



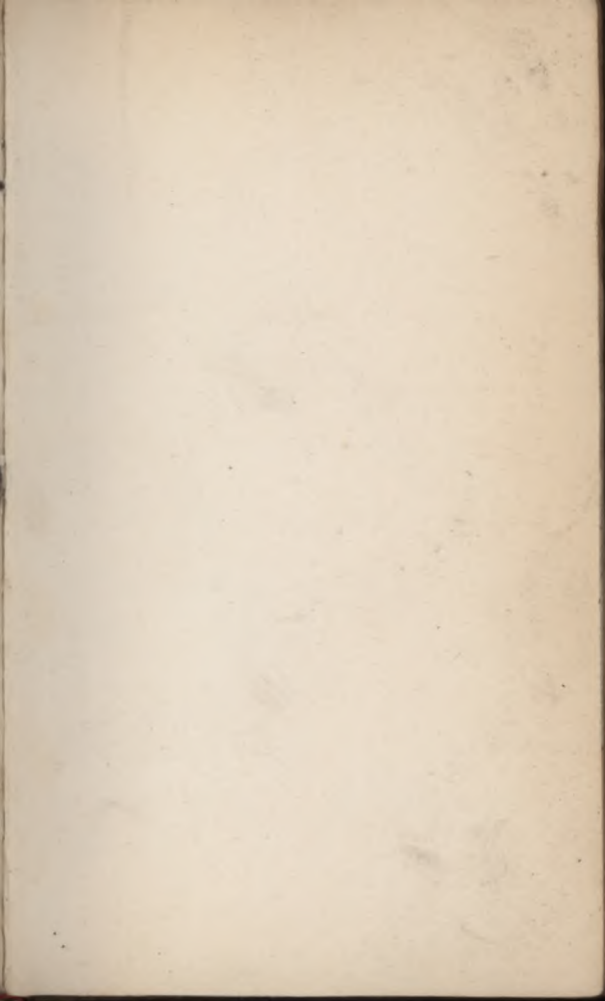


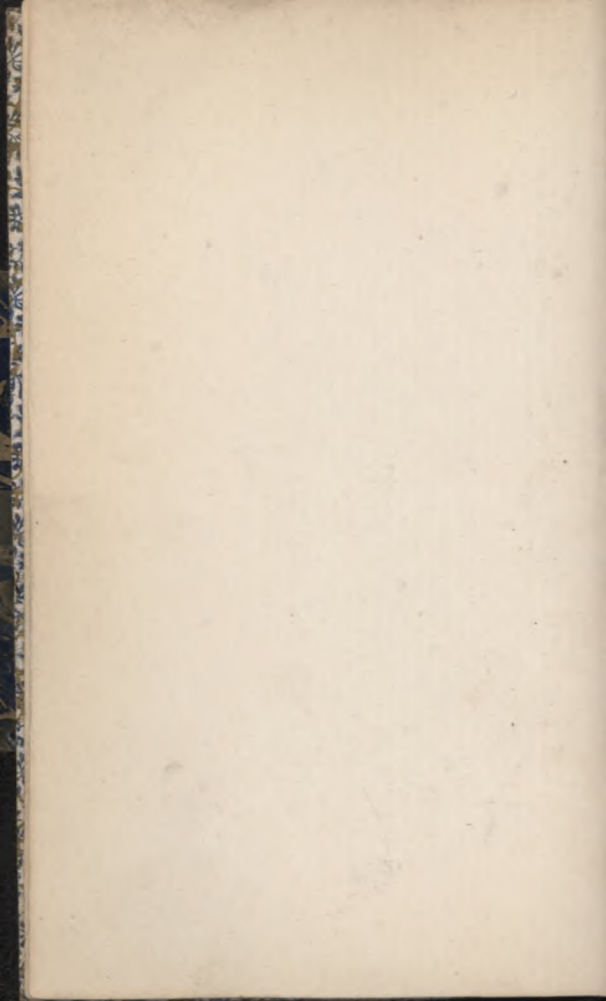
EX LIBRIS
Dr. Georg Freund.



Bq 7344

U





St. 1040

My 3216

P 158 | 63 | 113



Neu voll Komenes Koch
Büch.

Neu-verfertigtes

Drexel-vollständiges 1685



Koch-Buch/

ROYALE
BIBLIOTHEK
BERLIN

Das ist:

Gründliche Beschreibung/oder
deutliche Anweisung / wie man alle

leyerley herrlich-und geringe Fleisch-Fisch-
Geflügel-Wildpret- gesottene-gebratene-
ne- gebachene- auch Pasteten- Speisen/
samt mancherley Zugemüsen oder Zwi-
schen-Gerichten / köstlich / delicat, und
künstlich bey Hochzeiten / Kindtauffen /
Gastereyen / auch sonst in gemein für
Gesunde und Kranke / auf einheimische
und fremde Manier kochen und
zubereiten kan.

Wie beygefügtem Unterricht/

Allerhand Confect / Latwergen /
Safft und ander eingemachte Sachen
zuzurichten.

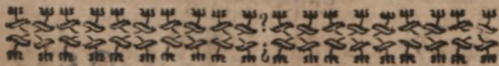
Darbey auch ein vollständiges und
nützliches Register zu finden.

Durch

STANISLAUM PRASMOFSKY,

E. H. J. gewesnen Mund-Koch.

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



Vorrede /

An den günstigen Leser.

Mit viel hält man Haus / mit wenig
 kommet man auch aus / sagen wir
 zwar alle im gemeinen Sprich-
 wort / aber wir erkennens nicht alle / noch
 weniger wissen wir es recht zu practiciren.
 Dann heut zu Tag vermeinen viel / sonder-
 lich grosse Leut / sie können nicht Haushal-
 ten / sie haben dann viel darzu / und wann sie
 in ein wenig etliche Gäste überkommen /
 können sie geschwind mit Philippo die Rech-
 nung machen / und sprechen : Wo nehmen
 wir Brod ? Zweyhundert Pfening werth
 Brod ist nicht genug unter sie / daß ein jeder
 ein wenig nehme / oder mit Andrea / Simo-
 nis Petri Bruder / es sind nur fünf Ger-
 sten-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 dreyszig Cor Semmel-Meel / zehen
 gemästete Rinder / zwanzig Weid-Rinder
 und hundert Schaaf / ausgenommen Hir-
 sche und Rehe / und Gänse und gemästet
 Viehe /

Vorrede an den Leser.

Siehe/wie König Salomon/ 1. Reg. cap 4.
v. 22, 23. Allein bey solchen Leuten heisset
es recht nach unserm Sprichwort: Mit viel
hält man Haus/ mit wenig kömmt man auch
aus: Dann es steckt gar offt ein unartiger
böser Hochmuth darunter/ wie bey der
Mahlzeit Cleopatras, 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 ge-
speiset/dieselbe/Cleopatram seine Gemah-
lin/ einmal gefraget/ob auch einiger König
theuerbarere und prächtigere Banquet 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
geschicht? 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-

Vorrede an den Leser.

tra blieb auf ihrer Rede beständig/ verge-
wieserende/ Sie wolte in dieser Mahlzeit so
viel Golds werth/ nemlich fünfmal hundert
tausend Gulden verzehren. Hierauf hat sie
den Dienern anbefohlen/ ein kleines Faß-
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 zuschmelzete / solchen
Perlein-Essig trank sie auf einen Trunk
aus/ nach diesem wolte sie auch mit dem an-
dern Perlein gleichergestalt verfahren/ aber
Lucius Plancius tratt eilend hinzu / hielt
Cleopatraz die Hand / und sprach das Ur-
theil: Antonius hat verlohren / Cleopatra
hingegen gewonnen. Das war mir eine
Mahlzeit/ oder vielmehr nur ein Trunk von
deme es recht geheissen; Viel verdirbt/ das
man nit erwirbt/ oder/ nach unserm Sprich-
wort: Mit viel hält man Haus/ mit wenig
kömmt man auch aus; Hieher gehöret auch
Alfonsi, Königs in Hispanien und Neapolis
Schaffners That/ welche König Matthiaz
über Tisch erzehlet wurde/ die begab sich al-
so: Als König Alfonsus zu Sybur/ welche
nur 16. Kleiner Meil Wegs von Rom liget/
sich einmals aufhielt/ besuchte sein Schaf-
ner

Vorrede an den Leser.

ner zum öfftern den Mark zu Rom / allda
seinen König einzukauffen / trug es sich zu/
daß des Königs und des Pabsts Schaffner
zugleich auf den Mark einzukauffen ka-
men/und funden auf dem Speißmark eine
einige Lamprette / dieselbe war nach Art
des Fisches (welcher keinmal über vier
Pfund wieget) zimlich groß / und wolten
solchen Fisch beede Schaffner haben / des
Pabsts Einkauffer biethete 3. Gulden dar-
vor/ aber des Königs 6. Gulden / hierauf
bote des Pabsts 10. und des Königs 20.
Gulden. Als sie nun einander so überseht-
ten/ spricht endlich der Fischer: Nun wol-
an/ welcher 30. Gulden gibt/ der nehme die
Lampretten hin / worauf des Pabsts
Schaffner verstummte / aber des Königs
Schaffner bezahlete 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
Erzählung dieser Historien sagte Matthias:
Wann dieses mein Schaffner wäre gewe-
sen/ würde es mir nicht gefallen haben/ daß
er meine Pracht und Herzlichkeit hätte in
solchen Sachen beweisen wollen / oder da
er es ja gethan / hätte ich es gelobet / so er
die Lamprette dem Pabst geschenkt/ und

Damit zu verstehen gegeben/daß sein König
 der Schleckerbißlein nicht achtete/und dar-
 zu kein karger Fils sey/ als wolte er mit
 Alemane, der noch ein gut Vermögen hat-
 te/ und doch genau lebte/ dannenhero eins-
 mals getadelt wurde/ sagen: Der viel hat/
 soll nach Vernunft/ nicht aber nach Wol-
 lüsten leben; Solches wußt auch wol Kaiser
 Augustus, von welchem geschrieben wird/
 daß er so mässig im Essen und Trinken ge-
 wesen/ und ihme über drey/ oder zum höch-
 sten sechs Essen nit vortragen ließ/ er trank
 auch über der Mahlzeit nur dreyimal. Ca-
 rolo Magno dorfften nicht mehr als vier
 Richte und ein gebraten Wildprat vorge-
 tragen werden/ Nauclerus. Von den Lacedæ-
 moniern wird geschrieben/ wann solche
 öffentliche Panquet gehalten/sey es so still/
 erbar und mässig dabey hergangen/daß die
 andern Griechen selbige eine Schul/ wor-
 innen man Mässigkeit lernen könne/ genen-
 net/etliche aber hießens eine Häußlichkeit;
 darum/daß 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

aus deme abnehmen/welches von Dionysio erzehlet wird. Dann man vermeldet/ daß Dionysius, der König in Sicilien/ um dieses Pfeffer's willen einen Koch von den Laconiern erkaufft/ deme er befohlen/ einen solchen Pfeffer zuzurichten/ und nichts daran sparen. Wie nun der König den Pfeffer gekostet/und ihm nicht gefiel/ hat er ihn ausgespien/worauf der Koch sagte: Allergnädigster König/ diesen Pfeffer must du alsdann essen/ wann du dich zuvor/ wie die Laconier/ geübet hast/sintemal die Lacedaemonier pflegen ihre Speise mit Unruhe/ grosser Mühe und im Schweiß ihres Angesichts/ mit Rennen und Lauffen/ mit Hunger und Durst zu wirken. Dann die Laconier gaben ihren Köchen anderst kein Gewürk/als Salz und Essig/ den übrigen Geschmack/ sagten sie/ müssen die Speisen selbst und die Arbeit mit sich bringen. Dergleichen war Kaisers Ferdinandi I. Gemahlin allezeit ungehalten/ wann man ihren Söhnen Delicat-Speisen vortrug/befahl hingegen/ daß ihnen gemeine Speisen gegeben würden/ damit/wann sich das Glück mit ihnen ändern solt/ sie die Armut ertragen könnten. Pericles war dem Ueberfluß im Essen und Trinken so gehässig/ daß er der-

entwegen bey keinem Freund mehr zu Gast
gehen wolt / unserm Sprichwort ganz ge-
meh / mit viel hält man Haus / mit wenig
kommt man auch aus / die Natur läſſet 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. Jahrē 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 Bistthum 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 Eckel vor
den Speisen / daß sie öffters darüber wei-
nete ; Worauf das Mägdlein Ihr Kön.
Maje-

Vorrede an den Leser.

Majestät / und andere Chur- und Fürsten
gnädigst beschenkten ; Über oder nach 2.
Jahren / da abermal ein Reichs-Tag zu
Speyer gehalten ward / fieng das Mägd-
lein wieder an zu essen / aß doch so wenig /
das einem Menschen sonst unmöglich /
sich damit zu erhalten. Dergleichen melden
die Kirchen-Historien / daß einer / genant
Nicolaus Helvetius, habe länger als in 20.
Jahren nichts gegessen ; Von Mose stehet
Exod. 34, v. 28. daß er 40. Tag und 40.
Nacht bey dem HERRN war / und aß
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 / dan Theo-
dorus schreibet / 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 Aureliani Tisch / 100. Brod / ein
Wild-Schwein / ein Schöpfen und ein
Ferklein verzehret / dabey mehr als 1. Faß
Wein verschlungē. Von einem Polnischen
Herrn wird gelesen / als derselbe sich / in eine
Cur zu begeben / auf die Reis gemacht / hab

er seiner Diener einen voran auf Glogau geschicket/und bey dem Wirth auf 24. Personen Speisen zurichten lassen: wie er nun ankommen / und die Speisen aufgetragen wurden / verzehrete er sie einig und allein/ also/ daß der Wirth vor die Diener wieder zurichten 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 Haberstroh/so mit eichenen Hobelspänen gewürzt worden/oder man solt 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 wolt ers besser machen / jekund 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/solches hörend / sprach: Wer will mehr verzehren / als sein Pflug kan ernehren / der muß entweder im Elend sterben / oder am Galeng

Galgen verderben/ befahl also / man solte ihn aufhängen. Indessen aber finden sich viel Leut/die unser Büchlein mit sonderbaren Nutzen gebrauchen können/ und wol wissen werden/solches nach Gelegenheit zu practiciren. Dann man erfähret ja aller Orten/das viel Leut seyn/die zwar essen und trinken können/ aber gleichwol nicht allerley; wie auch mancher Mensch also genaturt sey/das ihme unmöglich/in einer Wochen eine Speis/ sie sey gut oder böß / mehr als einmal zu genießen/ zu geschweigen der Kranken / denen nicht all und jede Speisen zugelassen sind / sonderlich aber sind viel/ und wol der mehrer Theil Menschen in dem Kochen so übel unterrichtet / das sie auch das geringste zuzurichten sich nicht unterstehen dörfen/viel meynen/sie treffens gar wol/ fehlen doch der Thür sehr weit/wie jener Marggräfische Bauer/nachdeme 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 Verweiß/ mit Vermeldung / wo er in das künfftig dergleichen mehr thäte/ er dadurch härtilich soll gestrafft werden. Worauf der Churfürst den Bauren fragte / wie er ihn

dann zugericht hätte? Der Bauer antwor-
tete: Er hätte ihn unter sauern Kohl geko-
chet. Da nahm der Churfürst den Bauern
bey den Haaren / schüttelt ihm den Kopff/
sprechende: Im Pfeffer wäre er besser ge-
wesen. Die Landes-Art ist imgleichen viel
und mancherley / da kochet man anderst in
Franken/ anderst in Schwaben/anderst in
Sachsen / in der Marck / Frankreich und
dergleichen/ wie dan Colerus erzehlet/ daß
er einmal durch das Windische Land ge-
reiset/ hab ihm zu Mittag der Wirth einen
gelben Hirschbrey / darinnen ein ganker
Cappaun gekochet war/ vorgesezt; solcher
unterschiedlichen Essen findet man aller Or-
ten / vornemlich die jenigen / so viel über
Land zu reisen haben. Wiervol nun ein
gemein Sprichwort ist: Ländlich/ sittlich/
so erweisets doch öffters die Erfahrung/
daß es nicht nützlich allezeit ist / demnach
man nicht unbillich Koch-Bücher in of-
fentlichen Truck giebet/ worinnen zu erse-
hen/ wie diese oder jene Speiß dem Men-
schen zu Nutz und guten soll bereitet wer-
den / und zwar nicht nur in guten und ge-
sunden Tagen / da der Mensch noch eher
ein und andere Speiß kan und darff essen/
sondern auch / so er krank darnieder lieget/
dann

Dann wie oft geschiehet es/ daß ein Mensch nur durch ein fleißige Wart im Essen und Trinken zu seiner vorigen Gesundheit gelanget / zumal wo ein Mensch keine Arzney/ aus Widerwillen / darff gebrauchen/ Dannenhero solches einem Medico keine Schand ist/ wann er Recept in die Küchen verschreibet/ ja vielmehr soll ein rechtschaffener 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 Köch die Speisen recht zu richten sollen / auch was nützlich und gut sey/sintemal bey gesunden Leuten ein Grosses 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 öftters ein schädlich und giftig 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 im Mutter Leib keinen Wolffs-Magen oder Appetit überkome/es gebens die Historien/

daß in dem Wirtenberger-Land sich zuge-
tragen hab/da ein Gastwirth ein Schwein/
von einem wütenden Hund angefallen/
schlachtete uñ den Gäste verpeisete/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 tieff/
also daß die Füchse solches ausgruben und
frasen davon/ wurden gleichfalls wütend/
fielen Menschen und Vieh an/ und thäten
solchen Schadē/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 zstückten/
und schießens in die Städte/ zu verkauffen/
rühmen sich hernach/ sie hätten diesem oder
jenem das uñ das zu einem Poffen gethan/
aber wann solche Stücklein übel gerathen/
so ist niemand da/der Ursach dessen ist/nicht
weniger ist theils Orten gebräuchlich/ daß
fremde oder ausländische Metzger/ die Läs-
terer genannt / geschlachtet Fleisch in die
Stadt dörffen führen und verkauffen/ die
dan allezeit das Pfund Fleisch um 1. oder 2.
Pfen-

Pfenning geringer oder wolfeiler geben/ als die Einheimischen; In bemelten Orten führen sie in gleichen von andern die gestorbene Fisch auf Wagen zu/und verkauffens dem Gesicht nach; solch und dergleichen Gewonheiten sind nit löblich/ hingegen mehr schädlich/ wie dann auch an solchen Orten fast alle Jahr gewisse Seuchen und Krankheiten regiren/und wenig alte Leut zu findē; Derowegen ein rechter Koch sich wol vorzusehen hat/daß er nit Gifft vor Zucker/und Mäusdreck vor Pfeffer einkauffe/dadurch dem Menschē mehr die Gesundheit benommen als geben werde/ wie die Erfahrung gnugsam bezeuget/ ausser diesem ist sonst unverbotten/zurweilen ein absonderlich gut Bißlein zu essen/dañ Gott selbstē sagte zu Adam/ Gen. 2, 9. 16. Du solt essen von allerley Bäumen im Garten/ und durch den Apostel Paulum spricht Er/ Rom. 13, 9. 14. Wartet deß Leibs/doch also/daß er nit geil werde; Alle Creatur Gottes ist gut/ und nichts verwerfflich/ das mit Danksagung empfangen wird/ 1. Timoth. 4, 9. 4. So erweisen auch der Alt-Väter Exempel/ als Gen. 18, 9. 6, 7, 8. stehet/ da dem Abraham drey Männer erschienen/lieffe er auf sie zu/ und bat/ daß sie bey ihm einkehren möchten;
dar-

Vorrede an den Leser.

darnach eilte er in die Hüttē zu Sara/und
und sprach: Eile/ und menge drey Maasß
Semmelmeel/ Knet und bache Kuchen/ er
aber laufft zu den Kindern/ und holet ein
zart 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
Köchin/die da wusteziegenfleisch zuzurich-
ten/das es Wildprat 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 salteten sie ein/ das sie unter
Weges hätten/ bis sie kämen in die Stadt
Nages in Medien/Tob. 6, v. 6. Christus der
H. Er/da Er nach seiner Auferstehung dem
Simoni Petro und andern Jüngern bey
dem Meer erschien/ fragte Er nach Essen/
und weil sie nichts hattē/ mussten sie anderst
auswerffen/damit bekamen sie so vil Fisch/
das sie es nit 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 J. Esus zu ih-
nen: Bringet her von den Fischen/die ihr
jetzt gefangen habt/ und haltet das Mahl/

Joh.

Joh. 21, v. 9, 10, 12. Dergleichen aus Gottes Wort mehr könten angeführet werde/ nur muß man in allen Dingen Maas halten/ und das gemeine Sprichwort wol bedenke: Mit viel hält man Haus/ mit wenig kömet man auch aus. Also ist aus diesem geringen Koch= Büchlein zu ersehen / wie manche Speiß zugerichtet soll werden/ und in diesem oder jenem Land ein und andere / bald so/ bald auf ein andre Weis bereitet werde/ wornach dan ein jeder Koch und Köchin 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 Köpff/viel Sin; einer will es also/der andere anderst/und bekenne ich/ um angeregter Ursachen willen/ daß das Kochē nicht unbillich eine Kunst zu nennē/noch weniger auch unter die geringste zu rechnen sey/ und wer die Koch= Kunst recht verstehet/es sey Mañ oder Weib/ der ist gewiß ein verständiger fluger Mensch; Derowegen/ lieber Leser! gebrauchte dich dieses Büchleins nur als eines Begweisers/denke ihm nach/und übe dich fleissig/ so wirst du erfahren/was du anjeko noch nicht weist. Gehab dich wol!

Zugabe von etlichen Merckmahlen/ die bey
Essen und Erinken wol in acht zu nehmen sind.

In jegliches hat seine Zeit / und alles Vor-
nehmen unter 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 elamal und in lauter Unordnung könne vor-
nehmen und verrichten / wie solches allenthalben
wol zu merken / vornemlich aber im Essen und
Erinken da die Unzeit und Unordnung manchen das
Leben verkürzet / der noch viel schöne Tag erleben
könnte/solchem nun ein wenig abjubelßen/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 anfangen zu
leichen/ und räudig genennet werden/ dergleichen
wird das Schöpfensfleisch nach Johannis vor gut
gehalten/ den Winter über verschlagen. Die Kreb-
se hält man vor tauglich zu essen im May/ Brach-
mon / Heumon und Augustmon. Die Schnecken
werden zu Winterszeiten gesucht; dergleichen ge-
schlehet 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

Hunger in ihnen) des Tages essen soll/ daß etliche
 meynen/ oft und wenig/ andere sagen/ so oft ei-
 nen hungere/ andere wollen es zweymal haben;
 Hierauf ist insgemein zu wissen/ daß man nicht
 eher essen darff/ es sey daß 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 wel-
 chen Fall noch etwas zurück zu halten ist/doch muß
 man den Hunger auch nicht übergehen/ welches so
 wenig nuhet/ als jenes; darnach soll das Alter be-
 trachtet werden. Dann junge Kinder sind im
 Wachsthum begriffen/ derowegen haben sie der
 Speisen zum Öftern vonnöthen; Alte Leute nehmen
 ab/ und empfinden Schwachheiten/ können eine
 Menge Speisen nicht vertragen/ denen ist inglei-
 chen erlaubt/ des Tages mehr als ein/ oder zwey-
 mal 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/ indeme
 die hitzigen Naturen keinen Hunger ohne Ohn-
 machten ertragen/die dürfen oft essen/ sonderlich
 aber/ wo ihnen die Gall in den Magen pfleget zu
 geben. Die kalten Naturen vermögen länger zu
 dauern/ wie auch die feuchten/ flüssigen und fetten
 Menschen. Die arbeitsamen Leute müssen inglei-
 chen mehr als zweymal des Tags speisen/ damit
 sie bey Kräfteu bleiben; hingegen was studirende
 sind/ die sollen sich mit Speisen durchaus nicht
 überladen/ weil es ihnen an der Gesundheit schäd-
 lich 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/ dabero manche wol
 schließ

schließen möchten/ gemeldte Zeit solle in zwey gleich-
 theil getheilet werde/ allein/ weil hierbey mehr
 zu bedenken / so ist die Zeit vom Mittag bis zum
 Abendmahl kürzer / als die zwischen dem Abend-
 und Mittagmahl/indessen aber/damit eine Gleich-
 heit vorgehe/ so wollen etliche / man soll des Ab-
 ends mehr/ als zu Mittag essen.

Zum dritten/wegen der Speiß-Ordnung.

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

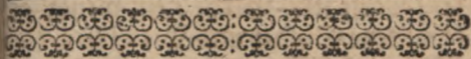
Dann die Alten haben ihre Mahlzeiten mit einem
 Salat beschloffen/ heut zu Tag fänge man damit
 an. Nun ist die Frag/ wer recht hat? Etliche sind
 in den Gedanken/ daß harte und aulge Speisen zu
 erst/ andere aber/ alle Sp. isen untereinander ohne
 Unterscheid sollen aufgetragen und verspeiset wer-
 den/ weil die Speisen in dem Magen sich vermeng-
 en/ und in der Ordnung/als sie eingeschlucket wor-
 den/ nicht liegen bleiben/allein die Vernunft sam-
 dem Augenschein geben / daß die Speisen in den
 Magen sich keines Begeß so gar und genau ver-
 mischen/ wie das Meel / Wasser und Sauerteig
 durch die Becken sich muß untereinander mengen
 lassen/dannenhero glaublicher ist/wo eine leichtere
 Speiß zuerst genossen wird dieselbe am ersten ei-
 ne Verdauung erleide / zumal wo die leichtere
 Speise also bewandt/daß sie von der schweren kan
 untergedrucket werden/ also / wann man zu erst
 Zwetschgen oder Spinat / hernach ein schwer un-
 dänig Gebäch isset/ da siehet jederman / daß je-
 nes unten bleiben muß / dieses aber oben lieget/
 zwar mit den Suppen/ oder eigentlich der Brühe/
 hat es ein andere Beschaffenheit / die vermeng-
 et sich in etwas/ doch auch zu keinem Schaden/ dann
 gleichwie keine Speiß ohne Wasser bey dem natürl-
 ichen

lichen Feuer kan gekochet werden / also muß auch in deß Menschen Magen die Speise befeuchtet seyn. Derowegen wird der seine Gesundheit nicht schwächen / welcher zu erst Suppen / Spinat / Zwetschgen und dergleichen leichte Speisen isset / nach diesen aber gesottene Hühner / Kalb- und Lamm- Fleisch / darauf Gebraten und Rindfleisch / zu letzte Wildpret / welches ein jeder Koch ohne Erinnerung vorher selbst wissen solle / gleicher Weis muß auch in den Gebachen und Fischen ein Unterschied gehalten werden / dann immer eines leichter als das andere; sonderlich wird hier auch zu beobachten seyn / in dem unterschiedliche Leute Lust zu Butter und Käß haben / daß man die Butter zu erst / und den Käß zuletzt auftrage. Vor allen aber soll ein Koch dahin bedacht seyn / damit er seine Speisen sein warm auf den Tisch möge bringen / und die Leute solche also warm können genießen / dieses ist das vornehmste Stück / so vor allen zu beobachten ist.

Zum vierdten wegen deß Getrancks.

Auf einen guten Bissen gehört ein guter Trunk / saget man im gemeinen Sprichwort; dann / so nöthig das Essen ist / so nöthig ist auch das Trinken / und hat das Trinken sonderlich 5. Nutzbarkeitē / 1. erhält es die natürliche Feuchtigkeith / humidū vadicale; zum 2. löscht den Durst; 3. machts / daß die Speisen sich vermischē / erweichen / und ihren Fortgang eher suchen: 4. führt es die dicke und fette Feuchtigkeith durch die engen Wege mit sich fort. Zum 5. verhindert es / daß gedachte Fette von der Hitz nit entzündet werde. Es wird aber zum Trinken vornemlich gebraucht das Wasser / Bier / Wein / Metb / Birn / auch Aepfel / Rost und dergleichen / nun will ich hier nit gedenken / was ein jeder trinken soll / weil nit jederman alles kan / auch nit darf trinken / sondern wie

v'el/und wann jemand deß Trunks sich beflisset darf/
 da ingleichen das Extra-Trinken ausgeschlossen ist;
 Hierauf muß man vor allen beobachtē die Speisen/
 ob solche trocken oder feucht/dan̄ auf trockne Speisen
 gehö: t mehr Trinken/als auf feuchte/wie ein jeder
 von sich selbst mercken kan so er Suppen isset/das
 er kein solchen Durst/wan̄ sie nit übersalzen/darauf
 bekomet/als wan̄ er ein andere trockne Speis isset/
 dannenhero soll ein Mensch nit nur aus b: offer Lust/
 sondern vilmehr da es die Noth erfordert/trinken/
 und zwar also/das der Magen nit überschwemmet
 werde/hie: aus mag ferner jeder erachten/wan̄ man
 trinken soll/nemlich zwischen oder unter dem Essen/
 welches mit klein und etlichen T: inklein geschehen
 kan/auf das die Speisen in dem Magen desto besser
 angefeuchtet/und der Durst gestillet werde/hingegē
 ist das Trinken verbotten früh nüchtern und gleich
 nach dem Essen / auch so man schlaffen gehen will
 oder schon gangē ist/ingleich/wo sich einer durch
 Bewegenerhitzet hätte/ und auf das Baden; essen
 und trinken soll niemand auf Dreck und Zorn/
 und ehliche Werk/dieses muß auch bald nach dem Es
 sen unterwegen bleiben. Sonsten ist nach dem Essen
 den j: nigen Leuten das Trinken zugelassen/ welchen
 die Speis im Magen nit untersch ihren Fortgang
 nehmen will/doch mit diser Bescheidenheit/das das
 Trinken nicht eher zu Leib genommen werde/ bis die
 Speise im Magen gekocht sey/sonst würde die unges
 kochte Speise in die Leber gelöst/ und dadurch die
 Kochung turbirt. Nach geschehen Essen und Trinke
 wird jeder aus der Natur erlernt haben das keiner
 starke Bewegung oder Leibs: Arbeit vornehmē soll/
 sondern das Sprichwort bedenken: Nach dem Essen
 soll man stahn/oder tausend Schritte gahn; Inglei
 chen ist deß Abend nit zugelassen/bald nach dem Es
 sen sich zur Ruhe zu begeben.



1. Al braten.

Ann du wilt einen Al zurich-
ten / entweder braten oder sie-
den / so nim den Al / schlag ihm
einen starken Nagel durch den Kopff /
auf einen Tisch / Bank oder Wand / dar-
nach löse ihm die Haut um den Kopf ab /
reibe den Al 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-
che mit einem Korn Strohe / oder an-
dern wol und fleissig aus / daß nichts un-
reines darinnen bleib / diese ausgeäderte
Stücklein leg in ein Wasser / wasch saub-
er / 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 /
umwickele aber die Stük mit Salb-
Blättern / und wo du es haben kanst /
thue Lorbeer-Blätter zwischen die Stük /
bestreue ihn mit Salz und Pfeffer / und
brate ihn / stelle eine Bratpfannen dar-
unter / mach ein Schmalz heiß / thu Pfef-
fer /

fer / Muscaten-Blühe / ein wenig geschnittene Salbey und Petersilien / halb Wein und Essig / mit etwas Salz / untereinander gemenget / und gesotten / in die Bratpfannen / betreuffe die Aalstük damit / wann sie nun also gar gebraten / so nimm frische Butter / betreuffe ihn noch maln / 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 Weiß:

Breite den Aal / wie schon gemeldet / lege die Stüklein in ein Schüssel / thue gestoffene Ingwer / Pfeffer und Salz daran / laß eine Weil also stehen / hernach schwinde es wol untereinander in der Schüssel um / wann dises geschehen / so umwickele ein jedes Stük mit Salbey / und bind sie mit einem Faden zusammen / bestreue sie mit Pfeffer und Ingwer / legs auf einen Rost / laß braten / mach ein Schmalz heiß / und laß wieder ein wenig erkalten / gieß etwas Wein darein / und gestossenen Pfeffer / auch Ingwer / sonderlich / wo du die Stüklein
vortz

vorhin nicht damit bestreuet hast / begieß
oder betreuf die Alalstücklein also / und
laß sie braten / biß sie schmelzen / alsdann
sind sie gar. Du mußt aber auch das
Umwenden nicht vergessen.

Auf ein andere Art.

Nichte den Alal auf gehörige Art zu /
ehe du nun das übrige in Stük schneidest
mache ihm den Bauch auf / und thu das
Eingeweide heraus / wasch ihn sauber
aus / erstlich mit Wasser / hernach mit gu-
ten Wein-Essig / bestreiche ihn sodann
mit frischer Butter / und brate ihn auf
einem Rost / wiltu eine Brühe daran ma-
chen / kan solche mit Butter / Wein-Essig
Salz / Muscaten / Pfeffer und Ingwer /
zugerichtet werden.

2. Alal / so gefüllt / braten:

Streiffe einen Alal / mache Stücke dar-
aus / wasche ihn erstlich aus einem Essig /
lasse ihn aber zuvor ein wenig darinnen
ligen / darnach lege die Stücke auf ein
Bret oder Tisch / und lasse sie vor abse-
hen oder trocknen. Nimm indessen welsche
Nüsse oder Mandel-Kern / stosse alles
wol untereinander / hacke den Majoran
oder andere gute Kräuter daran / und
menge es wol untereinander / lasse eine

Butter wol warm werden/ und thue ein
 Löffelein voll darzu / daß es beyſammen
 bleibet/ thue auch Ingwer/ Pfeffer und
 Muſcat-Blühe darein/ uñ fülle den Al
 damit/da zuvor das Ingeweide geweſen
 iſt / ſtecke den Al an einen Spieß / und
 brate ihn/und wenn er ſchier halb gebrat
 e iſt/ſo beugeß ihn mit heißem Schmalz
 und beſtreiche ihn mit Wehl/daß thue et
 wan drey mal. Wenn er nun gebraten/
 und auswendig fein braun worden iſt/
 ſo richte ihn an / und drucke den Saft
 von drey oder vier Camerangen dare
 über/ſo wird er recht und gut.

3. Al ſieden.

Thue die zuſchnittene Alſtück in ein
 Stollen-Häſelein oder Ziegel/gieß halb
 Wein und Waſſer darüber / ſetz auf ein
 Kohl-Feuer/ decks zu/waß es anhebt zu
 ſieden/ſalz ein wenig/verſchaum es wol/
 decks wieder zu / laß ein Stund / oder
 anderthalb wol ſieden/ſonderlich/wo der
 Al groß iſt/verſaume ihn indeſſen/ wie
 gehört / mach inzwiſchen ein Schmalz
 heiß/hack ein Zwiebelein gar klein/ thu es
 mit geriebenen Brod/klein geſchnittenen
 Peterlein/in das heiße Schmalz / röſts
 untereinander/wann dann der Al halb
 ein

eingesottē / gieß bemeldtes darüber / kanst
auch etwas Gewürk / ingleichen Saff-
ran / in Wein-Essig zertrieben / daran
thun / und also sieden lassen / bis der Al
weich genug gesotten ist.

Auf ein andere Art.

Siede den Al in Salz-Wasser wol
ab / und thue ihn in ein andere Brühe /
von halb Wein und halb Malvasier / mit
Zucker / Zimet / Muscaten-Blühe / Saff-
ran und Pfeffer / bewürket / laß also ü-
bereinander sieden / bis recht und gar ist.

Anderst.

Lege den Al 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 / Zimet / Zucker und Negelein /
thue es alles daran / und laß ihn folgend
gar auskochen / richte ihn dann mit samt
der Brühe an.

Auf Französische Art.

Nimm einen Al / 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 stück
weiß / doch also / daß es nicht durchaus

gehe/sondern schneckeweiß in die Schüssel könne gelegt werden/bestreue ihn mit Salz/Pfeffer/klein-gehackten Peterlein/Majoran und Tymian/thue ihn in einen Hafen / siede ihn mit einer kurzen Brühe/wann er gnug gesotten/lasse ihn in der Brühe erkalten/ darnach thue ihn heraus/ leg ihn auf einen Teller / daß er vertropffet/ und setz ihn also mit Wein-Essig auf.

4. Al in einer Pasteten.

Den zerschnittenen Al lege in einen gepfefferten Essig/oder starcken Wein/und Malvasier/ dann je stärker/ je besser/ laß ihn ein Stund oder vier wol bedeckt darinnen liegen / darnach bestreue die Stück mit Gewürk / und klein geschnittenen Petersillen / mit geriebenen Brod in den Pasteten-Hafen-Boden gestreuet/auch etwas Gewürk/Cassan und Butter/nachdem er fett ist/darzu gethan/darauf lege die Al-Stück/über diese Stück kleine Stücklein Schmalz/Gewürk und Lemonien / auch obbemeldten Wein kanst in einer Pfannen über dem Feuer wol verfaumen und hinein glessen/wann du vermenest/er habe nit Brühe genug:

Auf ein andere Weiß.

Schneid dem Aal den Bauch auf/
mach ein Gewürz von Muscaten/ Pfeffer/
Ingwer/ Megelein und Muscaten-
Blühe/ untereinander vermenges / und
thue es mit dem Ingeweid wieder in
Bauch/wann der Aal zuvor mit Salz
wol ausgerieben ist/ richte ihn zu/ wie er
seyn soll/thue alsdā in die Pasteten den
zubereiten 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 reibe mit
Salz/dergleichē reinige auch die Häuß-
lein aus / laß nichts unreines darinnen
bleibe/thue hernach in die Häußlein But-
ter/ Pfeffer / Megelein/ setze sie also auf
einen Rost/schütze Kohlen darunter/nach
disem kanst ein wenig Wein oder Wein-
Essig daran glessen/wann sie zu Tisch ge-
tragen werden/magst Citronen darauf
trücken / and so du keine Butter hast/
darffst an dero statt auch Del nehmen/
und also kochen. Hierbey solt du mercken
daß du das Kohl-Feuer nicht zu starck
aufblasest/sonst zuspringen von der Hitze
die Schalen/oder Häußlein. 6. Am;

6. Ammerellen-Suppen.

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

7. Ammerellen-Dorten.

Nimm Ammerellen / zupff sie ab von den Stielen / wasch sauber / mach einen Teig von zerlassnen Schmalz / und zwey Eyern / mach einen Plaz daraus / leg ihn auf das mit Schmalz geschmierte Dorsten-Blech / röst ein gut Theil Semmel-Meel / thue Zucker und Trisaneth dar unter / streue es auf den gemachten Boden / lege darnach die Ammerellen auf das gestreute / eine an die ander / wilt du mehr als eine Lage machen / so must du also lezelt / auf eine jede Leg / Semmel-Meel / Zucker und Trisaneth streuen / endlich nimm den Teig / wälgere Blätz daraus / so vil du bedarfst / lege sie darauf / schmiere oder bestreiche zuvor gedachte Blätz mit zerlassener Butter / wann dieses geschehen / so lege den Papier-Model dar auf / schneid ihn fein sauber / leg ihn auf
die

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

8. Apffel-Mueß.

Nimm gute Aepffel/ schele sie/ und sieds wol/ treibs durch einen Durchschlag/ reib ein Semmel-Meel darein mit Eiern so viel du selber wilt/ und ein wenig Saffran/ alles wol durcheinander gerühret/ alsdann thue Schmalz in ein Häfelein/ laß zergehen und heiß werden schütte die Aepffel darein/ setz auf ein glühende Kohlen/ und Kochs.

Anderst.

Hack 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 richts zu.

Noch anderst.

Schneid die Aepffel scheibelicht/ ohne Schmalz in einen Tiegel/ und röste die Aepffel darinnen/ daß sie weich werden/ und sich stretchen lassen/ darauf schlage Eyer aus/ daß sie wie gesezte Eyer werden/ wann dann die Eyer auf den Aepfeln

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

Oder :

Schneide die Aepffel zu Vierteln / und
bräun sie ab im Schmalz / treibs durch
ein Tuch / oder Pffertpfann / mit einem
Wein / reib Lebkuchen oder weiß Brod
darunter / und mache es mit Gewürz
und Zucker / laß sieden / und gibß darnach
Ealt oder warm.

Widerum :

Schneide gute Aepffel in einen Hasen
gleß ein guten Wein darein / Kochs und
zertreibs untereinander / schlag Eyer dare
ein / thue Zucker und Zimmet daran /
nimme Schmalz in ein Pfannen / laß
zergehn / und giesse die zertrieben Aepffel
darein.

Oder :

Nimm gute Aepffel / schele und schneide
sie / thu es in ein Stolle-Höfelein / das
rinnen vorhero Schmalz sey / gleß Was
ser und Wein daran / laß sieden / daß sie
weich werden / thue hernach einen Quitten-
Safft / oder Quitten-Wein / mit ein
wenig Zucker daran / laß untereinander
sieden / richts an / bestreue die Schüssel
und Rueß mit Zucker und Zimmet /
nach eigenen Guldüncken.

9. Apffel-Mueß vor Krancke.

Nimm gute Aepffel / röste sie im Schmalz / und zerrühres wol / dann thue Ingwer / Zimmet / Weinbeerlein und Zucker / sonderlich / wann die Aepffel nicht gar süß sind / auch Saffran / mit siedenden Wein zertrieben / daran / laß wieder untereinander kochen. Dieses Mueß blähet oder beschweret den Magen keines wegs.

10. Apffel-Müßlein für böse Husten.

Nimm süße Aepffel / brate sie also ganz auf einem Rost / wende sie aber oft um / daß sie nicht verbrennen / auch auf allen Seiten lind werden / darnach thue die Schelfen davon / zerrühre den Apffel mit Candel-Zucker / thue ein wenig geschnittenen Fenchel und Anis / auch Saffran daran / wann vornemblich es der Kranke also essen mag / setz auf ein Kohls Feuer in einer Schüssel / und laß essen.

11. Aepffel gedämpfft.

Dämpffe die Aepffel im Wasser / danach nimm Rocken-Brod / 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 Aepffel/ hack's 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 Eyerclar/das er nit abfalle/ mach ein Zäiglein von Wein und Ethern/ziehe die Aepffel durch / bachs im völlig heißen Schmalz Anfangs/hernach gemacher/ damit sie inwendig recht werden / letztlich bestreue sie mit Zucker.

13. Aepffel/so gefüllte/dünsten.

Nimm Aepffel/schneid oben ein Deckelein herab / höllere sie inwendig aus/ thue ausgekernte Rosin und Weinbeer/ welche beyde wol sollen gewaschen seyn/ in den Aepffel/mache das Deckelein wieder darüber / verkleibe es mit einem Wein-Zäiglein/setz in ein Stollen-Haßfen/gleß Wein daran/ zuckers und laß also auf einem Kohl-Feuer dünsten/ wann sie gar / streue Trisaneth darauf/ und trags fein zugedeckt auf den Tisch.

14. Aepffel geviertelt kochen.

Schele und schneid die Aepffel in vier Theile

Thell/thue die Buzen und Kern davon/
laß in einem Häfelein mit Wasser und
Wein also sieden/daß sie nicht zersieden
sondern gang bleiben / thue Zucker und
Quittensafft daran/laß noch ein wenig
aneinander sieden / wann du sie anrich-
test / streue Zucker und Zimmet darauf.

15. Aepffel halbiert kochen.

Schele und schneide die Aepffel in
zwey Theil / thu die Kern und Buzen
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 Zu-
cker daran bestecke die halben Aepffel mit
Mandeln/und setz sie also in der Schüs-
sel auf ein Kohl-Feuer/und laß noch elne
Weil kochen / bestreue dann leglich die
Schüssel mit Trisaneth.

16. Aepffel füllen/und in einer Brüß vortragen.

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

füß in den ausgeholleten/ thu die Oefelein darüber/ bestreichs mit Eyerweiß und besteck's mit geschnittener Zimmet/ daß nit herab fallen/ mach ein Schmalz heiß/ und bache die Aepffel darinnen/ wann sie gebachen/ thus in einen Tiegel/ mache eine Brühe von Wein/ Zucker/ Zimmet/ Ingber/ darüber/ laß eine Weile kochen/ und richts an.

17. Apffelschnitz/ so gekocht/bachen.

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

18. Apffel-Dorten.

Schneide die Aepffel / wie zu einem Aepffel-Mueß / oder mach dann einen Dorten-Boden/ streu Zucker und Zimmet darauf/ hernach ein Leye Aepffel / dann wieder Zucker und Zimmet / und das so
offt

offt Wechfels-weiß / bis das Dörtlein
voll ist/welches über ein halben Zwerch-
Finger nicht hoch soll werden / alsdann
mache einen Deckel darüber/und laß et-
ne halbe Stund backen.

Anderst.

Schneid die Aepffel zu langen Schnitz-
lein/kochs im Schmalz/bis sie lind wer-
den/wann nun der Hasen zugericht/ be-
streue ihn am Boden mit Zimmet/ Zu-
cker und Weinbeer/ lege dann eine Lage
Aepffel/ bestreue es wiederum wol / wie
zuvor/lege abermal eine Lage Aepffel be-
streue es nochmal / und mach ein schön
geschnittenen Deckel darauf/ backs / so
der Hasen erhartet/mach ein Wein mit
Zucker siedend/gieß allenthalben darein
backs 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 Geschirz
etliche Eyerdortern/thue ein gute Milch-
raum/oder Zimmet-oder distillirt Quits-
ten-Wasser darzu / rühr es alles / auch
die Aepffel/wol untereinander/zeug mit
Saff

Saffran und einem guten Theil Zingwer wol an/thue 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 Hitz/daß rösch wird.

Oder:

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

19. Apffel-Kräpflein.

Mach einen Zäig an mit weissen Bier/Eyern/schönen Weizen-Meel/saltz ihn nicht/ hingegen ein wenig dicker als ein Sträublein-Zäig/ schneid die Aepffel klein würffelicht/schütte sie in den Zäig/nimm ein gute Hand voll Weinbeerlein/rührs darunter/thue den Zäig auf ein zinnenien Deller/mach drey Theil daraus/schütte einen Theil nach dem andern in das Schmalz/ bachs fein gemacht sam/und

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

Anderst.

Schneide die Aepffel/wie und so viel
Theil du wilt/mach einen Zäig an von
weissen Bier und Wein/auch Eyerweiß/
ein wenig dünner / als ein Sträublein/
Zäig/bachs hernach/ und streue Zucker
darauf.

Noch anderst.

Schneide die Aepffel würfflicht/rösts
im Schmalz/thue Weinbeerlein/Ing-
wer/ Pfeffer und Zimet darein/schlags
in ein Zäiglein / thu es in ein heiß
Schmalz laß backen / und bestreue es
mit Zucker.

Oder :

Nimm Aepffel/scheele sie/hack's/und
röste sie mit ein wenig Semmelmeel im
Schmalz/thue Hönig daran / Ingwer
Pfeffer / Negelein / Muscat / Zucker/
Weinbeerlein und geschnittene Man-
deln/rühre alles untereinander/und ma-
che einen Krapfen-Zäig mit Eyern an/
schlage die Fülle darein/und bachs.

20. Apffel-Kunzen.

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

nen dünnen Sträubleins-Zaig an/und
thue die Apffel darein/lehre sie darinn
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/ kehre um/ und
lasse sie ausbacken. Man kan sie auch
machen/so dick man will.

21. Apffel-und Feigen - Gebachsens.

Schele gute truckne Apffel/schneids
zu Schnitzn in Feigen-größe/ mache
Epleßlein einer Epannen lang/ stecke
die Feigen und Apfelschnitz/eins um das
ander daran/ mach ein Zaiglein von
Ethern und Wein/der nicht zu dünn sey/
ziehe sie dadurch/ laß wol vertreiben/
bachs hernach im Schmalz/ wenn sie
ein wenig erkaltet sind/ziehe sie von dem
Epleßlein 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/bachs klein/schwings
im Meel/ und bachs/ thu alsdann Kir-
schen-Latwergen/Zucker/Zimmet/Zing-
wer/ daran/ laß ein wenig mit und un-

tere

tereinander siedend / fulls in Oblaten / und
bachs.

23. Apffel-Schnitz oder Salbey bachē.

Mache einen Zaig mit kaltem Wasser
an / zimlich dick / und klopffe ihn wol / thue
drey Eyer daran / daß er ein wenig dicker
wird / als ein Sträubleins- Zaig / und
lege die Apffel oder Salbey darein / dar-
nach bachs in Schmalz.

24. Aufgestrichen Apffel-Bachens.

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

25. Aufstreichens auf eine Dorten.

Reibe Mandeln durch ein Sieb / mit
Zucker und Rosen-Wasser / und rühre
es wol durcheinander / streiche es dar-
nach auf eine Dorten / wann sie halb ge-
backen ist / so gib alsdann eine gute Dtz.

26. Aufstreichens auf Oblaten.

Nimm Quitten-Eatwergen / zwirns
mit Wein an / daß sie glatt wird / darnach
nimm ein Oblatblatt / schneide es zu vier
Stücken / streichs alsdenn eines Messer-
ruckens

ruckens dick auf/und decke eine Oblaten
darauf/darnach mache ein Täiglein an
mit Wein und Saffran / tuncfs unten
her darein/und bachs im Schmalz.

Auf ein andere Art.

Nimm einen Parmason-Käß / oder
einen Holländischen/der feist ist/und reib
ihn/darnach schlage Eyer daran / zu
ckere / würze und gilbe ihn / mache auch
die Fülle stracks/und streichs auf ein Ob-
lat / und decke eine Oblat oben darauf/
schneids groß oder klein/wie du es haben
wilt/und bachs 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 Artischock in Wasser/ salze
sie/wannein Blättlein sich raus ziehen
läßt / so thue sie heraus / und so sie weich
ist/stürze es auf ein Tuch/laß das Was-
ser austropffen/darnach nimm ein Stöl-
lenhasen / thue Muscatblühe / Corda-
mümlein/ Ingwer / Pfeffer / ein wenig
Fleischbrüh und Meyenschmalz daran/
laß ein wenig auffieden / darnach richte
es an.

28. Auerhahn

28. Auerhan aus einer Gans zu machen.

Nimm ein mittelmässige Gans/die weder zu feist/noch zu mager ist/gieß ihr ein Glas voll Rosen-Essig in den Hals hänge sie bey dem Kragen auf/laß hangen/bis erstarrt/alsdann rupffs/du darffst ihr den Kopf/Flügel und Füße nicht abhauen/aber die Haut zwischen den Füßen mußt du heraus schneiden/sonsten verrathest du dich/ferner schneid die Gans nach der Länge auf/nimm das Eingeweid heraus/wasch erstlich mit Wasser sauber aus/leßlich mit Wein/würk/saltz/und laß also eine Nacht durch ineinander stehen/def andern Tags stecke sie wie die Auerhanen an/und brats/wie es seyn soll.

29. Auerhanen zu braten.

Rupffe den Auerhan/nimme ihn aus/würk ihn mit Ingwer Pfeffer Nagelein und Saltz/stecke ihn an Spieß/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 Reinschen Wein/Lebkuchen/Pfeffer/Nägelein/wann diese Brühe fertig ist

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

Anderst.

Lasse den Auerhanen ein wenig übers
sieden in einem Kessel/spieße ihn/und lasse
se ihn mählich braten / bestreue ihn mit
Megelein und Zimmet / mach darnach
eine Brühe darüber / mit einem gesottes-
nen und gestossenen Leberlein / auch Leber-
Fuch / und mit guter Fleischbrühe / Mäge-
lein / Pfeffer und Trisanet.

30. Birn wie gelb Ruben kochen.

Schele die Birn / schneide wie Ruben /
doch nicht zu klein / röst sie im Schmalz
fein gemacht / daß sie gelblecht werden /
wann sie nun geröst sind / gieß ein Wein
darüber / laß über einem Kohl-Feuer kochen/
thue hernach Zimmet / Zucker / Ingwer /
Rosin / Weinbeer / Pfeffer / Muscat-
Blüthe und Saffran daran / so sind sie
gerecht.

31. Birn dünsten.

Nimm die Birn / schels / rösts ein
wenig

wenig im Schmalz / thu es in ein Stollen-Hafen / gieß halb Wasser und Wein daran / laß sieden / wilt du eine dille liechte Brühe daran haben / so thue ein wenig Quittensafft und Zucker dazein / wann sie gar / bestreue sie mit Zimmet und Zucker.

Anderst.

Thue die gerösten Birn in einem Tiegel mit Wein und gestossenen Megelein / laß fein einsieden / thue dann ein wenig Zucker und ein guten Birnsafft daran / so gewinnets ein gute Brühe.

32. Birn füllen / und backen.

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

33. Birn-Rueß.

Scheele die Birn / schneids zu vier Theil

Thellen/ den Buzen aber und Stein inwendig heraus / rösts im Schmalz daß sie braun werden/ thu es in ein Stollenhasen/ gieß Wein daran/ dämpffe 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/ thu es in einen Hasen mit Bier/ Anis/ Coriander/ Honig/ und ein wenig Pfeffer / decke den Hasen genau zu/ laß also kochen / wann sie nun fein braun sind/ so sind sie gar / alsdann bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

34. Birn-Latwergen.

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

35. Birn gut kochen.

Schele gute Birn / wißs in heiß Schmalz/

Schmalz / thue ein klein wenig Saltz daran / decks genau zu / laß über einer Kohlen-Blut wol verdämpffen / wann dieses geschehen / so spreng einen Wein darauf / hernach bereits folgend mit Weinbeeren / Zucker / Zimmet und Zolbels / 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 nim Mandeln / schneide sie länglicht / und thue sie darunter.

36. Birnschnitz kochen.

Nim geschelte gute Birnschnitz / legs in laulecht Wasser / bey nahe ein Bierstund / laß erweichen / und wasche sie fein sauber / schwings auch wol aus / thue es in ein heiß Schmalz / laß auf einer kleinen Blut / wol zu bedeckt / ein wenig rösten / schüttele sie zum öfftern untereinander / damit sie desto besser aufauffen / gieß gesottenen Wein und Wasser daran / du must aber deß Schmalzes ein
B
Theil

Thell zuvor von den Birnen abgießen/
zertreib in der heißen Brühe Ingwer/
Muscaten/ Zucker und Weinbeer/ thue
es auch daran/ wañs halb gekocht/ auch
ein gut Thell Zimmet/ laß miteinander
kochen/ daß es ein fein Brühlein gewinne.

37. Birn-Dorten.

Nimm Birn/ schele sie/ und schneide
zu Stücken/ schwings im Meel/ und
bachs nicht gar ab/ mache darnach einen
Zäig/ wie zu andern Dorten/ und lege
unten in die Dorten-Pfannen ein wenig
Meyenschmalz/ sie legen sich sonsten an/
und leg den Zäig darein/ nim auch gerö-
ste Semmel/ und lege eine Leg darauf/
auch Weinbeertein/ eine Leg Birn/ streue
Zucker und Zimmet darauf/ und machs
so dick oder hoch du wilt/ und bachs.

Auf ein andere Weis.

Koch die Birn/ bis sie ein Muß wer-
den und Brühlein haben/ oder mach es
ne daran/ siehe zu/ daß sie fein weiß blei-
ben/ mach den Dorten-Ofen mit Ing-
wer/ Zimmet/ Muscaten und Zucker/
nach Süßigkeit der Birn/ streue auch
von gemeltem Zeug und Weinbeeren auf
den Boden/ belegs sodann mit Birnen/
bestreue es abermal/ und so oft du ein
Leg

Leg Birn hast/must du allzels darauf bes-
streuen/ du solt aber die Dorten über et-
nes Fingers dick nicht machen/wan nun
der Hasen erhartet ist/ magstu die Birn-
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-Ge-
würz gehöret/nehmen.

Anderst.

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

Oder:

Laß gute Birn in einem Hasen wol ver-
dampffen/treibs durch ein Durchschlag/
reib gedörrt Brod/thue das Gebeutelte
in die durchgetriebene Birn/daß sie wol
trucknen / doch nicht zu feste werden/
thue es wieder in einen Tegel mit heis-
sem Schmalz / wanns recht gekocht

Klopffe das Gelb von etlichen Eyern wol
darunter/würh/und richts zu/ wie schon
offt ermeldt.

38. Birn-Gebachens.

Nimm geschlachte und safftige Birn/
schels/ schneid das äusser herab / laß die
Stiel und Dorschen gang / hack's fast
klein/machs mit Ingwer und Weinbee-
ren/knete sie wol an / feuchte die Händ
mit wolzerklopfften Eyerklar/forme den
Buzen oben an/ bis auf den Stiel/ wie
sie Anfangs gewesen / machs in Meel/
stells in eine Pfannen mit heissem
Schmalz/daß es wol über die Birn ge-
he/ bachs schön braun/ wenn du sie her-
aus thust/blase das Schmalz wol dare-
von/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 hack's
klein/ bereits mit Zucker/Zimmet/Ing-
wer/Weinbeer und Muscaten/darnach
nimm andere Birn/ schels / höllere die
Buzen und Kern wol heraus/ thue obla-
ge Füll hinein/stelle die Birn in den Pa-
sten: Hafen/lehre die Löcher untersch/
leg das übrige Gehäck darzwischen/und
ein

ein klein wenig Schmalz hin und her/
 mache den Deckel schön und gebeb dar-
 über/thus in den Ofen/bachs ein Stund
 anderthalbe/hab aber achtung/wan der
 Hasen erhartet/und der Deckel wieder-
 läst den Zeug/so ist's gnug.

40. Birn-Safft.

Nimm wol zeitig und safftige Birn/
 die bereits anfangen teig zu werden/
 schels/schneids und stampffs klein/thus
 in einen Sack/presse den Safft darvon/
 laß ihn gefallen und Hesen setzen/ thue
 den lautern davon in ein kuppffern Kessel/
 hänge ihn über ein hell Feuer/ verfaume
 ihn einmal/zwey oder drey/ laß ihn iner
 gleich in einem Sud sieden/rühr in offte
 je dicke er wird / je mehr mußt du ihn
 rühren/ daß er nicht anbrenne/ alsdann
 nimm ihn ab vom Feuer/ thue ihn in ein
 Geschirz/laß ihn erkalten/hernach in ein
 Fäßlein gefaßt/du magst auch Quitten-
 Schalk oder Pomerangen Schalen
 darinnen sieden / wird nicht böß seyn.
 Diesen Safft kanst entweder zum Trin-
 ken/oder zu Brühelein über ein und an-
 der Essen behalten / und gebrauchen.

41. Brünellen kochen.

Wasche die Brünellen aus Wein /
 B ij thus

30 Neu-und viel-vermehrtes

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 backen.

Nimm die Brünellen / weichs eine
Weil in Wein / mach ein Täiglein von
Wein / Meel und Eyern an / dunckts dar-
ein / und backe 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
weiß 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 backe wie andere.

44. Brühlein aus Kalb- Fleisch machen.

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

wenig Ingwer / Pfeffer / Salbey und
Majoran darauf / ferner nimm Ochsen-
Fett / schneids lang / wie Speck / legs dar-
auf / steck's an ein Spießlein / laß eine weile
braten / betreiff's mit Butter / so du sie wilt
anrichten / thue die Tropffen drüber.

Anderst.

Nimm Kalb's Fleisch / schneids auf das
dünneste / und nit über zwey zwereh Fin-
ger breit / hacke Speck und Petersilien /
auch majoran / untereinander / salz / würg
mit Pfeffer / Ingwer / Muscatenblühe /
und bestreich das Fleisch damit / steck's an
ein Spießlein / brats / und betreiff's mit
heißem Schmalz.

Noch anderst.

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

45. Brüßlein einzumachen.

Sied die Brüßlein in Wasser nur ein wenig/nicht lang/schneid hernach Bläßlein daraus / thus in ein Häselein / gieß ein Fleischbrühe daran / saltz / würck 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 Brühelein bekommet.

Anderst.

Nimm ein Bräß eilich / laß in einer Fleischbrühe sieden / schneids dann zu Bläßlein / und rösts im Schmalz / thus in ein Legelein / nimm Eyerdötterlein / so viel vonnöthen sind / klopffs wol untereinander / und gibbs / würck mit Ingwer / Pfeffer / Muscatblühe / Cordamümlein / saltz ein wenig / wann du es wol untereinander gemenget / 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 geriebenen Lebkuchen daran / saltz und pfeffers ein

ein wenig / setz mit Butter über ein
Kohlfeuer / laß pregeln / daß ein d. d. es
Brühlein bekommet.

46. Brühlein einmachen/und braten.

Siede die Brühlein/hack's mit Speck
und Mark fein klein/thus in ein Schüs-
sel / schlag Eyer daran / thue Semmel-
Meel / Weinbeer / ausgekernte Rosin/
abgezogen / und länglecht / geschnittene
Mandeln / Ingwer / Pfeffer / Saffran /
und ein wenig gestossene Muscaten dar-
unter / schlags in ein Fälsbern Neßlein/
machs rund / als ein Laiblein / thus in et-
nen Ziegel / darinnen Schmalz sey / und
laß also braten / bis recht wird.

47. Brühlein zu machen in einer

Schüssel/wie Eyer-Schüsselein.

Nimm die Brüh / sied sie / hack's mit
ein wenig Peterlein / würck mit Ingwer /
Pfeffer / thue Majenschmalz in die
Schüssel / und faß das Gehäck darein /
und setz in ein Kohlen auf den Rost / und
laß bregeln / streue Zimmet darauf / legg
in ein kleines Schüsselein / und setz in ein
grosse Schüssel / wenn du fünff Brüh hast /
kannst du zwölff Schüsselein mit machen.

48. Brühlein backen.

Siede die Brühlein / wenns gesotten /
B v schneid

schneid Blätzlein daraus / rösts 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-
pregeln / daß gar werden.

49. Brüh- Würst.

Glede die Brühlein ab / hack's mit
Hüner- Lebern / Majoran / Petersilien /
Marck und Speck klein untereinander /
thus in ein Schüssel / schlag Eyer daran /
würg mit Ingwer / Pfeffer / Muscaten-
Blühe / Cordamümlein / schlags in ein
Kälbern Netz / sein langlecht / 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 Schü-
zen / Lämmerees / oder Kälberes / schneid
es zu klein dünnen Blätzlein aufs dün-
nest / ferner gewürffelt / thu es in eine
Schüssel / thu Ingwer / Pfeffer / und ge-
stossen Muscaten-Blühe daran / misch
untereinander / geiß ein wenig Wein- Es-
sig / und ein Fleischbrühe daran / setz auf
ein warmen Ofen / auf einen Rost / deck
es

es zu/laß es sieden/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-
sieden/rühre es vff mit einem Löffel um/
auf die Letzt thu auch ein Löffel voll Ro-
sen-Essig daran / darnach richts in ein
andere Schüssel/und streu Muscatblüh
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/ rühre
untereinander/ fülls in die Brust/legs in
eine Fleischbrühe / laß darinnen stehen/
deckß zu schneid Spect zum spießen/legs
auch darauf/steckß an ein Spießlein/laß
sein braten/ betreuffß mit Butter/ so du
es anrichtest/thue das ausgetropffte dar-
über.

52. Braten einzubaißen.

Wacholderbeer und Kümmel zerstoß-
sen/mit Essig und Salz vermischet/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 Baiß-Braten.

Nimm ein wolgebehet Brod / und Knoblauch / sieds in einer Fleischbrühe / treibs durch / thue Ingwer / Pfeffer / gestossene Mezelein / Muscatenblühe / ein wenig Zucker / laß untereinander siedens / gieß über den Braten.

Oder:

Nimm ein wenig Meel / und röst es im Schmalz / nimm auch Fleischbrühe / Holder / Essig / Zimet / Cordamumlein / Mezelein / Pfeffer und Zucker / laß ein wenig siedens / und gieß darnach übere Braten.

Oder:

Nimm wolgebehet Brod / Zwiebel / sieds in einer Fleischbrühe / treibs durch / thue Essig / Pfeffer / Ingwer / Mezelein / Klein zerstoßen untereinander / laß siedens / und gieß drüber.

54. Brühe über ein Lambs-Braten / oder sonst Schöpfen-Fleisch.

Es sey über ein Lambs-Braten oder anders Schöpfen-Fleisch / so nim zwey Majenschmalz / thus in ein Pfännlein / und machs wol heiß / laß ein wenig brennet werden / darnach nim 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 /
laß es sieden / so wird es fein schwarz
und dicklecht / versuch es / wie es am
Salz seyn möcht / darnach das Bräts-
lein in ein flache Schüssel / geuß das
Brühelein darüber / so ist es recht.

55. Brüh über gebratene Kindes- Zungen.

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

56. Brüh über Mäglein un Leberlein.

Nimm einen Apffel / schneide ihn wie
Kuben / und röste ihn im Schmalz / nim
ein wenig Fleischbrühe / geröst Semmel-
Meel / süßen Wein / mache es mit Gew-
würk / nach deinem Gefallen / gelb oder
schwarz / thue Zucker / Mandel und Wein-

beeilein daran/ lasse es sieden/ und richts
darüber.

57. Brüh über ein Wildprät.

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

58. Brüh über ein Wildprät oder Schweins- Kopff.

Nimm einen herben Krän/ reibe ihn/ und
nim ein Lebkuchen/ reib ihn auch/ Fleisch-
brüh und Essig/ laß aneinander sieden/
pfeffers auch ein wenig/ nim Zimmet und
Zucker/ richte es über das Wildprät.

Oder: Nimm ein wenig schön Meel/ und
röste es in einem Schmalz fein braun.
Und nim denn einen guten Wein/ Ing-
wer/ Zimmet/ Zucker/ und kleine Rosin-
lein. Will man aber einen süßen Wein
nehmen/ so darff man keinen Zucker dar-
zu gebrauchen/ 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 be k w r
den/ thue darunter Wein-Essig/ Meel/
lein/ Ingwer/ Pfeffer/ Zucker und Kir-
schen-Larwergen daran/ lasse es sieden/
thue

thue auch Mandeln und Weinbeer dar-
an / und richts über den Haasen.

60. Brüh über Reb- und Haselhüner.

Nimm ein wenig Fleischbrühe / und
ein wenig Malvasier / Holder- Essig/
auch Zucker / Zimmet / Negelein / Corda-
mümlein und Pfeffer / das Trübe aus
der Bratpfann / und lasse es miteinander
sieden / geuß es über die gebratnen Hünner.

61. Brüh / von Citronen zu machen /
über Reb- und Hasel - Hünner.

Nim ein wenig Fleischbrüh / ein wenig
Malvasier / ein wenig Trübs aus der Brats-
pfannen / Zucker / Zimmet / Cordamümlein /
ein wenig Pfeffer / Muscat / nim die Citro-
nen / uñ drucke den Saft in die Brühe / wñ
du schir anrichten wilt / schneid die Schel-
fen klein / übersieds im Wasser / das das
Bitter darvon kömmt / und lasse es mit ein-
ander sieden / richts über die Hünner.

62. Brühlein über gebratene Hünner.

Nimm Rosin / thue die Kern heraus /
nim Weinbeerlein / stoß sie klein / zwings
mit Malvasier durch / so wird es schön
braun / und lasse es ein wenig sieden /
und wann die Hünner gebraten sind /
so zeuchs ab / und lege sie in eine Schüs-
sel / geuß Rosen- oder Eplß / Wasser
in

in die Schüssel/ auch Zimmet und Trisanet/ und geuß die Brüh über die Hünner.

63. Brühlein über gesottene Hünner.

Nimm Weinbeer/ Rosinlein/ thue die Kern heraus/ stosse sie in einem Mörsel/ und zwings mit Wein durch / thue das Hun in ein Häselein / lasse es in der Fleischbrühe sieden/ nimm darnach die durchgezwungene Weinbeer/ ein wenig Rosen/ oder Spick/ 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 gesottene Hünner darein/ decks zu/ und trags auf den Tisch.

Anderst.

Nimm grüne 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 Hünner.

64. Weiß Brühlein über Hünner oder Kappauen.

Stosse Mandeln/ und reibe einē 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 Rosenwasser daran/oder Citronen-Safft/ lasse es einen Sud thun / und geuß es über die Hünere.

65. Weiße Lemonien-Brühe über Hünere oder Fleisch.

Nimm weiß Brod / behe dasselblge/ und seuds in einer Fleischbrühe/ zwings durch/nimm mehr Fleischbrühe/ein wenig Wein/Lemoni / Milchraum/ Ingwer / Pfeffer / Muscatblühe / Cordamumlein / lasse die Hünere oder Fleischbrühe darinn sieden / thue zu lest Majenschmalz daran.

66. Brühe über Gesotten und Gebratens.

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

67. Brüh

67. Brüh über allerley Gebratens.

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

68. Brüh von Aepffeln oder Zwiebeln über Gebratenes.

Nimm gute Aepffel oder Zwiebel / welches man am liebsten hat / schele / schneide und hacke sie klein / röste sie erstlich in einer heißen Butter / biß sie fein bräunlich werden / darnach geiß ein Gläslein guten Wein daran. Würze es mit Ingwer / Pfeffer / Zimmet und Muscatblühe. Mache es mit Zucker oder Honig süß und gibbs mit Safran / und lasse dieses alles miteinander sieden / biß die Zwiesel und Aepffel fein weich werden / so richte sie denn in eine Schüssel an / und leg das Gebratens darauf.

69. Brühlein vor Krancke.

Nimm von vier oder fünf Eyern das Gelbe / zertreibe wol / als kein Wein daran / auch Zucker / laß 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 gesot-
ten werden/streue Peterlein darauf/und
gib sie mit einem Schüssel ein Essig.

71. Bersing sieden in einer Brühe.

Nimm Bersing/schupps/nimm's aus
sieds in Wein-Essig/seihe die Brüh wie
der davon ab/nimm ein Löffel voll Meel/
brei's in Schmalz/gleß ein wenig Wein
daran/mach's gelb/thu Ingwer/Pfeffer
Cordamümlein/Blinet und Zucker dar-
an / laß die Bersing darinnen sieden/
richts mit sambt der Brühe an / streue
Trisanet darauf.

72. Brühe über bacheene Bersing.

Bersing geschuppet/und wie recht zu
gerichtet/ dann gebachen / darnach reib
weiß Brod/röst's in Schmalz/gleß Mal-
basier daran/laß mit Ingwer/Pfeffer/
Zucker und Saffean sieden / gleß solche
Brüh über die gebachene Bersing/trags
auf/und laß essen.

Auf ein andere Art.

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

Schmalz oder Del/nimm dann Wein/
Butter/Rosmarin/ Ingwer/ Pfeffer/
Muscatenblühe / und ein wenig Cassi-
an/laß sieden/richts über die gebachene
Bersing an / so finds gar.

73. Brühe über allerley Fisch.

Nimm ein Gläßlein Wein/vier Löff-
fel voll Wein-Essig/ein 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/höhlere die Semmel inwen-
dig aus/ zerbrock das ausgehöllerte fein
klein/gieß ein guten Wein daran/druck
wiederum aus/nim ein Hand voll Man-
del / süßen Wein / und klein gehackte/
auch im Schmalz ein wenig geröste
Aepffel/mit der gerösten Semmel/fülle
die Semmel damit wiederum ganz voll/
magst je zuweilen gestoffene Zimet und
kleine Weinbeerlein darzwischen thun/
oben darauf must ein wenig Butter le-
gen / bestecke die abgeschnittene Blatten
wiederum darauf / setz in einen Back-
Ofen.

Ofen/und laß eine halbe Stund backen.

75. Brod füllen mit kleinẽ Vögelein.

Nichte die Vögelein zu/ wie sichs gehört/ schmelckß in halb Wein und halb Wasser / machs braun / schneid die Schnäbel und Fuß davon/ thue Zimmet/ Ingwer/ Saffran / Weinbeer/ ein gut Theil Zucker / wenig Salz daran / laß untereinander in der Brühe sieden/ süß alsdann/ und richts folgend zu.

76. Brod geschliert machen.

Nim Aepffel/ schels/ und schneids fein dünn/ sieds in einem Stollenhäfelein mit Schmalz/ rührs wol klein/ nim hernach ein halben Viertling Weinbeer/ und Zucker/ so viel vonnöthen ist/ auch Zimmet/ rührs untereinander/ dann nim ein Läiblein Brod/ schneid Schnitten/ merck aber/ wie du sie herab schneidest/ so müssen sie wieder aufeinander kommen/ und gelegt werdẽ/ gieß ein wenig Wein an die Aepffel/ bestreich ein Schnitten nach dem andern damit/ mach zuvor ein klein hölzern Spießlein/ stecke die Schnitten/ wie sie aneinander 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-

besämen/laß einen Wein sieden/mach
 schön Meel damit an / daß ein dünner
 Sträubleins-Zäig werde/in diesen Zäig
 dunke das Läßlein/ bachs in einer flache
 Pfannen mit Schmalz/rühre aber stetigs
 um/daß es sich nicht anhängt/ wann es
 nun gebachē ist/magst du das Spieglein
 heraus ziehen/ so bleibt's Läßlein ganz.

77. Brod auf Spanische Art machē.

Nim zehen Eyr/klopffe sie wol/ein halb
 Pfund klein-gestohnen Zucker/dritthalb
 Viertel schön Meel/gut Rosenwasser/
 so viel du wilt / knete es untereinander/
 beschmire sodan die Mödel mit Butter/
 gieb 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/Negelein/Cordamum
 lein/jedes ein Quintlein/alles wol zustoß
 sen/ein halbe Schalen Rosenwasser und
 Meel / knete es untereinander / formire
 Läßlein daraus / und bachs/bestreichs
 mit Hollunder - Latwergen/ streue Anis
 und groben Zucker darauf.

79. Engl

79. Englisch Brod.

Nimm ein Pfund schön Meel / und ein Pfund Zucker / vier ganze Eyer / 8. Dötterlein / und ein Achtelein Rosenwasser / mach Laiblein draus / und bachs.

80. Mörflner-Brod.

Nimm eine Hand voll gerieben Brod / Mandeln / Rosin / Weinbeer / jedes eine Hand voll / und sechs Eyer / zerstoffe sie in einem Mörfel / rühre untereinander / und lasse es gemach backen in einem Schmalz / bis es braun wird.

81. Mörflnerbrod in einer Leber-sulz.

Nimm ein alt gebachnen Beck / schneide 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 Teig / der eines Weizen-Breyes 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 gebachsen ist / so thue es einmal heraus / wend es um / dann schneide Bläßlein daraus /
wie

wie von einer Semmel / legß in eine Schüssel / und glesse 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 unter einander zu einem Teig / 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 oft gemeldet.

83. Anis-Brod.

Nimm ein halb Pfund Zucker / anderthalb Viertling schön Meel / 8. Eyer / Anis / Fenchel / Coriander / Muscatens blühe / eines jeden nach deinem Belieben / laß den Anis gang / magst den Fenchel ein wenig zuschneiden / die übrigen klein stossen / machs und thus auf eine Oblaten / und back.

84. Zucker- oder Biskuit-brod.

Nimm ein Pfund Zucker / drey Maßlein des schönsten Meels / zehen Eyerdotter / sechs Eyerweiß / schlags oder rühre

rühre so lang untereinander / bis es
schaumet/ wann er nun fest genug ist/for-
mire Läßlein drey zwerg Finger hoch
daraus/bachs/schneid hernach Schnit-
ten davon.

Anderst.

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

Noch anderst.

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

Oder: Nimm ein Pfund schönen
E Zucker/

Zucker/ anderthalb Pfund Meel/ Anis/
Fenchel/ Coriander/ Cordamumlein
und Muscatenblühe/ alles ein wenig zus-
tinschet/ und ein jedes ein Loth/ auch das
Weiß von 3 weiß Ethern/ verfabre damit
wie oben stehet.

85. Klein Zucker-Brod.

Nimm ein halb Pfund Krafftmeel/
oder sonst des schönsten Meels/ auch ein
halb Pfund Zucker/ sechs Eyer/ sechs
Löffel voll Rosenwasser/ ein Loth ge-
stossenen Anis/ und rühre alles unter-
einander/ darnach machs zu einen Teig/
und schlage ihn wol/ wie einen Hefen-
Tuchlein-Teig/ darnach streichs auf Ob-
laten/ rund oder länglicht/ wie du wilt/
und bachs in einer Dorten- Pfannen/
aber unten her nur ein wenig Blut/
oben auf etwas besser/ und bestreiche es
oben mit einem 3 erklopfften Ey und
Rosenwasser.

86. Groß Zucker-Brod.

Nimm von vier und zwanzig Ethern
das Weiße/ und vier Dottern darzu/
ein halb Achtelein/ oder etwas mehrers/
Rosenwasser/ zerklöpffs wol unterein-
ander/ und lasse es durch ein Seiberlein
lauffen/ darnach nimm ein schönes
Eim

Gemmel, Meel / und mache damit einen Zäig an / wie einen Sprüzenküchleins-Zäig / wenn denn nun der Zäig wol geschlagen ist / so nimm ein Pfund Zucker / ein halb Loth Coriander / zwey Loth zerstoßenen Anis / und rühre es untereinander / der Zäig aber soll nicht so gar dicke seyn / wie ein Sprüzenküchleins-Zäig / darnach nimm ein blechen Geschir / so hiez zu gehörig / und leg den Boden rings herum voll Oblaten / als denn schütte den Zäig 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 gelblicht worden ist / so thue ihn heraus / und lasse ihn als denn ein wenig erkühlen / darnach schneide es zu Stücklein / nach deinem Belieben / dick oder dünn / und legs hernach in Papier auf den Ofen / und lasse es folgend austrocknen.

86. Zucker-Bod von Picomont.

Nimm drey frische Eyer / schlags wol und lang / denn ein halb Pfund Zucker / klopfte oder schlag es wiederum untereinander wol / darunter thu ein Pfund schönes Meel / und ein Händlen voll Anis

darnach laß den Zälg durch einen
 Friechter auf ein mit Butter bestrichen
 Papier triessen / also / daß sie nicht zu-
 sammen fließen / das Eyß / so darauf ges-
 höret / must du / von halb Zucker und halb
 Meel gemacht / darüber streuen / dann
 über einem sachten Feuerlein verfertigen.

87. Zucker-brod von Savoyen.

Diesen Zälg must du / wie den obigen /
 zurichten / nur daß er mit einem hölzer-
 nen 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 ab-
 thun / und ihn längst über ein Röll-Holz
 hängen / damit er von unten / gleich wie
 von einem Tropffenfall / ausgeholet wer-
 de / darnach mach das Eyß darüber.

88. Bläcklein-Brod.

Nimm zehen Eyer / zerklöpffs wol /
 thus in ein Schüssel / rühr ein Pfund Zu-
 cker und Meel / so viel / daß der Zälg sei-
 ne rechte Dicksung überkommet / und nicht
 zu flüssig wird / auch ein Löffel voll Cori-
 ander und Anis darein / schneid runde
 Bläcklein von Oblaten / thue den Zälg
 darauf / sihe zu / daß er nicht herab gehet /
 setz auf ein Blech in ein Backöfelein / laß
 backen /

bachen / biß ein wenig braun werden.

89. Breken von Zucker zu machen.

Schlag Eyer aus / so viel du wilt / zer-
plopffe sie wol / laß ein Butter über dem
Feuer zergehen / thue die Eyer / Zucker /
Zimmet und Rossenwasser darein / rühre
mit einem schönen Meel an / mach ein
Täig daraus / formire in Breken / setz in
ein Backofen / und bache.

90. Zucker-Breken zum Confect.

Nim geriebene Mandeln / nachdem du
viel Breken machen wilt / und thue einen
guten süßen Milchraum daran / schlags
durch ein Seiher / thu Zucker darein / und
mache es mit einem Semmeltäig an / thu
Butter und das Weiße von vier Eyer
daran / auch Zimmet / Anis und Rossen-
Wasser / darnach mache Brekeln dar-
aus / und lasse sie in einer Dortenpfan-
nen bachen.

91. Breken auf Spanisch machen.

Stosse ein Viertling Mandel mit Ro-
senwasser ab / dann thue sie mit zwey Loth
Zucker in ein Schüssel / mach ein Täig-
lein mit Eyerdottern / ein wenig Zucker
und Meel / würck's ab / daß du es länglich
wälgern kanst / nimm den obern Täig /
wälgere ihn rund / wie Würst / doch nicht

zu dick / leg ihn in den gewälgerten Zaig /
 schlag das ander Theil darüber / zwisch
 mit einem Zwickerlein / verstreichs mit
 einem Weissen von Ey / daß nicht aus-
 laufft / magsts formieren in Namen /
 oder runde Schnellen / oder Herz-Bestalt
 bachs auf einem Blech in einem Ofen
 lein / überstreichs leiglich mit Eyerweiß /
 wann du wilt.

92. Brey kochen von Weizen-Meel.

Nimm Weizen-Meel / zwirn es an
 in einer Pfannen mit gemeiner Milch /
 daß es nicht knöllicht werde / und geuß
 wieder Milch daran / als viel du deß
 Ruß haben wilt / und setz nicht auf die
 Kohlen oder aufs Holz / sondern auf
 den Trefuß / und wann du schier an-
 richten wilt / thu Majenschmalz darein /
 laß noch ein wenig sieden / darnach salz /
 und richts an.

93. Brey auf Spanische Art.

Nimm schönes Meel / so viel du selber
 wilt / oder bedarffst / zwirns mit Eyer-
 weiß an / zerklöpffs wol / gleß einen gu-
 ten Milchraum daran / laß sieden wie ei-
 nen Brey / doch daß er nicht knöllicht
 werde / rühr ihn fein glatt ab / gleß ein
 gut Theil Rosenwasser daran / auch Zu-
 cker.

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

94. Wachsens / so sehr gut.

Nimm zehen neu-gelegte Eyer / schlags
in eine Schüssel / und klopfss wol / thue
Milch daran / die ein Finger zwey weni-
ger als der geklopfsten Eyer sey / auch
Weel / mach ein zähen Täg daraus /
thue auch drey Löffel voll Zucker darant
und salze es ein wenig / darnach zerlaß
ein wenig Schmalz in einem kuppfer-
nen Becken / thue den Täg darein / de-
cke das Becken genau zu / nimm dann
ein grosse Pfannen mit Wasser / thus
über das Feuer / thue den Täg mit dem
Geschirz hinein / leg einen Stein auf
den Deckel / laß also sieden / sihe aber
öftters darzu / daß er nicht zu hart werde
wann er ein wenig hart ist / thue den
Stein hinweg / und den Täg heraus /
schneid dein Täg in viereckete Stück /
und etwas dick / leg in heiß Schmalz /
laß bachen / bis auffspringen.

93. Ein anders.

Hacke Weinbeer / Rosin / Cubeben
untereinander / rühre Semmel-Meel
darunter / schlag Eyer darein / streichs
E lly auf

auf Semmel- Schnitten/ bachs wie ge-
bräuchlich/ und streue Zucker darauf.

95. Bachens/ auf gemeine Weiß.

Mache einen Sträubleins- Zälg an/
und röste ihn im Schmalz/ biß er trucken
und dick wird / darnach thue ihn in eine
Schüssel/ und rühre Eyer daran/ daß es
wird wie ein brüheter Ruchleinstälg/ als-
denn rühre Weinbeerlein darein / und
bachs rundlicht.

96. Bachens von Eyerfuchen.

Eyer wol zerklöpfft / unter oder über
würfflicht geschnitten Brod geschüttet/
magst auch/ nach deinem Belieben/ ge-
schmackte Kräuter daran thun / bachs
wie einen Eyerfuchē/ thue das Schmalz
davon/ hake das Gebachen zimlich fein/
rühre wol Eyer drein / Weinbeer/ und
ander süß Gewürz/ saltz recht/ bachs wie
Knötlein.

97. Bachens von Eyer-Milch.

Seud eine Eyer Milch / 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 bachs im Schmalz.

98. Bachens von Käß.

Nimm einen Holländischen Käß/ rei-
be

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

99. Backens von Semmeln.

Die Semmel schneide zu Schnitten /
 bestreichs mit gewürzten Confect / es sey
 von Birnen oder Aepffeln / und daß fein
 süß gemacht sey / wañ die Schnitten bes-
 strichen / legs zusammen / daß wieder ein
 Semel werde / mach ein Täig von Meel
 und Eyer / lege oder duncke die Sem-
 mel darein / backs in heissem Schmalz
 fein rösch ab / schneids hüpsch nach der
 Zwerch oder Länge / und legs um ander
 Gebakens.

100. Backens mit Blättern von Eyer.

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

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

101. Bachens / Allemännlein
genannt.

Mandeln klein gestossen / mit Rosen-
wasser fein dick durchgetrieben / thue
zwey oder drey wol-zerklopffte 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 Ge-
zeugs ein Löffel voll / gieß in die von
Schmalz geleerte / doch noch schmalzig-
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 Pfannen ablösen läßt /
dieses bestreue rings herum mit Zu-
cker und Zimmet / legs allgemach wie
Hippel ein übereinander / ist die Pfanne
noch schmalzig / so fahre weiter also fort /
wo nicht / thue das Schmalz wieder dar-
ein und darauß / wie schon gemeidt.

Anderst.

Anderst.

Zerklopffe die Eyer wol / saltz recht/
thue gestoßenen Saffran 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/ Zimet/ Klein-gestossene Mandel/
Weinbeer und Rosin/ wie du sie zu dem
Zäig vorhero gebraucht hast/ bestreue
damit die gebachene Blätlein/ und leg
zusammen.

Oder:

Mach von obigen beyden Gattungen
gute grosse Bläslas den Zucker darvon
schneids / wie man Kuttel-Fleck oder
Wammen schneidet/ nim darnach Zu-
cker/ Zimmet/ guten Wein und Rosen-
wasser/ mach eine Brühe/ thu Wein-
beer und Mandeln 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. Cubeben bachen.

Nimm die Cubeben/ siede in Wein/
mach einen Zäig mit Wein und Eyern
fein dünn/ wälgere die Cubeben darin-
nen um/ und bache.

Anderst.

Nimm die Cubeben / wasch sauber /
laß wieder trucken werden / thue die Kern
heraus / legg in gute Wein oder Reinfalt /
mach ein Zäiglein von Wein / Ethern
und Zucker an / thue din Cubeben in dem
Zäig / und bachs fein gemacht.

Oder :

Thue die Kern aus den Cubeben / weich
die Cubeben in guten Wein und Rosen-
auch wol Zimmet- Wasser / nimm diesen
Wein und Wasser / mach mit Weel ein
Zäiglein an / leg die Cubeben darein /
bachs / daß sie fein rösch und leicht sind /
bestreue sie hernach mit Zucker.

103. Cubeben gedünst.

Nimm Cubeben / 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 düusten / schaue oft darzu /
daß das Schüssellein nicht zerschmelze.

104. Cubeben - Dörren.

Nimm die Kern aus den Cubeben /
welche die Cubeben in Wein / mach ein
Zäig mit Weel / Eyer und Wasser / wäl-
gere dünne Bläßlein daraus / mache ein
Dörre

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

105. Cubeben-Kauten.

Cubeben gewaschen / von Kernen ge-
reiniget / hacke fein klein / eben so viel
Mandel abgezogen und gehackt / halb so
viel klein geschnitten eingemachten Ei-
tronat / mit Malvasier untereinander
angerührt / thue Zucker und Trisanet
auch daran / machs nicht zu dünn / damit
es sich hauffen läßt / darnach nimm Eyer/
zerlassene Butter und Meel / mach einen
Zäig daraus / wälzere ihn / doch nicht zu
dünn / schneide ihn nach deinen Papier-
Model Kautenweiß / dann nimm das
Gehäck / legs auf das Gewälzerte / in
der Mitten etwas höher / als auf den
Seiten / nimm darnach einen Zäig / wäl-
ger ihn wie ein dünnen Blaz / leg ein aus-
geschnitten Rüntlein darauf / schneids
darnach / und thus auf die Kautenfüß /
zerklopff ein Eyerdötterlein wol / be-
streich damit durch ein Penselein die

Kauten/machs/wo die Zäig zusammen gemacht/ fein artlich / laß in einem Ofen fein lechtbraun bachen.

106. Datteln in einer gelben Brüß.

Beiche die Datteln in Wein / bey nahe zwey Stund/oder bis sie fein weich werde/ hernach thus mit samt den Wein auch Trisanet und Zucker/ in ein Pfännlein/ laß sieden/ wann sie gesotten/ nichts an/ und bestreue sie mit Zimmet.

107. Datteln dünsten.

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

108. Dunkens zum Gebratens.

Nimm geriebene Mandel und Semmel-Meel/ reibs durcheinander / machs mit Wein an/ würk mit Zimmet/ Ingwer und Muscaten / machs süß oder säuerlich / nicht zu dick / auch nicht zu dünn/ setz neben das Gebraten.

109. Dunkens von Rosinen.

Stosse die Rosin in einen Mörsner/ thue gebehete Semmel darunter / gieß
Wein

Wein daran / treibs durch / würck es /
und setz auf.

110. Dunkens von Senff-Saamen.

Nimm guten Senff / wässere ihn / thue
ihn auf einen Reibtopff / nim gebrühete
Mandel darzu / reibs wol durcheinan-
der / machs mit Wein an / treibs 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 scheibeliß / legs in einen Ha-
fen / vermachs oben mit kleinen Hölz-
lein / stürze diesen Hafen über einen an-
dern Hafen / darinnen siedend Wasser
ist / laß eine Weil also übereinander ste-
hen / daß die Ruben weich werden / dar-
nach gieß einen Senff / oder Essig / oder
Wein daran / so wirts roth.

112. Ein Eingebicktes.

Nimm Fleisch / setz mit Wein zu / salz /
laß halber einsieden / machs gelb / und
würck / thue Weinbeer und Zucker dar-
an / gieß Essig darauf / röst ein Semmel-
Meel / thus auch daran / laß einsieden /
daß wenig Brüß 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 Hasen / gieß so viel guten Wein daran/das er über die Erbesen gehet/thue Zucker und ein wenig Ingwer daran/ laß sieden/ biß eine dicke Brühe gewinnet.

114. Erbesen auf Böhmische Art.

Nimm gerennelte Erbesen/sieds/stoß in einem Mörsner zu einem Muß oder Brey/gieß guten Wein daran/thu Ingwer/ Pfeffer/ Zimet und Zucker daran/ gibbs/so istts bereit/giebts kalt zu essen.

115. Erbesen braten.

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

116. Kalte Erbes.

Siede Eyer hart / nimm das Gelb / reibts fein glatt/thu halb Erbesmeel und halb gestossene Mandel daran/ hernach reibe Butter darunter/und zuckers/reibts
aberg

abermal untereinander / thus in eine Schüssel/ streue Trisanet darauf / gibsvor kalte Erbeses.

117. Erbes- Sulzen:

Nimm geglaubt und gewaschene Erbesen/laß sieden/ doch nit überlauffen decks zu/ sied auch Peterleimwurgel und Muscatenblühe / zugleich mit/ ziehe die Brüh mit Saffran und süßen Würz an / oder so du es lieber säuerlicht wilt/ nimm Citronen- oder Lemoniensafft/ bereits in eine Schüssel / und laß stehen/ wanns erkaltet/so gestehets wie eine andere 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 thuden Reiß zu den durchgetriebenen Erbesen/mach ein heiß Schmalz daran/würz mit Würz und Saffran wol/salz recht/ laß noch ein Weil kochen so ist's recht.

119. Eyer füllen.

Nimm acht Eyer/sied sie weich oder lehn/ machs an der Spitzen auf / blase das Gelb

Gelb darvon / und rösts im Schmalz
 fein weich/ hack's klein/ thu andre Eyer/
 auch Weinbeer/ Majoran/ Petersilien
 daran / machs gelb / würz mit Pfeffer
 und Megelein/rührs durcheinander/thu
 es wieder in das Ey/ sieds eine Viertel-
 stund/wanns gesotten/ thue die Scha-
 len hinweg/und mach nach deinem Geo-
 fallen entweder einen Pfeffer oder ein
 Brühlein darüber.

Anderst.

Siede die Eyer hart/ schels/ schneids
 entzwey/ thu das Gelb heraus / bereits
 mit geriebenen Parmason - Käß und
 Pfeffer/ fülls wieder in Eyer / und ver-
 machs / mach ein Tüglein von einem
 zerflopfsten Ey und Meel/ zeuch die Eyer
 dadurch/ und bachs/ alsdann mach eine
 Brühe darüber.

Noch anderst.

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

Oder:

Nimm Weinbeer/ Saffran/Musca-
 ten-Nuß und Muscatenblühe/ Zimmet
 und Zucker / thus mit dem Gelben in
 das

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

120. Eyer / so gefülle / an einem
Spieglein braten.

Nimm ungefehr zehen oder zwölff
Eyer / auch mehr oder weniger / darnach
man viel machen will / schlage sie an den
Spitzen auf / mache kleine Löchlein dar
ein / und rühre 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 Stücklein
Teig zu / und stecke sie an hölzerne
Spieglein / darnach lege sie auf einen
Rost / daß sie braten / richte sie darnach
an / sie seynd gut.

121. Eyer stärken.

Nim Eyer / so viel du wilt / thus in ein
Pfännlein / laß ein Ball oder zwey thun /
thue sie wieder heraus / wisch ein fein
sauber

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

122. Eyer halbiert machen.

Siede die Eyer hart / schels / schneids
nach der Länge in zwey Theil / thu das
Gelb heraus / hack's klein / nimm Weins-
beer / Rosmarin oder Petersilien / ausge-
fernte Rosn / gehackte Mandelkern / thus
untereinander / schlag Eyer daran / reib
gewürzten Lebkuchen darunter / saltz /
machs gelb / rühre untereinander / füll die
halben Eyer fein aufgehaufft damit / daß
bachs fein gemacht / mach ein gelb süßes
Brühlein darüber von Wein / Zucker /
Eas

Saffran und Trisanet / leg die Eyer
nacheinander in die Schüssel / gieß die
Brüh darüber / setz auf ein glüende Koh-
len / decks 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 / schneids in zwey Theil / nimm die
Dottern heraus / hack's mit Rosmarin
oder Petersilien klein / thue Semmelmeel
und Eyer daran / würk mit Ingwer /
Pfeffer / Saffran / Salz / Weinbeer /
fülls in die Eyer fein hoch auf / und back's
also / hernach thus in ein Tiegelein / gieß
Wein und Fleischbrühe daran / breñ ein
winig Semmelmeel daran / thue Zucker
und Trisanet darzu / laß über einem
Kohl-Feuer pregeln / endlich richts an.

Oder: Mach die Eyer / wie gemeldt /
thue an das Gelb Muscatblüh und Zim-
met / schlag ein Ey darzu / fülls in die hal-
ben Eyer / zerklöpff ein Ey / wende die ge-
füllten darinnen um / back's fein gemach /
mach ein gelb Pfeffer / oder Süpplein
darüber.

Oder:

Wache den Dottern / wie bißhero /
schlas

Salz/ grob Eyer gang aus / thue Pester-
 silten/ Zimmet/ Muscatenblühe/ und
 ein wenig Salz darzu/ rühre untereins
 ander/ füls in halbe Eyer/ dachs/ mach
 ein Brühlein von weiß-geröstem Brod/
 Ingwer/ Pfeffer/ Muscatenblüh/ Sassa-
 ran/ Zucker und Wein darüber.

123. Eyer-Muß.

Nimm Eyerdottern/ so viel du wilt/
 zerflopfes wol/ hernach thue Wein und
 Zucker in einen Hasen / laß wol heiß
 werden / dann schütte die zerflopfsten
 Eyerdottern und Butter darein / rühre
 untereinander/ würz mit ein wenig Pfeffer/
 Muscaten/ Zimmet/ Ingwer/ Mus-
 catenblühe/ machs zu recht/ und bestreue
 es mit Trisanet.

Anderst.

Nimm das Weiße von Eiern / zer-
 flopfes wol/ thue süßen Milchraum und
 Rosen-Wasser daran/ laß übereinan-
 der kochen/ leßlich thue ein Zucker dar-
 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

324. ^{324.}
einen Löffel voll Meel / auch Semmel-
Meel / und wenn die Milch anhebt zu
sieden / so lege sie auf eine Kohlen / und
rühre die Eyer darein / und lasse es ge-
machsam sieden / bis es dick wird / nimm
Zucker und Weinbeerlein / rühre es dar-
unter / und thue es alsdann auf einen
Boden / laß eine halbe Stund backen.

125. Eyer-Kraut.

Laße so viel Schmalz in der Pfans-
nen zergehen / daß nur der Boden be-
deckt ist / thue zerklöpffte Eyer daran /
gleß ein wenig davon in eine Pfannen /
daß es ganz dünn wird / wanns ein we-
nig gebachen / nimms heraus / wälzere
die Bläß / 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 Musca-
tenblühe darüber.

126. Eyer-Käß machen.

Nimm zu einer Maß Milch vier oder
fünff Eyer / zerklöpffe die Eyer wol / selbe
sie in eine messine Pfannen / klöpffe die
Milch darunter / auch einen Becher voll
Wolken / setz über das Feuer / rühre
bis es anfängt sich zu reißen / so thue
den

den Löffel darauf / laß ihn allgemach im Feuer gerinnen / wie einen Käß / 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 Käßkörblein / damit der Molcken davon kan trieffen / wann du es nun wilt auf den Tisch geben / wende das unterst über dich auf die Blatten / so kommet das gemödelte hervor / 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 / wenn es seud / so geuß die geklopfften Eyer darein / und lasse es einen Ball oder etliche thun / schaue zu / daß es nicht hart wird / thue es darnach in ein Körblein / gibs kalt man kan es auch wol mit Mandeln bestecken.

127. Eyer-Käß backen.

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

einer Pfannen heiß werden / bache die
bemeldte Schnitten fein gemacht her-
aus / das Schmalz aber muß nicht gar
zu heiß werden / wann du ihn anrich-
test / bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.
128. Gebachener Eyer-Käß in einer
Brühe.

Nimm ausgetrückneten Eyer-Käß /
trücke ihn zwischen zweyen Tellern noch
mehr aus / schneid länglechte Stücklein
daraus / bestreue sie allenthalben wol
mit Meel / bachs fein sanfft in Schmalz
ab / dann nimm Eyerdtötterlein / wirns
mit Saffran an / gieß Wein daran /
zuckers / laß geschwind ein mal etliche
aussieden / flosss und rührs untereins
ander / richts über den Eyer-Käß.

Anderst. Wann der Eyer-Käß ge-
bachen / nim geriebenen Lebkuchen / röst
ihn / gieß Wein daran / zuckers / rührs un-
tereinander / und thue / wie hier gemeldet
worden.

Auf ein andere Art.

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

129. Eyer-Käß auf ein andre Weis.

Nimm gute dicke Milch / Eyer / flosss
wol /

wol / salz / wie man einen Käß salzt /
 machs gelb / gieß einen Beirn / oder so du
 wilt / Weir- Essig in die Eyer / thue die
 Milch auch darzu / nimm hernach einen
 grossen Hasen voll Wasser / laß sieden /
 wann das Wasser siedet / thue den Ha-
 sen mit den Ethern und Milch darein /
 doch must du zusehen / daß von dem sie-
 denden Wasser nichts unter die Eyer
 komme / laß also sieden / damit die Milch
 gerinne / und ein Schotten daraus wer-
 de / diesen thue in ein Käß- Kärblein oder
 Sieblein / daß er vertropffe / alsdann thue
 ihn in einen Model / so ist er gerecht.

130. Eyerkäß- Dorten.

Nimm zwö Maß Kern / acht Eyer / und
 Klopffs / geuß die Milch dran / laß es einen
 Sud thun / und thue es darnach aus der
 Pfannen / lasse das Wolkicht davon lauf-
 fen / und nimm das Dicke / thu es in eine
 Schüssel / thue gerieben Semelmeel da-
 ran / auch ein wenig Rosenwasser / ein we-
 nig Zucker / rührs untereinander / nimm ein
 Ey / ein wenig Meel / ein wenig Schmalz /
 und mache einen Läßg an / wälgre ihn nit
 zu düñ / darnach leg ein wenig Schmalz
 in die Dortenpfannen / und lege den ge-
 wälgerten Läßg darein / und nimm den
 Eyer-

Eyer-Käse thue ihn hinein/und vermah-
re ihn wol/daß der Eyer-Käse nicht her-
aus gehet/und setze die Pfanne auf der
Rost in die Kohlen/und bachs.

131. Eyer-Küchlein backen.

Nimm 5. oder 6. Eyer/klopffs und thu sie
in ein laues Schmalz/ als wenn du ein
Fingerührtes woltest machen/und rührs
so lang/bis es glatt wird/und wenn es
schon hart wird/so rühr ein wenig Sem-
mel-Meel darein/daß es fein dicklich
wird/darnach thue es auf einen hölzern-
en Deller/und mache ein Schmalz
heiß/legs ein/klein und groß/und bachs.

132. Eyer-Kuchen backen.

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

Darnach nimm ein ander Stuck Zäig/
 legs an den Spieß / winds herum wie
 das vorige / das thue so lang / bis der
 Spieß voll wird / schlags folgend also
 an / daß es überall gleich wird / und nicht
 vorrutschet / leglich nimm ein Faden / bin-
 de ihn fein leß damit / leg ihn zum Feuer/
 bachen / so er halb gebachen / betreuff ihn
 mit Butter / saltz auch den Zäig / wie
 recht ist / und wann du die Röhren ab-
 schneidest / tunke den Eyerluchen in zu-
 laßnen Butter / so ist er recht.

133. Gebachnen Eyerluchn machen.

Nim den Eyerluchen / schneid Schnit-
 ten daraus / klopffe Eyer / gieß Rosen-
 wasser daran / zuckers / ziehe die Schnit-
 ten durch / bachs fein sittsam / so du wilt/
 bestreue ihn mit Zucker.

134. Eyer-Blas machen.

Nim Eyer nach deiner Gelegenheit/
 zuklopffs wol / gieß ein wenig Rosen-
 wasser darein / klopffs untereinander/
 hacke Peterfillen / Gandelreben / Major-
 ran / Rosmarin / Salbey / und was du
 mehr wilt / fein klein / rührs darunter/
 mach ein wenig Schmalz heiß / laß in
 der Pfannen rings herum lauffen / saltz
 den Zäig / gieß ihn in die Pfannen / rüt-
 sele

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

135. Gute Eyer-Breken machen.

Nimm schön Meel / sieben oder acht
Eyer mit Rosenwasser / zerfloßs / 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 / wolcks untereinander / und mache
Breken daraus / bestreichs alsdenn mit
Eyerdottern / und bachs bey dem Be-
cken / oder wo du wilt.

136. Eyer-Milch machen.

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

137. Eyer grün kochen.

Nimm hart-gefottene Eyer / schneids
voneinander / thue den Dottern heraus /
hack Petersilien klein / rührs mit Ing-

wer/ Pfeffer/ Muscatenblüh untereinan-
der/ thue auch Eyer daran/ machs aber
nicht zu dünn / bachs / stoß Petersilien/
treibs mit Fleischbrüh durch/ thu But-
ter/ Muscatenblüh und ein wenig Pfes-
fer daran/ laß nicht lang sieden / nichts
hernach über die Eyer.

138. Eyer auf Portugiesische Art zurichten.

Zutreib die Eyerdotter mit Rosen-
wasser / laß durch ein Sieblein gehen/
thue Zuckermeel und Citronenschalen
dazu / stoß in einem Mörsner wol un-
tereinander/ versaum oder läutere einen
Zucker/ wann er beginnet zu sieden/ thu
obig untereinander vermengtes darein/
laß sieden / bis mans mit einem Messer
auf Brodschnitten kan streichen / und
nicht herab fließet / darauf streue allers-
hand gefärbt Zucker-Confect / und be-
steck's mit Citronen-Schalen.

139. Eyer-Essen/ Nulles genante.

Zutreib Eyerdottern mit Rosenwas-
ser/ zuckers und salt/ thus in eine Schüs-
sel/ setz auf ein Kohlfeur/ rührs oft um/
bis es anfängt sich zu setzen/ dan laß sie-
den/ bis ein Breydicung überkomet/
streue Zuckermeel/ Simmet darauf/ und
besteck's mit Citronenschalen.

140. Eyer-Versten.

Zu klopffe Eyer / gieß in eine warme oder gesottene Fleischbrühe / machs gelb mit Saffran / laß einen Sud aufstehen / thue Muscatenblühe darein / rühre oder klopffs in der Pfannen / machs in der Dichtung wie ein Gerstein / thue ein Semmelmeel auch daran.

141. Eyer-Dorten.

Nimm Mandel und Reiß / stoß wol / thue gute Milch / Gewürk und Zucker daran / reißs wol durcheinander / gieß Schmalz daran / thus auf oder in Dorentäig / decks zu / setz in ein Dortenpfannen und laß backen / wie sichs gebührt.

Anderst. Nimm das Weiße von fünffzehen Ethern / klopffs im Salz / und nimm / so viel Milch als Eyer / seud ein halb Pfund gestoffene Mandeln / und treißs 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 backe.

142. Fingerührte Eyer.

Nim ein Eyer zehen / reiß Zucker und Muscaten / machs wol süß / thue Safran und ein wenig Salz daran / klopffs wol durcheinander / daß nim zwey Löfel schön

Weel/ein halb Maß süßen Milchbraum/
laß in einer Pfannen wol sieden/thu das
Geklopffte hernach darzu/rühre wie ge-
rührte Eyer / laß nicht lang stehen / daß
es nicht täiglicht werde.

143. Fingerührte Eyer mit der Brüh.

Schlag etliche Eyer in eine Schüssel/
rühre 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 Zwiibel/
klein gehackt oder geschnitten / darein
thun/waß sie nun also gebachen/ mach/
wo dirß gefället/eine Brühe mit Wein/
Essig / Fleischbrühe/ Pfeffer/ Ingwer/
Muscatenblühe/ untereinander gesottē/
darüber/ bestreue es endlich mit Zucker.

144. Eyer geröst.

Stede die Eyer hart/und schele sie/als
den drucke die beeden Spitzen zusamen/
daß sie rund werdē/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/rühre das Weissse und Gelbe/ mit einem Messer/ in der Schalen untereinander / salze es ein wenig / thue geriebene Muscaten und Ingwer darein/ mache unterdessen eine geschmelzte Butter wol heiß/ und stürze das zugerichte Ey an den Ort / da das Loch gemacht ist/ in das heisse Schmalz/ halte es mit einem Löffel oder Holz/ damit es nicht übersch kömte/ so laufft das Weissse übersch 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 Kümmel darein/ laß sieden / zertreib Eyerdottern damit/ thu ein paar Löffel Wein daran/ laß sieden/ giesß über geschnitten Brod.

147. Ein rauhe Eyer-Supp.

Zerklopff einen Eyerdotter / rühr ihn in ein siedende Fleischbrüh / thue aber nicht über das Feuer / hast du keine Fleischbrüh / so mach ein Wasser sieden/ thue Butter / oder ein Suppen-Schmalz daran/ salz ein wenig/ wanns

82 Neu-und viel-vermehrtes

nun untereinander siedet / rühre / wie
zuvor / unter das vertrieben Ey / 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 oft gedacht / laß bachen.

149. Fasanen oder Rebhühner zu braten.

Nimm Fasanen / Reb-oder Hasel-Hüh-
ner / spick sie / oder nicht / salz / und würz sie
mit Ingwer / Pfeffer / Megelein / steck's an
Epieß / laß gemacht braten / nit zu dürr /
und träiff sie mit heissem Schmalz / wann
du sie anrichten wilt / spick sie ein wenig
zuvor mit ganzen Megelein und Zimmet /
wilt du ein gut Brühlein darüber haben /
so thu ihm also. Nimm ein gebraten Reb-
hun / und zerstoß es in einen Mörsner /
bring es durch ein Tuch mit einer Brüh /
laß

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

150. Fürhäß kochen.

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

151. Fenchel bäissen.

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 Ball 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
hinweg und davon / nimm Petersilien /
Gewürz / ein wenig Speck und weiche

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

154. Fisch in einer gelben Brühe.

Nach Schmalz heiß / reib Semmel-
meel darein / thu ein wenig Wein / Mus-
catenblüh / Zucker dran / und machs mit
Saffran gelb / richts über die Fische.

155. Fisch in schwarzer Brühe.

Nach Schmalz heiß / thue gerieben
Brod darein / gieß rothen Wein drüber /
thu Zucker und gestoßne Negelein dran /
gieß über die in Essig gesottene Fisch.

156. Fische mit Aepffeln kochen.

Schuppe die Fisch / salt ein / schneid
gute Aepffel fein würffelt / leg die Fi-
sche in kalt Wasser / wann sie halb ein-
gesotten / thu ein paar Hand voll Aepffel
darein / laß mit sieden / die andern Aepffel
nimm / gieß Wein daran / würz mit Saf-
ran / Pfeffer / Ingwer / Negelein / Zimmet
und Zucker / laß erwärmen / wann die Fi-
sche eingesotten / gieß die Brühe darauf /
streue Zimmet auf die Schüssel.

Anderst. Siede die Fisch allein / nim
halb Aepffel und Zwiebel / kochs wol un-
tereinander / reibs mit Semmelmeel an /
treibs mit Wein durch / thue Zucker dar-
ein /

ein/würß / wann die Fisch eingesotten/
gleyß darauf / laß sieden / streue Zimmet
auf die Schüssel.

157. Fisch auf eine andere Art gut
zuzurichten.

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

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

Nim guten Wein und Honig/eines so
viel als deß andern/auch Weinbeerlein/
laß wol durcheinander sieden/und wenn
es genug gesotten ist / so würße es mit
Pfeffer und Ingwer/ thu auch geriebnen
Lebkuchen dran/und laß also sieden/daß
es wird wie ein dünnes Ruß/ lege also
dann die Forellen oder andre dürre 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. Gehackte 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 Pfeffer/
 Ingwer/Saffran/salz/wie recht ist/setz
 mit Wasser übers Feuer/laß auffieden/
 mach Knötlein aus den gehackten Fis-
 chen/wirffs ins Wasser/laß wol sieden/
 dann nimms 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/
 Pfeffer/Ingwer/Megelein/Zimmet/
 auch Rosmarin/Majoran/und das
 Ingeweid/hacke es untereinander/thue
 es in den Fisch hinein/mache ihn zu/rei-
 be ihn wol mit Salz und Gewürz/und
 lege ihn in eine Fischreussen/und brate
 ihn/treuffe ihn wol mit Del und Essig/
 es ist lang gut darvon zu essen/du magst
 auch wol den Fisch auswendig mit Sals-
 bey-Blättern belegen/die Schleyen
 sind sehr gut/so man sie also macht.

|Anderst.

Anderst. Deffne den Fisch/ thue das Eingeweid heraus/ thue Salz und Essig darein/ laß ein halbe Stund ineinander so ligen/ nim dann das Eingeweid/ drey welsche Nußkern/ Majoran/ zwey Salz bey-Blätlein/ etliche Sträudlein Peterssitten-Kraut/ sechs oder acht Wacholderbeer/ stoß alles in einem Mörsner/ nimm Pfeffer/ Ingwer/ Butter/rühre durcheinander/ fülls in den Fisch/ thue Salbey oder Feigenblätter vor das Loch leg ihn auf ein Rost/ laß ihn kühl braten/ dann nim ein wenig Del und Essig in ein Schmalzpfännlein/ thue Ingwer/ Pfeffer/ und ein wenig Safran darzu/ laß alles durcheinander siedens/ nimm Peterssitten darzu/ so oft du den Fisch umwendest/ salb ihn damit/ und laß ihn fein gemacht braten/ sonderlich wann er groß ist.

Noch anderst. Mach den Fisch auf/ thue das Eingeweid heraus/ nimm den Rogen/ Peterssitten/ Wacholderbeer/ welsche Nußkern/ Kümmel/ Pfeffer/ 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 Bratz
Fisch / es seye ein Fisch / wie er wolle/
hacke ihn klein / treibe ihn mit einem
Wein durch/und nimm ein wenig Meel/
röste 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 / stoß wol mit
Mandel-Milch/treibs durch wilt Rosen-
Wasser/nimm ein wenig Semmelmeel
und Zucker / rührs untereinander/ for-
miers nach deinem Belieben/und backs.

163. Fisch-Knöpflein machen.

Erstlich siede die Fische/wie sie seyn sol-
len/klaube die Gräd darvon / backe den
Fisch klein/ saltz und würz ihn nach de-
nem Gefallen / gilbe es / und wälgers in
einem Meel / und lege es in ein heiß
Schmalz/backs/und mache ein Brühs-
lein mit Wein und geriebenem Lebkuchen
gilbe es / und machs 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
lein/ zwing sie mit gutem Wein durch/
und lege die Fisch in eine Schüssel/ nim
darnach die durchgetriebene Mandel/
thug Ingwer/ Pfeffer und Zucker daran/
laß sie sieden/und giesse es darüber/ lasse
es kalt werden.

165. Fisch- Kogen bachen.

Nimm den Kogen/der zuvor gesalzen
und gesotten ist/stoß ihn in einen Mörsel/
nimm die Leber/und das Fett vom Fisch/
bachs/ nimm geröst Semmelmeel/ Ing-
wer/ Megelein/ Pfeffer/ein wenig Wein
auch Weinbeerlein / rühre untereinan-
der / mach einen Teig von Eiern an/
schlag die Füll darein/und bach ihn.

166. Fladen zu bachen.

Nimm sauren Käß / reib ihn/das er
fein geschmeidig wird / schlag ein Eyer
zehr aus/zerlaß ein Aichtelmaß Schmalz
doch daß es nicht zu heiß werde / nimm
abgezogene Mandel / schneide langleicht/
ausgekernte Rosin/ jedes so veil du wilt/
ein halb Maß Milchraum / Malvasier/
Rosen- und Zimmet- Wasser/ auch Zu-
cker/ so viel / daß es gnug ist/ nemlich/

i was

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

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

Noch anberst. Reibe einen Käß/thue
wolzerklopffte Eyer dran/nim Semmel-
Meel darunter/mach einen dicken Bos-
den/wie bericht/thue den Blas auf ein
Blech/schmiers zuvor mit Butter/als
dann thue den Käß/Eyer und Semmel-
Meel darauf/mach einen Stulp/wie
an den Gladen/neben dran/laß fein ge-
mach bachen/kanst ihn auch mit einem
zerklopfften Ey und Saffran bestreichen.

167. Fleisch-Dorten machen.

Nimm ein rein Wasser/saltz und
schmalz/laß sieden/mach ein Zäiglein
von

von Meel/Eyer und Wasser/ daß mans
wälgern kan/ formier den Dorten-Bo-
den und Deckel daraus/ dann nimm ein
Kalbs-Fleisch/ wasch / laß im Wasser
mit Speck siedē/ so lang/ als harte Eyer/
nach diesem hack das Fleisch mit dem
Speck/ thue Ingwer/ Pfeffer/ Muscat-
blühe daran/ saltz/ schneid Röhrenmark
gewürffelt auch darzu/ gieß Fleischbrühe
drüber / rühre untereinander / thus auf
den harten Boden/ wilt du/ so nim harte
Eyer mit den Dottern / setz in das Ge-
hack/ thu auf jeden Dottern ein Schnitz-
lein Mark/ leg den Deckel darauf/ mach
ein Löchlein darein/ damit du noch mehr
Fleischbrühe darein gießen kanst/ wo es
vonnöthen/ bestreiche den Deckel mit ei-
nem Eyerdotterlein/ so wirds gelb / laß
sein langsam backen.

Anderst. Hacke das Kalbfleisch klein/
schlag Eyer daran / thue Milch und ge-
stossene Zimmet/ auch ander Gewürz dar-
unter/ laß im Ofen backē/ wies seyn soll.

168. Feigen backen.

Hacke die Feigen klein / streichs auf
Semmelschnittlein / darnach lege drey
oder vier aufeinander/ zeuch durch ein
dünnes Länglein/ und backe.

169. Feiz

169. Feigen-Dorten.

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

170. Feigen-Krapffen.

Nimm Feigen und Mandel / hack's
fein / thue Eyer / Zucker und gestossene
Zimmet darunter/mach Krapffen daraus/
bachs entweder im Schmalz/oder ohne
Schmalz im Backofen.

171. Feigen-Muß.

Nimm Feigen / wasch sauber / thus in
ein Hasen / gieß Wein daran / und ein
wenig Wasser / salt / deck's zu / weiche Lebs-
kuchen in Wein / wann er geweicht / treib
ihn durch / gieß ihn an die Feigen / thue
Ingwer / Pfeffer / Safran und Zucker
daran / setz auf die Kohlen / laß sieden.

172. Fuß 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 mit einan-
der

der also pregeln/wilt du/kanst ein But-
terbrühlein daran machen.

173. Fleisch von Kindern zu kochen.

Nimm Kindfleisch/kochs/wanns ge-
kocht/so seihe der Brüche einen Theil das
von / gieß ein wenig Essig daran / thue
Salbeyblätter darzu/und kochs/ wie es
recht ist.

174. Fleisch in einer Erbes- Brüche.

Nimm das Fleisch / was du für eines
wilt / seud es gar ab/ nim darnach einen
guten Löffel voll Erbes-Mecl/röste es im
Schmalz/geuß eine Fleischbrüh daran/
thue Majenschmalz/Muscablüh/Zing-
wer/Pfeffer und Safran daran/lasse
es ein wenig sieden.

175. Fleisch zu machē in eine Sülzen.

Nimm Kalb-Fleisch/auch Kalbsfüß/
laß sieden / legs in ein Schüssel/ nimm
Wein- Essig / Zingwer/ Pfeffer/ Saff-
ran/Muscablüh/Zucker/Zimmet/laß an-
einander sieden/du mußt von dem Kalb-
fleisch und Füßen auch die Brüh ein we-
nig mit sieden lassen/leg auch Weinbeer/
Rosin/ Mandel in die Schüssel/gieß die
Brüche darüber/ laß gestehen.

176. Forellen kochen.

Machs zu rechte / und nimms aus/
sieds

sieds mit rothen Wein/Muscatenblüh/
Nagelein und Salbey/ trags trucken zu
Fisch/bestreue sie mit Petersilien und an-
dern Blumenwerck.

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

Nimm Malvasier / so viel du wilt/
vier Löffel voll Essig/ ein halben Löffel voll
Ingwer/ oder wie du selber wilt/ rührs
wol durcheinander/ gieß über die Fische/
wilt du sie warm/ so machs warm.

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

178. Ein gehackten Gries machen.

Nimm zwey Hand voll Gries / thue
ihn auf ein rein Brod/ schlag drey Eyer
daran / hack's durcheinander/ wo es sich
nicht will hacken 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/biß er dick und braun wird/be-
streue ihn mit Zimnee und Zucker.

Oder :

Thue Wein / Zucker / oder Honig
und kleine Rosin in einen Hasen/ setz zum
Feuer/

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

179. Ein gebraten Gelüng.

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

180. Gestossens.

Nimm das Weiß von einem Rappaus-
nen oder Haselhun / Mandel / weiß Brod
stoß untereinander / treibs mit einer Kop-
pen - Brühe durch / Kochs / wie sonst eine
Suppen / oder machs mit einem Sem-
mel - oder Reiß - Meel / wolt einen Mueß /
bestreue es dann mit ein wenig Sims-
met.

181. Ein Gehäck von Fleisch.

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

Erdamümlein und Muscatenblübe darein/ leg ein Viertel von einer Hennen oder Tauben in die Mitten/ laß ein wenig sieden/ wann du es wilt anrichten / thue Butter daran / laß noch einmal auffieden/ schneid ein Lemoni/ und legs darauf.

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

Nimm das Uebergebliebene vom Braten/ hacke es fein/ und röste es ein wenig im Schmalz / thue es hernach in einen irdenen Pasteten- Paffen/ und thu Eyer/ frische Butter / Ingwer / Pfeffer / geschnittene Lemonien und Fleischbrüh/ daran / laß es auf einer Kohlen/ oder in einem Oefelein/ ein wenig dämpffen.

183. **Schäcf von Aepffeln zu machen.**

Nimm halb Aepffel und halb Zwiibel/ hacke/ röste im Schmalz wol/ thus in ein Häfelein mit Wein und Fleischbrühe/ machs gelb/ bestreue es mit Zimmet/ Zucker 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/ salz wol/ gieß 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 ausgewaschen ist / so hacke ein wenig Feistes von der Gans / oder ein Stücklein Speck / ein wenig Majoran / oder andere gute Kräuter / was man gern darinnen hat: sonderlichen aber Beyfuß / Salz und Pfeffer / und fülle es in die Gans. Man pfleget auch Aepffel / Birn / oder Castanien / darein zu füllen. Wann nun die Gans gefüllet / so mach sie unten mit einem Speilichen zu / stecke sie an einen Spieß und brat sie fein langsam ab.

186. Gans auf Ungerisch kochen.

Nichte die Gans zu / und brats / wie allenthalben bekant ist / dann mach eine Brühe von Wein und Weinessig / schlag Eyer daran / lege zwey Knoblauchhaupt darzu / würk mit Zimet / Muscaten / Ingwer / Safran und Muscatenblühe / laß sieden / und gieß auf die gebratene Gans / auch ander Geflügel.

187. Gefüllte Gebachens machen.

Mach ein zähen Teig von Meel / Wein und Ethern an / also / daß du ihn kaum würcken und wälgern kanst / wann solches geschehen / streich ein Confect von
E Beigen /

Feigen / Apffeln / oder andern darauf /
 schließ mit einem andern Tag zu / zers
 schneid solches mit einem Rädlein / in
 wie viel Stuck / du wilt / wirffs in ein heiß
 Baum-Oel / bachs biß es fein hart wird.

**188. Gänßgeflügel oder ein Junge
 Gänß kochen.**

Stide die Flügel / Fuß Wagen und Le-
 ber in Wasser und Essig / thue Pfeffer /
 Muscatblühe und Saffran daran / nim
 das Leberlein davon / und Zwibel / hack's
 miteinander klein / thue ins Schmalz ge-
 röstes Semel-Meel / Eyer / noch ein we-
 nig Pfeffer / süßen Milchraum daran /
 mach ein Füll daraus / fülls in den Gänß
 tragen / nehe ihn unten und oben zu / laß
 untereinander gar sieden.

189. Gebachens von Käß auf Oblat.

Nimm Parmason- oder Holländi-
 schen Käß / reib ihn klein / schlag Eyer dar-
 an / würtz ihn / und mach ihn gelb / thu dar-
 zu Zucker / mengs untereinander / thus 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.

190. Bachens von Feigen auf Oblat.

Nimm Feigen / hack's klein / thue Ro-
 sen-

sen-Zucker und Rosen-Essig daran/streich
 e es auf Oblaten / schneids und for
 mirs / wie du wilt / decke andere Oblaten
 oben darauf / dann mach ein Zäiglein/
 wie Sträubleins-Zäig/tunck die Obla
 tee darein/bachs im Schmalz.

191. Gebachens von Kalbs-Nieren.

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

192. Gänßbauch zu machen.

Nimm den Gänßbauch / würck ihn/
 wie Rebhüner/laß Tag und Nacht darin
 nen stehen/oder ligen/ stecke ihn hernach
 an den Spieß / brate ihn fein gemach/
 nimm hernach Rocken - Brod / behe es
 fein braun / thus in ein Häselein / gieß
 Wein und Fleischbrühe daran / laß sie
 den/treibs durch/ trucke Citronen drein/
 gieß Rosen - Essig darzu / und ein klein
 wenig Zucker / auch Ingwer / Pfeffer/
 Megelein und Cordamümlein / laß sie
 den/richts über die gebratne Gänß.

193. Gebratene Endten in einer
Brühe.

Nimm Zwiebel / Schneids Flein und würffelt / thus in ein Häselein / gieß ein wenig Malvasier daran / auch Trisanet / Pfeffer und Megelein / laß sieden / und richts 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 Semmel-Meel / Petersillen / 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 Flopffs in einem Hasen / nimm ein Bachschmalz / laß zergehen / gieß ein Seidlein Fleischbrüh daran / setz zum Feuer / laß sieden / und gieß die Eyer darein / laß so lang sieden / als weiche Eyer.

195. Hünner einpiecken.

Schneide Hünner mitten in zwey Theil von einander / gieß Wein und Fleischbrüh daran / thue geriebenen Lebkuchen / Zucker

cker/Trisanet/Ingwer/Pfeffer/Saffran und Cordamümlin darzu / laß siededen/und richts hernach an.

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

197. Eingepickte Hünner mit Lemonien.

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

197. Eingepickte Hünner mit Seüeln.

Röste die Hünner im Schmalz / gieß Wein und Fleischbrühe daran/nimm einen Hasen/lege die Hünner darein/lasse sie siededen/thue darnach die Brühe 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
E l i j die

die Schalen darvon / hack's mit einem Händlein voll Peterlein-Kraut / lezlich thu ein gang Majenschmalz daran / und hack's untereinander fein klein / thu es nachmals in ein Schüssel / schlag ein Ey darein / Salz und würk mit Ingwer / Pfeffer / 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 schwarzen Brühe.

Salz das Hun / laß ein halbe Stund ligen / rösts hernach im Schmalz fein braun / thus in einen Tegel mit Cordamumlein / Muscatenblühe / Pfeffer / Ingwer / Megelein / Zucker / Wein und Essig / seihe die Brühe offt ab gieß wieder darüber / setz auf ein Kohlen / und machs gar.

Auf ein andere Art.

Zertheile das Hun in vier Theil / setz mit Wasser zu / laß sieden / thue Essig / gehackte Zwiebeln / Pfeffer / Megelein / Ingwer / Zimmet / und ein wenig Zucker daran / kochs gar ab.

200. Hun in gelber Brühe.

Nimm Rindfleisch-Suppen / und die Hünlerlebern / treibs mit einem Eyerdot-

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

201. Hun in grauer Brühe.

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

202. Hun in Milchraum.

Siede ein Hun in süßen Milchraum/
thue Pfeffer/ Ingwer/ geschnittenen Pe-
tersilien und Lemonien darüber/ nichts zu.

203. Hun im Speck.

Schneide die Hun in Stücke/ wasch
rösts 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 würfflicht/ laß
ihn ein wenig aus/ selbe das Schmalz
davon/ thue die Grieben zum Hun/ und
laß gar kochen.

204. Hun im Krân.

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

205. Hun in Petersilien.

Laß das Hun siedend/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 darzu/laß 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 darin liegen/thue ein gebehet Brod in süßen Wein/zuckers/lege die Hünner-Viertel darauf/besteck's mit Zimmet/Negelein und schönen Blumen.

207. Hünner dämpffen.

Nimm Hünner/saltz/als woltest du sie braten?

braten / laß ein gute Stund im Salz
ligen / hernach wische (nicht wasche) das
Salz herab / thu ein Hün nach dem an-
dern ins Schmalz / und röste sie fein
braun / nach diesem lege sie in einen Tie-
gel / gieß Malvasier daran / schneid Ing-
wer / Muscatenblühe / Megelein / Cor-
dam ümlein darein / setz auf ein Kohlen /
laß wol einsieden.

208. Hünner im Gewürz.

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

209. Hünner in Stichelbeerlein.

Salz die Hünner auf ein halbe Stund
thue sie dann in einen Tiegel / leg an Bo-
den Stichelbeerlein / Pfeffer und Mus-
catenblühe / gieß ein gute Fleischbrühe
und Milchraum daran / laß die Leberlein
wol siedē / stoß geschwind in einem mörß-
ner / zwings durch / magst auch ein Bro-
sam- Brod darbey sieden / und durch-
schlagen / daran giessen / so sie nun fast
genug gesotten / schneid Lemonten drauf.

Anderst. Siede die Hünner mit Ing-
wer und Muscatenblühe / nimm dann

weiß Brod/behe es fein gelblecht/thus in
einen Hasen/Fleischbrühe und Strichels
beerlein darzu/laß sieden/bis weich wer-
den/treibs durch/ hernach gieß Wein in
einen Hasen / thue Pfeffer / Ingwer/
Muscatenblühe/ Cordamümllein daran/
laß sieden/wan du es wilt anrichten/gieß
Milchraum und frische Butter darein/
schneid Lemonien darauf/laß noch einen
Wall thun/ und richts an.

**210. Hun braun zurichten/ und sale
vortragen.**

Glede ein Hun wol/ und salz recht/
röste ein Semmel-Schnitten auf einen
Rost fein braun / legs in ein Schüssel/
gieß Reinsall oder Malvasier daran/das
weich wird/und durchtreiben kanst/thue
Pfeffer/Weinbeerlein/Salbey/Nege-
lein/ Zimmet und Zucker daran / wann
das Hun gesotten ist / gieß darüber/ be-
streue die Schüssel mit Ingwer.

**211. Hünlein braten / das schmeckt
wie ein Rebhun.**

Nimm ein Hun/geuß ihm einen Essig
in Halß/hengs auf / und laß verzabeln
rupffs/wasch mit Wein/ aus würck wol
innen und aussen mit Pfeffer und Nege-
lein/ setz eine Nacht in Keller / alsdann
steckts

steck's an Spieß brate es/treiff's mit heißem Schmalz/darnach mache ein Brühelein darüber von Malvasier / und den Schweiß von einem Koppn oder Hennen/thus in einen Hafen rühr's wol/ bis erwärmt / und würz wol mit Ingwer/ Pfeffer/ Negelein und Zucker.

112. Junge Hünner dämpffen.

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 daran/auch Pfeffer und Ingwer.

213. Junge Hünner einmachen.

Zerschneid die Hünner/oder/so du wilt laß ganz/thus mit halb Wasser un halb Wein in einen Hafen / brenn ein Meel daran/würz mit Muscatenblühe und gestossenen Negelein/bestrecke auch die ganzen Hünner mit Negelein und Zimmet/röst's in Schmalz braun / ehe du sie anrichtest/gieß viel Brühe darüber.

214. Junge Hünner in einer Suppen.

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

groß ist / solches stoß alles mit Pseffer/
Ingwer / Safran / auch Zucker ab / dara-
nach so treib es mit der Hünner-Suppen
durch ein Sieb / und lasse die Suppen
wol auffieden / und rühre stetig um / lege
die Hünner in eine Schüssel / und richte
die Suppen darüber. Also magst du
auch das Kalb-und Lammes-Fleisch ma-
chen.

215. Junge Hünner in einer Mandel-Suppen.

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

216. Junge Hünner in Pomerancken-Brühe.

Giede die Hünner mit Wasser / gieß
das Wasser wieder davon / hingegen
guten Wein daran / schele Pomerancken
legs zu den Hünnern in den Wein / setz
zum Feuer / laß sieden / würck mit Zim-
met / Ingwer / Muscatenblühe / Safran
und Zucker / magst auch ein wenig saltz.

217. Junge Hünner in einer schwarzen Brühe.

Nimm junge Hünner / und brat / sie reibe
ein

ein Haus-brod / röste als es im Schmalz
thue darnach Malvasier / Zimmet / Mus-
catblühe / Negelein / Zucker und Pfeffer
daran / sied es / und lege die Hünere in eine
Schüssel / gieß die Brühe darüber.

218. Hünere-Küchlein backen.

Nimm gesotten Hünere-Fleisch und
ausgekernte Rosin / back's untereinander
rühr Semmel-Meel / ein wenig Wein /
fünff Eyerdottern / untereinander / und
back's.

219. Gestoffene Hünere.

Nimm das Hünere-Fleisch mit der
Brühe / stoß in einem Mörsner / thue ge-
behte Semmel-Schnitten auch dar-
unter / treibs mit der Hünere-brühe durch
gieß Wein daran / gib's / würz mit Mus-
catenblühe / wann du wilt / magst auch
Lamm's-Lebern darunter stossen / gib's
auf gebeheten Brod.

220. Gebraten Hun in einer Brühe.

Nimm ausgekernte Rosin und Wein-
beer / stoß im Mörsner klein / zwings
mit Malvasier durch / würz die Brühe
mit Pfeffer / Cordamumlein / Zimmet /
Negelein / Muscatenblühe / zuckers / gieß
ein wenig Hollunder- oder Rosen-
Essig daran / brat die Hünere allers
E vil dings

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

Anderst. Nimm ein guten Lebkuchen
weich ihn in malvasier / treibs durch / gieß
se Reinschen Wein daran / machs fein
dünn / thue Trisanet / Zucker / und ausge-
bresten Citronen-Safft darein / laß ein
wenig untereinander sieden / gieß dann
über das Gebraten / schneid auch Bläs-
lein von Citronen darauf.

Oder: Nimm Lebkuchen / weich ihn
in Wein / zwings also durch / thue Saff-
ran / Trisanet / Zucker und Cordamüm-
lein daran / ist es zu dick / gieß Malvasien
daran / auch Citronat und Weinbeer / in
gleichen länglicht / geschnittne Mandeln /
alles in die Brühe gethan / und sieden las-
sen / dann drüber gossen.

Auf ein andere Art. Lasse frische But-
ter zergehen / und heiß werden / röste ge-
bröselte Rocken - Brod darinnen / gieß
Rosen-Wasser und Wein daran / thue
Zucker / nach deinem Gefallen / Citro-
nen-Schalen und Citronen-Safft dar-
zu / laß über der Kohlen kochen / dann
richts über das gebratene Hun. 221.

221. Hun recht gut braten.

Nimm ein junges Hun / brats am
Spieß / treiffs offft genug mit Pomeran-
zen - Saft / oder Agraß 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 / legs auf ein sauber Bret /
thue Speck darunter / setz die Birn mit
Wasser recht gesalzen zu / laß wol sieden
hack weiß Brod klein / legs zu den Hun /
schlag Eyer darein / würk mit Pfeffer /
Ingwer / Muscatenblühe / Saffran und
Salz / dann nimm die Bein aus dem
Hafen / die Brühe laß stehen / winde das
gehackte Fleisch um die Bein / nur daß
die Oerter ein wenig bloß seyn / legs wie-
der in die heiße Suppen / laß sieden / bis
dich dunckel genug seyn / würk dann mit
Pfeffer / Ingwer / Saffran und Musca-
tenblühe / schneid auch Petersilien dar-
unter / machs recht / und gibs hin.

223. Geplözte Hünner.

Brate die Hünner / schneide die bonein
ander /

ander / zu halben Theilen / bachs / gieß
Reinfall daran / streue Trisanet darauf /
gilbs / magst wol kein Brod drein thun /
also mache mans.

224. Gedämpfftes von Hünern oder Vögeln.

Wenn die Hünern oder Vögel rein ge-
macht sind / so zerlege sie / thue sie in einen
Topff / gieß ein Gläßlein Wein / und so
viel Wein-Essig / auch ein wenig Rinds-
fleisch - Suppen daran / und lege ein
Stücklein Butter / eines Ey groß / darzu.
Würze es mit Ingwer / Pfeffer / Saff-
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 Eyer daran / her-
nach schneid es auf einem Deller eines
Fingers lang / bachs im Schmalz / rühre
fein in der Pfannen / so lauffens hoch auf.

226. Ein Hasz in einer Brüß kochen.

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

zu dem Feuer / rühre wol ab / daß nicht
stinkend werde / dann schele Zwibeln / die
sied im Wasser / daß sie weich werden /
und doch dabey 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 Pfannen
mit Bier / Essig / Hasenschweiß und ge-
riebenen Pfefferkuchen / rühre / daß nicht
zusammen lauffet / laß wol sieden / hacke
geschelte Zwibeln gar klein / thus in einen
Tiegel / und schweinen Fett / rösts 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 / saltz und
thue ihn in einen Hasen / seihe seinen ei-
genen Schweiß darauf / ist nicht gnug /
so nimm Lünerschweiß dazu / leg ein
Löffelein Schmalz / einer Nuß groß But-
ter

ter daran/rühre untereinander/laß auf-
kochen/wannsgar ist würck mit Pfeffer/
Ingwer und Megelein/laß ein Schmalz
zergehen / rühr Saffran darein/ schneid
Aepffel länglecht/ thus zusammen / und
laß kochen/bis die Aepffel weich werden/
dann thues über den Hasen.

Anderst. Siede einen Hasen in Was-
ser/nimm dann von diser Brühe/weiche
drey gebehete Schnitten Brod darein/
treibs durch/nimm hernach eine Zwiebel/
einen Apffel / hack's klein / und rösts im
Schmalz / gieß die Brühe mit dem ge-
beheten Brod daran/Pfeffers/laß einen
Sud thun/gieß über den Hasen.

229. Junge Häßlein fülle/und bratz.

Nichte das junge Häßlein zu / wie
die alten / aber schneid ihm den Bauch
nicht gar auf/nimm ihm sein Eingeweid
heraus / wasch das Häßlein fein sauber
mit warmen wasser/hernach mit Wein-
Essig aus / bereibe das Häßlein mit sei-
ner eigenen Lebern / dann nimm aus-
gekernte Rosin / Weinbeer / abgez-
ogen und geschnittene Mandel / eines so
viel als des andern / fülls in das Häß-
lein / mach den Bauch wiederum zu/
spiess mit Speck / laß braten / und
betreuffs

betreuffs mit gepfefferten warmen
Essig.

230. Hasen in einer Pasteten.

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

231. Hasenohrlein backen.

Nimm ein ganze Milch/ leg ein Stuck
Schmalz darein / zwirns mit einem
schönen Meel / und mach einen Tälz
daraus / wälgere ihn aus / aber nicht zu
dünn/ schneid ihn über zwey/ bachs und
rühres in der Pfannen/ so lauffen sie auf.

Anderst. Nimm ein Löffel voll Milch
thue ein wenig Salz daran/ mach einen
Tälz mit Eyern an / wälgere ihn fein
dünn aus/ leg ihn zusammen zweyfach/
und mach oder formir ihn wie Hasen-
ohrlein/ legs ins Schmalz/ und bachs/
endlich bestreue sie entweder mit Zucker/
oder mit Zimmet.

232. Hammels-Schlegel zurichten.

Leg ein Hammel-Schlegel in halb Was-
ser

ser und halb Essig/zerstosse Wacholders
beer und Kümmel/thus daran/laß bāi-
sen/wann du ihn wilt anstecken / so salz
ihn/und brate ihn also/wann du ihn wilt
zu Tische tragen / mache eine braune
Brühe darüber / pfeffers / und siehe zu/
daß sie nicht zu sauer werde.

233. Westphälischen Hammen zu machen.

Nimm die vier Hammen/mercke/in-
wendig haben sie eine grosse Ader / die-
selbe löse heraus / darnach so salze die
Hammen ein/und laß sie vierzehnen Tage
im Salz liegen/alsden hencßs in Rauch
und laß sie ein halb Jahr darin hangen/
es muß ihnen aber nicht zu heiß zugehen/
muß sie auch bisweilen mit Wacholdern
oder Zwickelschelffen räuchern.

234. Hecht in einer Polnischen Brühe.

Nimm einen Hecht/schuppe ihn/und
siede ihn in halb Essig und Wasser/her-
nach gieß diese Brühe herab/gieß hinger-
gen folgende über den Hecht : siede Zwi-
beln in Wasser/ seihe sie wieder ab/behe
ein Schnitten weiß Brod / schneide ein
Apffel zwey zu dem Beck/thue beedes in
Wein/sieds/wann dieses geschehen/thu
auch die Zwiebeln darein/ du mußt aber

vorhero wol ausdrucken/ und wanns zu
trucken ist/gleß ein wenig Malvasier da-
ran / laß wiederum sieden / thue Zucker/
Zrisanet / Ingwer / Pfeffer / Corda-
mümlein und Saffran daran/gleß wie
gedacht/über den Hecht/magst auch Le-
monien darzu thun / laß noch ein wenig
sieden/so ist er gut.

Auf ein andere Weis:

Erstlich hacke Zwibeln klein/und geuß
eine Erbesbrühe daran/und lasse es an-
einander sieden/darnach schneide Aepf-
fel würffelicht/und röste sie/im Schmalz
geuß Wein daran/mehr als der Erbes-
brühe/lasse es auch sieden/wenn es wet-
h ist / so zwinge es durch / thue es in ein
Pfännlein/thue Ingwer/ Saffran/ein
wenig/Lebkuchen und Zucker daran/das
es süß werde/und vom Wein ein wenig
blizelt/darnach geuß es über den Hecht/
den Hecht must du vor mit Salz-Was-
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 vertropffen/siede gebehet
Brod und geschnittne Aepffel in Wein/
darauf thue gemeldte drey Stuck zus-
samt

sammen in einen Seiber/ druckts durch/
thue Butter/ Trisanet/ Ingwer/ Pfeffer/
sen/ ein wenig Muscatblühe/ und etwas
Zucker untereinander/ gieß über den
Hecht/laß aber nicht lang sieden/versalz
auch nicht/ leßlich drucke ein Citronen
drauf/magst auch Citronen-Schnittlein
auf den Hecht legen.

Noch anderst. Treibe Zwibel/Aepf-
fel/und braun-gebehet Brod mit einem
Wein durch/ thue Zucker/ Trisanet/
Ingwer/Pfeffer 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/Pfeffer/ Muscatens-
blühe/ Saffran/ Lemonien in Bläßlein
geschnitten/ sieds untereinander/ gieß
abermal 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/ dan
thue ein Theil herab/ stosse ein ganze
Muscaten/hacke Petersilien/thue But-
ter/ Ingwer und Pfeffer 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 Theil. in Wasser gesottener Zwibel / zwing durch / daß sie werden wie ein Muß / darnach seihet die erste Brühe von dem Fisch ab/und geuß die durchgetriebenen Zwibel daran/würge sie mit Pfeffer und Saffran / 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 ligen / thue ihn darnach in eine Pfannen / hacke Peterlein/geuß Wasser daran/lasse ihn wol sieden/nimm auch ein Knollen Butter daran/und Pfeffer/laß es sieden/richte es überein gebehet Brod an.

Anderst. Nimm einen Hecht/schuppen ihn wol/mache Stücklein daraus/ salt ein/laß ein halbe stund also ligen/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 Gehackte Saff.

Saffran/Ingwer und Pfeffer/ gieß ein halb Maß Malvasier und ein Maß Essig daran/saltz recht/ laß wol sieden.

Noch anderst. Bereite den Hecht/wie hlernechst gemeldt/schele Zwiebeln/und schneide die Aepffel/ legs auf den Hecht in eine Pfannen / laß im guten starken Wein sieden/ würk ihn hernach mit ein wenig Pfeffer/ mehr Ingwer/ Zimmet/ Muscaten/ Saffran 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/darffst ihn nicht schuppen/ lege ihn in eine Schüssel/geuß Essig darüber/ lasse ihn eine Weil darinn ligen/ seud ihn darnach ab/ und nim ein Quitten-Latwergen/weiche sie in rothen Wein/reibe es glatt ab/geuß Rosen-Essig daran/auch Zucker/Citronen/Zimmet/ Cordamümlin/ Ingwer/Pfeffer / 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 Saltz und Essig fein blau ab/thue die Brühe davon/nim ein

ein Stuck Butter/ Wein/ Erbes- Brühe/ und gestoffene 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/ Cordamumlein oder Muscatblühe/ 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/ daß thue Weinbeerlein in eine Pfannen/ laß mit derselben Brühe auffieden/ und gieß über den Hecht.

241. Hecht in Lemonien.

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

Anderst. Nimm Aepffel und Lemonien/

nen / hach's durcheinander / thue weiß
Brod darunter / wanns gehacket / gieß
guten Wein in ein Pfannen / leg den Hecht
darein / laß ihn wol sieden / wirff ein gut
Theil kleine Rosin darein / würck mit
Pfeffer / Ingwer / Muscatblühe und
Caffran / machs wol gelb / gib ihm ei-
nen lieblichen Geschmack / und nichts an.

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

Oder: Richte den Hecht zu / schneid
ihn in Stücke / so viel du wilt / wasch saub-
er / legs in Salz / laß ein Weil darinnen
ligen / thue ihn hernach in eine Pfannen
mit Wein und Erbesbrühe / würck / zu-
ckers / machs gelb / und schneid Lemonien
daran / laß ein wenig sieden.

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

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

242. Hecht in Krän.

Stosse den Krän / und zertreib Mandeln mit Wein in einem Mörsner / setz auf ein Kohl-Feuer / laß warm werden / bache den Hecht / und gieß den gestossenen Krän darauf / richts dann an.

243. Hecht mit Speck machen.

Schuppe den Hecht / schneid Stuck daraus / legs eine Stund ins Salz-Wasser / hacke ein frisch Stuck Speck klein / laß in einem Hafen mit Wasser sieden / thue den Hecht in eine Pfannen / gieß den gesottenen Speck daran / würck mit Pfeffer / Ingwer / Muscatenblühe / laß also sieden / wiltu 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 Tiegelein / brenn ein Meel darein / thue Zucker / Trisanet und Pfeffer dazu / machs ein wenig gelb / laß sieden.

245. Hecht in einer weissen Brühe.

Erstlich thue den Hecht auf / darffst ihn aber nicht schuppen / seud ihn in Essig auf halben Theil ab / brenne darnach ein Semmel-Meel daran / samt Wein und würck / nach deinem Gefallen / auch Majenschmalck und Lemonien.

246. Hecht braten.

Nimm den Hecht / und schuppe ihn / und thue das Ingeräusch heraus / salze ihn / thue Ingwer / Pfeffer und Megelein darein / brate ihn in einer Reussen / und treuffe ihn mit Majenschmalck / drucke Pomeranzen-Safft darauf / mache ein Brühlein mit Majenschmalck / Ingwer / Pfeffer und Muscatblühe / geuß es über den Hecht.

Anderst. Mach den Hecht auf / thue alles Eingeweid heraus / wasch ihn sauber aus / und laß den eine Weile also liegen / darnach würck ihn mit Pfeffer und Megelein / legn auf einen Rost / bestreich ihn inwendig un̄ auch aussen mit Baum-Del / dan laß Del / Essig / Wein und Zucker untereinander ein wenig sieden / leg den Hecht auf eine Schüssel / gieß die Brühe darüber,

247. Hecht

247. Hecht füllen.

Schuppe den Hecht / darnach zeuch ihm die Haut ab / wie einem Aal / doch daß der Kopff und Schwanz daran bleibe / nimm das Fleisch vom Hecht / hach's klein / nim Peterlein / Pfeffer / Megelein und Muscatblüh / schneid auch eine Ingwerzehen daran / rührs wol untereinander / lehre die Haut um / und fülle die Gull hinein / so oft du ein wenig hinein füllest / so thue ein wenig Bachschmalz darzu / wischen / nehe ihn fein zu / und brate ihn auf dem Rost / geuß ihn oft mit heißem Schmalz / alsdenn trag ihn für / es ist ein Böhmisches Essen.

248. Hecht / so gefalzen / siedern.

Wassere 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. Gefalzen 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
fein dünn wird / bach Semmel-Schnitt-
lein im Schmalz / legs in ein Schüssel/
den Hecht darauf / und die Brühe her-
nach.

250. Ein gesulzter Hecht.

Schneide den Hecht zu Stücken / sied
ihn in halb Essig und Wein / hernach
salz ihn / sied ein Haisblasen darbey/
damit er gestehe / thue Zucker oder Honig
gestossene Zimmet / Pfeffer / Ingwer/
Zrisanet / Safran und geschnittene Le-
monien darzu / laß miteinander siedend/
wanns gesotten / leg den Hecht in eine
Schüssel / thue ein reine Baumwollen in
ein Seitherlein / gieß die Brühe dadurch
über den Hecht / leg Lemonien darauf/
setz in ein kalten Ort / laß gestehen.

251. Hecht dämpffen.

Nach den Hecht auf / als woltestu
ihn krumm siedend / 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-Kogen zurichten.

Reibe den Hecht-Kogen wol klein /
rühre ein gute Hand voll Weizen-Meel
darunter/nimm Ingwer/Pfeffer/Saf-
ran und kleine Rosin/rühre auch unter-
einander/laß ein Schmalz heiß werden/
bache den Kogen/wie die kleinen Fisch-
lein/wann er gebachen/mach ein Brühe
mit Pfefferkuchen/Wein/Zucker/Zim-
met/ 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 / blasß ihn
mit einem Röhrlein auf/dann nimm ein
Stück Hecht / so viel du bedarffst / legß
eine Weil in Essig / hernach so viel fr-
schen Speck darzu/saltz einwenig/hackß
untereinander / thue gestossene Mege-
lein und Ingwer darzu / füllß in den
Darm / mach ihn gehob zu / thue ihn
in ein Häselein mit halb Wein und

Wasser / laß 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 / leggs neben und auf den Hecht.

254. Kohl-Hechtlein in Cappern.

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

255. Kohl-Hechtlein in einer andern Brühe.

Nimm die Hechtlein / schuppe sie / machs am Rücken auf / thue das Ingeräusch heraus / wasch mit Wasser rein / thue Ingwer / Pfeffer / Negelein und Zimmet darzu / reib die Hechtlein damit / brats auf einem Rost / treuffs mit Schmalz oder Öel / wanns gebraten / gibbs / leggs auf einen Deller auf den Rücken / daß der Bauch übersich kommet / mach die Brühe mit Wein / Cappern / Pfeffer / Negelein / und ein wenig Butter / laß sieden / gieß über die Hechtlein.

256. Kohl-

256. Kohl-Hechtlein braten.

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

Auf ein andere Art. Bereite es / wie erst gedacht / nimm Baum-Öel / Essig / Pfeffer / salze es auch ein wenig / thue Capperndarein / lasse es sieden / richte es über das gebratene Pechtlein / 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 / würzeles mit Ingwer und Pfeffer / geuß es über die Kohl-Hechtlein / hast du Pommerangen / so schneide sie mitten voneinander / drucke 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 / Ing-

wer/Regelein/Muscatein/ein wenig Wein
Rosen-Essig/lasse es sieden/und geuß es
darüber.

257. Hecht kochen.

Wann der Hecht gesotten und erkaltet ist / so blättere ihn / thue die Gräben 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/ muß ein wenig Wein daran glessen.

258. Kalbs-Hirn backen.

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

259. Ochsen-Hirn zumachen.

Nimm das Hirn / äders schön / geuß ein Fleischbrüh daran / laß so lang sieden/als hart Eyr/und rösts im Schmalz/ thu es in ein Häfelein / geuß Fleischbrüh daran / auch Majenschmalz / Ingwer und Muscatblühe / setz in eine Kuglen.

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

260. Hirn-Knöblein backen.

Wann das Hirn gesotten / so hack es
thu ein wenig Semmel-Brod darein/
mach ein Ey oder zwey nach Nothdurfft
darein/samt Weinbeern/ und genugsam
Gewürz / grün Peterlein ist auch
gut/mach das Schmalz heiß wie zu an-
dern Knöblein / backe schön braun /
schnell und rösch / mache ein Brühlein
darüber / oder gibs zu einem Salat / du
magst auch wol den zeug auf eine Deller
schlagen/und wie ein Klobwurst formie-
ren/und von dem Deller in die Pfän mit
Schmalz füllen/gib ihm mit dem Messer
damit du es formizest/und gleich machest
eine Hülß: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 Weinbeern

süßs ein / brat es nicht zu hart / oder seud
es in einer Fleischbrüh.

261. Hadernackebachen.

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 / saltz / und
mach ihn wol dick / dan nimm ein eisern
Löffel / mach ein wenig Schmalz wol
warm darinnen / leg ein wenig Zäig hinz
ein rührs stets herum / so wirds wie
Käseküchlein.

262. Hirsch bachen.

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

263. Hirschhöner bachen.

Nimm sechs Eyer / und klopffe 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 elne Spindel / und so düñ /
daß es zweyfach einem Hirschhorn zu
vergleichen / und bachs im Schmalz /
dar.

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

264. Hüften kochen.

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

265. Junge-Gaß in einer Brühe.

Wann die Jung-Gaß oder Gänz-Geflügel gesotten / so rösts in einer Pfannen mit Schmalz / darnach legs in ein Schüssel / gieß ein wenig Wein in ein Häfelein / thue Trisanete Zucker und Gewürz dran / gibts / magst auch Weinbeer Rosin und Mandeln hinein thun / laß sieden / und gieß über die Jung-Gaß.

Anderst. Sied die Jung-Gaß / gieß die Brühe herab / schele und schneid Aepffel würffelt / rösts im Schmalz / thue Wein / Weinbeer / Zucker / Trisanet / Ingwer / Pfeffer / Safran und Cordamumlein daran / laß sieden / gieß über das Gänz-Geflügel.

Oder in einer Polnischen Brühe.

Schneide Semmel / Aepffel und Zwl:

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

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

Auf ein andere Weiß. Nimm ein gekochten Reiß/ so viel gestossene Mandel/ treibs mit Milchraum durch/ so dick du kanst/ thue Zucker und Rosenwasser daran/ formiers wie einen Zgel/ mach ihm Augen von Negelein/ ein roth Zünglein/ schneid Mandeln/ besteck 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 gestoffene Mandeln / treibs mit ein wenig Rosenwasser durch / nim hernach so viel frische Butter / wasch mit Rosenwasser / rührs alles zusammen / zuckers wol formiers / und machs wie oben.

267. Kalbfleisch in einer Brühe.

Glede das Kalbfleisch / wie du weißt / wanns gesotten auf den halben Theil / so nimm halb Wein und halb Brühe / gibbs / thue Weinbeer / Ingwer / Zimmet und Zucker / auch drey hart-gesottene Eyerdottern / in der Brühe zertrieben / daran / laß einsieden / daß nicht viel Brühe mehr ist / richts über das Kalbfleisch.

Auf ein andere Art. Thue das gesottene Kalbfleisch in einem Ziegel / hacke frischen Speck klein / thue Ingwer / Pfeffer / Safran / Muscatenblühe / und ein wenig Fleischbrühe daran / laß siedend / daß ein dickes Brühlein bekommet.

Anderst. Glede das Kalbfleisch nicht zu weich / thus in einen Hafen mit Milchraum / Butter / schneid Lemonien daran / Ingwer / Pfeffer / Muscatenblühe und Fleischbrühe / laß alles untereinander fein dicklicht einsieden.

Noch anderst. Stoffe Peterlein und

136 Neu-und viel-vermehrtes

und Rübleins-Kraut in einem Mörs-
ner/treibs mit einer Fleischbrühe durch/
thue Ingwer/ Pfeffer / Muscatenblühe
und frische Butter daran/ saltz / 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 zehen Eyer/ schlage sie
in eine Schüssel oder Töpfflein/ saltz 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 Zwibeln / so hacke und röste
sie zuvor in einer Butter/und thue sie in
die Eyer / geuß einen Löffel voll Raum
dazu/und würze sie mit Ingwer/Pfeff-
er/ ein wenig geriebene Muscaten und
Saffran / menge alles untereinander/
und fülle es in die Brust / mache sie fein
zu/daß 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 Gläß-
lein Wein/oder guten Wein-Essig dar-
zu/würke auch die Suppen wieder mit
Ingwer/Pfeffer und laß es vollends sie-
den/das es ein fein dickes Södlein be-
kommet/so wird es recht und gut.

269. Kälber-Fuß in einer Brühe.

Siede die Kälber-Fuß/in einen Hasen/
dann thus Butter / durren Majoran/
Ingwer/Pfeffer und Fleischbrühe dar-
über/laß sieden.

270. Kälber-Fuß in einer gelbē Brüh.

Siede die Fuß/schneids in zwey Theil
machs trucken/laß im Schmalz rösten/
thue ein Theil Schmalz davon / gieß
Wein und Fleischbrüh daran/thu Ing-
wer/Pfeffer / Trisanet / und ein wenig
Zucker dazu / laß sieden / nichts an.

271. Kalbfleisch in Pasteten.

Nun ein Stück Kalbfleisch/überbrü-
he es/salz / und hack's klein / thue ein gut
Theil Fett darunter/würk mit Ingwer
und Pfeffer/magst auch grüne Kräuter
dar.

darein thun/mach einen Zäig von Eyern
Schmalz/wasser/Weel und Muscaten-
blühe an/reib ihn auf wie einem Hasen/
thue das Gehäck darein/mach einen De-
ckel darauf/bestreichs mit Eyern/bachs.

272. Kalbs-Lebern kochen.

Nimm ein Kalbs-Lebern / schneids
würfflicht/ rösts im Schmalz/mach ein
Brühlein darüber mit Regelein / Pfeffer
fer/ein wenig Lebkuchen.

273. Kalbs-Lebern braten.

Nimm die Lebern / schneids in Stuck so
groß als eine Lerche ist/spick's mit Speck/
lege ein jedes Stuck in ein Reßlein/brat
es an einem Spießlein/wilt du ein Brüh
drüber machen/so nimm Fleischbrüh/brenn
ein Weel dran/thu ein wenig Regelein/
Ingwer und Pfeffer darzu/laß ein Sud
thun/gieß daß über die gebratne Lebern.

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

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

274. Käß von Mandeln.

Nimm Mandelmilch/die schön gerie-
ben/ein Pfund Mandel/vier Loth Hau-
senblaffen / laß in einem Wasser sieden/
treib mandel mit durch/thue ein gut theil
Zucker daran / sieds so lang / als zwey
Eyer / dann gieß in einen Model/sez an
ein kühl Ort / 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 Mandel-
milch daran/doch daß nit über den Käß
gehe/bestreue ihn mit Zucker und Zimet.

Uderst. Nimm klein - gestoffene
Mandeln und Brunnen-Wasser mach
ein Mandelmilch / sez die Milch übers
Feuer/rührs/bis sie anfangen will zu sie-
den / dann gieß ein klein wenig Essig
darein / daß sie gerinnet / hernach thus
vom

vom Feuer / spreng mit der Hand ein frisch Wasser darüber / laß stehen / bald thue ihn ein Käß-Körblein / laß vertropffen / wann die Wolcken davon ist / spreng Rosenwasser un̄ zußer darauf / wends um thue auf der andern Seiten gleich also.

275. Candel-Käß machen.

Zuschneide Ambrosin-Mandel klein / zerstoßene Ingwer / Muscat-Nuß / Muscatenblühe / Megelein / Zimmet / alles in verschäumt Hönig gethan / rühre wol untereinander / laß sieden / bis das Hönig ein wenig dick wird / hernach thus in eine Schachtel / rühre noch immer bis gar dick wird.

276. Käß-Dorten.

Nimm einen geriebenen Käß / zwey mal so viel zerfloßte Eyer / auch Butter und ein gut Theil geröstet Semel-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 backen.

277. Käßflädlein backen.

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

den Käßflüchlein/aber nicht zu dünn/und streiche es auf einer Seiten eines Fingers dick / mache einen Sträublein: Zäig/ duncke es auf der andern Seiten in Zäig und setze es alsdenn in das Schmalz/ daß der Käß übersich komt / und lasse es backen.

278. Käßflüchlein backen.

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

279. Eyer- Käß machen.

Nimm ein Maß Milch/und achtzet en Eyer / schlag die Eyer in einen Hasen/ Flopffs wol gieß die Milch darunter/ rührs mit einem Löffel wol untereinander/ setz auf ein Kohl- Feuer/ rührs/ das nicht stinckend wird / machs mit Zucker und Rosinen wol süß/ wann es zusamen gelauffen / so gieß in ein Sieblein / laß das Wasser rein ablauffen/ deß er ganz trucken werde/ thu ihn in eine Käß Form/ stürzn auf ein Bret/ laß das Wasser solgend davon rinnen/ leg ihn hernach in eine Schüssel/und streue Zucker darauf.

Oder:

Oder: Nimm Eyer/ so viel du wilt/
und klopffe sie wol / gieß ein wenig Ro-
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 etliche thun / schaue zu / daß es nicht
hart wird / thue es darnach in ein Körb-
lein / gibs kalt. Man kan es auch wol
mit Mandeln bestecken.

280. Eyerkäß-Küchlein backen.

Wann ein gemachter Eyerkäß wol
trucken worden ist / so thue ihn in eine
Schüssel / zerrühr ihn wol / Schlag noch
zwey Eyer daran / thue ein Löffel drey
schön Meel darunter / auch gestoffene
Zimmet / Muscatenblühe / und ein wenig
Rosenwasser / zuckers / rühre unterein-
ander / gieß dann den Teig auf ein Del-
ler / melb ihn / daß er nit anklebet / schneid
länglechte Schnittlein darvon / wirff sie
gemachsam in die Pfannen / laß auch
sein langsam backen. Wann du sie
einlegest / darff das Schmalz nicht heiß
seyn / sondern wol kalt.

281. Mandel-Käß machen.

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

nud um vier Pfennige Hausenblasen/
lasse die in dem Wasser einen Sud thun
darnach treibe es durch ein Tuch / und
thue geriebene Mandeln in das Wasser
ohngefehr drey Löffel voll mit Zucker/
und lasse es ein Viertelstund sieden / dar-
nach nimm einen Model / wie man zu der
Eyermilch brauchet / und verstopffe die
Löchlein / als den geuß die gestossene man-
deln darein / so gestehet es / und wird gut.

282. Kappaunen auf Polnisch koch.

Schneide den Kappaun in vier Theil
wann er verfaumt ist / so schabe ein Bü-
schel Peterlein-Burgel / 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 Viertelings Man-
deln / stosse sie / reib einen herben Krän /
und sireue beydes auf den Koppen / geuß
eine gute Brühe darüber.

Auf

Auf ein andere Art. Nimm einen Koppfen oder Henne / seuds in Wasser gar ab / legs in eine Schüssel / gieß dieselbe Brühe herab / nim ein Viertel Mandel / stosse sie klein auch ein geriebenen Krän / lege es auf den Koppfen / nim darnach 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 Koppfen / und seud ihn nicht gar ab / nachmals seud den Reiß und gieß die Suppen von den Koppfen daran / lasse es sieden / biß gar ist / und wenn du es wilt anrichten / so streue ein gut Trisanet darauf.

285. Karpffen sieden.

Nimm halb Essig und halb Wein / laß den Karpffen darinnen sieden / biß ihm die Augen vor dem Kopff liegen / dan setz ihn kalt in Essig und Wein über das Feuer / thust du ihm recht / so verlieret er keine Schuppen.

286. Karpffen in schwarcker Brühe.

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

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

Oder: Nim einen Karpffen/schuppe ihn/siede ihn/wie er sonst gesotten wird/gieße die Brüß herab/und einen frischen Essig und Wein daran/auch ein wenig Holler- oder Wein-Latwergen / auch Regelein/ Ingwer/ Pfeffer/ wilt du es süß haben/so thue Trisanet daran.

Anderst. Nimm deß Karpffen Blut/thue Essig/Pfefferkuchen/Zucker darzu/laß warm werden/wann der Fisch gesotten/gieß die Brühe darauf/ laß auffieden/und würk mit Pfeffer und Regelein.

Noch anderst. Thue deß Karpffen Blut in Wein-Essig/ seihe es durch auf den Fisch/streue Pfefferkuchen darauß/ und laß also in guten Wein wol sieden/würk mit Regelein/Ingwer und Pfeffer/wann er gar ist/bestreue die Schüssel mit Regelein.

287. Karpffen im Tiegel zu machen.

Nim ein Karpffen/schupp und schneid ihn zu Stücklein / saltz und würk die Stuck innen und aussen mit Ingwer/Pfeffer und Regelein/legs in einem irdenen Tiegl zusammen/thu ein guten Wein daran/und zimlich Majenschmalz auch

ein Achtelein Essig/ schür Kohlen darunter
un̄ darauf/ laß sieden/ bis genug ist. Also
kannst du einē ganzen Karpffen machen.

288. Karpffen in Zwibeln sieden.

Nimm einen Karpffen/ 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 / dargegen die Zwibel an den Fisch/
thue ein wenig Essig und Wein / auch
Pfeffer/ Ingwer/ Safran dran/ laß sie
den/ so sind sie gut/ kalt oder warm.

Auf ein andere Art. Wann du den
Karpffen in Essig gesotten / so salz ihn/
gieß die Brühe herab/ nimm kleine Zwi-
bel/ rösts im Schmalz/ hack's klein/ gieß
Wein daran / thue Pfeffer und Mege-
lein darzu/ laß sieden/ nichts an.

289. Karpffen in Citronen-Brühe.

Sied den Karpffen blau/ wie du weißt/
nimm Weiß-Brod-Brosam / sieds in
Wein/ treibs durch / thu frische Butter/
Zrisanet/ Ingwer/ Pfeffer/ und drucke
Citronen darein/ schneide Citronen ohne
Kern darauf / laß sieden / gieß hernach
neben dem Karpffen hinein.

Anderst. Thu den zugerichten und zer-
theil-

theilten Karpffen in ein Tiegel / giesß
Wein und Essig dran / würz mit Ingwer
Pfeffer / Majoran / und frische Butter /
laß gemach sieden / richte ihn hernach an.

290. Karpffen in Rosmarin-Brühe.

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

291. Karpffen in Lemonien zu sieden.

Schuppe den Karpffen / reiße ihn am
Rücken auf / mache Stücke daraus / und
seud ihn in ein gesalzenen Wasser / dar-
nach geuß die Brühe ein wenig davon /
thue so viel Essig / und ein Stück But-
ter dran / schneide etliche Lemonien / und
thue sie darzu / würze es denn mit Ing-
wer / ganzen Muscaten-Blumen / Pfes-
ser und Safran / und laß es vollend
einsieden / richte denn an / und streue
Ingwer darüber / so ist er recht und gut.

292. Karpffen auf ein andere Art gut zu machen.

Nim eine guten weissen wein / oder weiß
Bier / wo man es habē kan / schele ein gut

Zheil Zwibeln / und ein paar Aepffel/
 schneid sie in vier Theil / und laß sie wol
 darinnen sieden / weñ es nun halb gesot-
 ten ist / so stosse ein gut Theil kleine Rosin-
 lein / und treibe sie mit der Brühe durch /
 thu ein wenig gerieben Brod dran / wür-
 ze es mit Ingwer Pfeffer / Megelein und
 Safran / laß es vorkend mit einander
 einsieden / so ist es recht und gut.

293. Karpffen auf Ungarisch.

Lege den zstückten Karpffen ein hal-
 be Stund ins Salz / hacke Aepffel und
 Zwibel klein / rösts in Schmalz / thus an
 den Fisch mit Erbesbrühe / würzn mit
 Ingwer und Pfeffer / zucker und gib ihn /
 nimm hernach eine Semmel / schneid
 die braune Rinden davon / weichs in ein
 Kalt Wasser / hack's mit zwey Lemonien /
 thus an den Fisch / laß wol untereinan-
 der sieden.

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

294. Karpffen in Del zu sieden.

Nimm das Del in eine Pfanne / laß es
 heiß

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

295. Karpffen oder Hecht / gesotten
oder gebachen / mit einer Brähe.

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

Anderst. Nimm Malvasier / nach
nem Gefallen / vier Löffel voll Essig / Ing-
wer / rühre wol untereinander / mache
warm / gieß über die Fische / kansts auch
kalt / sonderlich über gebratene Fisch
glessen.

Noch anderst. Nim Wein / Wein-
Essig / frische Butter / Ingwer / Musca-
tenblühe / und ein wenig Pfeffer / thue al-
les untereinander / laß sieden / richs über
den gebratenen Fisch.

296. Kraut in Milchraum kochen.

Nimm Kraut-Hauptlein / so viel du

wilt / buß sauber ab / schneids in vier
 Theil/ brühe es wie Röhl/ seihe es durch
 ein Sieb/ gieß ein kalt Wasser daran/
 seihe es auch ab / und druck's wol aus/
 hack's klein / rösts im Schmalz / thus in
 einen Tiegell gieß Milchraum dran/ laß
 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 / laß 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 da-
 von / thue das Kraut mit Essig und
 Fleischbrühe in einen Tiegell/würz mit
 Ingwer / Pfeffer und Kümmel / laß
 sieden / thue auch frische Butter darans/
 und richts an.

298. Kraut füllen.

Nimm ein Kraut: Haupt/schneid den
 Dorschen heraus / höllere 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/
 Saffran/salz/rührs untereinander/füll
 es

es in das ausgehöllerte Kraut: Haupt/
mach wieder ein Bläßlein oder Deckel
darüber / setz in einen Tiegel / 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 Cubeben und Weinbeer dagegen
hinein/stells übersich/thus in einen Tie-
gel / gieß heiß Bachschmals 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 Dorschen ein Kreuz-
lein/ setz in ein irden Stollenhafen/ gieß
siedheiß Wasser drüber/ laß darnach so
lang sieden / als zweymal harte Eyer/
seihe das Wasser berab / darnach saltz
und würtz / 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 fein
rein/ und wasch es aus frischem Wasser/

darnach brühe solches in einer Pfannen
 oder Hasen mit siedendem Wasser ab/
 und so das Kraut weich genug gebrühet
 ist/gieß ein kalt Wasser darüber/alsdā
 truckne es mit der Hand wol aus/ und
 hacke es fein klein/auch ein wenig Zwie-
 bel darunter/darnach mache Schmalz
 heiß in einer Pfannen / und röste das
 Kraut darinn/rühre 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 uñ 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/
 thus zusammen / gieß ein Löffel sechs
 Reinfall oder andern süßen Wein da-
 ran / nimm ein Hand voll Anis / vers-
 mengs wol untereinander / saltz / richts
 über gebratene Fisch.

303. Welschen Köhl zu machen:

Nimm den Kohl/mach ihn rein/und
 waschen sauber/thue den äussern allein/
 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 Kohl/dann Butter und Pfeffer/und solches/bis gar ist/gieß ein gute Fleischbrühe daran / setz über Kohlen/laß sieden/bis genug ist/schwings bisweilen/das er sich nicht anleget / und also mache ihn zu recht.

304. Käseköhl kochen.

Nimm den Käseköhl / mach ihn sauber/schneid 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 / richt ihn an / und streue ein wenig Ingwer darauf.

305. Kohl-Hechtelein machen.

Mache die Hecht am Rücken auf/thue das Eingeweid heraus / bis an die Lebern / die laß drauf ligen/salz und pfeffers wol / legs auf einen Rost / betreiffs mit heissem Schmalz/ Essig und Pfeffer/

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

Anderst. Nach den Hecht am Ru-
cken auf/saltz ihn/laß ihn also ein Weil-
ligen/dann leg ihn auf einen Rost/über
ein wenig Kohlfeuer / betreiff ihn mit
Del oder Schmalz/das er leicht-braun
wird / dann nimm Wein-Essig / Ingw-
er / Megelein / Muscatenblühe und
Pfeffer/laß wol siedem/gieß darüber.

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

306. Krum-hechtlein in Stichelbeer.

Nimm die Krum-Hechtlein/sieds in
Essig/schreckts mit Wein ab/gieß solche
Brühe

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

307. Knötlein von einem Hun.

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

Anderst. Nim gehackt Hünerefleisch
ein wenig geröst Semmel-Meel / Marck /
fünff Eyerdottern / Muscatenblühe / ein
wenig Pfeffer / Ingwer / Cordamüm-
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 Rind-Fleisch.

Nim gehackt mürb Rindfleisch / so viel
Fett oder Marck / geröst Semmel-Meel /
Eyer / Pfeffer / Ingwer / Saffran / ge-
stossen Rosmarin oder Majoran / salz /

156 Neu-und viel-vermehrtes

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

309. Knötlein von Semmeln.

Nimm Semmel-Meel / Eyer / Ingwer / Pfeffer / Muscatenblühe / Cordamümlein / Saffran / ein wenig Saltz / geröstet und gehackten Petersilien / und geröstete Weinbeer / thus alles untereinander / wanns zu trucken ist / gieß Fleischbrühe daran / mach Knötlein / legs in ein siedende Fleischbrühe / laß ein halbe Stund kochen.

310. Semmel-Knötlein backen.

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

311. Knötlein von eingerührten Eiern.

Schlage Eyer in einen Hafen / gibts / saltz / Klopffs wol / laß Schmalz heiß werden / und wieder ein wenig erkühlen / rühr die Eyer darein / kochs über einer Kohlen ab / rühres wol / daß dick wird / schüttts in eine Schüssel / thue Ingwer / Muscatenblühe und Semmel-Meel daran /

ran / rühre untereinander / mach kleine Knötlein daraus / bache über einer Kohlen fein gemacht im Schmalz / wanns fertig / lege in eine Schüssel / decks zu / nimm guten Wein / Trisanet / Zucker / Saffran / thus in ein Häselein / laß ein Weil sieden / gieß über die Knötlein / laß auf den Kohlen noch einmal preßeln / decks wol zu.

312. Bauren-Knötlein.

Reibe ein altgebackenen Weck / hack Majen-Kraut darein / thue Eyer darzu / gieß heiß Schmalz darüber / würz mit Pfeffer / Saffran / saltz / rühre untereinander / thue zwey Hand voll Meel und Milchraum noch darzu / mach Knötlein daraus / lege in eine Fleischbrühe / und laß sieden.

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

sie haben / so werden sie dick / mache den
 Sälz wol dick / wie zu den Fleisch-Knöt-
 lein / wann die Fleischbrühe seud / lege die
 ein / laß gemacht sieden / sie dörffen nicht
 lang sieden / thue Schmalz und Eyer zu
 vor drein / sonst thut es kein gut.

313. Grüne Knötlein.

Mach Knötlein von Semmel-Meel/
 gehackten Majen - Kraut / heissem
 Schmalz / Eyer / Butter / schönē Meel/
 Muscatenblühe und Pfeffer / laß in ei-
 ner Fleischbrühe sieden / darnach hoch
 Petersillen-Kraut / thue Fleischbrühe/
 ein wenig Pfeffer und Muscatenblühe
 daran / laß einen Sud aufthun / gieß über
 die Knötlein.

314. Knötlein von Majenschmalz.

Nimm Majenschmalz / zertreibe in
 einer Schüssel / thu zwey Löffel voll
 Weizen-Meel / gehackte Petersillen
 darunter / würck mit Muscatenblühe/
 Ingwer / Pfeffer / mach Knötlein dar-
 aus / legs in ein Fleischbrühe / laß aber
 nicht lang darinnen sieden / saltz / die
 Brühe laß länger sieden.

315. Knoblauch-Braten mit einer Knoblauch-Brühe.

Nimm einen Schlegel / häute ihn / laß
 ihn

ihn ein Tag drey in Essig bälffen / dann
 thu ihn heraus / streue Pfeffer und Mege-
 lein darauf / brate ihn gemach an einem
 Spieß / wann er halb gebraten / spick ihn
 mit Knoblauch / schneid auch Knoblauch
 würffelt / thue ihn in ein Häselein / gieß
 Fleischbrühe und Essig darüber / würz mit
 Pfeffer und Megelein / laß siedē / gieß über.

316. Kraut-Dorten.

Nimm Biesen / hack's klein / druck sie in
 einem Tuch aus / daß das grüne Wasser
 davon komme / mach ein Ballen-Kraut
 nimm zwey Hand voll gerieben Semmel-
 Meel / Eyer / kleine Weinbeerlein / ein
 Löffel voll Zucker / würz nach deinem
 Gefallen / ein gut Theil Butter / rühre al-
 les wol untereinander / thus in ein irdenē
 Hasen / back's im Ofen oder Pfannen.

Anderst. Hacke heutige Biesen / und
 druck's wol aus / rösts in Schmalz / thue
 vier Eyer / Semmel-Meel / Würz / wol-
 riechende Kräuter / und ein wenig gute
 Milch darunter / salz / rühre zusammen /
 und back's / darffst keinen Deckel dar-
 über machen.

317. Kräuter-Dorten.

Siede Binetsch / trufne ihn wieder aus
 hack'n klein / nimm ein halb Pfund gerie-
 benen

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

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

Noch anderst. Nimm Rosmarin/
Majoran/Salbey/Peterlein/vier mal
so vil Mangold/hack's/und röste es auch
im Schmalz/thue darnach geröst Sem-
mel-Meel und geriebenen Käß 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 soll/kan man auch Krapffen im
Schmalz bachen / wenn sie mit einem
Teig umgeben worden sind.

318. Krebs kochen.

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

319. Krebs backen.

Glede 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 Zäiglein mit Eyerdottern und Wein/salz ein wenig / lege die Krebs darein/bachs gemacht/das nicht zu braun werden.

Oder: Nimm Krebs/siede und schele sie/hacke sie klein mit Peterlein / nimm vier Eyer/ frische Butter/ Salz / Ingwer und Muscatblühe/rühre wol untereinander/nimm Semmel/schneide Schnitzlein / streichs darauf / und bachs im Schmalz.

320. Gebackē Krebs in einer Brüh.

Nimm ein Häfelein/gleß Wein darein / thue Zucker / Zimmet / geriebene Muscaten/und ein wenig Cordamumlein

lein darein / laß untereinander siedē /
gieß über die gebachene Krebs.

Anderst. Siede die Krebs / wie du
weißt / dann bachs im Schmalz / hernach
nimm Wein / Saffran / Ingwer / Mus-
catenblühe und Pfeffer / laß untereina-
nder siedē / 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 Pef-
fer darüber / und gehackten Petersilien /
gieß ein gute Fleischbrühe darüber / decks
zu / setz auf Kohlen / laß eine Weile pres-
geln thue auf die Letzte Butter darein.

322. Krebs in einer Butterbrühe.

Siede die Krebs mit Wasser / Pef-
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 siedē / lege die Krebs in eine
Schüssel / zeuß die Majenschmalz Brüs-
he darüber.

323. Krebs auf sondere Art zuriicht.

Schele die Krebs / thue das Unsauber
hinten und vorn darvon / stoß in einem
Mörhner Klein / gieß ein Milch dar-
an

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

Anderst. Bereite die Krebs/wie hier gedacht/stoß in einem Mörgner / weiche gebehet Semmel schnitten in guten rothen Wein / und treib die Krebs und Brod durch/machs in rechter Dicke/laß Schmalz heiß werden/gieß daran/ und Kochs also nicht länger/dann harte Eyer/würz mit Trisanet / Zucker / Ingwer Pfeffer und Muscatenblühe/bestreu sie mit Zimmet.

324. Krebsfüllen/und backen.

Bereite die Krebs/wie Anfangs gedacht/mit fieden und Schalen-abthun / dann nimm das Scheer-und Schwanz-Fleisch von andern Krebsen / hack's mit Speck und Petersilten / würz wol mit Pfeffer / 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
gefüllt müssen seyn / ziehe sie durch ein
dunn Fäglein von Eyern und Wein/
und bachs.

325. Krebs fällen.

Nimm schöne grosse Krebs / siede sie/
darnach thue die Schalen darvon/hacke
die Krebs mit Peterlein klein / nim Ma-
jenschmalz / Muscatblühe / Ingwer/
Pfeffer/Salz/und geriebene Semmel/
rühre es wol untereinander / fülle es in
die Schelffen / stecke allwegen zwey ge-
geneinander / lege sie auf den Rost / bes-
güsse sie mit Butter / du magst sie auch
wol an ein Spießlein steckn / und mit
Butter betreffen.

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

Wiederum : Thu unter die gehackten
Krebs Rosin / weiß Brod und Petersil-
ien/ nimm Pfeffer/ Ingwer und Saff-
ran/ mengs wol untereinander/ salt/ laß
die Krebs-Bäuche und Rücken gang/
thue das bittere fleißig heraus / die Füll-
hin

hineln / dann nimm die Krebs-Bein/
Petersilien-Wurzel und weiß Brod-
stoß in einem Mörsner/ machs mit dem
Petersilienwurzel-Wasser auf / treibs
durch in eine Pfannen / gieß die Brühe
darauf / laß wol sieden / dann würk mit
Pfeffer/ Ingwer / Saffran / und salt/
wie recht ist.

326. Krebs rösten.

Seude die Krebs halb ab/darnach so
brich sie aus/ daß der Bauch/Schwanz
und Scheeren beysamen bleiben/schnei-
de die kleinen Füße darvon / besprenge
sie mit Ingwer und Salt/ lege sie in ein
rein Schmalz/und laß sie wol darinnen
rösten / alsdenn richte sie an / und streue
Ingwer darüber.

327. Krebs-Eiter machen.

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

sehen zwey Deller / preß fleißig auß
schneids zu Stücklein / schwingts einmal
um / und bachs mit Fleiß.

Anderst : Nichte die Krebs zu / wie
hier gedacht / treib die gestossene Krebs
mit Milchraum durch / schlag Eyer in et
nen Hasen / zerflopfß wol untereinan
der / gieß mehr Milchraum an die Krebs /
rührs wol / gieß in die Eyer / rührs wie
derum wol / setz von fernen zum Feuer /
laß gemach zusamen rinnen / wend den
Hasen oft um / daß es sich nicht anleget /
laß wol stocken / thus dann heraus in ein
Käpförblein / daß es wol erseihet / dar
nach schlags auf einen Deller / und trags
zu Tisch / oder bachs.

328. Krebs-Eiter in einer Brühe.

Nimm Reinfall / oder andern guten
Wein / thue Trisanet / Zucker und Saffo
ran / daran gieß in ein Häselein / laß eine
Weil sieden / leg das Krebs-Eiter in ein
Schüssel / gieß diese Brühe darüber /
breue Zimmet darauf / setz auf Kohlen /
deckß zu / und trags zu Tisch. Oder /
mach nur ein Brühelein von Pfefferku
chen / Wein und Zucker / gieß dar
über.

329. Krebs

329. Krebs einmachen.

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

Anderst: Siede die Krebs in Wein / ohne Salz / machs sauber / thus in Mörgner / auch Petersilien / ein gebehet und im Malvasier geweicht Brod / stoß wol / treibs mit Malvasier durch / daß ein dick Brühlein bekommet / nimm dann die Krebs und durchgetriebene Brühe / thus mit einem paar Löffel voll Essig in einen Hafen / laß wol sieden / wann du sie wilt anrichten / thue ein wenig Megelein daran.

330. Krebs-Gestossens.

Siede die Krebs / thue die Niderlein davon / stoß in einem Mörgner / treibs mit Semmelschnitten und Wein durch / streue Zucker und gestossene Zimmet / auch Muscatenblühe darunter / sieds ein wenig / stecke in gebehete Semmelschnitten die geschelte Krebscheeren / die Schwänke lege darauf / und gieß die Brühe darüber.

331. Krebs-

331. Krebs-Klöse oder Knötlein.

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 Klößlein / lege sie alsbald in eine siedende Rindfleisch-Suppen / und lasse sie nicht lang sieden so seynd sie gut. Oder mache Kröpflein 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 mörgner / nimm gebehete Semmel / geuß einen Reinfall oder süßen Wein daran / zuckers / treibs 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 Schüssellein / setze es auf einen Rost / thue Kohlen darunter / lasse sie
eing

eine kleine Weil fieden/das es ein Brüh-
lein behält/so sind sie recht.

334 Krebs fieden.

Wasche die Krebs fein sauber und
schön / thus in ein Pfannen / gieß halb
Wein und roth Bier daran/thu Pfeffer/
Saltz und Kümmel darzu / fieds wol/
seihe sie wieder ab / truckne sie ab in
der Pfannen / legs ordentlich in eine
Schüssel/streue Peterlein darauf / thue
Saltz und Pfeffer auf die Schüssel.

Oder: Thue sie ein Hasen / und ver-
deck sie gar wol / geuß Wein-Essig und
Wasser daran/saltz und pfeffer sie/mach
auch ein Feuer stets darunter/und wenn
sie roth werden/so haben sie ein Genüg/
die soll man heiß fürtragen / in verdeck-
ten Schüsseln.

335 Krebs in einer Wein-Suppen machen.

Ubersiede schöne Krebs ein wenig in
Wasser / saltz wol / thue die Scheeren
und Schwanz auf / die Niderlein hera-
us/legs in ein Tiegelein/gleß ein wenig
Fleischbrühe und Wein daran / würk
mit Ingwer Pfeffer und Cordamum-
lein/leg frische Butter darzu/ laß unter-
einander auf einer Kohlen preßeln / und

wann du sie wilt anrichten / so streue gestossne Zimmet darauf.

336. Kräpfflein backen.

Zerklopffe Eyerweiß / mach mit Milch und Zucker ein Tälglein an / thue geriebenen Pfefferkuchen / Zimmet ein wenig Pfeffer und Rosentwasser darein / mengs untereinander / mach Kräpfflein daraus / bachs in einem Deselein.

337. Krapffen von Eiern.

Nimm ein Eyer - Milch / Zimmet / Weinbeer / zwey Löffel voll Semmel - Meel / schlag zwey Eyer darein / rühre untereinander / zuckers / süßs in ein Oblat / bachs im Schmalz.

338. Krapffen von Eyer-Milch.

Mache eine Eyer - Milch / und nimm zweyen Löffel voll geriebenen Semel - Meel / darunter / auch Weinbeer / und würze es wol / darnach schlage zwey Eyer daran / und lasse die Milch wol verfeihen / rühre es wol untereinander / wälgere einen Boden / und bachs.

339. Krapffen von Lebkuchen.

Nimm ein geriebenen Lebkuchen / mach ihn mit Hönig an / und machs nach deinem Gefallen / zuckers / mach ein besten Tälg an mit Wasser / wälger ihn / und
füll

füll ihn ein wie Nonnen - Kräpfflein/
und bachs im Schmalz / oder in einem
Ofen.

340. Kräpfflein von Mandeln.

Nimm einen Biering Mandel / stosse
sie klein / und thue ein Löffel voll gerieben
Semmel-Meel 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 Blat /
und fasse die Karpffen nicht zu voll / sie
lauffen sonst aus / und bachs nicht zu
heiß / auch nicht zu kalt.

Oder: Stosse Mandelkern mit Ro-
senwasser zu einem Brey / und zuckers /
dann wälgere Bläßlein von Teig / thue
von dem gestossenen darauf / leg ihrer et-
liche auf ein Papier / laß in einem Ofen
lein bachen / 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 geriebenen
Lebkuchen / Zucker und Pfeffer / so sind
sie gut.

342. Krapffen von Zucker.

Nimm zweymal gebachenen Lebkuchen / und reibe ihn klein / darnach rete ihn durch einen Durchschlag / und stosse denselben in einem Mörgner / alsdenn thue ihn in eine Schüssel / darnach nimm Zucker und Trisanet / und mache einen Teig / wie zu den Käßküchlein / in derselben Dicke / mache darnach ein Teig an mit Wasser / und wälgere kleine Bläßlein / und thue des Teigs eines Schussers groß darauf / und bachs in einer Rachel / oder thue es auf ein Brett in den Ofen / so bachen sie auch fein / sie sollen schön weiß seyn.

Oder: Nimm zwey Eyer / da machst du fünff Krapffen daraus / darnach nimm ein Milch / und weiche einē Saffran daran / alsdenn thue die Milch und Eyer zusammen / mache ein Teiglein daraus / und wälgere den zu Krapffen / alsdann nimm sechs oder acht Eyer / und reibe einen Käß und Brod / nimm des Brods groey Theil / und des Käß einen Theil / darnach thue es in die Eyer / und in den gewälgerten Teig / und schneide sie alsdenn mit einem Krapffen-Eisen ab und bachs im Schmalz / rühre oft / daß es nicht anbrenne.

343. Kröpf

343. Kräpfflein von Cubeben und Weinbeern.

Nimm Cubeben / thue die Kern heraus / wasch sauber / und so viel Weinbeer / abgezogene Mandeln / hack's klein untereinander / würz mit Zimmet / Niesgelein / geriebene Muscaten / und Zucker / rühre wol untereinander / mach runde Kuchlein daraus / wälgere sie in ein Wein-Eiſiglein / back's fein gemacht im Schmalz.

344. Kräpfflein in einer Brühe.

Gieß Wein in ein Häſelein / thue Zucker / Zimmet / Muscaten und Safran darein / laß aneinander fieden / rühre untereinander / gieß über die gedachene Kräpfflein / und streue Zimmet darauf.

345. Fingerührte Kuchlein backen.

Nimm Eyer / so viel du wilt / rühre ein in eine Pfannen / thus heraus in eine Schüssel / meng halb geriebene Semmel halb schön Meel darunter / und Weinbeerlein / mach Knötchen / lege in ein heiß Schmalz / mach ein Pfeffer / oder ein gelb Süpplein von Wein und Zucker / auch Safran darüber.

346. German-Kuchlein.

Nimm zwey Eithaufflein schönes

Meel / ein halb Maß gute Weffen / acht
 Eyer / ein guten Milchraum / mach einen
 Zaig an / schlag ihn wol ab in ein Be-
 cken / daß er Blasen gewinne / dan mach
 ihn zusammen / laß ihn nicht zu lang ge-
 hen / wälgere ihn / wie du wilt / und
 bachs.

347. Brand-Küchlein.

Nach den Zaig an mit kalten Was-
 ser / röst ihn im Schmalz / biß er trocken
 wird / treib ihn in einer Schüssel mit
 Ethern 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 ei-
 nen Zaig an / rösts Meel im Schmalz /
 leg Eyer in ein heiß Wasser / schlag eins
 nach dem andern darein / biß genug ist /
 bachs in einem Schmalz.

348. Saßnacht-Küchlein.

Nimm zwogebackenen Lebkuchen /
 reib den klein / thue Trisanet darein / wol
 untereinander gemengt / mach einen Zaig
 mit Lebkuchen-Bläßlein / wälgere ihn /
 und thue den geriebenen Lebkuchen auf
 das gewälgerete Bläßlein / lege es auf
 das halbe Theil / und schleuß das ander
 Theil oben darüber / daß der geriebene
 Leb-

Lebkuchen in der mitten bleibet/ krümme es wie ein Würstlein/ nimm darnach ein Rädlein/ da man Schnee-Balm mit rädelt/ schneide den Zäig damit ab/ so gewinnst es Kärblein/ doch nicht zu fern/ damit der Lebkuchen nicht herfür dringe/ hacke 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/ hack's klein/ und rösts im Schmalz/ salt/ thue Weinbeer und Eubee darzu/ zuckers/ back's fein gemacht/ gib's salt/ thue Zucker darauf.

350. Küchlein von Majen-Kraut.

Nimm das Majenkraut/ wasch rein/ hack's klein/ schlag Eyer darein/ rühr Semmel-Meel darunter/ salt würz mit Zugwer/ Muscatenblühe/ Saffran/ thue Weinbeer/ ausgekernte Rosin/ abgezogen und länglecht-geschnittene Mandeln darzu/ rührs wol unter einander/ machs nicht zu dick/ laß Schmalz heiß werden/ leg's mit einem eisern Löffel ein/ back's fein gemacht aus.

351. Gebrühete Ruchlein.

Nimm ein siedend Wasser/salze und schmalze es/ wie eine Suppen/ und thue eine Meel in eine Schüssel/gieße ein siedendes 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 Pfanne/und schöpffe ein oder zwey Löffel voll deß Taisgs auf einen Deller/und lege ihn mit einem eisernen Löffel ein/und bachs.

352. Gewollene Ruchlein mit Mandeln.

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

353. Büchsen-Ruchlein.

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

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

354. Spieß-Küchlein.

Nimm zwölff Eyer / schlags in einen Hasen / und rühr sie wol untereinander / nimm auch eine Maß Kern / sechs Maß jenschmalz / und laß zergehen / darnach geuß es zusammen / und rührs untereinander / alsdenn giesse ein wenig in ein Häselein / daß du dasselbige kanst hernacher überglessen / wenn es zu dick werden will / darnach nimm ein schönes Weel / und rühre es untereinander an in einem Hasen / daß es ein wenig dicker werde / als ein Sträubleins - Zäig / alsdenn nim ein frisches Schmalz in eine Pfannen / und lasse es heiß werden / tropffe den Spieß fein wol damit / setze eine Bratpfannen darunter / darnach nimm vier eiserne Löffel voll Zäigs / geuß es über den Spieß / was herab fällt in die Bratpfannen / giesse immer wieder auf / und thue es fein von ferne zum Feuer / bis du den Zäig drey mal herum geußt / nach dem andern Guß streue ein wenig geschnittene Muscatblühe darauf / zum letzten Guß lasse es fein liechtbraun werden /

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

355. Sprützen-Rüchlein.

Nim ein siedende Milch / saltz / machs
mit eim Rothen - oder Korn - Meel an /
biß ein starcker Zäig wird / leg Eyer in
ein siedend Wasser / schlag die Eyer dar
rein / bache ihn dann in einem Schmalz /
das nicht zu heiß ist.

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

356. Böhmische Kuchen.

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

er fein fest wird / und wälgere in breit/
streu Weinbeerlein / Zimmet und Mus-
catblüh drauf / darnach nim den Spieß/
so darzu gemachet ist / und brats am
Feuer / schmiere mit Schmalz / und
schlage den Zäig darüber / und backe
ihn / du magst auch erstlich ein Papiet
darüber binden / damit er nicht von dem
Spieß falle / dieweil er noch weich ist.

357. Schwäbische Ruchlein.

Mach einen Zäig mit kaltem Was-
ser an / nimm ein schmalzige Pfannen/
halts über das Feuer / daß er zusammen
gehet / Schlag Eyer daran / must ihn nicht
zu lang rühren / darnach ziehe ihn mit
einem Eisen in das Schmalz / und
backe.

358. Salben Ruchlein.

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

359 Zucker-Küchlein.

Nimm ein Korn-oder Rocken-Meel/
Zucker und Eyerweiß / machs wie ein
Strauben-Zäig in der Dicke/ treib ihn
durch ein Kellen in das Schmalz bachs
nicht zu heiß.

360. Küchlein vor Krancke.

Nimm ein Viertel von einem gesottet
nen Hun / schneids klein/ schneide auch
ausgekernte Zwetschgē klein/ thue Sem-
mel-Meel und Eyerdottern darzu/ mach
ein Zäig/ wie ein Küchleins-Zäig/ bachs
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 siedendes Wasser / laß
sieden/ bis er dick wird / dann thue ihn
heraus/ schneid Stücklein/ und bachs.

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

362. Auf

362. Aufgelauffene Mandelfüchlein.

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

363. Heffen-Küchlein.

Nimm ein Diethaufflein Meel/ gieß ein warmen Milchraum darüber/ schlag vier Eyer darein/ gieß ein heiß Schmalz auch darunter/ treib ein gut Hefen durch ein Seiherlein/ rührs alles untereinander/ salt recht/ laß den Zäig eine Weile in der Wärm stehen/ daß er übersich gehet/ dann würcke ihn mit Meel fein trucken ab / wälgere dünne Bläs daraus/ schnelds langlecht oder viereckigt/ bachs in heißem Schmalz.

Oder : Nimm eine weisse Heffen/ und so viel der Heffen ist/ so viel Milchraum must du auch nehmen/ aber keine Milch/ so viel du Eyer wilt nehmen / stehet bey dir/ und geuß auch ein Schmalz darein/ flosse alsdenn den Zäig wol/ und lasse ihn gehen/ darnach bache ihn.

364. Andere gute Röchlein.

Nimm ein kalt 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 backen / bis er dick wird / alsdenn thue ihn in eine Schüssel / schlage Eyer daran / und wenn er glatt ist / so lege ihn in das Schmalz / und backe ihn / sind wie gebrühete Röchlein.

365. Röchlein von Ethern.

Nimm das Weiß von zwey harte gefottenen Ethern / hack's fein / gieß ein wenig Milch daran / rühre damit wol an / dann schlage zwey Eyerdottern in ein Löffel drey voll Milch / wirts wol miteinander an / salt / thue geschnittene Mandeln darzu / thue den Zäig auf einen Deller / wälgere ihn ein wenig mit Meel / würck ihn nicht zu hart / mach Röchlein eines Fingers lang / und back's fein gemacht.

366. Schlepperläß-Röchlein.

Nimm Lob zerreibs mit einem Löffel in einer Schüssel mit Milch / gieß in den Hasen / darinnen eine warme Milch ist / rühre wol untereinander / laß sieden / bis
du

Du im Hafen ein Reifflein wie ein Wasser
sehest / dann leg ein rein Luchlein in
Wasser / und breite solches in ein Sieb-
lein / hebe mit einem eisernen Löffel den
Schlepper- Käß in das Sieblein auf
das Tuch / laß ihn vertropffen / hernach
thue ihn auf einen Deller / schneide
Stück daraus / nimm Weizen-Meel /
thue den Käß darunter / schlage Eyer
darein / reibs fein glatt miteinander ab /
würf ihn / wie gewollene Ruchlein / und
bachs / du mußt deß Käß weniger / als
deß Meels nehmen.

367. Kroß-Eyer machen.

Röst gehackte Petersili- in Schmalz /
nimm darnach Eyer / mach unten und
oben Löchlein drein / blas aus / an den
gerösten Petersilien / thue Semmel-
meel / Weinbeer / Ingwer Muscaten-
blühe und Salz wol miteinander ver-
mengt / darunter / fülls in die ausge-
blasene EyerSchaln / steck's an ein Spieß-
lein / brats über Kohlen / betreuffs fleis-
sig / 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 / siehe
sie

184! Neu-und viel-vermehrtes

sie hart/und schneids entzwey / und thue das Gelbe heraus/hack's/thue auch Pesterlein darunter / alsdenn thue es in ein Schüssel ein/und schlage ein Ey darein/rühre es untereinander / nimm auch 'ein wenig Anis und Ingwer darunter/und fülle es wieder in die halben harten Eyer/und back's/mache auch eine Brühe dar-über von einer wenigen Fleischbrühe / Essig/Wein/ Saffran/ Zimmet / Cor- damümlein und Zucker.

369. Kroß-Eyer von Mandeln.

Nimm wol gestossene Mandeln/ bes- reit sie mit dem Gelben von Ethern / Zu- cker und Rosen-Wasser/ dann thue das Weiß von einem Ey in ein eisern Löffel/ und ein Löffel voll des vermischten / leg's in das Eyerweiß / hernach beides in heiß Schmalz/ back's/ kanst/so du wilt/ eine Zimmetbrühe darüber machen.

370. Lungen- Rükchlein in Lebersulk-

Nimm geriebenen Weck/ schlag Eyer daran/thue Weinber darunter/mach ei- nen Zäig an / der dünner ist / dann den Käßlücklein-Zäig/wälgere ihn/und le- ge ihn/wie die Käßlücklein/in Schmalz back's/hernach leg's in die Leber-Sulk.

371. Kraffe-

371. Krafft-Küchlein in einer Brüh.

Nimm von einer Hennen Fleisch / so viel du wilt / daß gesotten sey / hack's klein / dann Zwetschgen nach deinem Gulduncffen / 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 / salt / machs wie Knötlein / wälgers in ein wenig Meel / legs in heiß Schmalz / bachs mit Fleiß ab / richt nach diesem ein Brühlein darüber / mit Wein / Trisanet - Zucker / durchgetriebenen Weinbeeren / und ungewürzten Lebkuchen / nach dem du wilt / und die Gelegenheit es erfordert.

372. Lamm-Fleisch gut kochen.

Laß das Fleisch kochen / nimm denn ein Maßlein Wein / und ein Glas guten Essig / schlage sieben oder acht Eyer daran / rühre und quirle es wol untereinander / setze es auf Kohlen / und lasse gemach warm werden / rühre es aber stets um / daß es nicht zusammen lauffe / würze es darnach mit Ingwer / Pfeffer und Safran / geuß es über das Fleisch / und lasse es nur ein wenig auffieden ; wilt man es aber lieber süsse als sauer haben / so

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

373. Lamm-Fleisch in einer Suppen.

Laß das Lamm-Fleisch sieden / nimm drey Löffel voll Brühe / ein Löffel voll Essig / thus in ein Häflein / laß kalt werden / schlag Eyer darein / würtz mit Pfeffer / Safran und Ingwer / zwings durch ein Tuch / setz auf ein Kohlen / rühre wol / biß Saum gibt / thue dann das Fleisch in eine Schüssel / gieß die Brüh darüber.

374. Lamm-Fleisch einbießen.

Nimm das Fleisch / röste in Schmalz / thus in ein Tiegelein / gieß halb Wein und halb Fleischbrüh daran / würtz mit Ingwer / Pfeffer und Safran / schneide Lemonien darein / salt / laß untereinander also sieden / wann du wilt / so magst ein Semmel-Meel auch daran rösten / versuchs / ob ihm was mangelt / hilff ihm / wann du es anrichtest / so streue geriebene Muscatan darauf.

375. Lamms-Köpfflein zurichten.

Siede das Köpfflein fleißig / truckne es auf einem Rost wol ab / dann nimm Zwiebeln / legs in kalte Wasser / schels / hack's klein / röste in Schmalz / gieß Fleisch

Fleischbrühe und Essig daran/würß mit Ingwer/Pfeffer/Mezelein/Salg/thue ein wenig geröst Semmel-Meel/ Mandel/Rosin und Weinbeer daran/laß untereinander sieden/richts über das Lams- Köpfflein.

376. Lamm- Köpfflein backen.

Wann das Köpfflein gnug gekotten ist/so zerlegs fein sauber/mach dann ein Lügglein an mit Meel Eyern und Wein/mach ihn aber nicht zu dünn/salg ihn/das Lügglein schele/backs in heissem Schmalß fein gemacht alles wol aus/auch das Hirn.

377. Lebern kochen.

Nimm ein Kalbs - Lebern / schneids würffelt/ rösts im Schmalß/mach ein Brühlein darüber mit Mezelein/ Pfeffer/und ein wenig Lebkuchen.

378. Lebern braten.

Schneid ein Loch in die Leber / nimm ein klein Stücklein Speck / grüne Kräuter / Zwiebel und Aepffel / backs alles durcheinander/nimm ein wenig Semmel-Meel/drey Eyer/gilbs/würß mit Pfeffer/ Ingwer/Zimmet/Cordamümlein/fülls in das Loch / brats fein gemacht / gilbs trucken/oder in einer Brühe.

Anders: Schneid Stücklein von der Lebern/ einer welschen Nuß groß/ spick's mit Speck / und legs in ein Negelein/ steck's 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/ hacke sie/ nimm abgezogene Mandel / schneide sie länglicht / nimm Rosin und Weinbeer/ thue sie darein/ thue Majenschmaltz/ darein / geuß einen Kern daran / Pfeffer/ Ingwer / Saffran und Salz / legs in ein Neß / thue Schmaltz in die Bratpfannen / und legs darein / laß sie in einem Ofen bachen.

380. Lebern dämpfen.

Nimm eine Fälberne Lebern/ schneide's zu Stücken/ Eyer-größ/ salt / würck mit Negelein und Pfeffer/ steck's an Spieß/ brats/ doch nicht gar ab/ darnach legs in ein Schüssel / nimm Zwiebel oder Knoblauch / hack's rösts im Schmaltz / thue das Schmaltz von Zwiebeln wieder weg/ nimm Pfeffer / Essig / Majenschmaltz/ Lemonien / thu es alles an die Lebern in
die

die Schüssel/ deck's zu/ laß auf der Koh-
len dämpffen.

381. Lebern rösten.

Schneid die Lebern würffelticht / röst
sie im Schmalz / röst auch ein Semmel
Meel im Schmalz / geuß ein Wein dar-
an/ auch Essig/ Ingwer / Pfeffer / Ne-
gelein/ laß sieden/ biß dick wird / wilt du
Weinbeer/ Mandel- Zucker darzu thun/
so finds gut.

382. Leber-Dorten.

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

383. Lebern von einem Hirschen zu- richten.

Wasche die Leber sauber / salt ein/
laß eine Weil also ligen / spick's mit
Specß/ an einen heiß-gemachten Spieß/
brat's/

brats / setz ein Bratpfannen unter / laß
darein tropffen / nimm solche Brühe / thu
ein wenig geriebenen Eibuchen und ge-
stossene Mezelein / auch ein wenig Pfeffer
darunter / wann die Leber gebraten /
legs in eine Schüssel mach ein Loch dar-
ein / gieß die Brühe darein.

384. Lungen kochen.

Siede die Lungen / häuts ab / thue die
Nederlein fleissig heraus / legs in ein Hä-
selein / gieß halb Wein und halb Fleisch-
brühe daran / so du es sauerlich wilt ha-
ben / magst an statt des Weins Essig neh-
men / reib durren Rosmarin darein / saltz
würk mit Ingwer und Pfeffer / thue
Bachschmalz dazzu setz auf Kohlen / laß
kochen / leßlich thue ein wenig gestossene
Mezelein darein / rühre wol untereinan-
der / daß es sich nicht anleget.

Anderst. Wann die Lung fast halb
gesotten ist / schneids in Stücken / rösts
im Schmalz / thus in ein Ziegel / gieß
halb Wein und halb Fleischbrüh dran /
würk mit Ingwer / Pfeffer / Saffran /
Saltz / thue gestossenen Majoran drein /
setz auf Kohlen / laß pregelein.

Noch anderst. Nimm die gesottene
Lungen / hacke / thus in ein Schüssel / nim

ein Hand voll Weinbeerlein / auch so
viel gerieben Brod / fünff Eyer / würck/
wie du wilt/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 Gefalle.

385. Lungen-Küchlein.

Giede die Lungen weich / hack's mit
Petersilien und Weinbeerlein/thue Ros-
senwasser/Mandeln/Zimmet/Zugtwes/
Pfeffer und Eyer daran/rühre untereins-
ander/machs rund/bachs im Schmalz
ein wenig lind / nicht zu hart / mach ein
Brühe darüber von Wein/Zucker/Ros-
sin / gerösten Semmel-Meel / laß sie
den.

386. Lungen-Mueß.

Nimm ein Lungen / entweder von ei-
nem Kalb oder jungen Schwein / 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 / rühre oft / wanns
recht

recht geschlacht ist/ thu Saffran/ Pfeffer/ Ingwer/ Muscatenblühe / Zimmet darzu/ rühre die Brühe darein / und gewaschene Weinbeer / laß kochen / daß trucken wird/ rühre linner/ saltz auch/ wie recht ist/ magst auch / so du es bald wilt anrichten/ geklopffte Eyer darein rühren.

Anderst. Bereite die Lungen/ wie vor gemeldet/ würck wol/ mit Weinbeern und Rosinen/ machs mit zerklöpfften Ethern an/ laß aber darinnen nicht kochen/ thus in ein heissen Tiegel/ hack Speck darunter / fülls in Darm.

Noch anderst. Nimm die gebackte Lungen / rösts mit Semmel- Meel im Schmalz/ thu Eyer/ Ingwer/ Pfeffer/ Saltz und Weinbeerlein daran / auch ein Milch oder Fleischbrüh/ und/ so man will/ kan man allerley grüne Kräutlein/ gebackte Mandel und Zuck 2 daran thun?

387. Ein ander Lungen- Essen.

Nach Bläs / wie man die Bläs zu Fastnacht- Ruchlein macht/ doch daß ein er dicker sey/ denn der ander/ streich die obgemeldte Füll darauf / leg denn ein Blat darauf/ und bestreichs/ magst also drey Bläs aufeinander legen/ schau/ daß nit anfreisse/ bachs im Schmalz / so lsts gut/

gut / sonderlich wenn man ein gutes Brühlein darüber macht.

Oder: Mach ein Bödenlein / wie du wilt / und thue die nächstgemeldte Füll darauf / und kein Blat darüber / back gute Aepffel fein klein / und rösts / thue sie auch in die Füll / rühr Zucker darunter / und backs in einem Pasten - Ofen / oder in einer Dorten - Pfannen / thue Zimmet und ander gut Gewürk darauf / so ist es recht und gut.

388. Lungen-und Leber-Rueß.

Siede 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 Neglein / Weinbeeren und Rosinen / thus in einen Ziegel / nimm Rehe-Schweiß / oder Hünner-Blut / wo du jenes nicht hast / seihe ihn daran / laß kochen / doch nicht lang.

389. Lungen braten auf Ungarisch.

Nimm drey Spalten von einem Knoblauch-Haupt / stoß mit Essig im Mörß-

ner/bis Milch wirt/ schneid dann in den Lungen-Braten drey oder vier Schnitten/ gieß bemeldten Knoblauch-Essig in die Schnitten/ laß den Braten über Nacht also baissen/ darnach brate ihn/ treff den Braten mit seiner Brühe/ darinnen er gelegen ist/ die abtrieffende Brühe thue in ein Pfännlein.

390. Lungen-Dorten.

Bereite die Lungen/ nach dem sie gesotten/ wie zu dem Lungen-Ruß/ hack's klein/ röst gerieben Brod/ in diesem Schmalz röst nach dem Brod auch die Lunge/ würk wol mit Pfeffer/ Ingwer/ Saffran/ Weinbeer und Rosin/ thue Brühe/ so viel gung ist/ darzu/ laß kochen/ doch nicht gar zu trucken/ laß wieder ein wenig überschlagen/ klopffe Eyer darein/ rühres wol untereinander/ thus in den Hafen/ back's/ wie recht ist/ bestreue es mit Stinnet und Zucker.

Oder: Nimm eine halbe Lungen/ seuds/ und hack's/ nimm auch eine Hand voll gerieben Brod/ Zucker/ Weinbeerlein/ jedes einen Löffel voll/ gib es ein wenig/ und würk nach deinem Gefallen/ salze es/ und nimm vier Eyer/ Butter/ so groß als ein Ey/ und lasse sie zergehen/

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

391. Lerchen füllen.

Rupff die Lerchen fleißig/ daß du kein
Löchlein darein reißeß/ blaß mit einem
Federkiel oben am Hals auf/ nimm Hün-
ner- Lebern/ Epect/ Majoran/ hacke
klein untereinander/ röste ein wenig im
Schmalz/ zerklöpffe 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's an Spieß/ und
brats allgemach/ sonst springen sie
auf/ sonderlich must du auch vor allen
Dingen die Vögelein vorhero ein-
salzen.

392. Maccaron.

Nimm abgezogene Mandeln ein
Viertel-Pfund/ stoß mit Rosenwasser
wol ab/ thus in ein Schüssel/ rühre
zwen Loth Zucker darunter/ schneide Ob-
laten in Erbsen-Größe/ streich den
Eälg eines Fingers dick drauf/ formies

nach deinem Belieben/legs hernach auf ein Blech/bachs/bis bräunlich werden.

Anderst. Schele einen Viertling Mandel in warmen Wasser ab/stoß mit Rosenwasser / daß glatt und gleich werden/ dann misch ein Viertel-Pfund klein-gestossenen Zucker wol darunter / laß den Teig in einer Pfannen kochen / thue von vier Eyern das Weiße / so wol geklopert seyn muß / darein/wann du nun solches vom Feuer ziehest / so formiers auf einem truckenen Papper/ und machs bey einem sachten Feuer gar.

393. Ein gute Milch.

Koch einen Keiß in Milch / treib ihn durch ein Tuch / mach ihn / so dick du kanst / mit Rosenwasser / nimm Mandel/ mehr als des Keiß gewesen / treibs mit gesottenem Wasser oder Milch durch/ machs ein wenig dünner / als den Keiß/ darnach rührs durcheinander / in der Dicke/ wie ein zimlicher Strauben-Teig/ zuckers wol/thus in ein Schüssel/ stellts in Keller/ und bedeckts / daß nichts darein fället / so wird sie dicke / leglich bestreue sie mit Weinbeer.

394. Milch-Braten.

Nimm eilff Eyer/ und ein halb Maß
guten

guten Milchraum / Klopffs wol / thu einer
 Nuß groß Schmalz in ein Pfannen /
 laß zergehen / thue die Eyer und Milch
 darein / zuckers / und saltz ein wenig / thue
 ein Glut von Kohlen darunter und dar-
 über / laß braun werden / schlags auf ei-
 nen Deller / setz zum Gebraten.

395. Milch backen.

Schlage ein Eyer zehen aus / zerKlopffs
 und saltz / setz ein Milch in einer Pfannen
 über / wann sie will sieden / gieß die Eyer
 in die Milch / rührs gar gemacht unter-
 einander / so gerinnets gern zusammen /
 thus in einen Seiber / laß verseihen / daß
 wol austrucknet / darnach schneids zu
 Stuck / legs und wälgers im Meel /
 bachs im Schmalz.

396. Gesezte Milch.

Nimm ein neu-gemolckene Milch /
 thue sie in einen saubern geglasten Has-
 sen / laß kein Wasser darzu kommen /
 stellts in einen kühlen Behälter / nicht in
 Keller / wann nun die Milch aufwirfft /
 und Raum giebet / so thue den Milch-
 raum herab in ein ander Geschirz / die
 Milch aber thue in einen saubern Sack /
 laß den Molcken davon lauffen / und
 ganz trucken werden / dann thue sie in

198 Neu-und viel-vermehrtes

ein Butter-Sag / wie auch den Raum/
und rühre wol / gibts Sommers Zeit in
grosser Hitz.

397. Stein-Milch auf Schweizers
Art.

Nimm gute fetste 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 Geschitz / laß erkalten / sie ist gut
und gesund in Sommers-Zeit.

398. Subtile Milch.

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

399. Stoff:

399. Stock-Milch der Schweiker.

Nimm ein halb Maß gute Milch/ setz es zum Feuer/ laß es aufwallen / darein klopffe das Weiß von zehen oder zwölff Eyern/ thue Rosenwasser darzu/ wann die Milch waltet / so rühr es schnell ein/ zuckers / und gieß in ein Schüssel / so gestehets / wie eine Sult.

Anderst. Zerle Mandeln klein/ nimm Milchraum / treib die Mandeln warm mit durch/ in rechter Dicke/ zuckers/ gieß Rosenwasser drant/ thus in ein Schüssel/ laß kalt werdē/ so gestehets wie ein Sult.

400. Milch-Dorten.

Nach den Boden/ daß der Rost nicht zu hoch seye / obngefähr/ wie man die Gladen macht / darnach magst du den Talg darait 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 zwölff in vierzehn Eyer in das obgemeldte/ und laß stehen/ darnach nimm 2. Maß Milchraum/ 1. Pfund Schmalz/ thus in ein Pfannen/ laß wol warm werden / rührs stetig/ daß nicht anbrenne/ wann es anfängt zu sieden/ so

nimm den Eälg mit den Eyern/ wie hier
 stehet / schütte ihn gemach hinein / rühre
 stetig mit dem Löffel um / biß es hinab
 kommet / darnach so thue es herab in ein
 sauber Geschirz / zuckers wol / laß kalt
 werden/ schütte es auf den Boden/ bachs
 in einer Dorten-Pfannen.

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

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

401. Gesulzte Milch.

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

thun/ zuckers/ gieß in eine Schüssel/ daß
erfalte.

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

402. Milch-Supp.

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

Anderst: Nimm ein Maß oder Maß-
lein Raum/ oder gute Milch/ laß sie bey
dem Feuer sieden / daß sie nicht zusamen
laufft/ denn thue von drey oder vier Ey-
ern die Dotter in ein Töpfflein / quirle
und flopfte sie wol/ und wenn die Sup-
pe anfängt zu sieden/ so schütte die Eyer-
dotter hinein / und thue ein Stücklein
Butter darzu/ rühre es wol untereinan-
der/ und laß sie nicht mehr sieden. Will

man/ so quirlt 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:

Nimm Mandel/ zeuchs ab/ stosse sie
klein/ und geuß eine dicke Milch daran/
reiß in einem Reibschriben mit Milch
ab/ wie ein Rajen- muß/ geuß oft ein
wenig Milch daran/ thue es darnach in
ein Tüchlein/ und henge es auf/ wie ei-
ne saure Milch/ daß es tropffet/ und
wenn es dick wird/ so magst du es wie-
der abreiben mit einer dicken Milch/
und mache Häufflein in eine Schüssel/
zuckers/ geuß mehr dicke Milch daran.

Oder: Nimm eine gute Mandel-milch/
salz/ so gerinnet sie/ gieß in einen Sack/
laß durchseihen/reißs darnach/ und thue
einen Zucker daran.

404. Mandel-Milch machen.

Zu einer Maß Mandel-milch nimm
anderthalb Vierting süsse frische Man-
del/ leggs in ein heiß Wasser/ ziehe ih-
nen die Haut ab/ wirffs in ein frisch
Brunn

Brunnenwasser / laß eine Weile liegen /
 wasch schön aus / stoß in einem steinern
 Mörgner mit einem hölzern Stößel auf
 das kleinest / oder reibs auf einem Mar-
 morstein / im Stossen oder Reiben be-
 sprengs öfter 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 nimm
 ein Küß-warne Milch / reibe die Man-
 del im Mörgner allgemach ein wenig
 mit an / leg dann ein weiß rein Tuch in
 eine Schüssel / gieß die Mandel darein /
 reibs ein wenig mit einem Löffel hin und
 her / hernach winds mit dem Tuch aus /
 so hart du kanst / so ist es bereit.

405. Ein gute Mäsen-Milch durch die Sprützen.

Nimm drey Viertelung Ma-
 deln / und
 stoffe sie klein / thue ein halb Pfund Ma-
 jenschmalz daran / und einen Viertelung
 Zucker / auch ein wenig Rosenwasser /
 stoffe alls untereinander / und mache es
 nicht zu dünn / und setze den Mörgner in
 ein kalt Wasser / und lasse es erstarken /
 alsdenn treibe es durch die Büchsen.

406. Schnee-Milch.

Nimm einen guten Kern / klopfen wol /
 I vj bis

biß er feimeth / und leg den Feim mit einem Löffel in die Schüssel / lege aber zuvor ein Schnittlein gebeheten Weck in die Schüssel / streue Zucker und Weinbeer darauf / und lege darnach den Feim von dem Kern mit einem Löffel darauf / so hoch du kanst / und trags auf.

407. Sprühen-Milch.

Nimm einen Eyerkäß / und thue ihn in ein Tuch / lasse ihn wol verselben / thue ihn auch darnach in einen Reibscherven / thue Zucker daran / und setze es an ein Ort / da es kühl stehet / so wird es vest / alsdenn drucke es durch eine Sprühen / auf einen Deller / und streue Zucker darauf.

408. Meister-Kunst zu machen.

Eine Meister-Kunst von Gold zu machen / von Fischen / Fleisch / Hünern / oder wovon du wilt / so sieds fein ab in einem Salz-Wasser / legs in eine Schüssel / leg Zucker darein / würck mit allerley Würck / salt / und setz in ein Back-Ofen / daß gerinnet und gestehet / wann es nun gar ist / thus heraus / laß erkalten / dann besteck's mit Mundelkern / Rosin / und vergulds.

409. Mane

409. Mandel-Berg.

Nimm schönen erlesenen und wol-
verstäubten Reiß / wasch ihn sauber / laß
ihn in einem siedenden Wasser lind wer-
den / mach ein wol-dicke Mandel-Milch /
quelle den Reiß darinnen / rühr die Milch
und den Reiß untereinander / biß es kocht /
wann er wol gekocht / laß ihn kalt wer-
den / verrühr ihn / wie andern Reiß / wann
er erkaltet / richt ihn auf eine Schüssel /
am ersten eines guten Tellers breit / vier
Finger hoch / darnach immer höher und
spiziger / so hoch du kanst / mach ihn glatt /
schneid Mandel / besteck ihn überall wol /
zu oberst an der Spizen mach ihm et-
was grünes / bestreu ihn wol mit Zucker /
thue Rosenwasser daran / dieses Essen
stopffet sehr.

410. Mandel-Milch-Dorten.

Nimm Eyer / so viel du wilt / so viel
dicker Mandel-Milch / rühr und klopffs
wol durcheinander / zuckers gnugsam /
thue Rosenwasser daran / mach von eis-
nem gezückerten Eßig ein Boden mit eis-
nem Kanfft / laß ihn erhartten / thue es
darein / leg hin und her ein wenig But-
ter / wann es zergethet / und der Zeug be-
reit ist / so bestreue es starck mit Zucker

gib ihn wieder eine Stz / es hat bald
genug.

411. Fingerührte Mandeln.

Reib Mandel mit Rosenwasser / in
der Dicke / wie ein dünner Strauben-
Zäig / durch / reib ein wenig schön Brod
darein / gies in heiß Schmalz / thue Sasa-
ran darein / rühre / bis anfangt zu kochen
salz ein wenig / zuckers / bestreue es nach
dem Anrichten wol mit Zimmet.

412. Mandeln backen.

Nimm gestoffene Mandeln / thue Zu-
cker und Rosenwasser darunter / und
mache einen Blägleins - Zäig an /
streichs darauf / und oben wieder eines
darauf / lege es in das Schmalz / und
backe.

413. Mandel-Kuchen.

Nimm zwö Hand voll Mandel / zlei-
be sie ab / und stosse sie klein in einem
Mörzel / geuß Rosenwasser daran / dar-
nach thne sie heraus in eine Schüssel / und
thue ein wenig Semel - Meel darunter /
zuckers / in gleichem ein wenig Muscats
blühe / auch Zimmet / und schlage ein Ey
daran / rühre sie untereinander / und
backe im Schmalz / legs lau ein / und
schütz

schüttele sie wol/ daß nicht pfragend werden / in der Grösse / als ein Ey.

Oder Nimm zwey Bierling abgezogene Mandlen / ein Bierling schönen weissen Zucker/ stoß beedes klein/ schlage ein Eyer zehen in eine Schüssel / salt ein wenig / rühr das Gestossene darunter/ gieß Rosenwasser rührend daran / mach einen Tätz von Meel/ Zucker/ Zimmetwasser und Eyerweiß / würck ihn aus zu einem Boden / lege den Boden in die Pfanne / thue das gemischte darauf/ bache ihn fein gemacht mit Kohlen von unten und oben / doch daß er nicht anbrennet.

414. Mandel-Muß.

Stosse die Mandeln / biß sie ölicht wollen werden/ darnach gieß ein Rosenwasser darein/ und thue es in einen Reibscherven/ reibs/ daß es fein 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 Eyer darein/ reibs durcheinander/ thue Wein in ein Faß/ laß ihn wol heiß werden/ thue
Zucker

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

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

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

Oder: Nimm zehen Eyer / und seud die Dottern nicht zu hart / schels / und hack's auf das kleinste / nimm ein halb Pfund Mandel / stosse sie / und thue sie darnach unter die gehackte Eyer / rühre untereinander / nim drey Majenschmalz darzu / und wenn du es wilt auf den Tisch setzen / so nimm ein Achtelein Reinsall / oder sonst süßen Wein / und geuß den darüber / streue Zucker und Zimmet darauf.

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

ter/ und lasse es einen Wall thun / geuß den Teig in ein Stieb / und lasse es wol verfeihen / wie sonst einen Eyerlaß / und richte es in eine Schüssel / machs glatt / besteckts mit verguldeten 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 Rinden / in den Milchraum weichen / durchtreiben / rührs untereinander / thue noch mehr Milchraum daran / gieß / daß wie ein ander Ruß 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 Ruß sieden.

415. Mandel- und Reis-Ruß.

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 daran / wann du es bald wilt anrichten / thue Zucker darauf / so du wilt / nim zu einer Schüssel ein Semmel / reib / und rösts im Schmalz / schlag Eyer daran / laß ein Weile sieden / dann reib durch ein engen Durchschlag / laß wieder sieden / thue Saffran und Zucker darein.

416. Ein kaltes Reiß-Muß.

Nimm Mandel und Reiß / treib mit einer dicken Milch ab / geuß Malvasser daran / lasse es sieden / streue Zerkatet und Blümlein darauf.

Oder: Nim anderthalbe Maß dicke Milch in einen Hafen / setze sie zum Feuer / nimm ein halb Pfund Reiß - meel / zwoers mit einer kalten Milch an / und wenn die andere Milch im Hafen seud / so nimm den angezwierten Reiß / und thue ihn darein / lasse es so lang sieden / bis es dick wird / nimm ein Biering abgezogene Mandeln / hacke sie klein / laß es noch einen Ball thun / und richts darnach an / streue Zimmet und Zucker darauf.

417. Kalt Mandel-Muß.

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

zwirns mit einer kalten Milch an / thue ein klein wenig Rosen- und Zimmet-Wasser darunter / setz ein Milchraum zum Feuer / wann er anfängt zu siedern / thue das gezwiernte darinn / rühre ab / daß nicht bußigt oder knollicht wird / laß ein kleine Weil aneinander siedern / 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 Ball thun / und thue es darnach in ein Säcklein / binde es hart an den Mandeln zu / hängs an ein kühles Ort / und lasse es also verfeiben / auch laß so lang hangen / biß es hart wird / alsdenn 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 gnug ist / stoß klein / so viel du nun Farben in ein Schüssel wilt machen / so viel

viel Häselein nimm / mach ein jedes dar
 rein mit guten Wein und Zucker auf / setz
 zum Feuer / rühre wol um / und versuchs /
 obs süß genug ist / also laß die 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
 klein-geriebenen Petersilien grün / ein
 andern mit Korn-Blumen oder blauen
 Viole blau / und so fortan / wann sol-
 ches geschehen / ziehe die Bretlein wie-
 der heraus / bestreue den Mandel-Muß
 mit von allerhand Farben überzogenen
 Ais / setz und trags in Tisch.

420. Mandel-Dorten.

Laß guten Milchraum und frische
 Butter in einer Pfannen sieden / nimm
 gequälte und abgezogene Mandel dar-
 zu / zuckers / thue Trisanet / so viel nöthig
 und ein wenig Semel-Meel darunter /
 laß sieden / rühre / biß ein wenig dick
 wird / gieß in eine Schüssel / laß erkal-
 ten / trags dann in den gemachten Dor-
 ten-Boden / mach ein Blat darüber.

Anderst:

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

Noch anderst: Nim ein halb Pfund gute Mandeln/ ziehe sie ab/ stoß mit ein wenig Rosenwasser fein klein / thus in ein Schüssel/ gieß noch mehr Rosenwasser daran / daß zimlich darnach riechet/ dann nimm zwey Hand voll Semmel-Meel / und ein halb Viertel- maß Ob-laten-Meel/ nimm das Weiß von zwanzig Eyern / rühres wol untereinander/ thue auch ein Pfund schönen weissen Zucker daran / bestreich mit Schmalz ein kuppffern Häfelein / thue den Teig dar- ein/ streichs aber fein glatt / laß im Pa- steten-Ziegel fein gemacht backen/ streue Zucker und Zimmet oben darauf/ drücke auch einen Model/ wie du wilt/ darüber.

Oder: Nimm ein halb Pfund Mandel/ anderthalb Vierteling Zucker/ weiche die Mandeln in frisch Wasser / ziehe sie ab/ stoß mit Rosenwasser/ thus mit dem Zucker in ein Schüssel / reib ein alt-ge- backenen Weck daran / thue ein Eyer- dottern

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

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

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

421. Majenkraut-Dorten.

Nimm Majenkraut / hack's / zwing
den Saft heraus / rösts im Schmalz /
thue Semmel-meel darunter / schlag
Eyer daran / zuckers / würtz mit Ing-
wer / Pfeffer / Muscatenblühe / Wein-
beer und Rosin / thus auf den Dorten-
Blaz / und back's.

422. Majen-Kuchen backen.

Nimm Majenkraut / hack'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 gewollenen Ruchleins-Läig / und
lege ihn in einen Chart / da man die
Dorten darinnen bächt / und lege unten
Majenschmalz darein / daß es nicht an-
brennet / thue das Kraut oben darauf /
und lasse es fein suttlich backen / bestreue
es alsdenn mit Zucker.

423. Majen-Muß.

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

424. Apfe

424. Aepffel-Muß mit gedörzten Weichseln.

Nimm Aepffel/ schele sie/ und schneids zu kleinen Stücklein / nimm gedörzte Weichsel/ thue beydes in einen Hafen/ schütte Wein daran/ laß sie welch 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 Kinds - Muß/ das nicht gesalzen sey/ und laß wol sieden/ darnach laß kalt werden/ thue das Muß in einen Mörgner / und so viel Majenschmalz darzu/ zuckers/ und stosse es untereinander/ so ist es ein Butter-Muß.

426. Dorten-Muß.

Mach einen besten Täg an/ treib ihn fein dünn auseinander mit einem Bälger-holz/ schneid ihn klein-gezöttelt/ wie ein Kraut/ streue es aufeinander/ daß es härteicht 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
schele sie/und schneids/daß man sie möge
braun machen im Schmalz/und mache
sie wieder trucken im Weel/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 dar-
von kommt/hack's darnach klein/geuß
guten welschen Wein daran/auch Zu-
cker und gut Gewürz/lasse sie kochen/
und gib's kalt.

428. Ein ander braunes Muß.

Nimm Lebkuchen/und gerieben
Brod/eines so viel/als des andern/und
stosse es im Schmalz/thue einen guten
Wein daran/saltz/würz und zuckere es/
und lasse es kochen.

429. Ein blaues Muß.

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

430. Griech-Muß.

Geuß einen Meth in einen Hafen/
lasse ihn auffkochen/und rühre den Griech
darein

darein/doch daß er nicht knollich werde/
 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 / back's / und lasse
 sie in einem guten Wein sieden / thue ein
 wenig Megelein und Majenschmalz
 daran/und wenn du es wilt anrichten/so
 streue Trisanet darauf.

432. Hasen-oder Rachel - Muß.

Nimm so viel Raum/ als Eyer/ saltz
 und zerklöpffe es/thue eine Butter in ei-
 nen Pasteten-Hasen / schütte die Eyer
 und Milch darein/und lasse es in einem
 Deselein backen.

433. Hader-Muß.

Nimm ein oder zwey Eyer/und rüh-
 re ein Eäiglein an/würcke ihn wol aus/
 und mache seine dünne Bläse darause
 darnach nimm den Eäig-Blas / und
 melbe ihn wol / und lege ihn sechs - oder
 achtfach zusammen / und schneide ihn
 auf das allerdünnest/back's/und thue es
 wieder in eine siedende Milch / aus dem
 Schmalz/ und rühre es wol um / daß es
 nicht

nicht anbrennet/schabe Muscat und Zucker 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 rühre es untereinander/nim eine Dorten-Pflanze oder Hasen / thue ein gut Theil Schmalz darein/ und schütte das Mus darein/ mache unten und oben eine Glut darzu/seihe das Schmalz ein oder dreymal herab/ und geuß oben wieder darauf/ so gewinnet es unten und oben ein rösches Häutlein.

435. Hühner-Mus.

Thue das größte Fleisch von einem Huhn herab / laß nur ein wenig an den Beinen hangen/stoß in einem Mörsner/siede Weiß-Brod-Brosam in einer Hühner-Brühe / treib das Zerstoffene mit der Brühe auf das beste durch/doch daß es nicht zu hart wird von den Beinen/ thue es in ein Häselein/ seihe es durch ein zweyfach Tuch/schneid Muscatenblühe darein/ setz auf Kohlen/ laß eine Weile sieden/ ehe du es wilt anschicken/ thue Zimmet daran.

Anderst.

Stoß Hennen-Flügel/ Mandelkern/
und Weiß-Brod-Brosam / reibst in ei-
nem Stein gar wol/daß gar zart wird/
dann rühre ein Hennen-Brühe daran/
daß ein rechte Dichtung bekommet/ sieds
und rührs 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/
hack's sie gröblich untereinander / dann
röste gerieben Brod im Schmalz/ gieß
Reinfall daran / zuckers / mengs unter
das Gehackte/ würk/thue kein Saffran
darein/ laß sieden/daß dick wie ein Brey
wird.

437. Eingebrennte Erbes-Muß.

Brenne ein Erbes-Meel im Schmalz/
und geuß einen guten Raum daran/ rüh-
re es wol/daß es glatt wird/thue Rosin-
lein daran/ Zucker/ Ingwer/ Butter und
Weinbeerlein/ auch/ so du wilt/ geschnit-
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 / zupffe den Holder dars
ein / schlage ein oder zwey Eyer darans/
salze es / und lasse es aneinander siedens/
mache es ein wenig süß / und bestreue es
mit Weinbeerlein.

239. Erdbeer-Muß.

Klaube / und wasche die Erdbeer / nim
gebehete Semmelschnitzlein / weiche es
in Wein / reibs mit den Erdbeeren durch /
thue Zucker und Rosentwasser darans/
gibs kalt. Anderst.

Nimm Erdbeer / laß mit einer Sem
mel wol auffieden / doch daß nicht an
brennt / drück's durch ein rein Tuch / zu
ckers / würtz mit Pfeffer / Ingwer / laß
noch einen Ball 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 Lebluchen darein / und
seuds gar ab.

Oder:

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

440. Dotter-Muß.

Nimm Eyerdottern und Wasser /
 Ploßs durcheinander / laß Schmalz
 heiß werden / brenn ein Meel darein/
 thue Zucker darzu / laß sieden.

Oder:

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

441. Ein gelbes Muß.

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

Oder:

Nimm ein wenig Meel / und rösts im
 Schmalz / nicht zu dünn / darnach nimm
 abgezogene Mandel / hack's klein / und
 thue sie darunter / geuß auch eine Man-
 del-Milch daran / lasse es sieden / so lang
 als einen Weißen-Brey / und streue
 Zucker darauf.

442. Latwergen-Muß.

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

nug hat/ gibts kalt oder warm / wie du selbst wilt.

443. Magsamen-Ruß.

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

444. Stock-Ruß.

Nimm ein halbe Maß Milch und fünff Eyer/ klopffe die Eyer/ schütte sie darnach in die Milch/ klopffe es wol untere einander / alsdenn schütte es in einen Hasen/ der inwendig verglasert ist/ darnach geuß Wasser in ein Kesselein/ wenn es seude so setze den Hasen darein / und lasse es anderthalb Stund sieden/ bis es doppelt wird/ wenn du ihm recht thust/ so wird es gut.

445. Gebachen Lungen-Ruß.

Hack ein gesottene Lungen klein/ schlag fünff Eyer daran / röst Semmel-Meel darzu/ würck mit Ingwer/ Pfeffer und Weinbeerlein / machs gelb / salt / gieß ein Fleischbrühe daran / die nicht gar fett ist / rühres wol untereinander/ thue die Lungen in ein heiß Schmalz / laß

fein gemacht auf einer Kohlen backen/
 wie einen Eyer-Blas/wends um/magst
 auch ein Stürzen mit Kohlen oben dar
 auf thun:

446. Ein Krauß Eyer-Muß.

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

447. Ein kalte Muß von Eyer.

Nimm dreysßig Eyer/und ein halb
 Maß Milch/züklöpff die Eyer/thue die
 Milch darunter/rühre wol durcheinan
 der/setz zum Feuer/rühr es ab/das nicht
 anbrennt/da es zusammen laufft/thue
 es auf ein Sieb/laß wol trucken werden/
 reibe in einem Reib-Topff fein/menge
 Zucker und ungesalgene Butter darein/
 der Butter muß ein gut Theil nehmen/
 damit es hart bleibt im Keller/wann
 solches alles verrichtet/magst du es gar
 hoch durchreiben/oder wo du nicht wilt/
 so reibe wol/und lege/das es fein gleich
 wird/hebe mit einem Löffel auf die
 Schüssel/wie ein ander Muß/streue
 auch

auch Zucker und Zimmet darauf.

Oder: Schlage Ever in eine Milch/ und seuds/wie Eymilch/und schütte es auf ein Tuch/und lasse es wol verseihent/ thue auch Milchraum und Zucker dar- ein/ lasse es wol erkalten/und richte es in eine Schüssel/ lasse es kühlen / biß du es zu Tische tragen wilt.

448. Ein kalt Ruß mit dem Weissen von Ebern.

Nimm zwölff Eyerweiß/ klopffs wol/ gieß Milch daran/ thue es in eine Pfannen / setz über das Feuer/ klopffs wol/ wann es einen Sud gethan hat / thue es herab/ klopffs / schütts in ein Schüssel/ laß kalt werden.

449. Krafft - Ruß.

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

Anderst. Weiche Weiß - Brod- Brosam über Nacht in ein Aechtelein Reinfall/ treibs durch einen Seiber / ist es zu dick/ so gieß ein wenig Fleischbrühe
K v Daran/

daran/würz mit Ingwer/Pfeffer/Mes-
gelein/Cordamümlein/Muscatenblühe
und Zimmet / machs gelb / rührs wol
durcheinander/salz ein wenig/thue Zu-
cker und Butter darunter/ setz auf Koble-
n / 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 /
zerklopffs wol untereinander/salz so viel
nöthig ist/mach ein Schmalz heiß/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-
rüg / thue es fluckß vom Feuer / setz nur
auf Kohlen / decks mit einer Stürzen
zu/lege Kohlen oben darauf/machs fein
braun / wann du es zu Tisch trägest/
streue Zimmet und Zucker darauf.

451. Schüssel-Muß.

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

Stürzen / lege Kohlen darauf / daß es oben ein wenig bräunlich wird / streue Zimmet / so du wilt / auch Zucker darauf / gibs warm.

452. Muß vor Kranke.

Brocke Lebkuchen in guten Wein / laß ihn weich werden / und treib ihn durch / dann nimm ein wenig geröstet weiß Brod / den durchgezrungenen Lebkuchen / würfflicht und klein geschnittene Citronen - Schelffen / und ausgekernte Rosin / rührs untereinander / saltz / laß sieden / so lang als es bedarff.

Auf eine andere Art.

Nim vier oder fünff Eyer-Dottern / klopfss in einem Psännlein / geuß Wein daran / daß es eine gleiche Dicke gewinnet / thue Zucker dran / und laß es sieden.

453. Müßlein vor eine Kindbetterin.

Nimm Semmel-Meel / röste es im Schmalz / nim 2. Löffel voll Schmalz / ein Löffel voll Meel / drey Eyer / ein wenig Wasser / rührs an / saltze es / und lasse es miteinander sieden.

454. Weinbeer-Müßlein Francken Leuten.

Nim Weinbeerlein / hacke sie / thue sie

in ein Häfelein/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 richts an/streue ein wenig Zimmet darauf.

455. Muß von Gersten-Bier.

Reibe ein alt-gebachen Brod/thue es in das Bier / machs nicht zu dünn/ noch zu dick/thue gestossen Rümme/ Coriander/und ein wenig Zucker darein / rühre geschwind durcheinander/und richts an.

456. Ein kräftig Semmel-Muß.

Nimm einen guten Theil gerieben Semmel/ Salz und Butter/ Ingwer/ Pfeffer und Muscatblübe/ gieße eine Fleischbrühe daran/ und lasse es aneinander sieden/bis es dick wird / rühre gestoffene Mandeln darunter/und bestreue es im Auftragen mit Zimmet und Zucker.

457. Sulzen - Muß.

Nimm Eyer/thue das Weiß darvon/ flosse 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 Ethern darein/und ein wenig kalt Wasser / auf daß es zusammen

sammen lauffe / darnach thue es in ein Eyer-Käß. Körblein / und laß verfeihen / legß darnach in eine Schüssel / und nim das Eyerklar / Flopffs wol / thue einen Zucker darein / und lasse es so lang sieden / als ein paar Eyer / darnach gieß es darüber in die Schüssel / und laß kalt werden.

458. Ruß von Sträubelein.

Wache die Sträublein fein hart und rösch / hack's gar klein / geiß ein gute Milch daran / sieds und zuckers wol.

459. Wasser-Ruß.

Nimm sieben Eyer in ein anderthalb mäßiges Häfelein / flopffe sie / und gieße ein halb Maß dicke Milch dran / darnach nimm das Häfelein mit den Ethern 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 / biß daß das in dem kleinen Häfelein zu einem Ruß wird / darnach richte es an / streue Weinbeerlein darauf.

460. Weinbeer-Ruß.

Stoß die Weinbeerlein / treibs durch mit Wein / reibe Lebkuchen darunter / lasse es sieden / und zuckers.

461. Wein

461. Wein-Muß.

Nim weiß gerieben Brod/röste es im Schmalz/nim als den zwey Eyer/flopffs und thue Wein darunter/ auch Saffran/Zucker/ Cordamümlin/ auch ein wenig Fleischbrühe / und laß es sieden.

Oder:

Nim eine Semel/rösts im Schmalz/schlage vier Eyer daran / flopffs / geuß Wein daran / und thue Zucker auch Saffran daran/ und lasse es sieden.

462. Muß von Datteln.

Nim Dattel-Kern/weichs ein Stund vler in Wein/dañ hach's 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/back'e es alles klein / geuß einen Wein daran/ und lasse es sieden.

Oder:

Nimm abgezogene Mandeln/ein gesotten Fleisch / und gebehete Semmel/hack's klein / und rösts in einem guten Wein/dañ es nicht zu dick oder zu dünn wird/und laß es sieden/so lang als harte Eyer/thu Zucker drauf/man kan an statt
deß

Deß Fleisch/ auch gesottne Fisch nehmen.

464. Ein gut Mäpflein.

Gieß an ein zerfloßte Eyerdotterlein
Rosenwasser und Wein/ floßffs unter
einander/ röst ein wenig Semmel-Meel
im Schmalz/ thus in ein Pfännlein/ laß
sieden/ zuckers/ und machs gelb.

Auf ein andere Art.

Dörre Muscaten-Brod/ stoß in ei-
nem Mörsner/ rösts im Schmalz/ gieß
ein wenig Wein daran/ thue Zucker/ ge-
stossene Zimmet/ Muscaten und Saff-
ran darein/ laß sieden/ so ist's recht.

465: Model-Gebachens unter
schiedlicher Form.

Mache ein Zäiglein an mit Eymilch
und Zucker/ nimm hernach die Mödel/
und stosse sie zuvor in ein heiß Schmalz/
hernach schütte mit ein Löffel ein Zäig-
lein darüber/ oder drucke die Mödel in
den Zäig/ und stosse sie hernach fein
sittig in das Schmalz/ und bachs.

Uderst.

Mache einen Zäig an mit Milch/
Eyer und Salz/ wälgere ihn wol
aus/ fein dünne/ und lege ihn zro-
fach zusammen/ alsdenn wälgere ihn
noch

noch einmal/darnach nimm die Mödel/
und druck's in die Form/und back's.

466. Morchen füllen.

Nimm Morchen / wasch / wasch und
brüh's / die kleinen hack mit Petersilien
klein/röst Semmel-Meel / schlag Eyer
ein/rührs untereinander / thue Ingwer/
Pfeffer/Saffran darunter / saltz / fülls
in die grossen Morchen/setz in ein Tiegel-
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 / saltz/
und würk mit Pfeffer und allerley Gewürz/
machs nicht zu dick noch zu dünn/
fülls in die Schöps-Mägen / ein jeden
Magen nur die Helffte / spreite sie oben
zu/legs in ein siedend Wasser/sieds ab/
wie du wilt/wann sie wol gesotten seyn/
nim sie aus dem Wasser/schneids rund/
mach darüber ein braune Brühe von
Pfefferkuchen und Wein/ würk mit al-
lerley Würz / mach ihm ein lieblichen
Geschmack.

468. Mus

468. Ruß 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/würs mit Saffran/Ing-
wer und Muscatenblübe/laß auffieden/
und gibs hin.

469. Ein kalten Nieren backen.

Nimm ein Nieren/der von einem kal-
ten Brätlein überblieben ist / hack ihn
fein/thue ihn mit Semmel-Meel in ein
Schüssel / schlag Eyer daran/ salt ihn/
würs mit Pfeffer / Ingwer / Saffran/
rührs wol untereinander / schneid zwey
oder drey Schnitten weiß Brod / nach
dem der Nieren groß ist / streich das ge-
hackte gehäufft darauf / legs in ein heiß
Ofen/und backe gemach ab.

Vnderst.

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 schlieffet daß Fette in das Brod/
so es nun wol heiß / und daß Brod wol
rösch/bestreue es wol mit Ingwer/ salt
und gibs warm.

Ober:

Oder:

Hacke den Nieren also warm/wie du ihn von dem Kalbs-Braten abgenommen/behalte ihn in einem warmen Hasen/Flopfte Eyer/so viel möglich ist/glebe sie mit Muscaten/Zingwer/Saffran/Muscatenblüß/Weinbeerlein und Salz an/mach mit einem Ehell die Nieren an/wanns wol untereinander gerieben ist/so schneide Semmel/bestreichs damit/und backe/ist die der Nieren zu fett/hack Hünner-oder Kalb-Fleisch ein wenig darunter/wilt du es in einem Länglein backen/so brauchstu kein Schmalz/diemeil es an ihm selbst fett ist.

470. Nierlein von Schaafen einzumachen.

Gled oder brat die Nierlein/schneids halb voneinander/legs in eine Schüssel/decks zu/nim ein geriebenen Lebkuchen/röst ihn im Schmalz/würz mit Zingwer/Pfeffer/Megelein/Saffran/Salz und Zucker/gleich Wein daran/laß eine Weile aneinander sieden/dann richts über die Nierlein/decks wieder zu/setz auf Kohlen/laß prägeln/wilt du/magst ein weiß Butter-Brüblein/mit gebackten Peterfilien oder Körblein-Kraut darüber

über machen / und ein Weill also sied-
den lassen.

471. Neunaugen braten.

Nimm die Neunaugen / und thue sie
in ein Schäßlein / gieß ein heiß Wasser
daran / nim ein kleines Besemlein / und
rühre sie wol im Schaff damit um / daß
der Schleim darvon kommt / nimm sie
darnach / und drucke ihnen die Schnä-
bel auch wol aus / und lege sie in eine
Pfanne / salze sie wol / und gieß ein
Wasser daran / laß sie dann siedend /
und richte sie mit der Brüß eines Theils
an / und setze Pfeffer und Ingwer dare-
neben auf.

472. Neunaugen bachen.

Nimm die Neunaugen / bereite sie
wie vor gemeldet / fein sauber im Was-
schen / schneide ihnen die Köpff und
Schwäng 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 / drucke eine
Pomeranzen darein / lasse sie siedend /
richte es über die gebachene Neuna-
ugen.

473. Ob-

473. Oblaten füllen.

Nimm geſtoffene Mandel mit Roſen-
 waſſer/ zuckers/ wie recht iſt/ dann ſchö-
 ne Oblaten/ ſo groß du ſie haben kanſt/
 und nirgend aufgeſpalten ſeyn / auch
 zwey und zwey einander gleich ſeyn/
 ſtreiche die Mandeln mit einem Meſſer
 ſein gleich eines Meſſerrucken dick dar-
 auf/ aber nicht zu nahe an die End/dar-
 nach beſtreich den Bort genau mit ei-
 nem Benſel mit Eyerweiß / leg die an-
 dere Oblaten in dieſer Größ darauf/
 druckts an den Enden zuſammen / dann
 mach ein zart Zäiglein von Eyern/ziehe
 es durch / laß ablauffen/ daß nicht zu
 viel Zäig daran bleibe/ legß in ein recht
 heiß Schmalz / thue den beſtrichenen
 Theil unterſich in das Schmalz / du
 mußt aber geſchwind damit umgehen/
 damit die End nicht weich werden/ und
 dir in den Händen bleiben / ſie müſſen
 auch Raum in der Pfannen haben/daß
 ſie lauffen wie ein ander Gebachens
 ſchön auf / leglichen beſtreue es mit
 Zimmet.

Oder :

Nimm Mandeln/ Selgen/ Weinbeer/
 Lebkuchen/ Weel/ Latwergen mit Zucker
 und

und Pfeffer / auch Hönig / alles klein
gehackt untereinander / und streiche es
auf Oblat / decke oben eines darüber/
zeuch durch ein dünnes Tälglein / und
bachs.

474. Oblat füllen mit Depffeln.

Nimm Depffel / schele sie / und schneids /
schwings im Weel / und bachs / darnach
stosse sie in einem Mörsner / thue sie als
denn wieder heraus / in eine Pfannen /
und thue Weinbeer und Salz daran /
auch gutes Gewürz und Zucker / dar
nach setze sie über das Feuer / so gewin
nen sie eine Farb / und streichs alsdenn
auf die Oblat / und eines oben darauf /
und zeuch durch ein Tälglein / darnach
bachs in einem Schmalz / und streue
Zucker darauf / sie bleiben acht Tage gut.

475. Depffel füllen.

Nimm ungeschelte Depffel / die we
der zu groß / noch zu sauer sind / schneide
Deckelein davon / höllere sie innwendig
aus / nim gestossene oder gehackte Man
deln und Weinbeer / auch Rosin / würz
mit Zimmet / Zucker / schlag Eyer darein /
mengs untereinander / fülls in die Depf
fel / mach die Bläßlein wiederum über
die Depffel / steck's mit Zimmet an / daß
die

die Bläßlein nicht abfallen / laß das Schmalz in einer weiten Pfannen heiß werden / setz die Deyffel darein / thue ein Stürzen mit glühenden 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 / legs ordentlich nacheinander in eine Schüssel / decks zu / gieß ein wenig Wein in ein Häfelein / zuckers / machs gelb / thue Trisanet und geriebenen Lebkuchen darzu / laß 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 zers lassen Schmalz / so viel / als sechs Eyer groß / und ein wenig Wasser / wo des Schmalzes nicht genug wäre / arbeite ihn wol / dann er muß bey einer Viertelstund also abgewürfelt werden / daß er fein zähe wird / und sich aufsetzen läßt /
also

dann ist er recht/ und wird zu den Pasteten und Dörten vor den besten Zäig gehalten. **Anderst.**

Nimm Weizen-Meel/ schlag vier Eyer darein/ thue Wasser in ein Pfannen/ laß vier Loth Schmalz darinnen wol heiß werden/ gieß in das Meel/ würcke einen Zäig daraus auf das härteste/ als du immer kanst/ mach einen Hasen daraus/ dann laß ein Schmalz wol warm werden/ gieß auf den Boden des Hasens/ 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/ isset/ so nimm zu solchen zwey Eyer/ und zerschlage sie/ thue Salz und ein wenig Ingwer darein/ auch ein Brocken Schmalz/ eines halben Eys 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/ daß er zähe wird/ eine gute Viertelstund lang/ darnach magst du ihn austreiben zu kleinen Pastetlein/ nach deinem Gefallen.

479. Zäig

479. Teig zu den grossen Pasteten.

Als zu Wildprät/Fleisch/Indianisch
Geflügel / Gänß / wie auch an etlichen
Orten zu den Fischen/ so nim zu solchem
lauter Rocken-Meel / und die Brühe /
darinnen das Wildprät oder Fleisch ge-
sotten worden/ pfeffers und salze es wol/
rühre untereinander/ wälgere und knete
ihn wol und stark/ biß er wol zähe wird/
alsdenn wälgere eine Blatten / zween
Quer-Finger dick/ aber zum Deckel nur
eines Fingers dick.

480. Pasteten-Teig zu allerley
Geflügel.

Kappaunen / Hennen / Enten/ und
dergleichen/ so nimm halb Rocken- und
halb schön Meel / mache es an mit einer
Fleischbrühe/ salze und pfeffere es wol/
knete es auch wol / wie oben von den
Wildprät-Pasteten gesagt ist/ allein die
Deckel dörffen nicht so dick seyn.

481. Pasteten-Teig zu Fischen.

Mache den Teig zu den Fisch-Paste-
ten/ wie zu den Kappaunen / allein daß
sie etwas dickere Böden haben / doch
wenn es gar grosse Pasteten/ von grossen
Fischen/ so nehmen etliche fast lauter Ro-
cken-Meel / und ist in diesem / wie auch
mit

mit dem Kochen / nach dem es einen bes-
ser dunckt / als den andern / einerley.

482. Pasteten zu machen.

Mache einen Teig / so hart du kannst /
nimme eine Pasteten-Form / wälgere
denselben Teig zu einem dünnen Blat /
thue den in die Form / daß er gerecht sey /
alsden thue ihn in den Pasteten-Hafen /
mache eine Decke über die Pasteten von
Teig / darnach hacke Wildbrät oder
Fisch / Kappaunen oder Hünner / würze
mit Ingwer / Pfeffer oder Safran / und
Zimmet / thue das alles zusammen in die
Pasteten / gieß einen guten Wein darein /
lasse sie alsdenn backen in einem Back-
Ofen / der wol geheizet sey.

483. Pasteten-Teig auf Spanisch.

Nach gut Meel mit lauter warmen
Wasser ein / salze ein wenig / arbeit ihn
wol ab / daß er sich aufsetzen läßt / mach ein
Blat / so lang das Bret ist / schlags über
das Bret gar dünn / bestreiche das Blat
mit zerlassenem Schmalz oder Speck
nur halb / arbeit das Blat über das Bel-
ger-Holz / und mach die Häfen daraus.

484. Spanische Pasteten.

Nimm ein gut Meel / zehen Eyerdot-
tern / ein klein Stücklein Butter / ein we-
nig

nig frisch Wasser/saltz/und mach einen
 Zaig 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 zergehen/ bes-
 streich sie alle/legs alle zwölff aufeinan-
 der/ nimm hernach das Wälgerholz/
 wälgere ein schön breit Blat daraus/ so
 ist der Zaig recht/darauf schele Aepffel/
 schneid Blätzlein davon/lasse Schmalz
 warm werden / back die Aepffel darins-
 nen / backe die gebachene Aepffel klein/
 thue Zucker / Zimmet und Weinbeer
 daran / legs miteinander fein glatt auf
 den Zaig / schlag das Blat darüber /
 schneids mit einem Messer gleich / setz
 auf ein kupffern Blech / laß eine halbe
 Stund in einem Pasteten-Ofen backen.

485. Französische Pasteten.

Nimm ein Eälbern Gelung/siede es/
 dann hack's klein / würg wol / nim hart-
 gekottene Eyer / thue das Weiß daran/
 die Dottern lege zu den gebackten Ge-
 lüng/ machs mit einem Deckel zu / lege
 frische Butter darzu / und back's im
 Ofen/ so wirds recht.

486. Engo

486. Englische Pasteten.

Nimm ein schön Weis/ vier Eyer/ein wenig frisch Brunnennasser / ein gut Stuck Butter/ saltz / mach einen Teig an/ wälgere einen grossen Blaz/ nimm junge Hünen/ Cappaunen/ oder was du haben kanst / die Fisch übersiede zuvor/ richte es fein gleich auf den Teig zusammen / thue Muscatenblühe / Pfefferkörner/ Rosmarin / Majoran und Petersilien darzu/ mache die Pasteten fleissig zu / bachs in einem Pasteten-Ofen/ wann es gebachen/ mach ein gut Brühelein/ legs in die Butter / würz zimlich/ wann du die Pasteten zu Tisch wilt tragen / schneids auf / gieß das Brühelein darein / und leg den Deckel wieder darauf.

487. Speceren zu Wildprät-Fleisch- und Fisch-Pasteten.

Nimm erstlich viel Pfeffer/ nicht viel weniger Ingwer / auch Megelein/ zum Theil Muscat und Zimmet / auch viel Saltz/ sonderlich zu den Fischen mehr/ als zu dem Wildprät oder Fleisch. Zu den Geflügel-Pasteten brauchet man nicht so viel Gewürz / jedoch ungleich/ zu den Gänsen / Enten und Vögeln/

L ij

brauchet

brauchet man mehr/als zu den Cappau-
nen / Hennen oder Tauben / zu welchen
das glinde Gewürk mehr gebraucht
wird. Eine jegliche Pasteten soll/ wenn
sie zugemacht ist/ mit einem zerflopfsten
Eyerdotter bestrichen / und mit Eiselein
gezwicket werden.

488. Schwein-Wildprät-Pasteten.

Nimm das Schweinen- 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. Hasen-Pasteten.

Nimm den Hasen / ziehe ihn aus /
häute und spicke ihn hernach / alsdenn
mache eine Pasteten nach der Länge /
und lege den Hasen darein/ also robe/
er darff nicht gesotten seyn / und thue
im übrigen allen / wie man die Wild-
prät-Pasteten macht/schneide Zemonien
darein / pfeffere ihn wol / and lege im
Aufsetzen zu beyden Seiten in die Schüs-
sel ein paar Pomeranzen darein.

490. Kalbfleisch-Pasteten.

Nimm das brätig Fleisch / beizge 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 legß darein / thue Speck an den Boden / würke und salze es wol / lege unten und oben Rajen-Schmalz und Lemonien darein / geuß ein wenig Essig und Fleischbrühe darein / mache einen Deckel darauf / und backe.

491. Vögel-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 Semmel-Meel darein / auch geschnittene Lemonien und Rajen-Schmalz / Ingwer / Pfeffer / geuß auch eine gewürzte Fleischbrühe darein / man kan auch ein Gehäck von Kalb- oder Hammel-Fleisch / mit geröstem Semmel-Meel darein thun / alsdenn die Pasteten zumachen / und backen.

492. Gänß- oder Enten-Pasteten.

Bereite die Gänß oder Enten / spicke mit Speck / laß sie einen Sud in lauterem Essig und Salz thun / und lasse sie einen Tag oder Nacht darinnen beitzen / mach darnach den Pasteten-Hafen / und besleg den Boden wol mit Speck / Gewürz und Salz / leg alsdenn die Enden

ten oder Gang darein/ lege Speck und geschnittene Lemonien darum/ und oben darauf schütte ein Brühlein von Wein-Essig und Fleischbrühe darein/ machs zu/ und bachs.

493. Fisch-Pasteten.

Nimm den Fisch/ es seye gleich ein Karpff oder ein anderer Fisch/ und mache ihn auf/ thue das Ingeweid heraus/ wirff die Gall hinweg/ schuppe ihn/ also denn schneide hernach auf beyden Seiten Schnittlein nach der Zwerg darein/ darnach thue ihn am Rücken auch jämlich auf/ und mache hernach ein Gewürz an mit Pfeffer/ Ingwer/ Regellein/ Muscat- Nuß und Blühe/ rühre es durcheinander/ salze ihn hernach wol/ inn- und auswendig/ auch in den Schnittlein/ auf dem Rücken/ reibswol 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
schroings darinnen/ leg ihn dann in die
Pasteten / würz mit Ingwer/ Pfeffer/
Megelein / Muscatenblühe / geriebenen
Eiblichen / Weinbeerlein / und ein we-
nig Zucker / gieß ein Glas guten Wein
darein/ laß ein halbe Stund bachen.

494. Zerschchnittene Fisch-Pasteten.

Schuppe den Fisch/ und schneide ihn
zu Stücken/ wie zum Sieden/ und ma-
che einen runden Pasteten-Hafen / und
thue wol Butter/ Salz / Gewürz und
Lemonien darein/ salz die Stücke auch
wol / und legg in die Pasteten / geuß
Essig und Wein darein/machs zu/ und
bachs.

Auf ein andere Art.

Nimm Rosmarin/ Salbey/ Peterlein/
Majoran / hacke es/ und thue auch ge-
röst Semmel-Meel darunter/ legg 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 Broibel/ schneids gar klein / und röste sie im Schmalz oder Butter/ salze und würze sie mit Ingwer/ Pfeffer / Megelein und Weinbeer / nimm darnach Meel und Wasser / mache einen Teig an / treibe ihn auf in die Höhe / thue die Leber dar- ein/ und den Deckel darüber / lasse sie backen eine halbe Stund. Darnach nimm Semmel-Brod / und behe es braun / weiche es in Wein / lasse es sie- den / und treibs durch ein härtn Tuch/ thue Muscat / Megelein und Zucker dar- rein / 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 dünnen Schnittlein / hack ein Käl- ber-Fett nicht zu klein / schneide Majoran/ Rosmarin/ und andere wolriechen- de Kräuter darunter / würg / streiche die Füll auf die Leber-Schnittlein/ legs auf- einander in den Pasteten - Hasen / bis

er voll wird / saltz machs zu / und laß
backen.

496. Pasteten von Kalb-Fleisch.

Nimm ein eingebäissit Kalbfleisch / das
zum braten tauglich ist / oder so du kein
eingebäissites hast / so mache Wein und
Essig / oder eines allein / wol heiß / gieß
offt über das Fleisch / so wird es / als
wanns etlich Tag gebäissit worden / dies
ses Fleisch siede ein wenig ab / dann saltz
und speck's mit Spect / thue auch Spect
in die Pasteten auf den Boden / leg das
Fleisch darauf / saltz / würck / thue Major-
an und Rosmarin darzu / oder / wo dies
ses nicht gefällt / geschnittene Lemonien /
gieß Essig und Fleischbrühe darein /
magst auch Butter darzu legen / deck's
zu / und laß backen.

497. Pasteten von Hünern.

Brate die Hünern nicht gar ab / dann
sied ein Kalbfleisch / hack's ein wenig mit
Fett / thue Weinbeer / Gewürck / und et-
nen Löffel mit Zucker daran / saltz / thus
in den Pasteten - Hafen / leg die Hünern
darzu / mach ein Brod darüber / thus in
den Ofen / und laß backen.

Uunderst.

Nimm Hünern / richt sie zu / saltz / würck
mit

mit Ingwer / Pfeffer Coramumlein
 und Muscatenblühe / erschöpffs auf eis-
 ner Kohlen / denn zerdruck den Hünnern
 alle Glieder wol / setz in den Pasten-Ha-
 fen / streue zuvorgedachte Würz auf
 den Boden / leg Lemonien - Schnittlein
 und Stichelbeerlein / auch die Krägen
 und Mägen darzwischen / decks zu / nim
 dann Eyerdottern / bestreichs damit / laß
 also backen / wann es gar ist / nim zu
 einer Pasteten ein Achtelein Malvasier /
 thue gestossene Zimmet daran / laß sie
 den / stich dann ein Löfflein oben in die
 Pasteten / gieß gedachte Brühe hinein /
 schließ noch einmal in den Ofen / laß
 noch einen Ball thun.

498. Pasteten mit Milch.

Nimm sieben Eyer / kloppfs wol / 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 / laß backen / bis sein braun
 worden.

499. Pasteten mit einem Al.

Bereite den Al / wie du ihn son-
 sten bereitest / brat ihn nicht gar / son-
 dern nur zum halben Theil / wann dieses
 gesche-

geschehen/ lege den Al in die Pasteten/
thue ein gute frische Butter darzu / laß
ihn braten/ bis gnug ist / must ihn vor-
her auch aebührend salzen.

500. Pasteten mit Quitten.

Nimm die Quitten / schele sie / und
höllers aus / fülle sie mit gedünsten Quit-
ten / Weinbeer / Zimmet / Negelein /
Rosin / Muscatblühe / Zucker / und setze
sie in ein heiß Schmalz / und bache daß
sie lind werden / bestecks darnach mit
Zimmet und Negelein / setze sie in die
Pasteten / geuß einen guten Wein oder
Malvasier daran / und zuckers / mache
die Pasteten zu / und bache.

Anderst.

Nimm die Quitten also gang / thue
sie ins Feuer / daß auswendia schwarz
werden / dann lege sie in ein kalt Was-
ser / so gebet ihnen die Haut ab / die
Quitten aber bleiben schön und braun/
diese zerschneid / magsts auch gang las-
sen / wie du wilt / richt sie mit Ingwer/
Pfeffer / Zimmet / Weinbeerlein / ge-
schnittene Mandeln / und geriebenen
Lebkuchen / auch süßen Wein oder Hön-
ig in die Pasteten / laß bey einer Stund
bachen.

501. Pasteten von Birn.

Nimm Birn/ schels/ dämpffs/ rösts
 im Schmalz / thue Zucker und geröst
 Semmel-Meel/ Rosin/ Weinbeer/ ge-
 schnittene Mandeln/ gestossene Zimmet/
 Muscatenblüthe/ Ingwer / Pfeffer und
 süßen Wein darzu/ mengs wol unterein-
 ander / schütte es alles zusammen in ein
 Pasteten/ machs zu/ und backt.

502. Pasteten von Castanien.

Nimm Castanien / so viel du wilt/
 oder vonnöthen hast / wetch sie in Kalt
 Wasser eine Nacht und ein halben Tag/
 darnach schele sie/ nim hernach ein Kalb-
 fleisch/ laß kieden/ hack'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 Paster-
 ten / dann wieder ein Leg Gebäck und
 Castanien darauf / solches thue so oft/
 biß der Hafen voll worden / salt / gieß
 eine Fleischbrühe daran/ machs zu/ und
 backt.

503. Pasteten mit Schnecken.

Richte die Schnecken zu/ wie sie seyn
 sollen/ nim sie aus dem Wasser/ schwin-
 ge sie/ wie ein Salat / legs in ein sauber
 Tuch/

Zuch / dann in eine Schüssel / pfeffers wol / thue ein wenig gestoffene Megelein darzu / misch wol untereinander / den Hasen saltz / leg frische Butter darein / laß ihn erharthen / indeffen nimm ein Fleischbrühe / ein gut Theil klein-geschnittenen Petersillen und ungesalgene Butter / thus mit den Schnecken in die Pasteten / laß ein halbe Stund backen.

504. Pasteten mit einem Stockfisch.

Nimm einen Stockfisch / überbrühe ihn in einem siedendem Wasser / wann er gnugsam gebrühet / so nimm ihn heraus / zerbrock und gräde ihn aus / leg die Stück in die Pasteten / thue allerley Gewürk / Butter / geröste Zwiabeln und guten Wein darzu / machs zu / und laß backen.

505. Pasteten mit Vögeln.

Brühe Vögel in einem gesottenen Wasser / hacke ein Aepffel vier Kleinwürk und zuckers / lege die Vögel in die Pasteten / thue das gewürzte Gehäck darzu / samt einer frischen Butter / gibs ein wenig / beschließ die Pasteten / und backs auf eine Viertel-Stund.

Anderst.

Laß die Vögel sieden / hack ein Fälbern

E vli

Fleisch

Fleisch und ein Nieren-Fett untereinander/ röst Semmel-Meel / würck mit Ingwer/ Pfeffer/ Megelein und Muscatenblühe/ saltz nach Gebühr / thus alles in die Pasteten/ bachs.

506. Pasteten mit Zungen.

Nimm ein oder mehr Zungen / wie du wilt/ siede sie auf ein ganze Stund/ dann schels/ oder ziehe die Haut davon ab/ schneid breite Bläßlein daraus/ legg in die Pasteten / auf die Zunaen-Bläßlein thue Butter / Gewürck und Saltz/ und so fortan/ bis voll ist/ so dann nichts folgend zu.

507. Pasten-Füll von Aepffeln.

Nimm Aepffel/ schele sie/und hackt/ röste sie auch im Schmalz/ thue ein wenig Honig und geröst Semmel-Meel daran / auch Weinbeerlein/ Ingwer/ Pfeffer/ Zimmet/ Megelein / Muscatenblühe/ und/ so du wilt/ geschnittne Mandeln/ auch ein wenig Wein/ schütts in die Pasteten/ bachs/ bis es recht ist.

508. Pasteten-Füll von Birn.

Von Birn magst du dergleichen auch also machen / aber an statt des gerösten Semmel-Meels/ nimmt man Duttter.

509. Pas

509. Pasten-Füll von Quitten/
Birnen und Aepffel.

Nimm die Quitten/ Birnen oder Aepffel/
dämpffe sie/ oder röste sie im Schmalz/
thu Honig/ gerösts Semmel-Meel daz
unter/ auch Wein beerlein/ geschnittene
Mandeln/ Ingwer/ Pfeffer/ Zimmet/
einen guten Wein/ thue es in das Pa-
stetlein/ mache es zu/ und bache.

510. Pasteten-Füll von Käß.

Nimm ein geribnen Käß/ und so viel ge-
rösts Semel-Meel/ etliche Eyer/ Salz/
ein wenig Raum/ Ingwer/ Saffan/
rühre wol untereinander/ thue Butter
darein/ ein wenig guten Wein/ thue es
in das Pastetlein/ und bache.

511. Pasteten-Füll von Kappainen
oder Hünern.

Nimm das Fleisch von Kappainen
oder Hünern/ hacke es klein mit Weins-
beerlein/ und thu geschnittene Mandeln/
Ingwer/ Megelein/ Zimmet und Zucker
dazu/ auch Butter und guten Wein/ thu
es alles in das Pastetlein/ und bache.

512. Pasteten-Füll von Wildprät
und Fischen.

Alle andere Fülle/ es sey vor Fleisch/
was

256 Neu-undviel-vermehrtes

was es wolle / mag man / wie oben gemeldet/ einmachen/ süß oder sauer/ oder in einem Gewürz / und nach dem das Gebäck ist.

513. Pasteten-Füll von Lebern.

Nimm eine Kalbs-Lebern/ hacke sie/ und rösts mit Lebkuchen oder Semmel-Meel im Schmalz / man mag auch grüne Kräuter darunter nehmen / auch Eyer/ Salz und Gewürz/ Wein/ Butter/ alsden ein wenig Essig darein schütten/ und backen lassen.

514. Pasteten-Füll von Lungen.

Nimm die Lungen/ seuds/ und hack's mit Weenbeerlein / so du wilt / magst auch grüne Kräuter darunter nehmen/ mit Butter und Eyer/ auch Fleischbrühe ; Wilt du es aber süß haben/ so thu Zucker und Wein daran / darnach thue es in das Pastetlein/ und back's.

515. Einen Pfeffer machen.

Nimm geriebenen Lebkuchen einen guten Theil / geuß Wein- Essig und Fleischbrühe daran/ auch Pfeffer/ Ingwer und Megelein/ mache ihn sein dick.

516. Pfeffer über ein Polnis. Zungen.

Nimm Lebkuchen/ und so viel Roccen oder Haus- Brod / 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/ Musca-
 tenblühe / Cordamumlein / Negelein
 und Zucker daran/ machs in der Dicke/
 wie Strauben-Zäig/ Kochs/ wann du es
 wilt anrichten/ streue Zimmet darauf.

517. Selben Pfeffer / worüber man
 will machen.

Nimm alt-gebachene Semmel/ legs
 in Fleischbrühe / die heiß ist / laß erweir-
 chen/treibs dan durch/salz und schmalz/
 wie recht ist / machs mit Saffran gelb/
 thue ein wenig Rosin und Weinbeer/
 auch geschnittene Mandeln daran / laß
 ein wenig einsieden / bis dicklecht wird/
 thue Zucker/ Ingwer und Pfeffer dar-
 unter / kinst diesen Pfeffer über Gesot-
 tens und Gebachens glessen.

518. Pfeffer von Zwibeln.

Nimm ein guten Ehell Zwibeln/ schete
 sie sauber/ rottss eine Weile in ein frisch
 Wasser/ und laß ausziehen/ dann hack's
 klein/reib ein Rocken-oder Haus-Brod/
 rösts 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
präkeln/ bis gar ist.

519. Pfeffer über ein Wildprät.

Nimm geriebenen Rumpffel - Käß/
und gerieben Haus-Brod / röste es im
Schmalz/ gieß einen Wein daran/ thue
Pfeffer/ Ingwer/ Negelein/ Corda-
mümlein/ ein wenig Salz/ ein wenig Ei-
tronen-Schelfen/ Essig und Zucker nach
deinem Gefallen darzu/ laß untereinan-
der sieden / nichts über das Wildprät/
bestreue es endlich mit Zimmet.

520. Pasteten-Brod.

Nimm ein schön Brod / ein Pfund
Zucker / rühre 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 Lätzig wird / thus auf
ein Oblaten / in Form kleiner Lätzlein/
bachs entweder in einem Pasteten-De-
selein/ oder Dorten-Pfannen/ wann es
gebachen/ schneid Stücklein daraus/ be-
halte 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 Ey darzu / und mache den Zäig wol dick und stark / salze ihn / darnach wälgere Bläs daraus / wie die Fast nacht-Bläse.

522. Psifferling in Baumöl.

Mach die Psifferling rein von aller Unreinigkeit / und brüh sie / hernach rösts in Baumöl / pfeffers wol / und salz recht / schmalz auch / und brats aufn Kost / treuf sie / wanns gar sind / bestreus mit Ingwer.

523. Psifferling kochen.

Wann du die Psifferling gereiniget und gebrühet hast / so hacke sie zimlich klein / pfeffers wol / thue Ingwer und Muscatenblübe ein wenig darzu / gieß ein gute Fleischbrühe daran / hacke Petersilien oder Zwiebeln darunter / lege Butter darein / und laß kochen.

524. Mandel-Psifferling.

Nimm geriebene Mandeln / und mache sie mit Zucker und Rosenwasser an / daß es dick wird / drucke hernach solches in einen Psifferling-Model daß der Zäig oben bey dem Stiel wieder heraus gehe / und thue es in eine Schüssel / gieß Mandel-Milch und Weinbeerlein darüber / auch Zimmet.

525. Pfauen braten.

Rupffe den Pfauen/biß auf den Kopf und Schwanz/sein sauber/verbind oder verwahr aber mit feuchten Tüchern den Kopff und Schwanz/stecke den Pfauen an den Spieß/und brat ihn/wie sichs gebührt/dann leg ihn in die Schüssel/mach den Hals/das er aufrecht stehet/un ziehe ein subtilen Drat durch die Schwanzfedern/breite ihn also fein gleich auseinander/mache eine Brühe von Mandelkern un Rosin darunter/ziere ihn recht.

526. Pflrsing füllen und bachen.

Nimm gute truckene Pflrsing/schele sie/und schneids in zwey Theil/thue die Kern heraus/raums etwas besser aus/loch andere Pflrsing/wie ein zerrührtes Aepffel-Muß/thue Zucker/Zimmet und Weinbeer darunter/fülls in die halben Pflrsing/machs wieder zusammen/verstreichs mit Eyerweiß/legs in schön Meel bachs mit Schmalz/und bestreue sie endlich mit Zucker und Zimmet.

527. Pflrsing kochen.

Schele die Pflrsing/thus in einen Tiegel/gieß Malvasier oder andern süßen und guten Wein daran/zuckers/laß nit gar lang sieden/sondern biß ein dick Brühelein bekommet.

528. Pfirsing - Salat.

Schäle die Pfirsing/schneid sie unter
einander/das sie aneinander hangen auf
die Seiten/Klopffe die Pfirsing auf/schä-
le die Kern / thue je ein geschelten Pfir-
sing-Kern und ein geschelte Mandel/
auch ein Nuß-Kern zwischen die Pfir-
sing/legs in eine Schüssel/gieß Malva-
sier daran/und bestreue sie mit Trisanet.

529. Pflaumen-oder Zwetschgens
Dorten.

Mache ein Bödenlein / und geröst
Semmel-Meel darauf/nimm darnach
Zwetschgens oder Pflaumen / thue die
Kern heraus/und stecke an Statt dersel-
ben abgezogene Mandeln darein/und le-
ge sie auf das geröstet Semmel-Meel/
so hoch du es haben wilt / und streue
Weinbeerlein/Zimmet und Zucker dar-
ein / geuß auch einen guten Wein oder
Malvasier darein/und bachs. Inglei-
chem kan man auch die Dattel-Dorten
machen / nur das man dieselben zuvor
in Wein seud.

530. Plateiß/ Halb-Fisch oder
Schollen kochen.

Nim die Plateiß/ wasch sauber mit
einem Bürstlein/hernach sieds eine gute
Weil

Weil in einem Wasser/thue sie heraus/
 ziehe die ober Haut herab / schneid aus
 einem zwey oder vier Stück / thu es in
 ein Pfannen / und ein gut Theil Butter
 darzu / laß untereinander sieden / gieß
 Erbisbrühe daran / laß ferner wol sie-
 den / wann du es nun anrichten wilt / so
 thue heiße Butter darauf / und richts
 über etliche weiße Schnitten Brod an.
 Anderst.

Wann die Plateiß zugerichtet und
 gesotten sind / legs in eine Schüssel / nim
 von der Brühe / darinnen sie gesotten
 sind / thue Butter / geschnittenen Peter-
 silien / Ingwer / Muscatenblühe / dar-
 ein / salz recht / und gieß über die Plate-
 iß / laß noch ein wenig kochen.

Noch anderst.

Nim die gesottene Plateiß also trucken
 aus der Pfannen / gieß ein Erbisbrühe
 und heiß Schmalz darüber / thue Sem-
 mel-Meel / gestossene Muscatenblühe /
 ein gut Theil Ingwer / durren Rosmar-
 rin / Petersilien und Salbey / jedes ein
 wenig klein geschnitten darzu / laß wol
 untereinander sieden / gieß über die Plat-
 eiß / laß 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 Semel-Meel in heissem Schmalz / gieß halb Plateß - Brühe und halb Wein darein / laß wol untereinander siedend / gieß über die Plateß / setz auf Kohlen / und laß folgend Kochen.

531. Prechtrum-Dorten.

Nimm sechs Eyer / und gute Milch / mache 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 / saß in den Dorten / bachs im Ofen / oder in der Pfannen.

532. Quitten bachen.

Schele die Quitten / und schneids in vier Stücken / oder dünne Bläglein / thu die Stein und Kern fleißig 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 Zäglein mit Wein und Zucker an / ziehe die Quitten dadurch / bachs im Schmalz / muß aber fleißig zusehen / daß der Zäig an den Quitten bleibe / und schön gelb werde.

Anderst.

Anderst.

Setze und schneide die Quitten / wie gedacht / dämpffs mit einem wol-gezuckerten Wein / daß sie lind und süß werden / mach hernach mit der Brühe und einem Ey ein zart Täßglein / zlebe sie durch / bachs geschwind / und zuckers.

Noch anderst.

Dämpffe die Quitten / nim das Beste darvon / stoß zu einem Ruß / misch Zucker / Zimmet / Megelein / Muscaten / Ingwer und Weinbeer darunter / dann mach ein gewürzten Täß / formier ihn / wie du wilt / in Becklein / Kugeln / Schifflein / oder wie du wilt / füll das Gehackte darein / und bachs im Ofen.

§ 33. Quitten braten.

Nimm schöne grosse Quitten / schele sie / schneide Bläßlein davon / höllere sie fleißig und wol aus / nimm von andern gedämpfften Quitten das Beste / nur ein wenig / bachs mit Weinbeern und Rosinen / davon die Kern hinweg gethan sind / thue Zucker und Zimmet dazu / fülls in die Quitten / decks wieder zu / setz in ein Tegel / gieß süßen gezuckerten Wein daran / und durchgetriebene Weinbeer / laß kochen / bis sie fein lind werden.

§ 34. Quits

534. Quitten dinsten.

Nimm geschelte Quitten / schneids ge-
viertelt / oder nur in zwey Theil / thue die
Kern und Stein heraus / legs in einen
Tiegel / gieß Wasser / ein wenig Wein
darüber / zuckers / laß gemach einsieden /
auf daß sie eine feine beller rothe Farb ge-
winnen / auch die Brühe klar bleibet /
wann sie nun gar sind / so zuckers / und
besteck's mit Megelein und Zimmet.

Oder.

Schele und schneid die Quitten / wie
gedacht / rösts im Schmalz / setz in ein
Tiegel / gieß gemeinen oder Quitten-
Wein daran / deck's zu / setz auf Kohlen /
laß kochen / wann sie halb gekocht / so
thue Weinbeer / ausgekernte Zibeben /
und wol Zucker daran / laß gar ausdün-
sten / wann du es anrichtest / streue Zucker
und Zimmet darauf / du magst auch die
Quitten / ehe sie zu dem Feuer gesetzt
werden / auf Schnecken-Art ausschnei-
den und formieren.

Oder :

Nimm Quitten / und schneide oben
ein Bläßlein herab / höle sie aus / schaue /
daß du sie nicht löchericht machest / dar-
nach 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 dün-
 sten/biß sie weich werden/alsdenn thue
 sie heraus/ und mache ein gutes Brüh-
 lein/schwarz oder gelb/von gutem Ge-
 würg/und fülle sie voll damit/und decke
 die Bläßlein oben darauf / sie müssen
 auch mit gedünst seyn / alsdenn setze sie
 in eine Schüssel/und nimm die Brühe
 darvon/wenn du sie gedünst hast / und
 geuß sie um die Quitten / nicht oben dar-
 auf / so hast du Quitten mit zweyerley
 Brühe.

535. Quitten-Dorten.

Dämpffe die zugerichte und halbierte
 Quitten in Wein und Zucker / laß er-
 kühlen / besteck etliche mit Mandeln/
 mach einen Teig 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 Man-
 deln besteckt seyn / gieß die gedünste
 Quitten-Brühe darüber / decks zu / laß
 backen/

bachen / aber nicht lang / dann die Quitten Anfangs gedünst worden.

Uinderst.

Dünste die Quitten in Wein / bestreue den Dorten-Boden mit Semel-Meel / auf dieses Zucker und Zimmet / zu oberst thue Zucker und Trisanet / gieß ein Malwasser daran / laß bachen.

Noch anderst.

Schele die Quitten / und schneids Bläglein-weiß / dünste sie in Wein und Zucker / und mache einen Täig an mit Meel / auch ein wenig Milch oder Wasser / und ein Ey / auch ein wenig Majenschmalz / wälger / und lege den Täig in die Dorten-Pfannen / nimm auch geriebene Semmel / und röst sie im Schmalz / legs unten hinein / streue Zucker und Zimmet darauf / darnach eine Leg Quitten / und bestreue es wieder / geuß einen Reinsall 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

Mandeln/es ist ein kräftig Essen Krancken Leuten.

537. Quitten füllen.

Schele und höllere die Quitten auf das genaueste aus/hacke ein Theil Quitten/rösts im Schmalz/thue Weindeer/ausgekernte Rosin/Zucker/Zimmet/ein wenig Pfeffer und Butter untereinander/fülls in die Quitten/sez in ein Ziegel/gleß gezuckerten Wein daran/siede sie/das sie fein braun werden.

538. Quitten-Muß.

Stede die Quitten in halb Wasser und halb Wein wol/treibe durch/zuckers gnugsam/würk mit Zimmet und Ingwer.

Oder:

Richte die Quitten zu/hack's klein/fochs in einem Honig/das sie ganz weich werden/würk mit Pfeffer/Ingwer/Regelen/Muscatenblühe und Zimmet/röst sie wol und ganz trucken ab/mach ein Muß daraus.

Oder:

Schneide die Quitten in acht Theil/thus in einen Ziegel mit Wein/laß über Kohlen dünsten/bis sie gar weich worden/treibe durch/gleß Wein daran/zuckers/

ckers/und thue Trisanet darzu / setz auf Kohlen / biß gar wird / wann du es anrichtest/streue Trisanet darüber/sonstent 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/laß 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 / stoß zu einem Muß / behe Brod auf einem Rost/weichs in Wein mit Weinbeern / treibs miteinander durch/gieß in heiß Schmalz / und laß kochen/biß gar ist.

539. Quitten-Pasteten.

Wische die Quitten mit einem reinen Tuch wol ab/thue den Buzen und Kern wol heraus / machs in einem heißen Schmalz lind und etwas braun/ mach ein Füll von Zimmet/Ingwer/gut Theil Zucker und Weinbeeren / fülls in die Quitten / vermachs mit einem Deckel wol zubachs schön und schnell hinweg/

die Brühē mach von gezuckerten Wein/
und gieß sie hinein/wann der Hasen er-
hartet ist.

Anderst.

Mach die Quitten von Kern und Bus-
ken rein / thue sie in ein Tiegel mit halb
Wein und Wasser/ daß wol drüber ges-
het / decks gehet zu/ laß auf Kohlen ste-
hen/ daß sie wol lind werden / aber nicht
sieden/dann nimms heraus / zlobe ihnen
die Haut ab / fülls mit Zucker und Zim-
met aus/spick's auswendig mit Zimmet
und Megelein/thue Zucker genug dar-
ein / auch Weinbeer und Schmalz/
bachs/wie vorher berichtet.

540. Quitten-Schnitz 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 Kesslein daran/
laß ihn über Kohlen sieden/ hernach sel-
he ihn durch ein härtn Sieblein in ein
an der Kesslein / darinnen laß ihn ein
wenig dick einsieden/dann thue die Quit-
ten darein/siede sie ein wenig weich/thue
sie wieder heraus in ein irdene Schüs-
sel/ decks wol zu/daß kein Dampf dar-
von

von kommet / laß indessen den Zucker wieder härter sieden / die Quitten aber besteck mit Zimmet und Megelein / so nun der Zucker gnugsam erkaltet ist / so gieß ihn über die Quitten.

541. Kaviol machen.

Nimm gebackt grün Kraut und geriebenen Käß / eines so viel als des andern / schlag Eyer daran / meng ein wenig Semmel-Meel darunter / würck / mach Bläß-Zäig / schlags in den Zäig / machs wie Krapffen / bachs im Schmalz / dann legs in ein Schüssel / gieß Butter darant / und Fleischbrüh / streue geriebenen Parmasan-Käß darauf / daß ein dickes Brühlein wird.

Anderst:

Nimm das Weiß von einer Hen-
nen / hack Marck darunter / thue gerie-
benen Parmason-Käß / und ein wenig
Semmel-Meel darzu / schlag Eyer da-
ran / würck wol / schlags in ein Zäiglein
wie Krapffen / sieds in einer Fleischbrü-
he / so lang / als Fleisch-Knötlein / wann
du es anrichtest / mach ein Brühlein
von Butter / Pfeffer und Muscatenblü-
he darüber.

Noch anderst.

Nimm grün Kraut/brühe es also/ daß grün bleibt/dann nimm Hüner-Fleisch und Marck/hack's samt dem Kraut/dar nach thus in ein Schüssel/reib Parmason-Käß darunter/thue Eyer/Ingwer/Pfeffer/Muscatenblühe daran/mach mit Meel/Eyern und Wasser einen Teig gar dünn an/thue das Gehäck auf den Teig/umwiefele ihn/machs aber nicht groß/legs dann in eine Schüssel mit Butter/Ingwer/Pfeffer/Muscatenblühe/setz auf Kohlen/reib einen Parmason-Käß oder Mandeln daran/und salz/so ist's recht.

542. Hennen-Kaviol zu machen.

Nimm die Leberlein/schüpffs/hack's/nimm Peterlein/Mangolt/hack's/und rösts im Schmalz/auch ein wenig gerieben Brod/und ein geriebenen/Holländischen Käß/ein Ey oder zwey/Pfeffer/Ingwer/thue es unter die gehackten Leberlein/nimm ein wenig Wasser/Majenschmalz/und ein Ey/mach einen Teig an/wälger ihn/und schlag die Füll darein/forms den Hasenöhrlein gleich/legs in eine Fleischbrüh/laß sieden/legs in eine Schüssel/thue Majenschmalz/ein geriebenen

lieben Käß/auch Muscatblüh daran/
ein wenig Pfefferlaß auf der Kohlen
ein wenig sieden.

543. Kaviola von Kalbs-Nieren.

Nimm den Nieren samt dem Fetten
von einem Kalb/hack's mit Peterlein/
Wangolt/schweiß es in Butter/nimm
gerieben Brod und Käß/Zimmet/Pfeffer/
schlags in obbeschriebenen Zäig/
machs/wie vorgemeldet. Dergleichen
kan mans auch machen/von Kalb-oder
Hennensfleisch/aber es muß ein Marck
darbey seyn.

544. Kaviola zu machen von Rüh- Euter.

Nimm ein Stuck Rüh-Euter/siede
es gar weich/hack's mit grüne Kräutern/
rösts in Butter mit geriebenem Brod/
nimm ein Marck darunter/auch ein Ey/
Ingwer/Pfeffer/Muscatblüh/schlags
in vorgeschriebenen Zäig/seuds/machs
in der Brüß/wie vor gedacht.

545. Milchraum-Suppen machen.

Siede den Milchraum wie ein Milch/
Klops wohl und salt/nimm ein Eyer-
dottern drey/rührs wohl untereinander/
wann du sie bald wilt anrichten/so thue
die Eyer in den Milchraum/rührs wohl/
daß

daß nicht gerinnet / nichts alsobald an/
schneide Semmel würffelt / rösts in
Schmaltz und nichts darüber.

§ 46. Milchraum backen.

Nimm Eyer/so viel du wilt / schlags
aus/und klopps wohl/saltz/thue Milch-
raum in eine Pfannen / Zimmet/Zucker
und Rosenwasser darzu/laß über einem
Feuer sieden/wann es anfängt zu sieden
thue die gekloppften Eyer auch darein/
rühre recht durcheinander / und laß sie-
den/verfaums/thu es in ein Selherlein/
daß trucken wird / schneid Schnidlein
daraus/legs in ein Meel / das gezücker-
t ist/und backe.

§ 47. Raum-Dorten machen.

Nimm eine Maß Milchraum / acht
Eyer/und ein wenig Butter / salze es/
und klopps wol untereinander / lasse es
einen Sud thun/ doch daß es nicht zeh-
werde/laß das Wasser darvon lauffen/
alsdenn thue das ander in eine Schüs-
sel/ und rühre es wol um/ wie ein Ruß/
darnach rühre Zucker/ Mandeln/ Wein-
beer und Zimmet darein/und lege es auf
eingeröstet Semmel-Meel/ auf ein Bö-
denlein / lasse es fein stetiglich backen /
und bestreu es wol mit Zucker/nim auch
das

das Selbe von einem Ey/ und bachs. Die
Milch - Dorten werden auf dergleichen
Manier gemacht/ allein daß man nicht
so viel Zucker und löfliches Dings/ wie
am Raum-Dorten/ daran thut.

548. Rainfall-Muß.

Nimm ein gerieben Haus-Brod/ röst
es im Schmalz/ haß Weinbeer und
Rosin/ zwinges durch/ gieß den Saft
an das Brod/ zuckers/ und streue ge-
stossene Zimmet darein/ gieß einen Rain-
fall darüber und kochs.

549. Rebhüner kochen.

Nichte das Rebhun zu und brats/
dann legs in eine Schüssel/ decks zu/
nimm ein guten Wein/ Holunder-Es-
sig/ Pomeranzen-Safft/ Zimmet Ro-
sen- und Spick-Wein/ eines jeden ein
wenig/ nur daß ein lieblichen Geruch
bekommet/ auch Cordamümlein/ Ing-
wer/ Pfeffer und Trysaneth/ auch ge-
röst Semmel-Meel/ mengs untereinan-
der/ laß sieden/ und gieß über das ge-
bratene Hun.

Anderst.

Nimm Fleischbrühe/ Rosentwasser/
ein wenig Essig/ frische Butter/ Citro-
nat-Safft/ ein wenig Cordamümlein/

Ingwer/ Pfeffer/ und Muscatenblühe/
Zucker/ daß er kaum gemerckt wird / laß
sieden/ gieß über.

Oder :

Nimm ein halb Lebküchlein / weichs
in Wein / treibs durch / thue Saffran/
Zysanreib/ Zucker und Cordamümllein/
auch Negelein daran/ wann es zu dick
ist/ gieß Malvasier daran/ und Citronat/
thue Weinbeer und langlecht geschnit-
tene Mandelfern in bemelte Brühe/ laß
sieden/ richts über das gebratene Huhn.

Oder :

Brate die Rebhüner nicht allzusehr
ab/ schneide geschele Zwiebeln fein scheid-
licht in ein Schüssel/ gieß ein Rindfleisch
Suppen darüber/ setz auf ein klein Kohl-
Feuerlein/ daß sie allgemach sieden / zu-
theile die Rebhüner/ doch daß die Glied-
der aneinander hangen/ schneids auf der
Brust in die Länge auf/ leg sie also in die
Zwiebel - Brühe / würg mit Ingwer /
Muscatenblühe und Zimmet / gieß ein
Aechtelein Rosenwasser darein / decks
zu/ thue ein stärker Feuer darunter/ daß
sichs wohl durcheinander ziehet / und nit
zu viel bleibt/ dann ist es recht.

Auf

Auf ein ander Art.

Behe Brod-Schnitten fein braun/
sieds in einer Fleischbrühe / treibs durch
einen Seiber / thue Trysaneth und Ros-
sen-Essig an die Brühe / daß ein wenig
säuerlicht wird / drucke auch eine Pome-
rangen daran / würk mit Ingwer / Pfeffer
/ Megelein und Cordamünlein / lege
die Rebhüner zuschnitten in ein Schüs-
sel / gieß die Brühe darüber / thue ge-
schnittene Citronen und gestossene Zim-
met darauf.

Noch anderst.

Schneide die gebratene Rebhüner in
zwey Theil / legs in eine Schüssel / decks
zu / laß nicht erkalten / schneid ein schöne
Pomerangen / trück's aus / streue Zucker /
Zimmet und Trysaneth auf die Hüner /
gieß ein wenig Rosenwasser daran / decks
zu / setz auf Kohlen / laß heiß werden / zu-
pigel es mit Pomerangen / trags zu
Tisch.

550. Regelsbirn-Latwergen.

Nimm geriebene Semmel / rösts im
Schmalz / zureib die Latwergen / daß
dunn wird / thu es mit der Semmel in ein
Pfannen / kochs wie ein Weizen-Brey /
ist es zu dick / so gieß mehr Wein daran /

bis dünn wird wie ein Wein-Muß /
zuckers / so ist's recht.

551. Regelsbirn-Muß.

Nimm Regelsbirn und Latwergen /
zutreibs mit einem Wein / röste weiß ge-
rieben Brod / thu es auch daran / zuckers
und bestreue es mit Erysanet.

Oder:

Reib eine Semel / rösts im Schmalz /
gertreibe 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 dar-
an.

552. Regelsbirn dünsten.

Schele die Birn / und rösts im
Schmalz wol / bis sie recht braun wer-
den / thu es in ein Siegel / indessen weis-
che Quitten-Latwergen in Wein / und
zutreibs wol / dann gieß über die Birn /
zuckers / setz auf Kohlen / laß kochen / sie-
he fleißig zu / daß sie nicht anbrennen /
wanns gar sind / so richts an / und streue
Zimmet darauf.

Anderst.

Wann die Birn geröst und geschelet
sind /

sind/ setz in ein Siegel/ gieß Fleischbrühe
und Wein darüber/ thue Muscatenblü-
he und Zucker dazu / setz zum Feuer/
laß siedend/ leßlich besteck mit Zimmet und
Mandel/ streue Zucker auf die Schüssel.

553. Reiß-Muß.

Nimm Milchraum / siede den Reiß
darinnen fein dick/ reib ihn hernach glatt
ab / thue Zucker / gehackte Mandeln /
Rosenwasser und Butter daran / reib
abermal und gibs hin.

Anderst.

Nimm schön geklaubt: und gestäub-
ten Reiß/ wasch ihn mit heißen Wasser
ein mal drey sauber ab / dann laß ihn
in einem siedenden Wasser kochen / bis
daß er gar lind worden / treib ihn also
durch/ darnach laß eine Mandel-Milch
sieden / rühr den durchgetriebenen Reiß
darunter/ kochs so lang als Eyer/ zuckers
und gieß ein wenig Rosenwasser daran.

Noch anderst.

Setz eine Milch zum Feuer / machs
siedend / treib Reiß und Mandeln mit-
einander durch/ rührs in siedende Milch/
thue Zucker und Rosenwasser daran /
laß kochen/ wie vorher.

Oder.

Oder:

Brühe reinen Reis mit einem siedenden Wasser/truckne ihn aus dem Wasser in ein siedende Milch/laß ihn unumgerührt unter einer Haut kochen / dann rühr ihn wol/saltz ihn leich: thue Zucker/Rosenwasser/wohlzuklopffte Eyer/zus triebene Mandeln und ein gesottene Milch daran / rühre wohl untereinanders/und kochs/wie recht ist.

554. Ein gut Voressen vom Reis.

Siede den Reis wol in einer Mandel-Milch/und schlage Eyer daran/Zucker und Zimmet/darnach wenn es dick ist/so schneide Sprüzelein daraus/ und lehre sie im Weel um/und bachs/ mache ein gelbes oder schwarzes süßes Brühlein darüber.

555. Reis backen.

Nimm ein wohlgekochten Reis/wols geklopffte Eyer/und so viel guter Milch/rühr den Reis damit wohl ab/mach ihn wie ein dicken Strauben-Täig/thue solchen in ein Tegel / gieß heiß Schmalz darein/laß ihn also backen.

555. Reis-Dorten.

Nimm ein Hand voll Reis / sied ihn in einer guten Milch ganz dick und
Ratzt

starck / thue so viel gestossene Mandeln/
zwey Löffel Zucker / ein wenig gerieben
Brod / und ein Löffel voll Milchraum/
alles zusammen in den Hasen / streue
Zucker oben darauf / und laß kochen oder
backen.

Oder:

Nimm ein mit guter Milch gekochten
Reiß / rühr ihn wol / thue zu klopfte Eyer
dottern daran / so viel Mandel-Milch/
zutreib den Reiß / mach ihn wie Strau-
den-Eälg / zuckern und salz ihn ein
wenig / gleß Rosenwasser daran / dann
mach ein Eälg / wie du weißt / laß ihn er-
harten / thue den Zeug darein / wann er
gestehet / bestreue ihn wol mit Zucker/
bachs ein wenig braunfarbig.

556. Reheschlegel zurichten mit ei-
ner Brühe.

Nimm einen Reheschlegel / häut ihn
sehr sauber / wann du meyneß / er seye
jehe / so schlage ihn wol / dann spiß / salz /
würz und brat ihn / schnelde ein Apffel
vier zu dünnen Schnitten / rösts im
Schmalz / schneid ein Viertel Pfund
Mandel langlecht / kerne Rosin aus / thus
es alles mit Weinbeern / Semmelmeel
und Malvasier untereinander zusam-
men

men und gilbs/laß siedend/richts über den
gebratenen Rehschlegel.

557. Rehschlegel braten.

Wässere einen Rehschlegel wol ein/
wasch ihn dann rein aus/stech ihn in ein
en Hafen mit siedenden Wasser/laß ihn
also wol brühen/ hernach ziehe die Haut
auswendig fleißig ab / spick ihn / salt
auch recht/ und brate ihn/wie recht ist.

558. Rindfleisch in einer Brüh.

Koche das Rindfleisch/wie gebräuch-
lich ist/wann es fast gar gesotten/so seihe
ein Theil der Brüh herab / gieß Wein
daran/würk mit Ingwer/Pfeffer/Ne-
gelein/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/nim ab-
gezogene Mandeln und Krän / stoß und
reib ein jedes besonder / laß in einer
Fleischbrüh auffieden / thue Ingwer/
Pfeffer / und Muscatenblühe daran/
richts über das Fleisch.

Oder:

Nimm ein fett Stuck Rindfleisch/
siede es nicht zu weich/truckne es wieder

ab/legs auf einen Rost und bräune es ab/
dann röst gehackte Zwiebel im Schmalz/
gieß Fleischbrüh/Eßig/Pfeffer/und Ne-
gelein daran/laß sieden / und richts über
das Fleisch.

Uderst.

Nimm von einem hindern Ballen
das Fleisch/Koch oder siede es Reuterisch
ab/thue Feigen/ausgekernete Rosin/und
Weinbeer mit Wein in einen Tiegel/
laß sieden/würk mit Ingwer / Pfeffer/
und Zucker / daß ein dick Brühlein be-
kommet/salt und gieß über.

559. Rindfleisch in ganker Würk.

Setz Rindfleisch mit Wasser zu/salt
ein wenig/binde Ingwer/Pfeffer/Musc-
catenblühe/Lorbeer und Cordamumlein
alles ungestossen zusammen in ein Tüch-
lein/hängs in den Hafen / laß gemacht
einsieden / biß auf ein halb Maas / so
wirds schön braun / du mußt aber das
Fleisch wol verfaumen/ dann richts an.

560. Rinds Rieb in einer Brüh.

Beisse ein Riebstück 8. Tag in Essig/
hernach salt/würk mit Pfeffer und Nei-
gelein/laß an einem Spieß gemacht brau-
ten/dan behe ein Rücken-Brod schneide
zwey

zwey Aepffel und zwey Zwiebel daran/
laß in Wein und Fleischbrühe kochen/
daß sein weich werden/seihe es durch ein
Durchschlag / daß das Weiße davon
kommet/darnach thue alles zusammen
in einen Seiber/gieß ein wenig Malva-
sier daran / treib durch / streue Erysa-
neth / Ingwer / Pfeffer / Mezelein und
Cordamumlein darein/laß wiederum
kochen/und richs an.

Oder:

Siede Petersilien - Wurzel fein
weich/treib Petersilien mit einer Fleisch-
brühe durch/thu es in ein Häselein / laß
kochen/thue Butter/ein wenig Corda-
mumlein/Ingwer/Pfeffer/und Mus-
catenblühe daran/salt/richts über das
gesottene Fleisch.

Anderst.

Nimm ein Stuck vom Brustkern/
siede es/wanns gesotten / legs auf einen
Rost/trückne es ab/laß gesaltene But-
ter in einem Pfännlein ein wenig heiß
werden / gieß Weinessig daran / und
Fleischbrühe/ daß wieder kocht / würck
mit Ingwer und Pfeffer/so ist's gar.

561. Roggen von Karpfen kochen.

Nimm den Karpfen-Roggen / zwey

oder

oder drey Zwiibel schneid die länglicht/
röst dann die Zwiibel im Schmalz/ gieß
bey nahe ein Maß Wein daran/ zuckers/
machs gelb/ brenn ein gerieben Lebku-
chen darein/ laß eine halbe Stund ins
einander sieden.

562. Kogen-Muß.

Nimm Fischrogen/ so viel du wilt/
sieds in halb Wein und Wasser/ stoß
hernach wol in einem Mörkner/ behe
weiß Brod/ weichs in die Brühe/ treibs
alles miteinander durch zu einem Muß/
gieß in ein heiß Schmalz/ und würk wol
mit Ingwer/ Pfeffer/ auch Megelein/
sals/ laß nicht lang kochen/ trags bald
zu Tisch.

563. Kogenbacken.

Nimm ein Karpfen-Kogen/ stoß ihn
in einem Mörkner/ treib ihn mit einem
Wein durch/ mach einen dünnen Zäig
mit Wein an/ wie Strauben-Zäig/
würk solchen mit Pfeffer/ Megelein und
Sals/ backs dann wie andere Strau-
ben.

564. Kogen von Hecht backen.

Nimm einen oder mehr Hecht-Ko-
gen/ truck's in einer Schüssel/ daß sie sich
durch streichen lassen/ treibs durch mit et-
was

ner Erbesbrühe/mach ein dünnen Strauben-Taig an von Ingwer / Saffran und Salz/bachs also.

§ 65. Rosen bachen.

Nimm schene Rosen/machs von aller Unreinigkeit sauber / thue die hindern Bläglein und inwendigen gelben Buchen hinweg / breite sie auf ein sauber Tuch aus/damit sie drucken werden/wo sie naß sind/alsdann mach ein Taig an vom Weizenmeel/einē Löffel voll Wein wenig weissen Bier und Eiern / auch Zucker/duncke die Rosen darein / bachs fein gemacht heraus/du darffst die Rosen durchaus nicht naß machen/sonst baken sie sich zusammen / du solt auch Rosen nehmen/die nicht gar offen sind / sonst magst in den Taig ein wenig Rosenwasser gießen.

§ 66. Ruben = Dorten.

Nimm drey weisse Ruben / brühe sie in einem Salz-Wasser ein halbe Viertelstund/thue sie in ein Tuch/trück's sauber aus / thue die sandige Brüß davon/schlag vier Eyer daran / ein gute Hand voll gerieben Brod/ein Löffel vol Zucker/Fleine Weinberlein/Zimmet/Butter eines Eyes groß / ein wenig Milch / salt/rühre

rührs durcheinander in ein Hasen / laß
ein halbe Stund backen / wann du ihn
anrichten wilt/so streue Zucker darauf.

567. Ruben aus Birn machen.

Nimm Birn / zuschneids wie gelbe
Ruben / rösts im Schmalz wol / gieß
Wein daran / laß in der Pfannen ein
wenig sieden/dann thus in einem Tegel/
Weinbeer und Zucker dazu / setz auf ein
Kohlen/laß fein gemacht sieden/ sie dörf-
fen nicht viel Brühe haben.

568. Selbe Rüben zu machen von
Quitten.

Nim Quitten/schele sie/ und schneids
wie gelbe Ruben/thue sie in ein Häselein
und thu Mandel/Weinbeer/Rosin und
Zucker daran/brenne auch ein Schmalz
darüber/und lasse es fein dünsten.

569. Ruppen zu kochen.

Thue die Ruppen auf/wasche sie sau-
ber aus/ und saltz 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

diese Brühe gewinnet/richte sie denn an
570. Kuppen sieden.

Nimm die Kuppen/genick sie ab/sieds
in einer Erbesbrühe/salz/thue ein wenig
frisch Butter daran/das nicht zehre wer-
den / laß eine Weil sieden / dann würz
mit Ingwer/Pfeffer und Muscatenblü-
he/machs folgendes zurecht.

Anderst.

Nimm ein gesottene Erbesbrühe/
Wasser/ein wenig frisch Schmalz/ leg
die Kuppen darein/pfeffers und salz/laß
sieden/wenns gesotten/seihe die Brühe
herab/thue Butter an die Kuppen/pfeso-
fers nochmalen/und machs gar.

Oder.

Glede die Kuppen in Erbesbrühe und
Wein thue Rosmarin/Weinbeer/Pfesz-
fer und Zucker vorhero in die Brühe/
treibs durch/gieß also über die Kuppen/
und kochs darinnen.

Oder.

Glede die Kuppen in Wasser ab/selo-
he ein Theil Brühe davon/thue ein gut
Theil Butter und geschnittenen Peter-
silien daran/laß noch eine Weil sieden/
du darffst nicht viel Brühe machen.

Anderst.

Anderst.

Nimm geschnitten Petersilien/gebebes-
te Semmel / treibs mit Wasser durch/
thue Saffran / Megelein / Pfeffer und
Zimmet daran/laß die Ruppen darinn
sieden.

Auf ein andere Art.

Mach die Ruppen auf/wasch reinlich
aus/laß eine Weil im Salz liegen/sieds
in einer Erbesbrühe/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 Luchlein rein ab / salt/
backs im Schmalz/und weilt du sie ba-
chest/thue das Gräd heraus/legs in eine
Schüssel/gleß 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 Lebkuchen / Malvasier / Erysaneth / Pfeffer und Cordamümllein / laß siedē / gieß das Salzwasser von der Salm / hingegen diese daran / und siebs noch ein wenig untereinander.

573. Salm braten.

Wasche den Salm mit Essig / laß ihn ein halbe Stund also liegen / dann nimm Pfeffer / ein wenig Negelein / Muscatenblühe und ein wenig Salz / vermisch untereinander / bestreue den Salm damit überall wol / laß ihn auf einen Rost allgemach trucken werden / dann mach ein Schmalz heiß / thue gedachte Würß / ein wenig hart Brod / halb Wein und Essig / wol und klein geschnittene Salbey und Petersilen darunter / laß aneinander siedē / daß ein dünn Pfefferbrüblein wird / begieß und bestreich mit einem Salbey-Stäudlein mit der Brühe den Salm biß er genug gebraten.

574. Salat von Krägen und Mägen.

Nimm Krägen und Mägen / so viel du wilt oder bedarffst / laß sieden wie sonst / nim darnach Essig / Zucker / Wein / Pfeffer / Ingwer / Weinbeerlein / Salz / Petersilie klein geschnittē / laß untereinander
sieden

sieden/und wider kalt werdē/machs über
die Krägen und Mägen auf ein Schüssel.

575. Salvey backen.

Mach einen Zaig mit Milch und Eyer-
dottern an / dann hacke Weinbeer fein
klein/thues in den Zaig/mengs wol un-
tereinander/ ziehe die Salvey-Blätter/
durch/und backe.

Anderst.

Mach ein dicken Zaig mit kaltem
Wasser an/schlag ihn gar wol/thue Eyer-
weiß daran/das er ein wenig dünner sey
dann Strauben- Zaig / ziehe die Sal-
ven-Blätter durch/laß im Schmalz rö-
sten/gleß das Schmalz mit einem Löffel
darauf/so lauffen sie fein auf.

576. Schaar-Rüchlein.

Nim Meel/Eyer/Milchraum / so vil
Eyerschalen voll/ als viel der Eyer sind/
mach einen Zaig/ wie Strauben- Zaig
an / thue Schmalz in ein Pfannen/ die
flach sey/laß zugehen thue den Zaig dar-
ein / laß ihn nicht zu heiß zugehen / so
wol von unten als oben / rühr ihn um/
das sich nicht anleget / dann thue ihn
heraus auf einem Teller / schneid
Stücklein wie gewollene Rüchlein/
legs in ein Pfannen mit Schmalz / so

nicht gar heiß darff seyn / bachs fein gemacht.

577. Schaub-Hütlein zu bachen.

Nimm etliche Eyerdotter / 1/2 Etklopffs / und thue Zucker darein / auch ein wenig Schmalz / und salze es nur ein wenig / darnach rühre schön Meel darein / und mache einē Teig wie zu den Haasenöhrlin / und schneide den Teig zu Stücklein in Grösse einer Nuß / welgers / und druck in den darzu gehörigen Model / und bachs / darnach kehre bald um / daß sie 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 Schnabel durch sie / besprenge sie mit Ingwer 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 / lege gebähete Semmelschnitten darein / begeuß die Schnepffen oft mit warmen Butter / laß das Eingeweide und den Butter also auf die Semmeln treiffen und braun werden. Bestecke sie auch mit
gan

ganzer Zimmet und Negelein/oder spitze sie auf einer Seiten mit Speck/wie man will. Wenn nun die Schnepffen fein braun gebraten seyn/so lege die gebähetten Semmeln/samt dem Ausgetropfften in eine Schüssel/richte die Schnepffen darauf an/und geuß braunen Butter darüber/so sind sie recht und gut.

579. Schöpfensfleisch einzumachen. Nimm ein Schöpfensfleisch oder Kuscken/seud ihn/und schneid ihn Klebleinwels/legs auf einen Krost/streue gerieben Semelmeel darauf/auch Rummel/lasse es trucken werden/legs in eine Schüssel/nimm eine Fleischbrühe/auch Semmel-Meel / Holder-Essig / Mayenschmalz / Pfeffer / lasse es sieden / daß ein dickes Brühlein bekommt/und richts darüber.

580. Einen Schöpfsteule dald zu braten.

Klopffe erstlichen den Schöpfsteule wol / wasche ihn / stecke ihn an einen Spieß / besprenge ihm mit Salz / und brat ihn / wann er nun bald 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 oft. Wann man

will/so spicke sie mit Salbey oder Lorbeer
erblättern/oder bespreng sie mit Karbey.
Oder aber drucke den Saft von sauren
Pomeranzen / und geuß ein Gläßlein
Wein darzu / thue Ingwer / geliebene
Muscaten / ein wenig Pfeffer / und ein
Löffelein von dem Bratfeisten darein/
und begeuß die Schöpfkeule darmit/ so
wird sie recht und gut. Man kan auch
das übergebliebene Brühelein darunter
glessen/wenn sie angerichtet ist.

581. Strauben machen oder backen.

Nimm Eyerweiß/Meel/und ein Löffel
mit Wasser/auch Zucker/rühre wol
untereinander / daß ein dünn Tälglein
wird/und mach ihn fein glatt / backe
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 Ruchlein/
gar trucken/darnach reibs mit Eyer/ biß
es dünn genug ist/und backe.

583. Krumme Strauben.

Nimm Weizenmeel/Eyerweiß/Zucker /
mach einen Tälgen an / klopff ihn
nicht/sonst wird er mürr/er soll aber zehe
seyn

seyn/gieß ein wenig Rosen-und Zimmet-
wasser daran/bachs wie andere Strau-
ben/nimm sie also warm/wickels um ein
Welgerholz/druckts hart daran / damit
sie dünn werden/trags auf / und streue
Zucker darauf.

Oder.

Nimm das Weiße von acht Eiern/
und rühre Meel mit Rosenwasser dar-
ein / bis er wird wie ein Sträubleins-
Zäig/thue ein Schmalz in ein Pfänn-
lein/und bachs heraus.

584. Weiße Sträublein bachen.

Nimm das Weiße von vier Eiern/
einen Löffel voll Wasser und Meel / und
rühre es wol untereinander / thue auch
Zucker daran / und mache es dünn wie
einen Sträubleins-Zäig/und bache es.

585. Weiße Strauben.

Nimm Meel / brühe es mit einem sie-
denden Wasser an / schlag Eyer daran/
daß ein dünner Strauben-Zäig wird/
thu ihn in das Strauben-Triechterlein/
bachs fein Zugweiß bestreu es mit Zucker.

586. Reheschlegel in einer Brühe.

Röste ein wenig Meel im Schmalz/
biß es braun wird/nimm guten Wein/
Zucker / Ingwer / Weinbeerlein und

Regelein darzu/ auch langlecht geschnit-
tene Mandeln/ laß durcheinander sieden/
und geuß über den gebratenen Rehschle-
gel.

587. Hirschen/ oder Rehschlegel zu braten.

Nimm ein Braten/ besteck denselben
mit Ingwer/ Zimmet und langen Pfef-
fer/ schlag ihn in einem trucknen Eäig/
daraus man Brod backen will/ thu dar-
zu Pfeffer/ spick ihn im Eäig/ mach den
Eäig wol zu/ und laß ihn backen/ biß der
Eäig wol erhärtet/ du magst ihn in aller
Eiß drey oder vier Tag gut behalten.

588. Kälbern Schlegel zubraten.

Spick den Schlegel mit Speck/ und
brate ihn fein in Safft/ und versalz ihn
nicht/ und wann er also gebraten/ so mach
von einem andern Braten ein wenig
braune Suppen/ und geiß ein wenig Eß-
sig darein und gestossen Pfeffer/ auch
ein wenig von einer Knoblauchzehe/
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 Knob-
lauch.

589. Gebraten Kälberschlegel in einer Brühe.

Behe Rückenbrod / thu es in ein Hesselein / gieß Wein daran / laß sieden / seihe den Wein davon / thus wider in ein Hesselein / gieß Rosen- oder Pomeranzenblühe / Essig daran / zuckers / würtz mit Pfeffer / Cordamümllein / Negelein und Muscatenblühe / wann du den Schlegel wilt anrichten / lege Citronenschelffen darüber / gieß die Brüß darzu.

590. Schleien zurichten.

Niehe den Schleien im Wasser die Haut ab / reibß auch hernach mit einem saubern Strohwiß wol / dann schneids in Stück / schneid geschelte Birn / siedß 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 / waff der Fisch vorhin ein halbe Seund an den Birnen gekochet hat.

Anderst.

Brühe die Schleien im siedendem Wasser / daß der Schleim davon köme / schneide sie hernach von einander / wasch inwendig wol aus / salz / siede sie in Wasser fast halb / gieß das Wasser davon /
 N v thue

thue guten Wein / Zucker / Safran /
Pfeffer und Muscatenblühe daran / laß
folgend sieden.

592. Schleihen kochen.

Schlag die Schleihen am Kopff /
thue sie auf / geuß ein siedend Wasser
daran / rühre wol / so gehet der Schleim
davon / zerstückts und wasch sie sauber /
thue sie in ein Pasteten-bäselein / Salz /
Zwiebel / Essig / Fleischbrüh / Kümmel /
Ingwer / Pfeffer / Butter / und laß wol
aneinander dämpffen / oder sieds im
Wasser / wenns über halb gesotten / thue
es herab / und geuß einen Wein daran /
machs in ein gelbes Brühelein / wie ein
nen Mal.

592. Schnieten backen.

Hack Weinbeer und Aepffel klein /
streichs auf ein Brod / machs zu mit
einen Eäiglein / würk / zuckers / und
backts.

Uderst.

Nimm Reinsall / ziehe Semmel
schnitten dadurch / dann mach ein Eäigs
lein / mit Eyern / Zucker und Reinsall /
ziehe die Schnitten dadurch / backts fein
langsam / darnach bestreue sie mit Zu-
cker und Zimmet.

593. Schnee machen.

Nimm auf einen Tisch drey Seideln Milch/oder gar dicken Milch raum/thue zwey Eyerweiß darein / klopffs wol / daß viel Gest oder Schaum giebet / dann behe zwey Semmel / legs in eine Schüssel/hernach nimm einen halben Bierling gestossene Mandel/thu es auf das gebehete Brod / ingleichen so viel reine Weinbeer / wann nun das geschehen/ und du Gest genug hast/thue denselben auf das gebehete Brod / rühr so lang / biß er mehr Gest giebet / wann du den Gest auf das Brod thuest / so hauffe ihn fein auf / daß es einem Berg gleich wird/ setz ihn in Keller / wiltu ihn zu Tisch tragen / stecke Blümlein dare auf/und zuckers.

594. Schneeballen backen.

Mach einen Zaig von kalter Milch an/thue ihn darnach in ein Schmalz / laß also ihn trüffen/machs dann mit Eiern ab/bachs sie etwas Pühl/so finds recht.

595. Schnecken kochen.

Thue die Schnecken in ein Wasser/laß nicht zu lang darinnen liegen/daß sie feinweiß bleibē/ziehe sie aus den Häußlein / reinige sie mit Salz wol schneide

Kopff und Schwanz ab/nimm Fleisch-
brühe/Butter/Pfeffer/ Muscatenblühe
und ein wenig gebackten Petersilien/thu
es in ein Häselein/laß ein wenig sieden/
thu sie heranch heraus/stecke die Schne-
cken in die gereinigten Häußlein / begieß
mit Fleischbrühe / und thue Butter auf
die Schnecken / setz über ein Kohlfeuer/
laß also kochen.

Anderst.

Legedie Schnecken in einen Hafen
mit Aschen und heißen Wasser / laß ein
Stund zwey sieden / dann nimms hera-
us / ziebe die Schnecken aus ihren
Häußlein / wasch mit warmen Wasser/
und reibs mit Salz / schneid das unreine
davon / legs in eine Schüssel / saltz und
schwings / mach die Häußlein rein / schle-
be gepfefferte Butter darein / die Schne-
cken darauf / auf die Schnecken Butter
und Pfeffer / setz nacheinander in ein
Siegel auf Kohlen / laß prägeln / thue
Butter / Pfeffer und Fleischbrühe in ein
Pfänlein / laß sieden / gieß über die
Schnecken / thue gebackt Petersilien
dazu / laß noch einmal auffieden.

Oder:

Laß die Schnecken in Wasser sieden/
bis

bis sich die Häußlein eröffnen/ dann
nimms mit einem Häßlein heraus/ thue
das Unreine davon / saubers mit einem
warmen Wasser/ das je länger je wär-
mer werden soll/ bis der Unlust aller da-
von kommet/ dann laß in einer Pfannen
mit Wasser einen Sud thun / und be-
halts in einem frischen Brunnenwasser/
bis du sie recht bereitest/ wann die Häuß-
lein recht gesäubert sind/ thue die Schne-
cken aus dem Wasser/ trückne sie ab/ salz
und pfeffers / thue ein wenig Megelein/
und gehackten Peterfilien darunter/ her-
nach gieß Fleischbrühe und ein wenig
Wein in die Schneckenhäußlein / nach
diesem Butter / daß keine Brühe her-
aus kan fließen / setz in einem Tiegel/
gieß Fleischbrühe daran / decks zu / laß
auf Kohlen kochen.

Oder:

Lege die Schnecken in Salz und
Weinessig/ wende sie oft darinnen um/
so werden sie wol gereiniget / dann siede
sie aus ihrem Gehäuß/ machs rein/ wa-
sche die Häußlein sauber/ mach ein Brü-
he von Baumöl / etwas Weinessig/
Wein und Gewürk/ laß die Schnecken
wol darinnen sieden / hernach steck sie

wieder in ihre Häuslein/schneide Semmel/ziehe sie durch die Brüche/richte die gekochte Schnecken darauf an/und gieß Del darüber.

596. Schnecken in Rosmarin-Brüche zu machen.

Laß die Schnecken sieden im Wasser/puße sie darnach sauber/nimm ein wenig Rosmarin/hacke ihn klein/nimm Majenschmalz und Pfeffer/und thue die Schnecken in die Häuslein/gieß Fleischbrüche daran/und laß sie sieden.

597. Schnecken in Zwiesel-Brüche.

Siede die Schnecken und puße sie/nimm darnach ein gute Erbisbrüche und Zwiesel/hacke sie und rösts im Schmalz (auch wol Majenschmalz/) thue die gerösten Zwiesel/Pfeffer und Muscatblüche darunter/lasse sie aneinander sieden/lasse die Schnecken auch eine Weil darinnen sieden/behe etliche Schnittlein Semmel/richte denn die Schnecken samt der Brüche darüber.

597. Schnecken backen.

Brette die Schnecken/wie sie seyn sollen/welgere sie im Meel/laß in einer Butter pregeln/mach ein Pomeranzenbrüche

brühe darüber/ magsts auch wie ander
Gebäckens backen.

599. Schnecken braten.

Siede die Schnecken/ wenn sie gepus-
set sind/ so salze und pfeffere sie/ steck sie
an ein Spießlein / treuffe sie mit
Schmalz/ und brate sie.

Oder:

Wann die Schnecken gemacht und
bereitet sind / so setze sie auf einem Rost/
laß braten / betreiffs 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/ nimms 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-Hasen zugerichtet / thue Salz
und Butter darein / so bald der Hasen
erhartet / nimm Fleischbrühe / klein ge-
schnittenen Petersilien / frische Butter
und Pfeffer / wo die Schnecken vorhin
noch nicht gnugsam gepfeffert sind / un-
tereinander / laß sieden / gieß in den Ha-
sen / thue die Schnecken dazu / laß auf ein
halbe Stund backen.

602. Semmel-Schnitten backen.

Stosse ein gute Hand voll Mandeln /
gieß ein klein wenig Rosenwasser dran /
treibß mit frischen Brunnenwasser durch /
mach einen Teig mit Meel an / zucker
ihn / leg Semmel-Schnitten darein /
und backß.

603. Eine gebachne Semmel.

Nimm ein weißes Laiblein / und stosse
die Rinden überall darvon / mit einem
Reibessen / darffst es nicht gar auf die
Brosam wegstoßen / darnach so schnell
de 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 / tuncßs darnach in ein Täglein / und bachs.

604. Semmel gewiertheilt backen.

Nimm ein Semmel / schneids in vier Theil / gieß Wein daran / doch daß nicht zu weich werde / selhe den übrigen Wein wieder herab / und bestreu ein jedes Stücklein wol mit Meel / legß in das heiße Schmalz / bachs sein sanfft ab / wends nicht bald um / sonst wirb es schmalzig / laß auch nicht gar zu braun werden / darnach legß in eine Schüssel / deckß zu / daß sie warm bleiben / mach ein gut Brühlein darüber / nimm Wein / Zucker / Safran / Ingwer and Muscatenblühe / laß auf einer Kohlen in einem Tiegelein sieden / rührß 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 Tische drey Zeller mit Meel / sechs Eyer / und mache es / wie in einem Strauben-Tägl / darnach nimm ein wenig kalte Milch / thue Weinberlein darein / und nimm ein
leines

leines 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
fehre es oft um / darnach wenn es hart
wird / so hat es gnug gesotten / und thu es
heraus / so stehet es wie ein Badschwamm/
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-
lein / reib die Ober-und Unter-Rinden
ein wenig herab / schneid oben ein Bläß-
lein davon / höllers aus / daß kein Bros-
sam darinnen bleibt / nimm kleine Bön-
gelein / schneid die Schnäbel und Fuß
herab / wasch sauber / brühe sie ein wenig /
laß erseihen / besprengs ein wenig mit
Salz / rösts im Schmalz / nimm Wein-
beer / ausgekernte Rosin / länglicht-ge-
schnittene Mandeln / misch untereinan-
der / fülls in das Lätzlein neben herum /
die Böngelein in die Mitte / oben darauf
anders gestreuet / mach ein Wein-Zäig-
lein / klebe das Bläßlein wider darüber /
leg das Lätzlein in heiß Schmalz / backe
sein rösch ab / wende einmal um / wanns
gar

gar ist legß in ein Schüssel/deckß zu/ du magst auch das Läßlein mit einem Strauben-Läig begießen/ und fein sanfft 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 Bläßlein an den Läßlein wieder auf/ gieß die Brühe in das Läßlein und oben drüber/deckß zu/ setz auf Kohlen/ hernach trags zu Tisch.

608. Semmel füllen mit Aepffeln und Vögeln.

Ubersiede kleine Vögel in einem Salzwasser/dann rösts im Schmalz/hack etliche Aepffel daran klein / rösts auch ein wenig im Schmalz/thue Wein/Weinsbeer/Pfeffer/Ingwer/Negelein/Zimmet/Saffran/alles untereinander / laß ein wenig ineinander sieden/füßs in aus: geböllerte Semmel/deckß zu/ mach ein Läßlein/wie Strauben-Läig/gilbs/leg die Semel darein/gieß den Läßig überall drauf/ legß in das Schmalz/dachs fein langsam/röstu/magst ein Brüh von geriebenen Pfefferluchen/Zucker/und Zimmet darüber machen.

609. Speck- Dorten zu machen.

Nacke einen Speck/der nicht zehe ist/
und nimm gerieben weiß Brod/sechs Ey-
er/nimm auch Zucker und Rosenwasser/
auch Zimmet / rühre es untereinander/
und leg es in den Teig/du mußt den Teig
dicker machen/ denn zu andern Dorten/
mache einen Deckel darauf/ und bachs.

610. Stockfisch kochen.

Welche den Stockfisch über Nacht
in ein scharpfes Laugen/ gieß darnach alle
Tag ein mal etlich frisch Wasser darü-
ber/ biß er weich wird / dann wasch ihn
rein/ setz ihn mit kaltem Wasser zu/ thu
Salt darein/ laß ihn wol einsieden/ dan
leg ihn in ein Schüssel/ thue heiße Butter
darüber/ und streue Salt auf die Schüs-
sel.

Uderst.

Wann der Stockfisch gung gesotten
ist/ blättere und gräde ihn aus/ leg in ein
Schüssel ein Leg Stockfisch/ dann Mus-
catenblüe / Butter / Ingwer / Pfeffer/
wieder ein Leg Stockfisch/ und Gewürk
mit Butter darauf / gieß auch ein wenig
Wein daran/ setz auf Kohlen/ laß siedent
gieß oft über / damit die Brühe nicht
schmalzig werde.

Oder :

Oder:

Stosse den Stockfisch ein mal drey in ein siedendes Wasser/laß ihn aber nicht sieden / thue ihn darnach auf oder vons einander/ leg ihn auf dem Rost / laß ihn fein langsam braten / begieß ihn oft mit Schmalz/ dann laß ein wenig Fleischbrühe / Butter / Ingwer / Pfeffer und Muscatenblühe / ineinander sieden / richts über den Stockfisch/ und salz.

Anderst.

Laß den Stockfisch wol weichen/her nach schlage ihn ein wenig / darauf laß ihn in Wasser sieden/ wann er gnug gesotten / mach eine Brühe von gerösteten Zwiebeln darüber.

Oder:

Schneide Zwiebeln / so viel des ausgeäderten Stockfisch ist/thu es in ein Siegel mit warmen Wasser/laß einkochen / thue Saffran/Ingwer/ Pfeffer Butter und Salz daran/ laß sieden.

611. Stockfisch braten.

Nimm ein gewässert Schwanzstück / laß nur einen Wabl thun/ nimms heraus/ehe es überwalt/ thu die Gräde heraus/röste fein gehackte Zwiebeln etwas süß im Schmalz/thus mit Weinbeern
in

in das Schwanzstück / magst auch gestossene Mandeln mit einfüllen / wann das geschehen / so binde das Schwanzstück zu / lege Spänlein auf den Rost / und den Stocfisch darauf / brat ihn kühl / must ihn vorhero salzen / ehe du ihn zu bindest / dann begieß ihn mit heissen Schmalz / laß 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 zugerichten und gesalzenen Stocfisch / leg ihn in ein Fischreusen / setz die Reussen mit dem Stocfisch auf Kohlen / treiff ihn mit heissen Schmalz / wann er gung gebraten ist / so leg ihn in eine Schüssel / nimm das abgetropffte Schmalz aus der Bratpfannen / brenn ein gut Theil Meel daran / pfeffers wol / und gieß heiß über den Stocfisch.

612. Stichelbeer in einer Brüh.

Zupffe die Stichelbeer ab / wasch sauber / sieds in einer Fleischbrüh / bis weich werden / treibs durch / gieß Wein / daran / thue Semmelmeel / Butter / Ingwer / Pfeffer / Muscatenblüh / Cordamum;

mümlen / Milchraum / ein paar Lemos
nien dazu / und bereits.

613. Strauben-Muß.

Nimm die Straubelein / so fein rösch
gebachen sind / hack's klein / rösts mit ein
wenig Schmalz in einem Pfännlein /
gieß Wein und Fleischbrühe daran / zus
etters / thue Zrysaneth darunter / laß siedē.

614. Kalten Schlegel zurichten.

Nimm das magere von einem Schleg
gel / schneide breite Bläglein daraus / legs
in eine Schüssel / gieß Essig und Fleisch
brühe daran / würk mit Ingwer / Pfeffer
/ Muscatenblühe und Butter / setz auf
Kohlen / laß sieden / begieß oft / daß ein
dicke Brühelein bekommet / saltz und richts
an.

Ungerst.

Schneide das Fleisch klein würfflicht /
rösts im Schmalz / trucke ein Citronen
darein / thue Ingwer / Pfeffer / Musca
blühe / Essig / und Fleischbrühe daran /
saltz / laß sieden.

615. Schweinene Sulken machen.

Nimm von einem jungen Schwein
oder Kalb - Fleisch / gieß ein Firnen
Wein ganz darüber / thue auch nach dei
nem Gefallen Weinessig darzu / daß un
gestos

gestossenen Ingwer/ Pfeffer/ Galgant/
 Muscatenblühe und Safran / alles zu-
 sammen in ein schön Luchlein/ laß dar-
 innen sieden/ salz/ wanns halb gesotten/
 seihe die Brühe ab / deck das Fleisch im
 Hasen zu / die Brühe gieß in ein andern
 Hasen/ thue auch Pfeffer/ Cordamüms-
 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 fau-
 me das Fett ab / laß sein in dem Hasen
 gefallen / daß die Würz unten bleibt/
 nimm ein Seither und ein dick leinen
 Tuch/ und seihe es allgemach in ein an-
 dern Hasen/ laß wieder ein Weil gefal-
 len / hernach lege das Fleisch in eine
 Schüssel/ daß ein wenig erkalt / wo dies-
 ses geschehen / thue Weinbeer / Rosin/
 lang geschchnittene Zimmet in die Schüs-
 sel / gieß die Sulzen überall drauf / be-
 streckts mit abgezogenen Mandeln / decks
 zu/ und setz in ein kühl Ort.

616. Sulzen.

Nimm gehackten Petersilien und ein
 wenig Kreen thue darunter geriebene
 weisse Brod-Brosam / machs mit Essig
 an/ stoß in einem Mörsner auf das flei-
 neste/

neſte/; wings durch ein Luchlein wilt du/
magſt auch Pfefferkraut und Gampfer
darunter nehmen.

617. Kreen-Sulken.

Nimm einen Kreen/schabe ihn ſauber/
und ſchneide ihn würfflicht und ſtoß ihn
lein/thue Semmelmeel darunter / das
treibe durch mit einer Fleischbrühe / ſo
wird ſie gut.

618. Holder-Sulken machen.

Nimm den Holder / ſtoſſe ihn / und
treib ihn durch mit Wein und Würz/
und mache es süß mit Honig oder Zu-
cker/rühre untereinander.

619. Leber-Sulken machen.

Brocke Leipziger Lebkuchen über
Nacht in guten Reiniſchen Wein/reibe
durch ein Durchschlag/daß dieß wie ein
Weizenbrey wird/ſetz auf Kohlen / laß
ein halbe Stund ſieden / rühre ſtetig/
daß nicht anbrennt / zuckers und würz
mit ein wenig Regelein/und ſo viel Mus-
caten / mehr Zimmet / Muscatenblühe/
Cordamünlein / Ingwer / und ſo viel
Safran/daß die Farb bekommt / müſ-
ſen alle fein geſtoſſen ſeyn/laß noch ein
halbe Stund ſieden wann es zu dünn
will werden/gieß Wein daran / das es
bleibt/

bleibt/wie ein Weissendrey/so ist es recht
 setz an ein kühl Ort/bis du es brauchst/
 Dann gies Malvasier daran / damit es
 nicht zu dick ist / wilt du / so magst auch
 Zucker und Zimmet oben darauf
 streuen.

620. Eine Nuß-Sulzen machen.

Nimm geschelte Nuß und Sem-
 melmeel/und das Weiss von einem hart-
 geschottnen Ey/stoß alles wol unterein-
 ander/und treibs durch mit Wein / saltz
 und würz es/so wird eine gute Sulzen
 daraus/die man zum Bratens isset.

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 sauer/so zuckers.

622. Sulzen weiß machen.

Nimm das Weiss von Eiern / gies
 gute dicke Milch und Rosenwasser dar-
 an/ zuckers/ Klopfs wol durcheinander/
 setz zum Feuer / laß sieden / nimm eine
 Schüssel/gies 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. Sulzen über ein Spansäulein.

Siede das Spansäulein in Wasser ab / gieß ein wenig Essig daran / nimm ein Apffel / würz mit Pfeffer / und Zucker / 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 krumm werde / thue es zum Feuer / und schmirs mit Speck / sonst wird es bläsig.

625. Sulzen gestehend zu machen.

Wann du Sulzen machest / und wollen der nicht gestehen so nimm Schlenkerblut / thue es in ein Lüchlein / hängs in die Sulzen / laß mitsieden / so gestehets 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 siebs.

Anderst.

Nimm ein gute Milch/laß wol sieden/
 nimm so viel Milchraum / rühre Weizen-
 meel darunter/zuckers/laß unterein-
 ander sieden / dann schneid weiß Brod
 gewürffelt/röste 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/
 nimm auch ein wenig mehr Milchraum
 denn der Milch gewesen ist/und thue un-
 ter den Milchraum ein wenig Weizen-
 Meel/rühre 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 Supplein.

Anderst.

Nimm zwölf 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 Häfelein / und
richts zu.

629. Suppen vor Krancke.

Sied ein Ey in Wein / thu den Dot-
tern heraus/ und zwings durch / gieß ein
Wein daran und mach ein Suppen
daraus/ so gewinnet der Mensch wieder
Fleisch und nimmet zu.

Oder :

Röst ein wenig Meel im Schmalz/
nimm gesotten Hennenfleisch / stosse 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/ zerreib Saffran mit
schönem Zucker darein / etwan auch ge-
stossenen Zimet oder Muscatnuß/ schnell-
de Brod in eine Schüssel/ zimlich dick/
oder behe Schnittlein auf dem Rost/
geuß den bereiten 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 heiß aus dem Ofen in Wein gelegt wird.

630. Eine kräftige Erbis-Suppen kochen.

Treibe die Erbis durch mit Fleischbrühe und guten Milchraum/thue Butter / Zucker und geschnitten Mandeln daran / ein wenig Pfeffer / laß sieden / richt es über gebehete Semmel an / streue Weinbeerlein darauf.

631. Haber-Suppen.

Röste ein Löffel von gut Haber-Meel im Schmalz / daß es fein dürr 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. Hanff-Suppen.

Siede Hanff-Saamen wol / treib ihn durch / gieß Reinsall daran und das beste Gewürk / Weinbeer / laß sieden / richt's über gebehete Semmel an.

633. Kapaun- oder Hühner-Suppē.

Wenn der Kapaun oder Henne wol gekochet ist / nimm den Hals samt den Kopff / die Flügel / die Beine und Leber / stoffe es alles in einem Mörsel / wol und fein / 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 Hün-
Suppen / oder / in Manglung / eine feiste
Rindfleischbrühe daran / und treibe es
untereinander durch ein enges Sieblein /
oder härn Tuch / thue es in ein Töpf-
lein / und würk es mit Ingwer / Saff-
ran / geschnittener Muscatenblühe / oder
einer geriebenen Muscatnuß / und setze
es wieder ein wenig zum Feuer. Dar-
nach nimm gebehete Semmeln oder
Brod / und reibe sie wol mit einer Mus-
catnuß / und brich kleine Stücklein da-
von / thue sie in eine Schüssel / und richte
die Suppe darauf an / sie ist kräftig und
gesund.

634. Käß - Suppen.

Nimm einen guten Holländischen
Käß / zerschneide ihn / geuß Fleischbrühe
daran / laß sieden / thue Eyer daran / ein
wenig Raum / Saffran und Butter /
richte es über ein gebehete Brod an.

635. Mandel - Suppen.

Treib klein gestossene Mandel mit ei-
ner Hünnerbrüh durch / setz über das Feuer
mit Beeren / zuckers / geuß über ge-
behete Semmel.

D. tilj

Oder

Oder :

Nimm ein gute Milch / thu darzu drey
Theil Milchraum / und auf ein Seidel
ein Milch ein Eyerdottern / zerfloßst /
und darein gethan / seuds / und salze es /
thu ein wenig Kümmel daran / trage es
auf.

Uderst.

Nimm gebehet weiß Brod / und ge-
stossene Mandel / treibs mit einer Hüh-
ner-oder Fleischbrühe durch / zutreibbe ei-
nen Eyerdottern damit / laß sieden und
richts an.

636. Sapplein in Brust-Niern-Lun-
gen-und Darm-Geschwähren.

Zertreibe einen Dotter / von einem neu-
gelegten Ey / wenn es möglich ist / das al-
lererst 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 fri-
schen Butter / so noch in Fein Wasser
kommen / darein / Gelfschmalz ist am
besten / laß nicht mehr sieden die Brühe /
so zuvor siedend / gibts oft / sie weicht /
reiniget und heilet.

637. Kalte Suppe in Schwachheit.

Schneide weiß Brod ein / wie zu ei-
ner

ner Suppen/ein Schnittlein sechs/acht oder mehr/gieß Rosen-und Zimmetwasser darüber/das lind wird/dann thue ein guten Theil Candi-Zucker darauf/giebs einem Krancken mit Mandelmilch.

638. Gùlden-Suppen.

Schneid ein neugebachen Semmel/wie zu Gùlden-Schnitten / ziehe den Ranfft durch ein gut Rosentwasser/Klopf Eyer wol/leg die Schnitten darein / biß sie die Eyer wol durchziehen / und gar lind seyn/dann mach ein Schmalz wol heiß/bachs geschwind hinweg/das nicht hart werde / lege ein rein weiß Tuch in die Schüssel / thu es darauf / das das Schmalz an sich ziehe und warm bleiben/mach ein Brùhe mit Zimmet / Zucker und Rosentwasser/legs in ein warme Schüssel/gieß die Brùhe darüber/stells eine Weil auf ein Kohlpfannen/das es aneinander erwarm/bestreu es wol mit Zimmet und Zucker.

639. Eine Supp/Panabragenannt.

Nimm ein schön Háflein / thue ein gute Kappaunen-oder Fleischbrùhe darein/so viel siedend Wasser/das du ver-
meynst/das an dem Einsieden nicht ver-
salzen werde/wirff ein wenig Kùmmel

darein/ und ein wenig Pfeffer/ schneid
weiß Brod / so dieses siedet / gieß über/
laß auf den Kohlen sieden / wends mit
dem Löffel bißweilen um / daß nicht an-
brennt / laß kochen / biß es gar lind und
zart wird/wie ein Ruß.

640. Krebs-Suppen.

Nimm Krebs/schele sie/und thue das
Unsauber hinten und vornen davon/
stoß sie wol in einem Mörsel / und treibe
es durch mit Wein/ nim ein Meel/ und
röst es im Schmalz / und geuß die
Durchgetriebene Krebs darein/thue dars-
an Zimmet/ Saffran und Zucker / und
laß es sieden / streue Trisanet in die
Schüssel / du magst auch Krebs sieden
und schelen/ und die darein legen.

641. Rainfall-Suppen.

Nim zwey Eyerdottern/klopffs dünn/
gieß halb Rainfall und halb Wasser dar-
an / klopffs wol untereinander / thue
Butter darein / laß sieden / klopffs bis
gesotten ist/gieß über Semmel-Schnit-
ten/ und zuckers.

642. Truckene Suppen.

Schneide Brod in Schnitten/thu es
mit einem Seidlein Wein in ein Pfann-
nen/ laß sieden / salz ein wenig / thu ein
Bröckel

Bröcklein Schmalz darein / zuckers
wol / 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 / decks mit einem
Deller zu / wanns ein getrucknet ist / so
wend es auf einen andern Deller um
und gibs also warm hin.

643. Suppen vor dem Durst.

Wann ein Kranckes oder Kindbeto-
terin fast Durst hat / so gieß ein paar Löf-
fel voll Wein über ein Brod / richte ein
siedende Hühner-oder Fleischbrühe dar-
über / gibs zu essen / laß den Krancken eine
Weil darauf ruhen / der Durst wird sich
legen.

644. Weichsel-Suppen.

Thue abgezopffte Weichsel mit Wein/
Zucker und Erysaneth in ein Häselein/
laß sieden / aber nicht lang / gieß über ein
im Schmalz geröste Semmel.

Oder :

Gied die Weichseln wol / und treibe sie
durch / thue die Kern davon / thue Wein
daran / Zucker oder Honig / und würck
darffst sie aber nit zu sehr sieden / thue ein
wenig geriebnen Lebkuchē darunter / behe

Gemmel - Schnittlein / legß in die Schüssel/und richte es darüber.

645. Weinbeer-und Rosin-Suppen.

Stoß die Weinbeerlein im Mörsel/ samt einem wenig Kocken-Brod/treibe es mit gutem Wein durch / und laß sie den/thue ein wenig Zimmet/Muscato und Megelein daran/ auch Zucker/ richte es über das gebehete Brod.

646. Wein-Suppen mit Raum.

Nimm halb Wein/und halb Milch/ raum oder Kern/drey Eyerdotter/Zucker/Weinbeerlein/Saffran/laß es untereinander sieden / richte es über ein gebehete Brod an.

647. Schlangen-Dorten.

Nimm ausgekernte Zibeben und so viel abgezogene Mandeln/hackß zimlich fein/ zuschneid auch Eltronat-Schelfen fein klein würffelt / dessen etwas weniger als jener / thu es zusammen in ein irdene Schüssel/gleß Malvasier daran/zuckers/würß mit Zimmet und Zysaneth/rühre wol untereinander/machß nicht zu dünn/dafß es sich aufhaufen läßt/ dann nimm ein Ey drey / und so viel Schmalz/das zulassen ist/thu es untereinander/arbeite den Zaig wol/schneid
ein

ein Stück davon / wälgers bey nahe
ein drey zwergfinger breit / hinten hin-
aus immer schmärer / zu einer grossen
Schlangen zwey / oder zum wenigsten
anderthalb / zu einer kleinen ein Ellen-
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 Fälg ist /
zwick auch auf beiden Seiten neben her-
auf / den Fälg must eins Messerrucken
dicke wälgern / wann dieses geschehen / so
thue auf das ohngezwickte Theil das
Gebäck fein artlich / vornen bereiter als
hinten / dann leg den gezwickten Theil
oben darauf / drück beede Fälg 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 Crönlein / spizels und flebs auf das
Köpfflein / worauf legs in die Kunde zu-
sammen / richt den Kopff vor allen in die
höhe / leg ihn auf den andern Fälg / der
Schwanz muß an das End kommen /
also bestreiche das Dortenblech / mit
Schmaltz thue die Schlangen darauf /
laß backen / biß schön liechtbraun wird /

darnach mach einen Spiegel mit Zucker und Rosenwasser/ vergülde / richte von rothen Daffet ein Zünglein zu/ legß der Schlangen in das Maul.

Anderst.

Stosse Mandeln mit Rosenwasser/ und nimm weiß Brod / reibe es / nimm auch Bynazis Nüßlein/ zimlich viel Majenschmalz/ zwey Eyer / nimm auch gestoffene Zimmet/ streue es auf den Boden/ nimm ein Eyerdotterlein/ Majenschmalz und Rosenwasser/ wälgere den Zäig fein dünn / schlags darein/ und backß.

648. Tauben einmachen.

Nimm Tauben / rupffß und nimms recht aus/ rößß 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 haß / spalte sie im Rücken / biegs voneinander / daß sie platt liegen / dann schlag mit einem schweren Messer darauf/ daß die Knochen zubrechen/ und das Fleisch mürb wird/

wird / legß also in eine Schüssel / thue
Wein/ Weinessig/ Weinbeer-Safft/
Gewürß/ Salz/ Citronen- Schalen/
klein und grosse Zwißeln/ und gute Kräu-
ter darüber / wende sie auch bisweilen
hierinnen um/ daß sie einen Geschmack
davon bekommen / hernach nim sie
heraus / laß vertropffen / und rösts im
Schmalß/ wann du sie anrichtest/ thue
Pommerangen-Safft darüber.

649. Tauben in Pfeffer einmachen.

Wann du die Tauben an der Brust
geöffnet und zugerichtet / wie erst ge-
dacht worden/ so brate sie auf Kohlen/
und schneide Schnitte in den Leib/ reibß
mit Salz/ wann sie nun gar sind/ mach
eine Brühe von Weinessig und Pfeffer/
giesz über die Tauben.

Oder:

Schneide die Tauben in etliche
Stück / rösts in einer Pfannen mit
Butter / dann siede sie in einer Brühe
von kleinen Zwißeln/ Weinbeer-Safft/
Wein-Essig/ Wein/ Gewürß/ Pome-
rangen- Schalen/ Petersilien und Ma-
joran.

650. Tauben in Pasteten machen.

Kupff die jungen Tauben/ reiß ihnen
die

die Köpff nicht ab/ wann du sie ausnimst
 siehe zu/ daß du den Schweiß nicht her-
 aus laffest/ und die Därme nicht zureiß-
 fest/ du sollst nicht waschen/ wann sie nach
 dem Bürgen und Rupffen 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 durchkriechet/ sprengs auch
 aussen/ laß ein Stund drey darinnen lie-
 gen/ dann nimm Pfeffer/ wol Megelein/
 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/ den
 Tauben schneide Kopff und Fuß ab/
 schrenck die Flügel/ schmirs inwendig
 wol mit dem Gewürz/ legs zwischen
 zwey Teller/ truck's wol zusammen/ daß
 Ruck und Bauch breche/ und eben auf-
 einander liege/ davon leg in den Paster-
 ten-Hafen/ den Rücken über sich/ Wein
 und Essig darüber gegossen/ und mit
 Speck oder Fett dick bestreuet/ mach
 den

Dem Deckel dar auf/laß ein gute Stund
backen.

651. Täg zu den Dorten.

Nimm schön Meel / und zwey oder
drey Eyer/darnach die Dorten groß seyn
soll/ein wenig Wasser/und einen Löffel
mit Schmalz/salze es/und klopffs wol
untereinander/streue auch Meel darein/
biß daß es dick wird wie ein Semmel-
Täg/hernach arbeite ihn wol unter den
Händen/biß er wol dick wird/mache ein
dünnes Bödenlein daraus / mit einem
Kränklein. Den Deckel-Täg mache
man wie ein Haasendörlein-Täg an/
gar auf das dünnest gewälget oder ge-
zogen / mit viel Häuten aufeinander/und
auch ausgeschnitten auf mancherley
Form.

652. Täg zu den Nonnen-Fürkigē.

Diesen Täg macht man von Meel/
welchen Käß/Milch/Wein/ Eyern und
etwas Salz/solches alles wol unterein-
ander gemengt/biß wie ein dicker Brey
wird/hernach thue Butter in die Pfan-
nen/laß heiß werden/thue theils wieder
heraus/leg einen guten Löffel voll dieses
Tägs hinein/laß ihn ein wenig sieden/
wende ihn auf beide Seiten um / wann
die-

dieser Kuchen etlich gemacht/so durcharbete sie wol mit der Hand/und befeuchte es mit Ehern / wovon das meist Weiße genommen ist / und damit du den Teig desto fester bindest/so laß die Eyer zuvor durch ein Sieb lauffen/von diesem Teig magst du machen/was du wilt.

653. Trysaneth machen.

Nimm zwey Pfund Zucker/ drey Loth Zimmet / zwey Loth Ingwer / so viel Galgant/ ein Loth Muscatenblühe / ein Quintlein Cordamümlein / ein Quintlein Pfefferkörner / stoß alles klein zusammen/ und behalts zum Gebrauch.

654. Vögel braten.

Nimm ein wenig Wacholderbeer und Muscatenblühe/ stoß untereinander/ thu es in ein Pfännlein / gieß Fleischbrühe daran/ betreuff die Vögel damit/wann sie gebraten sind / legß 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 / ergreiff sie mit einem
Fing

Finger / füll die mit Eyer / thu gar ein wenig gestoffene Wacholder darunter / stecke sie an ein Spieß / brate sie nicht zu dürr / zeuch ab / legs in eine Schüssel / mach ein süsse Brüß darüber mit Reinsall / Zucker / Zimmet und mit Ingwer / und ein wenig Saffran.

656. Vögel in Safft braten.

Nimm Rindfleisch - Fett / laß aus / begieß die Vögel damit / oder zulaß ein geschnittenen Speck / und treuff die Vögel damit.

657. Geröste Vögel mit einer Brühe.

Koche die Vögel erstlichen ein wenig im Wasser / dann röste sie in einem Schmalz / und thue geschnittene Aepffel und Weinbeer / wo man sie haben kan / daran / wann es nun fast miteinander geröst hat / so geuß ein Maßlein 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 Rindfleisch - Suppe daran / würze sie mit

mit Ingwer / ein wenig Pfeffer und
Saffran / laß es noch eine Weile sieden /
und richte es darnach an.

658. Vögel einpicken.

Stied die Vögel vorher in einer Fleisch-
brühe weich / thue ein wenig geriebenen
Lebkuchen in Wein / und Weinbeer / Zu-
cker / Muscatenblühe / Ingwer / Pfeffer
untereinander / laß sieden / gieß über die
Vögel / laß noch einen Wähl thun /
richts an.

Anderst:

Laß die Vögel in halb Wein und halb
Wasser ein wenig auffieden / dann
machs in einem Schmalz braun / schele
süße Aepffel / schneids wie Ruben / machs
auch in heißem Schmalz braun / in glei-
chen röste weiß Brod / thue es alles in ei-
nem Tegel mit Zucker / Weinbeer / Ros-
sin / 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 fein
braun / dann gieß Essig und Wein dar-
an / und gut Gewürz / wie du selber wilt /
und kochs.

Auf

Auf eine andere Art:

Sied die Vögel/röst sie im Schmalz/
 selbe das Schmalz wieder sauber davon
 ab/nimm die Brühe/darinnen die Vögel
 gesotten worden/thue Weinbeer/Ing-
 wer/Pfeffer/Zimmet/Muscatenblü-
 the/darein/laß untereinander sieden/das
 nur ein wenig Brühe überbleibet.

Noch anderst.

Nimm ein Fleischbrühe/Rosentwas-
 ser/und ein wenig Essig/Butter/Zitro-
 nat-Safft/richts zu/dann nimm ein
 wenig Cordamümlen/Muscatenblü-
 the/Ingwer/Pfeffer und Zucker/so viel/
 das 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/
 das dicklicht wird/richts so über Vögel.

Anderst.

Nimm Vögelein/thue die Där-
 m heraus/sieds in einem Wasser/rösts im
 Schmalz/gieß Wein in ein Häfelein/
 thue Zucker/Erysaneth/Ingwer/Pfe-
 fer und Cordamümlen darein/auch
 frische Weinbeer/laß nicht lang sieden/
 richts über die Vögel an.

660. Vogel einzumachen in einer
guten Brühe.

Brat die Vögel/ daß sie nicht zu dürr
seyn/ nimm Wein / Fleischbrüh / thue
Ingwer/ Pfeffer und Muscatblüh dar-
unter/ auch Zucker / ein wenig Zimmet/
thu es in ein Häfelein/ setz in ein Kohlen/
laß brezeln/ und richts über die Vögel.

Oder:

Nimm die Vögel / seuds in einer
Fleischbrüh / und rösts im Schmalz /
daß sie fein braun werden/ thue das bit-
ter Schmalz hinweg / nimm ein wenig
Meel/ rösts im Schmalz / geuß ein we-
nig Fleischbrüh daran/ auch Essig/ und
ein Lorbeerblätlein oder vier/ leg die Vö-
gel darein/ laß brezeln.

661. Kleine Vögel einmachen.

Nimm Vögelein/ so viel du wilt/ rö-
ste sie im Schmalz / und mache eine
Brüh darüber/ nimm ein Zwiebel oder
zwey/ schneids fein kleingewürffelt/ und
röst sie auch im Schmalz / geuß Wein
daran/ und ein wenig Essig/ thu Pfeffer
und Saffran daran/ nimm die Vögel/
thue sie auch darzu in die Pfannen/ laß
sieden / zuckers auch / daß bigelt wird/
und richts in eine Schüssel.

662. Vö-

662. Vögel und Hühner einmachen
in einer Brühe.

Nimm gebratene Vögel/ eine gebratene Hirsch-Lebern/ stoß in einem Mörsner/ auch eine gebehete Semmel/ darnach zwings alles mit Wein durch/ geuß eine Fleischbrüh daran/ würk mit Negelein/ Ingwer/ Pfeffer/ Muscatblüh/ laß aneinander sieden/ nimm darnach die gebratene Hühner oder Vögel/ legß in eine Schüssel/ geuß die Brüh drüber.

663. Spießvögel backen.

Glede die Vögel/ und röste sie im Schmalz/ und mache einen Tatzlan wie zu den Hasenöhrlein/ und wälgere sie wie die Pfannen-Zeltlein/ und thue Rosin/ Weinbeer und Mandeln darein/ machs mit zweyen Blättern fein zu/ und backs fein langsam/ nimm darnach einen Wein/ thue Zucker und gutes Gewürk darein/ und lege das Gebacken in eine Schüssel/ giß die 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 Wurz/ Zimet/ Wein-
beer daran/ und Zucker genug/ aber we-
nig Saff / laß aneinander wol sieden/
fülls hernach in Semmel / mach die
Semmel mit ihrem Deckel wieder zu/
leggs in das Schmalz / wends um/ laß
also backen.

665. Vögel in Senff machen.

Siede die Vögel / wie bishero/ reibe
Senff fein klein / zulaß den mit einem
Essig / treib ihn durch / thue Honig ein
gut Theil / sonst wird es bitter / daran/
lege die Vögel in einen Tiegel/ gieß den
Senfft oben darauf/ laß erkalten/ trags
zu Tisch.

666. Vögel in Zwiefeln einmachen.

Schneid Zwiefel / und rösts im
Schmalz/ schippff die Vögel/ und rösts
auch im Schmalz / und thue es unter
die Zwiefel/ geuß Wein und Fleischbrüh
daran/ albs und würz/ so finds recht.

667. Wegwarten backen.

Siede die Wegwarten / aber nicht
gar zu weich / wann sie nun gesotten/
leggs auf ein rein Tüchlein / daß sie tru-
cken werden/ mach ein Saig an von gu-
ten Wein / Meel / Eyern / und ein gut
Theil Zucker/ ziehe die Wegwarten da-
durch

durch / bachs im Schmalz fein liecht-
braun / bestreue sie mit Zucker.

668. Weichsel backen.

Nimm schöne wolzeitige Weichsel /
bind derselben etliche / viel oder wenig /
wie du wilt / zusammen / mach ein Täg-
lein von weissen schönen Meel / frischen
Ethern / ein wenig Wein / stoß die zusam-
mengebundene Weichseln biß an die
Stiel hinein / laß den Täg wieder wol
ablauffen / bachs in einem gar heißen
Schmalz fein röglecht aus / und bestreue
sie hernach mit Zucker.

669. Weichsel- Dorten.

Wann du von zwey Ethern und zu-
lassenen Schmalz einen Täg gemacht /
einen Blas 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 Semel-Meel /
Zucker und Trysaneth / hernach Weich-
sel / solches so oft du wilt / darnach nim
den übrigen Täg / wälgere drey Blas
daraus / legs aufeinander / streich aber
die Blas zuvor mit zulafnem Schmalz /
damit sie sich voneinander lösen / wanns

gebacken sind / schneid ihn nach einem
 Papier-Model fein sauber / legß auf die
 Weichsel / mach also den Boden und
 Deckel neben herum aufeinander / gieß
 ein wenig Malvasier darein / laß backen.

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 Bo-
 den darauf / du kanst auch ein wenig gu-
 ten Wein darein gessen / und backen.

Anderst.

Nimm die Weichsel / thue die Kern
 heraus / machs in einem Pfännlein zu ei-
 nem Muß / damit die Brühe nicht aerin-
 net / must es dicke machen / thue Wein-
 beer / drey Löffel mit Zucker und Zimmet
 daran / thus in die Dorten / decks zu / laß
 einen halbe Stund backen.

Oder :

Nimm Weichsel / thue die Kern dar-
 von und nimm Weinbeer / Zimmet / Zu-
 cker / machs untereinander / und mache
 es fein dick wie ein Muß / thu eine Hand
 voll

voll weiß geröst Brod darzu / mache einen Boden unten und oben / und backe.

670. Weichsel-Muß.

Nimm Weichsel und weiß Brod / laß miteinander auffieden / treibs durch / würk mit Ingwer / Pfeffer / Zimmet und Zucker / machs wie recht ist.

Anderst.

Nimm Weichsel / stoß mit samt den Kernen / treibs durch / würk mit Zimmet / laß auffieden / hernach zuckers / gibs kalt.

671. Weichsel kochen.

Thue die Weichsel in ein Häfelein / gieh Wasser und Wein daran / zuckers / laß sieden / röste Semmel - Schnitten in Schmalz / legs in ein Schüssel / gieh die Weichsel darüber / und zuckers.

672. Weichsel-Semmel.

Nim ganze Semmel ein oder zwei / stoß die äußere Rinden davon / legs dann in süßen Milchraum / laß erweichen / hernach rösts in Schmalz ein wenig braun / legs in eine Schüssel / indessen stoffe Weichsel / kochs mit Zimmet und Zucker / treibs durch auf die Semmel /

und bestreut die Semmel mit länglicht
geschnittenen Mandeln/ wie einen Zigel/
magst auch noch mehr Zimmet und Zu-
cker/ wo es nicht gnug ist/ drüber streuen.

673. Weichsel-Duncken.

Nimm zeitige Weichseln / thue die
Kern / und treibs mit den Weichseln
durch/ gieß Wein daran/ daß ein rechte
Dünne bekommet/ zuckers/ setz auf zum
Braten.

674. Weinbeer: oder Weintrauben- Dorten.

Nimm Weinbeer oder Weintrauben/
dämpffs in Wein/ biß du sie durch/ win-
gen kanst / und thu es in eine Schüssel/
nimm darzu Cordamumlein / darnach
streich sie auf einen Eyrboden / 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 Bödenlein wie zu den an-
dern Dorten / und bestreu es eines Fins-
gers dick mit geröstem Semmelmeel/
darnach bestreu es auch mit Weinbeer-
lein oder Eubeben / die in guten Wein
sind

sind gewelcht worden/ die Kern muß man
zuvor heraus thun / und streue Zucker/
Zimmet/ auch ein wenig Ingwer darauß/
und geuß auch ein wenig Malvasier dar-
rein/ und mache eine dünne ausgeschnitt-
tene Decke darüber / beschmiers mit ei-
nem Ey/ in Rosentwasser zerfloßst/ und
bestreu es mit Zucker / alsdann lasse es
vollend abbachen.

676. Weinbeer-Ruß.

Nimm Weinbeer/ die gereinigt/ haß
fein klein / sieds in Wasser / treibs mit
Wein durch / röst Brod im Schmalz/
laß ineinander sieden/ würk und zuckers.

Oder :

Nimm Weinbeer/ haßs klein/ treibs
mit einer gebeheten Semmel durch / laß
sieden / gieß ein wenig gezuckert Rosen-
Wasser dran / magst es warm oder kalt
hingeben.

Anderst.

Nimm Weinbeer/ Eibeben/ ausge-
kernte Rosin/ und geschelte Mandel/ ei-
nes so viel als des andern/ haßs durch-
einander/ röst Semmelmeel darzu / zu-
ckers/ thue Zimmet und gestossene Mus-
catenblühe daran/ laß sieden/ daß es dick
wird.

Oder:

Nimm Weinbeer / hack's klein / thue
 weiße Brod-Brosam / Rosen- und Zim-
 met-Wasser daran / laß ein wenig sie-
 den / treibs durch / zuckers und streue
 Trosaneth darauf.

677. Wein-Muß.

Schneide weiß Brod - Schnitten /
 gieß ein schön Brunnenwasser daran /
 und wiederum davon ab / wann die
 Schnitten gewollen / zutreibs / floss
 Eyer daran / gieß ein guten Wein in
 heiß Schmalz / rührs dann untereinan-
 der / kochs / und bestreue es mit Zucker.

Anderst.

Röst Semel-Meel in Schmalz fein
 röich / gieß ein guten Wein daran / streue
 Zucker / Ingwer / Muscatenblühe und
 Safran darein / laß sieden.

Oder:

Behe weiß Brod / weichs in Rosen-
 wasser / und treibs durch / floss Eyer gelb
 darein / gieß Malvasier und Rosenwas-
 ser darüber / bereits zu einem Muß / wann
 es kocht / thue Zimmetwasser darein /
 salt ein wenig / zuckers wol und glebs
 zu essen.

Noch

Noch anderst.

Ketbe Semmel rösts im Schmalz/
Klopff Eyer mit Wein vermengt dar-
an/ selbe es durch einen Seiber/sieds in
einer Pfannen/würk/zuckers/wann
du es zu Tisch trägest/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
Schmalz wol heiß/ und wirff eine hal-
be Rußschalen schönes Meel darein/ es
bleibt desto zärter/thue alles zusammen/
rühre 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 anrichtst/wan es dann sendt/
so richts an über ein gebehets Brod/mit

V illi

Zim-

Zimmet und Muscatnuß wol bereit / es ist ein herzlich Essen / wol man nichts daran sparet. Diß aber alles kanst du mindern oder mehren / nach Gelegenheit.

669. Weintrauben kochen.

Nimm frische Weintrauben von dem Weinstock herab / thue die Beerlein heraus / wasch sauber / laß wieder trucken werden / röst sie in einem Schmalz wol / zuckers und würk / laß kochen und richts an.

680. Weintrauben aus Aepffel oder Biren machen.

Nimm die Aepffel oder Biren / schele und schneide sie länglicht / wie weisse Ruten / und thue Weinbeerlein daran / rührs untereinander / mache auch einen Teig mit Bier an / nicht zu dünn / und thue die Aepffel darein / daß sich der Teig anhängt / darnach thue ihn auf einen Teller / und schneide lange Schnittlein daraus / und bachs.

681. Weiße Kräpfflein.

Nimm Eyerweiß / so viel du wilt / zerflopfes wol / mit Milch und Zucker mach einen Teig an / dann thue geribenen Lebkuchen / Rosentwasser / Zimmet und ein wenig Pfeffer darunter / mach Kräpfflein / und bachs.

682. Hirschweihbäcker.

Nimm Weizen-Meel / Rosenwasser /
Salz / Zucker / und Eyer / mach ein festen
Teig an / formire ihn wie ein Hirschge-
weihbäcker im Schmalz / halt es mit
einem Löffel / daß offen bleibt / streue Zu-
cker darauf.

Anderst.

Nimm gestossene Mandel / Zucker /
Rosenwasser / das Weiß von Eiern / zu-
stossen Krafftmeel / und in Rosenwasser
geweichten grünen Tragant / mach einen
Teig daraus / welgere Stücklein / wie
Spinnel / davon / schneids mit einem
Messer in zwey Theil / und jeden Theil
zinsicht / bachs in einem Ofen / streue
Zucker darauf.

Oder:

Mach einen Teig von unzulopfften
Eyerweiß / Rosenwasser und schönen
Meel / zuckere ihn wol / richt ihn zu den
Dorten / mach ihn / wie erst gedacht / daß
laß ein wenig Schmalz in einer Dorten-
Pfannen heiß werden / lege allemal so
viel der gemachten Hirschhörner darein /
als du Laßt / damit sie bleiben müssen
und ohne umwenden ausbacken.

Noch anderst.

Treibe gute Mandel mit Rosene Wasser wol dick durch / Darzu nimm so viel Eyer darein / knete es schnell mit Zucker und schönen Meel / wirck ihn wol auß / mache Hirschhörner / auch andere Sachen / was du wilt / drauß und backe.

683. Welschen Kohl kochen.

Brühe die Häuptlein / hernach schneide es voneinander / thu es in einen Tiegell / Butter / Ingwer / Pfeffer und Muscatenblühe darauf / dann wieder eine Leg Kohl / und so wechselsweiß / bis dir genug ist / gieß eine Fleischbrühe daran / laß also ineinander sieden.

Ungerst.

Schneide die Häuptlein voneinander / thue es in einen Tiegell / gieß Fleischbrühe daran / laß über Kohlen sieden / aber nicht anbrennen / schneide geschelzten Knoblauch würffelicht / leg ihn zwischen die Häuptlein / gieß Del / Salz und Pfeffer daran / setz wieder auf Kohlen / laß gemach sieden.

684. Welsche Würst machen.

Nimm Rindfleisch / da es am mürbsten ist / häut und ädere es wol aus / laß nichts zehes darinnen bleiben / und
backe

hack's klein / dann schneid Speck ohne
Schwarten klein würfflicht / thu es un-
tereinander / saltz und pfeffers / mische
Majoran / Rosmarin / Salbey / Küm-
mel und Coriander darunter / faß in
grosse Leberwürst - Därm / hängs von
ferne in Rauch / laß sie fein langsam
schwelcken / darnach siede sie / und laß
wiederum kalt werden / wann du sie wilt
vorsehen / schneids Bläßlein - weiß und
leggs auf die Schüsseln / zu einem Sa-
lat / oder wozu du selber wilt.

Auf eine andere Art.

Nimm fünff Pfund brätiges Rind-
fleisch / anderthalb Pfund Schweinen-
fleisch / ein Viertel Speck / zwey Loth
Saltz / ein halb Loth Pfeffer / Corian-
der / Rosmarin / alles gehackt / und ein-
gefüllt / und in Rauch gehengt.

Noch anderst.

Nimm fünff Pfund Rindfleisch /
schneid die Haut und das Aederich dar-
von / und zwey Pfund Schweinen-
fleisch / ein Pfund Speck / den schnei-
de würfflicht / und thue ihn nicht dar-
unter / bis das Fleisch vor gehackt sey /
nim ein Loth gestossenen Pfeffer / ein Loth
ganzen Pfeffer / den zerknirsch nur ein

wenig in einem Mörtel / hach es alles
darunter / auch Rosmarin / Maseron/
fülls aufs härtest in den Darm / und
hencfs ein paar Tag für den Ofen / laß
trüchlen / hencfs darnach im Rauch.

685. Wammen oder Kutteln in ei- ner Brühe.

Stede die Wammen / dann schneids
zu Stücklein / thu es in einen Tiegel / gieß
Fleischbrühe daran / würg mit Ingwer/
Pfeffer / gestossener Muscaten / Butter/
und Lemonien / davon die Kern genom-
men sind / laß dick einsieden / und saltz
recht.

Anderst.

Sted und schneids / wie vorhin / gieß
Fleischbrühe und Essig daran / röste Zwie-
beln darzu / würg mit Pfeffer / Ingwer
und Salz / so finds recht.

Oder:

Nimm die Wammen also gang / laß
sieden / biß sie gar sind / dann thue sie her-
aus / mach ein Schmalz heiß / gieß tru-
cken darüber / und bestreu die Wammen
mit gestossenen Ingwer und Salz.

686. Wänstlein füllen.

Nim Knötlein-Kraut / Fleisch / Speß/
Majoran und Zwiebel / hach's klein / rösts
im

im Schmalz wol / thue es in ein Schüs-
 sel / schlag Eyer darein / würk mit Ing-
 wer / Pfeffer / Saffran / Salz / rühre mit
 Semmelmeel wol untereinander / laß
 die Wänst halb absieden / fülls dann mit
 dem Gebäck / steck's mit Zweclein zu /
 thus / in einen Tegel / gieß Fleischbrühe
 daran / setz auf Kohlen / laß kochen /
 wanns genug 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 / nimm Semmelmeel / gute
 Milch Eyer und geröste Zwiebeln / so klein
 gehackt oder geschnitten müssen seyn /
 gieß ein heiß Schmalz daran / würk mit
 Ingwer / Pfeffer / Muscatenblühe und
 Salz / auch Saffran / mengs alles wohl
 untereinander / fülls mit gehackten Pe-
 tersilien in das Wänstlein / machs zu /
 laß in einem Hasen mit Wasser kochen /
 biß gar ist.

Anderst.

Brühe weiß Kraut ein wenig / hernach
 hack's klein / thue Semmelmeel / klein ge-
 schnitten

schmittene Zwibeln / zuklopffte Eyer /
Ingwer / Pfeffer und Saffran / mit
Milch und guter Fleischbrühe unterein-
ander wol vermengt / in das Wänstlein
kocht / wie hier oben gedacht.

687. Wildprät in einer Brühe.

Siede das Wildprät in Wasser und
Salz / dann nim halb Wein und halb
Brühe von Wildprät / thue Pfeffer /
Ingwer / Megelein / 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 nim denn einen guten Wein / Ing-
wer / Zimmet / Zucker und kleine Rosin-
lein. Will man aber einen süßen Wein
nehmen / so darf man keinen Zucker dar-
zu gebrauchen / lasse es denn mit einan-
der 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 Hausbrod / reibs fein /
und rösts im Schmalz / bis braun wird /
hernach nimm Weinbeer / Latwergen /
Reis

Reinischen Wein / Holunder-Essig / eines so viel als des andern / wirne es an / daß dünn wird / dann thue Zucker / Zimmet und Muscatenblühe darüber / laß sieden / und gieß darüber.

689. Wildprät in Pasteten.

Nimm das Wildprät / häuts fleißig ab / spick's mit Speck / salt es / würz mit Megelein und Pfeffer / rührs untereinander / laß ein Stund anderthalben darinnen liegen / laß ein Schmalz in Wasser sieden / gieß an ein Reel / salt / mach einen Täg an / thue ein Eyer drey dazu / mach einen festen Täg / formire de 1 Hasen länglicht / lege das Wildprät darein / schneid Lemonien darauf / deck's zu / strichs neben herum / darffst nichts daran glessen / das Wildprät gibt vor sich viel Brühe.

690. Wildprät einmachen.

Wilt du Wildprät einmachen / so verfare damit / wie mit gemeinen Fleisch / nur must du diese Brühe reinigen / und so mans wieder über das Wildprät kalt gießet / so läst mans daran stehen / und schlägt das Fäglein wieder 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-Talg / und bachs.

692. Würst in der Fasten zu machen.

Nimm Aepffel / schwings im Meel/ und bache sie/ darnach stosse sie in einem Mörsel / und thue Weinber-Latwergen daran/ und mache einen Talg mit Milch und Meel an / wie zu den gewollenen Ruchlein / und wälgere sie wie Bläse/ nim darnach die Fülle/ und thue Zimet und Ingwer daran / und bache sie alsdenn im Schmalz.

693. Würst mit Ehern.

Nim zu einer zlemlichen Würst/ drey Eyer und gute Milch / ein wenig gerieben Brod/ Rosmarin/ Majoran/ Weinbeer/ mengs untereinander/ gibbs ein wenig/ daß die Därme nicht zu voll/ laß eins fieden wie die Würst/ thues heraus/ laß trucken werden/ schneids/ und gibbs zum Gebraten oder zu einem Kraut.

694. Würst mit Ehern bachen.

Nimm geriebenen Weck / zulassen
Schmalz/

Schmalz/ Saffran/ Ingwer/ Pfeffer/
 Muscatenblühe und Eyer/ rühre durch/
 einander/ mache fein lind/ thu es mit ei-
 nem Messer auf einen Deller/ formiers
 wie Würstlein / dann legß in ein heiß
 Schmalz/ laß backen / wanns backen
 sind/ so mach ein Brühlein von Wein/
 geröstet Meel/ Saffran/ Ingwer/ Zu-
 cker/ Erysaneth/ laß alles zusammen sie-
 den/ gieß über die Würst.

695. Gefüllte Würstlein machen.

Nimm einen Speck und Hennen-Le-
 berlein/ hack es/ nimm ein Eyer-Ring/
 reib ihn/ thue ihn auch daran/ nim dar-
 nach Weinbeerlein / Rosin/ Pfeffer/
 Ingwer/ Megelein/ Saffran/ Corda-
 münlein/ Muscat / thu es alles unter-
 einander/ rühre mit einem Kern an/ und
 nimm ein Netz/ 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 laß
 braten/ bis sie fertig seyn.

696. Wiffen-Rüchlein backen.

Nimm ein Aechtelein Meel/ ein Maß
 Milch/ vier Eyer/ ein wenig Butter/ ein
 Viertelpfund Mandel / so viel Zucker/
 Pfef:

Pfeffer/ Ingwer/ Muscatenblühe/ anderthalb Loth Zimet und Rosenwasser/ mach ein Zäiglein/ laß das Eisen heiß werden/ bestreichs mit Schmalz/ gieß den Zäig aus dem Löffel in das Eisen/ bachs/ wend das Eisen einmal zwey um/ und welgers mit einem Welger-Holz darum/ so finds gut.

Oder:

Nim acht Löffel voll Meel/ vier Löffel voll Zucker/ vier Eyer/ ein Biering Mandeln/ und stosse sie klein/ darnach wircke es mit Rosenwasser an/ und thue Pfeffer und Muscatblühe darunter/ machs an wie einen dicken Sträubleins-Zäig/ und schmiere das Eisen mit einem Majsenschmalz/ ehe du anfängst zu bachen/ das Eisen muß heiß seyn/ und must sie auf der Kohlen bachen.

697. Würst von Kalbfleisch machen.

Hake das Kalbfleisch/ wie zu den Knötlein/ nim geriebenen Weck/ Muscatenblühe/ Pfefferkörner gröblecht zu stossen/ ein wenig Coriander/ Ey uñ Milchraum/ rühres wol untereinander/ schlags dan in ein Reßlein/ beugs wie ein Würst/ umwinds mit einem Faden/ brats oder bachs schneids rund/ und legs zu Salat/ oder mach ein Pfefferbrühe darüber. 698.

698. Würst von Kalbs-Lungen.

Siede die Kalbslungen und hack's
klein/schlag Eyer daran / thue wohlrie-
chende Kräuter und Rinds-Fett / so ge-
hackt müssen werden / auch gerieben
Brod und gute Milch / wohl untereins
ander vermischet / dazu / machs und sieds /
hernach legs auf einen Rost.

699. Würst vom Kalbs-Gekröß.

Nimm ein Kälbern 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 dar-
unter / machs nicht zu starck / fülls in
Rinds-Darm / laß gemacht sieden / und
trückne es in einer Pfannen.

700. Würst von Lambs-Lungen.

Nimm Lambs-Lungen / Fett und ein
Netz / hack's untereinander / schlag Eyer
daran / thue ganze Milch dazu / und ein
wenig Schweiß / würz 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 /
würz

356 Neu-und viel-vermehrtes

würst mit Pfeffer/ Muscatenblübe/ und Zucker/ machs wie andere Würstlein/ und bestreue sie mit Zimmet.

702. Würst von Mandeln.

Nimm gute Mandel/ ziehe ihnen die Haut ab/ stoß wol klein/ ziehe sie an wie Dorten/ thue auch Brod darunter/ machs mit Rosenwasser und Ebern an/ fülls in Bratwürst-Därm/ legs auf den Rost/ brats allgemach/ wends oft um/ damit sie nicht zu springen/ machs an den Enden mit Strickbändlein zu.

703. Zettul-Kraut.

Nim Bälgen = Viel/ Rosenwasser zwey Eyer/ Salz und Zucker/ mach einen Teig/ welgere langleicht Bläßlein wie Hefenbüchlein/ schneids über/ werg nicht dicker/ als ein Messerucken/ backts im Schmalz fein lichtbraun.

704. Zimmet-Dorten.

Nim ein halb Pfund gestoffene Mandeln/ ein halb Pfund Zucker/ zwey Loth Zimmet/ ein wenig Rosenwasser/ Malvasier/ Weinbeer/ Cubeben/ mische es untereinander/ daß es eine rechte Dicke bekomme/ mache alsdenn ein Dortens bödenlein darzu/ und streue geröstes Semmelmeel darauf/ schütte die Fülle dar.

darauf / und bache es alsdenn in der
Dorten- Pfannen allgemach ab / be-
streichs wie andere / und wenn es oben
hart wird / so hat es genug. Aus dieser
Fülle mag man auch Kräpfflein 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 Blaz und Stiel beyssammen bleiben
nimh hernach die Birn / thue die Kern
heraus / hack's fein / rösts im Schmalz /
thue Ingwer / Weinbeer / Zucker / gestof-
fene Zimmet / und ein wenig Pfeffer
darunter / mach die Birn wieder ganz
damit / bereite einen Täg von Meel und
Wein / leg die Birn darein / bachs im
Schmalz fein gelb ab.

706. Zucker-Muß.

Zuploffe Eyerweiß / so viel du wilt /
wol / gieß gute Milch daran / thue Ing-
wer / Muscatenblühe / Zucker / Zimmet
Schmalz dazu / laß ohngefehr so lang
sieden / als harte Eyer / dann machs in ei-
ner Schüssel fein glat / treibs durch / setz
in Keller / laß erkalten.

Ans

Anderst.

Beiche ein Semmel zwey in ein dicke
Milch/stosse ein halb Pfund Zucker dar-
ein / treibs mit einer Milch durch / gieß
Malvasier daran/machs nicht zu dünn /
laß sieden.

Oder.

Nimm das Weiß von Eyern/Klopffs
wohl/gieß ein gute Milch daran / rührs
unter das Eyerweiß wol ab/laß auf einer
Kohlen sieden / so lang als harte Eyer/
dan seihe es durch in ein Schüssel/streue
unten und oben Zimet daran/gieß ein we-
nig Rosenwasser darzu/laß kalt werden.

707. Zungen einmachen.

Siede die Zungen fein weich / schels
schneids zu Blätzlein/rösts im Schmalz/
thus in ein Tiegelein / röst auch Semels
meel in gedachtem Schmalz / gieß
Fleischbrühe und Roseneßig dran/würz
mit Ingwer / Pfeffer / Tiegelein und
Cordamumlein/ laß sieden / richts über
die Zungen/setz auf Kohlen/ laß pregeln.

608. Grüne Zwetschen kochen.

Laß die gewaschene Zwetschgen wie-
der trucken werden/legs in einen schmal-
zigen Tiegel/deck's zu / setz auf Kohlen/
schwings oft ein wenig/sie geben Brühe
und dünstn gar bald/streu Zucker drauf.

709. Zwetsch

709. Zwetschgen kochen.

Thue Zwetschgen mit Wein und Zucker in ein Häselein / brenn Schmalz daran / laß sieden / bestreue sie wie Erysanet.

710. Zwetschgen - Ruß.

Sied die Zwetschgen weich / thue die Kern heraus / hack's klein / zwings mit Wein durch / röst Semmelmeel daran / würg mit Megelein und Zucker.

Anderst.

Treib gesottne Zwetschgen mit Wein durch / röst gerieben Haubtbrod daran / laß sieden / streue Zucker und gestossene Muscaten darauf.

711. Zwetschgen backen.

Nimm Zwetschgen / so viel du wilt / laß einen Sud thun / thue die Kern heraus / steck Mandel hingegen hinein / die in Zucker gewelgert seyn / mach ein Täg mit Wein / Meel und Zucker / ziehe sie durch und back's.

712. Zwetschgenbräh über Hühner.

Nimm ausgekernte Zwetschgen / so viel Weinbeer / stoß / treibs durch / koch's / thue geröst Semmelmeel / Zucker / Erysaneth und Rosentwasser daran / gieß über Hühner / streue Zimmet darauf. Zugab/

Zugab /

Von eingemachten Säfften/
Lattwerge und schönen Zucker-
Sachen / zu Confecten und andern
dienlich.

713. Anis-Käutlein.

Nimm Eyer / Klopffs bis jessig wird /
gieß dann in eine Schüssel / thu ein Bier-
ting Zucker dazu / rührs untereinander /
darnach meng ein wenig Meel darunter /
rührs widerum / wirck's auf einem Tisch
ab / leg ihn in die Model / schneid ihn ab /
schneid auch aus Oblaten Kädlein / legs
auf ein Blech / streue Anis darauf / thue
die Kauten aus dem Model darüber /
mach ein hebes Feuer / setz in ein Dese-
lein / bachs 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 Lätzg dar-
auf / laß bachen / nach diesem nimm Ko-
sen- und Zimmet-Wasser / machs mit
Zucker

Zucker wohl süß / bestreich die Anys-
Kädlein damit / laß wieder selbst drück-
nen.

714. Anys-Bläcklein.

Nimm ein Eyer zwey / zu klopfes / und
einen halben Viertelung klein geradenen
Zucker / menge die Eyer unter einen Vier-
telung Meel / dann nim ein wenig von die-
sem Muß / rühres samt dem Zucker un-
tereinander / mach den Teig dick / biß er
sich glessen läffet / darnach schneid Ob-
laten / so groß du wilt / thue deß Teigs mit
einem Kochlöffel darauf / legs auf ein
Blech / und bachs in einem Deselein /
wanns gebachen sind / menge Zucker un-
ter gut Rosentwasser / rühres so lang / biß
das Wasser weiß wird / alsdann streichs
mit einem Messer / so dick du es vonnö-
then erachtest / darüber / laß also im Dese-
lein drücknen.

715. Biscuit-Kauten.

Menge ein viertel Pfund Zucker / und
so viel schön Meel wol untereinander /
schlag unter ein Theil dieses vermischten
ein Ey / rühres durcheinander / mit dem
andern Theil würcke dieses fein trucken
ab / dann welgere einen Blas / schneid ihn
nach dem Model / streue Meel darauf /

D.

daß

daß er sich im Model nicht anhänget/
drück ihn in den Model/schneid auch ein
Oblaten/so groß als der Model ist/streue
gestoffen Coriander und Anys darauf/
leg den Model auf die Oblat / setz also
miteinander auf einem küpffernē Blech
in ein Deselein / doch daß unter dem
Blech hohl ist / und es nicht auslieget/
bachs mit einer guten Hiz/laß das Dese-
lein zu/biß sie sich wol übersch haben
geben.

716. Bischofoti-Brod zu bachen.

Nimm schönes Meel/und mache einem
Zäig mit Wasser an / wie einen Sem-
meltäig/knete und arbeite ihn/biß er recht
ist / darnach thue gestoffen 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 halb Maß Eyertweiß und
zwey Pfund Zucker/zuklopffs wohl/thue
auch zwey Pfund Meel/und einen Löffel
voll Fenchel darunter / rührs wol un-
tereinander / darnach thue Oblaten in
das

das Schertlein neben und unten / gieß den Zäig hinein / doch daß das Schertlein nur halb gefüllet werde / laß in einem Deselein backen / biß braun wird / setz an ein Ort / das kühl ist / oder in Keller / darnach schneids wie du wilt.

718. Durchbrochene Wahr.

Zerklopffe vier Eyer unter einen halben Viertling Zucker / dann nim so viel Meel / daß man den Zäig kan abwircken / und er sich nicht mehr anhänget / darnach schneids nach dem Model aus / hierauf flöppere Eyerweiß in einem Häselein so lang / biß du das Häselein mit dem Eyerweiß umstürzen kanst / und nichts daraus lauffet / rühr ein Viertling deß allerschönsten Zuckermeels wol darunter / spiegel damit die durchbrochene Wahr / und vergult / was du wilt.

719. Eiß auf das Marzepan zu machen.

Nimm das Weiße von einem Eyer und zerklopffs wol mit Rosenwasser / darnach thue Zucker darein / biß es dicke wird / und bestreiche das Marzepan damit / der Zucker aber muß gar klein wie Meel gestossen seyn / und durch ein enges Sieblein gerettet werden.

720. Haasen - Vehrlein.

Nimm abgezogene Mandel nach deß
nem Belieben / stoß mit Rosenwasser 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 / daß trucknet / dann
rühr Rosenwasser und Zucker wohl un-
tereinander / streichs auf die Hasenöhr-
lein / laß in einem Ofenlein backen / biß
sich der Zucker aufziehet.

721. Hönig läutern.

Nim zu einer Maß Hönig ein Achte-
lein Wasser / und auch das Weiße von
einem Ey / darnach thue ihm / wie hie oben
bey dem Zucker vermeldet / doch muß
man es besser verfeimen / als den Zucker.

722. Hobelspan.

Nimm einen Viertling Mandel / so
viel schönen weißen Zucker / stoß mit Ro-
senwasser ab / daß streichs auf das aller-
dünneste auf ein Oblat / zuschneids in
schmale Trümlein / je schmaler / 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 Hobelspän. Wiltu/streich auch kleine runde Bläßlein auf Oblaten / gar dünn/schlags über ein Hippelein-Hölzlein / laß ein wenig daran ertrucknen/wende das glat heraus/so hastu Marzipan Hippelein.

723. Hippelein machen.

Nimm zu 200. Hippelein ein halb Pfund schönen weissen Zucker / stoß ihn gar klein/thue so viel schön Weizenmeel darunter/schlag zwey Eyer daran / thue Pfeffer und Muscatenblühe/wie du selber wilt / dazu/machs untereinander an / gieß Rosen-und gemein Wasser darunter / daß wie ein Strauben-Zäig wird / 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/truck's zu / laß auf beeden Seiten ein wenig backen / darnach wickels über ein rund Hölzlein/wiltu/magst auch Mandel darunter haften.

Anderst.

Nimm ein Pfund schön Meel/so viel Zucker / ein Nechtelein Rosenwasser/würk/was du selber wilt / wanns nicht

dünn genug ist / nimm mehr Wasser /
machs / wie gedacht worden.

Oder:

Nimm ein Diethäufflein Weizenmeel /
ein halb Pfund Zucker / ein halb Maß
gute Milch / ein Nechtelein Koffenwasser /
zwey Eyer / und Gewürz nach deinem
Gefallen / machs / wie recht ist.

Noch anderst.

Nimm ein schönes Meel / und mache
einen Zäig mit kaltem Wasser an /
nimm auch ein Eyerdottern / Zucker und
Pfeffer / und mache das Zäiglein wol
dünne / das Hippelein - Eisen must du
mit einem Wachs in ein Tüchlein bin-
den / schmieren und salben.

724. Ingwer backen.

Nimm ein Pfund Zucker / läutere ihn
mit zweyen Weissen von Eyern / seihe
ihn durch ein Tuch / laß ihn dick einsieden
reib ihn wol ab / daß er schön weiß / und
wie ein Weizenbrey dick werde / dann
nimm Zimmet / Ingwer / jedes ein Loth /
Cordamümlein / Muscatenblühe / Cube-
ben / jedes ein halb Loth / schneid es gröb-
lecht / thu es in den gesottenen Zucker / laß
ineinander einen Sud thun / bestreich ein
kupffern Blech mit Schmalz / wisch
wie

wieder ab/ thue den gekochten Muff auf
das Blech/ so es trucken worden/ schneid
lange Stücklein daraus/ und laß erhar-
ten.

725. Krebsäuglein zu machen.

Nimm ein Pfund Canarizucker/
weißen Candelzucker/ vier Loth Penit-
Zucker/ Bolenwurz/ Krafftmeel/ jedes
vier Loth/ Gummi und Tragant / jedes
ein Loth/ den soll man in ein gutes Rosen-
wasser einweichen/ und durch ein Tüch-
lein drucken/ alsdenn soll man die obge-
schriebenen Stücke klein gestossen/ darein
mischen/ darnach/ wenn es ein Zäiglein
wird/ wie harter Pasteten-Zäig/ so ma-
che kleine Küchlein daraus / und drucke
einen Model darein/ legs auf einen war-
men Ofen / auf ein Papier.

726. Lebküchlein backen.

Nimm Zimmet acht Loth / Ingwer
drey Loth/ Megelein ein Loth/ Muscaten
anderthalb Loth / eingemachte Pome-
rangen und Citronenschelffen jedes zehē
Loth/ Distaci-Rüßlein acht Loth/ schneid
es alles/ aber nit zu klein/ ein Pfund Zu-
cker/ und ein halb Seidlein Honig/ back
Lebküchlein daraus / zwey Finger dick/

368 Neu-und viel-vermehrtes

und eines halben Bogen Papiers lang/
sonst wo du sie kleiner machst/so verbren-
nen die Citronen-und Pomaranzenscha-
len darinnen.

Anderst.

Nimm Zimmet sechs Loth / Ingwer
drey Loth / Negelein ein Loth / Corda-
mümlein ein Loth / Muscatenblübe an-
derthalb Loth / Zucker ein Pfund / Honig
ein halb Seidlein / mengs und wircks
untereinander / mach Lebküchlein draus /
wie du selber wilt.

Auf ein andre Art.

Nimm eingemachte Pomerangen-
schalen acht Loth / Ingwer vier Loth / Mus-
catenblübe zwey Loth / Negelein ein Loth /
Cordamümlein ein Loth / richt alles zu /
wie schon gemeldet.

Ober:

Nimm Zimmet ein Pfund / Muscaten
ein Viertling / Ingwer anderhalb Bier-
ting / Negelein acht Loth / Cordamümlein
vier Loth / Zucker vier Pfund / Honig ein
Maas / und drey Diethaufflein Weis-
senmeel / mach Lebkuchen daraus.

Noch anderst.

Nimm Zimmet ein Pfund / Musca-
ten acht Loth / Ingwer zwölff Loth / Ne-
gelein

gelein zwey Loth / so viel Cordamümlein /
Pfeffer vier Loth / Zucker sechs Pfund /
Hönig anderthalb Maas / und Weizen-
meel vier Diethauslein.

Oder:

Nimm Zimmet / Ingwer / jedes einen
Viertling / Megelein zwey Loth / Paradis-
körner / Pfeffer / Cordamümlein / Cube-
ben / jedes ein Loth / Thomas Zucker vier
Pfund / Honig zwey Maas / Meel ein
halb Diethauslein / mach Lebkuchen dar-
aus / und bachs.

727. Zweygebachene Lebkuchen.

Nimm Leipziger Lebkuchen / Pomer-
angenschalen / und ehgedacht Gewürz /
ein Pfund Zucker / ein halb Seidlein
Honig / mach und bach zweygebachene
Lebkuchen hiervon.

728. Lebkuchen- Kräpfflein.

Nim geriebenen Lebkuchen / geschnit-
tene Pomerangenschalen / Zimmet /
Ingwer / Megelein / Muscaten / Corda-
mümlein / gestossenen Zucker / und Honig
so viel du wilt / mach einen Teig an mit
Zucker / Tragant / Krafftmeel und Ro-
senwasser / welgere Bläßlein / thue die
Species wol durcheinander / mach kleine
Bläßlein daraus / deck wieder einem

D. v

Teig

Zäig darüber / nimm dann ein Kräpff-
lein-Eisen/schneids mit ab/legs auf ei-
nen Bogen Papier nacheinander auf
den Ofen/wann sie nun bey einer Stund
gebachen/brich eines auf/so es nimmer
flieberig ist/hat es genug.

Oder :

Nimm geriebenen Lebkuchen/ geläu-
tert Hönig/Negelein/Zimmet und Ing-
wer/alles klein zerstoßen/auch klein zer-
schnitten / nimm eingemachte Pomme-
rangenschelffen darzu/und rühre es wol
untereinander/darnach mache ein Zäig-
lein zum Umschlag/und bache es/wie du
wilt.

Anderst.

Nimm klein geriebenen und gedörre-
ten Lebkuchen/feucht ihn mit Hönig oder
Zucker an / thue Pomerangenschalen
und ander Gewürz / wie du selber wilt/
auch ein Löffel voll Zucker / und zwey
Löffel voll Rosenwasser / mach einen
Zäig an wie ein Bläsäig / und thue/
wie berichtet.

Auf eine andere Weiß.

Nimm geriebenen Lebkuchen/ und thue
geläutert Hönig und Zucker daran/nimm
auch

auch Quitten-Lattwergen / mit Rosen-
wasser und Malvasier zertrieben / darau
auch ein wenig Megelein / Ingwer und
Zimmet / eingemachte zerschnittene Ei-
tronenschelffen darunter / und mache es
wie oben erwehnet.

729. Ein Lungen-Safft.

Nimm Ehrenpreis / Ispen / Melissen /
Tropffwurck / Hirschzungē und / Lungen-
Leberkraut / Allantwurck / Sunreben / je
des eine Hand voll / buche und wasche sie
sauber / darnach sieds in einem Seidlein
Wein / zwing es durch ein härnes Tuch /
nimm zum Wein ein halb / Pfund Zu-
cker / und ein halbes Seidlein Hönig /
thue es alles zusammen / und lasse es sie-
den / biß es dicke wird / wie ein anderer
Safft / in einer rechten Dicken / so hast du
ihn recht.

730. Kräfttge Mandel-Kräpfflein zu backen.

Nimm einen Viertling geriebene Man-
deln / sechs Loth Binindüßlein / in ein heiß-
ses Rosenwasser geweicht / und darin
nen quellen lassen / darnach reibe sie / und
thue ein wenig Zucker / Rosenwasser
und Zimmet daran / rühre es unter
einander / und machs nicht zu dünn /

darnach mache ein Täialein an / mit Rosenwasser und schönem Meel / schlage die Fülle darein / und mache Strüzelein daraus / alsdenn lasse es eine Weile in einer Dortenpfannen backen.

Oder:

Nimm einen Viertling Zucker / denn auch einen Viertling Mandeln / ein wenig Zimmet / das Weiße von zwey Ethern / mit Rosenwasser zerklöpffet / gieß einen süßen Raum daran / und mach ein Täiglein / wie oben gesagt / schlage die Fülle darein / und backe in einer Dortenpfannen.

Anderst.

Nimm einen Viertling Zucker / wie auch einen Viertling geriebene Mandeln und rühre gestoffene Weinbeer mit ein wenig Wein - Lattwergen / Zimmet / Ingwer und Malvasier darunter / und machs zu einer rechten Dicken / und backe es / wie oben gemeldet.

731. Marzipan machen.

Nimm der besten Mandeln zu einem Marzipan zwey Pfund / weichs in kalt frisch Wasser / biß die Schelffen herab geben / wann du es aber bald must haben so setz in die Wärm / allein sie werden nicht

nicht so weiß/ trückne sie auf einem weiß-
sen reinen Tuch wieder wol ab / stoß in
einem Mörsner / mit Rosenwasser fein
Flein/ dann nim zu einem Pfund Mans-
del / zwölff Loth außs Feinst gestossenen
Canarien Zucker darunter / vermisch
wol/ setz in einem Becken auf ein ziem-
liche Glut/ wends oft um/ bis der Zäig
trucken wird/ und sich abschelet/ darnach
neß Oblaten an den Enden mit Rosen-
wasser durch Mahler-Bengel/ flebs zu-
sammen/ daß fein glatt wird/ ebne es ab/
daß rund wird/ legs auf ein Blech/ thue
den Zäig fein gleich darauf / die Oblat
muß zwey Messerruck breits gerings
umher vorgehen / alsdann schneid Ob-
laten - Stücklein / die ein wenig breiter
seyn/ dann das Marzipan dick ist/ tunk
ein Mahler-Bengelein in Rosenwasser/
bestreich das Marzipan / auch die ge-
schnittene Oblat rings herum / legs um
das Marzipan eines an das ander /
gleich ob ein Reiß herum lege/ hebe mit
einem Messer die schmale Oblat unten
an dem Marzipan übersich an das Ob-
lat - Reißlein / daß sie aneinander fle-
ben/ wo es nicht fleben will / neß es ein
wenig / und truck's genau aneinander/

ist es nun wohl gestanden / so thue den
 allerschönsten und kleinst gestossenen Ca-
 narin-Zucker in eine Schalen/rühr ihn
 mit dem besten Rosenwasser gar wohl
 ab/das es fein 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 ertrucknen kan / sonst
 wird es blasicht / wo es aber weiß wird/
 wie ein gefroren Eyß/so ist es 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
 wilt/nimm ein wenig Zimet/und mache
 einen schönen weissen Täig daraus/als-
 denn streichs auf Oblaten / und formirs
 nach deinem Gefallen. Etliche ma-
 chens auch auf dse 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 Eyß/biß er recht
 wird / und das Rosenwasser fast einges-
 totter.

sotten / und rühren alsdenn die gestossene Mandeln ob dem Feuer darein / so lange / biß sich der Teig von der Pfannen scheele. Will mans wolschmeckend haben / so mag man ein wenig Bisem in Rosenwasser zerreiben / und / wenn es vom Feuer genommen wird / darein rühren / alsdenn streichs auf Oblaten / und bache es in einem Deselein.

Anderst.

Welche Zucker in Rosenwasser / läutern mit Eyerweiß / laß ihn wol dick sieden / rühre darein so viel gestossene Mandeln / als des Zuckers ist / rösts in einer Glut / biß du es zu einem Marzipan gebrauchen kanst / und vergulte es.

Noch anderst.

Nimm ein halb Pfund schöner Mandel / Pistaci sechs Loth / eingemachte Pommerangenschalen / 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 rühre obige Species darunter / laß in Oblaten / wie andere

andere Marzegan/ mach daß sechs oder acht Loth klein: gestossenen Zucker mit Rosenwasser an / theils auf dem Marzegan aus/ laß demnach auf den Ofen ertrucknen / und bache / wie andere Marzegan.

Auf eine andere Art:

Nimm ein halb Pfund Mandeln/ und reibe sie mit Rosenwasser ab/ darnach einen halben Biering Bininüßlein/ die sollen in heißem Rosenwasser gewelchet seyn/ und lasse sie erkalten/ alsdenn reibe sie auch/ darnach nimm ein halb Pfund Zucker / alles mit Rosenwasser untereinander gerühret/ so lang/ bis es einen rechten Teig gibt / denselben muß man alsdenn aufstreichen / und damit fortfahren / wie mit andern Marzeganen / wird nicht im Model / sondern rund gemacht/ und zwinge es wie eine Dorten.

Oder:

Nimm Zucker und Mandeln / jedes ein halb Pfund/ auch Zimmet/ darnach das Weiße von drey Eiern / wol zerfloppt mit Rosenwasser / wie auch ein wenig guten Milchraum/ und mache einen Teig daraus/ wie recht ist/ und thue ihm wie andern Marzeganen.

Anders.

Anderst.

Nimm ein halb Pfund geriebne Mandeln / einen Viering Zucker / und eine ganz geriebene Muscat / Zimmet und Rosenwasser / darnach mach einen Zäig 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 Nchtelein guten Raum und Rosenwasser / rühre es alles untereinander zu einem rechten Zäig / und thne damit wie mit andern.

732. Marzapan 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 / stoß mit Rosenwasser ab /
thue

thue das geschnitte darunter/ streichs auf Oblaten/ verkleibs neben herum mit Oblaten/ nach diesem nimm vier Loth gepülverten Zucker/ mach ihn mit Rosenwasser dick ab/ gieß auf das Marzipan/ laß backen fein leiß/ weil der Zaig trucken/ doch muß es zimlich backen/ daß der Zaig nicht abgeröst wird.

733. Gemodelt Marzipan.

Nimm ein Pfund guter Mandel/ weichs ein/ zlechs ab/ und truckne 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 Model trucken kanst/ so nimm ein schön Krafftmeel in ein Tüchlein/ streue den Model wol damit über und über/ alsdann trucke den Zaig darein/ daß es fein eben ist/ thue ihn darnach aus dem Model auf ein Blech oder Deller/ setz auf den Ofen/ laß wol einheizen/ daß er trucknet/ schön weiß und liecht wird/ dann vergulds.

734. Schfenaugen von Marzipan.

Nimm Mandel und Zucker/ stoß mit Rosenwasser wol klein/ und röst ihn ab/

do. d

doch nicht zu hart/das er ein wenig feucht
bleibt/würß ihn mit Zimmet/Muscaten-
blühe / Galgant / Cordamümlein / ein
wenig Pfeffer/rühre alles wol unterein-
ander/schneid die Crucifix aus dem Ob-
late 7 fein rund wie sie seyn/streich den
Marzegan Zeug darauf/das es fast ei-
nes Daumens dick sey/nimm ein Mes-
ser/und machs fein rauch mit der Spi-
ßen/mach Zucker mit Rosenwasser an/
zu einem Spiegel gang dick/streichs auf
die Ochsenaugen/bachs auf den Ofen.

735. Ochsenaugen von Zucker bachē.

Nimm achtzehen Loth schönes Meel/
und vier Loth Zucker / ein Ey / auch ein
wenig Zimmet und Muscatblühe/Aenis
und Pfeffer / jedes ein wenig / mache es
untereinander an / und streiche es auf
runde Oblaten/schmiers gerings um mit
Rosenwasser / und lasse es bachen wie
Anisträdlein / wenn du sie bespiegeln
kannst/so seyn sie besser.

736. Marzegan auf geringste Art.

Nimm ein halb Pfund Zucker / ein
Pfund Mandel / in Rosenwasser wol
abgestossen / machs wol untereinander/
das er dick wird/dann flebe 7 wey Oblate
Bläglein mit Rosenwasser aneinander/
thue/

thue den Zaig darauf / floss ihn wol
 breit / wie ein Brodtellerlein / wann er
 auf eines zwerger Fingers dick bereitet /
 krümme oben die Räßlein herum / mach
 ein Flecklein daran / wie ein Bauren-
 Schurz / bache es in einem Deselein / thue
 ihm nicht zu heiß / daß es sein gelblecht
 sey / streue Trysaneth darauf / oder wilst
 du / schneide abgezogene Mandel von
 einander / nach der Länge / vergulte oben
 die Bläßlein / steck sie voll Mandel.

737. Marzegan-Küchlein / seynd wie
 Heffen-Küchlein.

Nimm ein halb Pfund Mandel / und
 ein Viertel Zucker / stoß die Mandel
 fein / geuß Rosenwasser daran / sie wer-
 den sonst ölig / wann diß geschehen / so
 reib die hernach fein in einem Mörs-
 ner oder Scherben / thu deß Zuckers
 darunter / geuß Rosenwasser zu / doch
 daß nicht zu dünn werde / nimm ein Ob-
 lat / schneide es viereckend / wie ein Des-
 senküchlein / schmir mit Rajenschmalz
 auf der einen Seiten / wann zwey Oblat
 sind aufgestrichen / decks übereinander /
 daß obereinander bleiben / dünn aufge-
 strichen / nimm ein Weiß von einem Ey /
 thu ein wenig Rosenwasser daran / und
 Flopffs

Klopffs fein/darnach mache ein Täiglein an/ fein dicke / nim denn die aufgestrichenen Ruchlein / und druck sie innwendig in Täig/ darnach nimm Schmalz/ das heiß ist/ thu die Ruchlein darein/so laufen sie auf wie ein Häschen-Ruchlein / laß nicht lang bachen/wie die Bläßlein/ daß sie schön weiß bleiben / und daß kein Schmalz innwendig komme.

738. Marzipan-Käutlein.

Weiche Mandel in laulecht Wasser/ zlehe ihnen die Schelffen ab/ dann legs über Nacht in ein kalt Wasser / trückne sie wieder fein ab/ mit einem Tuch/ stoß mit Rosenwasser gar fein/darnach nim ein Pfund solcher / und ein Pfund Canarien-Zucker / mengs untereinander/ thus in ein messene Pfannen/und trückne es wol ab/ rühr ihn aber ohne Unterlaß/ daß er nicht anbrennt/ wann er nun genug abgetrücknet worden / so nim ein Bläßlein uñ welgers/druck's in die Model/ so mit Zucker bestreut müssen seyn.

739. Muscaten-Käutlein.

Nimm vier Loth Zucker/ so viel schön Meel / ein wenig Coriander / Fenchel und Muscatenblüh/ mengs untereinander/ machs mit einem Ey an / bis er sich welgern

welgern läßt zu Bläßen/ die truck in die
Mödel / thu es heraus / bestreich das
Blech mit Schmalz/legß darauf setz in
Ofen/und laß backen.

740. Pffifferling.

Mach einen Zäig von zugerichte-
Mandel und Zucker/truckne ihn/wie du
bishero gelehrt worden/und streue Kraft-
meel in den Pffifferling-Model / darauf
trucke den Zäig hinein / biß er sich wol
modelt/thue ihn wieder heraus / setz ihn
auf einem Deller in den Ofen/laß truck-
nen/biß sie schön weiß werden/du magst
auch ein Klein gestoffenen Zucker in ein
Tüchlein thun/das gemodelte damit be-
streuen/ehe du es auf den Ofen legst / so
wird es schön weiß / wanns nun gedas-
chen / so thue es herab/blaß den Zucker
dabon/und vergults. Auf solche Weiß
magst auch Fisch/Ellen/Ruß / Schne-
cken / und andere Sachen mehr ma-
chen.

741. Quitten-Strükelein.

Nimm zwö schöne Quitten/wische sie
sauber ab/und stich die Bügen heraus/
darnach dämpffs in einer Pfannen mit
Wasser/biß sie lind werden / und zeuch
die Schelffen sauber ab / zerschneide sie

zu Schnitzlein/und wägs / zerreibs hernach in einem irdenen Gefäß/ganz dünne/darnach nimm so viel Zucker/als die Quitten gewogen haben/und schütte ein wenig Rosenwasser daran/alsdenn lasse den Zucker und Rosenwasser ein wenig ineinander sieden/und nimm das Weiße von einem Ey/mit Rosenwasser zerflopf/thue es an die obgemeldten Quitten/und reibs eine Viertel Stund wol untereinander / geuß auch ein oder zwey Löffel voll Zimmetwasser/und drey Löffel von obgemeldtem zerlassenem Zucker / also siedend / auch darein / und rühre es wiederum eine halbe Viertel Stund untereinander / und also fortan mit dem Zimmetwasser / biß dessen ein halbes Achtelein / und mit dem Weissen vom Ey und Zucker / eines und das ander / bis vier Weiße vom Ey / und viermal angezeigter Zucker / von einer halben Viertel Stund zu der andern darein kommen/und es also eine ganze Stunde aneinander 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 worden / so nimm frische Citron

Citronenschelffen/ aber nur das Gelbe/
und sieds so lang im Wasser/ als harte
Eyer/ lasse es trucknen/ und hack's klein/
darnach rühre es untereinander/ man
mag auch/ so man sie wol schmeckend
haben will/ Bisem in Rosenwasser zer-
reiben/ und darunter rühren/ alsdenn
schneids zu Stücken/ wie du wilt/ und
leggs auf Oblaten/ darnach lege sie auf
ein Bret auf den Ofen/ lasse sie ein
oder zwey Tag stehen/ und austruck-
nen/ so sind sie sehr gut.

742. Quitten-Zelten.

Schele Quitten/ und schneids zu Stüs-
cken/ dämpfe sie mit Zucker oder Honig/
und seihe die Brüß herab/ darnach zer-
stosse die Quitten wol/ und gieß die Brüß
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 erstarrket/ so nim's her-
aus/ und stell sie an ein Ort/ da sie weder
zu bald/ noch zu langsam abtruckne/ 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 vergläst Häselein / flopfes alles zusammen wohl / und so lang / bis schön weiß wird / machs so dick / daß nicht hart fließet / alsdann streichs auf Marzipan-Rautlein / oder Mandel-Dorten / und laß auf einem Ofen ertrucknen.

744. Eäig zu durchbrochenen Zuckerwerck.

Nimm zwey Loth des schönsten und besten Tragants / gieß frisch Wasser daran / laß 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 / zwing das andere durch ein Tüchlein / rühr zwey Loth gar schönen Canari-Zucker daran / darauf nimm schön weiß Krafftmeel / wircks darunter / daß ein zeder Eäig wird / diesen Eäig thu in steinern Geschirr / setz ihn über Nacht in Keller / er bleibet etliche Tag gut.

745. Aufgelauffen Zuckerwerck.

Nimm ein Löffelein voll des schönsten
R und

und weissesten auserlesenen Tragants
 gieß Rosentwasser daran / nimm ein
 Messerspißen voll gepülverten Bis-
 sams / zwirn mit Rosentwasser an /
 gieß an den Tragant / du mußt deß Ro-
 sentwassers so viel daran glessen / daß
 der Tragant nasser ist dan zum Durch-
 brochenen / und laß zwey Nacht und
 ein Tag weichen / darnach rühr ein
 schönen Zucker daran / stoß in einem
 Mörsner so lang / biß er sich ein wenig
 arbeiten läßt / thue ihn aus dem Mörs-
 ner / wirck noch mehr Zucker darunter /
 biß er sich in die Mödel trucken läßt /
 welger etwan zwey Messerrucken dick /
 truckt in die Mödel / schneids neben her-
 um ab / streue Krafftmeel auf ein Blech /
 leg den Model darauf / daß nicht an-
 klebt / setz in ein warm Ofen / laß
 darinnen bis aufgehet / dann thu es her-
 aus / laß auf dem Blech stehen / biß es
 kühlet / so hast du ein weiß aufgelauffen
 Zuckerwerck. Wilt du aber ein leib-
 farbes haben / so nimm lautern Wein-
 negelein - Saft / gieß ihn an den Tra-
 gant / an statt deß Rosentwassers nimm
 halb Weinnegelein - Saft / und halb
 Rosentwasser / und machs / wie vericht.
 Blau

Blau zu färben/nimm dürr und gepül-
verte blaue Bloten / gieß ein Rosen-
wasser daran / und brauchts / wie oben
stehet / zum Trachant einweichen.

746. Haupt-Grieben.

Laß ein halbs Pfund Zucker in Was-
ser über einem Kohlfeuer sieden / wann
er anfangt zu sieden / selbe ihn ab / laß
wieder sieden/biß er wol dick wird/dann
thue ein wenig Rosenwasser daran/
rühres/ biß wol kalt wird / hernach rühre
folgende klein gepülberte Würß darun-
ter/als: Galgant/langen Pfeffer/Musc-
caten/Muscatenblühe/ Cubeben / Cor-
damümlein / Negelein / jedes ein halb
Loth / Zimmet / Violwurß / jedes ein
Quintlein/ forms wie Grieben/ laß tru-
cken werden.

747. Krafft- Grieben.

Nimm Zucker ein Pfund/ Pistacen-
Nüßlein/zwey Loth/Zimmet anderthalb
Quintlein / Muscatenblühe / Ingwer/
Negelein/Galgant/ Cubeben/ Corda-
mümlein/jedes ein Quintlein/ stoß alles
den Zucker läutere mit einem Seidlein
Wasser / sied ihn wohl dick / und mach
Grieben daraus.

Anderst.

Nimm Mandel ein Loth / Vistacien
ein halb Loth / Cordamümlin / Zimmet/
jedes ein Scrupel oder dritthalb Quint-
lein / eingemachte Indianische Nuß ein
halb Loth / eingemachte Würz - Regen-
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 Viertling Zucker / Citro-
nen- und Pomerangenschalen / jedes ein
Loth / ein und ein viertel Quintlein Zim-
met / Galgant / dörren abgezapfften La-
vendel / jedes ein Quintlein / Cordamüml-
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 Kohlen/
wanns anfangt zu sieden / selbe es durch
ein haren Sieblein in ein ander Kesse-
lein / laß ihn wohl dick sieden / gieß ein we-
nig Rosenwasser daran / rührs / biß es
lalt

Kalt und dick wird/ dan thue Zimet/ ein
 weing Negelein/ Muscatenblühe / Cor-
 damümlein / Cubeben/ und ein wenig
 Ingwer darzu/ rühre wohl untereinan-
 der/ mach Grieben daraus / und laß er-
 harten.

Anderst.

Nimm Ingwer/ Zimmet/ Muscaten-
 Galgant/ jeds ein halb Loth/ Cordamü-
 lein ein Loth Negelein/ anderhalb Quint-
 lein/ Zucker ein Pfund mach Grieben.

750. Wein-Negelein-Grieben.

Nimm Weinnegelein / preß durch/
 laß über einem Feuer biß auf den vierten
 Theil einsieden/ dann rühre so viel gestos-
 senen Zucker daran/ daß dick wird / und
 Grieben daraus können gemacht werden/
 diese magst du entweder auf einem Mar-
 morstein / oder in Ermangelung dessen/
 auf einem zinnern Deller formiren und
 trüffen lassen. Wilt du aber die Grie-
 ben nicht alsobalden machen/ so laß den
 Saft in ein Glas/ thue ein Tropffen et-
 lich süß Mandel- Del darüber / und setz
 ihn in ein Gewölb / er bleibt ein ganz
 Jahr gut.

751. Magen-Stärck.

Nimm rothen Rosen- Zucker/ einge-
 R. ij machte

machte Ingwer / eingemachten Citronat / Quitten = Latwergen / jeder zwey Loth / Deumenten = Safft oder Zucker ein Loth / eingemachte Muscatennuß anderthalb Quintlein / ein wenig Mandel und ein wenig Pistaci = Nüßlein / zerschneids / misch mit einer eingemachten Ingwerbrühe untereinander : daß es dünn wird / wie eine Latwergen / isß einer welschen Nuß groß davon / eine Stund vor dem Essen.

752. Grieben vor dem bösen Luffe.

Schneid Angelic und Zitwer klein / hacke Mandel darunter auch klein / laß ein Zucker in einem messenen Pfännlein wol sieden / rühr gestossene Zimmet / Cardamumlein und Muscatenolühe darunter / thue darnach immer ein wenig auf ein Deller / formire Grieben daraus / laß auf den Ofen ertrucknen.

753. Birn-Latwergen.

Nim die Birn / und schneids zu dünnen Schnittlein / darnach zertreibs mit einem Wein / und nim gerieben Brod / röste es im Schmalz / alsdenn gieße den durchgetriebenen Wein daran / und lasse es sieden / bis ein Nuß daraus wird / darnach mache es süß / und bestreue es mit

mit Mandeln/ gibts 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 harte Eyer/ schneid ihn gar klein würfflicht / läutere ein Zucker/ und sied ihn gar dick/ gieß über den Citronat / laß ein Tag drey übereinander stehen / bereit einen Talg von Quitten-Latwergen / nimm dessen drey Pfund / Zucker zwey Pfund / und deß geschnittenen Citronats aus dem Zucker / so viel du selber wilt / auch ein Achtelein Rosenwasser/ wilt du / magst auch eingemachte Pomeranzenschalen darunter schneiden / nach deinem Gefallen/ rühre den Talg mit ausgepresten Quitten-Safft an/ daß er an der Dicke recht sey / sieds miteinander bis auf die Prob / gieß in die Schachtel / laß Tag und Nacht stehen/ ehe du die Schachtel zumachest.

755. Eine gar köstliche Citronat-Latwergen.

Nim einen grossen Citronat-Appfel/ und reib ihn auf einē saubern Reibeisen/

darnach nimm ein messenes Geschirr/
 es sey ein Beck oder Pfannen / und thue
 das geriebene vom Citronat-Appfel 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 geseihet / so lege den
 abgesottenen Citronat in ein kaltes
 Wasser / und lasse den eine Viertel
 Stund darinnen liegen/darnach zwings
 durch ein härines Tüchlein auf das bes-
 ste/ 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 durchgezwunge-
 ne/und thue es in den geläuterten 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 / biß es dick wird / aber doch nicht so
 dick als die Quitten-Lattwergen/du kanst
 es auch auf einem zinnernen Deller pro-
 biren/darnach thue es in eine Schalen/
 aber in keine Schachtel darffst du es
 thun / alsdenn lasse es in einer Stuben
 fein

fein vertrucknen/ 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 gesaumten Rosen-Zucker vier Loth/ Lavendel/ Majoran und Rosmarin/ Zucker/ jedes zwey Loth/ eingemachte Pomeranzenschalen / Indianische Muscatnüß/ jedes zwey Loth/ Citronat vier Loth Nistaci zwey Loth/ Zimmet ein Loth/ Cubeben/ Cordamünlein / Galgant/ jedes ein halb Loth / alles klein zuschnitten/ und unter den Zucker vermischet/ wo es dick würde/ thu von der Brühe der Indianischen Nüß / oder eingemachten Ingwer darunter/ biß ein rechte Lattwergen wird / von dieser Lattwergen nimm Abends und Morgens einer welschen Nüß groß.

757. Lattwergen vor Kalt und schleimigte Naturen.

Nimm rothe Rosen/ Salvey-Blätter / und Blühe / Isop mit der Blühe/ Lavendel- braun Bethonien- Borrabl- Ochsenzungen - Scablosen - Melissen- Brennestel - Blumen und Rosmarin-

Blumen/ Fenchelkraut/ Weinrauten/
 Cordobenedicten/ jeds ein Loth/ Päoni-
 en-oder Sictrosen-und Alant-Wurz/
 Begwarten und Pinellen / jedes zwey
 Loth/ Klauhe die Kräuter und Blumen
 sauber / die Wurzeln schabe / hack's
 klein/und stoß ein wenig/ die Wurzeln
 schneid Bläßlein weiß/ sieds in einem
 halben Seidlein Malvasier / und so
 viel guten Wein / biß wol weich wer-
 den/ hernach thu es heraus / und hack's
 auf das kleineste/ überstoß ein wenig/ laß
 in einer Maasß Hönig kochen / wann es
 siedet / gleß immer ein wenig von dem
 Wein / darinnen die Wurzel gesot-
 ten worden / hinzu/ daß sich das Hönig
 damit läutere/ das thue so lang / biß al-
 ler Wein darinnen ist / dann thue das
 Hönig vom Feuer / laß erkühlen /
 faums mit Fleiß ab / setz nochmal über
 das Feuer / laß sieden so lang/ bis dich
 duncket / der Wein sey fast eingesotten/
 hernach thue die vier gehackte Wurzel
 darzu/ laß ein viertel Stund sieden/ thue
 die Kräuter und Blumen auch darein/
 laß halb so lang sieden / du mußt aber
 stets rühren / und sieden / bis wol dick
 wird/ dann nimms vom Feuer/ behalts

In einem saubern Geschirz wol bedeckt/
ist nüchtern ein halb Loth davon / fast ein
Stund zwey darauf / es wärmet und
stärket den ganzen Leib.

758. Kräftige Latwergen.

Nimm Heunische Quitten / reib und
preß durch / laß über Nacht stehen / dann
schneid Fränkische Quitten zu Bläs-
lein / bis auf die Stein und Kern / thue
die Bläslein in ein Kesselein / gieß von
dem ausgepresten Saft daran / doch
daß nicht darüber gehe / laß auf Kohlen
sieden / bis wol weich werden / hernach
reib durch ein hartin Sieblein / rühr des
durchgepresten Safts mehr daran /
nimme vier Pfund dieses Zäigs / und
drey Pfund Zucker / laß über Kohlen
sieden / rührs stetigs mit einem hölzern
Löffel / daß nicht anbrennt / wanns ge-
sotten ist / thue von allerley guten Ge-
würz und Citronenschelffen daran / laß
ein wenig erkalten / gieß hernach in die
Schächtelein / wilt du sie gern gemodelt
haben / so thue des durchgepresten
Safts mehr daran / gieß schönen Zu-
cker in die Mödel / laß auch die Mödel
zuvor / und laß über Nacht in Mödeln
stehen.

759. Lattwergen zum Magen.

Scheele Drachenwurk auf das schönste / schneid dünne Scheiblein / gieß ein rothen Wein / so von Natur roth ist / daran / laß sieden / daß nicht gar zu weich wird / dann winde sie mit einem Tuch fleißig aus / hack's auf das kleinste / räd es durch ein hülzern Sieblein / nim der Drachenwurk ein Pfund / thu es in ein halb Seidlein wohl verfaumt. Honig laß ein viertel Stund darinnen sieden / dann thue etwas grob zustoßen Ingwer / langen und runden Pfeffer / Muscatens blühe / Galgant und Megelein / 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 / stoß alles untereinander / gebrauch davon alle Morgen so viel / als drey Quintlein / faste darauf / es ist ein köstliche Lattwergen vor ein schwachen Magen.

760. Lattwergen von Marillen.

Nimm ein Pfund aefcheelte und ausgekörnte Marillen / schneid . dann ein Pfund geläuterten Zucker / den v-
Eben.

Zeill der Marillen - Schelffen / ein wenig Quitten-Kern / so in ein Bündlein 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 Hasen / gieß Rosentwasser daran / laß sieden / biß sie wohl mussig 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.

Nimm schöne grosse Fränkische Quitten / schneids sauber / schneid dünne Bläzlein davon / bis auf die Stein / darnach nimm andere dergleichen Quitten / stich die Büxen heraus / reibs und preß aus / gieß den ausgepresten Saft an die Quitten-Schnitzlein / decks zu / laß auf Kohlen sieden / biß die Schnitz wol weich werden durcheinander / treibs durch / biß die Stein anfangen zu rauschen / nimm dieses durchgetriebenen drey Pfund / Zucker zwey Pfund / rührs mit einem Quitt-

Quittensafft an / in der Dicke wie ein
 Muß/ Klopff den Zucker wol klein/ thue
 ihn darunter/ setz auf Kohlen/ daß er
 geschwind anfänget zu sieden / rühre/
 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 fleben / so ist die
 Latwergen gnug gesotten / also thue die
 Latwergen heraus in Schächtelein/
 schüttels und setz fein gleich/ laß ein Tag
 zwey stehen / deck ein Papier darüber /
 daß sie nicht staubicht werden.

Ober:

Schele die Quitten / und schneide
 klein / darnach thue sie in ein messenes
 Becken oder Pfannen / giesse ausge-
 preste Quitten-brühe daran / und lasse
 sie sieden/ bis sie gar weich werden/ also
 denn zwings durch ein härtnes Sieb
 lein/und thue sie wieder in die Pfannen.
 Zu einem Pfund durchgetriebener Quite-
 ten aber/ muß man ein Pfund Zucker ha-
 ben/denselbigen thue auch in die Pfan-
 nen / und lasse es untereinander sieden/
 biß es dicke wird/thue es alsdenn heraus
 in ein Schächtelein/und stelle sie an ein

warmes Ort/doch aber nit auf den Ofen
und lasse sie trucken werdē/so ist sie recht.

Anderst.

Nimm zwey Pfund Zucker/und läu-
tere ihn/darnach nimm gescheelte und
geschnittene Quitten/lasse die im Zucker
wol sieden/bis sie weich werdē/und rüh-
re sie wol mit einem hölzernen Löffel/
daß 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 sei-
ne rechte Dicke bekommt/so ist es fertig.

763. Gemödelte Quitten-Latwergē.

Richte die Quitten allerdings zu/wie
hier gedacht worden/nur treib die Quit-
ten durch ein rein Sieb / daß sie nicht
grob werden/nimm derer vier Pfund/
machs düñ/wie gedacht/und drey Pfund
Zucker / rührs untereinander / laß ge-
schwind ob einer guten Glut absieden/
wann nun die Latwergen nach obiger
Prob recht ist / so gieh in die Mödel/
laß darinnen stehen / bis sie sich mit ei-
nem Messer ablösen läßt / alsdann fah-
re rings um den Model mit einem Mes-
ser / neß das Schächtelein / darein das
Gemödelte gehört / und die Hand / glehe
die

die Latwergen fein gemacht aus dem Mo-
del/legs in das Schächtelein/laß ertruck-
nen/und bewahrs.

Anderst.

Nimm der geschlächtesten Fränci-
schen 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 - Saft / so fein
lauter ist/daran/nimm auch ein Bogen
fünff oder sechs/sambt den Kernen dazu/
dünste sie in einem Kessleln wohl/ treibs
fein klein durch/den Zälg so dick/als ein
Sträubleins Zälg angemacht / mit ei-
nem klaren Quitten - Saft / zu zwey
Pfund des Zälg/s/thue ein Pfund klein-
geklopfften Zucker/rührs über einer Koh-
len untereinander/laß geschwind siedens/
so wird sie schön liecht/machs dann wei-
ter/wie gedacht.

Oder :

Wann du die Quitten / wie hier be-
richt worden/zugerichtet/ so nimm schö-
ne Leonische Quitten / wie mans aus
Bogen oder Etchland bringet / stich
die Bogen heraus / reibs/ preß aus/ laß
den Saft wol gefallen/ gebrauch ihn zu
dem

dem Quitten - dünsten / wann nun der
Zälg recht angemacht ist / nimm dessen
ein Pfund / deß reingefallenen Saffts
auch ein Pfund / schönen Zucker ein
Pfund / thus untereinander / laß ge-
schwind auf die Prob absieden / alsdafi
gieß in die Mödel / die ist recht schön / hell
und lauten.

764. Ein schöne Latwergen.

Nimm schöne Bohner - Quitten /
schels / schneid die Flecken unter den
Schelffen fein sauber heraus / und die
Quitten zu dünne Bläslein / preß schöne
Fränckische Quitten aus / laß den Safft
gefallen / brauchts / wie vorhero beschrie-
ben stehet / nimm dann deß Zälg / und
deß Fränkischen Quitten - Saffts / auch
deß Zuckers jeds ein Pfund / laß mit ein-
ander sieden / wie schon gemeldt / diese
Latwergē hat und behält lang ein schönē
Glanz / hierbey hast du zu mercken / daß
du allezeit etliche Buzen mit sieden mußt /
wan du die Latwergen durchthust / kanst
die Kern / Buzē und Steln auf daß fleis-
sigste mit einem Messer heraus nehmen.

765. Latwergen roth-liecht machen.

Nimm obigen Zälg vier Pfund /
kleingeklopfften Zuckers drey Pfund /
aus

ausgepresten reingefallenen Quitten-
 Safft ein Seidlein wol gemessen/ sie-
 de es / wie mans zu den Gemödelten ge-
 braucht/ rühre wol untereinander/ wann
 es die Prob erlangt / saß in die Mödel/
 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
 sind / mach in einem andern Hafen ein
 Wasser siedend / stürz den zugebunde-
 nen Hafen mit Quitten darüber/ laß al-
 so beym Feuer dänsten / bis weich wer-
 den / dann scheide 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 / stoß geschwind
 in einem Mörsner / daß keine Bröck-
 lein mehr darinnen seyn/ thue so schwer
 reinen Zucker/als der Quitten sind/dar-
 unter / alsdann saß es in die zinnene
 Mödel / wie du wilt / laß dich nicht ir-
 ren / daß der Zälg dünn ist / er gestehet
 gar gern / laß bey dem Ofen ein halbe
 Stund stehen / sie gehet gar schön aus
 den

den Mödeln / will es aber nicht heraus
gehen / laß noch eine Weile in den Mö-
deln stehen / nicht auf dem Ofen / hernach
thus in ein Schachtel / und behalts / wann
du sie wilt abtrüeffnen / thue ihm also :
Legs nach dem Model auf einen Teller
oder weiß Papiet / laß auf dem Ofen
ertrüeffnen / wende den Teig über ein
mal oder drey um / so es ein Tag drey auf
den Ofen gelegen / wirst du wol sehen /
daß es fein drüeffnen und dürr ist / behalts
in Schachteln in einer Stuben bey der
Wärm / so kan mans brechen wie Leb-
tuchlein. Die Fräncische Quitten kanst
auch also machen / dann so sie gesotten /
setz über ein gute Kohlen / drüeffne sie ab /
wie ein Marzipan / wann es wol ertrüeff-
net / so thue sie in die Mödel / aber sie wird
dunkler / behalts auf / sie bleibt viel Jahr
gut / ist auch in der Ruhr 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
stoffen / sied und reib einen Zucker ab / wie
zu den Grieben / dann nimm Zucker und
der gestoßnen Quittē / jedes gleich / rühre
auf

auf einer Kohlen wol untereinander/bis
es die rechte Prob bekommt zu den Rös-
deln/diese Lattwergen ist an der Farb der
fremden gleich.

768. Lattwergen von Quitten auf Leonische Art.

Nimm schöne Fräncische oder Böh-
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-
senwasser/seyhe ein Pfund in ein Becke/
die andern zwey Pfund sied gar dick/her-
nach glesse den dünnen Zucker an die ge-
schnittene Quittenblegeln / ist es nicht
gnug/gieß ein wenig Rosenwasser dazu/
laß wol verdeckt sieden / bis wol weich
werden/thus vom Feuer/rühre in einem
Reibscherven mit einem Reiberlein wol
ab/ daß es recht klein wird/ gieß den di-
cken Zucker daran/ laß miteinander sie-
den bis auf die Prob/du wirst es über ein
viertel Stund nicht dörfen siededen lassen
doch nach dem der Zucker dick gesotten
gewesen / rühre / daß nicht anbrennt/
wanns genug gesotten/thus in die Schäch-
telein / laß erkalten / nimm dann das
übrige Pfund Zucker/stoß und rade ihn
durch

durch ein hârin Sieblein / rûhr ihn mit Rosenwasser in einer Egerischen Schalen blat ab / thue auf jede Schachtel ein guten Löffel voll fein eben aus / laß auf dem Offen ertrucknen / biß schön weiß wird / so ist's fertig.

769. Quitten - Latwergen auf Schwâbische Manier.

Nimm schöne Frâncckische oder Bogner Quitten / schels und schneids auf das dünnest / so es möglich ist / nimm derer vier Pfund / mit Rosenwasser gelâuterten Zucker drey Pfund / selhe ihn / gieß den halben Theil an Quitten / laß ein wenig verdeckt sieden / rûhrs ab / den andern halben Theil Zucker fiede gar dick / und gieß ihn über die abgeriebene Quitten / laß miteinander sieden bis zur Prob / alsdâñ faß sie in Schachtel und behalts.

770. Gebrockte Quitten - Latwergen.

Nimm durchgetriebenen Quitten Saig zwey Pfund / ausgepresten Saft ein halb Maß / Zucker anderhalb Pfund / Rosenwasser ein Achtelein / rûhrs alles untereinander / nim dann schön geschelte Quitten / schneids würfflicht / etwas kleiner als die Würffel / rûhr ein halb Pfund unter obigs / laß miteinander sieden / biß recht wird / gieß in Schachtel. An

Underst.

Sied die Quitten / daß sie halb gar
 sind/hernach schels und schneids zu dün-
 nen Bläßlein/ bis auf die Stein/nimm
 dieser Bläßlein und geläuterten Zus-
 ces jedes gleich viel / laß über einer
 glühenden Kohlen allgemach eine viertel
 Stund sieden / darein schneide die gelbe
 vom weissen wolgesäuberten Schalen
 zweyer frischen Citronen/sein lānglecht/
 auch thue von zweyen Citronen den
 Saft darzu / laß wiederum eine vlers-
 tel Stund sieden/ und hebe es / an statt
 deß rührens/mit einem Löffel allgemach
 von dem Boden auf/ damit es nicht an-
 brenne / und die Bläßlein im Rühren
 nicht zerühret werden / dann gieß in
 Schächtelein / streichs nicht / sondern
 schüttels/damit der Glanz nicht verzeht.

771. Quitten-Latwergen von Ci-
 tronaten.

Die Citronaten sollen zu erst auf ei-
 nem Nießisen sänsftiglich gerieden /
 und allein die äasserste gelbe Schalen
 auf das dünneße abgestossen werden.
 Der Citronatē soll man ein halb Pfund
 in ein Tuch binden / und ein oder zweys-
 mal in ein siedendes Wasser duncken/ein
 Weile

Weile darinnen halten / bis die Bitter-
keit darvon gehe / und sie weich seyn / dar-
nach soll man drey Pfund schönen klas-
ren ausgepressten 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 wes-
nig Bisam darunter zu thun.

772. Geschmakte Latwergen mit
Citronaten.

Quitten-Schleim und Safft / nimm
eines so viel als des andern / und thue
dazu zwey Pfund Zucker / darnach
schneide zwey Pfund Quitten darein /
und lasse sie sieden / bis es schier dick ge-
nug ist / alsdenn schneide eingemachte
Citronat - Schalen darein / so viel dir
beliebt / und lasse es vollends sieden / bis
es gnug hat.

773. Quitten-Wein zu machen.

Nimm den ausgepressten Quittensaft /
und lasse ihn ein Tag oder drey stehen /
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 dritthalb
 Pfund / wilt du sie aber gern süß haben /
 so nimm ein Pfund Zucker und ein halb
 Maß Quitten-Safft / rühre alles unter
 einander / dann nim Zimmet zwey Loth /
 Ingwer anderthalb Loth / Muscaten /
 Megelein / Cordamumlein / Galgant / je
 des ein Loth / schneid die Würß zimlich
 klein / wann du die Latwergen gesotten
 hast / thue die Würß alle darein / rühre
 wohl untereinander / merck aber / daß du
 die Latwergen nicht zu dick siedest / wie
 andere Latwergen / von wegen der Würß
 dann wann sie in den Schachteln stehen
 bleibt / wird sie sonst gar vest.

775. Laß- Latwergen machen.

Nimm Quitten / wasch sie sauber ab /
 schneid die Büxen aus / mach Schnitten
 eines Fingers dick davon / die Kern thue
 nur zum theil heraus / legs in einen drey-
 mäßigen Hassen / gieß Wasser darüber /
 laß über einem Kohlfeuer dünsten / biß
 ein wenig weich werden / machs nicht
 braun / dann gieß das Wasser davon /
 laß ein wenig erkühlen oder laulecht wer-
 den / preß den Safft darvon / nim dessen
 ane.

anderthalb Maß / so viel Zucker, wo der Zucker nicht schön ist / läutere ihn / laß beedes aneinander sieden / bis ein wenig dicklecht wird / hernach schneide geschelte Quitten ganz dünn und rund / so möglich ist / in ein Wasser / nim den einen Pfund / thus in den Saft und Zucker / laß sieden / bis gestehet / laß aber nicht anbrennen / gieß in ein Schachtel / so ist's recht / du mußt sie etliche Tag stehen lassen / ehe du sie schneiden kanst.

776. Latwergen zum Magen.

Nimm schöne Drachenwurz / schels sauber / und schneids zu dünnen Bläselein / anderthalb Pfund / gieß guten Rheinishen Wein darüber / laß verdeckt sieden / daß wol weich wird / und du sie mit den Fingern zutruckten kanst / selbe den Wein wieder auf das fleißigst herab / hack die Wurz klein / nim fünff Pfund Zucker / läutere ihn / wann du ihn gesehen hast / gieß ein Maß guten Malvasier dran / laß sieden / bis dick düncket / es wolle wol dick und fliebrich werden / alsdann schneid vier Loth gestoffene Ingwer darein / laß wieder so lang als ein paar Eyer sieden / thus sie vom Feuer / daß ein wenig erkühlet / dan
S theue

thue Zimmet vier Loth/ so viel Megelein
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/ Megelein/ Galgant/ Pa-
radiskörner/ Calamus/ jedes ein halb
Loth/ machs wie andere.

777. Magen-Latwergen mit Rosen und Quitten.

Nimm fünff viertel Pfund Zucker/
ein viertel Drachenwurz/ würck/ wie An-
fangs gedacht worden/ und wann du den
Zucker geläutert hast/ nimm zehen Loth
Zucker/ schöne/ wie zu einem Rosen-Zu-
cker/ zubereitete Rosen/ hack's klein/ thus
in den ge'ottenen Zucker/ laß sieden/ bis
der Zucker sein rechte Prob hat/ alsdann
laß ein wenig erkühlen/ thue die zuge-
hörte Würck darein/ rühre bis kalt wirdt
und behalts in einen saubern Geschirz/
bis

bis die Quitten zettig worden / laß dann
fünff Pfund der Latwergen in dem Bes-
cken / weil sie noch warm ist / stehen / wann
du die andere Latwergen in die Schach-
tel thust / rühre die Wagen-Latwergen
darunter / wird sie in etwas zu dick / gieß
geläuterten Zucker daran.

778. Latwergē von Wacholderbeer.

Nim schöne felsehe Wacholderbeer /
so viel du wilt / stoß 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 bekommet / alsdann
thus heraus / un̄ behalts zum Gebrauch.

780. Latwergen von Weinbeern.

Nim felsehe Weintrauben / zupff die
Beer davon ab / schweiß in einem Kesse-
lein / treibs durch / sieds ohne Zucker auf
die Prob / und behalts.

781. Johannes-Beer einsetzen.

Thue saubere Johannesbeer mit den Stielen in ein geläuterten Zucker / laß einen Sud thun / dann leg sie in ein Schellein / laß den Zucker besser siedend / alsdann gieß ihn wieder über die Johannesbeer / siehe zu / daß der Zucker genug gesotten ist / und nicht anlauffe.

782. Marillen einsetzen.

Schneide die Marillen voneinander / thue die Kern heraus / läutere einen Zucker mit Eyerweiß / wann er wol verfaumet / lege die Marillen darein / laß nur einen Sud thun / hebs mit einem Löffel fein gemacht heraus auf einen Deller / laß verfeiben / dann setz in ein Schellein / den Zucker laß mehr siedend / und ehe du ihn übergießest / laß ihn ein wenig kühl werden / nach zweyen Tagen siehe wieder dazu / wann sie wässerig worden sind / seihe es ab / sieds noch einmal / dann laß ein Weil in der Stuben stehen / bis sie austrücken.

783. Weichsel einsetzen.

Nimm Zucker / so viel du wilt / laß ihn mit Wasser über Kohlen siedend / wann er anfängt zu siedend / so seihe den Zucker durch ein harn Sieblein in ein andern

Geschirz / und laß sieden / bis er dick wird / darnach nimm so viel Weichsel / als des 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 Weile 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 vierzehnen 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 abgezupffte Weintraubenbeer / also / daß der Zucker über die Beer gehet / wann er ein Tag acht gestanden / und der Zucker dünn worden ist / so selbe ihn herab / laß ihn wieder dick sieden / und erkühlet gieß über die Weinbeer / über vierzehnen Tag selbe wieder dazu / wo es vordochten ist / thue dergleichen.

785. Weinnegelein einmachen.

Nimm Weinnegelein / zupffs ab / oder laß an den Stielen / thue die Kern heraus / dann streue Zucker in ein Häfellein

oder Glas / auf den Zucker mach eine
 Leg Weinnegelein / streue Zucker oben
 darauf / und wieder eine Leg Weinnege-
 lein / und so fortan / nim des Zuckers ein
 gut Theil / damit die Brüh über die
 Weinnegelein gehet / magsts mit einem
 reinen Steinlein ein wenig beschweren.

786. Pomeranzenschalen einmachen.

Nimm die Pomeranzen - Schalen /
 weichs in frisch Wasser / so lang / bis sie
 weich werden / daß du sie mit den Fing-
 ern zudrücken kannst / dann legs auf ein
 Tuch / daß sie verseihen / hernach thu es
 in einem Hasen / läutere gar klaren Zu-
 cker darauf / laß ein wenig erkalten / gieß
 ihn über die Schelffen / setz also in Kel-
 ler / laß eine Zeit stehen / so wird es wie
 Wasser / gieß herab / läutere wieder /
 und gieß darüber / laß also stehen / so
 werden sie in der Zeit wie Candirter
 Zucker / dann sind sie recht.

787. Citronen-Safft.

Nimm Citronen / scheels / thue die
 Kern heraus / preß aus / laß das Aus-
 gepresse entweder an der Sonnen / oder
 auf dem Ofen distilliren / thue ein wenig
 Mandel-Öel darauf / laß acht Tag also
 stehen / dann nimm anderthalb Pfund
 Zucker /

Zucker / gieß ein Maß Wasser daran /
läutere ihn mit Eyerweiß / laß ihn wol
dicke sieden / thu das Del mit Baumwol-
len von dem Citronat-Safft / gieß den
Zucker daran / machs zu recht.

Anderst.

Nimm Citronen-Mark thu die Kern
heraus / zutreib das Mark in einem rei-
nen Tüchlein / daß die Säselein vonein-
ander kommen / thue anderhalb Pfund
geläuterten Zuckers / und ein halbes
Pfund obig ausgepresten und distillir-
ten Citronen-Saffts / auch ein halbes
Pfund / dieses ausgetruckten Marks-
Safft untereinander / laß einen Sud
thun / so ist er recht.

788. Deumenten-Saffe.

Nimm ein gute Hand voll Deumen-
ten / sieds in einer halben Maß Wein
auf zwey Finger breit ein / läutere ein
Pfund Zucker / laß ihn wol dicke werden /
thue den Safft darein / laß ein wenig
aussieden / auf solche Art magst du auch
den Isop-Safft sieden.

789. Erdbeer-Saffe.

Nimm schöne zeitige Erdbeer / stoß ein
klein wenig und preß aus / nimm deß
ausgepresten Saffts ein halb Maß / und

S illij

geläu-

geläuterten Zuckers ein Pfund / mach ein
non Safft darau / wie recht ist.

790. Granatapffel-Saffe.

Nimm Granat-Aepffel / und thu die
Körner auf das sauberste heraus / zer-
treibts alsden in einer Schalen auf das
beste / und selbe den Safft durch ein hä-
rines Tuch / darnach wenn du drey Loth
Safft hast / so nimm ein halb Pfund
Zucker / mache ihn schön klar mit einem
Kobrentwasser / lasse ihn sieden / bis daß
er gar wol an dem Löffel spinnet / als-
dann giesse den Safft darein / so hast du
ihn auf das allerbeste / und ist eine La-
bung über alle Ladung / wann ein Mensch
von sehr großer Hitz ist.

791. Johannesbeerlein-Saffe.

Nimm wolzeitige Johannesbeer / zupffs
von den Stielen ab / und preß aus / thue
dann zu dem ausgepresten Safft von
anderthalb Pfunden / Zucker ein Pfund /
laß sieden / bis die Prob da ist / du magst
wol / wey Pfund Saffts / und ein Pfund
Zucker untereinander mengen und sie-
den.

Anderst.

Nimm Johannes - Beer / zupff die
Stiel ab / zutruk die Beerlein mit einem
Löffel / hernach preß aus / nimm dann
deß

deß Safftß zwey Pfund / Zucker ein Pfund / von zweyen Ethern das Weiß / zuklopffs klein / thue den Zucker und Safft daran / läuter und sied ihn / hernach seibe ihn durch ein Tuch / siede dieses bis zur Prob / daß er sich mit einem Messer auf einen zinnerenen Deller legen läßt.

792. Lugen-Safft.

Nimm Lungen- und Leber-Kraut / Ehrenpreis / Isop / Gundelreben / Alant- wurck und Hirschzungen / jedes ein Hand voll / hack diese Kräuter alle klein / thu es in einen Hasen / gieß anderthalb Seidlein Wein daran / laß zwey zwersch Finger einsieden / preß darnach aus / nimm fünff Viertelung Zucker / ein halb Seidlein Honig / läutere mit einem Ey / thue den ausgepreßten Safft dazu / seibe beedes durch / laß siedern / zurühre ihn dick.

793. Maulbeer-Safft.

Nimm die Maulbeer / zureibs mit einem Löffel / setz in Keller / laß über Nacht gefallen / preß durch / läutere den Zucker / laß ihn siedern / bis man ihn kan gießen / alsdann rühre zu einer halben Maß Safftß ein halb Pfund Zucker.

794. Quitten-Safft.

Nimm Quitten / scheide sie / und presse den Safft heraus / seud ihn mit Zucker oder Hönig / bis er recht wird.

795. Lautern Quittensafft machen.

Nimm zu einer Maß ausgepressten Quitten - Safft vier Loth Zucker / und das Weiß von einem Ey / das Klopff klein / gieß den Safft daran / thue die vier Loth dazu / laß miteinander aufsieden / wann er nun geläutert ist / so setze ihn schön / und wann du den Zucker darunter thust / bleibet der Safft desto beständiger / er werde so alt als er wolle / wann er nur gesehen ist / alsdann sied ihn / bis er dick wird / wilt du ein Maß Safft haben / so must du deß ausgepressten Quitten-Saffts sechs Maß haben / sied ihn nach der Prob / wie andere Safft.

Oder:

Reibe die Quitten auf einem Reibeisen / und presse den Safft heraus / giesse ihn hernach in eine messene Pfannen oder Kesselein / und rühre den wol mit einem hölzernen Löffel / er muß aber lang sieden / bis er seine rechte Dicke bekommt.

796. Weissen Quitten-Safft.

Schneide die Quitten zu Stücken/
und legs in ein Röhrenwasser / lasse sie
weich sieden / und leg sie darnach auf ein
Tuch / und preß sie aus / so geht ein weiß-
ser dicker Safft heraus / dessen soll man
ein Pfund auf einmal nehmen / und in
eine messene Pfannen thun / als d. n. an-
derthalb Pfund des besten weissen Ca-
narizuckers / der gar klein gereten ist/
den soll man in den Safft thun / doch
nicht allein auf einmal / sondern unters-
chiedlich / und es fein gemacht miteinander
sieden lassen / nachmals g. lassen / wo-
hin man will / doch hält sich in zinnern
Formen / die ziemlich tieff sind / am be-
sten / und gewinnet oben eine dicke Haut
vom Zucker / und bleibet der Safft fein
hell und klar darunter / man muß aber
die Quitten / so bald sie vom Baum
kommen / nehmen / sonst wird der
Safft nicht so weiß.

797. Gemödelten Quitten -Safft
machen.

Nimm dreissig Quitten / stich die Bu-
gen heraus / machs sauber / reibs bis
auf die Stein und Kern / preß auf das
genaueste aus / nimm die ausgepreßten
Svj ge. r. lebes

gertebenen Quitten / zubröckels klein /
 gieß in einem verglasten Hasen frisch
 Wasser darüber / daß ein wenig darüber
 gehe / mach den Hasen nicht gar zu voll /
 mach rings um den Hasen / nicht gar an
 den Hasen / eine gute Kohlen-Blut / laß
 wol verdeckt sieden / bis gang lind wird /
 aber nicht anbrennt / dann darinn steckt
 die ganze und größte Kunst / darnach thu
 es in ein Säcklein / preß gar gemach aus /
 laß auch ein wenig vorsich hangen / so
 wird ein rötlich trüb Ding heraus lauf-
 fen / das thue hinweg / setz ein Schüssel
 unter / so es weiß und schlupfferich wie
 ein Sulz / wann man Kern einweicht /
 herausrinnet / dieses ist recht / laß also
 immer fein gemach / nur bisweilen mit
 einem Druckerlein / ausdrucken / sonst
 wirds trüb / dieses ausgepressten Safts
 nim ein halb Seidlein / seihe es durch ein
 Tüchlein / laß stehen / nim dann von dem
 ausgepressten Saft ein Raß / seihe ihn
 in ein Gefäß / gieß ihn bis auf ein halb
 Seidlein an zwei Eyerweiß / dann laß
 drey Viertel Canarizucker zugehen /
 laß ihn sieden / und läutere ihn / wie ge-
 bräuchlich / wann er nun hoch auffiedet /
 so gieß von herausgebliebenen halben
 Seid-

Seidlein immer ein wenig zu/ bis er gar
drinnen ist/ dan laß ihn noch einmal auf-
sieden/ drauf thu es vom Feuer/ laß ein
Weil stehen/ faume den dicken Faum
ab/ nim ein gewaschen weiß wüllē Tuch/
selbe den heißen Safft durch/ so lang/
bis es durchgangen ist/ und truck unten
das Büglein/ daß der Safft heraus ge-
he/ aber nicht trüb/ laß also wieder ge-
ling sieden/ bis über und über voller Blas-
sen wird/ und überlauffen wiß/ da wehre
dann mit dem dazeinblasen/ so lang du
kannst/ wo es nicht mehr hilfft/ so gieß ein
halb Seidlein von dem andern ausge-
presten Safft geschwind daran/ rühres
beständig/ bis mit Zest umgeben wird/
und dich dunket/ es sey lauter Zest/ also
dunk ein Messer darein/ tröpfels auf ei-
nen Deller/ bleiben sie stehen/ und sie kle-
ben nicht an/ wann du mit einem nassen
Finger drauf dupffest/ so ist's genug/ thu
es alsobald vom Feuer/ laß ein gute Weil
stehen/ bis sich der Zest setzt/ dann nim
einen hölzern Löffel/ neß ihn auswendig/
und thu den Faum damit hinter sich auf
einen Deller/ das thu so lang/ bis der
Safft lauter und klar ist/ dann gieß ihn
in die Mödel/ wo sich nun im Gießen be-
S vlij gebe/

gebe/daß die Bläßlein übersich giengen/
 so stich die Bläßlein mit einem spitzigen
 Hölzlein auf / ist der Safft 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 Schach-
 tel/sihe aber/daß du es nicht zureist/ daß
 es ist nicht so gut heraus zu thun/wie die
 Quitten-Latwergen / wann du ihn aber
 von Bohnischen Quitten siedest/ so laß
 ihn/ wann er ausgepreß ist / zwey Tag
 stehen/ so wird er auch hell und liecht.

798. Rosen-Safft.

Nimm weisse Rosen / zupffs ab stoß
 in einem Mörßner / 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 sieden/biß dick wird/also
 dann nimm ein Loth acht des ausgepre-
 sten Rosensafts /thu es in den geläuter-
 ten Zucker / laß ein wenig auffieden / so
 ist er recht.

799. Rother Rosen-Safft.

Nimm schöne Knöpff von schönen roten
 Rosen/buß und schneid sie ab/als wann
 du

du sie in Essig machst / nimm der gedug-
ten Rosen zwölff Loth / stoß auf das klei-
nest / preß aus und behalt den Saft /
dann gieß anderthalb Seidlein Röh-
renwasser an die ausgepressten Rosen
laß sieden / bis die Farb aller vergehet /
selbe die Brühe durch ein Tuch / läutere
einen Zucker darinnen mit zuklopfften
Eyerweiß / selbe und siede ihn auf die
Prob / daß er fein flieberich ist / dan thue
ihn vom Feuer / daß er ein wenig erküh-
let / rühr den ausgepressten Rosen-
Saft wohl darunter / laß ihn geschwind sie-
den / und thue ihn von dem Feuer / daß
er erkaltet also behalt ihn in einem sau-
bern Geschirr. Wilt du diesen Saft
stärcker haben / so nimm zu einer Maß
Rosen - Saft anderthalb Pfund Zu-
cker.

800. Bittern Rosen-Safft machen.

Nim oder brech des Morgens am Thau
leibfarbe oder Ulmer-Rosen / rupffe die
Blätter ab / truck's in einen Hafen / mach
in einem andern Hafen rein Wasser sie-
dend / gieß es über die eingetruckten Ro-
senblätter / deck's fleißig zu / daß kein
Geruch davon kömte / laß stehen bis auf
den andern Tag / preß dann die Rosen
stark

stark aus / laß die Brüh wiederum siedend werden / zupffe abermal frische Rosen ab / gieß die siedende Brüh darüber / decks zu / das treib vier Tag an / wann du ihn das lezt mal ausgepreßt hast / so laß ihn Tag und Nacht still stehen und ruhen / damit er lauter wird / nim dann zu einer Maß Safft ein Pfund Zucker / und von zweyen Eiern das Weiß / klopffs wol / thue es untereinander / laß siedend / daß wol geläutert werde / wann dieses geschehen / laß ihn ein wenig stehen / seibe ihn schön ab / laß ihn dann nochmal wie andere Safft endlich siedend.

301. Weiß Rosen-Honig.

Nim zu einer halben Maß Honig ein Loth zehen Rosen / stoß und preß sie aus / die zustoßene ausgepreste Rosen sied in einem Wasser / läutere das Honig damit ohne Eyerweiß / also / daß / so oft es siedet / so gieß dieses Wasser daran / laß siedend / bis wol dick wird / dann faums wol oder seibe es durch ein Tuch / laß siedend / bis die Prob erlangt / und fühlen / wann es siedet nach dem absaumen / daß grosse Blasen wirfft / so gieß den ausgepresten obigen Safft darein / laß ihn siedend bis auf die Prob. Also mach auch das rothe Rosen-

Rosen-Honig. Du magst auch eine gute Hand voll schöne frische Rosen in ein Geschirz thun / und das gesottene Honig darübe gießen / diese Blättern dienen gar wol in den Rundsäulungen / und so man Hiß im Mund hat.

802. Rosen-Honig.

Nimm die überbliebene und ausgepreste Rosen / hack's und stoß / gieß ein halb Maß Wasser daran / laß über Nacht stehen / preß aus / thu zu einer halben Maß dieses ausgepresten Safts / fünff Viertelung Zucker / läutere sie mit Eyerweiß / selbe es durch / laß sieden / bis dick wird.

803. Rosen-Zucker.

Nimm schöne Ulmer- und Zucker-Rosen / jedes vier Loth / zupffs ab / hack's klein / thu es in einem Mörsner / drey Viertelung Zucker / das Mark von einer Citronen und das dritte Theil von den Schelffen einer Citronen / klein würfflicht zuschnitten / darunter / stoß und rühre wol untereinander.

Anderst.

Nimm abgezupfte Rosen / hack's klein / thue zu einem Loth Rosen drey Loth Zucker / stoß in einem Mörsner
unter

untereinander/ füßs in ein Glas / deck's
zu und behalts.

804. Páonien-Safft.

Nimm Páonien-Rosen / zupffs 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 auffieden/ läutere
ihn mit einem zuklopfften Eyertweiß/
seihe es durch ein hárin Sieblein / laß
wieder sieden/bis fast gnug ist/ alsdann
thue acht Loth des ausgepresten Safftis
dartzu / laß ein Sud drey aneinander
thun.

805. Weinnegelein-Safft.

Nimm Weinnegelein / thu die Stiel
davon / preß aus/ laß den ausgepresten
Safft ein Tag vier stehen / daß er ges-
fället und lauter wird/alsdann thu un-
ter ein halb Maß Safft/ fünff Viertling
geläuterten Zucker.

806. Blau Viole-Safft.

Nim ein Pfund mit Wasser und Eyer-
weiß geläuterten Zuckers/seihs ihn durch
ein hárin Sieblein / laß ihn wieder sie-
den/daß er wol dick wird/dañ nim zwey
Loth abgezupfften Viol / hack ihn fein
fein/

Klein/wann nun der Zucker dick gesotten
ist/als wolt man Schäumelein gießen/so
thu ihn vom Feuer/ thu den gehackten
Biol daran/ rühres untereinander/ laß
über Nacht stehen/ des andern Tags
preß ihn aus/ so ist er recht.

807. Quitten-Schnitz einmachen.

Nimm Leonischer Quitten zwölf/
schneide Schnitz davon/ müssen auch
gescheelt seyn/ dann thue zwey Pfund
Canari-Zucker in anderthalb Seid-
lein frisches Wasser/ laß siedend/ seihe
ihn durch ein hürin Sieblein/ in ein
ander Kesselein/ sied ihn wieder/ daß
er ganz dick wird/ dann thu die Quit-
ten darein/ sieds/ bis ein wenig weich
werden/ dann thue es in ein irdene
Schüssel/ decks zu/ laß den Zucker
noch mehr siedend/ indessen bestreß die
Quitten-Schnitz mit Zimmet und
Negelein/ wann der Zucker kalt ist/
so gieß ihn über die Quitten-Schnitz/
und behalts in einem Zucker-Basen.

808. Quitten-Zelten.

Nimm acht Quitten/ stich die Büxen
heraus/ wisch ab/ und dünsts/ gieß ein
frisch Wasser daran/ laß zugedeckt sie-
den/bis wol weich werden/ dan ziehe die
Schelf:

Scheiffen ab / schabs klein bis an den
 Bugen / treibs 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 / laß über
 den Kohlen sieden / bis er dick wird / dar-
 nach rühre einen Löffel voll Zucker nach
 dem andern an die durchgetriebne Quit-
 ten / laß wider sieden / bis er dick genug ist /
 daß streichs in die Mödel / laß drey Tag
 stehen / darnach thu sie heraus auf einen
 zinnernen Deller / daß trucken werden.

809. Quitten-Zelten von Honig.

Siede Quitten in Wasser / bis weich
 werden / darnach schels und schneids zu
 Bläßlein bis auf die Stein / treibs durch
 nim dessen ein Pfund / Rosenwasser ein
 Achtel / Honig ein Viertel / oder / so
 die Quitten sauer / ein halb Pfund / laß
 untereinander sieden / rühre bis wol tru-
 cken werden / und sich fein ablöset / streich
 es auch also warm in die Mödel / wiltu /
 so magst auch Ingwer / Muscatenblühe
 und Cordamumlein zustoßen / und dar-
 unter rühren / wann sie außereilt genug ge-
 sotten ist / und du sie vom Feur thun wilt.

§ 10. Weiße Quitten-zelten machen.

Wan du die Quitten gesotten / geschels /
 geschne-

geschnitten und durchgetrieben hast/ so
läuter den Zucker/ und laß ihn gebührend
einsieden/ dann nim ein Pfund durchge-
triebener Quitten / rühr zwey Pfund
geläuterten Zucker darunter/ thu es vom
Feuer / dann es darff nicht sieden/ süßs
in die Mödel/ laß stehen/ du kansts auch
ein Stunden zwey wieder ausleeren.

811. Verwahrungs-Zucker.

Nim Angelic/ Liebstöckelwurz/ Sun-
delreben/ Cordabenedictē/ Weintrauten
und Alantwurz/ jedes ein Loth/ schneid
und hack's alle außs kleinste/ misch drey
Viertling Zucker drunter/ wann eine Pest-
tilenz oder giftige Seuch regiret/ magst
du alle Morgen frühe/ nüchtern davon
einnehmen / du magst auch Baldrian-
Liebstöck-Angelic-und Pestilenz-Wur-
zeln klein schneiden/ und in einem Säck-
lein an den Hals hangen/ so bist du mit
Gottes Hülff wol verwahret.

812. Lavendel-Blumen Zucker:

Nim abgezupfte Lavendelblumen/ hack's
klein/ nim zu 1. Lot Blumē 4. Lot Zucker/
stoß im Mörfner untereinander wol/
faß ihn in ein Glas/ und verwahrs wol.

813. Ochsen-Blumen Zucker.

Nim die Ochsenblümlein/ hack's klein/
wie

wie die Lavendelblumen/nimm aber zu einem Loth Ochsenblumen drey Loth Zucker/stoß untereinander/und bewahrs in einem Glas/ also magst du auch andere Blumen:-Zucker zurechten/nur gib Achtung/ daß du zu dem Blumen - Zucker weniger Zucker nimmest/ dessen Blumen feuchter Natur sind/ als die mehr trücker sind/sonsten 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/laß also ein Tag etlich kochen/ darnach brenne es.

815. Wolriechend Wasser machen.

Nimm Rosenwasser/ Ochsenzungen- Melissen- und Borragen- Blumen- Wasser/ jedes ein halb Seidlein/Zimmet ein Pfund/ laß ineinander / dann distillir es/ wie du weißt.

816. Zucker zu läutern.

Auf ein Pfund Zucker nimm ein halb Seidlein Wasser/ und thue beydes zusammen in eine Pfannen / und lasse es auf einem Kohlfeuer zergehen/ darnach
wenig

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 feime das Un-
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.

Nimm des besten weissen Zuckers drey
Viertling / stoß ihn klein / darnach seihe ihn
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 Mörsner / und thu des
Tragants nach und nach darein / stosse
alles untereinander / bis ein Täglein da-
raus wird / alsdenn nim ihn heraus / und
wenn er noch zu naß ist / so thu mehr Zu-
cker darunter / und knete ihn / bis er recht
wird / wälgere gang dünne Bläglein / un-
deugs um ein klein Belgerholz / un-
sie wolriechend habē wilt / so nim Bisem
einer Erbis groß / in Rosenwasser zers-
rieben / und in einem Mörsner mit obge-
meldtē Sachen gemischet / und gestossen /
wie

wie auch ein wenig Zimmet. Was nun der Täg recht gemacht und dün gewelgert worden/ so schlag ihn in einen solchen Model/und druck ihn/daß er eine Form bekomt/ darnach nim ihn wider heraus/ und wind ihn/ wie oben gesagt/ um ein kleines Belgerholz/ und setz sie hernach auf einen Ofen/ daß sie fein rösch werden/ doch soll die Stuben nicht zu warm gehehet seyn/ an die Sonnen darf man sie nicht setzen/ dann sie zergehen sonst.

818. Zimmet-Hippelen zu bachen.

Nimm sechs Loth Zimmet/und stosse sie klein wie ein Meel/ auch sechs oder sieben Loth weissen Zucker/und ein halb Loth weissen Tragant/ thue Rosentwasser daran/und machs wie andere Hippelen.

819. Zucker-Zelten zu machen.

Nimm ein halb Pfund Zucker/ und läutere ihn rein/ durch einen weissen willenen Sack/ alsdann siede ihn wieder/ bis er grosse Blasen gewinnet/ darnach nim weissen Ingwer/ ander halb Loth Zimmet/ Muscatblühe und Muscatnusz/ jedes ein Loth/ Balsant ein Loth/ zerstoß die/ bis sie hart wird/ und lasse sie kochen/ darnach geuß es auf einen zinnernen Deller/ oder auf einen steinern Tisch/ und zerschneid es in Stücken/ ist es aber zu hart/ so giesse Lavendels Wasser darüber/ so wird es wiederum weich.

Ende dieses Koch-Buchs.

Regis

Register über dieses vollständige Koch-Buch / welches/ dem einfältigen Leser zum besten nach Ordnung des Alphabetts eingerichtet/ damit er mit geringer Mühe erfahren kan/unter welcher Zahl jede Speis zu finden ist.

A.

Aal braten.	1
Aal braten/so gefüllt.	2
Aal in einer Pasteten.	64/499
Aal kochen.	3
Aal kochen auf Französisch.	4
Allemännlein=Gebachsens.	101
Ammerellen=Dorten.	7
Ammerellen=Suppen.	6
Anis=blätzlein.	714
Anis=brod.	83
Anis=Räutlein.	713
Apffel backen/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 backen.	12
Apffel füllen/und mit einer Brüh vortragen.	16

S

Apffel

Register dieses vollständigen

Apffel= Soll in Pasteten.	507/509
Apffel= Gehäck machen.	183
Apffel= Kröpflein.	19
Apffel= Kunkern.	20
Apffel= Muß.	8
Apfelmuß mit gedörnten Weichseln.	434
Apffel= Muß vor bösen Husten.	10
Apffel= Muß vor Krancke.	9
Apffel= oder Zwiebelbrüh uber Gebra.	68
Apffel= schmitz oder Salben bachen.	23
Apffelschmitz/ so gekocht/ bachen.	17
Apffel / so geviertelt/ kochen.	14
Apffel/ so halbiert/ kochen.	15
Apffel= und Feigen = Gebachens	21
Apffel und Vögel in Semel füllen.	608
Artischocken zurichten.	27
Auerhan aus einer Gans zu machen.	28
Auerhanen zu braten.	29
Aufgegangen Muß.	434
Aufgelauffenes Zuckerwerck.	745
Aufgeloffene Mandel= Ruchlein.	362
Aufgestrichen Apffel= Gebachens.	24
Auffstreichens auf Dorten.	25
Auffstreichens auf Oblaten.	26
Austern kochen.	5

B.

Bachens / Allemännlein genannt.	101
Bachens auf gemeine Weiß.	95

Bachens/

Koch-Buch.

2	Bachens/so sehr gut.	94
3	Bachens von aufgestrichenē Apffeln.	24
9	Bechens von Eyerkuchen.	96
0	Bachens von Eyermilch.	97
8	Bachens von Eyern mit Blättern.	100
4	Bachens von Käß.	98
0	Bachens von Semmeln	99
9	Bachens such Gebachens.	
8	Baistbraten mit einer Brüh.	53
3	Bauren Knötlein.	409
7	Berg von Mandeln machen.	409
14	Bersing sieden in einer Brüh.	71
15	Bier= Muß.	455
21	Birn= Dorten.	37
8	Birn dünstē.	31
27	Birn= Füll in Pasteten.	508/509
28	Birn füllen und backen.	32
29	Birn= Gebachens.	38
34	Birn gut kochen.	35
45	Birn= Latwergen.	74/753
62	Birn= Muß.	33
24	Birn= Pasteten.	39/501
25	Birn= Saft.	40
26	Birn= Schnitt kochen.	36
5	Birn wie gelbe Ruben kochen.	30/567
101	Birn/so zerschnitten / backen / die wieder ganz werden.	705
95	Bischkoti= Brod backen.	716
ens/	S ij	Bis=

Register dieses vollständigen

Biscuit=Kauten.	715
Bittern Rosen=Cafft zu machen.	800
Blaz von Eyern machen.	314
Blaues Muß.	429
Blau=gesotten Hecht mit einer rothen Brüh.	237
Blätter=Gebachens von Eyern.	100
Bläcklein=brod.	88
Bläcklein von Anis.	714
Böhmisch die Erbsen zu kochen.	114
Böhmisch einen Haasen zurichten.	227
Böhmische Kuchen.	356
Böse=Lufft=Grieben.	752
Brant=Küchlein.	347
Brante Strauben.	582
Braten/besiehe Gebraten.	
Braten einbaissen.	52
Braten=Gehäck machen.	582
Bratens/so kalt/ein gut Essen davon zu= machen.	50
Braten mit Ronblauch/und einer Knob= lauch=brühe.	316
Brat=Fisch machen.	160
Braunes Feigenmuß.	427
Braunes Muß.	428
Braun=zugericht Hunkalt vortrage.	210
Bräyen sieden.	70
Brezen auf Spanische Art machen.	91
Brezen	

Koch-Buchs.

Brezen von Eyern sehr gut machen.	135
Brezen von Zucker zu machen.	89
Brezen von Zucker zum Confect.	90
Brey auf Spanische Art kochen.	93
Brey von Weizen-Meel kochen.	92
Brod auf Englische Art.	79
Brod auf Schwedische Art.	78
Brod auf Spanische Art.	77
Brod fullen.	74
Brod geschliert machen.	76
Brod mit kleinen Vögeln fullen.	75
Brod von Anis.	83
Brod von Dotter.	82
Brod von Pasteten.	520
Brod von Zucker-blätzlein.	88
Brod von Zuckerwerck.	84/85/86/87
Brühlein / so weiß / über Hühner und Kappannen.	64
Brühlein vor Kranke.	69
Brühlein über gebratene Hühner.	62
Brühlein über gesottene Hühner.	63
Brüh mit eingerührten Eyern.	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 Stachelbeerlein über Hecht.	244
Brüh/ so gelb/ über Fisch.	154
Brüh/ so gelb / über Hecht.	239
Brüh/ so gelb / über Hünner.	200
Brüh / so gelb / über Kälber-Fuß.	270
Brüh/ so grau/ über Hünner.	201
Brüh/so rot/übr blaugesottne Hecht.	237
Brüh/ so schwarz/ über Fisch.	155
Brüh/ so schwarz/ über Hünner.	199
Brüh / so schwarz / über junge Hünner.	217
Brüh/ so schwarz/ über Karpffen.	286
Brüh/ so sehr gut/ über Vögel.	660
Brüh/ so weiß/ über Hecht.	245
Brüh/ über allerley Fisch.	73
Brüh/ über allerley Gebratens.	67
Brüh/ über ein Baißbraten.	53
Brüh über ein gebraten Hun.	220
Brüh/ über eingemachte Hünner und Vögel.	226
Brüh/ über einen Haasen.	59/220
Brüh / über gebachene Apffel / so gefüllt.	16
Brüh/ über gebachene Bersing.	72
Brüh / über gebachene Hecht oder Karpffen.	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 Gänß-Geflügel.	265
Brüh über geröste Vögel.	657
Brüh über gesottene Bersing.	71
Brüh über gesottene Hecht oder Karpf- fen.	295
Brüh über Gesotten und Gebratenes	66
Brüh über Hecht auf Französische Art.	235
Brüh über Hecht auf Polnische Ma- nier.	234
Brüh über Hecht auf Ungarische Weiß.	236
Brüh über Kalbfleisch.	267
Brüh über kalte Krebs.	321
Brüh über Kalberfuß.	269
Brüh über Kohl-Hechtlein.	255
Brüh über Krafft-Küchlein.	371
Brüh über Kräpfflein.	344
Brüh über Krebs-Eyer.	328

Register dieses vollständigen

Brüh über Kropf=Eyer.	368
Brüh über Lamsbraten oder Schöp= senfleisch.	54
Brüh über Mäglein und Leberlein.	56
Brüh über Ochsen=Augen.	476
Brüh über Reb=und Haselhüner.	60
Brüh über Reh=Giegal.	556
Brüh über Rindfleisch.	557
Brüh über Rinds=Reb.	560
Brüh über Schöpfsenfleisch.	579
Brüh über Schweinen=Wildprat.	688
Brüh über Wammen oder Kutteln.	685
Brüh über Wildprat.	57
Brüh über Wildprat oder Schweins= Köpf.	58
Brüh von Apffeln oder Zwiebeln über Gebratens.	68
Brüh von Apffeln 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 Würst über Rind= fleisch.	559
Brüh von Knoblauch über Knoblauch= braten.	315
Brüh	

Brüh von Lemonien über Hünner oder Fleisch.	68
Brüh von Lemonien über Karpffen.	291
Brüh von Milchraum über gesaltene Hecht.	249
Brüh von Milchraum über Hun.	202
Brüh von Negelein über Hecht.	240
Brüh von Pomeranzen über junge Hün- ner.	216
Brüh von Rosmarin über Karpff.	290
Brüh von Rosmarin über Schneck.	596
Brüh von Stichelbeern.	612
Brüh von Stichelbeern über Krum- hechtlein.	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 Everschüssellein.	47
Brüß-Wurst machen.	49
Brunellen backen.	42
Brunellen-Dorten.	43
Brunellen kochen.	41
Brust füllen.	51/268

Register dieses vollständigen

Brust-Geschwer-Süpplein.	636
Büchsen-Küchlein.	353
Butter-Brüh über ein Hecht.	238
Butter-Muß.	425

E.

Ealecutische Suppen.	627
Eandel-Kaß.	275
Epern-Brüh über Kohlhechtlein.	254
Castanien-Pasteten.	502
Citronat-Latwergen machen.	754/755
Citronat-Latwergen mit Quitten.	771
Citronat-Latwergen/so geschnitz.	772
Citronen-Brüh über Karpffen.	289
Citronen-brüh über Reb- und Haselhu- ner.	61
Citronen-safft machen.	787
Compeskraut machen.	300
Confect von Zucker-Brezen.	90
Eubeben bachen.	102
Eubeben-Dorten.	104/675
Eubeben dinsten.	103
Eubeben-Rauten.	105
Eubeben- und Weinbeer-Kräpfflein.	343

D.

Darm-Geschwer-Süpplein.	636
Darm vom Hecht füllen.	253
Dat	

Datteln dünsten.	107
Datteln in einer gelben Brühe.	106
Datteln-Muß.	462
Deutmentsafft machen.	788
Dorten-Auffstreichens.	25
Dorten-Muß.	426
Dorten-Ei.	651
Dorten von Ammerellen.	7
Dorten von Apffeln.	18
Dorten von Brunellen.	43
Dorten von Bier.	37
Dorten von Eubeben.	104/675
Dorten von Erdbeern.	148
Dorten von Eyerkaß.	130
Dorten von Eyer-Muß.	124
Dorten von Feigen.	169
Dorten von Fischen.	167
Dorten von Kaß.	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 Pflaumen oder Zwetsch-	
gen.	529

Register dieses vollständigen

Dorten von Prechtrum.	531
Dorten von Quitten.	535
Dorten von Quitten vor Kranke.	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
Dunn=geschnittene Aepffel=Schnitzbachen.	17
Durchbrochene Wahren machen.	718
Durchbrochen Zuckerwerk=Taig.	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 Hünner und Vögel mit ei- ner Brüß.	662
Eingemachte junge Hünner.	213
Eingemachte Kälber-Fuß.	172
Eingemachte Krebs.	329
Eingemachte Pommeranken-Schale.	786
Eingemachte Quitten-Schnittz.	540/807
Eingemachte Schaaf-Nierlein.	470
Eingemachte Tauben.	648
Eingemachte Vögel mit einer guten Brüß.	660
Eingemachte Vögel mit Zwiebeln.	666
Eingemachte Vögel/so klein.	661
Eingemachte Weinnegeln.	785
Eingemachte Weintrauben.	784
Eingemachte Zungen.	707
Eingemacht Wildprat.	690
Eingepickte Hünner.	195
Eingepickte Hünner mit Lemonien.	196
Eingepickte Hünner mit Semmeln.	197
Eingepicktes machen.	112
Eingepickte Vögel.	658
Eingepickt Lammfleisch.	374
Eingerührte Eyer machen.	142
Eingerührte Eyer-Knötlein backen.	311

Register dieses vollständigen

Eingerührte Eyer mit einer Brüh.	143
Eingerührte Ruchlein backen.	345
Eingerührte Mandeln kochen.	411
Eingesezte Johannesbeer.	781
Eingesezte Marillen.	782
Eingesezte Weichseln.	783
Eyer auf Portugesische Art zurichten.	138
Eyerblatz machen.	134
Eyer-Brezen 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.	100
Eyer geröst.	144
Eyer-Versten machen.	140
Eyer grün kochen.	137
Eyer halbirt machen.	122
Eyerkaß backen.	117
Eyerkaß-Ruchlein backen.	280
Eyerkaß-Dorten machen.	130
Eyerkaß machen.	126/279
Eyerkaß machen auf ein sondere Weiß	129
Eyerkaß/so gebachē/mit einer Brüh.	128
Eyer-Kraut machen.	135
Eyer-Kräpfflein backen.	337
Eyer	

Koch-Buchs.

Eyer = Kuchen backen.	132/133
Eyerfuchen = Gebachens machen.	96
Eyer = Ruchlein backen.	131/365
Eyermilch = Gebachens.	97
Eyermilch = Kröpflein backen.	338
Eyer = Milch machen.	136
Eyer = Muß kochen.	123
Eyermuß = Dorren 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 = Schüssellein / so von Brüssellein gemacht.	47
Eyer so eingerührt.	142
Eyer so gefüllt / an einem Spießlein braten.	120
Eyer stürzen.	121
Eyer = Suppen machen / so rauh.	147
Eyer = Supplein machen.	146
Eyer = Würst backen.	694
Eyer = Würst machen.	693
Eiß auf Marzipan zu machen.	719
Eyer von Krebs machen.	327
Eyer von Krebs mit einer Brüß zurückten.	328

Register dieses vollständigen

Endten=oder Gänß=Pastete machē.	492
Endten/ so gebraten / mit einer Brüh vortragen.	193
Englich Brod backen.	79
Engliche Pasteten machen.	486
Erbes auf Böhmische Art kochen.	114
Erbes braten.	115
Erbes=brüh über Fleisch machen.	174
Erbes=Essen machen.	118
Erbes=Essen machen/so kalt.	116
Erbes kochen.	113
Erbes=Muz machen/so eingerennt.	437
Erbes=Gulken machen.	117
Erbes=Suppen machen / so sehr kräft- tig.	630
Erdbeer=Dorten machen.	148
Erdbeer=Saft 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 backen.	348
Feigen backen.	168
Feigen=Dorten machen.	169
Feigen=Gebachens machen auf Obla- ten.	190
Feigen=	

Koch-Buch:

Feigen-Krapffen backen.	170
Feigen-Muß machen	171/427
Feigen-un Apffel-Gebachens machē.	21
Fenchel baissen.	151
Fisch auf eine besondere Art gut zurich- ten.	157
Fisch braten.	160
Fisch-Dorten machen.	167
Fisch-Füllen in Pasteten.	112
Fischgehäck zu machen.	159
Fisch in einer gelben Brüß vortragē.	154
Fisch in einer schwarze Brüß kochē.	155
Fisch-Knöpflein machen.	163
Fisch-Küchlein backen.	162
Fisch mit Apffeln kochen.	156
Fisch mit einer Brüß.	73
Fisch mit Gewürz.	153
Fisch mit Speck zurichten.	152
Fisch-Muß machen.	161
Fisch-Pasteten machen.	493
Fisch-Pasteten / mit zerschnittenen Fi- schen.	494
Fisch-Pasteten-Zäig machen.	481
Fisch-Rogen backen.	165
Fisch / so dürr / als Forellen und derglei- chen zurichten.	158
Fisch/so gebraten oder gebachen/ in einer Brüß vortragen.	177
Fisch=	

Register dieses vollständigen

Fisch= Sülzen machen/so weiß.	164
Fladen backen.	166
Fladlein von Käß backen.	277
Fleisch=Gehäck machen.	181
Fleisch in einer Erbes Brüh vortragen.	174
Fleisch oder Hünner mit weißer Lemo- nien=Brüh vortragen.	65
Fleisch vom Kalb in einer Brüh vor- tragen.	267
Fleisch vom Kalb in einer Pasteten.	271
Fleisch vom Lamm einbicken.	374
Fleisch vom Lamm gut kochen.	372
Fleisch vom Lamm in einer Suppen vortragen.	373
Fleisch vom Rind zu kochen.	173
Fleisch vom Rind mit einer Brüh vor- tragen.	558
Fleisch von Rind mit ganzer Würst kochen.	559
Fleisch zu machen zu einer Sülzen.	175
Flügel von Gänß zu kochen.	188
Fluß=Latwergen machen.	756
Forellen kochen.	176
Forellen/so dürr/zuzurichten.	158
Frankösisch den Hecht zuzurichten.	235
Frankösische Pasteten zu machen.	485
Füll von Apffeln auf Oblaten.	22
Füll	

Füll von Apffeln in Pasteten.	507/509
Füll von Birn in Pasteten.	508/509
Füll von Kappaunen oder Hünern in Pasteten.	511
Füll von Käß in Pasteten.	510
Füll von Lebern in Pasteten.	513
Füll von Lungen in Pasteten.	514
Füll von Wildprat und Fischen in Pasteten.	512
Fürhaff kochen.	150
Fuß von Kälbern einmachen.	172
Fuß von Kälbern in einer Brüß.	269
Fuß von Kälbern in einer gelben Brüß.	270
G.	
Ganß auf Ungarisch zurichten.	186
Ganß gut zu braten.	185
Ganß wie einen Auerhan zu machen.	28
Ganze Würß über Rindfleisch.	559
Gartenhünlein kochen.	194
Gänßbauch zu machen.	192
Gänß = Geflügel oder junge Ganß kochen.	188
Gänß = Geflügel mit einer Brüß.	265
Gänß = oder Endten = Pasteten.	492
Gebachne Apfelschnitz oder Salbey.	23
Gebachene Apfelschnitz / so dünn geschnitten.	17

Register dieses vollständigen

Gebachene Bersing mit einer Brüß.	72
Gebachene Birn/so gefüllt.	32
Gebachene Birn/so zerschnitten.	705
Gebachene Brüslein.	48
Gebachene Brunellen.	42
Gebachene Cübeben.	102
Gebachene Eyer.	145
Gebachene Eyer-Käß.	127
Gebachene Eyer-Käß in einer Brüß.	128
Gebachene Eyer-Käß-Küchlein.	280
Gebachene Eyer-Küchlein.	131
Gebachene Eyer-Kuchen.	132
Gebachene Eyer-Würst.	694
Gebachene Feigen.	168
Gebachene Fisch-Küchlein.	162
Gebachene Fladen.	166
Gebachene Haasenöhrlein.	231
Gebachene Hader nacken.	261
Gebachene Hecht in einer Brüß.	295
Gebachene Hirn-Knötlein.	260
Gebachene Hirschhörner.	263
Gebachene Hünner-Küchlein.	218
Gebachene Karpffen in einer Brüß.	295
Gebachene Käß-Flädlein.	277
Gebachene Käß-Küchlein.	278
Gebachene Krebs.	319
Gebachene Krebs in einer Brüß.	320
Gebachene Krebs/so gefüllt.	334

Roch-Buchs.

72	Gebachene Kröpflein.	338
32	Gebachene Lebküchlein.	726
5	Gebachene Mandeln.	412
48	Gebachene Meyen-Ruchen.	422
42	Gebachene Milch.	395
2	Gebachenen Eyerkuchen machen.	133
45	Gebachene Neunaugē/oder Pricken.	472
27	Gebachene Nieren/	469
28	Gebachene Salm.	572
80	Gebachene Oblaten mit Quitten-Lat	
31	wergen.	26
32	Gebachene Ochsenaugen von Zucker.	735
94	Gebachene Pflsing/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 Wiffen-Küchlein.	696
des		Se

Register dieses vollständigen

Gebachene Würst.	691
Gebachene Zwetschgen.	711
Gebachen Fisch-Rogen.	165
Gebachen Goldhünlein.	225
Gebachen Hecht-Rogen.	564
Gebachen Hiersch.	262
Gebachen Hirschweyhen.	682
Gebachen Ingwer.	724
Gebachen Kalbshirn.	258
Gebachen Lams-Köpfflein.	376
Gebachen Lungen-Muß.	445
Gebachen Milchraum.	546
Gebachen oder gebraten Fisch mit einer Brüh.	177
Gebachen Reiß.	555
Gebachen Rogen.	563
Gebachen 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 ge- nannt.	605
Gebachens / so sehr gut.	94
Gebachens von Aepfeln und Feigen.	21
Gebachens von aufstrichnen Aepfeln.	24
Gebachens von Birn.	38

I	Gebachens von Eyerfuchen.	96
I	Gebachens von Eyermilch.	97
5	Gebachens von Feigen und Oblatē.	190
5	Gebachens von Kalbsnieren.	191
4	Gebachens von Käß.	98
2	Gebachens von Käß auf Oblaten.	189
2	Gebachens von Modeln machen.	465
4	Gebachens von Semmeln.	99
8	Gebachen Zettel-Kraut.	703
6	Gebäisten Fenchel machen.	151
5	Gebraten Aal.	I
6	Gebraten Aal/ so gefüllt.	2
er	Gebraten Auerhan.	29
7	Gebratne Brüßlein/ so eingemacht.	45
5	Gebratne Endten in einer Brüh.	193
3	Gebratne Erbsen.	115
5	Gebratne Fasanen oder Rebhüner.	149
5	Gebratne Fisch.	160
0	Gebratene Gans.	185
t.	Gebratne Hühner mit einer Brüh.	62
1	Gebratne junge Hühnlein / so gefüllt.	
7		229
2	Gebratne Kalbs-Lebern.	273
5	Gebratne Krebs/ so gefüllt.	325
4	Gebratne Lebern.	378
1	Gebratne Lungen auf Ungarisch.	389
4	Gebratne Milch.	394
8	Gebratne Neunaugen oder Pricken.	471
2	Ge-	

Register dieses vollständigen

Gebratene Quitten.	533
Gebratene Rindszungen mit einer Brüh.	55
Gebratene Schnecken.	599
Gebratene Schnecken in Del.	600
Gebraten Gelung.	179
Gebraten Hecht.	246
Gebraten Hirschen= oder Reh= Schlegel.	587
Gebraten Hänlein/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
Gebratē Kohlhechtl mit einer Brüh.	255
Gebraten Pfauen.	525
Gebraten Reh=Schlegel.	557
Gebraten Salm.	573
Gebraten Schnepfen.	578
Gebraten Schöpfkeul.	580
Gebratens mit Apffel= oder Zwiebel= Brüh.	68
Gebratens mit einer guten Brüh.	66/67
Gebraten Spahnsaulein.	624
Gebraten Stockfisch.	611

Ges

3	Gebraten Vögel.	654
r	Gebraten Vögel in Safft.	656
5	Gebraten Vögel/so gefüllt.	655
9	Gebrockte Quitten-Latwergē mach.	770
o	Gebrühete Rühlein backen.	351
9	Gedämpffte Apffeln.	11
6	Gedämpffte Hecht.	251
e	Gedämpffte Hünner.	207
7	Gedämpffte junge Hünner.	212
ie	Gedämpffte Lebern.	381
I	Gedämpfts von Hünnern od Vögeln.	224
o	Gedünste Apffel/so gefüllt.	13
I	Gedünste Birn.	31
8	Gedünste Cubeben.	102
er	Gedünste Datteln.	107
6	Gedünste Quitten.	534
6	Gedünste Regelbirn.	552
5	Gefärbt Mandelmuß.	419
25	Geflügel-Pasteten-Edig.	480
7	Geflügel von Gänsen zuzurichten.	188
73	Gefüllt Brod backen.	74
78	Gefüllt Brod mit kleinen Vögeln.	75
80	Gefüllte Aal braten.	2
el	Gefüllte Apffel.	475
68	Gefüllte Apffel backen.	12
67	Gefüllte Apffel dünsten.	13
24	Gefüllte Apffel in einer Brüß.	15
11	Gefüllte Birn backen.	32

Gefüllte Brust braten.	51	Gefüllte
Gefüllte Eyer an einem Spießlein braten.	120	Gefüllte
Gefüllte junge Hählein zu braten.	229	Gefüllte
Gefüllte Kalbs- oder Lamm's-Brust braten.	268	Gefüllte
Gefüllte Eyer mit einer Brühe oder Pfeffer.	119	Gefüllte
Gefüllte Krebs backen.	324	Gefüllte
Gefüllte Krebs braten.	325	Gefüllte
Gefüllte Lebern machen.	379	Gefüllte
Gefüllte Lerchen braten.	391	Gefüllte
Gefüllte Morchen kochen.	466	Gefüllte
Gefüllten Hecht braten.	247	Gefüllte
Gefüllten Hecht-Darm zurichten.	253	Gefüllte
Gefüllten Schöps-Magen mit einer Brühe.	467	Gefüllte
Gefüllte Oblaten backen.	473	Gefüllte
Gefüllte Oblaten mit Apffeln zu backen.	22/474	Gefüllte
Gefüllte Pflirsing backen.	526	Gefüllte
Gefüllte Quitten dünsten.	537	Gefüllte
Gefüllte Semmel mit Vögeln backen.	606	Gefüllte
Gefüllte Semmel in einer Brühe.	607	Gefüllte
Gefüllte Semmel mit Apffeln und Vögeln backen.	608	Gefüllte
Gefüllte Vögel braten.	655	Gefüllte

Koch-Buch:

51	Gefüllte Wänstlein 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 Gries zu 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 backen.	17
247	Gekochte Apffel/so halbiert/gut zurich-	
253	ten.	15
mer	Gekochte Austern.	5
467	Gekochte Birnschnitz.	36
473	Gekochte Birn/so 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 Kappannen auf Polnisch.	282
und	Gekochte Krebs.	318
608	Gekochte Lebern.	377
655	Gekochten Haasen.	228
Ge	U ij	Ge

Register dieses vollständigen

Gekochten Haasen in seiner Brüß.	226
Gekochten Stockfisch.	610
Gekochten Käpföhl.	304
Gekochte Pfifferling.	523
Gekochte Pfirsing.	327
Gekochte Plateiß/Halbfisch oder Schol- len.	530
Gekochte Rebhüner.	549
Gekochte Kuppen.	570
Gekochte Weintrauben.	679
Gekochte Zwetschgen.	706
Gekochte Zwetschgen/so grün.	708
Gekochte Furchäß.	150
Gekocht Kraut in Essig.	297
Gekocht Kraut in Milchraum.	296
Gekocht Kindfleisch mit einer guten Brüß.	173
Gelbe Brüß über Fisch machen.	154
Gelbe Brüß über ein Hun machen.	200
Gelbe Brüß über Hecht machen.	239
Gelbe Brüß über Kälberfuß mache.	270
Gelben Pfeffer machen.	517
Gelbe Ruben von Birn zu machen.	30
Gelbe Ruben von Quitten machen.	568
Gelbes Muß kochen.	441
Gelautert Honig zu machen.	721
Gelauterten Zucker machen.	816
Gelung-Bratens zu machen.	179

Ge

6	Gemachten Eyerkaff.	279
0	Gemachten Igel.	266
4	Gemachten Mandelkaff.	281
23	Gemachten Spiegel von Zucker.	743
27	Gemachtes Krebs-Eyter.	327
1	Gemödelte Marzipan zu machen.	733
30	Gemödelten Quittensafft machen.	797
49	Gemödelte Quittē-Latwergē machē.	763
70	Geploßte Hünner machen.	223
72	Germen-Rüchlein backen.	346
06	Geröste Eyer.	144
08	Geröste Krebs.	326
50	Geröste Lebern.	381
97	Geröste Vögel mit einer Brüß.	657
96	Gerstenbier-Muß kochen.	455
ten	Gersten von Eyern machen.	140
173	Gesalken Hecht kochen.	240
154	Geschliert Brod machen.	76
200	Geschnitzte Citronen-Latwergen ma-	
239	chen.	772
270	Gesezte Milch machen.	396
517	Gesoten Al.	3
30	Gesoten Al auf Französisch.	3
568	Gesotene Bersing mit einer Brüß.	71
441	Gesotene Br. ren.	70
721	Gesotene Grundel.	184
816	Gesotene Hünner mit einer Brüß.	63
179	Gesotene Hecht mit einer Brüß.	295
Ge		

Register dieses vollständigen

Gesotene Karpffen.	285
Gesotene Karpffen in Del.	294
Gesotene Karpffen mit einer Brüß.	295
Gesotene Krebs.	334
Gesotene Ruppen.	570
Gesotens mit einer Brüß.	66
Gestehende Sulzen machen.	625
Gestossen Hun gut zurichten.	219
Gestossens machen.	180
Gestossens von Krebs machen.	330
Gestürzte Eyer machen.	121
Gesulzte Milch machen.	401
Gesulzten Decht machen.	250
Gewiertelte Apffel kochen.	14
Gewiertelte Hünner zurichten.	206
Gewollene Ruchlein mit Mandeln ba- chen.	352
Gewürzte Fisch sieden.	153
Gewürzte Hünner kochen.	208
Gewürzte Latwergen machen.	774
Gewürk zu Pasteten.	587
Goldhünlein backen.	225
Granatapffel-Safft machen.	790
Graue Brüß über Hünner machen.	201
Grieben machen / so dem Haupt sehr dienlich.	746
Grieben machen / so dem Magen sehr dienlich.	749
Grieß	

Koch-Buchs.

5	Grieben machen/so sehr krafftig.	747
4	Grieben machen vor den bösen Luff.	752
5	Grieben von Lavendl machen.	748
4	Grieben von Weinnegelein machē.	750
0	Grieff= Ruß machen.	430
6	Grieff/so gehackt/zurichten.	178
5	Grundeln gut sieden.	184
9	Groß= Pasteten= Teig.	479
0	Groß Zucker= Brod machen.	86
0	Grüne Knötlein machen.	313
1	Grünes Kraut kochen.	301
1	Grüne Zwetschgen kochen.	708
0	Grungekochte Eyer.	137
4	Gülten= Suppen machen.	638
6	Gute Eyer= Brezen machen.	135
1	Gute Krapffen machen.	292
2	Gute Milch machen.	393
3	Gutes Ruß machen.	463
8	Gutes Müßlein kochen.	464
4	Gute Suppen kochen.	626

D.

5	Haasen auf Böhmisch zurichten.	227
0	Haasen in einer Pasteten.	230/489
1	Haasen in seiner Brüß kochen.	226
0	Haasen kochen.	228
6	Haasen/so jung/füllen und braten.	229
0	Haas mit einer Brüß kochen.	59
9	Haasen= Dehrlein backen.	231

Register dieses vollständigen

Haasen=Dehrlein von Mandeln ma-	720
chen.	
Haber=Muß kochen.	431
Haber=Suppen kochen.	631
Hader=Muß machen.	433
Hadernacken bachen.	261
Hafen=oder Rachel=Muß machen.	432
Halbfisch/Platteiß oder Schollen koch-	
chen.	530
Halbierte Aepffel kochen.	15
Halbierte/Eyer machen.	122
Hammels=Schlegel zurichten.	232
Hammen oder Schuncken auf West-	
phalisch zurichten.	233
Hanff=Suppen kochen.	632
Hasel=und Rebhüner mit einer Brüß.	60
Hasel=und Rebhüner mit einer Citro-	
nenbrüß.	61
Haubt=Grieben machen.	746
Hannen=Kaviol machen.	542
Hecht auf Franckösisch zurichten.	235
Hecht auf Ungarisch zurichten.	236
Hecht blau sieden in rothen Brüß.	237
Hecht braten.	246
Hecht=Darm füllen.	253
Hecht dämpffen.	251
Hecht füllen und braten.	247
Hecht gut kochen.	257
Hecht	

Koch-Buch:

Hecht in einer Butterbrüh kochen.	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 backen.	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
Heffen-Küchlein backen.	363
Heffen-Küchlein von Marzipan ma- chen.	727
Herbst-Muß kochen.	436
Hippelein machen.	723
Hippelein von Marzipan machen.	722
Hiefften kochen.	264
Hippelein von Zimmet backen.	818

Register dieses vollständigen

Apfelein von Zucker ohne Eisen machen.	817
Hirn=Knötlein backen.	260
Hirn vom Kalb backen.	258
Hirn vom Ochsen zurichten.	259
Hirsch backen.	262
Hirschen=Lebern zurichten.	383
Hirschen=oder Reh Schlegel braten.	587
Hirschweih backen.	682
Hobelspán von Zuckerwerck mache.	722
Honig láutern.	721
Honig mit Quitten=Zelten.	809
Honig von Rosen.	802
Honig von Rosen weiß machen.	811
Hochzeit=Kraut kochen.	299
Hörner von Hirschen backen.	263
Holderblüh=Muß machen.	438
Holder=Gulzen machen.	618
Hüner dampfen.	212/224
Hüner eingepickt mit Lemonien.	196
Hüner eingepickt mit Semmeln.	197
Hüner einmachen.	213
Hüner einpicken.	195
Hüner=Füll in Pasteten.	511
Hüner=Knötlein kochen.	307
Hüner=Küchlein backen.	218
Hüner in einer Mandel=Suppen.	215
Hüner in einer schwarzen Brüß.	217
Hü	

Koch-Buch.

Hüner in einer Suppen.	214
Hüner in Gewürz kochen.	208
Hüner Pommerangen-Brüh zurichtē.	216
Hüner mit einer Zwetschgen-Brüh zu- richten.	712
Hüner mit Stachelbeerlein zurichten.	209
Hüner-Muß kochen.	435
Hüner oder Fleisch mit weisser Lemon- nienbrüh zurichten.	65
Hüner oder Kappaunen mit einer weis- sen Brüh vortragen.	64
Hüner-oder Kappaunen-Suppen ma- chen.	633
Hüner-Pasteten machen.	497
Hüner/so gebraten/mit einer Brüh vor- tragen.	62
Hüner/so geplözt.	223
Hüner/so gesotten/mit einer Brüh vor- tragen.	63
Hüner und Vögel einmachen in einer Brüh.	662
Hünlein braten/daß es schmeckt wie ein Rebhünlein.	211
Hünlein füllen und kochen.	198
Hun braun zurichten / und kalt vortra- gen.	210
Hun dampffen.	207

Register dieses vollständigen

Hun in einer schwarzen Brüß vortragen.	199
Hun in gelber Brüß zurichten.	200
Hun in grauer Brüß zurichten.	201
Hun in Krän kochen.	204
Hun mit Milchraum kochen.	202
Hun mit Petersilien kochen.	205
Hun mit Speck kochen.	203
Hun recht gut braten.	221
Hun/ so gebraten/ in einer Brüß vortragen.	220
Hun/ so gehackt/ zurichten.	222
Hun/ so gestossen/ zurichten.	219
Hun/ so geviertheilt/ zurichten.	206
J.	
Jgel machen.	266
Jngwer bachen.	724
Johannesbeer einsetzen.	781
Johannesbeerlen= Safft machen.	791
Junge Gans in einer Brüß zurichte.	265
Junge Gans kochen.	188
Junge Häßlein füllen und braten.	229
Junge Hünner dämpfen.	212
Junge Hünner einmachen.	213
Junge Hünner in einer Mandelsuppē.	215
Junge Hünner in schwarzer Brüß.	217
Junge Hünner in Suppen vortrage.	214
Junge Hünner in Pomeranzenbrüß.	216
K. Rachel	

K.

Rachel=Muß machen.	432
Kalbfleisch in einer Brüß 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
Kalbskröß=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=Kaviol machen.	543
Kalt Erbsen gut zurichten.	116
Kalten Nieren backen.	469
Kalten Schlegel zurichten.	614
Karpffen kochen.	285
Karpffen/ so gebachen oder gesotten/ mit einer Brüß vortragen.	295
Kälber=Fuß einmachen.	172
Kälber=Fuß in einer guten Brüß.	269
Kälber=Fuß in einer gelben Brüß.	270
Kälbern=Schlegel/so gebraten / mit ei- ner Brüß vortragen.	589
Kälbern=Schlegel zu braten.	588

Register dieses vollständigen

Käſ=Dorten machen.	276
Käſ=Dorten von Eyern.	130
Käſ=Fladlein backen.	277
Käſ=Züll in Paſteten.	510
Käſ=Gebachens auf Oblaten.	189
Käſ=Gebachens zu machen.	98
Käſköhl kochen.	104
Käſküchlein backen.	278
Käſküchlein von Eyern backen.	280
Käſ=Suppen kochen.	634
Käſ von Eyern backen.	127
Käſ von Eyern machen.	126/279
Käſ von Eyern machen auf ein ſondre Weiſ.	129
Käſ von Eyern / ſo gebachen / in einer Brü.	128
Käſ von Mandeln machen.	274/281
Kindbetterin=Müſlein.	453
Kleinen Paſteten=Zäig machen.	478
Kleine Vögel einmachen.	661
Klein Zucker=Brod machen.	85
Knaben=Semmel backen.	605
Knoblauch=Braten / mit einer Knoblauch=Brü.	315
Knöpflein von Fiſchen zu machen.	163
Knötlein auf Bauren=Art kochen.	312
Knötlein/ſo grün/kochen.	313
Knötlein von Hirn backen.	260
Knöt	

Koch-Buchs.

Knötlein von einem Hun machen.	307
Knötlein von eingerührten Eyern machen.	311
Knötlein von Krebsen zu machen.	331
Knötlein von Majenschmalz machen.	314
Kälbern=Schlegel/ so gebraten/ mit einer Brüß vortragen.	589
Käß=Dorten machen.	276
Käß=Dorten von Eyern machen.	130
Käß=Glädlein backen.	277
Käß=Füll in Pasteten.	510
Käß=Gebachens auf Oblaten.	189
Käß=Gebachens zu machen.	98
Käßköhl kochen.	304
Käßküchlein backen.	278
Käßküchlein von Eyern backen.	280
Käß=Suppen kochen.	634
Käß von Eyern backen.	127
Käß von Eyern machen.	126/279
Käß von Eyern machen auf ein sondre Weiß.	129
Käß von Eyern/ so gebachen/ in einer Brüß vortragen.	128
Käß von Mandeln machen.	274/281
Kindbetterin=Müßlein kochen.	453
kleinen Pasteten=Zäig machen.	478
Kleine Vögel einmachen.	661
Klein	

Register dieses vollständigen

Klein Zucker=Brodt machen.	85
Knaben=Semmel backen.	605
Knoblauch=braten/mit einer Knoblauch= Brüh vertragen.	315
Knöpflein von Fischen zu machen.	163
Knötlein auf Bauren=Art kochen.	312
Knötlein/so grün/kochen.	313
Knötlein von Birn backen.	260
Knötlein von einem un machen.	307
Knötlein von eingerührten Eyern ma= chen.	311
Knötlein von Krebsen zu machen.	331
Knötlein von Majenschmalz machē.	314
Knötlein von Rindfleisch machen.	308
Knötlein von Semmeln backen.	310
Knötlein 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
Köpflein vom Lamm backen.	376
Köpflein vom Lamm mit einer Brüh zurichten.	375
	Köst=

Koch-Buchs.

Köstliche Citronat = Latwergen zu machen.	755
Krafft = Grieben machen.	747
Krafft = Kuchlein in einer gute Brühe.	371
Krafft = Muß machen.	449
Krafft = Suppen kochen.	628
Krancken = Brühelein machen.	69
Krancken = Kuchlein backen.	360
Krancken = Marzepan machen.	732
Kranckens = Müßlein kochen.	452/454
Kranckens Apffel = Muß machen.	9
Kranckens Quitten = Dorten mache.	536
Kranckens = Supplein.	629
Krapffen von Eyern.	337
Krapffen von Seigen.	170
Krapffen von Lebkuchen backen.	339
Krapffen von Quitten backen.	341
Krapffen von Zucker backen.	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 Compass = kraut genannt / kochen.	300
Kraut/	

Register dieses vollständigen

Kraut/so grün/kochen.	301
Kraut von Eyern machen.	125
Kräftiges Erbes-Süpplein kochen.	630
Kräftige Latwergen machen.	758
Krägen und Mägen zum Salat zu ma- chen.	574
Krän-Brüh über Hun zu machen.	204
Krän-Sulzen machen.	617
Krän über Hecht.	242
Krän über Kappaunen.	283
Kräpfflein bachen.	336
Kräpfflein in einer Brüh zurichten.	344
Kräpfflein/so weiß.	681
Kräpfflein von Apffeln.	19
Kräpfflein von Eubeben und Weinbeer zu machen.	343
Kräpfflein von Eyermilch machen.	338
Kräpfflein von Lebkuchē od Lebzeltē.	728
Kräpfflein von Mandeln machen.	340
Kräpfflein von Mandeln/so kräftig.	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-Buch.

Krebs=Gestossens.	338
Krebs=in einer Butter=Brüh.	322
Krebs in einer Weinsuppen machen.	335
Krebs=Flose oder Knötlein.	331
Krebs kochen.	318
Krebs Müßlein kochen.	332
Krebs Ostrien machen.	333
Krebs rösten.	326
Krebs siedend.	334
Krebs/so gebachen/mit einer Brüh.	320
Krebs/so gefüllt/braten.	325
Krebs/so kalt/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 Böhmisch backen.	356
Kuchen von Eyern backen.	132
Kuchen von Mandeln backen.	413
Küchlein auf Schwäbische Art backen.	357
Küchlein in Leber=Gulzen.	370
Küchlein mit Mandeln/so gewollen.	352
Küchlein mit Galben backen.	358
Küchlein/so Brantküchlein genant.	347
Küch-	

Register dieses vollständigen

Rüchlein/so Bürenküchlein genant.	353
Rüchlein / so eingerührte Rüchlein ge- nant.	345
Rüchlein/so Fastnacht = küchlein genant.	348
Rüchlein/so gebrühete küchl. genant.	351
Rüchlein/so Germentküchlein genant.	346
Rüchlein/so Hefenküchlein genant.	363
Rüchlein/so Meyenküchlein genant.	349
Rüchlein/so Schaarküchlein genant.	576
Rüchlein/so Sackküchlein genant.	361
Rüchlein/so Schaubhütlein genant.	577
Rüchlein/so sehr gut.	364
Rüchlein/so Spießküchlein genant.	354
Rüchlein/so Sprizenküchlein genant.	355
Rüchlein/so Wisteküchlein genant.	696
Rüchlein von Eyerkäß backen.	280
Rüchlein von Eiern backen.	131/365
Rüchlein von Fischen backen.	162
Rüchlein von Hünern backen.	218
Rüchlein von Käß backen.	178
Rüchlein von Lungen.	385
Rüchlein von Mandeln so aufgeloffe.	362
Rüchlein von Marzipan machen.	737
Rüchlein von Meyenkraut backen.	350
Rüchlein von Schlepperkäß.	366
Rüchlein von Zucker.	459
Rüchlein vor Kranke.	360.

Lamm=Fleisch einbicken.	374
Lamm=Fleisch gut kochen.	372
Lamm=Fleisch in einer Suppen.	373
Lams = Braten mit einer Brühe.	54
Lams = Brust füllen.	268
Lamms = Köpfflein backen.	376
Lamms = Köpfflein gut zurichten.	375
Lammslungen=Wurst machen.	700
Latwergen in hefftigen Flüssen.	756
Latwergen machen/so gewürzt.	774
Latwergen=Muß zu machen.	452
Latwergen roth=liecht machen.	765
Latwergen sehr schön zu machen.	764
Latwergē/so geschmilt/mit Citronatē.	772
Latwergen/so sehr kräftig.	758
Latwergen von Birn machen.	34/753
Latwergen von Citronat machē.	754/755
Latwergen von Marillen machen.	760
Latwergen von Regelsbirn machen.	550
Latwergen von Pfirsing machen.	761
Latwergen von Quitten machen.	762
Latwergen von Quitten / auf Leonische Art.	668
Latwergen von Quitten auf Schwäbi- sche Manier.	869
Latwergen von Quitten / der Welschen gleich.	767
	Lato

Register dieses vollständigen

Latwergen von Quitten / so gebrocht.	770
Latwergen von Quitten/so gemödelst.	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 Mattern.	757
Latwergen zum Magen sehr dienlich.	759/776
Latwergen zum Magen/mit Rosen und Quitten.	777
Lavendelblumen=Zucker machen.	812
Levendel=Grieben.	748
Lautern Quitten=Cafft machen.	795
Lax=Latwergen machen.	775
Leber=Dorten machen.	382
Leber=Stüll in Pasteten.	513
Leberlein und Mäglein in einer Brühy.	54
Lebkuchen=krappffen backen.	339
Lebkuchen=oder Lebzelten=kröpfflein backen.	728
Lebkuchen/so zweygebachen/machē.	727
Leb=	

ft.	Lebküchlein backen.	726
70	Lebern braten.	378
63	Lebern dämpfen.	380
na	Lebern füllen.	379
71	Lebern kochen.	377
na	Lebern rösten.	381
66	Letern vom Hirschen zurichten.	383
a	Lebern vom Kalb braten.	273
78	Lebern vom Kalb in einer Pasteten.	495
79	Lebern vom Kalb kochen.	273
80	Leber-oder Lungen-Waſch machen.	388
gte	Leber-Culken machen.	619
57	Leber-Culken zum Würstner-Brod.	81
h.	Leber-Wurst von Kappunen machen.	701
76	Lemonien-Brüh / so weiß / über L. uner	
id	oder Fleisch.	65
77	Lemonien-Brüh über Hecht machē.	241
2	Lemonien-Brüh über Karpffen ma-	
48	chen.	291
5	Leonische Quitten-Latwergen machen.	768
5		
2	Lerchen füllen.	391
3	Lungen braten auf Ungerisch.	289
4	Lungen dörten machen.	390
9	Lungen-Essen machen.	387
8	Lungenfüll in Pasteten.	514
7	Lungengeschwer-Cüpplein machē.	636
2	Lun-	

Register dieses vollständigen

Lungen kochen.	384
Lungen=küchlein.	385
Lungen=küchlein in Lebersulzen.	370
Lungen=Muß bachen.	445
Lungen=Muß machen.	386/388
Lungen=Saft machen.	729/792
Lungen=Wurst machen.	698/700
M.	
Maccronen machen.	392
Magen=Grieben machen.	749
Magen=Latwergen machen.	759/776
Magen=Latwergen mit Rosen und Quitten.	777
Magen=Stärckung machen.	751
Magen von eim Schöps füllen.	467
Magsamen=Muß machen.	443
Mandel=Berg machen.	409
Mandel=Dorten machen.	420
Mandel=Käß machen.	273/281
Mandel=Kräpfflein bachen.	340
Mandel=Kräpfflein/so sehr kräftig.	730
Mandel=küchlein/so aufgeloffen.	362
Mandel=küchlein/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 saure Milch.	418

Milch zu Schnee machen.	406
Mörkner= Brod machen.	80
Mörkner= Brod in einer Lebern= Sul=	
ken.	51
Model = Gebachens / unterschiedli che	
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 Hafen= oder Rachel= Muß ge=	
nannt/ machen.	432
Muß / so Herbstmuß genannt machen.	436
Muß/so Stockmuß genaant/machen.	444
Muß von Apffeln machen.	8

Muß von Apffeln für Krancke.	9
Muß von Apffeln mit gedörren Weich- feln.	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 ma- chen.	437
Muß von Eyern machen.	123
Muß von Eyer machen/ so kalt.	447
Muß von Eyern machen/so krauß.	446
Muß von Eyern 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 Griefß 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 Latwergen 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 machensofalt.	417
Muß von Mandeln mit Farben machen.	419
Muß von Mandeln und Reiß mach.	415
Muß von Mandeln / wie sauer Milch machen.	418
Muß von Nierenmachen.	368
Muß von Quitten mach'n.	438
Muß von Reinsau machen.	548
Muß von Regelsbirn 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 Sträubelein machen.	458
Muß von Sulzen 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

Nägelein = Brüß machen über Hecht.

1240

Æ iij

Neun-

Register dieses vollständigen

Neunaugen oder Bricken backen.	472
Neunaugen oder Bricken braten.	471
Niederländisch Kraut zu machen.	302
Nieren=Gebachs machen.	191
Nierengeschwär=Supplein machē.	636
Nieren=Muß machen.	468
Nieren=Raviol machen.	543
Nieren/so kalt/backen.	469
Vierlein von Schaafen einmachen.	470
Nonnen=Fürklein=Teig machen.	652
Nulls von Eyern machen.	139
Muß=Culzen machen.	620

D.

Oblaten füllen.	473
Oblaten füllen mit Aepffeln.	22/474
Oblaten mit aufgestrichenen Quitten=	
Latwergen backen.	26
Oblaten mit Feigen=Gebachs.	190
Oblaten mit Käß=Gebachs.	189
Ochsen=Augen in einer Brüß vortra=	
gen.	476
Ochsen=Augen von Marzipan.	734
Ochsen=Augen von Zucker backen.	735
Ochsenblumen=Zucker zu machen.	813
Ochsen=Hirn gut zurichten.	259
Del=gesotene Karpffen.	294
Depffel/suche Apffel.	
Ostrien von Krebs machen.	333

Panabre-Suppen machen.	639
Pasteten auf Englisch zurichten.	486
Pasteten auf Französich zurichten.	485
Pasteten auf Spanisch zurichten.	484
Pasteten-Brod backen.	520
Pasteten-Füll von Apffeln machen.	507
Pasteten-Füll von Birn machen.	508
Pasteten-Füll von Birn / Quitten oder Apffeln machen.	509
Pasteten-Füll von Kappaunen oder Hüh- nern machen.	511
Pasteten-Füll von Käß machen.	510
Pasteten-Füll von Lebern machen.	513
Pasteten-Füll von Lungen machen.	514
Pasteten-Füll von Wildprat und Fi- schen.	512
Pasteten machen.	482
Pasteten mit Al.	4/499
Pasteten mit Birn.	39/501
Pasteten mit Castanien.	502
Pasteten mit Fischen.	493
Pasteten mit Gänß oder Enten.	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

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
Pasteten mit Vögeln und Wachteln.	491
Pasteten mit Wildpret.	689
Pasteten mit zerschnittenen Fischen.	494
Pasteten mit Zungen.	506
Pasteten = Teig machen.	477
Pasteten = Teig auf Spanisch.	483
Pasteten = Teig zu allerley Geflügel machen.	480
Pasteten = Teig zu Fischen machen.	481
Pasteten = Teig zu grossen Pasteten machen.	479
Pasteten = Teig zu kleinen Pasteten.	478
Praonien = Cassat machen.	804
Petersilien = Brühe 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
Pfeffer.	

Koch - Buchs.

Pfeffer über Wildpret 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 ko- chen.	530
Platz / suche Platz.	
Pomeranzen = Brüh über junge Hühner.	216
Pomeranzen = schalen einmachen.	786
Polnisch die Kappaunen zu kochen.	282
Polnische Brüh machen über Gänß ge- flügel.	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 / besihe Brezen.	

Register dieses vollständigen

Q.

Quitten backen.	532
Quitten braten.	533
Quitten=Dorten machen.	535
Quitten=Dorten machen für Krancke	536
Quitten dünsten.	534
Quitten füllen.	537
Quitten=Füll machen in Pasteten.	509
Quitten=Krapffen backen.	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 Citronaten.	771
Quitten=Latwergen machen/so der welschen gleich.	767
Quitten=Latwergen machen/so gebrocht.	870
Quitten=Latwergen machen/so gemödelst.	763
Quitten=Latwergen weiß zu machē.	766
Quitten=Muß machen.	538
Quitten=Pasteten machen.!	500/539
Quitten=Castt gemödelst zu machen.	797
Quitten=Castt lauter zu machen.	795
Quitten=	

Quitten-Safft machen.	794
Quitten-Safft 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.

Rainfal-Ruß machen.	548
Rainfal-Suppen machen.	641
Rauhe Eyer-Suppen machen.	147
Raum backen.	546
Raum-Dorten machen.	547
Raum-Suppen kochen.	545
Raum-Suppen mit Wein zurichte.	646
Räutlein von Anis machen.	713
Räutlein von Marzapan machen.	738
Rauten von Biscuit machen.	715
Rauten von Cubeben machen.	105
Raviola machen.	541
Raviola von Hennen machen.	542
Raviola von Kalbs-Nieren machen.	543
Raviola von Kuh-Eyter machen.	544

Register dieses vollständigen

Nebhun aus gebratenen Hünlein zu machen.	211
Nebhüner kochen.	549
Nebhüner oder Fasanen zu braten.	149
Neb=oder Haselhüner mit einer Brüß vortragen.	60
Neb=oder Haselhüner mit einer Citro=nen=Brüß vortragen.	61
Regelbirn dünsten.	552
Regelbirn=Latwergen machen.	550
Regelbirn=Muß machen.	551
Rehschlegel braten.	557/587
Reheschlegel mit einer Brüß vortragen.	556/586
Reiß backen.	555
Reiß=Dorten machen.	555
Reiß=Muß machen.	553
Reiß=Muß machen/so kalt.	416
Reiß über Rappaunen.	284
Reiß=und Mandel=Muß machen.	415
Reiß zu einen guten Vor=Essen machen.	554
Rindfleisch in einer Brüß vortragen.	558
Rindfleisch=Knötlein zurichten.	308
Rindfleisch kochen.	173
Rindfleisch mit ganzer Würß kochen.	559
Rindsrieb in einer Brüß vortragen.	560
Rinds=	

Kinds-Zung / so gebraten mit einer Brüh vortragen.	55
Kogen bachen.	563
Kogen-Muß machen.	562
Kogen von einem Karpffen kochen.	561
Kogen von Fischen zu bachen.	165
Kogen von Hecht bachen.	564
Kogen von Hecht zurichten.	252
Kosen bachen.	565
Kosen-Cafft machen.	798
Kosen-Cafft bitter zu machen.	800
Kosen-Honig machen.	802
Kosen-Honig weiß zu machen.	801
Kosen-und Quitten-Latwergen machen/ so dem Magen dienlich.	777
Kosen-Zucker machen.	103
Kosin-Dunckens machen	109
Kosin oder Weinbeer-Cuppen machen.	645
Kosmarin-Brüh machen über Karpf- fen.	290
Kosmarin-Brüh machen über Schne- cken.	596
Koth-Dunckens machen.	111
Kothe Brüh machen über blau gesottne Hecht.	237
Koth-liechte Latwergen machen.	765
Kothen Kosen-Cafft zu machen.	709

Register dieses vollständigen.

Ruben-Dorten machen.	566
Ruben von Birn machen.	567
Ruben von Quitten machen.	568
Ruppen bachen.	571
Ruppen kochen.	569
Ruppen sieden.	570

E.

Safft machen/so der Lungen sehr dienlich.	729/792
Safft von Birn machen.	40
Safft von blauen Violten/machen.	806
Safft von Citronen machen.	787
Safft von Deumenten machen.	788
Safft von Erdbeern machen.	789
Safft von Granatapffeln machen.	790
Safft von Johannesbeerlein machē.	791
Safft von Maulbeern machen.	793
Safft von Paeonien machen.	804
Safft von Quitten machen.	794
Safft von Quitten gemödelst zu machen.	797
Safft von Quitten lauter zu machē.	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 Weinnägelein machen.	805
Ealat	

Koch-Buchs.

Salat von Krägen und Mägen machen.	574
Salat von Psirring machen.	528
Salm oder Lachs backen.	572
Salm oder Lachs braten.	573
Salven backen.	575
Salvey-Rüchlsin backen.	358
Salven oder Apfelschnitt backen.	23
Savoyisch Zucker Brod machen.	87
Saure Milch machen.	403
Saure Milch von Mandel-Ruß machen.	418
Schaaf-Nierlein einmachen.	470
Schaarküchlein backen.	576
Schalen von Pomerangen einmachen.	786
Schaubhütlein backen.	577
Schlangen-Dorten machen.	647
Schlegel/ so kalt/ zurechten.	614
Schlegel vom Hammel zurechten.	232
Schlegel vom Hirschen od. r Rehe zu braten.	587
Schlegel vom Kalb zu braten.	588
Schlegel vom Kalb zu braten/ und mit einer Brüh vortragen.	589
Schlegel vom Reh zu braten.	557
Schlegel vom Reh zurechten und mit einer Brüh vortragen.	556
Schleimigter Natur ein sehr dienliche Zatrere- gen zu machen.	757
Schlepperkäß, Rüchlein.	366
Schlehen kochen.	591
Schlehen zurechten.	590
Schmalz Knöflein machen.	314
Schnecken backen.	593
Schnecken braten.	599
Schnecken in Oel braten.	600
Schnecken in Rosmarin Brüh.	596
Schnecken in Zwiebelbrüh.	597

Schnecken

Register dieses vollständigen

Schnecken kochen.	595
Schnecken-Pasteten machen.	503/601
Schneeballen machen.	594
Schnee machen.	593
Schnee-Milch machen.	406
Schnepffen braten.	578
Schnitten backen.	592
Schnitt von Aepffeln / so dünn geschnitten/ backen.	17
Schnitt von Aepffeln oder Salvey backen.	23
Schnitt von Birn kochen.	36
Schnitt von Quitten einmachen.	540/807
Schollen oder Plateis kochen.	530
Schöne Latwergen machen.	764
Schöpfen Braten mit einer Brüß.	54
Schöpfen-Fleisch einzumachen.	579
Schöpfen Keule zu braten.	580
Schöpfen Magen zu füllen.	467
Schinken auf Westphälisch zurichten.	233
Schüssel-Ruß.	451
Schwarze Brüß über Fisch.	155
Schwarze Brüß über Hun.	103
Schwarze Brüß über junger Hünér.	217
Schwarze Brüß über Karpffen.	286
Schwäbische Ruchlein backen.	357
Schwäbische Quitten-Latwergen.	769
Schwedisch Brod backen.	78
Schweine Eulzen machen.	615
Schweinen Wildprät-Pasteten machen.	488
Schweinen Wildprät in einer Brüß.	688
Schweins-Kopf mit einer Brüß.	58
Schweizerische Stein-Milch machen.	397
Schweizerische Stockmilch machen.	399
Semmel backen.	603
Sem	

Semmel backen/ welche man Knaben-Semmel nennt.	605
Semmel füllen und backen.	606
Semmel füllen mit Aepffeln und Vögeln.	608
Semmel, Gebäckens.	99
Semmel geviertelt backen.	604
Semmel, Knötlein machen.	609
Semmel, Knötlein backen.	310
Semmel mit Vögeln gefüllt.	75/608/664
Semmel mit Weichseln gut zureichten.	672
Semmel, Ruß.	456
Semmel, Schnitten backen.	602
Semmel/ so gefüllt/ in einer Brüh.	607
Senff, Brüh über Vögel.	665
Senff, Samen, Dunsens.	110
Spannisch Brod machen.	77
Spannische Breken machen.	91
Spannischen Brey kochen.	93
Spannische Pasteten machen.	487
Spannischen Pasteten, Lätz zureichten.	483
Spannsäulein braten.	624
Spannsäulein in einer Sulzen.	623
Specerey zu Pasteten.	487
Speck, Brüh über ein Han.	203
Speck, Brüh über Fisch.	152
Speck, Dorten zu machen.	609
Spiegel/ so weiß/ von Zucker zu machen.	743
Spieß, Rühlein machen.	354
Spieß, Vögel backen.	663
Spritzen, Rühlein backen.	355
Spritzen, Milch machen.	405/407
Stein, Milch auf Schweizer Art machen.	397
Stärkung für den Magen zureichten.	751
Stachelbeer in einer Brüh zureichten.	612
Stachelbeerleins, Brüh über Hecht.	244
Stachel.	

Register dieses vollständigen

Stichelbeerleinsbrüh über Hühner.	209
Stichelbeerleinsbrüh über Krumbäcklein.	306
Stoddfisch braten.	611
Stoddfisch kochen.	610
Stoddfisch: Pasteten machen.	504
Stod: Milch auf Schweizerische Art machen.	399
Stod: Ruß machen.	444
Strauben: Ruß.	613
Straubleins: Ruß machen.	458
Strauben machen.	581
Strauben backen auf die Welsche Art.	585
Strauben backen / so man brennte Strauben nennt.	582
Strauben krum zu machen.	583
Strauben weiß zu backen.	584
Strüzelein von Quitten machen.	741
Subtile Milch machen.	616
Sulzen gestehend machen.	625
Sulzen: Ruß machen.	457
Sulzen von Erbes 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 von Lebern zum Rührer: 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 Calcutisch zu machen.	627
Suppen gut kochen.	626

Suppen machen / so Sülten. Suppen genannt.	638
Suppen machen so man Panabre nennt.	639
Suppen machen so sehr kräftig.	628
Suppen machen so trucken.	643
Suppen über junge Hühner.	214
Suppen über Lammfleisch.	373
Suppen von Aimerellen.	6
Suppen von Ebern so rauh.	147
Suppen von Mandeln über junge Hühner.	215
Suppen von Erbes so sehr kräftig.	630
Suppen von Habern machen.	631
Suppen von Hanff. Samen machen.	632
Suppen von Kappunen oder Hünern machen.	633
Suppen von Käse machen.	634
Suppen von Krebsen machen.	640
Suppen von Mandeln machen.	635
Suppen von Milch machen.	402
Suppen von Milchraum machen.	545
Suppen von Reinsaff 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 Kranke.	629
Süpplein in Brust. Nieren. Lungen. und Darm. geschwern zu machen.	636
Süpplein / so kalt / welches in Schwachheiten sehr nützlich.	637
Süpplein von Ebern machen.	146
E.	
Tauben einmachen.	642
Tauben in einem Pfeffer zurichten.	649
Tauben in Pasteten.	650
	Ewig

Register dieses vollständigen

Eisig zu Dörten zu machen.	651
Eisig zu durchbrochenen Zuckerwerk.	744
Eisig zu gemelten Pasteten zu machen.	477
Eisig zu grossen Pasteten zu machen.	479
Eisig zu kleinen Pasteten zu machen.	478
Eisig zu Pasteten auf Spanische Art.	483
Eisig zu Pasteten für allerley Geflügel.	480
Eisig zu Pasteten für allerley Fisch.	481
Eisig zu Nonneenfürzlein zu machen.	652
Eisegel-Karpffen zu machen.	287
Erisanet zu machen.	653
Eruckene Suppen.	642

B.

Verwahrungs-Zucker zu machen.	811
Violen-Safft zu machen/ so blau.	806
Ungarisch ein Gans kochen.	186
Ungarisch ein Hecht zurechten.	236
Ungarisch ein Karpffen zurechten.	293
Ungarisch Lungen zu braten.	389
Vögel braten.	654
Vögel einmachen in einer guten Brüß.	660
Vögel einpicken.	658
Vögel in Brod füllen und backen.	75/608/664
Vögel in einer Brüß.	659
Vögel in Safft braten.	656
Vögel in Senff zurechten.	665
Vögel in Zwiebeln einmachen.	666
Vögel-oder Hünner-Gedämpfts machen.	224
Vögel-Pasteten.	491/505
Vögel gefüllt braten.	655
Vögel/ so geröst/ mit einer Brüß.	657
Vögel/ so klein/ einzumachen.	661
Vögel und Hünner einmachen in einer Brüß.	662
Voreffen von Reis.	554

Wacholderbeer, Katwergen zu machen.	778
Wachtel, und Vogel, Pasteten zu machen.	491
Wahr von durchbrochenen Zuckerwerck.	718
Wammen oder Kutteln in einer Brühe.	685
Warmen Wein ins gemein machen.	778
Wasser Ruß machen.	461
Wasser wolriechend machen.	815
Wasser von Zimmet.	814
Wänstlein füllen.	686
Wegwarten backen.	667
Weichsel backen.	668
Weichsel, Dörren.	669
Weichsel, Dunkeln.	673
Weichsel, Ruß.	670
Weichsel, Katwergen.	779
Weichseln einsetzen.	783
Weichseln kochen.	671
Weichsel, Semmel.	672
Weichsel / so gedreht zum Apfel, Ruß machen.	424
Weichsel, Sulzen.	631
Weichsel, Suppen.	644
Weibe von Hirschen zu backen.	682
Weinbeer, Katwergen.	780
Weinbeer, Ruß.	460/676
Weinbeer, Rüglein vor Kranke zu machen.	454
Weinbeer, oder Eubeben, Dörren machen.	675
Weinbeer, oder Eubeben, Kröpflein backen.	343
Weinbeer, oder Rosin, Suppen machen.	645
Weinbeer, oder Weintrauben, Dörren.	674
Wein, Ruß.	461/677
Weinnägelein einzumachen.	785
Weinnegeleins, Grieben machen.	750
Weinnegeleins, Saft.	805
	Wein

Regiſter dieſes vollſtändigen

Weinſuppen mit Krebsen machen.	338
Weinſuppen mit Raum machen.	646
Weintrauben aus Aepffel oder Birn machen.	680
Weintrauben einmachen.	784
Weintrauben kochen.	679
Wein von Quitten.	737
Weiße Brühlein über Hühner oder Kappannen.	64
Weiße Eyermuß kalt.	448
Weiße Brüh über Hecht.	245
Weiße Fiſch Sülzen.	164
Weiße Kräpſlein.	681
Weiße Lemonienbrüh über Hühner oder Fleiſch.	65
Weißen Quittensaft.	796
Weißen Spiegel von Zucker machen.	743
Weiße Quittenkatwergen machen.	767
Weiße Quittenkatwergen.	766
Weiße Quitten Zelten.	810
Weiße Strauben.	584
Weiße Sülzen.	622
Weiße Roſen: Honig.	801
Weizenmehl: Brey.	92
Weißen Köhl.	303/683
Weiße Würſt machen.	684
Weiße Strauben.	585
Weiße phaliſche Schinken oder Hammen.	233
Weißen Röhlein.	696
Wildbrät einmachen.	690
Wildbrät: Füll in Paſteten zu machen.	512
Wildbrät mit einer Brüh.	57/58/678
Wildbrät im Pfeffer.	519
Wildbrät Paſteten machen.	488/689
Würſt auf Weiße Manier machen.	684
Würſt in der Faſten.	692
Würſt.	

Würstlein/ so gefüllt.	695
Würst bachen.	691
Würst mit Ebern.	693/694
Würst von Kalbfleisch machen.	697
Würst von Kalbs-Getroß machen.	699
Würst von Kalbs-Lungen machen.	698
Würst von Rappannen-Lebern machen.	701
Würst von Lammis-Lungen machen.	700
Würst von Mandeln machen.	702

3.

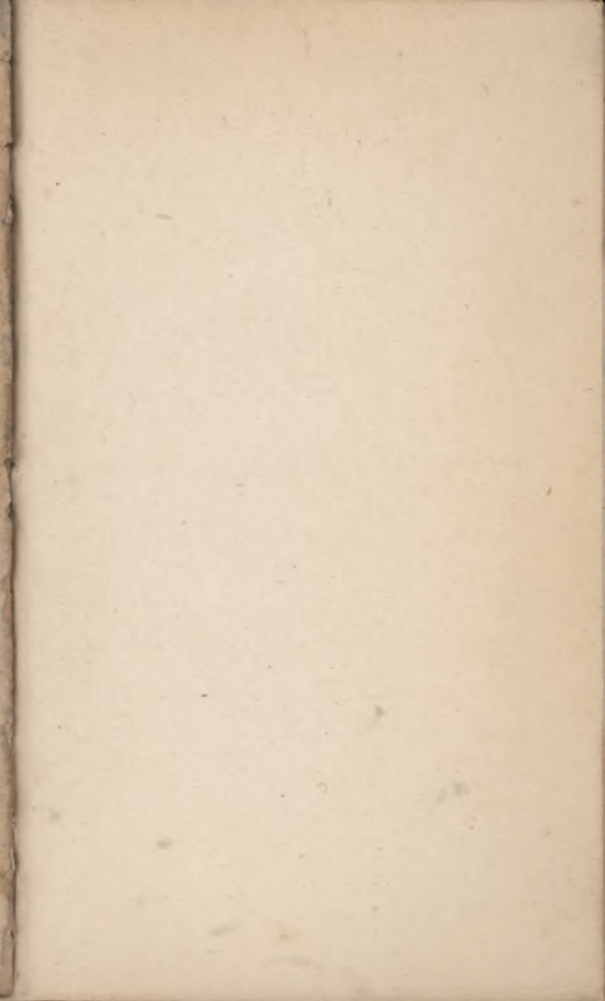
Zelten in Pfannen zu machen.	521
Zelten von Quitten machen.	742/808
Zelten von Quitten und mit Honig.	809
Zelten von Quitten weiß zu machen.	810
Zelten von Zucker.	819
Zerschnittene Fisch-Pasteten machen.	494
Zettul-Kraut bachen.	703
Ziebeen bachen.	102
Ziebeen Dorten.	104/675
Ziebeen dinsten.	103
Ziebeen Ranten.	105
Ziebeen- und Weinbeer Kröpflein.	343
Zimmet Dorten.	704
Zimmet Hyppelein.	818
Zimmet Wasser.	814
Zuckerbläslein Brod.	88
Zucker Brezen machen.	89
Zucker Brezen zum Confect.	90
Zucker Brod/ so groß.	86
Zucker Brod/ so klein.	85
Zucker Brod von Nidmond.	86
Zucker Brod von Savolen.	87
Zuckeraebachene Ochsenaugen.	735
Zucker Hyppelein zu machen ohne Eßen.	817
Zucker Krapffen.	342

Zu der

Register dieses vollständigen 2c.

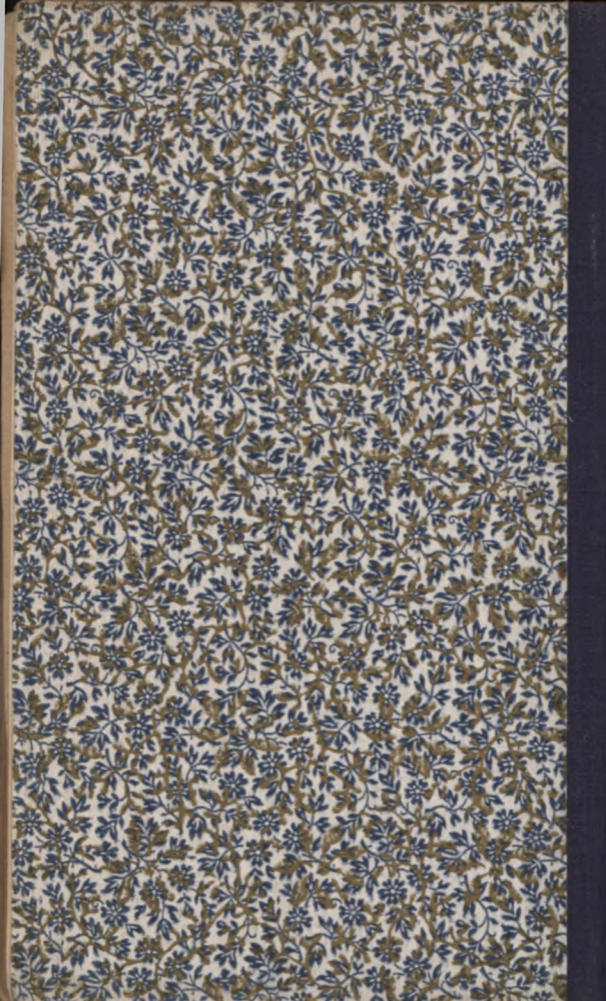
Zucker, Küchlein.	359
Zucker, oder Biskuit, Brod.	84
Zucker, Ruß.	706
Zucker von Lavendel, Blumen.	812
Zucker von Ochsen, Blumen.	813
Zucker von Rosen.	803
Zucker, Wahr machen/ so durchbrochen.	718
Zuckerwerk/ so aufgelauffen.	745
Zuckerwerks, Lätzg.	744
Zucker zu läutern.	816
Zucker zur Verwahrung in bösen Sencken.	811
Zucker, Zelten.	819
Zungen einmachen.	707
Zungen mit einer Pfeffer, Brüh.	516
Zungen: Pasteten.	506
Zung vom Rind/ so gebraten / mit einer Brüh.	55
Zuschnittene Birn backen/ die da wieder ganz werden.	705
Zwetschgen backen.	711
Zwetschgen, Brüh über Hühner.	712
Zwetschgen kochen.	709
Zwetschgen, Ruß.	710
Zwetschgen, oder Pfäumen, Dörten.	529
Zwetschgen/ so grün/ kochen.	708
Zwerggebachene Lebluchen machen.	727
Zwiebel Brüh über Karpffen.	288
Zwiebel, Brüh über Schnecken.	597
Zwiebel, Brüh über Vögel.	666
Zwiebel oder Aepffel, Brüh über Gebratens.	67

Ende des Registers.



272

2







Prasmofsky,
Vollständiges
Koch-Buch.

Oq

7344

1685