen Citronen / must du auch unter den Citronat reiben / und auch mit dreyen Wassern absieden.

756. Lattwergen in hefftigen Flüssen.

Nimm gefaumten Rosen-Zucker vier Loth / Lavendel / Majoran und Rosmarin / Zucker iedes zwey Loth eingemachte Pomeranzenschalen / Indianische Muscatnuß / jedes zwey Loth / Citronat vier Loth Pistaci zwey Loth / Zimmet ein Loth / Eubeben / Cordamülein / Galsgant / jedes ein halb Loth / alles klein zuschnitten / und unter den Zucker vermischet / wo es dick würde / thu von der Blühe der Indianischen Nuss / oder eingemachten Ingwer darunter / bis ein rechte Lattwergen wird / von dieser Lattwergen nimm Abends und Morgens einer welschen Nuss groß.

757. Lattwergen vor Falt und schleimigte Naturen.

Nimm rothe Rosen / Salvey-Blätter / und Blühe / Isop mit der Blühe / Lavendel-braun Bethonien-Borrabis Ochsenzungen - Scabiosen - Melissen - Brennestel - Blumen und Rosmarins

Blumen / Fenchelkraut / Weinrauten /
Cordobenedicten / jeds ein Löffl / Dåoni-
en- oder Sichtrosen- und Alant-Wurz /
Wegwarten und Pinellen / jedes zwey
Löffl / Flaube die Kräuter und Blumen
sauber / die Wurgeln schabe / hackt
klein / und stoch ein wenig / die Wurzeln
schneid Blätzlein weiss / sieds in einem
halben Seidlein Malvasier / und so
viel guten Wein / bis wol weich wer-
den / hernach thu es heraus / und hackt
auf das Fleineste / überstoch ein wenig / lag
in einer Maass Honig Kochen / wann es
siedet / gieß immer ein wenig von dem
Wein / darinnen die Wurzel gesot-
ten worden / hinzu / daß sich das Honig
damit läutere / das thue so lang / bis al-
ler Wein darinnen ist / dann thue das
Honig vom Feuer / lag erkühlen /
faums mit Fleiß ab / setz nochmal über
das Feuer / lag sieden so lang / bis dich
duncket / der Wein sey fast eingesottene
hernach thue die vier gehackte Wurzel
darzu / lag ein viertel Stund sieden / thue
die Kräuter und Blumen auch darein /
lag halb so lang sieden / du musts aber
stets rühren / und sieden / bis wol dick
wird / dann nimm vom Feuer behalts
in

In einem saubern Geschirr wol bedeckt/
iß nüchtern ein halb Loth davon / fast ein
Stund zwey darauf / es wärmet und
stärket den ganzen Leib.

758. Kräfftige Latwergen.

Nimm Deunische Quitten / reibs und
pres durch / laß über Nacht sieden / dann
schneid Fränkische Quitten zu Blätz-
lein / bis auf die Stein und Kern / thue
die Blätzlein in ein Kesselein / gieß von
dem ausgepresten Safft daran / doch
daß nicht darüber gehe / laß auf Kohlen
sieden / bis wol weich werden / hernach
reibs durch ein hårin Sieblein / rühr desß
durchgepresten Saffts mehr daran /
nimn vier Pfund dieses Täigs / und
drey Pfund Zucker / laß über Kohlen
sieden / rührst stetig mit einem hölzern
Löffel daß nichts anbrennt / wanns ge-
sotten ist / thue von allerley guten Ge-
würz und Citronenschelßen daran / laß
ein wenig erkalten / gieß hernach in die
Schächtelein / wilt du sie gern gemodelt
haben / so thue desß durchgepresten
Saffts mehr daran / gieß schönen Zu-
cker in die Mödel / ues auch die Mödel
zuvor / und aus über Nacht in Mödeln
stekken.

759. Lattwergen zum Magen.

Scheele Drachenwurz auf das schö-
nestes / schneid dünn Scheiblein / gieß ein
rothen Wein / so von Natur roth ist / da-
ran / laß sieden / daß nicht gar zu weich
wird / dann winde sie mit einem Tuch
fleißig aus / backe auf das Kleinstes / räb
es durch ein hülzern Sieblein / nimmt
der Drachenwurz ein Pfund / thue es in
ein halb Söldlein wohl verfaumt Honig
laß ein viertel Stund darinnen sieden /
dann thue etwas grob zustossen Ingwer /
langen und runden Pfeffer / Muscatens-
blühe / Galgant und Negelein / jedes ein
halb Loth / Zimmet ein Loth / darunter /
mach eine Lattwergen darauf.

Anderst:

Nimm Magen-Lattwergen ; zwey Loth /
Quitten - Lattwergen anderthalb Loth /
alten rothen Rosen-Zucker ein Loth / stob
alles untereinander / gebrauch davon alle
Morgen so viel / als drey Quintlein / faste
darauf / es ist ein kostliche Lattwergen
vor ein schwachen Magen.

760. Lattwergen von Marillen.

Nimm ein Pfund gescheelte und aus
gekörnte Marillen / schnello / dann ein
Pfund geläuterten Zucker / den h̄-chen
Zbel.

Thell der Marillen - Schelffen / ein
wenig Quitten-Kern / so in ein Bündel-
lein müssen gebunden werden / laß ein
gute Weil untereinander sieden / treibs
durch / sieds folgend bis auf die Prob/
du musts aber immer rühren / gieß dann
in Mödel oder Schachtel.

761. Lattwergen von Pfirsing.

Schel / schneid und körne die Pfirsing
aus / thus in einen Hafen / gieß Rosens-
wasser daran / laß sieden / bis sie wohl
müssig werden / treibs durch / zuckers
nach deinem eigenen Gefallen / sieds auf
die Prob / und gieß sie / wie und wohin
du selber wilt.

762. Lattwergen von Quitten.

Nim schöne grosse fränkische Quitten /
schneids sauber / schneid dünne Blätt-
lein davon / bis auf die Stein / darnach
nimmt andre dergleichen Quitten / stich
die Bußen heraus / reibs und preß aus /
gieß den ausgepreßten Gafft an die
Quitten-Schnitzlein / deck's zu / laß auf
Kohlen sieden / bis die Schniz wol weich
werden durcheinander / treibs durch / bis
die Stein anfangen zu rauschen / nimm
dieses durchgetriebenen drey Pfund /
Zucker zwey Pfund / rührs mit einem
Quitt

Quittensäfft an / in der Dicke wie ein
Muß / klopff den Zucker wol klein / thue
ihn darunter / seß auf Koblen / daß er
geschwind anfänget zu sieden / röhss
damit sie nicht anbrennet / nimm einen
Deller / thue kleine Tröpflein von der
Latwergen darauf / wanns erkaltet sind /
hebe die Tröpflein mit einem Messer
auf / wann sie nimmer kleben / so ist die
Latwergen gnug gesotten / also thue die
Latwergen heraus in Schächteleins
schüttels und seß sehn gleich / laß ein Tag
zwey stehen / deck ein Papier darüber /
daß sie nicht staubicht werden.

Oder:

Schele die Quitten / und schnelds
klein / darnach thue sie in ein messenes
Becken oder Pfannen / giesse ausges
preste Quitten-brühe daran / und lasse
sie sieden / bis sie gar weich werden / alss
denn zwings durch ein härines Sieb
lein / und thue sie wieder in die Pfannen.
Zu einem Pfund durchgetriebener Quitt
en aber / muß man ein Pfund Zucker ha
ben / denselbigen thue auch in die Pfans
nen / und lasse es untereinander sieden /
bis es dicke wird / thue es alsdenn heraus
in ein Schächtelein / und stelle sie an ein
war-

warmes Ort/doch aber nit auf den Ofen
und lasse sie trucken werde/so ist sie recht.

Andersf.

Nimm zwey Pfund Zucker/und läutere ihn/darnach nimm gescheelte und geschnittene Quitten/lass die im Zucker wol sieden/bis sie weich werde/und röhre sie wol mit einem hölzernen Löffel/dafß sie nicht anbrennen / und wenn sie genug gesotten/so hebs vom Feuer/geuß Rosen-oder Lavendelwasser darein/und lasse es noch einen Sud thun/bis es seine rechte Dicke bekommt/so ist es fertig.

763. Gemödelte Quitten-Latwerge.

Richte die Quitten allerdings zu/wie hier gedacht worden/nur treib die Quitten durch ein rein Sieb / dafß sie nicht groß werden/nimm derer vier Pfund/machs dünn wie gedacht/und drey Pfund Zucker / röhre untereinander / lasß geschwind ob einer guten Glut absieden/mann nun die Latwergen nach obiger Proob recht ist / so gies in die Mödel/ lasß darinnen stehen / bis sie sich mit einem Messer ablösen lässt / als dann fahre rings um den Model mit einem Messer / neß das Schächtelein / darein das Gemödelte gehört / und die Hand/ ziehe die

die Eßwerken sehn gemacht aus dem Modell/legs in das Schächtelein/laß ertrucken/und bewahrs.

Anderst.

Nimm der geschlachteten Fränkischen Quitten acht oder neun / schels schön / und so kleine Flecklein unter der Schelfen wären/schneid sie alle heraus/ dann die Quitten auf das dünneste/thue ausgepresten Quitten - Safft / so fein lauter ist/daran/nimm auch ein Bußen fünff oder sechs/samblt den Kernen dazu/ dünste sie in einem Resslein wohl/ treibs fein klein durch/den Täig so dick/als ein Sträubleins Täig angemacht/ mit einem klaren Quitten - Safft / zu zwey Pfund des Täigs/thue ein Pfund kleingeklopften Zucker/rührs über einer Kohlen untereinander/laß geschwind sieden/ so wird sie schön liecht/machs dann weiter/wie gedacht.

Oder:

Wann du die Quitten / wie hier beschrift worden/zugerichtet/ so nimm schöne Leonische Quitten / wie mans aus Bohmen oder Etschland bringet / stich die Bußen heraus / reibs / preß aus / laß den Safft wol gefallen / gebrauch ihn zu dem

dem Quitten - dünnen / wann nun der
Täig recht angemacht ist / nimm dessen
ein Pfund / desz reingefallenen Saffts
auch ein Pfund / schönen Zucker ein
Pfund / thuz untereinander / lasz ge-
schwind auf die Prob absieden / alsdah
gleß in die Mödel / die ist recht schön / hell
und lauter.

764. Ein schöne Latwergen.

Nimm schöne Božner - Quitten /
schels / schneid die Flecken unter den
Schelßen sein sauber herans / und die
Quitten zu dünne Blätzlein / presz schöne
Fränkische Quitten aus / lasz den Safft
gefallen / brauchs / wie vorhero beschries-
ben steht / nimm dann desz Täigs / und
des Fränkischen Quitten - Saffts / auch
des Zuckers jedz ein Pfund / lasz mitein-
ander sieden / wie schon geweldt / diese
Latwergē hat und behält lang ein schöne
Glanz / hierbey hast du zu mercken / daß
du allezeit etliche Bužen mitsieden muſt /
wan̄ du die Latwergen durchthust / kanſt
die Kern / Bužē und Stein auf daß fleiß-
sigste mit einem Messer heraus nehmen.

765. Latwergen roth-liecht machen:

Nimm obigen Täigs vier Pfund /
kleingeklopften Zuckers drey Pfund /
aus-

ausgepresten reingefallenen Quittens
Gaffts ein Seidlein wol gemessen/ sie:
de es / wie mans zu ben Gemödelten ges-
braucht/ rührs wol untereinander/ wan
es die Prob erlangt / sag in die Mödels/
sie wird gar schön und klar.

766. Latwergen von Quitten weiß machen.

Nim Bohner-Quitten/ stich die Bu-
gen heraus / thus in einen Hafen/ bind
ein Tüchlein darüber / daß sie verdeckt
find / mach in einem andern Hafen ein
Wasser siedend / stürz den zugebundee-
nen Hafen mit Quitten darüber/ las al-
so beym Feuer dünsten / bis weich wer-
den / dann schele die Quitten fein dünn/
schneide alle Flecklein heraus/ schab die
Quitten mit einem Messer fein dünn
rings herum/ bis auf den Bugen/ dann
sie haben keinen Stein / stöß gespwind
in einem Mörhner / daß keine Bröck-
lein mehr darinnen seyn/ thue so schwer
reinen Zucker/ als der Quitten sind/ dar-
unter / alsdann sag es in die zinnene
Mödel / wie du wilst / las dich nicht ir-
ren / daß der Zäig dünn ist / er gestehet
gar gern / las bey dem Ofen ein halbe
Stund stehen / sie gehet gar schön aus
den

den Mödelen / will es aber nicht heraus
geben / laß noch eine Welt in den Möde-
len stehen / nicht auf dem Ofen / hernach
thus in ein Schachtel / und behalts / wan-
du sie wolt abdrücken / thue ihm also :
Legs nach dem Model auf einen Deller
oder weis Papier / laß auf dem Ofen
erdrücken / wende den Zäig über ein
mal oder drey um / so es ein Zäg drey auf
den Ofen gelegen / wirst du wol seben/
daz es sein drucken und durr ist / behalts
in Schachteln in einer Stuben bey des
Wärm / so kan mans brechen wie Lebs-
tüchlein. Die Fränckische Quitten kanst
auch also machen / dann so sie gesotten/
sez über ein gute Koblen / drückne sie ab/
wie ein Marzepan / wann es wol erdrück-
net / so thue sie in die Mödel / aber sie wird
dunkler / behalts auf / sie bleibt viel Jahr
gut / ist auch in der Kuhre köstlich / wo
man sie den Tag einmal etlich braucht.

767. Latwergen von Quitten der Welschen gleich.

Nimm schöne Quitten / richts zu / wie
die weisse Latwergen / mit dünsten und
stoßen / sied und reib einen Zucker ab / wie
zu den Grieben / dann nimm Zucker und
der gestoßenen Quitte / jedes gleich / röhres
auf

auf einer Kohlen wol untereinander/bis
es die rechte Prob bekommet zu den Mod-
deln/diese Latwergen ist an der Farb der
fremden gleich.

768. Latwergen von Quitten auf Leonische Art.

Nimm schöne fränckische oder Boß-
ner Quitten/schels sauber/ und schneids
so dünn/ als möglich ist/ nimm dann der
Quitten und Zucker jedes vier Pfund/
von dem Zucker thue drey Pfund in Ros-
entwasser/ seyhe ein Pfund in ein Becke/
die andern zwey Pfund sied gar dick/her/
nach giesse den dünnen Zucker an die ge-
schnillene Quittenblechlein / ist es nicht
gnug/gieß ein wenig Rosentwasser dazu/
laß wol verdeckt sieden / bis wol weich
werden/thus vom Feuer/ röhres in einem
Reibscherben mit einem Reiberlein wol
ab/ daß es recht klein wird/ gieß den di-
cken Zucker daran/ laß miteinander fies-
den bis auf die Prob/ du wirst es über ein
viertel Stund nicht dörffen sieden lassen
doch nach dem der Zucker dick gesotten
gewesen / röhres / daß nicht anbrennt/
wans gnug gesotten/thus in die Schäch-
telein / laß erkalten / nimm dann das
übrige Pfund Zucker/stoß und räde ihn
durch

durch ein härin Sieblein / röhrt ihn mit Rosenwasser in einer Egerischen Schalen blät ab / thue auf jede Schachtel ein guten Löffel voll fein eben aus / lasz auf dem Offen ertrucken / bisz schön weiß wird / so ist's fertig.

769. Quitten - Latwergen auf Schwäbische Manier.

Nimm schöne Fränkische oder Boßner Quitten / schels und schneids auf das dünnest / so es möglich ist / nimm derer vier Pfund / mit Rosenwasser geläutersten Zucker drey Pfund / seihe ihn / gieß den halben Theil an Quitten / lasz ein wenig verdeckt sieden / röhrt ab / den andern halben Theil Zucker siede gar dick / und gieß ihn über die abgeriebene Quitten / lasz miteinander sieden bis zur Prob / alsdañ fasz sie in Schachtel und behalts.

770. Gebrockte Quitten-Latwergen.

Nimm durchgetriebenen Quitten-Täig zwey Pfund / ausgepresten Safft ein halb Maß / Zucker anderhalb Pfund / Rosenwasser ein Achtelein / röhrt alles untereinander / nimm dann schön geschälte Quitten / schneids würflicht / etwas kleiner als die Würffel / röhrt ein halb Pfund unter obigs / lasz miteinander sieden / bisz recht wird / gieß in Schachtel. An-

Anderst.

Gied die Quitten / daß sie halb gar
sind/hernach schels und schneids zu dünn-
nen Bläglein/ bis auf die Stein/nimm
dieser Bläglein und geläuterten Zus-
ckes jedes gleich viel / laß über einer
glügenden Kohlen allgemach eine viertel
Stund sieden / dgrein schneide die gelbe
vom weissen wolgesäuberten Schalen
zweyer frischen Citronen/ fein länglecht/
auch thue von zweyen Citronen den
Gafft darzu / laß wiederum eine vlets-
tel Stund sieden/ und hebe es / an statt
des röhrens/ mit einem Löffel allgemach
von dem Boden auf/ damit es nicht an-
brenne / und die Bläglein im Röhren
nicht zurühret werden / dann gieß in
Schächtelein / streichs nicht / sondern
schüttels/ damit der Glanz nicht veracht.

771. Quitten-Latwergen von Ci- tronaten.

Die Citronaten sollen zu erst auf ei-
nem Kiebisen sänftiglich gerieden /
und allein die äusserste gelbe Schale
auf das dünneste abgestossen werden.
Der Citronat soll man ein halb Pfund
in ein Tuch binden / und ein oder zwey
mal in ein siedendes Wasser dunken/ ein

Weile

Weile darinnen halten / bis die Bitterkeit davon gehe / und sie weich seyn / darnach soll man drey Pfund schönen Glasen ausgepresten Quitten-Safft / und sechs Pfund Zucker nehmen / und diese drey Stücke untereinander mischen / und sieden lassen / bis es genug ist zu einer Latwergen / etliche pflegen auch ein wenig Bisam darunter zu thun.

772. Geschnitzte Latwergen mit Citronaten.

Quitten-Schleim und Safft / nimmt eines so viel als desß andern / und thue dazu zwey Pfund Zucker / darnach schneide zwey Pfund Quitten darein / und lasse sie sieden / bis es schier dick genug ist / alsdenn schneide eingemachte Citronat-Schalen darein / so viel die beliebt / und lasse es vollends sieden / bis es gnug hat.

773. Quitten-Wein zu machen.

Nimm den ausgepresten Quittensaft / und lasse ihn ein Tag oder drey stehens / seihe denselben alsdenn durch / und thue ihn in ein Glas / und oben auf zween guter Finger hoch ein frisches Baumöl / und setze das Glas in Keller / so bleibt es Jahr und Tag gut.

774. Ge-

774. Gewürzte Latwergen.

Nimm durchgetriebener Quitten-Latwergen drey Pfund / Zucker drittthalb Pfund / wolt du sie aber gern süß haben / so nimm ein Pfund Zucker und ein halb Maß Quitten-Safft / röhre alles untereinander / dann nim Zimmet zwey Loth / Ingwer anderthalb Loth / Muscaten / Negelein / Cordamümlein / Galgant / jedes ein Loth / schneid die Würz zimlich klein / wann du die Latwergen gesotten hast / thue die Würz alle darein / röhre wohl untereinander / merck aber / daß du die Latwergen nicht zu dick siedest / wie andere Latwergen / von wegen der Würz dann wann sie in den Schachteln stehen bleibt / wird sie sonst gar vest.

775. Lärz-Latwergen machen.

Nimm Quitten / wasch sie sauber ab / schneid die Büßen aus / mach Schnitten eines Fingers dicke davon / die Kern thue nur zum theil heraus / leg's in einen dreymässigen Hassen / gieß Wasser darüber / las über einem Kohlfeuer dünnen / bis ein wenig weich werden / mach's nicht braun / dann gieß das Wasser davon / las ein wenig erkühlen oder laulecht werden / preß den Safft davon / nim dessen ane.

anderthalb Maß, so viel Zucker, wo der Zucker nicht schön ist, läutere ihn, lasz beides aneinander sieden, bis ein wenig dicklecht wird, hernach schneide geschälte Quitten ganz dünn und rund, so müglich ist, in ein Wasser, nimmt deren ein Pfund, thus in den Saft und Zucker, lasz sieden, bis gestehet, lasz aber nicht anbrennen, gieß in ein Schachtel, wisse recht, du must sie etliche Tage stehen lassen, ehe du sie schneiden kannst.

776. Latwergen zum Magen.

Nimm schwne Drachenwurz, schels saubert, und schneids zu dünnen Blätzlein, anderthalb Pfund, gieß guten Rheinischen Wein darüber, lasz verdeckt sieden, daß wol weich wird, und du sie mit den Fingern zutrocken kannst, seihe den Wein wieder auf das fletschsigst herab, hack die Wurz klein, nimm fünff Pfund Zucker, läutere ihn, wann du ihn gesiehen hast, gieß ein Maß guten Malvasier dran, lasz sieden, bis dich büncket, es wolle wol dick und kliebrich werden, alsdann schneid vier Zoth gestossene Ingwer darein, lasz wieder so lang als ein paar Eyer sieden, thue sie vom Feuer, daß ein wenig erkühlet, dann

thue Zimmet vier Loth/ so viel Negelein
und Muscaten / Muscatenblühe zwey
Loth/ langen Pfeffer anderthalb Loth/
weissen Diptan ein Loth/ alles klein ge-
schnitten/ und nur ein wenig überstossen
unter die Latwergen.

Anderst.

Nimm fünff viertel Pfund Zucker/
ein halb Pfund Drachenwurz/ sieds in
einer Maß Wein / nim dann vier Loth
Ingwer/ anderthalb Loth Pfeffer/ Mus-
caten / Muscatenblühe und Zimmet je-
des ein Loth / Negelein/ Galgant/ Pa-
radiskörner / Calmus / jedes ein halb
Loth/ machs wie andere.

777. Magen-Latwergen mit Rosen und Quitten.

Nimm fünff viertel Pfund Zucker/
ein viertel Drachenwurz/ würz/wie An-
fangs gedacht worden/ und wan du den
Zucker geläutert hast / nimm zehn Loth
Zucker/ schöne/wie zu einem Rosen-Zu-
cker/ zubereiste Rosen/ hack's klein/ thus
in den geotteten Zucker/ laß sieden/ bis
der Zucker sein rechte Prob hat/ als dann
laß ein wenig erkühlen / thue die zuge-
ckte Würz darein/ rührs bis fast wiedl
und behalts in esnen saubern Geschirr/
bis

bis die Quilten zeitig worden / laß dann
fünff Pfund der Latwergen in dem Be-
cken / weil sie noch warm ist / stehn / wann
du die andere Latwergen in die Schach-
tel thust / rühr die Wagen-Latwergen
darunter / wird sie in etwas zu dick / gieß
geläuterten Zucker daran.

778. Latwergē von Wacholderbeer.

Nim schöne frische Wacholderbeer /
so viel du wilt / stöß gar klein / laß mit
Wasser in einem Kesselein ein gute
Stund sieden / preß aus / laß wieder sie-
den bis auf die Prob / hierzu kommet
kein Zucker / und die Wacholderbeer
müssen auf das best ausgepreßt seyn.

779. Latwergen von Weichseln.

Zupff die Weichsel ab / setz in einem
Kessel über / laß schweissen un̄ wol weich
werden / dann treibs durch / nim zu sechs
Pfund Weichseln ein Pfund Zucker / laß
sieden / bis die Prob bekommst / als dann
ihus heraus / un̄ behalts zum Gebrauch.

780. Latwergen von Weinbeern.

Nim frische Weintrauben / zupff die
Beer davon ab / schweif in einem Kesse-
lein / treibs durch / sieds ohne Zucker auf
die Prob / und behalts.

781. Johannes-Ber einsetzen.

Ebue saubere Johannesbeer mit den Stielen in ein geläuterten Zucker / lasz einen Sud thun / dann leg sie in ein Schellein / lasz den Zucker besser sieden / alsdann gieß ihn wieder über die Johannesbeer / siehe zu / daß der Zucker genug gesotten ist / und nicht anlauffe.

782. Marillen einsetzen.

Schneide die Marillen voneinader / ebue die Kern heraus / läutere einen Zucker mit Eherweig / wann er wol verfaumet / lege die Marillen darein / lasz nur einen Sud thun / hebs mit einem Löffel fein gemach heraus auf einen Deller / lasz verseihen / dann sez in ein Schellein / den Zucker lasz mehr sieden / und ehe du ihn überglessest / lasz ihn ein wenig kühl werden / nach zweyen Tagen siehe wieder dazu / wann sie wässerig worden sind / seihe es ab / sieds noch einmal / dann lasz ein Weil in der Stuben stehen / bis sie austrücken.

783. Weichsel einsetzen.

Nimm Zucker so viel du willt / lasz ihn mit Wasser über Kohlen sieden / wann er anfängt zu sieden / so seihe den Zucker durch ein härin Sieblein in ein andes

Geschrirr / und laß sieden / bis er dick wird / darnach nimm so viel Weichsel / als desz Zuckers ist / schneid ihnen die Stiel zum halben Theil ab / thus in den Zucker / laß sieden / bis die Weichsel ein wenig lind werden / dann laß ein Kleine Well stehen / darnach fange sie heraus in ein Schellein / setz genau aneinander / laß die Brüh wol dick sieden / wanns ein wenig erkalt ist / so gieß die Brüh über die eingesezten Weichsel / wanns vierzehn Tag in der Stuben gestanden / so setz an ein ander / und kein feucht Ort.

784. Weintrauben einmachen.

Läutere den Zucker / laß ihn sieden und wieder ein wenig erkühlen / gieß ihn über abgezupfste Weintraubenbeer / also / daß der Zucker über die Beer gehet / wann er ein Tag acht gestanden / und der Zucker dünn worden ist / so seihe ihn herab / laß ihn wieder dick sieden / und erkühlen / gieß über die Weinbeer / über vierzehn Tag sihe wieder dazu / wo es vonnöchten ist / thue dergleichen.

785. Weinnegelein einmachen.

Nim Weinnegelein / zuvffs ab / oder laß an den Stielen / thue die Kern heraus / dann streue Zucker in ein Häfzel /

S iij

oder

oder Glas / auf den Zucker mach eine
Leg Weinnegelein / streue Zucker oben
darauf / und wieder eine Leg Weinnege-
lein / und so fortan / nim daz Buckers ein
gut Theil / damit die Brüh über die
Weinnegelein gehet / magst mit einem
reinen Steinlein ein wenig beschweren.

786. Pomeranzen-schalen einmachen.

Nimm die Pomeranzen - Schalen /
weichs in frisch Wasser / so lang / bis sie
weich werden / daß du sie mit den Fingern
zudrücken kannst / dann legt auf ein
Tuch / daß sie verseihen / hernach thu es
in einem Hafen / läutere gar klaren Zus-
cker darauf / laß einwenig erkalten / gieß
ihn über die Schelßen / setz also in Kel-
ler / laß eine Zeit stehen / so wird es wie
Wasser / gieß herab / läutert wieder /
und gieß darüber / laß also stehen / so
werden sie in der Zeit wie Candirter
Zucker / dann sind sie recht.

787. Citronen-Saffe.

Nimm Citronen / scheels / thue die
Kern heraus / preß aus / laß das Aus-
gepreste entweder an der Sonnen / oder
auf dem Ofen distilliren / thue ein wenig
Mandel-Oel darauf / laß acht Tag also
stehen / dann nimm anderthalb Pfund

Zuckers /

Zucker / gieß ein Maß Wasser daran / läutere ihn mit Eyerweiz / laß ihn wol dick sieden / thu das Del mit Baumwollen von dem Citronat-Safft / gieß den Zucker daran / machs zu recht.

Anderst.

Nimm Citronen-Mark thu die Kern heraus / zutreib das Mark in einem reinen Züchlein / daß die Fäselein voneinander kommen / thue anderthalb Pfund geläuterten Zuckers / und ein halbes Pfund obig ausgepresten und distillirten Citronen-Saffts / auch ein halbes Pfund / dieses ausgetructen Marks-Safft untereinander / laß einen Sud thun / so ist er recht.

788. Deumenten-Saffe.

Nimm ein gute Hand voll Deumenten / sieds in einer halben Maß Wein auf zwey Finger breit ein / läutere ein Pfund Zucker / laß ihn wol dick werden / thue den Safft darein / laß ein wenig aussieden / auf solche Art magst du auch den Isop-Safft sieden.

789. Erdbeer-Saffe.

Nim schwöne zeitige Erdbeer / stöß ein klein wenig und preß aus / nimm desß ausgepresten Saffts ein halb Maß / und G illij geläu-

geläuterten Zuckers ein Pfund / mach einen Saft daraus / wie recht ist.

790. Granatapfель-Saſſe.

Nimm Granat-Apfel / und thu die Körner auf das sauberste heraus / zerstreube alsden in einer Schalen auf das beste / und seihe den Saft durch ein härtines Tuch / darnach wenn du drey Lotb Saft hast / so nimm ein halb Pfund Zucker / mache ihn schön klar mit einem Röhrentoaffer / lasse ihn sieden / bis daß er gar wol an dem Löffel spinnet / alsdean gieſſe den Saft darin / so hast du ihn auf das allerbeste / und ist eine Labung über alle Ladung / wan ein Mensch von sehr großer Hit ist.

791. Johannisbeerlein-Saſſe.

Nim wölzige Johannisbeer / zu pſſſ von den Stieln ab / und preß aus / thue dann zu dem ausgepreßten Saft von anderthalb Pfunden Zucker ein Pfund / laß sieden / bis die Prob da ist / du magst wol zwei Pfund Safts / und ein Pfund Zucker untereinander mengen und sie den.

Waderſt.

Nimm Johannes - Beer / zu pſſſ die Stiel ab / zu ruk die Beerlein mit einem Löffel / hernach preß aus / nimm dann des

des Saffts zwey Pfund / Zucker ein Pfund / von zweyen Eyer das Weißzuklopffs klein / thue den Zucker und Safft daran / läuter und sied ihn / hernach seihe ihn durch ein Tuch / siede dieses bis zur Prob / daß er sich mit einem Messer auf einen zinnenen Deller legen läßt.

792. Eugen-Safft.

Nimm Lungen- und Leber-Kraut, Ehrenpreiß, Isop, Gundelreben, Alantwurz und Hirschzungen / jedes ein Handvoll / hact diese Kräuter alle klein / thue in einen Hafen / gieß anderthalb Seidlein Wein daran / laß zwey zwercb Finger einsieden / preß darnach aus / nimm fünff Bierling Zucker / ein halb Seidlein Honig / läutere mit einem Ey / thue den ausgepreßten Safft dazul seihe beedes durch / laß sieden / zurühte ihn dicf.

793. Maulbeer-Saffe.

Nimm die Maulbeer / zuzeibs mit einem Löffel / seß in Keller / laß über Nacht gefallen / preß durch / läutere den Zucker / laß ihn sieden / bis man ihn kan gießen / als dann röhre zu einer halben Maß Saffts ein halb Pfund Zucker.

794. Quitten-Safft.

Nimm Quitten / schelle sie / und presse den Safft heraus / seud ihn mit Zucker oder Honig / bis er recht wird.

795. Lautern Quittensaffe machen.

Nimm zu einer Maß ausgepresten Quitten-Safft vier Lotb Zucker / und das Weiß von einem Ey / das klopff klein / gleß den Safft daran / thue die vier Lotb dazu / laß miteinander aufsieden / wann er nun geläutert ist / so setze ihn schön / und wann du den Zucker darunter chust / bleibt der Safft desto beständiger / er werde so alt als er wolle / wann er nur gesiehen ist / alsdann sied ihn / bis er dick wird / wilt du ein Maß Safft haben / so must du desß aussgepresten Quitten-Saffts sechs Maß haben / sied ihn nach der Prob / wie andere Säfft.

Oder:

Reibe die Quitten auf einem Reib-eisen / und presse den Safft heraus / gieße ihn hernach in eine messene Pfannen oder Kesselein / und röhre den wol mit einem hölgernen Löffel / er muß aber lang sieden / bis er seine rechte Dicke bekommt.

796. Weissen Quitten-Saft.

Schneide die Quitten zu Stücken/ und leg sie in ein Röhrenwasser / lasse sie weich sieden / und leg sie darnach auf ein Tuch / und preß sie aus / so gebe ein weisse dicker Saft heraus / dessen soll man ein Pfund auf einmal nehmen / und in eine messene Pfannen thun / alsdenn anderthalb Pfund des besten weissen Canarizuckers / der gar klein gereten ist / Den soll man in den Saft thun / doch nicht allein auf einmal / sondern unterschiedlich / und es seyn gemach mit ein ander sieden lassen / nachmals gießen / wohin man will / doch hält sichs in zinnern Formen / die ziemlich tieff sind / am besten / und gewinnet oben eine dicke Haut vom Zucker / und bleibt der Saft sein hell und klar darunter / man muß aber die Quitten / so bald sie von Baum kommen / nehmen / sonst wird der Saft nicht so weiß.

797. Gemödelten Quitten-Saft machen.

Nimm dreissig Quitten / stich die Büchen heraus / mache's sauber / reib's bis auf die Stein und Kern / preß auf das genaueste aus / nimm die ausgepressten S vj - ge riebes

geriebenen Quitten / zubrockels klein /
gleß in einem verglasten Hafen frisch
Wasser darüber / daß ein wenig darüber
gehe / mach den Hafen nicht gar zu voll /
mach rings um den Hafen / nicht gar an
den Hafen / eine gute Kohlen-Slut / laß
wohl verdeckt sieden / bis ganz lind wird /
aber nicht anbrennt / dann darinn steckt
die ganze und größte Kunst / darnach thue
es in ein Säcklein / preß gar gemacht aus
laß auch ein wenig vorsich hängen / so
wird ein rößlich trüb Ding heraus laufen /
das thue hinweg / setz ein Schüssel unter /
so es weiß und schlupfferich wie
ein Salz / wann man Kern einweicht /
herausrinnen / dieses ist recht / laß also
immer fein gemacht / nur bisweilen mit
einem Druckerlein / ausdrücken / sonst
wirds trüb / dieses ausgepreßten Safts
nim ein halb Seidlein / seihe es durch ein
Tüchlein / laß stehen / nim dann von dem
ausgepreßten Saft ein Maß / seihe ihn
in ein Geschirr / gieß ihn bis auf ein halb
Seidlein an zwey Eyerrößchen / dann laß
drey Bierling Canarizucker zugehen /
laß ihn sieden / und läutere ihn / wie ge-
bräuchlich / wann er nun hoch auffiedet /
so gieß von herausgebliebenen halben

Seids

Seidlein immer ein wenig zu / bis er gar
drinnen ist / dañ lasz ihn noch einmal auf-
sieden / drauf thu es vom Feuer / lasz ein
Weil stehen / faume den dicken Faum
ab / nim ein gewaschen weis wüllē Zuck /
seiche den weissen Saft durch / so lang /
bis es durchgangen ist / und truck unten
das Büglein / daß der Saft heraus ges-
he / aber nicht trüb / lasz also wieder geho-
ling siden / bis über und über voller Blas-
sen wird / und überlauffen will / da mehre
darañ mit dem dareinblasen / so lang du
tanfst / wo es nicht mehr hilfft / so gieß ein
halb Seidlein von dem andern ausgete-
osten Saft geschwind daran / röhres
beständig / bis mit Fest umgeben wird /
und dich dunket / es sey lauter Fest / also
dunk ein Messer darein / tröppfels auf ei-
nen Deller / bleiben sie stehen / und sie kle-
ben nicht an / wann du mit einem nassen
Finger drauf dupffest / so iſt genug / thu
es alsobald vom Feuer / lasz ein gute Weil
stehen / bis sich der Fest setzt / dann nim
einen hölzern Löffel / nez ihn auswendig /
und thu den Faum damit hintersich auf
einen Deller / das thu so lang / bis der
Saft lauter und klar ist / dann gieß ihn
in die Möbel / wo sich nun im Gießen bes-

gebe, daß die Blätzlein übersich giengen/
so stich die Blätzlein mit einem spitzigen
Hölklein auf / ist der Saft gestanden/
und klebt nicht an / wenn du mit einem
nassen Finger darauf greiffest / so löß ihn
mit einem nassen Messer rings umher
ab / thus aus den Mödeln in die Schwach-
tel / seihe aber / daß du es nicht zureist / daß
es ist nicht so gut heraus zu thun / wie die
Quitten-Latwergen / wann du ihn aber
von Božnischen Quitten siedest / so laß
ihn / wann er ausgeprest ist / zwey Tag
stehen / so wird er auch hell und liecht.

798. Rosen-Saft.

Nimm weisse Rosen / zupffs ab stofz
in einem Märkner / preß durch / nimm
ein Maß Wasser / gieß über die ausge-
presten Rosen / laß über Nacht stehen /
seihe das Wasser davon / thue ein Pfund
Zucker hinein / läutere ihn mit einem
Eyerweiß / laß sießen / bis dick wird / al-
s dann nimm ein Loth acht des ausgepre-
sten Rosensafts / thu es in den geläuter-
ten Zucker / laß ein wenig außieden / so
ist er recht.

799. Rother Rosen-Saft.

Nimm schöne Knöpff von schönen roten
Rosen / buß und schneid sie ab / als wann
du

du sie in Essig machst / nimm der geduften Rosen zwölff Loth / stöß auf das Flecknest / preß aus und behalt den Saft / dann gieß anderthalb Seidlein Röthenwasser an die ausgepresten Rosen laß sieden / bis die Farb aller vergehet / seihe die Brühe durch ein Tuch / läutere einen Zucker darinnen mit zuklopftem Eyerweiß / seihe und siede ihn auf die Prob / daß er fein Klieberlich ist / dañ thue ihn vom Feuer / daß er ein wenig erkühlet / rühr den ausgepresten Rosen-Saft wohl darunter / laß ihn geschwind sieden / und thue ihn von dem Feuer / daß er erkaltet also behalt ihn in einem saubern Geschirr. Wilt du diesen Saft stärker haben / so nimm zu einer Maß Rosen - Saft anderthalb Pfund Zucker.

800. Bittern Rosen-Saft machen.

Nim oder brech des Morgens am Zbau Leibfarbe oder Ulmer-Rosen / zupffe die Blätter ab / truck's in einen Hafen / mach in einem andern Hafen rein Wasser siedend / gieß es über die eingetrückten Rosenblätter / deck's fleißig zu / daß kein Geruch davon kommt / laß stehen bis auf den andern Tag / preß dann die Rosen stark

stark aus / laß die Brüh wiederum sie-
dend werden / zupffe aber mal frische Ro-
sen ab / gieß die siedende Brüh darüber /
deck's zu / das treib vier Tag an / wan du
ihn das lebt mal ausgepreßt hast / so laß
ihn Tag und Nacht still stehen und ru-
hen / damit er lauter wird / nim dann zu
einer Maß Gafft ein Pfund Zucker / und
von zwey Eyer das Weiß / klopffs
wol / thue es untereinander / laß sieden /
dag wol geläutert werde / wann dieses
geschehen / laß ihn ein wenig stehen / selo
be ihn schön ab / laß ihn dann nochmal
wie andere Gafft endlich sieden.

go1. Weiß Rosen-Honig.

Nim zu einer halben Maß Honig ein
Zoth zehn Rosen / stöß und preß sie aus /
die zustossene ausgepreste Rosen sied in
einem Wasser / läutere das Honig damit
ohne Eyerweiß / also / dag / so offt es sier-
det / so gieß dieses Wasser daran / laß sieden /
bis wol dicke wird / dann faums wol
oder seihe es durch ein Tuch / laß sieden /
bis die Prob erlangt / und kühlen / wann
es siedet nach dem afsaumen / dag grosse
Blasen wirfft / so gieß den ausgepresten
obigen Gafft darein / laß ihn sieden bis
auf die Prob / Also mach auch das rothe

Rosen-

Rosen-Honig. Du magst auch eine gute Hand voll schöne frische Rosen in ein Geschirr thun, und das gesottene Honig darüber gießen, diese Blättein dienen gar wol in den Mundfälungen, und so man His im Mund hat.

802. Rosen-Honig.

Nimm die überbliebene und ausgepreste Rosen, hact's und stöß, gieß ein halb Maß Wasser daran, lasß über Nacht stehen, preß aus, thu zu einer halben Maß dieses ausgepresten Saftes, fünff Viertling Zucker, läutere sie mit Eierweiß, sethe es durch, lasß sieden, bis dick wird.

803. Rosen-Zucker.

Nimm schöne Ulmer- und Zucker-Rosen, jedes vier Loth, rupffe ab, hact's klein, thu es in einem Mörchner, drey Viertling Zucker, das Markt von einer Citronen und das dritte Theil von den Schelffen einer Citronen, klein würflich zuschnitten, darunter, stöß und rühs wol untereinander.

Anderst.

Nimm abgezuppte Rosen, hact's klein, thue zu einem Loth Rosen drey Loth Zucker, stöß in einem Mörchner unter,

426 Neu- und viel-vermehrtes
untereinander/ fülls in ein Glas / deck's
zu und behalts.

804. Päonien-Saffe.

Nimm Päonien-Rosen/ zu pffs ab/
stoß und preß aus/ gieß über die gepres-
sten Rosen ein Maß Wasser/ laß über
Nacht stehen/seihs wieder ab/ gieß über
ein Pfund Zucker/ laß aufsieden/läutere
ihn mit einem zu kloppfien Eyerweiß/
seihe es durch ein härin Sieblein/ laß
wieder sieden/bis fast gnug ist/ als dann
thue acht Loth des ausgepresten Saffis
darzu/ laß ein Sud drey aneinander
thun.

805. Weinnegelein-Saffe.

Nimm Weinnegelein/ thu die Stiel
davon/ preß aus/ laß den ausgepresten
Safft ein Tag vier stehen/ daß er ges-
fället und lauter wird/ als dann thu un-
ter ein halb Maß Safft/ fünf Biertring
geläuterten Zucker.

806. Blau Violen-Saffe.

Nim ein Pfund mit Wasser und Eyer-
weiß geläuterten Zuckers/ seihs ihn durch
ein härin Sieblein/ laß ihn wieder sies-
den/ daß er wol dick wird/ dañ nim zwey
Loth abgezupfften Viol/ hact ihn fein
kleine

Klein/wann nun der Zuck er dick gesotten
ist/als woll man Schäufelein gießen/so
thu ihn vom Feuer/ thu den gehackten
Viol daran/rühes untereinander/ las
über Nacht stehen/des andern Tags
preß ihn aus/ so ist er recht.

807. Quitten-Schnitz einmachen.

Nimm Leonischer Quitten zwölff/
schnelde Schnitz davon/müssen auch
gescheelt seyn/dann thue zwey Pfund
Canari-Zucker in anderthalb Seid-
lein frisches Wasser/ las sieden/ seihe
ihn durch ein härin Sieblein/in ein
anber Kesslelein/sied ihn wieder/ daß
er ganz dick wird/dann thue die Quitt-
en darein/sieds/bis ein wenig weich
werden/dann thue es in ein irrdene
Schüssel/decks zu/las den Zucker
noch mehr sieden/indessen besteck die
Quitten-Schnitz mit Zimmet und
Megelein/wann der Zucker kalt ist/
so gieß ihn über die Quitten-Schnitz/
und behalts in einem Zucker-Hafen.

sog. Quitten-Zelten.

Nimm acht Quitten/ stich die Bußen
heraus/wisch ab/ und dünsts/gieß ein
frisch Wasser daran/las zugesetzt sie-
den/bis mol weich werden/dan ziehe die
Schelf:

Scheissen ab / schwabs klein bis an den
Bugen/ treibis durch/ nim so viel Zucker/
als deß durchgetriebenen ist / thu ihn in
ein Kesselein/ gieß so viel Wasser dran/
dass halb über den Zucker gehet/ lasz über
den Kohlen sieden/bis er dick wird/ dar-
nach rüht einen Löffel voll Zucker nach
dem andern an die durchgetriebne Quitten/
lasz wider sieden/bis er dick genug ist/
dann streichs in die Mödel/ lasz drei Tag
sieben/ darnach thu sie heraus auf einen
zinnenen Deller / das trucken werden.

309. Quitten-Zelten von Honig.

Eiede Quitten in Wasser/bis weich
werden/ darnach schels und schneids zu
Bläcklein bis auf die Stein/treibs durch
nim dessen ein Pfund/ Rosenwasser ein
Achtelein/ Honig ein Viertling/ oder/ so
die Quitten sauer/ ein halb Pfund/ lasz
untereinander sieden/rührs bis wol tru-
cken werden/ und sich fein ablöset/streich
es auch also warm in die Mödel/wiltu/
so magst auch Ingwer/ Muscatenblühe
und Cordamümlein zustossen/ und dar-
unter rühren/wann sie albereit genug ge-
sotten ist/ und du sie vom Feur thun wilst.

310. Weisse Quitten-zelten machen.

Wann du die Quitten gesotten/ geschelt/
geschnie-

geschnitten und durchgetrieben hast/ so läuter den Zucker/un̄ laß ihn gebührend einsieden/dann nimm ein Pfund durchgetriebener Quitten/ rühr zwey Pfund geläuterten Zucker darunter/ du es vom Feuer/ dann es darff nicht sieden/ fülls in die Mödel/laß stehen/ du kanst auch ein Stunden zwey wieder ausleeren.

811. Verwahrungs-Zucker.

Nimm Angelic/Liebstöckelwurz/Gundelreben/Cordabenedictē/Weinrauten und Alantwurz/ jedes ein Loth/schneid und hacks alle auss Kleinste/misch drey Viertling Zucker drunter/wan eine Pestilenz oder giftige Seuch regiret/magst du alle Morgen fruhe/nüchtern davon etneehmen/du magst auch Baldrian-Liebstöck-Angelic-und Pestilenz-Wurzeln klein schneiden/und in einem Säcklein au den Hals hangen/so bist du mit Gottes Hülff wol verwahret.

812. Lavendel-Blumen Zucker:

Nimm abgezupfte Lavendelblumen/hack klein/nimm zu 1. Lot Blumen 4. Lot Zucker/stoß im Mörkner untereinander wol/fasß ihn in ein Glas/und verwahrs wol.

813. Ochsen-Blumen Zucker.

Nimm die Ochsenblümlein/hack klein/wie

wie die Lavendelblumen/nim aber zu einem Loth Ochsenblumen drey Loth Zuscker/stoß untereinander/und bewahre in einem Glas/ also magst du auch andere Blumen - Zucker zurechten/nur gib Achtung/ daß du zu dem Blumen - Zucker weniger Zucker nehmest/dessen Blumen feuchter Natur sind/ als die mehr trücker sind/ sonst wo die Blumen allzu feucht wären/magst du sie vorher im Schatten erschwellen lassen / hernach einmachen.

814. Zimmet-Wasser.

Nimm zu einem Pfund Zimmet zwey Maß Rheinischen Wein/thu es zusammen in ein Glas/ setz miteinander in ein Wasser auf den Ofen/läßt also ein Tag etlich baßen/ darnach brenne es.

815. Woltreichend Wasser machen.

Nimm Rosenwasser/ Ochsenzungen-Melissen- und Borragen-Blumens-Wasser/ jedes ein halb Seidlein/Zimmet ein Pfund/ baßt ineinander/ dann distillir es/wie du weißt.

816. Zucker zu läutern.

Auf einen Pfund Zucker nimm ein halb Seidlein Wasser/ und thue beydes zusammen in eine Pfanne/ und lasse es auf einem Kohlfeuer zergehen/ darnach wenn

wenn es anfängt zu sieden / so thue das
Weisse von einem Ey / das zuvor wol
zerklopffet sey / daran / und lasse es mit-
einander sieden / alsdenn seime das Uns-
saubere fleissig herab / samt dem Ey / und
lasse den Zucker noch eine Weile sieden /
bis das Wasser fast eingesotten ist.

817. Zuckerhippelein ohn Eisen mach.

Muum des besten weissen Zuckers drey
Bierting / stöß ihn klein / darnach sei ihm
durch ein klein Sieblein / daß er so zart
als Meel wird / alsdenn nim 3. Quintlein
weissen Tragant / weiche denselben über
Nacht in ein Rosenwasser / rühr ihn oft
um / daß er fein dicke wird / und seihe ihn
durch ein Tuch / darnach nim den Zucker /
thue ihn in einen Mörßner / und thu des
Tragants nach und nach darein / stösse
alles untereinander / bis ein Täglein da-
raus wird / alsdenn nim ihn heraus / und
wenn er noch zu nah ist / so thu mehr Zu-
cker darunter / und knete ihn / bis er recht
wird / wälgere ganz dünne Blättlein / un
beugs um ein klein Welgerholz / un so du
sie wolriechend habē wiit / so nim Bisen
einer Erbis groß / in Rosenwasser zer-
rieben / und in einem Mörßner mit obge-
meldetē Sachen gemischet / und gestossen /
wie

wie auch ein wenig Zimmet. Wann nun der Täig recht gemacht und dün gewelgert wordē/ so schlag ihn in einen solchen Rodel/ und druck ihn/ daß er eine Form bekomit/ darnach nim ihn wieder heraus/ und wind ihn/ wie oben gesagt/ um ein kleines Welgerholz/ und setz sie hernach auf einen Ofen/ daß sie sein tösch werden/ doch soll die Stuben nicht zu warm gehet seyn/ an die Sonnen darf man sie nicht setzen/ dann sie zergehen sonst.

818. Zimmet-Hippelein zu bachen.

Nimm sechs Lotb Zimmet/ und stosse sie klein wie ein Meel/ auch sechs oder sieben Lotb weissen Zucker/ und ein halb Lotb weissen Tragant/ thue Rosentwasser daran/ und machs wie andere Hippelein.

819. Zucker-Zelten zu machen.

Nimm ein halb Pfund Zucker/ und läutere ihn rein/ durch einen weissen willenen Saft/ alsdann siede ihn wieder/ bis er grosse Blasen gewinnet/ darnach nimm weissen Ingwer/ anderthalb Lotb Zimmet/ Muscatblühe und Muscatsuſt/ jedes ein Lotb/ Galgant ein Lotb/ zerstoſſe dies/ bis sie hart wird/ und lasse sie sieden/ dorach geug es auf einen zinnernen Deller/ oder auf einen steinern Tisch/ und zerschnid es zu Stücken/ ist es aber zu hart/ so giesse Lavendelwasser darüber/ so wird es wiederum weich.

Ende dieses Koch-Buchs.

Regis

Register über dieses vollständige Koch-Buch / welches/ dem einsfältigen Leser zum besten nach Ordnung des Alphabeths eingerichtet/ damit er mit geriner Mühe erfahren kan/ unter welcher Zahl jede Speise zu finden ist.

A.

All braten.	1
All braten/ so gefüllt.	2
All in einer Pasteten.	64/499
All sieden.	3
All sieden auf Französisch.	4
Allemännlein-Gebachens.	101
Ammerellen-Dorten.	7
Ammerellen-Suppen.	6
Anis-blätzlein.	714
Anis-brod.	83
Anis-Käutlein.	713
Apffel bachen/ so gefüllt.	12
Apffel-brüh über Fisch.	156
Apffel-Dorten.	18
Apffel dämpfen oder dünsten.	11
Apffel dünsten/ so gefüllt.	13
Apffel-Füll auf Oblaten.	22
Apffel füllen.	475
Apffel füllen und bachen.	12
Apffel füllen/ und mit einer Brüh vortragen.	16
	Apffel

S.

Register dieses vollständigen

Apffel-Fall in Pasteten.	507/509
Apffel-Gehäck machen.	183
Apffel-Kräppflein.	19
Apffel-Runzen.	20
Apffel-Muß.	8
Apfelmuß mit gedörnten Weichseln.	434
Apffel-Muß vor bösen Husten.	10
Apffel-Muß vor Krankheit.	9
Apffel-oder Zwiebelbrüh über Gebra.	68
Apffel-schnitz oder Salben-bachen.	23
Apffelschnitz/so gekocht/bachen.	17
Apffel/ so geviertelt/köchen.	14
Apffel/ so halbiert/ köchen.	15
Apffel- und Feigen- Gebachens	21
Apffel und Vogel in Semel füllen.	608
Artischocken zurichten.	27
Auerhan aus einer Gans zu machen.	28
Auerhanen zu braten.	29
Aufgegangen Muß.	434
Aufgelauffenes Zuckerwerck.	745
Aufgelöfene Mandel-Küchlein.	362
Aufgestrichen Apffel- Gebachens.	24
Aufstreichens auf Dorten.	25
Aufstreichens auf Oblaten.	26
Austern köchen.	5
B.	
Bachens / Allemännlein genannt.	101
Bachens auf gemeine Weiß.	95
Bachens/	

Koch-Buchs.

Bachens so sehr gut.	94
Bachens von aufgestrichenē Apffeln.	24
Bechens von Eyerkuchen.	96
Bachens von Eyermilch.	97
Bachens von Eyer mit Blättern.	100
Bachens von Röß.	98
Bachens von Semmeln	99
Bachens sich Gebachens.	
Baistbraten mit einer Brüh.	53
Bauren Knotlein.	409
Berg von Mandeln machen.	409
Bersing sieden in einer Brüh.	71
Bier-Muß.	455
Birn-Dorten.	37
Birn dünsten.	31
Birn-Füll in Pasteten.	508/509
Birn füllen und bachen.	32
Birn-Gebachens.	38
Birn gut kochen.	35
Birn-Latwergen.	34/753
Birn-Muß.	33
Birn-Pasteten.	39/501
Birn-Safft.	40
Birn-Schnitz kochen.	36
Birn wie gelbe Ruben kochen.	30/567
Birn/so zerschnitten / bachen / die wieder ganz werden.	705
Bischfotis Brod bachen.	716
	Zij
	Wif

Register dieses vollständigen

Biscuit-Kauten.	715
Bittern Rosen-Safft zu machen.	800
Blatz von Eyern machen.	314
Blaues Muß.	429
Blau-gesotten Hecht mit einer rothen Brüh.	237
Blätter-Gebachens von Eyern.	100
Blätzlein-brod.	88
Blätzlein von Anis.	714
Böhmisch die Erbsen zu Kochen.	114
Böhmisch einen Haasen zurichten.	227
Böhmische Kuchen.	356
Böse-Lufft-Griebben.	752
Brant-Küchlein.	347
Brante Strauben.	582
Braten/besihe Gebraten,	
Braten einbaissen.	52
Braten-Gehäck machen.	582
Bratens/so kalt/ein gut Essen davon zu machen.	50
Braten mit Konblaunch/und einer Knoblauch-brühe.	316
Brat-Fisch machen.	160
Braunes Feigenmuß.	427
Braunes Muß.	428
Braun-zugericht Hunkalt vortragē.	210
Bräxen sieden.	70
Brezen auf Spanische Art machen.	91
Brezen	

Koch-Buchs.

Brezen von Evern sehr gut machen.	135
Brezen von Zucker zu machen.	89
Brezen von Zucker zum Confect.	90
Bren auf Espanische Art Kochen.	93
Bren von Weizen-Meel Kochen.	92
Brod auf Englische Art.	79
Brod auf Schwedische Art.	78
Brod auf Spannische Art.	77
Brod fullen.	74
Brod geschliert machen.	76
Brod mi kleinen Vogeln fullen.	75
Brod von Anis.	83
Brod von Dotter.	82
Brod von Pasteten.	520
Brod von Zucker-blätzlein.	88
Brod von Zuckerverct.	84/85/86/87
Brühlein / so weiß / über Hüner und Kappaunen.	64
Brühlein vor Kranke.	69
Brühlein über gebratene Hüner.	62
Brühlein über gesottene Hüner.	63
Brüh mit eingerührten Evern.	143
Brüh mit gebachnen Eyer-Käß.	128
Brüh mit Gewürz über Fisch.	153
Brüh mit Lemonien über Hecht.	241
Brüh mit Speck über Fisch.	152
Brüh mit Speck über Hecht.	243
Brüh mit Speck über Hun.	203

Register dieses vollständigen

Brüh mit Stichelbeerlein über Hecht.

Brüh/ so gelb/ über Fisch.	244
Brüh/ so gelb / über Hecht.	154
Brüh/ so gelb / über Hünner.	239
Brüh / so gelb / über Kälber-Fuß.	200
Brüh/ so grau/ über Hünner.	270
Brüh/ so rot/ übr blaugesottne Hecht.	201
Brüh/ so schwarz/ über Fisch.	237
Brüh/ so schwarz/ über Hünner.	155
Brüh/ so schwarz/ über junge Hünner.	199
Brüh/ so schwarz/ über Karpffen.	217
Brüh/ so sehr gut/ über Vögel.	286
Brüh/ so weiß/ über Hecht.	660
Brüh/ über allerlen Fisch.	245
Brüh/ über allerley Gebratens.	73
Brüh/ über ein Baistbraten.	67
Brüh über ein gebraten Hun.	53
Brüh/ über eingemachte Hünner und Vögel.	220
Brüh/ über einen Haasen.	226
Brüh / über gebachene Apffel/ so ge- füllt.	59/220
Brüh/ über gebachene Bersing.	16
Brüh / über gebachene Hecht oder Karpffen.	72
Brüh/ über gebachene Krebs.	295
Brüh/ über gebachene Krebs.	320
Brüh	

Brüh / über gebachene, oder gebratene Fisch.	177
Brüh über gebachene Spießvögel.	663
Brüh über gebratene Enten.	193
Brüh über gebratenen Kalbschlegel.	589
Brüh über gebratene Rinds-Zungen.	55
Brüh über gebratene Vögel.	659
Brüh über gefüllte Semmel.	607
Brüh über Gänz-Geflügel.	265
Brüh über geröstte Vögel.	657
Brüh über gesottene Bersing.	71
Brüh über gesottene Hecht oder Karpfen.	295
Brüh über Gesotten und Gebratens	66
Brüh über Hecht auf Französisch Art.	
Brüh über Hecht auf Polnische Manier.	235
Brüh über Hecht auf Ungarische Weiß.	234
Brüh über Kalbfleisch.	236
Brüh über Falte Krebs.	267
Brüh über Kalberfüß.	321
Brüh über Kohl-Hechtlein.	269
Brüh über Krafft-Füchlein.	255
Brüh über Kräppfleim.	371
Brüh über Krebs-Eyer.	344
	328

Reg ister dieses vollständigen

Brüh über Kroß-Eyer.	368
Brüh über Lamsbraten oder Schöpf- senfleisch.	54
Brüh über Mäglein und Leberlein.	56
Brüh über Ochsen-Augen.	476
Brüh über Reb- und Haselhüner.	60
Brüh über Reh-Slegel.	556
Brüh über Kindfleisch.	557
Brüh über Rinds-Rieb.	560
Brüh über Schöpfensfleisch.	579
Brüh über Schweinen-Wildprät.	688
Brüh über Wammien oder Kutteln.	685
Brüh über Wildprät.	57
Brüh über Wildprät oder Schweins- köppf.	58
Brüh von Alepfeln oder Zwiebeln über Gebratens.	68
Brüh von Alepfeln über Fleisch.	156
Brüh von Butter über Krebs.	322
Brüh von Capern über Kohlhecht.	255
Brüh von Citronen über Karpffen.	289
Brüh von Citronen über Reb- und Ha- selhüner.	61
Brüh von Erbsen über Fleisch.	174
Brüh von ganzer Würz über Kind- fleisch.	559
Brüh von Knoblauch über Knoblauch- braten.	315
Brüh	

Koch-Buchö.

Brüh von Lemonien über Hünner oder Fleisch.	65
Brüh von Lemonien über Karpffen.	291
Brüh von Milchraum über gesalzene Hecht.	249
Brüh von Milchraum über Hun.	202
Brüh von Negelein über Hecht.	240
Brüh von Pomeranzen über junge Hüner.	216
Brüh von Rosmarin über Karpff.	290
Brüh von Rosmarin über Schneck.	596
Brüh von Stichelbeern.	612
Brüh von Stichelbeern über Krummhechtlein.	306
Brüh von Zwetschgen über Hünner.	712
Brüh von Zwiebeln über Karpffen.	288
Brüh von Zwiebeln über Schnecke.	597
Brüßlein aus Kalbfleisch machen.	44
Brüßlein backen.	48
Brüßlein einmachen.	45
Brüßlein einmachen und braten.	46
Brüßlein in einer Schüssel zu machen/ wie Everschüsslein.	47
Brüß-Wurst machen.	49
Brunellen backen.	42
Brunellen-Dorten.	43
Brunellen kochen.	41
Brust füllen.	51/268

Register dieses vollständigen

Brust-Geschwer-Suppen.	636
Büchsen-Küchlein.	353
Butter-Brüh über ein Hecht.	238
Butter-Muß.	425

C.

Calecutische Suppen.	627
Candel-Käf.	275
Capern-Brüh über Kohlhechlein.	254
Castanien-Pasteten.	502
Citronat-Latwergen machen.	754/755
Citronat-Latwergen mit Quitten.	771
Citronat-Latwergen/ so geschnizt.	772
Citronen-Brüh über Karpfen.	289
Citronen-brüh über Reb- und Haselhüner.	61
Citronen-safft machen.	787
Compes Kraut machen.	300
Confect von Zucker-Brezen.	90
Cubeben bachen.	102
Cubeben-Dorten.	104/675
Cubeben dünsten.	103
Cubeben-Rauten.	105
Cubeben- und Weinbeer-Kräppflein.	343

D.

Darm-Geschwer-Suppen.	636
Darm vom Hecht füllen.	253
Dats	

Datteln dünnen.	107
Datteln in einer gelben Brüh.	106
Datteln-Muß.	462
Deumentensafft machen.	788
Dorten-Aufstreichens.	25
Dorten-Muß.	426
Dorten-Zäig.	651
Dorten von Ammerellen.	7
Dorten von Apfeln.	18
Dorten von Brunellen.	43
Dorten von Bier.	37
Dorten von Eubeben.	104/675
Dorten von Erdbeern.	148
Dorten von Eyerkäß.	130
Dorten von Eyer-Muß.	124
Dorten von Feigen.	169
Dorten von Fischchen.	167
Dorten von Käß.	276
Dorten von Kraut.	316
Dorten von Kräutern.	317
Dorten von Lebern.	382
Dorten von Lungen.	390
Dorten von Mandel-Milch.	410
Dorten von Mandeln.	420
Dorten von Meyenkraut.	421
Dorten von Milch.	400
Dorten von Pfäulmen oder Zwetsch- gen.	529

Register dieses vollständigen

Dorten von Prechtrum.	531
Dorten von Quitten.	535
Dorten von Quitten vor Krante.	536
Dorten von Raum.	547
Dorten von Reiß.	555
Dorten von Ruben.	566
Dorten von Speck.	609
Dorten von Weichseln.	673
Dorten von Weinbeer oder Weintrauben.	674
Dorten von Zimmet.	704
Dorten wie Schlangen zu machen.	647
Dotter-brod.	82
Dotter-Muß.	440
Dunkens roth zu machen.	111
Dunkens von Rosin.	109
Dunkens von Senff-Samen.	110
Dunkens von Weichseln.	673
Dunkens zum Gebratens.	108
Dünn-geschnittene Aepffel-Schnizbachen.	17
Durchbrochene Wahren machen.	718
Durchbrochen Zuckerwerk-Zäig.	744
Dürre Fisch / als Forellen und dergleichen zurichten.	158
Durst-stillende Suppen.	643
Eingebaisten Braten zurichten.	52
Einge-	

Eingebrennt Erbes-Muß.	437
Eingemachte Brüßlein.	45
Eingemachte Brüßlein braten.	46
Eingemachte Hüner und Vögel mit einer Brüh.	662
Eingemachte junge Hüner.	213
Eingemachte Kälber-Füß.	172
Eingemachte Krebs.	329
Eingemache Pomeranzen-Schale.	786
Eingemachte Quitten-Schnitz.	540/807
Eingemachte Schaaf-Nierlein.	470
Eingemachte Tauben.	648
Eingemachte Vögel mit einer guten Brüh.	660
Eingemachte Vögel mit Zwibeln.	666
Eingemachte Vögel so klein.	661
Eingemachte Weinnegelein.	785
Eingemachte Weintrauben.	784
Eingemachte Zungen.	707
Eingemacht Wildprät.	690
Eingeckte Hüner.	195
Eingeckte Hüner mit Lemonien.	196
Eingeckte Hüner mit Semmeln.	197
Eingecktes machen.	112
Eingeckte Vögel.	658
Eingeckt Lammfleisch.	374
Eingerührte Ewer machen.	142
Eingerührte Eyer-Knötlein bachen.	311

Reg istier dieses vollständigen

Eingerührte Eyer mit einer Brüh.	143
Eingerührte Küchlein bachen.	345
Eingerührte Mandeln kochen.	411
Eingesetzte Johannesbeer.	781
Eingesetzte Marillen.	782
Eingesetzte Weichseln.	783
Eyer auf Portigesische Art zu richten.	138
Eyerblatz machen.	134
Eyer-Breken gut zu machen.	135
Eyer-Dorten machen.	141
Eyer-Essen/so Nulles genannt.	139
Eyer füllen.	119
Eyer-Gebachens machen.	145
Eyer-Gebachens machen mit Blättern.	
Eyer geröst.	100
Eyer-Gersten machen.	144
Eyer grün kochen.	149
Eyer halbirt machen.	137
Eyer halbirt machen.	122
Eyerkäſt bachen.	117
Eyerkäſt-Küchlein bachen.	280
Eyerkäſt-Dorten machen.	130
Eyerkäſt machen.	126/279
Eyerkäſt machen auf ein sondere Weiß	
Eyerkäſt/so gebachē/mit einer Brüh.	128
Eyer-Kraut machen.	135
Eyer-Kräppflein bachen.	337
Eyer-	

Eyer-Kuchen bachen.	132/133
Eyerkuchen-Gebachens machen.	96
Eyer-Süchlein bachen.	131/1365
Eyer-milch-Gebachens.	97
Eyer-milch-Kräppflein bachen.	338
Eyer-Milch machen.	136
Eyer-Muß kochen.	123
Eyer-muß-Dorten machen.	124
Eyer-Muß machen/so kalt.	447
Eyer-Muß machen / so kalt und weiss.	488
Eyer-Muß machen/so Krauß.	446
Eyer-Muß von Milchraum machen.	450
Eyer-Schüsslein/so von Brüßlein ges macht.	47
Eyer so eingerührt.	142
Eyer so gefüllt/an einem Spießlein bräten.	120
Eyer stürzen.	121
Eyer-Suppen machen/so rauh.	147
Eyer-Süpplein machen.	146
Eyer-Wurst bachen.	694
Eyer-Wurst machen.	693
Eis auf Marzepan zu machen.	719
Eyer von Krebs machen.	327
Eyer von Krebs mit einer Brüh zurückten.	328
	Endten

Register dieses vollständigen

Endten=oder Gänß=Pastete machen.	492
Endten / so gebraten / mit einer Brüh vortragen.	193
Englich Brod bachen.	79
Engliche Pasteten machen.	486
Erbes auf Böhmishe Art kochen.	114
Erbes braten.	115
Erbes-bruh über Fleisch machen.	174
Erbes-Essen machen.	118
Erbes-Essen machen/so kalt.	116
Erbes kochen.	113
Erbes-Muß machen/so eingerennt.	437
Erbes-Sülzen machen.	117
Erbes-Suppen machen / so sehr kräfftig.	630
Erdbeer-Dorten machen.	148
Erdbeer-Safft machen.	789
Essen vom Gestossens machen.	180
Essen von kalten Braten zu machen.	50
Essen von Lungen zu machen.	387

F.

Fasanen oder Rebhüner zu braten.	149
Fasten-Wurst machen.	692
Fastnacht-Küchlein bachen.	348
Feigen bachen.	168
Feigen-Dorten machen.	169
Feigen-Gebachens machen auf Oblaten.	190
Feigen-	

Koch-Buchs.

Feigen-Krapffen bachen.	170
Feigen-Muß machen	171/427
Feigen-uñ Alpfel-Gebachens machē.	21
Fenchel baissen.	151
Fisch auf eine besondere Art gut zurichten.	157
Fisch braten.	160
Fisch-Dorten machen.	167
Fisch-Füllen in Pasteten.	512
Fischgehäck zu machen.	159
Fisch in einer gelben Brüh vortragē.	154
Fisch in einer schwärzē Brüh Kochē.	155
Fisch- Knöpflein machen.	163
Fisch- Rücklein bachen.	162
Fisch mit Alpfeln Kochen.	156
Fisch mit einer Brüh.	73
Fisch mit Gewürz.	153
Fisch mit Speck zurichten.	152
Fisch-Muß machen.	161
Fisch-Pasteten machen.	493
Fisch-Pasteten / mit zerschnittenen Fischen.	494
Fisch-Pasteten-Täig machen.	481
Fisch-Rogen bachen.	165
Fisch / so dürr / als Forellen und dergleichen zurichten.	158
Fisch/so gebraten oder gebachen/in einer Brüh vortragen,	177
Fisch-	

Register dieses vollständigen

Fisch-Sülzen machen so weiß.	164
Fladen backen.	166
Flädlein von Käſe backen.	277
Fleisch-Gehäck machen.	181
Fleisch in einer Erbes-Brüh vortragen.	174
Fleisch oder Hühner mit weisser Lemongrānien-Brüh vortragen.	65
Fleisch vom Kalb in einer Brüh vortragen.	267
Fleisch vom Kalb in einer Pasteten.	271
Fleisch vom Lamm einwickeln.	374
Fleisch vom Lamm gut kochen.	372
Fleisch vom Lamm in einer Suppen vortragen.	373
Fleisch vom Kind zu kochen.	173
Fleisch vom Kind mit einer Brüh vortragen.	558
Fleisch von Kind mit ganzer Würk kochen.	559
Fleisch zu machen zu einer Sülzen.	175
Flügel von Gänſe zu kochen.	188
Flüß-Latwergen machen.	756
Forellen kochen.	176
Forellen so dürr/zuzurichten.	158
Frantzöſisch den Hecht zuzurichten.	235
Frantzöſische Pasteten zu machen.	485
Füll von Apffeln auf Oblaten.	22
Füll	

Koch-Buch.

Füll von Apfeln in Pasteten.	507/509
Füll von Birn in Pasteten.	508/509
Füll von Kappauen oder Hünner in Pa- steten.	511
Füll von Räß in Pasteten.	510
Füll von Lebern in Pasteten.	513
Füll von Lungen in Pasteten.	514
Füll von Wildprät und Fischen in Pa- steten.	512
Fürhäß Kochen.	150
Fuß von Kälbern einmachen.	172
Fuß von Kälbern in einer Brüh.	269
Fuß von Kälbern in einer gelben Brüh.	270

G.

Gans auf Ungarisch zurichten.	186
Gans gut zu braten.	185
Gans wie einen Auerhan zu machen.	28
Ganze Würz über Kindfleisch.	559
Gartenhünlein kochen.	194
Gänßbauch zu machen.	192
Gänß- Geflügel oder junge Gans ko- chen.	188
Gänß- Geflügel mit einer Brüh.	265
Gänß- oder Endten- Pasteten.	492
Gebachne Apfelschnitz oder Salbey.	23
Gebachene Apfelschnitz / so dünn ge- schnitten.	17

Ges

Register dieses vollständigen

Gebachene Bersing mit einer Brüh.	72
Gebachene Birn/so gefüllt.	32
Gebachene Birn/so zerschnitten.	705
Gebachene Brüflein.	48
Gebachene Brunellen.	42
Gebachene Cubeben.	102
Gebachene Eyer.	145
Gebachene Eyer-Käf.	127
Gebachene Eyer-Käf in einer Brüh.	128
Gebachene Eyer-Käf-Küchlein.	280
Gebachene Eyer-Küchlein.	131
Gebachene Eyer-Kuchen.	132
Gebachene Eyer-Wurst.	694
Gebachene Feigen.	168
Gebachene Fisch-Küchlein.	162
Gebachene Fladen.	166
Gebachene Haasenohrlein.	231
Gebachene Hadernacken.	261
Gebachene Hecht in einer Brüh.	295
Gebachene Hirn-Knotlein.	260
Gebachene Hirschhörner.	263
Gebachene Hüner-Küchlein.	218
Gebachene Karpffen in einer Brüh.	295
Gebachene Käf-Flädlein.	277
Gebachene Käf-Küchlein.	278
Gebachene Krebs.	319
Gebachene Krebs in einer Brüh.	320
Gebachene Krebs/so gefüllt.	334

Koch-Buchs.

72	Gebachene Kräpfflein.	338
32	Gebachene Lebküchlein.	726
55	Gebachene Mandeln.	412
48	Gebachene Meyen-Kuchen.	422
42	Gebachene Milch.	395
52	Gebachenen Eyerkuchen machen.	133
45	Gebachene Neunaugē/oder Pricken.	472
27	Gebachene Nieren/	469
28	Gebachene Salm.	572
80	Gebachene Oblaten mit Quitten-Lats- wergen.	26
32	Gebachene Ochsenaugen von Zucker.	735
94	Gebachene Pfirsing/so gefüllt.	526
68	Gebachene Quitten.	532
62	Gebachene Rosen.	565
66	Gebachene Ruppen.	571
31	Gebachene Schaarküchlein.	576
61	Gebachene Schaubhütlein.	577
95	Gebachene Schnecken.	598
60	Gebachene Semmel.	606
63	Gebachene Semmel-Knötlein.	310
18	Gebachene Semmel-schnitten.	602
95	Gebachene Semmel/so geviertelt.	604
77	Gebachene Spieß-Vögel.	663
78	Gebachene Strauben.	581
19	Gebachene Wegwarten.	667
20	Gebachene Weichseln.	668
34	Gebachene Wifsten-Küchlein.	696
bes	Geo-	

Register dieses vollständigen

Gebachene Würst.	691
Gebachene Zwetschgen.	711
Gebachten Fisch-Rogen.	165
Gebachten Goldhünlein.	225
Gebachten Hecht-Rogen.	564
Gebachten Hiersch.	262
Gebachten Hirschweyhen.	682
Gebachten Ingwer.	724
Gebachten Kalbshirn.	258
Gebachten Lams-Köpflein.	376
Gebachten Lungen-Muß.	445
Gebachten Milchraum.	546
Gebachten oder gebraten Fisch mit einer Brüh.	177
Gebachten Reiß.	555
Gebachten Rogen.	563
Gebachten Salbey.	575
Gebachens auf gemeine Weis.	95
Gebachens mit Blättern von Eyern.	100
Gebachens / so Allemännlein genannt.	101
Gebachens / so gefüllt.	187
Gebachens / so Knaben-Semmel genannt.	605
Gebachens / so sehr gut.	94
Gebachens von Aepfeln und Feigen.	21
Gebachens von aufstrichnen Aepfeln.	24
Gebachens von Birn.	38
	Gez

Gebachens von Eyerkuchen.	96
Gebachens von Eyermilch.	97
Gebachens von Feigen und Oblatē.	190
Gebachens von Kalbsnieren.	191
Gebachens von Räf.	98
Gebachens von Räf auf Oblaten.	189
Gebachens von Modeln machen.	465
Gebachens von Semmeln.	99
Gebachen Zettel-Kraut.	703
Gebaisten Fenchel machen.	151
Gebraten Alal.	1
Gebraten Alal so gefüllt.	2
Gebraten Auerhan.	29
Gebratne Brüßlein/ so eingemacht.	45
Gebratne Endten in einer Brüh.	193
Gebratne Erbsen.	115
Gebratne Fasanen oder Rebhüner.	149
Gebratne Fisch.	160
Gebratene Gans.	185
Gebratne Hüner mit einer Brüh.	62
Gebratne junge Hünlein / so gefüllt.	229
Gebratne Kalbs-Lebeen.	273
Gebratne Krebs/ so gefüllt.	325
Gebratne Lebern.	378
Gebratne Lungen auf Ungarisch.	389
Gebratne Milch.	394
Gebratne Neunaugen oder Pricken.	471
Ges-	

Register dieses vollständigen

Gebratene Quitten.	533
Gebratene Rindszungen mit einer Brüh.	55
Gebratene Schnecken.	599
Gebratene Schnecken in Oel.	600
Gebraten Gelung.	179
Gebraten Hecht.	246
Gebraten Hirschen- oder Reh- Schlegel.	587
Gebraten Hünlein/welches schmeckt wie Rebhünlein.	211
Gebraten Hun in einer Brüh.	200
Gebraten Hun/welches sehr gut.	221
Gebraten Kälbern Schlegel.	588
Gebraten Kälbern Schlegel in einer Brüh.	586
Gebraten Kohlhechtlein.	256
Gebratene Kohlhechtl mit einer Brüh.	255
Gebraten Pfauen.	525
Gebraten Reh-Schlegel.	- 557 -
Gebraten Salm.	573
Gebraten Schnepfen.	578
Gebraten Schöpskeul.	580
Gebratens mit Apffel- oder Zwiebel- Brüh.	68
Gebratens mit einer guten Brüh.	66/67
Gebraten Spahnsäulein.	624
Gebraten Stockfisch.	611
Ges	

Gebraten Vögel.	654
Gebraten Vögel in Saft.	656
Gebraten Vögel so gefüllt.	655
Gebrückte Quitten-Latwerge machen.	770
Gebrühte Küchlein backen.	351
Gedämpfte Apfeln.	11
Gedämpfte Hecht.	251
Gedämpfte Hühner.	207
Gedämpfte junge Hühner.	212
Gedämpfte Lebern.	381
Gedämpfts von Hühnern od Vögeln.	224
Gedünste Apfels so gefüllt.	13
Gedünste Birn.	31
Gedünste Eubeben.	102
Gedünste Datteln.	107
Gedünste Quitten.	534
Gedünste Regelbirn.	552
Gefärbt Mandelmus.	419
Geflügel-Pasteten-Zig.	480
Geflügel von Gänsen zuzurichten.	188
Gefüllt Brod backen.	74
Gefüllt Brod mit kleinen Vögeln.	75
Gefüllte Alal braten.	2
Gefüllte Apfels.	475
Gefüllte Apfels backen.	12
Gefüllte Apfels dünnen.	13
Gefüllte Apfels in einer Brüh.	15
Gefüllte Birn backen.	32
	11
	Ges.

Gefüllte Brust braten.	51	Gefü
Gefüllte Eyer an einem Spießlein bra- ten.	120	Gefü
Gefüllte junge Hühlein zu braten.	229	Gefü
Gefüllte Kalbs- oder Lamms-Brust braten.	268	Geha
Gefüllte Eyer mit einer Brüh oder Pfeffer.	119	Geha
Gefüllte Krebs bachen.	324	Ech
Gefüllte Krebs braten.	325	Ech
Gefüllte Lebern machen.	379	n
Gefüllte Lerchen braten.	391	Ech
Gefüllte Wörchen Kochen.	466	Gefö
Gefüllten Hecht braten.	247	Echw
Gefüllten Hecht-Darm zurichten.	253	te
Gefüllten Schöps-Wagen mit einer Brüh.	467	Gefö
Gefüllte Oblaten bachen.	473	Gefö
Gefüllte Oblaten mit Apfeln zu ba- chen.	22/474	Gefö
Gefüllte Pfirsing bachen.	526	Gefö
Gefüllte Quitten dünnen.	537	Gefö
Gefüllte Semmel mit Vögeln bachen.	606	Gefö
Gefüllte Semmel in einer Brüh.	607	Gefö
Gefüllte Semmel mit Apfeln und Vögeln bachen.	608	Gefö
Gefüllte Vögel braten.	655	Gefö

Koch-Buchö:

51	Gefüllte Wäntlein kochen und rösten.	
		686
120	Gefüllte Würstlein braten.	695
229	Gefüllt Gebratens machen.	287
rust	Gefüllt Kraut kochen.	298.
268	Gehackte Fisch zurichten.	159
oder	Gehackten Grie szu machen.	178
119	Gehackt Hun zurichten.	222
324	Gehack von Apffeln zu machen.	183
325	Gehack von einem Braten/doch in fei-	
379	ne Pasteten.	182
391	Gehack von Fleisch zu machen.	181
466	Gekochte Apffelschnitz bachen.	17
247	Gekochte Apffel/sv halbirt/gut zurich-	
253	ten.	15
iner	Gekochte Austern.	5
467	Gekochte Birnschnitz.	36
473	Gekochte Birn/sv sehr gut.	35
ba-	Gekochte Brunellen.	41
474	Gekochte Erbes.	113
526	Gekochte Forellen.	176
537	Gekochte Hecht.	257
hen	Gekochte Hiefften.	164
606	Gekochte Kalbs-Lebern.	272
607	Gekochte Kappaunen auf Polnisch.	282
und	Gekochte Krebs.	318
608	Gekochte Lebern.	377
655	Gekochten Haasen.	228
Ges-		Ges-
	ii ij	

Register dieses vollständigen

Gekochten Haasen in seiner Brüh.	226
Gekochten Stockfisch.	610
Gekochten Käffköhl.	304
Gekochte Pfifferling.	523
Gekochte Pfirsing.	327
Gekochte Plateifß/Halbfisch oder Schollen.	330
Gekochte Nebbhüner.	549
Gekochte Ruppen.	570
Gekochte Weintrauben.	679
Gekochte Zwetschgen.	706
Gekochte Zwetschgen/so grün.	708
Gekochte Fürhäß.	150
Gekocht Kraut in Essig.	297
Gekocht Kraut in Milchraum.	296
Gekocht Kindfleisch mit einer guten Brüh.	173
Gelbe Brüh über Fisch machen.	154
Gelbe Brüh über ein Hun machen.	200
Gelbe Brüh über Hecht machen.	239
Gelbe Brüh über Kälberfuß machen.	270
Gelben Pfeffer machen.	517
Gelbe Ruben von Birn zu machen.	30
Gelbe Ruben von Quitten machen.	568
Gelbes Mus Kochen.	441
Gelaupert Honig zu machen.	722
Gelauperten Zucker machen.	816
Geling-Bratens zu machen.	179

6	Gemachten Eyerkäſ.	279
0	Gemachten Igel.	266
4	Gemachten Mandelkäſ.	281
3	Gemachten Spiegel von Zucker.	743
7	Gemachtes Krebs-Eyter.	327
1	Gemodelte Marzepan zu machen.	733
0	Gemodelten Quittensafft machen.	797
49	Gemodelte Quitten-Latwerge machen.	763
70	Geplöchte Hüner machen.	223
79	Germen-Küchlein backen.	346
06	Geroste Eyer.	144
08	Geroste Krebs.	326
50	Geroste Lebern.	381
97	Geroste Vögel mit einer Brüh.	657
296	Gerstenbier-Muß kochen.	455
ten	Gersten von Eyern machen.	140
173	Gesalzen Hecht sieden.	240
154	Geschliert Brod machen.	76
200	Geschnitzte Citronen-Latvergen machen.	ma-
239		772
270	Gesetzte Milch machen.	395
517	Gesoten Alal.	3
30	Gesoten Alal auf Franzöfisch.	3
568	Gesotene Bersing mit einer Brüh.	71
441	Gesotene Br̄ren.	70
721	Gesotene Grundel.	184
816	Gesotene Hüner mit einer Brüh.	63
179	Gesotene Hecht mit einer Brüh.	295
Ge-	U iij	Ge-

Register dieses vollständigen

Gesotene Karpffen.	285
Gesotene Karpffen in Oel.	294
Gesotene Karpffen mit einer Brüh.	295
Gesotene Krebs.	334
Gesotene Kuppen.	570
Gesotens mit einer Brüh.	66
Gestehende Sulzen machen.	625
Gestossen Hun gut zurichten.	219
Gestossens machen.	180
Gestossens von Krebs machen.	330
Gestürzte Eyer machen.	121
Gesulzte Wilch machen.	401
Gesulzten Hecht machen.	250
Gewiertelte Apffel Kochen.	14
Gewiertelte Hüner zurichten.	206
Gewollene Küchlein mit Mandeln backen.	352
Gewürzte Fisch sieden.	153
Gewürzte Hüner Kochen.	208
Gewürzte Latvergen machen.	774
Gewürz zu Pasteten.	587
Goldhünlein backen.	225
Granatapffel-Safft machen.	790
Graue Brüh über Hüner machen.	201
Grieben machen / so dem Haupt sehr dienlich.	746
Grieben machen / so dem Magen sehr dienlich.	749
Eries	

Koch-Buchs.

Grieben machen/ so sehr krafftig.	747
Grieben machen vor den bösen Luff. 752	
Grieben von Lavendl machen. 748	
Grieben von Weinnegelein machen, 750	
Grieß- Rusz machen. 430	
Grieß/ so gehackt/zurichten. 178	
Gründeln gut sieden. 184	
Groß-Pasteten-Täig. 479	
Groß Zucker-Brod machen. 86	
Grüne Knötlein machen. 313	
Grünes Kraut Kochen. 301	
Grüne Zwetschgen Kochen. 708	
Grungekochte Eyer. 137	
Gülten-Suppen machen. 638	
Gute Eyer-Brezen machen. 135	
Gute Krapffen machen. 292	
Gute Milch machen. 393	
Gutes Rusz machen. 463	
Gutes Müklein Kochen. 464	
Gute Suppen Kochen. 626	

D.

Haasen auf Böhmisich zurichten. 227	
Haasen in einer Pasteten. 230/489	
Haasen in seiner Brüh Kochen. 226	
Haasen Kochen. 228	
Haasen/ so jung/ füllen und braten. 229	
Haas mit einer Brüh Kochen. 59	
Haasen-Dehrlein backen. 231	
II iiiij	
	Haa-

Register dieses vollständigen

Haasen-Dehrlein von Mandeln machen.	720
Haber-Muß kochen.	431
Haber-Suppen kochen.	631
Hader-Muß machen.	433
Hadernacken backen.	261
Hafen-oder Rachel-Muß machen.	432
Halbfisch/Platteiß oder Schollen kochen.	530
Halbierte Aleppfel kochen.	15
Halbierte Eyer machen.	122
Hammels-Schlegel zurichten.	232
Hammen oder Schuncken auf Westphalisch zurichten.	233
Hanff-Suppen kochen.	632
Hasel-und Rebhüner mit einer Brüh.	60
Hasel-und Rebhüner mit einer Eiternenbrüh.	61
Haupt-Grieben machen.	746
Hännen-Naviol machen.	542
Hecht auf Französisch zurichten.	235
Hecht auf Ungarisch zurichten.	236
Hecht blau sieden in rothen Brüh.	237
Hecht braten.	246
Hecht-Darm füllen.	253
Hecht dämpfen.	251
Hecht füllen und braten.	247
Hecht gut kochen.	257
Hecht	

Koch-Buchs:

Hecht in einer Butterbrüh sieden.	238
Hecht in einer gelben Brüh.	239
Hecht in einer Negeleins-Brüh.	240
Hecht in einer Polnischen Brüh.	234
Hecht in einer weissen Brüh.	245
Hecht in Krän.	242
Hecht in Lemonien.	241
Hecht in Speck machen.	243
Hecht in Stichelbeerlein kochen.	244
Hechtlein braten.	256/305
Hechtlein in Caper.	254
Hechtlein in einer guten Brüh.	255
Hechtlein in Stichelbeerlein.	306
Hecht-Rogen bachen.	564
Hecht-Rogen zurichten.	252
Hecht/so gebachen/mit einer Brüh.	295
Hecht/so gesalzen/in Milchraum.	249
Hecht/so gesalzen/sieden.	248
Hecht/so gesotten/mit einer Brüh.	295
Hecht/so gesulzt.	250
Hessen-Füchlein bachen.	363
Hessen-Füchlein von Marzepan machen.	ma- chen. 727
Herbst-Muß kochen.	436
Hippelein machen.	723
Hippelein von Marzepan machen.	722
Hiefften kochen.	264
Hippelein von Zimmet bachen.	818

Register dieses vollständigen

Wippelein von Zucter ohne Eisen machen.	817
Hirn-Knötlein bachen. ¹	260
Hirn vom Kalb bachen.	258
Hirn vom Ochsen zurichten.	259
Hirsch bachen.	262
Hirschen-Lebern zurichten.	383
Hirschen-oder Reh Schlegel braten.	587
Hirschweihe bachen.	682
Hobelspan von Zuckerwerck machen.	722
Honig läutern.	721
Honig mit Quitten-Zelten.	809
Honig von Rosen.	802
Honig von Rosen weiß machen.	811
Hochzeit-Fraut kochen.	299
Hörner von Hirschen bachen.	263
Holderblüh-Muß machen.	438
Holder-Sultzen machen.	618
Hüner dampfen.	212/224
Hüner eingepickt mit Lemonien.	196
Hüner eingepickt mit Gemmeln.	197
Hüner einmachen.	213
Hüner einpicken.	195
Hüner-Füll in Pasteten.	511
Hüner-Knötlein kochen.	307
Hüner-Füchlein bachen.	218
Hüner in einer Mandel-Suppen.	215
Hüner in einer schwarzen Brüh.	217
Hü-	

Koch-Buchs.

Hünner in einer Suppen.	214
Hünner in Gewürz Kochen.	208
Hünner Pomeranzen-Brüh zurichten.	216
Hünner mit einer Zwetschgen-Brüh zu- richten.	712
Hünner mit Stichelbeerlein zurichten.	209
Hünner-Muß Kochen.	435
Hünner oder Fleisch mit weißer Lemon- nienbrüh zurichten.	65
Hünner oder Kappaunen mit einer weis- sen Brüh vortragen.	64
Hünner-oder Kappaunen-Suppen ma- chen.	633
Hünner-Pasteten machen.	497
Hünner/so gebraten/ mit einer Brüh vor- tragen.	62
Hünner/so geplökt.	223
Hünner/so gesotten/ mit einer Brüh vor- tragen.	63
Hünner und Vögel einmachen in einer Brüh.	662
Hünlein braten/das es schmeckt wie ein Nebbhünlein.	211
Hünlein füllen und Kochen.	198
Hun braun zurichten / und kalt vortra- gen.	210
Hun dampffen.	207
U vi.	Hun

Register dieses vollständigen

Hun in einer schwarzen Brüh vortragen.	199
Hun in gesber Brüh zurichten.	200
Hun in grauer Brüh zurichten.	201
Hun in Krän kochen.	204
Hun mit Mitchraum kochen.	202
Hun mit Petersilien kochen.	205
Hun mit Speck kochen.	203
Hun recht gut braten.	221
Hun/ so gebraten/ in einer Brüh vortragen.	220
Hun/ so gehackt/ zurichten.	222
Hun/ so gestossen/ zurichten.	219
Hun/ so geviertheilt/ zurichten.	206

J.

Igel machen.	266
Ingwer bachen.	724
Johannesbeer einsetzen.	781
Johannesbeerlen-Safft machen.	791
Junge Gans in einer Brüh zurichte.	265
Junge Gans kochen.	188
Junge Häflein füllen und braten,	229
Junge Hünner dämpfen.	212
Junge Hünner einmachen.	213
Junge Hünner in einer Mandellsuppe.	215
Junge Hünner in schwarzer Brüh.	217
Junge Hünner in Suppen vortrage.	214
Junge Hünner in Pomeranzenbrüh.	216

R. Rachels

K.

Kachel-Muß machen.	432
Kalbfleisch in einer Brüh vortragen.	267
Kalbfleisch-Pasteten machen.	271/490
	496
Kalbfleisch zu Brüßlein machen.	44
Kalbfleisch-Wurst machen.	697
Kalbs-Brust füllen und kochen.	268
Kalbs-Hirn backen.	258
Kalbskroß-Wurst machen.	699
Kalbs-Lebern braten.	273
Kalbs-Lebern in einer Pasteten.	495
Kalbs-Lebern kochen.	272
Kalbslungen-Wurst machen.	698
Kalbs-Nieren backen.	191
Kalbsnieren-Ravivl machen.	543
Kalt Erbsen gut zurichten.	116
Kalten Nieren backen.	469
Kalten Schlegel zurichten.	614
Karpffen fieden.	285
Karpffen/ so gebachten oder gesotten/ mit einer Brüh vortragen.	295
Kälber-Fuß einmachen.	172
Kälber-Fuß in einer guten Brüh.	269
Kälber-Fuß in einer gelben Brüh.	270
Kälbern-Schlegel/ so gebraten / mit einer Brüh vortragen.	589
Kälbern-Schlegel zu braten.	588
U viij	Käße-

Register dieses vollständigen

Käß-Dorten machen.	276
Käß-Dorten von Eyern.	130
Käß-Flädlein bachen.	277
Käß-Füll in Pasteten.	510
Käß-Gebachens auf Oblaten.	189
Käß-Gebachens zu machen.	98
Käßkohl kochen.	104
Käßküchlein bachen.	278
Käßküchlein von Eyern bachen.	280
Käß-Suppen kochen.	634
Käß von Eyern bachen.	127
Käß von Eyern machen.	126/279
Käß von Eyern machen auf ein sondre Weiß.	129
Käß von Eyern / so gebachten / in einer Brüh.	128
Käß von Mandeln machen.	274/281
Kindbetterin-Müßlein.	453
Kleinen Pasteten-Zäig machen.	478
Kleine Vögel einmachen.	661
Klein Zucker-Brod machen.	85
Knaben-Semmel bachen.	605
Knoblauch-Braten / mit einer Knob- lauch-Brüh.	315
Knöpflein von Fischen zu machen.	163
Knotlein auf Bauren-Art kochen.	312
Knotlein / so grün / kochen.	313
Knotlein von Hirn bachen.	260
	Knot-

Koch-Buchs.

Knotlein von einem Hun machen.	307
Knotlein von eingerührten Eyern machen.	311
Knotlein von Krebsen zu machen.	331
Knotlein von Majenschmalz machen.	314
Kälbern-Schlegel so gebraten / mit einer Brüh vortragen.	589
Käſ-Dorten machen.	276
Käſ-Dorten von Eyern machen.	130
Käſ-Flädlein bachen.	277
Käſ-Füll in Pasteten.	510
Käſ-Gebachens auf Oblaten.	189
Käſ-Gebachens zu machen.	98
Käſköhl kochen.	304
Käſküchlein bachen.	278
Käſküchlein von Eyern bachen.	280
Käſ-Suppen kochen.	634
Käſ von Eyern bachen.	127
Käſ von Eyern machen.	126/279
Käſ von Eyern machen auf ein sondre Weiß.	129
Käſ von Eyern / so gebachen / in einer Brüh vortragen.	128
Käſ von Mandeln machen.	274/281
Kindbetterin-Müslein kochen.	453
Kleinen Pasteten-Täig machen.	478
Kleine Vögel einmachen.	661
	Klein

Register dieses vollständigen

Klein Zucker-Brod machen.	85
Knaben-Semmel bachen.	605
Knoblauch-braten mit einer Knoblauchs- Brüh vertragen.	315
Knöpflein von Fisch zu machen.	163
Knotlein auf Bauren-Art Kochn.	312
Knotlein so grün Kochen.	313
Knotlein von Hirn bachen.	260
Knotlein von einem un machen.	307
Knotlein von eingerührten Eyern ma- chen.	311
Knöflein von Krebsen zu machen.	331
Knotlein von Majenschmalz machen.	314
Knotlein von Kindfleisch machen.	308
Knotlein von Semmeln bachen.	310
Knotlein von Semmeln Kochen.	309
Kohlhechtlein braten.	256
Kohlhechtlein in Capern gut zurichtē.	254
Kohlhechtlein in einer guten Brüh vor- tragen.	255
Kohlhechtlein machen und gut bratē.	305
Kohl / so der Welsche genannt / zurich- ten.	303/683
Kopff von einem wilden Schwein mit einer guten Brüh zurichten.	58
Kopfflein vom Lamm bachen.	376
Kopfflein vom Lamm mit einer Brüh zurichten.	375
Koste	

Köstliche Citronat = Latwergen zu machen.	755
Krafft=Grieben machen.	747
Krafft=Kühlein in einer gute Brüh.	371
Krafft=Muß machen.	449
Krafft=Suppen kochen.	628
Krancken=Brühlein machen.	69
Krancken = Kühlein bachen.	360
Krancken=Marzepan machen.	732
Kranckens=Müßlein kochen.	452/454
Kranckens Apffel-Muß machen.	9
Kranckens Quitten-Dorten machen.	536
Kranckens=Supplein.	629
Krapffen von Eyer.	337
Krapffen von Feigen.	170
Krapffen von Lebkuchen bachen.	339
Krapffen von Quitten bachen.	341
Krapffen von Zucker bachen.	342
Krauß Eyer-Muß machen.	446
Kraut auf Hochzeiten zu kochen.	299
Kraut auf Niederländisch zurichten.	302
Kraut=Dorten machen.	316
Kraut füllen und kochen.	298
Kraut=Gebachens machen.	703
Kraut in Essig kochen.	297
Kraut in Milchraum kochen.	296
Kraut/so Compas = Kraut genannt / Kochen,	300
Kraut/	

Register dieses vollständigen

Kraut/so grün/köchen.	301
Kraut von Eyern machen.	125
Kräfftiges Erbes-Sülzlein köchen.	630
Kräfftige Latwergen machen.	758
Krägen und Mägen zum Salat zu machen.	574
Krään-Brüh über Hun zu machen.	204
Krään-Sülzeln machen.	617
Krään über Hecht.	242
Krään über Kappauen.	283
Kräppfstein bachen.	336
Kräppflein in einer Brüh zurichten.	344
Kräppflein/so weiß.	681
Kräppflein von Apffeln.	19
Kräppflein von Eubeben und Weinbeeren zu machen.	343
Kräppflein von Eyermilch machen.	338
Kräppflein von Lebkuchē od Lebzeltē.	728
Kräppflein von Mandeln machen.	340
Kräppflein von Mandeln/so kräfftig.	730
Kräuter-Dorten.	317
Krebs-Aeuglein zu machen.	725
Krebs auf besondere Art zurichten.	323
Krebs bachen.	319
Krebs einmachen.	329
Krebs-Eiter in einer guten Brüh.	328
Krebs-Eiter machen.	327
Krebs füllen und bachen.	324
	Krebs-

Koch-Buchö.

Krebs-Gestossens.	338
Krebs-in einer Butter-Brüh.	322
Krebs in einer Weinsuppen machen.	335
Krebs-flose oder Knotlein.	331
Krebs kochen.	318
Krebs Müslein kochen.	332
Krebs Ostrien machen.	333
Krebs rösten.	326
Krebs sieden.	334
Krebs/so gebachen/mit einer Brüh.	320
Krebs/so gefüllt/braten.	325
Krebs/so falt/mit einer Brüh.	321
Krebs Suppen kochen.	640
Kroß-Eyer machen.	367
Kroß-Eyer mit einer guten Brüh.	368
Kroß-Eyer von Mandeln machen.	369
Krumme Strauben machen.	583
Krumm-hechtlein in Stichelbeern vor-tragen.	306
Kuchen auf Böhmis ch bachen.	356
Kuchen von Evern bachen.	132
Kuchen von Mandeln bachen.	413
Küchlein auf Schwäbische Art bachen.	357
Küchlein in Leber-Sulzen.	370
Küchlein mit Mandeln/so gewollt.	352
Küchlein mit Salbez bachen.	358
Küchlein/so Brantküchlein genant.	347

Küch-

Register dieses vollständigen

Küchlein/ so Büxenküchlein genant.	353
Küchlein / so eingerührte Küchlein ge-	
nant.	345
Küchlein/ so Fastnacht - Küchlein genant.	348
Küchlein/ so gebrühte Küchl. genant.	351
Küchlein/ so Germenküchlein genant.	346
Küchlein/ so Hessenküchlein genant.	363
Küchlein/ so Meyenküchlein genant.	349
Küchlein/ so Schaarküchlein genant.	576
Küchlein/ so Sackküchlein genant.	361
Küchlein/ so Schaubhütlein genant.	577
Küchlein/ so sehr gut.	364
Küchlein/ so Spießküchlein genant.	354
Küchlein/ so Sprizenküchlein genant.	355
Küchlein/ so Wissteküchlein genant.	696
Küchlein von Eyerkäf bachen.	280
Küchlein von Eyern bachen.	131/365
Küchlein von Fischen bachen.	162
Küchlein von Hünern bachen.	218
Küchlein von Käf bachen.	178
Küchlein von Lungen.	385
Küchlein von Mandeln so aufgelöffē.	362
Küchlein von Marzepan machen.	737
Küchlein von Meyenfrau bachen.	350
Küchlein von Schlepperkäf.	366
Küchlein von Zucker.	459
Küchlein vor Kranke.	360.

L. Lam

L.

Lamm-Fleisch einbicken.	374
Lamm-Fleisch gut Kochen.	372
Lamm-Fleisch in einer Suppen.	373
Lamms-Braten mit einer Brüh.	54
Lamms-Brust füllen.	268
Lamms-Köpflein backen.	376
Lamms-Köpflein gut zurichten.	375
Lammslungen-Wurst machen.	700
Latwergen in heftigen Flüssen.	756
Latwergen machen/so gewürzt.	774
Latwergen-Muß zu machen.	452
Latwergen roth-siecht machen.	765
Latwergen sehr schön zu machen.	764
Latwergē/so geschnizt/mit Citronatē.	772
Latwergen/so sehr frēftig.	758
Latwergen von Birn machen.	34/753
Latwergen von Citronat machen.	754/755
Latwergen von Marillen machen.	760
Latwergen von Regelbirn machen.	550
Latwergen von Pfirsing machen.	761
Latwergen von Quitten machen.	762
Latwergen von Quitten/ auf Leonische Art.	668
Latwergen von Quitten auf Schwäbische Manier.	869
Latwergen von Quitten/ der Welschen gleich.	767
	Lats-

Register dieses vollständigen	
Latwergen von Quitten / so gebrockt.	770
Latwergen von Quitten/so gemödelt. 763	
Latwergen von Quitten und Citronaten.	771
Latwergen von Quitten weiss zu machen.	766
Latwergen von Wacholderbeern machen.	778
Latwergen von Weichseln machen. 779	
Latwergen von Weinbeer machen. 780	
Latwergen vor kalte und schleimigte Naturn.	757
Latwergen zum Magen sehr dienlich.	759/776
Latwergen zum Magen/mit Rosen und Quitten.	777
Lavendelblumen-Zucker machen.	812
Levendel-Srieben.	748
Lautern Quitten-Safft machen.	795
Lax-Latwergen machen.	775
Leber-Dorten machen.	382
Leber-Füll in Pasteten.	513
Leberlein und Mäglein in einer Brüh. 54	
Lebkuchen-frapffen backen.	339
Lebkuchen-oder Lebzelen-fräppflein ba- chen.	728
Lebkuchen/so zweygebachen/machē.	727
Leb-	

Lebküchlein backen.	726
Lebern braten.	378
Lebern dampfen.	380
Lebern füllen.	379
Lebern kochen.	377
Lebern rösten.	381
Lebern vom Hirschen zurichten.	383
Lebern vom Kalb braten.	273
Lebern vom Kalb in einer Pasteten.	495
Lebern vom Kalb kochen.	273
Leber=oder Lungen=Duft machen.	388
Leber=Culcken machen.	619
Leber=Culcken zum Morsner=Brot.	81
Leber=Wurst von Kappaunen machen.	701
Lemonien=Brüh / so weiß / über Füner oder Fleisch.	65
Lemonien=Brüh über Hecht machen.	241
Lemonien = Brüh über Karpffen ma- chen.	291
Leonische Quitten=Latwergen machen.	768
Lerchen füllen.	391
Lungen braten auf Ungerisch.	289
Lungen dörten machen.	390
Lungen=Eßen machen.	387
Lungenfüll in Pasteten.	514
Lungengeschwer=Cüpplein machen.	636
Lun-	

Register dieses vollständigen

Lungen Kochen.	384
Lungen-Füchlein.	385
Lungen-Füchlein in Lebersulzen.	370
Lungen-Muß bachen.	445
Lungen-Muß machen.	386/388
Lungen-Safft machen.	729/792
Lungen-Wurst machen.	698/700

M.

Maccronien machen.	392
Magen-Grieben machen.	749
Magen-Latwergen machen.	759/776
Magen-Latwergen mit Rosen und Quits-ten.	777
Magen-Stärckung machen.	751
Magen von eim Schöps füllen.	467
Magsamen-Muß machen.	443
Mandel-Berg machen.	409
Mandel-Dorten machen.	420
Mandel-Fäß machen.	273/281
Mandel-Fräppflein bachen.	340
Mandel-Fräppflein/so sehr Fräfftig.	730
Mandel-Füchlein/ so aufgeloffen.	362
Mandel-Füchlein/ so gewollen.	352
Mandel-Milch-Dorten machen.	410
Mandel-Milch machen.	404
Mandel-Muß machen.	414
Mandel-Muß machen/so kalt.	417
Mandel-Muß/wie sanre Milch.	418

Man

Koch-Buchs.

Milch zu Schnee machen.	406
Mörßner-Brod machen.	80
Mörßner-Brod in einer Leberns-Sulzen.	55
Model - Gebachens / unterschiedliche Form.	465
Morchen füllen.	466
Müßlein sehr gut zu machen.	464
Müßlein von Apffeln für bösen Husten.	10
Müßlein von Weinbeern für Krancke.	454
Müßlein vor Kindbetterin.	453
Muß aufgehend zu machen.	434
Muß blau machen.	429
Muß braun machen.	428
Muß gelb machen.	441
Muß in Schüsseln zu machen.	451
Muß mit den Weissen von Ey / so kalt.	448
Muß sehr gut machen.	463
Muß / so Hadermuß genannt.	433
Muß / so Hafens- oder Rachel-Muß genannt machen.	432
Muß / so Herbstmuß genannt machen.	436
Muß / so Stockmuß genannt machen.	444
Muß von Apffeln machen.	8

Registrier dieses vollständigen

Muß von Apfeln für Krancke.	9
Muß von Apfeln mit gedörnten Weichseln.	424
Muß von Butter machen.	425
Muß von Birn machen.	33
Muß von Datteln machen.	462
Muß von Dorten machen.	426
Muß von Dorten machen.	440
Muß von eingebrennten Erbesmeel machen.	437
Muß von Evern machen.	123
Muß von Eyer machen/ so kalt.	447
Muß von Evern machen/ so krauß.	446
Muß von Evern und mit Milch Raum zu machen.	450
Muß von Erdbeern machen.	439
Muß von Feigen machen.	171/427
Muß von Fischen machen.	161
Muß von Gersten-Bier machen.	455
Muß von Grieß machen.	430
Muß von Habern machen.	431
Muß von Holder- Blüh machen.	438
Muß von Hünern machen.	435
Muß von Krafftmeel machen	449
Muß von Latvergen machen.	442
Muß von Lungen machen.	386
Muß von Lungen zu bachen	445
Muß von Wagsamen zu machen.	443
Muß	

Koch-Buchs.

Muß von Mandeln machen.	414
Muß von Mandeln machen so kalt.	417
Muß von Mandeln mit Farben machen.	419
Muß von Mandeln und Reiß machen.	415
Muß von Mandeln / wie sauer Milch machen.	418
Muß von Nieren machen.	368
Muß von Quitten machen.	438
Muß von Reinsau machen.	548
Muß von Regelbiren machen.	551
Muß von Reiß machen	553
Muß von Reiß machen so kalt.	416
Muß von Roggen machen.	562
Muß von Semmeln machen.	456
Muß von Strauben machen.	613
Muß von Sträublein machen.	453
Muß von Sultzen machen.	457
Muß von Wasser machen.	459
Muß von Weinbeer machen.	460/676
Muß von Wein machen.	461/677
Muß von Weichseln machen.	670
Muß von Zwetschgen machen.	710
Muß von Zucker machen	706
Muß vor Krancke machen.	452

N

Mägelein-Brüh machen über Hecht.

t 240

X iii

Neun-

Registrier dieses vollständigen

Neunaugen oder Bricken bachen.	472
Neunaugen oder Bricken braten.	471
Niederländisch Kraut zu machen.	302
Nieren-Gebachens machen.	191
Nierengeschwär-Süpplein machen.	636
Nieren-Muß machen.	468
Nieren-Raviol machen.	543
Nieren/so kalt/bachen.	469
Nierlein von Schaafen einmachen.	470
Nonnen-Fürzlein-Zäig machen.	652
Nulles von Eyern machen.	139
Nuß-Gulzen machen.	620

D.

Oblaten füllen.	473
Oblaten füllen mit Apffeln.	22/474
Oblaten mit aufgestrichenen Quitten-Latwergen bachen.	26
Oblaten mit Feigen-Gebachens.	190
Oblaten mit Käf-Gebachens.	189
Ochsen-Augen in einer Brüh vortragen.	476
Ochsen-Augen von Marzepan.	734
Ochen-Augen von Zucker bachen.	735
Ochsenblumen-Zucker zu machen.	813
Ochsen-Hirn gut zurichten.	259
Del-gesotene Karpffen.	294
Depffel/suche Apffel.	
Ostrien von Krebs machen.	333

P. Panabra

Panabra-Suppen machen.	639
Pasteten auf Englisch zurichten.	486
Pasteten auf Französisch zurichten.	485
Pasteten auf Spanisch zurichten.	484
Pasteten-Brod backen.	520
Pasteten-Füll von Apfeln machen.	507
Pasteten-Füll von Birn machen.	508
Pasteten-Füll von Birn / Quitten oder Apfeln machen.	509
Pasteten-Füll von Kappaunen oder Hünern machen.	511
Pasteten-Füll von Räß machen.	510
Pasteten-Füll von Lebern machen.	513
Pasteten-Füll von Lungen machen.	514
Pasteten-Füll von Wildprät und Fischen.	512
Pasteten machen.	482
Pasteten mit Alal.	4/499
Pasteten mit Birn.	39/501
Pasteten mit Castanien.	502
Pasteten mit Fischen.	493
Pasteten mit Gänß oder Endten.	492
Pasteten mit Haasen.	230/489
Pasteten mit Hünern.	497
Pasteten mit Kalbfleisch.	271/490/496
Pasteten mit Kalbs-Lebern.	495
Pasteten mit Milch.	500
X iiii.	Paste-

Pasteten mit Quitten.	500/539
Pasteten mit Schnecken.	503/601
Pasteten mit Schweinen = Wildpret.	488
Pasteten mit Stockfisch.	504
Pasteten mit Tauben.	650
Pasteten mit Vögeln.	505
Pastete mit Vögeln und Wachteln.	491
Pasteten mit Wildpret.	689
Pasteten mit zerschnittenen Fischen.	494
Pasteten mit Zungen.	506
Pasteten = Eäig machen.	477
Pasteten = Eäig auf Espanisch.	483
Pasteten = Eäig zu allerley Gefügel machen.	480
Pasteten = Eäig zu Fischen machen.	481
Pasteten = Eäig zu grossen Pasteten machen.	479
Pasteten = Eäig zu kleinen Pasteten.	478
Poronien = Eafft machen.	804
Petersilien = Brüh über Hun machen.	205
Pfannen = Zelten machen.	521
Pfauen braten.	525
Pfeffer machen.	515
Pfeffer gelb machen.	517
Pfeffer mit Zwiebeln machen.	518
Pfeffer über Polnische Zungen.	516
Pfeffer über Tauben machen.	649
Pfef.	

Koch-Buchs.

- Pfeffer über Wildprät zumachen. 519
Pfifferling in Baumöl zurichten. 522
Pfifferling kochen. 523
Pfifferling von Mandeln machen. 524
Pfifferling von Zuckerwerck machen. 74
Pfirsing füllen und backen. 526
Pfirsing-Latwergen machen. 761
Pfirsing-Salat machen. 528
Pflaumen - oder Zwetschgen - Dörten machen. 529
Piedmondisches Zucker-Brod machen. 86
Plateiß / Schollen oder Halbfisch kochen. 530
Plätz/suche Blätz.
Pomeranzen-Brüh über junge Hünner. 216
Pomeranzen-schalen einmachen. 786
Polnisch die Kappaunen zu kochen. 282
Polnische Brüh machen über Gänß gefügel. 265
Polnische Brüh machen über Hecht. 234
Polnische Zung mit einer Pfeffer-Brüh zurichten. 516
Portugiesisch die Eyer zurichten. 138
Prechtrum-Dörten machen. 531
Prezen/besiehe Brezen.

Register dieses vollständigen

Q.

Quitten bachen.	532
Quitten braten.	533
Quitten-Dorten machen.	535
Quitten-Dorten machen für Krankte	536
Quitten dünsten.	534
Quitten füllen.	537
Quitten-Füll machen in Pasteten.	509
Quitten-Krapffen bachen.	341
Quitten-Latwergen machen.	762
Quitten-Latwergen auf Leonische Art zu machen.	768
Quitten-Latwergen auf Schwäbische Art zu machen.	769
Quitten-Latwergen machen/mit Citro- naten.	771
Quitten-Latwergen machen/so der wels- chen gleich.	767
Quitten-Latwergen machen/so gebrockt.	870
Quitten-Latwergen machen / so gemö- delt.	763
Quitten-Latwergen weiß zu machen.	766
Quitten-Muß machen.	538
Quitten-Pasteten machen.	500/539
Quitten-Cafft gemödelt zu machen.	797
Quitten-Cafft lauter zu machen.	795
	Quittens-

Koch-Bücher

Quitten-Saft machen.	794
Quitten-Saft weiß zu machen.	796
Quitten-Schnitz einmachen.	540/807
Quitten-Strüzelein machen.	741
Quitten- und Rosen-Latwergen machen dem Magen dienstlich.	777
Quitten-Wein zu machen.	773
Quitten/wie gelbe Ruben zurichten.	568
Quitten-Zelten machen.	742/808
Quitten-Zelten machen/so weiß.	810
Quitten-Zelten von Honig machen.	809

R.

Rainsal-Ruß machen.	548
Rainsal-Suppen machen.	641
Rauhe Eyer-Suppen machen.	147
Raum bachen.	546
Raum-Dorten machen.	547
Raum-Suppen kochen.	545
Raum-Suppen mit Wein zurichte.	646
Räutlein von Anis machen.	713
Räutlein von Marzepan machen.	738
Rauten von Biscuit machen.	715
Rauten von Cubeßen machen.	105
Raviola machen.	541
Raviola von Hennen machen.	542
Raviola von Kalbs-Nieren machen.	543
Raviola von Küh-Eyter machen.	544

Reb-

Register dieses vollständigen

Nebhun aus gebratenen Hünlein zu machen.	211
Nebhüner köhen.	549
Nebhüner oder Fasanen zu braten.	149
Neb-oder Haselhüner mit einer Brüh vortragen.	60
Neb-oder Haselhüner mit einer Citronen-Brüh vortragen.	61
Regelbirn dünsten.	552
Regelbirn-Latwergen machen.	550
Regelbirn-Muß machen.	551
Kehschlegel braten.	557/587
Keheschlegel mit einer Brüh vortragen.	556/586
Reis bachen.	555
Reis-Dorten machen.	555
Reis-Muß machen.	553
Reis-Muß machen/so fast.	416
Reis über Rappaunen.	284
Reis-und Mandel-Muß machen.	415
Reis zu einen guten Vor-Essen machen.	554
Kindfleisch in einer Brüh vortragen.	558
Kindfleisch-Knotlein zurichten.	308
Kindfleisch köhen.	173
Kindfleisch mit ganzer Würz köchen.	559
Kindsbrieb in einer Brüh vortragen.	560
Kindss-	

Rinds-Zung / so gebraten mit einer Brüh vortragen.	55
Rogen bachen.	563
Rogen-Muß machen.	562
Rogen von einem Karpffen kochen.	561
Rogen von Fischen zu bachen.	165
Rogen von Hecht bachen.	564
Rogen von Hecht zurichten.	252
Rosen bachen.	565
Rosen-Cafft machen.	798
Rosen-Cafft bitter zu machen.	800
Rosen-Honig machen.	802
Rosen-Honig weiß zu machen.	801
Rosen- und Quitten-Latwergen machen/ so dem Magen dienlich.	777
Rosen-Zucker machen.	103
Rosin-Dunckens machen	109
Rosin oder Weinbeer-Suppen machen.	645
Rosmarin-Brüh machen über Karpfen.	290
Rosmarin-Brüh machen über Schnecken.	596
Rothe Dunckens machen.	111
Rothe Brüh machen über blau gesottne Hecht.	237
Rothe-liechte Latwergen machen.	765
Rothen Rosen-Cafft zu machen.	709

Register dieses volländigen.

Ruben-Dorten machen.	566
Ruben von Birn machen.	567
Ruben von Quitten machen.	568
Ruppen bachen.	571
Ruppen Kochen.	569
Ruppen sieden.	570

S.

Safft machen/so der Lungen sehr dienlich.	729/792
Safft von Birn machen.	40
Safft von blauen Violen/machen.	806
Safft von Citronen machen.	787
Safft von Deumenten machen.	788
Safft von Erdbeern machen.	789
Safft von Granatapfeln machen.	790
Safft von Johānesbeerlein machen.	791
Safft von Maulbeern machen.	793
Safft von Paeonien machen.	804
Safft von Quitten machen.	794
Safft von Quitten gemödelt zu machen.	797
Safft von Quitten lauter zu machen.	795
Safft von Quitten weiß zu machen.	796
Safft von Rosen zu machen.	798
Safft von Rosen bitter zu machen.	800
Safft von rothen Rosen zu machen.	799
Safft von Weinnäglein machen.	805

Calat

Koch-Buchs.

Salat von Krägen und Krägen machen.	574
Salat von Pfirsing machen.	528
Salm oder Lachs bachen.	572
Salm oder Lachs braten.	573
Salven bachen.	575
Salven-Küchlein bachen.	358
Salven oder Apfelschnitz bachen.	23
Savisch Zucker Brod machen.	87
Saure Milch machen.	403
Saure Fleisch von Mandel-Wuß machen.	418
Schaaf-Nierlein einmachen.	470
Schaarküchlein bachen.	576
Schalen von Pomeranzen einmachen.	786
Schaubütlein bachen.	577
Schlangen-Dorfen machen.	647
Schlegel so falt/ zurichten.	614
Schlegel vom Hammel zurichten.	235
Schlegel vom Hirschen ob,r Rehe zu braten.	587
Schlegel vom Kalb zu braten.	588
Schlegel vom Kalb zu braten/ und mit einer Brüh vortragen.	589
Schlegel vom Reb zu braten.	557
Schlegel vom Reb zurichten und mit einer Brüh vortragen.	556
Schleimiger Natur ein sehr dienliche Zutaten gen zu machen.	757
Schlepperkäß-Küchlein.	366
Schleuen kochen.	591
Schleuen zurichten.	590
Schmalz Knöflein machen.	314
Schnecken bachen.	593
Schnecken braten.	599
Schnecken in Öl braten.	600
Schnecken in Rosmarin Brüh.	596
Schnecken in Zwiebelbrüh.	597
	Geweden

Register dieses vollständigen

Schnecken kochen.	595
Schnecken-Pasteten machen.	503/601
Schneeballen machen.	594
Schnee machen.	593
Schnee-Milch machen.	406
Schneepfenn braten.	578
Schnitzen bachen.	592
Schnitz von Uerpffeln / so dünn geschnitten/ bachen.	17
Schutz von Uerpffeln oder Salver bachen.	23
Schutz von Birn kochen.	36
Schutz von Quitten einmachen.	540/807
Schollen oder Plateiß kochen.	530
Schöne Latwergen machen.	764
Schöpsen Braten mit einer Brüh.	54
Schöpsen Fleisch einzumachen.	579
Schöpsen Keule zu braten.	580
Schöpsen Magen zu füllen.	467
Schunkeln auf Westphälisch zurichten.	233
Schüssel-Wuß.	451
Schwarze Brüh über Fisch.	155
Schwarze Brüh über Hun.	203
Schwarze Brüh über junger Hünner.	217
Schwarze Brüh über Karpfen.	286
Schwäbische Küchlein bachen.	357
Schwäbische Quitten-Latwergen.	769
Schwedisch Brod bachen.	78
Schweinene Sülzen machen.	615
Schweinen Bildprät-Pasteten machen.	488
Schweinen Bildprät in einer Brüh.	688
Schweins-Kopf mit einer Brüh.	58
Schweizerische Stein-Milch machen.	397
Schweizerische Stockmilch machen.	399
Semmel bachen.	603
Eem.	

Koch-Buches.

Semmel backen/ welche man Knaben-Semmel nennt.	605
Semmel füllen und backen.	606
Semmel füllen mit Alepfeln und Bögeln.	608
Semmel-Gebachens.	59
Semmel geviertelt backen.	604
Semmel-Knöcklein machen.	609
Semmel-Knöcklein backen.	310
Semmel mit Bögeln gefüllt.	75 / 608 / 1664
Semmel mit Weichseln gut zurichten.	672
Semmel-Muß.	496
Semmel-Schnitten backen.	602
Semmel/ so gefüllt/ in einer Brüh.	607
Senff-Brüh über Bögel.	665
Senff-Samen-Dunckens.	110
Spanisch Brod machen.	77
Spanische Brezen machen.	91
Spanischen Brey kochen.	93
Spanische Pasteten machen.	487
Spanischen Pasteten-Läsig zurichten.	483
Spansäulein braten.	624
Spanräulein in einer Sulgen.	623
Specerey zu Pasteten.	487
Speck-Brüh über ein Hau.	203
Speck-Brüh über Fisch.	152
Speck-Dorten zu machen.	609
Spiegel/ so weig/ von Zucker zu machen.	743
Spies-Rücklein machen.	354
Spies-Böael backen.	663
Sprühen-Rücklein backen.	355
Sprühen-Milch machen.	405 / 407
Stein-Milch auf Schweizer-Art machen.	397
Stärkung für den Magen zuurichten.	751
Stichelbeer in einer Brüh zurichten.	612
Stichelbeerleins-Brüh über Hecht.	244
	Stielzel,

Register dieses vollständigen

Stichelbeerleinsbrüh über Hünner.	209
Stichelbeerleinsbrüh über Krumbecklein.	306
Stockfisch braten.	611
Stockfisch kochen.	610
Stockfisch-Varketen machen.	504
Stock-Wilch auf Schweizerische Art machen.	
Stock-Wilch machen.	399
Strauben-Muß machen.	444
Strauben-Muß.	613
Straubleins-Muß machen.	458
Strauben machen.	581
Strauben backen auf die Welsche Art.	585
Strauben backen / so man brennte Strauben nennet.	582
Strauben Krum zu machen.	583
Strauben weiß zu backen.	584
Strüzelein von Quitten machen.	741
Subtile Wilch machen.	616
Sulzen gestehend machen.	625
Sulzen-Muß machen.	457
Sulzen von Ebes machen.	117
Sulzen von Fischen machen / so weiß.	164
Sulzen von Fleisch machen.	175
Sulzen von Holder zu machen.	618
Sulzen von Kräu zu machen.	617
Sulzen von Lebern zu machen.	619
Sulzen vor Lebern zum Mürzner-Brod.	81
Sulzen von Nüß zu machen.	620
Sulzen über ein Spansäulein machen.	623
Sulzen von Schweinen zu machen.	615
Sulzen von Weichseln zu machen.	621
Sulzen weiß zu machen.	622
Suppen auf Calecutisch zu machen.	627
Suppen gut kochen.	626
Suppe.	

Suppen machen / so Sülten-Suppen genanwt.	638
Suppen machen so man Wanabre uennt.	639
Suppen machen so sehr kräftig.	628
Suppen machen so truden.	643
Suppen über junge Hünner.	214
Suppen über Kammfleisch.	373
Suppen von Amerellen.	6
Suppen von Evern so rauh.	147
Suppen von Mandeln über junge Hünner.	215
Suppen von Erbes so sehr kräftig.	630
Suppen von Habern machen.	631
Suppen von Hanß-Samen machen.	632
Suppen von Kappauen oder Hünern machen.	633
Suppen von Räß machen.	634
Suppen von Krebsen machen.	640
Suppen von Mandeln machen.	635
Suppen von Milch machen.	402
Suppen von Milchraum machen.	545
Suppen von Reinfall machen.	641
Suppen von Rosin oder Weinbeer machen.	645
Suppen von Wein und mit Raum machen.	646
Suppen von Weichseln machen.	644
Suppen vor den Durst zu machen.	643
Suppen vor Krante.	629
Süpplein in Brust-Nieren-Lungen- und Darm- geschwernen zu machen.	636
Süpplein / so kalt / welches in Schwachheiten sehr nützlich.	637
Süpplein von Eyeru machen.	146
Σ.	
Lauben einmachen.	648
Lauben in einem Pfeffer zutrichten.	649
Lauben in Pasteten.	650
Σtig	

Register dieses vollständigen

Eßig zu Dörtern zu machen.	651
Eßig zu durchbrochenen Zuckerwerk.	744
Eßig zu gemeinen Pasteten zu machen.	477
Eßig zu großen Pasteten zu machen.	479
Eßig zu kleinen Pasteten zu machen.	478
Eßig zu Pasteten auf Spanische Art.	483
Eßig zu Pasteten für allerley Geflügel.	480
Eßig zu Pasteten für allerley Fisch.	481
Eßig zu Ronneafürzlein zu machen,	652
Liegelei-Karpffen zu machen.	287
Trissanet zu machen.	653
Trügene Suppen.	642

B.

Verwahrungs-Zucker zu machen.	811
Violen-Saft zu machen/ so blau.	806
Ungarisch ein Gans Kochen.	186
Ungarisch ein Hecht zurichten.	236
Ungarisch ein Karpfen zurichten.	293
Ungarisch Lungen zu braten.	389
Vögel braten.	654
Vögel einzumachen in einer guten Brüh.	660
Vögel einwickeln.	658
Vögel in Brod füllen und backen.	75/608/664
Vögel in einer Brüh.	659
Vögel in Saft braten.	656
Vögel in Senff zurichten.	665
Vögel in Zwiebeln einzumachen.	666
Vögel- oder Hühner-Gedämpftes machen.	224
Vögel-Pasteten.	491/505
Vögel gefüllt braten.	655
Vögel/ so geröst/ mit einer Brüh.	657
Vögel/ so klein/ einzumachen.	661
Vögel und Hühner einzumachen in einer Brüh.	662
Woresken von Reis.	554

W.B.Wachols

W.

Wacholderbeer-Latwergen zu machen.	778
Wachtel- und Vogel-Pasteten zu machen.	491
Wahr von durchbrochenen Zuckerwerk.	718
Wammen oder Rutteln in einer Grube.	685
Warmen Wein ins gemeln machen.	778
Wasser Rus machen.	461
Wasser wolriehend machen.	215
Wasser von Zimmet.	214
Wanzstein füllen.	686
Wegwarten backen.	667
Weichsel backen.	668
Weichsel-Dorten.	669
Weichsel-Dunkeln.	673
Weichsel-Rus.	670
Weichsel-Latwergen.	779
Weichseln einsetzen.	783
Weichseln Kochen.	671
Weichsel-Semmel.	672
Weichsel / so gedörft zum Apfel-Rus machen.	424
Weichsel-Sulzen.	621
Weichsel-Suppen.	644
Weihe von Hirschen zu backen.	622
Weinbeer-Latwergen.	780
Weinbeer-Rus.	460/676
Weinbeer-Müslein vor Kranke zu machen.	454
Weinbeer-oder Eubeben-Dorten machen.	675
Weinbeer-oder Eubeben-Kröpflein backen.	343
Weinbeer-oder Rosin-Suppen machen.	645
Weinbeer-oder Weintrauben-Dorten.	674
Wein-Rus.	461/677
Weinnägelein einzumachen.	785
Weinngägelein-Grieben machen.	750
Weinngägelein-Gafft.	805
Wetze	

Register dieses vollständigen

Weinsuppen mit Krebsen machen.	338
Weinsuppen mit Raum machen.	646
Weintrauben aus Apfels oder Birn machen.	680
Weintrauben einmachen.	784
Weintrauben kochen.	679
Wein von Quitten.	737
Weiß Brühlein über Hühner oder Rappaunen.	64
Weiß Epermus kalt.	448
Weisse Brüh über Hecht.	245
Weisse Stich Sülzen.	164
Weisse Kräpflein.	681
Weisse Lemonienbrüh über Hühner oder Fleisch.	65
Weissen Quittensaft.	796
Weissen Spiegel von Zucker machen.	743
Welsche Quittenkätwergen machen.	767
Weisse Quittenkätwergen.	766
Weisse Quitten Zelten.	810
Weisse Strauben.	584
Weisse Sülzen.	622
Weiss Rosen-Höufg.	801
Weizenmeel-Grey.	92
Welschen Köhl.	303 / 683
Welsche Würst machen.	684
Welsche Strauben.	585
Welsphalische Schunkeln oder Hammern.	233
Wifsten Rüchtein.	696
Wildbrät einmachen.	690
Wildbrät Füll in Pasteten zu machen.	712
Wildbrät mit einer Brüb.	57 / 58 / 678
Wildbrät im Pfesser.	519
Wildbrät Pasteten machen.	488 / 689
Wurst auf Welsche Manier machen.	684
Wurst in der Faslen.	692
Wurst.	692

Koch-Schultheß.

Würflein , so gefüllt.	695
Wurst backen.	691
Wurst mit Eiern.	693/694
Wurst von Kalbfleisch machen.	697
Wurst von Kalbs-Gekröß machen.	699
Wurst von Kalbs-Lungen machen.	698
Wurst von Kappauen-Lebern machen.	701
Wurst von Lammis-Lungen machen.	700
Wurst von Mandeln machen.	702

3.

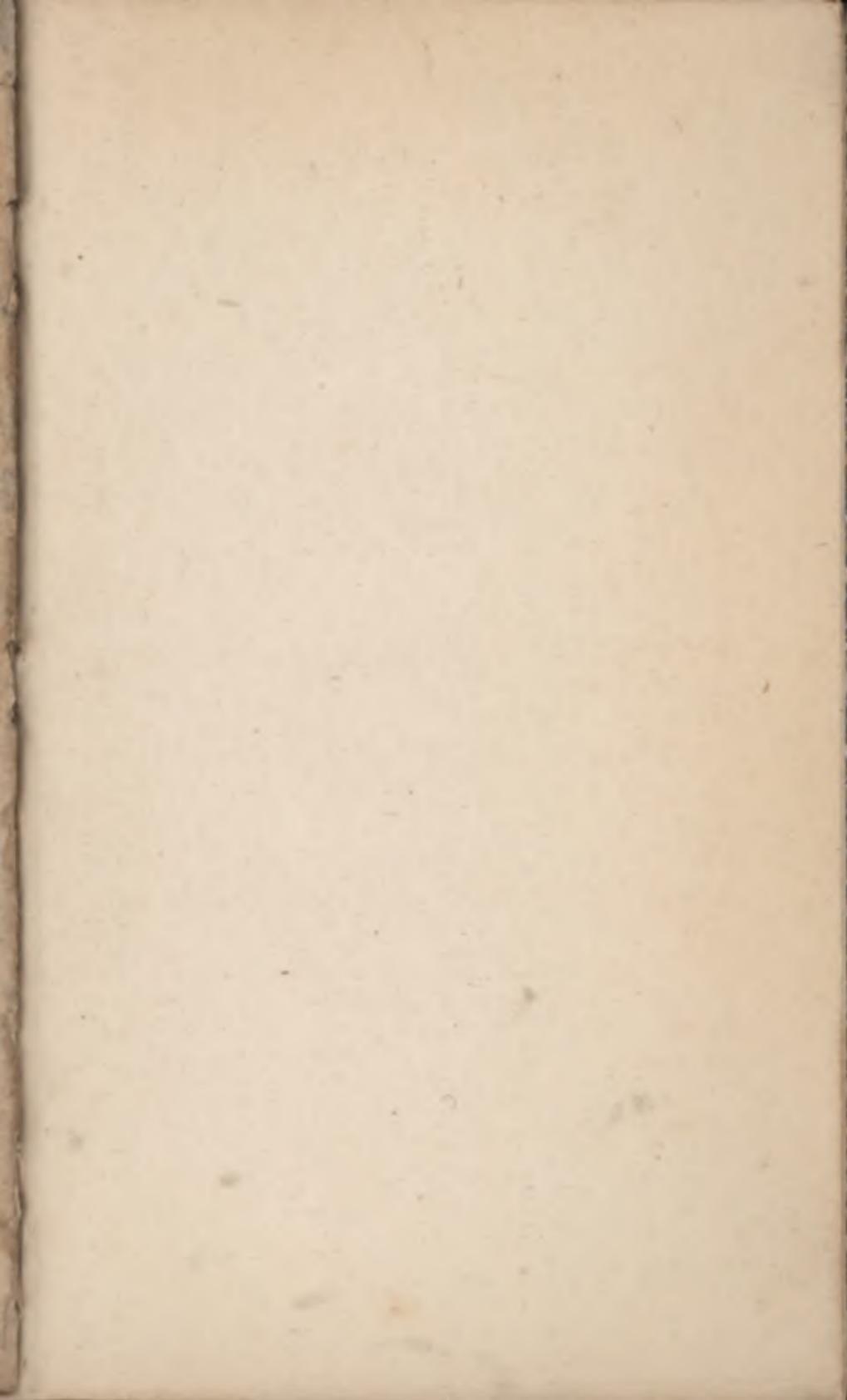
Zelten in Pfannen zu machen.	521
Zelten von Quitten machen.	742/808
Zelten von Quitten und mit Honig.	809
Zelten von Quitten weiz zu machen.	810
Zelten von Zucker.	819
Zerschnittene Fisch-Pasteten machen.	494
Zettul-Kraut backen.	703
Ziebeben backen.	102
Ziebeben-Dorten.	104/675
Ziebeben dünsten.	103
Ziebeben Ranten.	105
Ziebeben und Weinbeer-Kräppflein .	343
Zimmel Dorten.	704
Zimmel Hippolein.	818
Zimmel Wasser.	814
Zuckerbläcklein Brod.	88
Zucker Brezen machen.	89
Zucker Brezen zum Confect.	90
Zucker Brod, so groß.	86
Zucker Brod, so klein.	85
Zucker Brod von Piedmond.	86
Zucker Brod von Savoien.	87
Zucker gebachene Ochsenaugen.	735
Zucker Hippolein zu machen ohne Eiern.	817
Zucker Kräppfen.	342

Zu den

Negister dieses vollständigen ic.

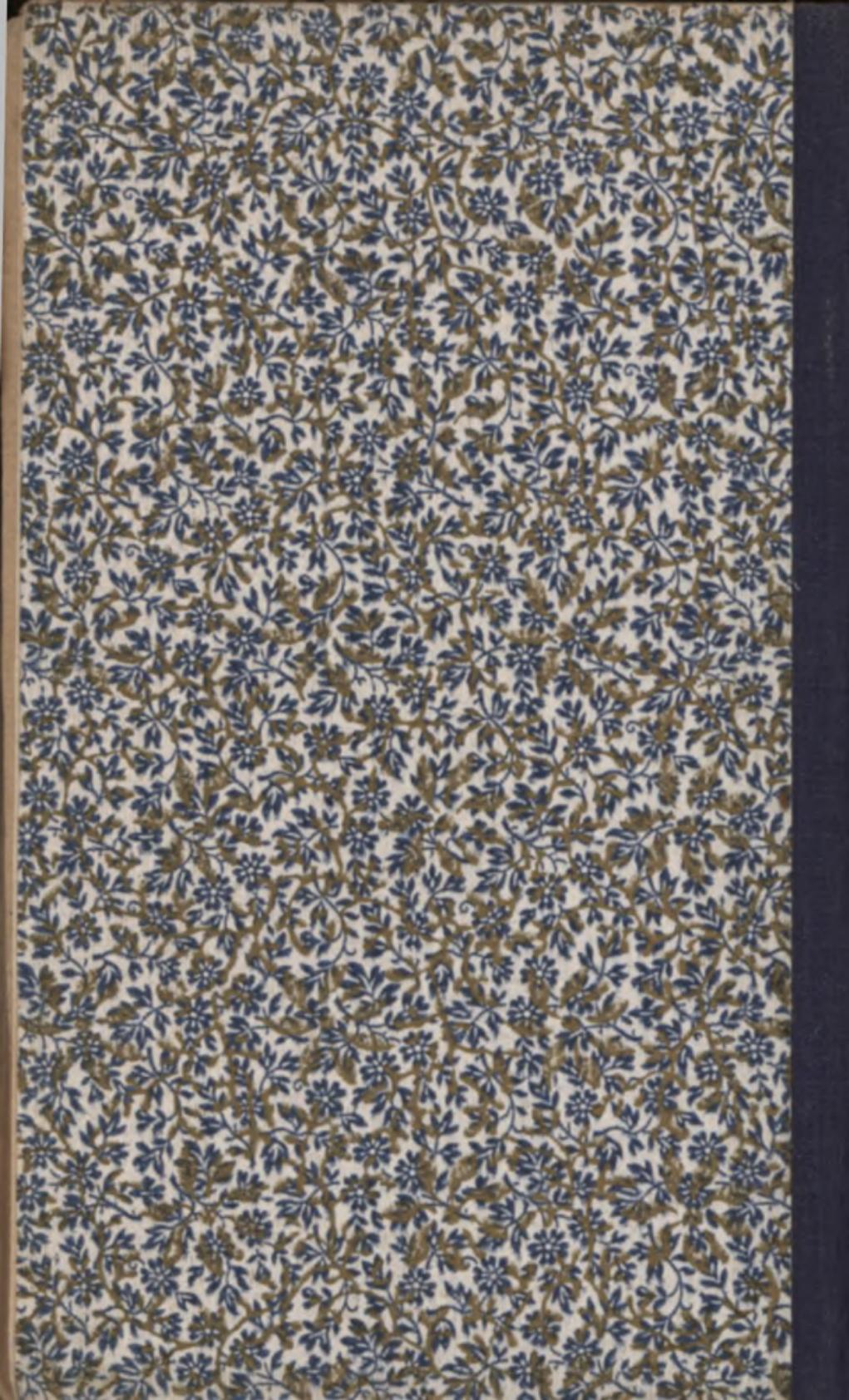
Zucker-Rüidlein.	399
Zucker-oder Diskuit-Brot.	84
Zucker-Ruß.	706
Zucker von Lavendel-Blumen.	812
Zucker von Ochsen-Blumen.	813
Zucker von Rosen.	803
Zucker-Wahr machen / so durchbrochen.	718
Zuckerwerk / so aufgelauffen.	745
Zuckerwerks-Läufig.	744
Zucker zu läutern.	816
Zucker zur Verwahrung in bösen Schalen.	811
Zucker-Zelten.	819
Zungen einmachen.	707
Zungen mit einer Pfeffer-Brüh.	516
Zungen-Pasteten.	505
Zung vom Kind / so gebrateu / mit einer Brüh.	55
Zuschneidene Stirn bachen / die da wieder ganz werden.	705
Zwetschgen bachen.	711
Zwetschgen-Brüh über Hühner.	712
Zwetschgen kochen.	709
Zwetschgen-Ruß.	710
Zwetschgen-oder Pfauen-Dorken.	529
Zwetschgen / so grün / kochen.	703
Zweygebachene Lebkuchen machen.	727
Zwiebel-Brüh über Karpfen.	288
Zwiebel-Brüh über Schnecken.	597
Zwiebel-Brüh über Vogel.	666
Zwiebel oder Wepfie-Brüh über Gebratens.	67

Ende des Negisters.



Y
a

乙







Prasmofsky,
Vollständiges
Koch-Buch.

0q

7344

1685