

Hagger Conrad

Saltzburger Kochbuch

(Titelseite fehlt; Angaben von
Bibliotekar)

175...

Qui es Domine Spes mea
Psal. 90. v.



Josephus Laverius Insignis Collegiatae
Ecclēsiæ B. V. Hospitalensis ad montem
Pyrretum Praepositus S. C. A. M. et
Celsissimi Episcopi, et Principis
Bambergensis Consiliarius actualis.

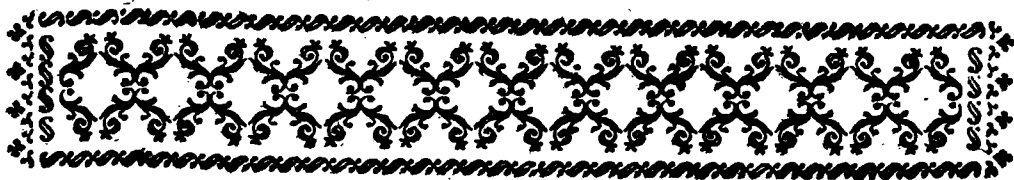
Vorrede.

In fast tägliche Nachfrage um des Herrn Conrad Hagers alhiefigen Stadt- und Landschafts- Kochen sel. seinigen Werkes, welches selber Anno 1719 mit allem Verfall herausgegeben, nunmehr aber pöllig vergriffen ist, veranlassete mich endlich zur Befriedigung dessen Liebhabern dieses Werkes, doch also unter die Presse zu nehmen, daß es sowohl vor den höheren als mittleren Stande dienlich: man hat zwar vor gut befunden, die vielen Kupfer, welche das Werk sehr vertheurten, weg zu lassen; jedoch seynd selbe mit andren Speis- Recepten, durch verständige Männer, nach heutigem Gebrauch ersetzt worden. Das Buch selbst belangend, hätte solches um vieles vergrößert werden können: nur allein denen minder vermögenden zu dienen, und von dem Erkauf nicht abzuschrecken, habe ich einen Auszug von des sel. Herrn Hagers Kochbuch verfasst.

Endlichen auch des sel. Authoris zu gedenken, so sagt selber in seiner Vorrede gar schön von der Kochkunst: Daß durch Gottes unaussprechliche Güte, und den unermüdeten Fleiß der Menschen nach und nach alles in besseren Stand gesetzt worden; auch die Menschen in ihrer Leibesnahrung, und denen darzu gehörigen, von Gott und der Natur in reichem und Seegeng- vollem Maas angebotenen Mitteln größeren Fleiß angewendet, nicht nur auf der Speisen Geschmack, Kraft, Geschmack und Diät gesehen, sondern
auch

auch auf derselben ordentliche, liebliche, zierliche, künst- ja köstliche Zurichtung sich möglichsten Fleisses geleeget, darinnen miteinander um die Wette gleichsam geeiseret, und es so hoch und weit gebracht, daß endlichen solche Wissenschaft in eine edle, ja von Fürsten und Herren hoch geachtete Kunst erwachsen, welche man die Kochkunst zu nennen pfleget.

Diese Kochkunst, sag ich, haben die größesten Monarchen dieser Welt ruhmwürdig geehret, und æstimiret. Diese Kochkunst hat erfunden, wie so viel hundert- ja tausenderley Speisen eines jeglichen Appetit, nach eines jeglichen Vermögen, ja nach eines jeglichen Leibes Constitution sollen schmackhaft und annehmlich zugerichtet werden. Allermassen sie lehret, wie man anders einen grossen Herrn, anders einen mittleren, anders einen gemeinen Mann tractiren soll: Sie zeigt, wie man kostbare Gerichte köstlich theuer vor reiche Personen, schlechte, aber doch gute und niedliche in geringerem Preis für solche Leute, die sich nur jezumweilen gütlich thun, und dabey doch menagiren wollen, zurichten müsse: Sie unterrichtet auch die Gesundheitsköche, was und wie sie nicht nur gesunde und starke, sondern auch schwache und haufällige, ja Kranke zu bedienen haben: Was aber und wie viel daran gelegen seye, daß die Kuchen der Apotheck correspondire, und der Koch den Herrn Medicum gleichsam secundire, wird uns alle die Experienz genugsam belehren können. Ob deme nun also, überlasset man einem verminstigen Judicio, ich meines Theils lebe der sicheren Hoffnung, die der Kochkunst Besessene werden Vortheil und Nutzen daraus ziehen, und auch hievor mit Gewogenheit zugethan verbleiben



Eintheilung der Capitel.

	Fol.
Erstes Capitel.	
Von den Feder- und anderen Wildpret-Suppen,	I
Zweytes Capitel.	
Von Capaunen, und Indian.	14
Drittes Capitel.	
Von jungen Hünlein,	19
Viertes Capitel.	
Von alten Hünern,	32
Fünftes Capitel.	
Von Tauben,	36
Sechstes Capitel.	
Von Brüz,	40
Siebendes Capitel.	
Von Lämmern,	43
Achtes Capitel.	
Von Glibern,	47

Neuntes Capitel.

Von allerhand Suppen insgemein mit Unterschied an Fleisch-
tügen, 51

Zehendes Capitel.

Von allerhand Fasten, Suppen, 74

Elftes Capitel.

Von allerhand Fisch, Speisen, 102

Zwölftes Capitel.

Von allerhand Fasten, Speisen, 120

Dreyzehendes Capitel.

Von allerhand Fleisch, Speisen, oder Fleischwerk, und was dar-
zu gehörig, 142

Vierzehendes Capitel.

Von allerhand Backerey, und was darzu gehörig, 182

Fünfzehendes Capitel.

Von denen aufgelassenen Mandel, grün Pistazi, und Zimmet, Tor-
ten, wie auch von Cioccolate braune Torten, und auch al-
lerhand Gulzen zu machen, 211

Anhang.

Von unterschiedlichen Speisen, wie auch allerhand Früchten ein-
zumachen seynd, 249





Das erste Capitel.

Von den Geder- und anderen Wildpret- Suppen.

Num. 1. Eine gute braune Suppen mit Hasel- oder Rebhüner,
gemischt mit gebachtenen Knöbden, Brüs, und Maurachen,
und dergleichen.



Stillich nimh Hasel- oder Rebhüner, so viel du auf die Sup-
pen zu legen verlangest, und nachdenn sie sauber gerupft, gesengt,
gestuht, gewaschen, und ausgenommen seyn, thue selbe mit einem
Messerheft, oder etwas anders ein wenig klopfen, die Schenkel ein-
stecken, und gar ein wenig in guten Butter rösten, alsdann richte es
warmer zusam in ein Rein, lege geschwind darzu etlich Strüß zerschnitten Zwi-
bel, Rosmarin, ein paar gute Lemoni, und Lorbeer- Blätter, gewürze es auch
mit ein wenig Pfeffer, Salz, Muscatblühe, und Nel, feuchte es mit Rheins
oder Oesterreichischen Wein ein wenig an, schwings herüber, laß es eine Weil
zugedeckt stehen, alsdann nimh auch die Brüs, wann solche gewaschen, über-
brühst, wieder abgekühlet, und von denen Drossen geklaubt seyn, thue die
schönste, so viel du um den Rant der Schüssel zu legen vonnöthen hast, davon,
gewürze und salze sie auch zugleich den Hasel- oder Rebhüner, die schlechte Brüs
aber werden gewürfelt, und sonst nach Belieben gelassen, auch gewürzt, gesal-
zen, ein wenig eingemehlbt, und hernach mit denen kleinen Knöbden, welche von
Kalbfleisch mit Mark oder Fetten, geweichter Semmel, Eyer, und Muscatblühe
können gemacht, auch aus heißen Schmalz gebachen, ingleichen die Maurachen
geklaubt, gewaschen, gewürzt, und im Butter geröstet werden: Unterdessen ma-
che auch ein gutes Jus von Kind- oder Kalbfleisch, wie du selbes bey Num. 5.
ausführlich beschriebner findest: Nach diesem aber spücke die Hüner mit gewürz-
ten Speck, doch wohl durch das Brät, dann das, was vorgehet, muß abge-
schnitten werden, bestreich ein Rein inwendig mit Butter, lege etliche Blättel
guten Speck an den Boden, und dann auch die Hüner neben einander auf dem
Rucken, samt dem Würz, Rosmarin, und wenigen Baß hinein, decke es zu,
verpappe es mit Taig, und laß im Ofen dämpfen, gleich einer Pastet, aber nicht
gar zu weich werden, desgleichen spücke auch die ganze Brüs ganz subtil, leg
neben einander in ein zuvor wohl mit Butter bestrichenes Geschirr, begieß auch
ein m^{al} mit zerlassenen Butter, und schiebe es gleich offener in warmen Ofen,
damit

Das erste Capitel,

damit der Speck schön farbig werde, treibe das Jus oder braune Brühe durch ein härtes Sieb, giesse ein wenig davon an die geröstete Maurachen, auch an die gebachene Knöbelen, und Brüs, und setz auf ein Glätzlein, nim die Schüssel mit gebähten Brod, und setz auf ein Blutzpfann, gies ein wenig Brüs samt etwas Fetten von oben der braunen Brühe daran, lasse das Brod damit weichen, und richte es also an, lege die gedämpfte Hünere in die Mitte, seige auch dieselbige Brühe, darinn sie gelegen, thu das Fett davon, und giesse es samt der übrigen braunen Brühe daran, sodann lege auch die Knödel, Brüs, und Maurachen wechselweis oder vermischter um die Hünere, drücke ein wenig Lemoni-Saft auf die gespuckten Brüs, und thue es ingleichen um die Suppen herum legen, darnach trags warm auf.

Num. 2. Eine Suppen mit Rebhünere, Jus, gefüllten Kehl, und Maurachen.

Nimm Rebhünere, so viel du verlangest, und wann solche sauber gerupft, gefengt, gewaschen, und ausgedünnet seyn, thu dieselbe gleich Anfangs mit ein wenig Pfeffer und Salz, aber nicht zu stark besprengen, auch untergreifen, alsdann schneid so viel Blätzl Speck, als du Hünere hast, klopfe ihn ein wenig mit dem Messer-Rücken, jedoch daß der Speck nicht zu Stücken gehe, sondern ganz bleibe, spreng diese Blätzl wohl mit Pfeffer, Nel, und Muscatnuß, giebe jedem Hun ein dergleichen Blätzl auf den Bauch zwischen die Haut, und Brust hinein, als wann sie sonst gefüllt wären, schneide von denen Rebhünere den Kopf und Fuß herab, mache auch von Rind- oder Kalbfleisch ein gutes Jus, oder braune Brühe, und laß die Rebhünere mit dem Jus auch zugleich, aber nicht gar zu braun werden, giesse eine gute lindgesalzene Fleischbrühe daran, und lasse es mit einander weich sieden: Unterdessen nimme auch den Kehl und Maurachen, buge und fülle den Kehl mit einer selbst beliebigen Füll, von welcher hierin oft Meldung geschieht, leg ihn in ein Reim, mit Pfeffer, ein wenig Knoblauch und Zwiebel mit Nel besteckt, giesse eine fette gute Fleisch-Brühe daran, setze ihn auf, und lasse ihn zugedeckt gemach sieden: Dann klaube, wasche und brühe auch die Maurachen, seige sie wieder ab, gewürze, salze, und röste sie ein wenig in Butter, giesse von oben benannten Jus, oder braunen Brühe, etwas an den Kehl, und Maurachen; wann nun alles dergestalten fertig, so setze die Schüssel mit gebähten Brod auf, giesse vom Kehl, oder anderer guter Brühe daran, nim die Rebhünere aus dem Jus, legs auf die Mitte, die Brust übersch, auch ein wenig Fette von Brühe darüber, die andere braune Brühe treibe geschwind durch ein härtes Sieb an die Maurachen, regalire die Schüssel mit dem gefüllten Kehl, und gieb die übrige Brühe samt den Maurachen auch auf die Suppen, trags warm auf.

Num. 3. Eine Suppen von Phasanen und Steinhünern.

Diese werden auch ganz auf die vorige von Hasel- oder Rebhüner beschriebene Art ohne Speck gemacht, weil sie von Natur vorhin schon etwas fett, und weiß an Brät seyn, es können auch Knödel von Kapau-Brät gerichtet, und darzu gebraucht werden.

Num. 4. Eine gute Suppen von gefüllten Wachteln, oder Rebhünern mit Artischocken, Kapanner, Fleisch, und hart gesottene Eyer, Dotter.

Nimm die gebuckte Wachtel an der Zahl nach Belieben, fülle dieselbe mit abgelösten Kapannen-Fleisch, welches mit guter Fette oder Mark gehackt ist, gewürz, und vermachs gleich einer Pasteten in ein Reim oder Cafferol, und laß im Ofen, oder auf einer Glut wohl zugemacht dämpfen, dann nim 6. gesottene Artischocken-Kern: die Geripp von denen abgelösten Kapannen, und hart gesottene Eyer-Dotter, stoß im Mörtel mit einander wohl, gieß von den Wachteln und ander guter Fleischbrüh daran, und treibs durch ein hāres Tuch, oder Sieb, setz die Schüssel mit gebähten Brod auf ein Glut, gieß die durchgetriebene Brühe daran, lege die gefüllten Wachteln auf die Mitte, und regalir die Schüssel mit dergleichen gefüllten Artischocken-Kern, oder Präßen.

Dito, dergleichen Wachteln seynd auch gut im Reiß, und allerhand Suppen, braun und mit Tricant, oder andern Sachen regalirt.

Num. 5. Ein braun gemischte Suppen mit Wild-Aenten jüs, Stedrühl, und dergleichen.

Nimm erstlich die Aenten ein oder mehr, nachdem die Suppen groß wird, thue solche sauber waschen und ausnehmen, schneid ihnen Hals, und Fuß, die Haut aber an den Hals nicht gar zu kurz ab, klopf, und lege sie auf ein saubern Rost, ein wenig auf ein Glut, oder an einem Spieß ein wenig zum Feuer, daß die Haut starck wird, bestreichs mit ein wenig Speck, und schab mit einem Messer die Fetten sauber ab, alsdann spick sie mit Speck, welcher mit Pfeffer, wohl Regel und Muscatnash, auch ein wenig Salz angemacht ist, schneid dem dorgehenden Speck ab, besprenge sie dann mit Mehl, und bache sie schnell gleich einem Fisch aus heißem Schmalz, oder bräune sie auf folgende Weis mit dem jüs, oder braunen Brühe, welche zu dieser und allen braunen Suppen gut und nothwendig ist, die also gemacht wird, wie jetzt hernach geschriebener sthet; dahero nim es wohl in acht, dann sie kommt oft: Nimm ein Stück mageres Rindfleisch, und schneid es überwerch Schick- oder Fleckweis, darnach thue dieselben mit einem Messer, oder Holz tapfer klopfen, sodann nim ein Reim, bestreichs wohl mit Butter, und lege viel ganz dünn geschnittene

tere Blättl frischen Speck auf den Boden, hernach das Fleisch, auch einen, zwey, oder mehr Zwiffel zu Rühl etwas dick, damit er nicht verbrennt, geschnitten, ingleichen Rosmarinn mit ganzer Muscatblühe, und ganzen Regelen, auch gelbe Rüben, setze solches auf eine starke Glut, und laß schön braun werden, nach diesem wend es um, und thue es noch ein Weil auf der Glut stehen lassen, wer es gern ein wenig dick hat, kann zuletzt ein wenig Mehl daran thun, aber nicht viel, sonst wird es abgeschmackt, etliche nehmen auch die obere Semmel-Rinden, wann alles schön gelb, braun ist, gießet man Fleischbrühe daran, und lasset es sieden, bis zum Durchtreiben ist, nim dich dißfalls in acht, daß es nicht versalzen werde, treibs durch ein hâres Siebl, oder Tuch; Dieses Jus, oder Brühe, ist zu allen braunen Speisen gut zu gebrauchen, aber merk: Wann du Aenten, Tauben, oder was anders mit diesem Fleisch abbräunest, welches zu einer Speis, oder auf ein Suppen gehörig, wird solches zuvor, ehe man was daran gießet, in ein ander Geschirr heraus genommen, und erst nach dem Durchtreiben etwas von dieser braunen Brühe samt anderer Zugehör daran gegossen, ist auch wohl in acht zu nehmen, daß es im Sieden nicht versalzen werde. Die Rühl betreffend, wann sie sauber geschaben, nach Belieben geschnitten, ein wenig überbrühet, wieder abgeseigen, im Mehl herüber geschwungen, und aus dem heißen Schmalz gebachen seyn, thut man sie noch also warmer gar ein wenig mit Zucker besprengen, in ein Kein legen, und etwas von dieser braunen, samt anderer guten Fleischbrühe daran gießen: Die Bratwürst werden zu halben Finger langen Stücklein abgedrâhet, oder nach Belieben gebogen, und schön leicht braun gebraten; Die Maurachen auch, nachdem sie sauber geklaubt, gewaschen, ein wenig überbrühet, und ausgedruckt seyn, werden mit ein wenig Pfeffer und Strâubl Mehl im Butter geröst, nach diesem aber thut man von obiger braunen Brühe etwas daran gießen, und sodann in einem befondern Geschirr, oder gleich mit den Aenten an die statt siedend lassen; weiter mache auch kleine Knödl von Kalbsfleisch, gut Rinderer Fetzen, Salz, Semmel, Eyer, Milch und Muscat-Blühe, mache solche aus heißem Schmalz, legs in ein Kein, und gieße gleich vor dem Anrichten auch ein wenig braune Brühe daran, und setz warm: Die Brûß, wann selbige überbrühet, und abgeseigen seyn, thue von den Drossen klaben, nim die Schönste, so viel du um den Kanst zu legen vonnöthen hast, spreng sie mit Salz, gewürze, und spicke sie auch schön subtil mit Speck, brate sie am Spieß oder in dem warmen Ofen schön leichtbraun, und hernach im Anrichten drucke Lemoni-Saft darauf, die schlechtere Brûß aber mache zu Stücklein nach Verfallen, salze, gewürze, und röste es im Butter, oder bache aus heißem Schmalz, und gieße in dem Anrichten gar ein wenig von der braunen Brühe, oder aber ein wenig Saft von denen Bratwürstlen daran: Hast Aустern, oder Muschelen, werden sie ausgelöset, und absonderlich in einem Kein zugericht: Setz die Schüssel mit gebâhten Brod auf eine Glut, gieße ein wenig gute Brühe ar

an, lege die Aenten auf die Mitte, die Aestern mit etlichen Maurachen samt der darzu gehörigen Brühe darüber, die übrige Maurachen, Rübl, Knödel, Bratwürst, und die geröstete Brüst schön zierlich zwischen und um die Aenten, gieb auch genug von der guten Brühe, richte die gespickten Brüst um den Kanst, und allweg entzwischen ein Lemoni-Blättlein, trags sodann warm auf. NB. Es können auch die gespickte Brüst wohl ausbleiben, und an deren statt mit denen Rüblein, und Bratwürstlein der Kanst ringsherum wechselweis belegt werden.

Num. 6. Anderst mit Aenten, braun- Westphalischen Röl, und gerauchten Würsten.

Kupfe, buke, gewürze, und bräune die Aenten, wie oben gedacht, lasse solche zugedeckt mit lindgesalzner Fleisch-Brühe dämpfen, mache von Rind-Fleisch und gutem Speck ein Jus, oder braune Brühe, nimm auch den braunen Röl, und wirfe die alte, gröbesten Blätter samt den Starzen hinweg, das gute aber streiffe mit der Hand, ein Blat nach dem andern, ab, bis endlich auf den Gipfel, welchen du auch mußt darzu nehmen, wirfe solchen in frisches Wasser, wasche und brühe ihn als wie einen andern Röl, dann seige ihn wieder ab, und drücke das Wasser davon, gewürze ihn mit Pfeffer, ein wenig Knoblauch und Muscatnuß, lege auch einen mit Zegel besteckten Brocken Speck oder Zwibel darzu, alsdann nimm zimlich Butter oder Speck in eine Pfann, brenne ein wenig Mehl schön gelb ein, und wirfe zugleich den Röl auch hinein, schwing ihn etlichmal herüber, und giesse eine gut obere fette Fleisch-Brühe daran, lege die gerauchte Würst sauber gewaschen darzu, und laß mit einander genug sieden; treibe das Jus durch ein hâres Sieblein, und giesse die Zette von oben auch auf den Röl, setz die Schüssel mit gebâhtem Brod auf, giesse ein wenig von dem Jus daran, und lasse es weich werden, dann lege die Aenten auf die Mitt, seige die Brühe auch an den Röl, schwinde ihn herüber, und gieb ihn auf die Suppen um die Aenten herum, die Würst aber schneide zu Blättlein, und regalire die Schüssel damit, so ist es fertig.

Num. 7. Einheimische Aenten gelb gedämpft mit Brüstlein.

Nimm ein gut gebuckte Aenten, dergleichen auch die Brüst, überbrühe es zugleich ein wenig, und kühle es geschwind wieder ab, besprengs auch mit Salz, aber nicht zu stark, lege dann die Aenten in ein darzu bequemes Geschirr mit ein wenig weissen Wein und Fleischbrühe, lege darzu ein paar Zwibel mit Zegel besteckt, und ein paar Blättlein-Genueser-Lemoni, gewürz auch mit Pfeffer, Muscatblühe, und auf die lezt mit Rosmarin und Safran, laß also zugedeckt gemach sieden: Klaub auch unter wehrend diesem die Brüst von denen Drossen, und besprengs zugleich mit diesem Gewürz wie die Aent, alsdann

nimm die schlechteste Bräü, und schneid sie klein, die schönere aber spicke ganz subtil mit Speck, und lege sie neben einander in ein mit Butter bestrichenen Geschirr, giebe unten und oben Blut, damit der Speck eine schöne Farb gewinnt, wann es gefällig ist, kann auch die Aent also gespickt, und gerichtet werden: Dann nimme ingleichem die klein, geschnittene Bräü, nachdem sie gewürzt, mit ein wenig Mehl im Butter geröst, auch ein wenig Fleischbrühe, oder von der Aent etwas daran gegossen worden: lege die Schüssel mit gebähten Brod auf, gieße ein wenig daran, leg die Aent mit der Brust übersch auf die Mitte, die klein geschnittene Bräü herum, mit denen gespickten Bräü regalire es, und wann dir die Brühe zu dünn wird, so kannst im Arichten mit Eyer-Dotter helfen.

Num. 8. Eine gute Suppen von einem Keschlegel weiß angelegt.

Hast einen übergebliebenen Keschlegel, wo die Beiner noch dabey seyn, so reinige selbigen so viel möglich von der sauren etwann Capry, oder andern dergleichen Brühe, thue auch den Speck davon, löse das Fleisch von denen Beinern herab, und hacke es klein, alsdann nimme, so viel du zur Füllung kleiner Pastetlein, welche zum regaliren gehören, vonnöthen hast, davon, mische darunter kleine Weinbeerlein, Pinioli, und frischem Butter, oder Rinder-Mark, rühre mit einer wenigen Fleischbrühe ein wenig ab, gewürz mit Pfeffer, auch Muscatnuß, und fülls in die Pastetlein, behalte auch von dem erstrucknen Gehäck noch eine Handvoll auf, den übrigen dritten Theil aber nimme und mache einen Zusatz mit einem Stuck Knödel-Fleisch, oder Kälbern Brät, hacke solches mit genugsamer Fetten ganz klein, mische den letzten Theil Gehäck von dem Keh, geweichte Semmel, Eyer, auch Milchraum darunter, röste ingleichen ein guten Theil klein gehackten Zwiebel und Petersil im Butter, thue es darzu, gewürz zimlich mit Pfeffer und Muscatnuß, rühre unter einander, wirf den Fuß oder Lauf von dem Wein hinweg, und mache von diesem Gehäck wiederum einen Schlegel daran, lege ihn in ein bequemes Geschirr, besteck denselben vor oder nach dem Backen mit Pinioli, bedeck solchen mit Papier, und schieß ihn mit den Pastetlein in den Ofen, doch aber giebe acht, daß er nicht gar zu trocken werde, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Blut, gieß gute fette Fleischbrühe daran, mach eine gute fette Dotter-Brühe, streue das überlassene Gehäck mit der Hand auf die Suppen, richte den angelegten Schlegel auf die Mitt, fülle die Schüssel mit der Dotter-Brühe um und um an, streue eine Handvoll Pinioli darauf, regalire mit denen Pastetlein, und trage geschwind auf. Dem es beliebt, der giebt auch braun.

Num. 9. Eine mit Gehäck ohne Schlegel.

Hast was gebratnes von einem Reh-Schlegel, oder Rucken, so schneide das braune und etwann gar zu harte samt dem Speck hinweg, hacke das andere fein klein, und theil es in zwey Theil, aus dem ersten Theil bereite ein Süß in kleine Pastetlein, gewürz mit Pfeffer und Muscatnuß, röste klein gehackten Zwiibel in Butter, gieße ein wenig Fleischbrühe oder Wein daran, besirbts, mische auch Pinioli und Weinbeerlein darunter, fülle also damit kleine Pastetlein, und bachs im Ofen, oder in einer Dorten-Pfann, alsdann nimh weiß aufgeschnittenes Brod, röste solches mit klein-gehacktem Peterfil und Zwiibel ein wenig in Butter, setz die Schüssel darmit auf, gieß zimlich viel gute Fleischbrühe daran, gewürz das übrige Gehäck auch mit Pfeffer und Muscatnuß, streue es mit der Hand auf die Suppen: dergleichen auch Pinioli; wann also die Suppen, welche etwas fett, aber nicht zu dick seyn müß, anfanget aufzufieden, so regalire mit denen Pastetlein den Rand der Schüssel, und trags auf.

Num. 10. Mit Gehäck von Feder-Wildpret.

Hast du was Ueberbliebenes von Auerhanen, Bram-Hünern, und andern dergleichen grossen Feder-Wildpret, so schneide das Brät schön sauber von den Beinen herab, die grobe Haut und Beiner lege beyseits, das Gute aber hacke ganz klein, gewürz es mit Pfeffer, Muscatnuß, und ein wenig Regelein, dann nimh ein aufgeschnittenes Brod, röste solches mit klein-gehackten Zwiibel in Butter, gewürz mit Muscatnuß, thue es in die Schüssel, und setz auf ein Glut, gieß ein fette Fleischbrühe daran, laß es auffieden, wanns also aufgefotzen hat, so streue das Gehäck mit der Hand um und um darauf, laß es noch ein Weil stehen, aber nicht lang fieden, und giebe acht, daß selbe nicht zu dick wird, fahr mit dem Daum herum, und trags auf.

Num. 11. Anderst von dergleichen Feder-Wildpret, aber gestossen von der Brast.

Hast etwas von dergleichen gebratnen Feder-Wildpret, so nimh abermal das beste Brät zusammen, schneid, und hack es etwas klein, dann thue es in einen Mörsel, und stoß es ganz klein, daß mans durch ein Sieblein treiben kann, aber die Fleischbrühe muß vorhero fieden, rühre auch geschwind ein oder mehr Eyer-Dotter darein, und treibs geschwind, samt dem Gestossenen durch ein hâres Sieblein, und behalts warm, lege auch ein Bröcklein frischen Butter darzu, und laß es nicht mehr fieden, setz unterdessen die Schüssel mit gebähtem Brod auf, schütte ein wenig gute Fleischbrühe daran, daß sie ein wenig

wenig weich werden, gewürz mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß, gieß das Gestossene darüber, bestreue den Raut mit Semmel, Bröcklein, und trags auf.

NB. Dieses Gestossene wird auch bisweilen für einschichtige, oder franke Versohnen gleich zum Austrinken in die Schaaßen ohne Brod gegeben.

Num. 12. Gestossen von Beinern.

Haß etwas von übergebliebenen Feder, Wildpret, so nimme den Hals, Rippen, und Beiner, oder was du haß, zusammen in einen Mörsel, stoß es klein, und gegen der lezt stosse auch ein, oder mehr zuvor in Fleischbrühe eingeweicht, gebähete Schnitten, samt hart, gesottnen Eyer, Dottern darunter, treibs mit siediger Fleischbrühe durch ein Sieb, leg einen frischen Butter darzu, gewürz ein wenig mit Pfeffer und Muscatnuß, laß es wiederum wohl warm werden, und richts über gebähetes Brod an, trags sodann warm auf.

Num. 13. Anderst gestossen von kleinen Vögeln, und Nußhähern.

Wann die Vögel gebraten seyn, werden sie in der Mitten von einander geschnitten, absonderlich diejenige, die zuvor nicht ausgenommen werden, thue die Leber, Darm, Gall, und Magen darvon, damit das Gestossene nicht bitter werde, das Gute aber nim zusammen, und stoß es samt denen Beinern ganz klein, röste ein wenig aufgeschnittenes Brod mit klein, gehackten Zwiebeln, und Rosmarin in Butter, haß weich, gesottnen Petersil, brauch ihn auch darzu, stosse hernach dieses alles, samt denen Vögeln ganz klein, treibs mit siedender guter Fleischbrühe durch, gewürz mit Pfeffer auch Muscatnuß, und richts über gebähetes Brod an.

Num. 14. Eine Suppen von frischen Haasen.

Nimm die hintere Biegel von einem frischen Haasen, klopfe dieselbe, und spicks alsdann mit gewürztem Speck, bereite auch ein gutes Jus, und lasse die Biegel zugleich damit braun werden, und ganz kochen, löse auch das Brät von dem Rücken herab, hacke genugsame Fetten darunter, gewürz mit Pfeffer, Muscatnuß, und gar ein wenig Megelein, hernach röste klein, gehackten Zwiebel, gar ein wenig Knoblauch, und Petersil, auch einer Handvoll Semmel, Bröcklein in Butter oder guten Speck, thue es zu dem Brät, und hacke alles zugleich ganz klein, rühres mit ein wenig Fleischbrühe, oder Milch, auch einem paar Eyer unter einander, und mache nach Belieben Knöcklein oder Strüzel daraus; Dann nimme nach Gedunken gebrühete Petersil, oder Selleri, Wurzeln, oder Kolrabi, schneide sie gewürfelt, oder zu Bröcklein, und bachs mit denen Knöcklein zugleich aus heissem Schmalz, lege jeden Theil besonder in ein Rein, gieß ein wenig Fleischbrühe mit etwas Jus daran, und laß es noch ein wenig

wenig auffieden, setz die Schüssel mit gebähnen Schnitten auf, schütte etwas Fett von dem jus mit anderer Fleischbrühe daran, richte die braune Biergel auf die Mitt, treib die Brüh durch ein hares Sieb an die Petersil, Selleri, oder Kolrabi, was du hast, schwings herüber, giebs auf die Suppen, und die Knödeln herum, hast Maurachen oder Schwammen zu untermischen, ist es desto besser, und trags also warm auf.

Num. 15. Ein Geflossene von Haasen mit braun gebachnen Mandlen.

Nimm eine Handvoll abgezogene, schöne, truckene Mandel, wirf solche in gutes heißes Schmalz, bis sie ein wenig licht-braun werden, hernach werden sie in einem Mörsel ganz klein gestossen, desgleichen auch das gefottene, oder gebrattene Brät von Haasen, stoß eine gebähete Schnitten in Wein, oder Fleischbrühe, und stoß auf die legt auch mit, oder stoß auch hart-gefottnen Eyerdotter darunter, treibs mit guter Fleischbrühe ab, zwings durch ein Sieblein oder Haar-Tuch, machs wieder wohl warm, und giebs über gebähete Schnitten, also ist es gut.

Num. 16. Ein Suppen von Königshaasen, angelegt mit Eyerdotter.

Wann das Hadslein ausgepogen, gebußt, und ausgenommen ist, so wird der vordere Theil samt denen hintern ranchen Stücken hinweg geschlagen, und sauber gehäutlet, hernach das Fleisch von dem Grad herunter geschnitten, jedoch mit Vortheil, auf daß die Weiner an einander bleiben, salz, und hacke das Brät mit genugsamer Fetten ganz klein, nimme auch wegen des üblen Geschmacks darzu einen Löffelvoll weißen Wein, gar ein wenig Knoblauch, Pfeffer, Rosmarin, und Muscatblähe, röste klein-gehackten Zwiebel ein wenig in Butter, und wirf zuletzt ein wenig Semmel, Bröcklein, auch ein, oder zwey Eyer darzu, thue es zum Gehäd, und hacke alles noch einmal untereinander, schlage dieses Gehäd wiederum an die Gebein in Form des vorigen Haasens, richte ihn mit ein wenig Wein, Milch-Kaum, oder Fleischbrühe in ein Gefchir, und giebe unten und oben Stut, wann er nun bald fertig, so spide ihn mit Pinioli, setz die Schüssel mit gebäheten Schnitten auf eine Stut, gieß gute Fleischbrühe daran, bereite Eyer-Dotter mit klein-gehacktem Petersil, frischen Butter, und Muscatnuß in einem Häflein, mach darmit eine gute Dotter-Brühe, wirf eine Handvoll Pinioli, oder Piodazi darein, lege den Haasen auf die Mitte, die Dotter-Brühe heran, regalirs, so gut du kannst, und trags also auf.

Num. 17. Eine Suppe von Schnepfen mit du - jüs.

Nimm sauber gebugte Schnepfen, thue das Eingeweid heraus, schlage die Brust ein wenig nieder, ziehe einen gewürzten Speck durch das Brät, besprenge auswendig mit ein wenig Salz, und Gewürz, schneid ihnen die Füß ab, steck die Schenkel ein, und den Schnabel überzwerch durch, die Flügel aber hacke entweder ab, oder schlags unter, alsdann mache ein gutes jüs, lasse die Schnepfen gleich darmit braun werden, und wann das jüs auch fertig, so giesse ein lindgesalzne Fleisch, Brühe daran, und sieds samt denen Schnepfen ganz gemacht, bis es genug ist; wehrenden diesem nim auch das Gedärm, thue den Magen mit dem Unsaubersten hinweg, das andere hacke mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß und Niglein ganz klein, röste es mit kleine gehacktem Zwickel, Ochsen-Mark, auch ein wenig geriebenen Brod in Butter, verfertige gebähete Schnitten, und streiche dieses Gehäck darauf, setz die Schüssel mit guter Fleischbrühe, auch etwas von dem jüs auf eine Glut, lege die Schnitten neben einander darein, die Schnepfen darauf, treibe das jüs durch, machs geschwind mit Eyer-Dotter fertig, giebs oben herum, regalirs, so gut du kannst, und trags auf; Oder willst du, so nim andere gebähete Schnitten in die Suppen, und richte die aufgestrichene Schnitten hernach um den Rant der Schüssel herum.

Num. 18. Eine braune Suppen von Wild- oder Zähmen, und zugleich gefüllten Menten, auch mit gefüllt, grossen Zwickel, Maurachen und jüs.

Erstlichen nim eine oder mehr schön gebugt, Wild- oder zahme Menten, schneide ihnen den Hals und Füß ab, besprenge mit ein wenig Salz, und Gewürz: alsdann nim auch grosse runde Zwickel, schele, und hohle sie von obenher gleich einem Artischocken aus, wirf solche in ein siedig gesalzenes Wasser, jedoch daß selbe darinn nicht länger als ein frisches Ey sieden, seigs wiederum ab, giesse ein frisches Wasser darüber, thue es noch einmal geschwind wiederum abseigen, und lege solche, das Untere übersich, auf eine Schüssel, oder Bretlein: Unterdessen buge auch die Maurachen, wie hierinnen schon oft gemeldet worden, mache ingleichem wehrenden diesem von Kalb- oder Schwein-Schaaß- oder wohl auch Rindfleisch, nachdem es zuvor ein wenig überbrüheth, und abgekühlet, oder, außer du wolltest rechte Fleisch-Knöblein bereiten, gleich einem Bratwürst-Gehäck zugerichtet worden, mit genugsamer Nieren-Setten, oder Speck, Pfeffer, Salz, Muscatnuß, Niglein, Knoblauch, Schallot, Rosmarin und Petersil ein gutes Gehäck, und wann solches Gehäck gut, auch fertig ist, so fülle am ersten mit einer Sprig zwischen der Haut die Menten, und sodann die größten Maurachen, feuchte es hernach auswendig mit Wein
ein

ein wenig an, besprenge mit Mehl, und kochs. samt den ausgehotten Zwiebeln zugleich schön gelbbraun aus heissem Schmalz heraus, wann solches geschehen, so mische unter das übergebliebene Gehäc eine Handvoll Pinioli, oder Pistazi, fülle die ausgeholte Zwiebel alle nach einander darmit, von dem noch übrig gebliebenen Gehäc bereite Knöblein, Strügel, oder ein rechtes Gehäc auf die Suppen, verfertige auch ein gutes jüs, und laß nach dem darein gießen, die Aenten eine zeitlang zugedeckt darmit auffieden, alsdann lege die Aenten, mit dem gefüllten Zwiebel, Maurachen, auch Knöblein, oder Strügel: was du hast, zugleich in ein Geschirr, treibe das jüs durch ein Sieblein an die eingerichte Sachen, und siebs darmit zugedeckt gemacht gar an die statt, beliebts grosse Petersil, Wurzen, weisse, gelbe, oder Grün-Küblein darunter zu mischen, so können selbige auch mitgebrühet, gebräunt, und zugleich gekochet werden: setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf, giesse ein wenig daran, lege die Aenten auf die Mitte, das andere aber schön ordentlich um die Aenten, und den Rant der Schüssel herum, streue ein Handvoll Pinioli, oder Pistazi, darüber, thue die übrige Fetten von der braunen Brähe hinweg, schütte von dem Rest die Schüssel voll an, und trags warm auf, so ist fertig. Wer will, kann auch die gebachne Zwiebel vor dem Einfüllen ein wenig mit Zucker besprennen, nach dem Füllen aber mit Pinioli, oder Pistazi, bestreuen.

Num. 19. Ein Suppen von allerhand groß und kleinen gefüllten Vögeln, und Maurachen, und jüs.

Nimm groß und kleine Vögel, wie du sie haben kannst, buge, wasche, stuge, und nimme sie aus, lasse dieselben in siedheiß, gesalznen Wasser einen einzigen Wall herüber thun, seigs sodann ab, und schütte ein wenig frisches Wasser darüber, jedoch, daß du es nicht darinn stehen laßest, hernach besprenge die Vögel ein wenig mit Salz und Gewürz, die aber zum Regaliren gehören, salze etwas stärker, und mache unter wehrend, dieser Zeit von Kalb- oder Schweinen-Fleisch mit genugsamen Mark, Fette, oder Speck, Salz, Pfeffer, Muscatnus, Rosmarin, Schallot, Petersil, auch klein gehacktem Zwiebel, oder Knoblauch, alles ganz klein unter einander gehackt, und vermischter ein gutes Gehäc, fülle mit solchem Gehäc die Vögel innwendig aus, desgleichen auch die Maurachen, wann sie zuvor sauber gebugt, gewürzt, und zum Füllen verfertiget seyn, bleibt dir nach dem Füllen etwas von dem Gehäc übrig, so bereite kleine Knöblein und Strügel daraus, und mache auch unterdessen ein gutes jüs, nimh sodann die Vögel, so viel du um den Rant der Schüssel zu legen vonnöthen hast, stecke sie mit, oder ohne Speck, und Salzbe-Blättlein an die Spislein, begiesse es mit frischem Butter, und brats schön saftig ab, die andern aber lege mit denen Maurachen und Knöblein zugleich

gleich in ein Reim, oder jeden Theil besonder, thue ein paar Löffelvoll Wein mit einer lind: gesalzenen, braun: eingebrennten Fleischbrühe darzu, und laß es zugedeckt an die Statt siedern; wann nun das Jus fertig, so treibe es durch, schütte davon an die Vögel, Knöblein und Maurachen, setz die Schüssel mit gebähten Schnittten auf, gieße ein wenig Fette Brühe von den Vögeln daran, lege die gedämpfte Vögel, sammt den Maurachen und Knöblein schön auf die Suppen, die gebratne Vögel aber auswendig um den Ranst herum, schütte die hinterlassene Brühe völlig darauf, und trags warm auf den Tisch.

Num. 20. Eine gute köstliche Suppen auf eine Real-Schüssel mit Adler, Auerhan, oder ein dergleichen Henn, mit Kälbern, Bögl, dergleichen Knöblein, Maurachen und Hünern-Mägeln gemischt, und wann die Zeit ist, kann auch ein Geschmack von guten Cartellen, oder Anstern darzu gegeben werden.

Nimm erstlich ein guten Auerhanen, der nicht gar zu sehr Weydwind, oder durch das Inngeweyd geschossen ist, damit die Brühe darvon nicht bitter werde, und wann er auch noch schön von Kopf und Federn ist, wird gleich Anfangs der Kopf sammt dem Hals und Federn, desgleichen auch die ganze Flügel und Schweif herab genommen, und das Fleisch, oder den heiligen Hals ein wenig heraus geschnitten, damit der Kopf in dem Aufstecken darvon nicht gar zu schwer bleibe, hingegen in den Hals, Flügel und Schweif hölzerne Spieß gemacht, den Schnabel nach Belieben verguldet, und hernach im Arichten wieder auf den Auerhan gesteckt, unterdessen wird auch der Auerhan sauber gerupft, gefengt, und ausgenommen, dann die Brust mit einem Holz tapfer geklopft, jedoch nicht gar zerquetscht, oder zu Trümmer geschlagen, stecke die Schenkel unten herein, dann wird er gesalzen, geröst, gebaißt, und gewürzt, und in allweg zugericht, wie Anfangs Num. 1. von den Haselhünern verstanden; weiter nim ein Kälbern Schlegel, und schneid von dem Knöblein: Fleisch, oder Brät, wo es am dicksten ist, schöne, dicke Fleck herab, so viel du verlangst, klopfe solche mit einem Messerrücken fein wohl nach der Breite, und lege solche nach einander auf ein Brett, und mache darneben auch folgendes Gehäck: Schneid mehr Brät von dem Schlegel herab, klopfe es, und hack es etwas grob, dann mache zwey Theil daraus, aus dem ersten mache ein gutes Knöblein: Gehäck, mit Eyer, Semmel, Nieren: Fett, Salz, Kam, oder Milch, Gewürz, Muscatnus und Pfeffer, und mache daraus kleine Kälber: Knöblein, desgleichen auch ein Kranz um die Schüssel herum, dieser wird mit Eyer überstrichen, mit Pinoli, oder Pistazi, besteckt, und in einen etwas warmen Ofen mit gebachen, die Knöblein aber werden nach einander auf eine Schüssel oder Brett gemacht, und wann es Zeit ist,

in

in fetziger Fleischbrühe eingelegt, und gesotten, dann nimm auch das übrige lassene, grobe Gehäck, mische darunter Salz, Pfeffer, Muscarblühe, oder Nuß, ein wenig grob gestossene Neglein, Rosmarin, auch Knoblauch, Schalot oder Zwibel, ein wenig Dimian, und genugsam gehackten guten Speck, mit Mark oder Nieren-Fette, auch so es beliebt, klein-geschnittne Lemoni-Schalen, mische das alles unter einander, lege das Gehäck allenthalben auf das breit-geschlagene Kalbfleisch, theile es schön aus, und rolle, oder wickle es über einander, die Hühner-Mäglein oder Murrachen aber werden auf bekannte Art geklaubt, gepuht, überbrühet, gefalsen, gewürzt, und im Butter geröst, dann nimmt man ein bequemes Geschirr, bestreicht solches innwendig mit Butter, lege auch auf den Boden gar gute Blättlein Speck mit ein paar Zwibel, mit ganzen Neglein, besteck ein paar Blättlein von einer Gemüser-Lemoni, dann auch den Auerhahn auf den Rücken, darzu auch die gemachte kalberne Vögel, und die Murrachen und die Mäglein, jedoch werden diese letztere zuvor nach Belieben zerschnitten, lege auch frischen Butter, und wann du es haben kannst, ein paar gebuckte Gartellen, oder ausgelöste Austern darzu, deck das Geschirr mit dem Deckel wohl zu, und verpappe solchen um und um mit Taig, thue es in den Ofen, und laß gleich einer Pasteten backen, bis der Auerhahn genugsam ist, dann nim die Schüssel mit dem gebackenen Kranz, lege sie mit gehähten Schnitten auf eine Glut, gieß eine Fleischbrühe daran, dann nim das Geschirr aus dem Ofen, mache es auf, gieß mit Vortheil die fette Brühe, welche du etwann darbey findest, herab, und wieder darüber, im Fall aber, daß die Murrachen den Saft in dem Geschirr gar zu stark an sich gezogen hätten, muß ein andere gute Fleischbrühe darüber gegossen werden, dann lege den Auerhahn auf die Mitte-der Suppen, die Brust übersich, ein wenig Fett aus dem Geschirr darüber, und folgendes auch die kalbern Vögel, die Mäglein, Murrachen, und Knöblein schön ordentlich samt der Brühe um den Auerhahn herum, gieß Brühe genug, und stecke geschwind den Kopf, Flügel, und Schweif darauf, und laß warm austragen; diß ist zwar etwas mühsam, wer aber recht darmit umgethet, ist es schön, gut, und wohlgeschmackt, und so gutes verjimmtes Geschirr ist, kann es alles den Abend zuvor eingerichtet werden, es kann auch ein extra braun jus darzu kommen.



Das anderte Capitel. Von Kapaun, und Indian.

Num. 21. Eine grüne Suppen mit angelegten Kapaun, grün in Darm gefüllte Würstlein, dergleichen grüne Knöblein, Pastetlein, und Hopfen.

Sittlich nimh jungen Hopfen, welchen man nur allein in dem Frühling bekommt, nach Rothdurst, oder nachdem du der Suppen viel oder wenig verlangst zu machen, klaube und wasche ihn sauber, überbrühe denselben auch ein wenig in gesalznen Wasser, wie man die Spargel überbrühet, wann er ein wenig weich ist, seige denselben wieder ab, gieße auch gleich ein frisch Wasser darüber, daß er nicht well werde, hernach wiederum wohl abgeseigen, lege ihn in ein Rein, samt einen mit Neglein bestecktem Zwiebel, Pfeffer, und Muscatblühe, gleich vor dem Anrichten aber schütte ein wenig Kapaunen- oder Fleischbrühe mit frischem Butter daran, und hernach im Anrichten mit Eyerdotter fricassirt, alsdann nimh ein oder mehr Kapaunen, löse das Brät sauber von der Brast und Beinen herab, haß dasselbe mit frischem Ochsen-Mark, oder in Abgang dessen dergleichen Fetten, ganz klein mit genugsam Salz, Muscatblühe, und gar ein wenig Pfeffer, auch in Milchsraum eingeweichter Semmel, und Eyer nach Rothdurst, doch gieß acht, daß es nicht gar zu vest wird, haß du zu wenig Kapaunen-Brät, so nimh vom Kalb-fleisch gleich Anfangs etwas darunter, siede ein Knöblein darvon in siediger Brühe, und kosis, alsdann schlage von diesem Gehäck die Kapaunen wieder an, formire es schön dem Leib nach, aber nicht gar zu dick, dann sie werden im Sieden auch noch dicker, leg es in ein darzu bequemes Geschirr mit siediger Fleischbrühe, aus dem übrigen Gehäck mache auch die grüne Knöblein, in Darm gefüllte Würstlein, und die Pasteten folgender Gestalten: Nimh ein guten Theil sauber geklaubt und gewaschenen Spinat, stosse denselben in einem feinem Mörser, drucke den Saft aus, presse ihn durch, und lasse diesen Saft sieden, so macht es ein Döpflein, welches gar stark grün färbt, seig es durch ein Tuch, oder hares Sieblein, auf daß das Döpflein in dem Tuch bleibt, wische den Mörser wieder aus, und nimh ein frisches Ochsen-Mark, den Dopsen, auch ein Semmelschmollen, welcher zuvor ein wenig naß gemacht, hernach aber wieder ausgedruckt werden muß, thue dieses alles unter einander stossen, oder reiben, so wird es schön grün, mische auch das zuvor übergebliebene Gehäck nach Rothdurst darunter, auf daß alles grün aussiehet, ma-

.de

Ge nun aus diesem Gehäc grüne Knöblein, wie man sonst die Hünere Knöblein macht, und schlage sie gleich vor dem Anrichten in eine siedige Brühe: Die Pastetlein aber werden mit blechenen Ringlein, gleich denen Krebs-Pastetlein zugerichtet, und mit einem guten Gehäc von Bräuslein, Hünere Leberlein, Maurachen und dergleichen, wann sie zuvor überbrüheth, klein geschnitten, gewürzt, im Butter geröst, und mit Pisdazi gemischt seyn, gefüllt, auch oben mit grünen Taig zugemacht, richte an der Zahl, so viel du um den Rand der Schüssel vordröhen hast, aus dem grünen Gehäc, welches du noch übrig hast, mache die Würstlein, und zwar mit Milchraum ein wenig was dinner, füll es in die Darm, und verfertige kleine Würstlein daraus, welche nachmals in Papier gebraten, oder gleich denen Knöblein gesotten werden, thue auch auf folgende Weis anrichten: Setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut, Pfanne, gieße ein wenig Brühe daran, lege die angelegt gesottne Kapaunen auf die Mitte, spicke solche geschwind über und über mit Pisdazi, giebe den fricairten Hopfen herum, setz die Pastetlein um den Rand der Schüssel, ziehe die Ringlein ab, und spicke es auch mit Pisdazi, nimh die gebratne Würstlein aus dem Papier, leg es um die Kapaunen, und die grünen Knöblein überall entzwischen mit noch etwas Pisdazi, gieße Brühe genug an, trags sodann warm auf. Wann es beliebt, so kann das abgelöste Brät zu dem Hacken gleich Anfang ein wenig überbrüheth werden.

Num. 22. Ein gute Suppen von Kapaun, Knöden, Bräusen, ausgelösten Krebsen und Pinioli.

Erstlich nimh von einem Kapaun das Brät, mache kleine Knöblein daraus auf solche Weis, wie du hierinn oft gehöret, thue eine gute Fleischbrühe in ein Rein, gelbe es ein wenig, schlag die Knöden darein, und laß sieden, ingleichen thu denen gesattnen Krebsen in der Menge nach deinem Belieben die Schweiffel herauslösen, klaube die saubern Schaaln zusammen, stoß es klein, und mache einen Krebs-Butter daraus, schneide etliche Semmel-Schnittlein, und röste sie ein wenig mit dem Krebs-Butter, damit die Suppen hernach ein wenig roth wird, nimh auch die überbrühete Bräus, schneid die schönste zu Blättlein, gewürz mit Pfeffer und Salz, ziehs durch ein Taiglein, oder Mehl, und dachs aus heißem Schmalz, brauchts sodann zum Regalieren, die andere Bräus aber schneid nach Belieben zu Bröcklein, gewürz mit Pfeffer, Salz, Muscatnuß und Rosmarin, röste es im Butter, setz die Schüssel mit dem Brod auf eine Glut, gieße ein wenig von der Knöblein-Brühe daran, dann auch die Knöblein, und die geröstn Bräuslein schön ordentlich darauf, die Krebs-Schweiffel aber da und dort eingemischt, spreng ein Handvoll sauber, gebuckte Pinioli darüber, schaue, daß gnug Brühe hat, lege die gebachne Bräus herum, und trags warm auf.

Num. 23.

Num. 23. Ein gute weisse Gehäc: Suppen von überblieben-
gesottenen, oder gebratnenen Kapaun (so aber nicht über Nacht
alt seyn sollte) und Gehäc: Pastetlein unlegt, auch mit
Pinioli bestreuet.

Nimm den Kapaun, schneide den Hals, Kopf, Flügel und Fuß herab, löse das weisse Brät sauber heraus auf ein Brett, und hacke es klein mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß, mache zwey Theil daraus, den ersten Theil be-
halte, den andern aber richte mit ein wenig Butter, guten Lemoni, oder
Zwibel, auch ein wenig Fleischbrühe zu einem Gehäc in kleine Französische
Pastetlein, hast du zu wenig Gehäc, so hilf dir mit ein wenig Kalbfleisch,
oder Brät, und nimme auch klein gehackt: frisches Ochsenmark darunter, wie
aber solche Französische Pastetlein zugerichtet werden, wirst du bey der Nach-
stey beschriebener finden, diese werden im Anrichten um die Schüssel gelegt,
stosse den Hals, Rippen, Flügel und Fuß in einem Mößel klein, thue darzu
ein ganzen mit Nägeln besteckten Zwibel, und ein Ständlein Rosmarin, ge-
würz auch mit ein wenig Muscatblühe oder Nuß, thue es zusammen in ein
Rein, laß mit guter Fleischbrühe siedheiß werden, treibs durch ein hares
Sieblein, oder Tuch, setz die Schüssel mit ein wenig abgedacht: Rinderen
Mark, und gebähten Schnittlein auf eine Blut: Pfann, giesse von der durch-
getriebenen Brühe ein wenig daran, damit die Schnittlein weich werden,
alsdann mache eine gute Dotterbrühe, und schütte solche nach Nothdurft dar-
auf, nimh auch das aufgehehte Gehäc, thu es austreuen, und decks zu, so
bald es siedheiß wird, setze die Pastetlein schön warmer herum, und trags
auf, hast Pinioli, streue auch ein wenig darauf.

Num. 24. Ein weisse Suppen von einem Kapaun auf ein Real-
Schüssel mit Würstlein, Knöblein, und Pinioli, auch mit Pastet-
lein regaliert, darzu drey oder vier Kapaunen, und zwey
gute Hühner vornöthen: jedoch nach Größe der
Schüssel und Personen.

Nimm zwey von denen grösseren Kapaunen, samt den zwey Hühnern, und
nachdeme sie sauber gebäht seyn, schneide ihnen die Fuß ab, und stecke die
Schenkel ein, laß in einer grossen Pfann mit siedigem Wasser ein wenig an-
laufen, aber nicht lang sieden, kühl's im frischen Wasser wieder ab, und setz
hernach zu, gieße aber acht, daß sie im Sieden schön weiß und nicht zu weich
werden, absonderlich die Kapaunen, welche hernach im Anrichten auf die Mitt-
der Suppen müssen gelegt werden: Von denen zweyen Hühnern aber wird,
nachdeme

nachdeme sie schön weich gesotten , das weisse Brät abgelöst , und ein schön weiß Gestossnes daraus gemacht , welches du im Anrichten wiederum wohl warm , aber nicht siedend auf die Suppen herum , um die gesottne Kapaunen geben mußt ; Alsdann nim auch das rothe Brät von denen zwey gesottnen Hünern , als da seynd die Schenkel und dergleichen , so dir zu dem weissen Gestossenen nicht taugeten , samt etwas von übergebrennten Brüslen und Pinioli , mach ein gute Füll in kleine Französische Pastetlein , mit welchen hernach im Anrichten der Kanst um die Schüssel regaliert wird : Weiter nim ein oder zwey frische Kapaunen , löse das frische Brät herab , salze , und hacke es klein mit süßen Milchram , schönen , frischen Ochsenmark , und ein wenig , aber nicht viel , in Milchram eingeweichter Semmelschmollen , gewürz mit ein gar wenig Pfeffer , und desto mehr Muscatblühe , schlag auch ein , oder zwey Eyer daran , und giebe acht , daß es nicht zu fest , auch im Salz , Gewürz , und Fett recht werde , probier es , ist zu fest , so giesse noch ein wenig Milchram , oder Hünnerbrühe daran , rühre solches untereinander , und füll es in die Därm gleich den kleinen Bratwürstlein , thue sie nicht zu fest anfüllen , auf daß selbe nicht auffspringen , mach solche auch nicht gar zu lang , binde sie gleich einem Ring zusammen , und sied es in der Fleischbrühe , wie die Knöddlein , oder brat es auf einem Papier : Bleibt dir von diesem Gehack was übrig , so mache kleine Knöddlein daraus , leg es in eine siedige Fleischbrühe , und giebs im Anrichten auch auf die Suppen : Im Fall dir aber obbenanntes frisches Kapaunen Brät zu wenig seyn wurde , so kannst du übersottne Brüslein darunter hacken. Ferners nim auch die abgelöste Gebein von denen Kapaunen , laß übersieden , und stoß zugleich mit denen ausgelösten Hünner Weisnern , samt einer Handvoll Pinioli , und einer fleingestossenen gebähten Schnitten , giesse von der Hünnerbrühe daran , und treibs durch ein hâres Sieblein , oder Tuch , leg schön weiß gebähtes Brod in die Schüssel , und schütte anfänglich diese durchgetriebene Brühe darauf , setz die Schüssel auf eine Blut , und laß weichen , alsdann leg die zwey gesottne Kapaunen auf die Mitt , das Weißgestossne schön warm herum , samt einer Handvoll sauber geklaubt und gewaschenen Pinioli , hernach die Knöddlein , und endlichen die Würstlein schön zierlich von oben darauf , letzlichen aber regaliere mit denen Pastetlein , und trags warm auf. Sieb Brühe genug.

NB. Hier ist wohl zu merken , daß in alle weisse Würst , von Kapaunen , von Hünern , Indian , Brüslein , Schwein , Spanfärklein : welche man in die Därm , gleichwie die Bratwürst einfüllt , das dazzu gehörige Brät allezeit vor dem Hacken dazzu kann ein wenig überbrühert werden : dann sie werden auf diese Weis auch besser und milder.

Num. 25. Ein Suppen mit zweyerley Würstlen von Indian weiß und braun.

Wann das Indian gebugt, und ausgenommen wird, soll man die Därm aufheben, dieselbe sauber bugen und reinigen, darnach die Leber, wann sie zuvor sauber von der Gall gelediget, auf ein Hackbrett gelegt, und samt ein Stück gesottne Kalbs-Lungen, mit genugsamer Fett von dem Indian, saubers Mark, oder frischen Speck klein gehackt, gewürz mit Pfeffer, Salz, und Muscatnuß, röste auch ein wenig kleingehackten Zwiebel, und Petersil, oder Majoran im Butter, mische es unter das Gehäck, und probier dabon ein Würstlein, wanns zu trucken ist, gießt man ein gute Fleischbrühe nach Nothdurft unter das Gehäck, und macht folgendes die Würstlein, es seye in die Därm von Indian, oder andere gebugte Saiten, diese werden hernach ein wenig überbrüheth, und in einer Pfannen, mit ein wenig Butter gebraten, dann nimh auch das Indian, zerlege solches zu beliebigen Stücken, nimh von der Brust so viel zum Hacken, daß du kannst weisse Würstlein daraus machen, und zwar auf die Weis, wie oben bey den Kapaunen ausführlich beschrieben seyn, die zerlegte Stück aber werden Anfangs ein wenig überbrüheth, und sodann nach Belieben gesotten, oder gedämpft, und hernach im Anrichten ordentlich auf ein Suppen, welche von Reis, Ruben, oder Kräuter, oder auch von Gehäck mit Eyerdotter verfertiget, gelegt, und mit denen Würstlen regaliert.

Num. 26. Anderst von einem Indian auf eine Suppen von Kräutern, oder Reis &c. Die Schenkel gedämpft, und von der Brust Knöblein und Gehäck-Pastetlein zu machen.

Nimh ein sauber gebugtes Indian, löse das Brät herab, die Bein von den zwey Schenkel laß ganz, und beysammen, das abgelöste Fleisch aber wird mit genugsamer selbst-eigner Fette, oder in Abgang dessen, mit guter Nieren-Fette, frischen Speck oder Mark, samt zugehörigen Salz, und Gewürz, klein gehackt: dann nimh ein Theil darvon, ein wenig in Milchraum geweichte Semmelschmollen, mit ein oder zwey Eyer, und formire von diesem Gehäck die Schenkel wieder an die abgelösten Bein, legs in ein mit Butter bestrichenes Geschirr, bestreich sie überfich ein wenig mit Eyer, und besteck mit geschnitten Mandel, oder Pinioli, und hernach mit Fleischbrühe gesotten, oder gedämpft, aus dem übrigen Brät mache kleine Hünere-Knöblein, und ein Gehäck in kleine Pastetlein zu füllen, und wann nun alles fertig, wird die Suppen gewöhnlicher massen angericht, die zwey Schenkel auf die Mitte gelegt, die Knöblein samt der Brühe herum, und mit den Gehäck-Pastetlein regaliert.

Num. 27.

Num. 27. Ein gute Suppen mit Hiner, Mägerl und Leber.

Erstlich werden die Mägen und Leber von der Gall und allen Unflat gereinigt, und sauber gewaschen, und wann du gleich viel Leber, und Mäglein hast, so nim die Mäglein alle, die Leber aber nur den halben Theil, überquelle, und siede sie weich, alsdann schneide sie gewürfelt, sprengs mit kleingeshackten Petersil, Gewürz, und Salz, und röste sie in Butter, die übergebliebene Leber aber wird mit kleingeshackten Zwibel und Petersil im Butter geröst, und folgendes unter einander klein gehackt; Wer will, nimt auch kleingesacktes Mark, oder Nieren-Fett darunter, gewürz es mit Pfeffer, Salz, und Muscatnuß, schlage Eyer daran, und mache kleine Würstlein im Reh daraus, legs in ein Geschirr, gieß unten und oben Blut, oder brats geschwind auf den Roß hinweg, richte die gebähete Suppen an, gieß die größte Mäglein und Leber oben darüber, und regalirs mit denen Würstlein, es können auch etliche Leber ganz gelassen, besonder im Butter geröst, und mit auf die Suppen gelegt werden.



Das dritte Capitel.

Von jungen Hünlein.

Num. 28. Ein grüne Suppen mit gefüllten Hünlein, grün ausgelösten Erbsen mit Petersil, die Bröcklein mit Speck, oder Butter geröst, auch etwas vom Gehäc, oder Brüs mit Pis: dazı bespickt, und mit Genuesser: Pastetlein regalirt.

Erstlich nim schön gebuckte Hünlein, so viel du zu der Suppen verlangst, drucke ihnen mit dem Daumen die Brust oder Rippen ab, und untergreiffe sie mit einem Finaer, daß die Haut um und um ledig wird, alsdann mach folgende Füll darein: Hacke einen guten Theil geklaubtes Petersil-Kraut ganz klein, röste es ein wenig im Butter, aber nicht lang, schlage ein Ey darzu hinein, rühre es nachmals untereinander, schütte es auf ein Brett, und hacke darunter frisches Mark, in Milchram geweichte Semmel, Muscatblühe, und Salz, auch mehr Eyer, giebe auch acht, daß solches nicht zu fest, und zu weich werde, thue es in die darzu gehörige Sprig, und fülls in die Hünlein, schneid die Füß bey denen Knyen ab, und steck es hinten bey dem Etosß ein, biege den Kopf unter ein Flügel, und

und legß auf den Rücken in ein bequemes Geschirr, gieße Fleischbrühe daran, und thue einen mit Neglein besteckten Zwibel darzu, laß sodann gemach sieden; Nimm auch frisch ausgelöste Erbis, und nachdem sie sauber geklaubt, und gewaschen seyn, lege dieselbige zu mit einem guten Brocken Butter, klein gehackten Peterfil, und Pfeffer, laß in Fleischbrühe zugedeckter etwas schnell, aber nicht gar zu lang, dann sie sonst verderbten, sieden, schneide auch die darzu gehörige Bröcklein, und röste selbe mit klein gehackten Peterfil in Butter oder Speck, so man hernach im Anrichten unter die Erbis mischet, damit sie noch etwas rösch auf den Tisch kommen: Mach auch etliche Fingerlange Strügel von Knöblein, Gehäck, mit etlich Brüß, in gleichem Form geschnitten, und legß in ein mit Butter bestrichnes Geschirr, thue auch gar ein wenig Milchram oder Fleischbrühe daran gießen, gieß unten und oben Blut, oder schieb es in warmen Ofen, alsdann spicke sie mit Pisdazi, und richte solche also an, erstlich die Erbis mit denen Bröcklein, die Hünlein auf die Mitt, das hinter Theil hinein, die Strügel Sternweis herum, und regalliers mit Genueser, Pastetlein.

Num. 29. Ein gute Suppen mit roth = gefüllten Hünlein, dergleichen in Darm gemachte rothe Würstlein und Knöblein, ausgelösten Erbisen, auch mit schattirten Schotten regalirt.

Erstlich nimh einen Kapaun samt etlichen Hünlein, an der Zahl nach Gutachten deiner Nothdurft, löse das Brät von dem Kapaun herab, nimh etwas von Kalbfleisch darzu, salz, und hack es klein, thue auch Krebsen, so viel du vermeinst genug zu haben, nehmen, sied solche, aber nicht gar zu stark, dann sie bleiben besser, löse die Schweiffel aus, klaube die gute Schaaßen darvon, das andere wirf hinweg, die gute aber stosse in einem Mörsel ganz klein, und thue zu lezt ein grosses Stuck ganz frischen Butter darunter, so wird er schön roth, röste das Gestossene in einer Kein, oder Pfann, und treibe den warmen Krebs-Butter durch ein Tuch, mit welchem man hernach das obige Gehäck gar schön roth färben kann, mache auch mit diesem Butter ziemlich viel eingerührtes mit ein wenig ganz klein gehackten Zwibel und Majoran, nimh alsdann das Gehäck, das eingerührt, samt genugsam in Milchram geweichter Semmel, die gleichwohl nicht gar zu naß seyn muß, schlage nach Nothdurft Eyer daran, gewürz mit Muscatblühe, und ein wenig Pfeffer, hacke dieses alles unter einander, koste es, und schau, daß es schön roth, und recht im Salz seye, zertheile solches Gehäck in vier Theil, und mache aus einem die Knöblein, und aus dem andern die Strudel, die andern zwey Theil aber thu mit Milchram und Eyer etwas dünner machen, fülle damit die Hünlein und Würstlein, doch müssen die Darm nicht gar zu voll, und in der Gröffe wie kleine Bratwürstlein seyn: die Hünlein werden hernach in einem besondern

sonderen Geschirr gefotten zu der rechten Zeit, desgleichen auch die Knöblein, die Würstlein aber werden in einem mit Butter bestrichenen Papier auf den Rost gelegt, und gebraten; den Strudel mache auch also, verfertige vier ganz dünne Blättlein von Teig, je dünner, je besser, alsdann schlag etliche Eyer auf, und thue die Dotter besonder, das Weiße ingleichen, giesse beiderseits ein wenig Milchram daran, und mache zwey Fingerührte, nemlichen in Weißes und ein Gelbes; schau auch, daß du einen guten Spinat in Bereitschaft habest, richte ihn auch gut zu, gewürz allerserits mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß, belege das erste Blättlein mit Spinat grün, das andere gelb, das dritte mit dem Krebs-Teig roth, und das vierte weiß, wickle ein Blättlein auf das andere fest über einander gleich einer Wurst, schneid es überwerch zu dicken Rädlein, lege dieselben neben einander in ein mit Butter bestrichnes Geschirr, worinnen auch ein wenig Milchram, gieb unten und oben Blut, und richte an, setz die Schüssel mit gebähem Brod auf eine Blut, giesse von der Hünlein-Brühe daran, lege die Hünlein Sternweis auf die Mitt, und allzeit das Hintertheil einwärts, die Bratwürstlein in gleicher Theilung herum, die Knöblein und ausgelöste Schweisslein entzwischen, und den Strudel aussen herum. Ist mühsam, aber schön und gut.

Num. 30. Eine weiße Suppen mit gefüllten Hünlein, Pinioli und Brück.

Nimm sechs schöne Hünlein groß oder klein, nachdem die Schüssel ist, untergreiffe sie mit einem Finger, giebe aber acht, daß die Haut nicht zerbricht, schneid von zweyen Semmlen die Rinden herab, weiche die Schmolten in süßen Milchram ein wenig ein, und hacke es, thue auch frisches Ochsenmark, oder Butter, Eyer und Muscatblühe, oder wanns beliebt, etwas von übergebrennten Brücklein darunter, fülls mit einer darzu gehörigen Sprig, oder auch gleich also in die untergriffene Hünlein, aber nicht gar zu fest, auf daß solche im Sieden nicht auffspringen, leg in ein darzu bequemes Geschirr auf den Rucken, und einen ganzen mit Reglein bestecktem Zwibel darzu, auch, so es gefällig, ein Büschlein zusamm gebundene Petersil- Wurzeln, nachdem sie zuvor ein wenig überbrühert seyn, und ganze Muscatblühe, wann die Zeit herbey, so seige ein gute klare Fleischbrühe durch ein Sieblein daran, und setz auf eine gute Blut, gieb aber acht, daß solche unterfisch nicht anlegen, laß also zugedeckter sieden, oder dämpfen. Unterdessen nim auch überbrennte Brücklein, so viel du dazu bedarfst, theils ab in drey Theil, thue die schönsten, so viel du um den Rant der Schüssel zu legen vonnöthen hast, mit einem mit Reglein bestecktem Zwibel, Salz, ein wenig Pfeffer, und Muscatblühe, oder Nuß, auch etliche Tropfen Wein, doch nur so viel, daß es darvon ein wenig feucht werde, in ein Geschirrelein legen, und spicke selbe auf der schönern Seiten klein mit Speck, leg es hernach in ein mit Butter

bestrichnes Geschirr, den Speck übersich, zuvor aber giesse ein wenig guten süßen Milchram in das Geschirr, doch nur so viel, daß er im Sieden nicht über die Brühlein geht, dann sonst machte es übersich auf den Speck ein Häutlein, und verderbete den Speck, setz auch zu rechter Zeit auf, gieb unten und oben Glut, so wird der Speck schön färbig, und bleibt untersich ein schön dicke Brühlein. Weiters nimme auch den andern Theil der Brühlein, schneids klein gewürfelt, legs in ein Reim, samt einem ganzen mit Neglein besteckten Zwiebel, gewürz mit ein wenig Pfeffer, Salz, klein geriebenen Muscatblühe, und ein wenig Rosmarin, giesse ein wenig Fleischbrühe, samt einem Löffel voll Wein daran, und ein Bröcklein Butter, setz auch zu rechter Zeit auf, und mach im Anrichten eine weiße Dotterbrühe mit ein wenig Lemoni-Saft daran: Hernach nimme ingeleichen den dritten Theil von den Brüh, hackt klein mit in Milchram geweicher Semmel, thue auch nach Nothdurft Eyer, Milchram, Muscatblühe, und Salz darein, machs in rechter Dicke, und wann dir von der Hünlein-Füll was übergeblieben, so nimme es auch darunter, mache von dem halben Theil dieses Gehäcks Knödlein, gleich denen Hünner-Knödlein, und legs in siedende Fleischbrühe: Aus den übrigen mache Nudlen in der Größe eines Daumens, spicke solche mit Pinioli, und legs gleich denen obigen gespickten Brühlein in ein mit Butter bestrichnes Geschirr, worinnen auch ein wenig Milchram seyn muß, unten und oben Glut, hernach richte also an, setze die Schüssel mit gebähnten Schnitten auf eine Glut, giesse von obenbenannt gefüllter Hünlein-Brühe ein wenig daran, laß auf einer Glutpfann weich werden, lege die sechs gefüllte Hünlein Sternweis darauf, das hintere Theil einwärts, drucke ein wenig Lemoni-Saft auf die spickte Brüh, und richt es auswendig um den Rand der Schüssel, die Brühe davon seige durch, und schütte dieselbe auch auf die Suppen, aber nicht auf die Hünlein, sondern in die Mitt, und um dieselben herum, desgleichen auch die Knödlein, und die mit Pinioli bestickten Nudlen nach Gefallen auf die Suppen eingetheilt, spreng auch im Anrichten ein Handvoll Pinioli darauf, und trage warm auf.

Num. 31. Eine Suppen von roth-gefüllten Hünlein, Cauliflor, und Krebs vermischt.

Erstlich nimme Krebs, so viel du verlangest, siehe sie ab, und löse selbe auf zweyerley Weis aus, nemlichen: Thu die schönsten auslösen, und laß die Schweiffe daran, legs fein ordentlich in ein Reim, und mach hernach ein gut rothes Butter-Brühelein darüber, setz vor dem Anrichten wieder auf, laß warm werden, aber nicht lang sieden, sonst werden die Krebs gar zäh und abgeschmack, von denen andern Krebsen löset man nur die Schweiffe aus, und leget gleichfalls zusammen in ein Reim: Klaube die gute ausgelöste Schalen

len samt deren Schen, Scheeren zusammen, stoffe dieselben in einem Mörsel ganz klein, und thu endlich ein ziemlich Stück Butter darunter, röste dieses in einer eisernen Pfann, so wird der Butter schön roth, diesen drucke nachmals durch ein Tuch in eine Schüssel, so kannst du hernach alles mit solchem nach deinem Gefallen färben, alsdann thu von diesem Butter ein wenig klein gehackten Zwiebel mit genugsam frischen Semmel-Bröseln rösten, rühre ein wenig Milch oder dessen Ram darein, schlage nach Nothdurft Eyer daran, gewürz mit Muscatblühe, und machs in rechter Dicke, fülle darvon die Hünlein, leg es in ein Geschirr, und laß dieselben mit Fleischbrühe zugedeckt gemacht sieden, aus dem übrigen Taig mache auch kleine Knödeln, und leggs gleich vor dem Anrichten in siedige Fleischbrühe: Nimm auch den Qualsior, buße, zerschneide, und brühe ihn, kühle denselben wieder ab, mache Stäcklein nach deinem Belieben daraus, und lege ihn in ein Geschirrelein, thue ebenfalls ein gutes Butter-Brühlein, wie an die Krebs, daran machen, gewürz mit ein wenig Pfeffer und Muscatblühe, laß sodann gar an die statt sieden, und lege gleich vor dem Anrichten überall ein wenig rothen Butter zu, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glutpfann, schütte ein wenig von der Hünlein-Brühe daran, wann das Brod weich ist, so lege die Hünlein auf die Mitt, die Knödeln und Krebs-Schweiffel um die Hünlein herum, aber den Caulsior, und die ganze ausgelöste Krebs wechseltweis aussen um den Randt, gieße genug Brühe daran, und trags warm auf.

Num. 32. Eine Suppen mit grün-gefüllten Hünlein, und ausgelösten grünen Erbsen.

Hacke ein guten Theil frisches Petersil-Kraut, röste dasselbe mit Semmel-Bröseln in guten Butter, folgendes nimm auch Eyer, süßen Milchrain, Salz und Muscatblühe nach Nothdurft darunter, und mache also ein gute Füll in die Hünlein, wann sie nun gefüllt, so thue selbige absonderlich in ein Geschirr mit einem zusammen gebundenen Petersil, und guter Fleischbrühe, laß zugedeckt gemacht sieden; Nimm auch die grün-ausgelöste Erbsen, frische sie mit frischem Wasser ab, und gieb acht, daß keine Würm darben bleiben, lege ein guten Brocken Butter mit etwas gehackten Petersil und Pfeffer, auch zugleich die frische Erbsen darauf in ein Reim, deck sie zu, und setz auf eine Glut, wann die Erbsen noch ganz jung und frisch seynd, geben sie von selbst Feuchtigkeit genug, im Fall sie aber schon etwas alt und groß seyn, gießet man gleich Anfangs ein wenig Fleischbrühe zu, und lasset es an die statt, und doch nicht gar zu lang sieden, dann auf solche Weis behalten sie die Farb und den Geschmack in etwas besser: Schneide ein weißes Brod klein gewürfelt, röste dasselbige mit klein gehackten Petersil in guten Butter, oder frischen Speck, aber gieb acht, daß selbiges nicht gar zu schmalzig oder fett bleibet,

bleibet, leg es in die Schüssel, und die gefüllten Hünlein samt der Brühe darauf, schwing die Erbsen einmal herüber, und giebs herum; wanns dir gefällig, so mache ganz kleine Büschlein von Petersil - Kraut, ziehe dasselbe durch ein Salzbeu - Taiglein, bachs aus dem Schmalz, und legs um den Ranst, trags so dann warm auf. Das geröste Brod kann auch gleich im Anrichten unter die Erbsen gemischt, mit der Hünlein - Brühe nach Nothdurft angegossen, die Schüssel damit gefüllt, die Hünlein darauf gelegt, und aufgetragen werden.

Num. 33. Eine grüne Suppen mit gefüllten Hünlein, Saurampfer und Eyerdotter gemacht.

Nimm abermal grünes Petersil - Kraut, hacke dieses klein, und röste es mit frischen Semmel - Bröcklein im Butter, rühre Milchram, Eyer, und Muscatblühe, auch Salz nach Nothdurft darein, und fülls in die Hünlein, schneid die Füß bey dem Glied ab, stecke die Schenkel ein, schrenke die Flügel, und stecke den Kopf darunter, legs auf den Rücken in ein Geschirr, und ein Büschlein Petersil darzu, giesse Fleischbrühe daran, bedecks, und laß auf einer Stut gemach sieden, alsdann nimm Saurampfer mit ein wenig Petersil - Kraut vermisch, thue solches sauber klauben, waschen, und wieder ausdrücken, hernach klein hacken, nach diesem ein wenig Pfeffer, ein Stücklein Rinden von weissem Brod, und einen ganzen mit Reglein besteckten Zwibel darzu legen, und nachmals alles im Butter rösten, giesse alsdann ein wenig gute Fleischbrühe daran, und laß ein wenig übersieden, aber nicht gar zu lang, sonst verliert es die Farb, gieb auch acht, daß dir kein Rauch darein schlägt, mache etliche Eyerdotter in ein Geschirrelein fertig, giesse gar ein wenig Fleischbrühe darzu, und rühre es samt einem Bröckel frischen Butter glat ab; Nimm gebäht- oder geröstes Brod in die Schüssel, setz auf eine Stut - Pfann, schütte etwas von der Hünlein - Brühe daran, und wann das Brod weich ist, so lege die Hünlein auf die Mitte, gieß nach Nothdurft von der siedigen Hünlein - Brühe an die Saurampfen, und rühre auch zugleich die Eyerdotter geschwind darein, giebs oben darüber, regalier es nach deinem Gefallen, und trags warm auf.

Num. 34. Eine gut gemischte Kräuter - Suppen.

Nimm Saurampfen, Körbelkraut, Petersil, ein wenig Zwibel, eine obere Rinden von Semmel, ein wenig Rosmarin und Muscatblühe, röste diß alles in frischem Butter, giesse gute Fleischbrühe daran, laß sieden, treibs durch, machs mit frischem Butter und Eyerdotter fertig, giebs über gebähtes Brod, ist sehr gut.

Num. 35.

Num. 35. Eine Suppen mit grünen Fisoln, gefüllt, oder ungefüllt.

Nimm schön gebuckte Hünlein, so viel du willst, man mag sie hernach füllen, oder nicht, schneid ihnen die Fuß ab, stecke die Schenkel ein, schrenke die Flügel und den Kopf darunter, legs mit guter Fleischbrühe in ein Rein, und laß zugedeckter gemach sieden, mache darzu auch ein wenig zus, oder braune Brühe, wie selbe Anfangs bey Num. 7. im ersten Capitel schon beschrieben; Alsdann thu die abgepuffte grüne Fisoln, wann sie noch jung seynd, samt denen Hilfen, von welchen zuvor auf beyden Seiten die Fäden müssen abgezogen werden, aus reinem Wasser waschen, und schneide sie zu kleinen Bröcklein, überbrühe es ein wenig, oder legg gleich also in ein Rein, und einen mit Reglein besteckten Zwiibel, samt einem Büschlein Petersil darzu, gewürz auch wohl mit Pfeffer, setz auf eine Glut, und gieß ein wenig gute Fleischbrühe mit etwas von obbenannter braunen Brühe daran, nimm ein guten Butter, und ein wenig Mehl, und brenne es schön leicht, gelb ein, laß sodann an die Statt sieden, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf, gieße etwas von denen Fisoln, von der Hünlein, oder braunen Brühe daran, lege die Hünlein auf die Mitte, die Fisoln schön um und auf die Suppen herum, thue das Büschlein Petersil, samt dem Zwiibel hinweg, mache aus der übrigen braunen Brühe ein wenig Dotter-Brühe, und schütte es oben darüber, trags warm auf. Beliebt es, so kann die braune Brühe wohl gar ausbleiben, und nur allein mit einer guten Butter-Brühe, Pfeffer und Petersil, wie gedacht, gemacht, und aufgetragen werden.

Num. 36. Ein grüne Suppen mit Körblkraut, Lemoni, und Eyerdotter.

Nimm Körbelkraut, und, nachdem es zuvor sauber geklaubt, gewaschen, auch wiederum ausgedrückt ist, hacke dasselbe klein, thue sodann solches samt einem mit Reglein bestecktem Zwiibel, und einem Stücklein oberer Rinden von einer Semmel in guten Butter rösten, doch nicht gar zu lang, damit es die Farb behalte, gieße gute Fleisch- oder Hünner-Brühe daran, und laß eine Weil sieden; Unterdessen mach auch gesottene Hünlein, wie schon oft gehört, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf, schütte ein wenig von dieser grünen oder Fleischbrühe daran, mache in einem Häfelein Eyerdotter, bereite es mit geriebener Muscatnuß, drucke Lemoni-Saft darein, lege hernach die gesottne Hünlein auf die Mitte, rühre die zubereitete Eyerdotter geschwind in die grüne siedige Brühe, lasse noch ein wenig frischen Butter darein zergehen, thue den Zwiibel hinweg, und giebs oben über die Hünlein, und auf die Suppen herum, regaliers nach Gefallen mit grün-gefüllten hart-gesottnen Eyerfpalten, und trags auf.

Num. 37. Eine Suppen von Hünlein , gefüllt mit Andivi Solat.

Mache erstlich ein gutes Knöblein-Gehäck vom Kalbfleisch, Semmel, Eyer, Milch und guter Fetten von Nierenstall eines Kinds, gewürz mit Muscatnuß, oder Blühe, und Salz, wann das also fertig, so nim schöne Andivi-Stauden, stoffe sie ein wenig in heiß Wasser, daß selbe weiß werden, kühl's ab, und schwings wieder aus, schneid die Wurzeln schön hinweg, lege es nach einander in eine Schüssel, und fülls vom obigen Knöblein-Gehäck, thue hernach solches ordentlich in ein Geschirr, mit ein wenig Pfeffer, und guter Fleischbrühe legen: Hast du sauber gebuckte Hünlein, so untergreiffe, fülle, und lege die selbe zu dem Andivi, oder absonderlich in ein Rein, thue auch beyderseits einen mit Negel besteckten Zwibel darzu, und laß zugedeckter gemacht sieden: Unterdessen mache auch Knöblein aus dem übrigen Gehäck, laß zu rechter Zeit in der Fleischbrühe sieden, und gib's ein wenig, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut, gieße von allenthalben erst obbenannten Brühen daran, richte Eyerdotter mit klein gehackten Petersil, ein wenig Lemoni-Saft und Muscatnuß, in ein Adfelein, lege die Hünlein auf die Mitte, schneid den gefüllten Andivi nach Gefallen, und richte ihn samt denen Knöblein schön zierlich um und auf die Suppen, mach geschwind die Dotterbrühe etwas dick, lech, aber nicht dopsig, und schütte es oben darüber, trags warm auf.

Num. 38. Eine Suppen von Cicori-Kräutlein.

Die Suppen von Cicori-Kräutlein (es seye hernach von Garten- oder wilden Cicori, obwohlen die Cicori, welche in der Einsatz wachsen, darzu am besten seyn, so muß man sich doch im Feld des wilden auch zu Zeiten bedienen) wird ganz auf die Weis, wie oben bey dem Andivi gehört worden, gebuck't, geschnitten, gebrühet, gekochet, mit Eyer-Dotter verfertiget, und angericht. In dergleichen zerhackte Kräuter-Suppen taugt nicht allein das weiße Geflügel, sondern auch allerhand gefüllt, und ungefüllte Brüst, und dergleichen weiß, gesotten Kalb-Schaaf, und Lammfleisch.

Num. 39. Eine Suppen mit gesottenen Hünlein, und geschnittenen Spargel, dann mit gebachnen Spargel umlegt.

Nim ein Hun oder Hünlein, und sieds auf die bekannte Weis, hernach auch den Spargel, schneide selbigen von vornen her nach einander bis hinten an das Harte, Bröckleinweis ab, wirf das Harte hinweg, und thue denselben vor- oder nach dem Schneiden in einem siedig, gesalzen Wasser gar ein wenig überbrühen, auch wiederum abkühlen, leg einen mit Negel besteckten Zwibel,

Zwibel, fette ein wenig gehackten Petersil darzu, röste solches mit einem Stäublein Mehl ein wenig im Butter, giesse gute Fleischbrühe daran, mache Eyerdotter mit Muscatnuß, Butter und Lemons-Saft fertig, setz die Schüssel mit geröstem Brod auf, schütte ein wenig daran, leg das Hun oder Hünlein auf die Mitte, nimh lange gebrühete Spargel, welche du gleich Anfangs aufheben mußt, binde drey und drey bespammen, ziehe solche durch ein Salben Taiglein, machs aus heißem Schmalz, schneid den Faden ab, und richte ihn nach der Läng um die Suppen herum, rühre die zubereitete Eyerdotter unter die geschnittne und siedende Spargel, legs auf die Suppen, und trags warm auf.

Num. 40. Eine Suppen von jungen Hopfen mit einem Hun, oder Hünlein.

Die Hüner, oder Hünlein werden auf allgemeine Art schön weiß gesotten, der Hopfen aber sauber geklaut, gewaschen, und gleich dem Spargel gebrüheth, gekocht, auch zu letzt mit Eyerdotter fertiget, wie oben bey dem Spargel gehört worden. Hernach mache ein gut grün-Eingerührtes mit klein gehackten Petersil, fertiget daraus einen Kranz, damit solcher auswendig um die Schüssel gelegt werde, spicke denselben über und über mit kurz- und gleichem Hopfen, gleichwie mans pflegt mit geschnitten Mandlen, oder Pistazi zu thun, setz die Schüssel samt dem Kranz, und gebacken Brod auf, giesse gute Fleischbrühe daran, lege die Hüner oder Hünlein darauf, und den zugerichten Hopfen mit der Dotterbrühe herum, so ist es fertig.

Num. 41. Ein Suppen von gefüllt-grünen Hünlein, oder Rapdünlein von Spinat gemacht.

Erstlichen nimh Bräulein, und wann dieselbe überbrüheth, so schneide solche klein gewürfelt, und röste es hernach mit etwas klein gehackten Zwibel, und Petersil im Butter, besprengs auch mit nöthigem Salz und Pfeffer: Unterdessen klaube, wasche, und brühe den Spinat, wie sonst gebräuchlich, drucke das Wasser aus, nimh ein kleinen Theil davon, und hacke ihn klein mit ein wenig Petersil-Kraut, den andern Theil aber lasse ganz, lege überall einen mit Reglein besteckten Zwibel darzu, gewürz auch mit ein wenig Pfeffer, Salz und Muscatnuß, röste solche zwey Theil im Butter, und giesse an den gehackten ein wenig Fleischbrühe, setz alsdann auf ein Glütlein; Darnach nimh etliche grosse Blätter von Spinat oder Büffentraut, stosse diese in heißes Wasser, daß sie weill werden, und fülle solche mit dem geröstten ganzen Spinat, und Bräulein, machs von der Füll so groß, daß man eins auf einmal in den Mund schieben kann, fertiget auch so viel, daß du damit um den Rand der Schüssel zu legen bestehst, von dieser Füll thue auch etlich andere lange Strig-

gel machen, und lege sie neben einander in ein mit Butter bestrichnes Geschirr, zuvor aber, ehe du solche hinein legest, mußt du das zubereitete Geschirr mit klein-gebacktem Semmel-Brod, und klein-gesackten Petersil vermischter besstreuen, alsdann richte die Kapdunlein neben einander darein, begieß es oben mit Butter, und besprenge sie auch zugleich mit dem angemachten Brod, setz auf, gieß unten und oben Blut; Bereite ingleichen Eyerdotter mit gar ein wenig Lemoni-Saft, frischen Butter, und Muscatnuß, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf, schütte ein wenig daran, haß ein gekochtes Hünlein oder Kapdunlein gekochten, so leg's auf die Mitte, gieße von der Brühe noch etwas an den gesackten Spinat, rühre geschwind die Eyerdotter darein, gib's auf der Suppen herum, lege die lange Strükel Sternweis darauf, haß noch etwas von denen gerösteten Bräuslein, richt's entzwischen, und die Kapdunlein herum.

NB. Wann diese Suppen für Personen gehört, die etwann Liebhaber des Parmasan-Käse seyn, so kann dergleichen untermischt, und zu End.darauf gestreuet, und ohne die Brüh verfertigt werden.

Num. 42. Eine Suppen mit gefüllten Hünlein, grünen Petersil, und Lemoni-Saft fricassirt.

Nimm sauber gewaschte Hünlein, bereite sie zum Füllen, wie schon oft gehört, verfertige alsdann die Füll mit klein-gesacktem Petersil, röste denselben mit frisch-geriebenen Semmel-Brosen im Butter, und mach's mit Eyer und Milchram in rechter Dicke, gewürz mit Muscatnuß, fülle damit die Hünlein, und laß mit einem Büschlein Petersil in guter Fleischbrühe zugedeckter gemach sieden: Schneid ein weiß Brod oder Semmel, röste es gleichfalls mit klein-gesacktem Petersil im Butter, leg's in die Schüssel, setz mit ein wenig guter Fleischbrühe auf eine Blut, bereite Eyerdotter in ein Geschirlein mit geriebener Muscatnuß, klein-gesackten Petersil, frischen Butter und Lemoni-Saft, richte die Hünlein auf die Suppen, seige dieselbe Brühe siediger an die Eyerdotter, und rühre's geschwind ab, habe Obacht, daß es nicht doppig werde, gib's über die Suppen herum, regalire's mit geschnittenen Lemoni, und gebacknen Petersil, so ist es fertig.

Num. 43. Anderst mit Brüh in Butterbrühe fricassirt.

Erstens nimm die Hünlein nach Belieben gefüllt, oder ungefüllt, und lege sie samt einem mit Reglein besteckten Zwibel in ein Reim, gieße hernach Fleischbrühe daran, oder lasse dieselben vorhero ein wenig überbrühen, wieder abkühlen, und alsdann mit Fleischbrühe in einem besondern Geschirr gemach sieden: Die Brüh aber werden in zwey Theil getheilet, und einer gewürfelt, der ander

ander Blättleinweis geschnitten , nimh die klein- geschnittne auf ein Teller , lege darzu ein kleinen mit Negel besteckten Zwiibel , und ein gutes Lemoni- Blättlein , gewürz mit ein wenig Pfeffer , Salz , und Muscatblühe , rösts mit einem Stäublein Mehl in frischem Butter , giesse auch Fleischbrühe daran , laß alsdann noch ein Weil sieden , im Anrichten hernach werden sie mit Eyerdotter , frischen Butter , und Lemoni- Saft verfertiget : Unterdessen nimh auch die geblätlete Brüs , zieh solche durch einen warmen Butter , und besprenge sie mit zuvor von Pfeffer , Salz , und klein- gehackten Petersil , angemachten Semmel- Bröcklein , lege dieselbe in ein mit Butter bestrichnes Geschirr , oder Papier , gieb unten und oben Glut , auf daß es eine schön liecht- gelbe Farb bekomme , setz die Schüssel mit dem Brod auf , lege die Hünlein auf die Mitte , giesse von der Brühe daran , richte die klein- geschnittne Brüs , mit dem Eyerdotter gemacht , herum , und regalirs mit denen andern , trags alsdann warm auf.

Num. 44. Eine Suppen mit weissen Schwammen , Brüs , und gesottenen Hünlein.

Die weissen Schwammen , oder sobenahmste Däubling , werden sauber gebugt , nach Belieben geschnitten , und in frisches Wasser geworfen , alsdann mit denen Brüslein zugleich in gesalznem Wasser überbrüheth , wieder sauber abgeseigt , und samt einem ganzen Zwiibel , Rosmarin , klein- geschnittenen Petersil , auch einem Stäublein Mehl im Butter geröst , gewürz wohl mit Pfeffer , und Muscatnuß oder Blühe , schwings etlichmal herüber , und laß zugedeckt auf einer Glut stehen , wanns aber eine Weil gepräglet , so giesse gar ein wenig süßen Mischram zu , schwings herum , und thue es noch eine Weil auf der Glut lassen , hernach gar ein wenig gilben : Die Brüs , nachdem sie überbrüheth worden , werden theils klein geschnitten , und zugleich mit denen Schwammen gekochet , die übrige aber zu dem Backen zugerichtet , und hernach um die Suppen gelegt , setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf die Glut , hast ein gesottnes Hun , oder Hünlein , so schütte von der Brühe daran , lege die Hünlein auf die Mitte , drucke ein wenig Lemoni- Saft mit noch ein wenig Butter an die Schwammen , giebs um die Hun oder Hünlein herum , und wann sie etwann gar viel Brühe machten , kann im Anrichten ein paar Eyerdotter dar- ein gerührt , die gebackne Brüs aber umlegt werden.

Num. 45. Eine Suppen mit Austern , oder Mischerl gefüllten Hünlein , dü-jus , und Eyerdotter.

Nimh sauber gebugte Hünlein , so viel du wißst , untergreiffe , und richte sie zum Füllen , alsdann löse auch die Austern oder Mäschelen aus denen Schalen , und röste sie mit Semmel- Bröcklein in frischem Butter , schlag ein oder

mehr Eyer nach Nothdurft daran, auch nach Gedunken Milchram, oder Fleischbrühe, damit die Füll nicht zu dick werde, gewürz mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß, fülle damit die Hünlein, und laß in Fleischbrühe gemach sieden; Unterdeffen mache ein wenig düjus, richte auch Eyerdotter in ein Geschir, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf die Glut, Pfann, giesse von der Hünlein-Brühe ein wen g daran, seige das düjus durch ein härnes Sieblein, mache von der Brühe, darinnen die Hünlein gesotten, eine Dotterbrühe, schütte das düjus darunter, und giebs über die Hünlein, und auf der Suppen herum, hast ein wenig frische Dardoffel zum Untermischen, ist es desto besser, regalirs mit gebachnen Knöblein oder Brüßlein, oder auch mit schönen Aустern samt den Schaa-len.

Num. 46. Anderst mit gefüllten Hünlein, weiß, so mit Mandlen, Semmel, Eyer und Milchram gefüllt werden.

Nimm klein-gestoffne Mandlen, verfertige daraus zwey Theil, mische unter den ersten Theil in Milch geweichte Semmelschmollen, klein-gehacktes Ochsenmaß, und nach Nothdurft Eyer, oder nur allein die Dotter, aber desto mehr Milchram, gewürz mit gar ein wenig Muscatblühe, rühre wohl unter ein ander, und fülls in die Hünlein, laß alsdann in guter Fleischbrühe gemach sieden, gieb auch acht, daß dir von dieser Füll noch etwas überbleibe, beliebt es, so machs ein wenig süß, und verfertige subtile Kräpflein daraus, bachs aus dem Schmalz, und nihms zum regalieren: den anderen Theil der Mandlen rühre mit ein wenig siediger Fleischbrühe ab, streichs durch ein Sieblein, oder Tuch, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut, giesse ein wenig gute Fleischbrühe daran, lege die gesottne Hünlein auf die Mitt, mach von der Hünlein-Brühe ein gute dicke Dotterbrühe, wann sie fertig ist, die durchgetriebne Mandel-Brühe auch darein, drucke gar ein wenig sauren Pomeranzen- oder Lemoni-Saft darauf, giebs auf die Suppen herum, und regalirs mit denen Kräpflein.

Num. 47. Ein Hünlein-Suppen auf Engelländisch, oder ein Engländische Suppen, Caille genannt.

Nimm gebuckte Hünlein, schneid ihnen die Füß samt dem Kopf und Hals ab, besprengs mit ein wenig Salz, und fülle sie mit einer guten Füll, alsdann stecke es an einen Spieß, verbinde sie wohl mit einem von Butter bestrichenen Papier, und brats gar an die statt, hernach bereite die Brühe also: Nimm klein-gestoffne Mandel, in Milchram geweichte Semmel, gesottne Petersil-Wurzen, und Muscatblühe, stosse dieses in einem Mörsel wohl untereinander, gieß gute Fleischbrühe daran, und treibs durch ein härnes Sieblein, setze d- Schüssel

Schüssel mit gebähten Schnitten, und ein wenig Fleischbrühe auf, bereite Eyerdotter mit gar ein wenig Lemoni-Saft, ziehe die Hünlein ab, legs auf die Mitte der Suppen, rühre die Eyerdotter geschwind in die siedheisse durchgetriebne Brühe, und giebs warmer auf die Suppen, trags sodann auf.

NB. Nachdem du die Brühe durchgetrieben hast, mußt du dieselbe nicht mehr sieden lassen, dann sie sonst sehr dopsig wurde, absonderlich, wann die Eyerdotter darcin gerühret worden seyn.

Num. 48. Anderst mit Hünlein von Milchram auf Engelländische Manier.

Erstlich hacke die Leber und Mäglein von denen Hünlein, mit in Milchram geweichter Semmel und Petersil, gewürze solches wohl mit Muscatblühe, oder Muscatnuß, und Salz; fülle darmit die Hünlein, legs mit Fleischbrühe, und Milchram vermischet in ein Wein, thue einen ganzen mit Reglein besteckten Zwiibel, samt ein wenig zusam- gebundenen Petersil- Wurzeln darzu, und laß es also genug sieden, nim gebähte Schnitten in die Schüssel, giesse ein wenig Fleischbrühe daran, lege die Hünlein darauf, mische geschwind Eyerdotter in die siedende Brühe, schütte die Schüssel voll an, regaliers, so gut du kannst, und trags warm auf.

Num. 49. Eine Suppen von Hünlein mit Milchram und Maurachen.

Nim gebuckte Hünlein, und siede sie, nachdem dieselbe zuvor sauber gewaschen, auch überbrühret seyn, mit guter Fleischbrühe, Pfeffer, Muscatnuß, und einem ganzen von Regel bestecktem Zwiibel, auch Petersil- Wurzeln, gar an die statt; Unterdeffen werden auch die Maurachen sauber geklaubt, gewaschen, wohl gewürzt, gesalzen, und mit klein- gehacktem Zwiibel, auch ein wenig Mehl im Butter geröstet, und mit gutem süßen Milchram verfertiget, setz eine Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut, giesse von der Hünlein-Brühe daran, lege die Hünlein auf die Mitte, die übrige Brühe aber vermische mit denen Maurachen und Milchram, auch noch ein wenig frischen Butter, und giebs auf die Suppen, so ist fertig. Wißt du, so drucke im Anrichten etliche Tropfen Lemoni-Saft darauf; Nim auch zwey kleine Hünlein, mache Stücklein daraus, schlags ein wenig mit einem breiten Messer, laß es in siedig- gesalznem Wasser ein wenig anlauffen, seig und kühle sie wieder ein wenig ab, ziehs durch Eyer, oder ein Taiglein mit klein- gehacktem Petersil gemacht, oder kehrs gleich im Mehl um, und bachs wie die Fisch aus heißem Schmalz, leg es warmer um die Schüssel, und trags auf.



Das vierte Capitel.

Von alten Hünern.

Num. 50. Eine Suppen von zwey alten Hünern, ein ganzes auf die Mitte, das andere aber abgelöst zu Knöblein; die Beiner gestossen, mit hart-gekottnen Eyerdotter, oder fricassirt.

S Nachdem die Hünern sauber gebußt, und ausgenommen seyn, so nimh die erste, schrenke die Flügel, stuß die Füß ab, stecke die Schenkel ein, und laß sie mit dem Rindfleisch schön weiß an die statt sieden; Unter dessen thue auch von dem andern Hun das Brät sauber von den Beinern herablösen, legs auf ein Hackbrett, und hacke es klein mit gemugsammer Nieren-Getten, oder Ochsenmark, und guten süßen Milchram, gewürz mit Salz und Muscatblühe, gegen der legt mische nach Nothdurft Eyer, und in Milchram geweichte Semmelschmollen darunter, schlage ein Knöblein davon in siedige Fleischbrühe, koste es, damit du siehest, ob sie recht an Geschmack, auch nicht zu stark, oder weich werden, mache alsdann aus diesem Gehäck kleine Knöblein, lege sie nach einander auf eine Schüssel, oder saubers Brettlein, seige gleich vor dem Anrichten eine klare Fleischbrühe in ein Reim, setz auf eine Glut, gilbs ein wenig, wann es siedet, so lege die gemachte Knöblein darein; Die abgelöste Bein aber werden gleich, wann das Brät herab gelöst ist, mit einem Faden zusammen gebunden, und auch bey dem Rindfleisch gekottet, hernach gestossen, mit ein wenig Fleischbrühe durch ein Tuch, oder härtes Sieblein gestrichen, und warm behalten: Setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut, gieße ein wenig von der Fleisch- oder Knöblein-Brühe daran, lege das gekottne Hun auf die Mitt, mache von den Knöblein einen Kranz um die Schüssel herum, und gieb die andern zu legt auch auf die Suppen um das Hun, nimh ein paar Eyerdotter, und verfertige von der siedigen Knöblein-Brühe eine Dotterbrühe, giebs samt den Gestoffnen über die Suppen her, und trags warm auf.

NB. Wann es beliebt, kann das gekottne Hun ausbleiben, und nur ein wenig zu denen Knöblein genommen, und auf obbeschriebene Art verfertiget werden.

Num. 51.

Num. 51. Anderst mit , von einer Henn , und süßen Milch- Nam, in Ofen gebachnen Würstlein und Knöblein.

Erstlich nim ein gebucktes Hun, und löse das Brät herab, hack, und mache es ganz auf die gleich jetzt vorher beschriebne Art zu einen Knöblein - Taig, und verfertige daraus zwey Theil, aus einem richte kleine Knöblein, aus dem andern aber lange Strügel, legs in ein mit Butter bestrichnes Geschirr, schützte nach Rothdurst süßen Nam daran, und setz in einen warmen Ofen, giebe auch Obacht, daß dir solche nicht gar zu trocken werden: Wehrenden diesen siede auch die abgelöste Weiner, mache ein Gestossnes daraus, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Blut, spreng ein wenig klein - gehackten Petersil darauf, giesse ein wenig Fleischbrühe daran, deck es zu, und laß eine Weil stehen, nim die Strügel aus dem Ofen, willst du, so spicke sie mit Pinoli, Pistazi, oder lang - geschnitten Mandlen, regalire die Schüssel darmit, die übrigen aber lege Sternweis auf die Suppen, and die Knöblein überall entzwischen, treibe den in dem Geschirr zuruck gebliebenen Nam durch ein Sieblein, und giebe ihn samt dem Gestossnen auf die Suppen, und trags warm auf. Beliebt es, so kann auch ein angeschlagenes Hun gleich denen Strüglen zugericht, gespickt, und im Anrichten auf die Mitte gelegt werden.

Num. 52. Eine braune Suppen mit gebachnen Hünner-Knöd- lein, Strüglen, Petersil - Wurzen, dü - jus, und Maurachen.

Erstlich nim einen Buschen gebuckte Petersil - Wurzen, binde selbige zusammen, und laß sie bey dem Rindfleisch, oder anderstwo weich sieden, als dann schneide solche ganz kurz Bröckelweis nach einander ab, legs in eine Schüssel, sprengs mit ein wenig Mehl, und bachs hernach mit denen Knöblein aus heissem Schmalz, mache auch vom Kalb - oder Rindfleisch ein wenig dü - jus, und von dem Hennen - Brät Knöblein und Strügel, wie oben schon öfters gedacht ist, wann der Knöblein - Taig gut und wohl zugericht ist, so verfertige Knöblein und Strügel auf ein sauberes Brettlein, und bache solche aus heissem Schmalz schön leicht - braun heraus, desgleichen auch die Petersil - Wurzen, lege jedes besonder in ein Rein, wie auch die Maurachen, wann sie zuvor sauber geklaubt, gebuck, gewaschen, gebrühet, gewürzt, und samt ein nem Stäublein Mehl im Butter geröst seyn, treibe das düjus durch ein hars Sieblein, giesse überall mit Beyhiff nöthiger Fleischbrühe ein wenig daran, laß gemach auf einem Glütlein an die statt sieden, und giebe acht, daß solches alles nicht versalzen wird: Setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf, schützte ein wenig daran, mache von den gebachnen Knöblein einen Kran; um

E

die

die Schüssel, lege die übrigen in die Mitte, die Strügel Sternweis herum, und die Petersil-Wurzen mit denen Maurachen Wechselweis eingetheilt, so ist es fertig, trags hernach warm auf.

Num. 53. Anderst mit Gehäck.

Nimm abermal ein wohlgesottnes Hun, löse das Brät sauber herab, und hache es klein, aus denen Beinern aber mache ein Gestoffenes mit guter Fleischbrühe, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf ein Blut, lege darunter kleingehackt: gutes Ochsenmark und geriebne Muscatnuß, giesse ein wenig daran, daß weich wird, mach das Gestofne wohl warm, verfertige auch ein wenig Dotterbrühe, mische das Gestofne darunter, giesse die Suppen damit an, streue das Gehäck mit der Hand darauf, und laß es zugedeckt noch ein Weil auf der Blut stehen, trags alsdann auf.

Num. 54. Ein Weißgestoffenes für Kranke, und vornehme Persohnen.

Nimm ein gutes Hun, oder Kapaun, setz denselbigen samt einem guten Suppen-Wein zum Feuer, verschaum es, salz ein wenig, und laß sieden, bis das Hun oder Kapaun wohl weich gesotten ist, lege ein wenig ganze Muscatblühe in den Hase, thue alsdann das Hun heraus nehmen, und laß kalt werden, wann solches geschehen, löse das weisse Brät von der Brust, und stoß es in einem Mörser ganz klein, daß man alles mit der siedigen Fleischbrühe durch ein Sieblein treiben kann, beliebt es, so kann auch ein wenig eingeweichte Semmelschmollen darunter gestossen, und durchgetrieben werden, mach es in der Dicke als wie ein dicke Dotterbrühe, auch recht im Salz, und laß selbes nach dem Durchtreiben nicht mehr sieden, jedoch wohl warm werden, rühre es wohl unter einander, und giebs dem Kranken zu trinken, so ist es fertig und gut.

Num. 55. Ein anders Gestoffenes von Hünere-Beinern.

Nimm die Bein von einem frisch-gesottnen, oder gebratnen Hun, das Brät kann anderst wohin gebraucht werden, thue den Hals, die Flügel, samt denen übrigen Beinern mit ein oder zwey gebähten Schnittlein in einem Mörsel ganz klein stossen, giesse ein wenig gute Fleischbrühe daran, gewürz mit Muscatblühe, rühres durch einander, und treibs durch ein Tuch, oder hütrenes Sieblein, machs auch in der Dicken nach deinem Gefallen, laß nach dem Durchtreiben nicht mehr sieden, doch aber wohl warm werden, und gieb es dem Kranken, ist es aber für andere Leuth, kann solches über gebähtes Brod angerichtet, auch so es beliebt, zugleich im Anrichten ein wenig Dotterbrühe gemacht, und zu dem Gestoffenen gemischt werden.

Num. 56.

Num. 56. Ein Hünner-Sulz in Flaschen vor schwache und franke Personen.

Nimm ein oder zwey gesunde Hünner, die nicht gar fett, jedoch wohl brätig seynd, buche sie sauber, und zerhacke selbe zu kleinen Stücklein, desgleichen auch ein Stücklein Kalbfleisch, welches in etwas Knochen hat, so ebenfals gleich dem Hun klein gebackt, alsdann aber zusammen gemischt wird, hernach lege darzu ein wenig frischen Rosmarin, Saffran und Muscatblühe, und wann der Kranke keinen hitzigen Zustand hat, kann das Kalbfleisch, so zerhackt ist, mit gar ein wenig Vesterreicher Wein angefeuchtet werden, thue auch etliche Gold-Blättlein darzu, und gar ein wenig Salz, fülls alsdann in ein oder mehr Silber- und zinnerne Flaschen, nach diesem henke solche Flaschen bis an die Schrauben in einen mit siedigem Wasser angefüllten Kessel, oder Hasen, und laß also drey bis vier Stund in stätem Sud sieden, thue auch einen Hasen mit siedigem Wasser auf der Seiten behalten, auf daß du den Hasen mit den Flaschen, so oft er in etwas eingesotten hat, wiederum damit einfüllen kannst, wann dann die Zeit vollendet, so nimm die Flaschen heraus, und seige die Sulz, welche sich in der Flaschen befindet, durch ein Tuch in ein sauberes Geschirr, drücke auch das Fleisch sauber aus, und thue ingleichem das Fette von oben hinweg, die Sulz hebe fleißig zugebedeckt sauber auf, und so oft man dem Kranken ein Suppen giebt, thut man einen Löffelvoll Sulz daran.

Num. 57. Eine Suppen von schwarz-gefüllten Hünern, und gehacktem Kalbfleisch, auch verpappter im Ofen gedämpft, Pinioli, und mit Gehäck-Pastetlein besetzt.

Vors erste hacke einen guten Speck mit ein wenig Salz, viel Pfeffer, Muscatnuß, auch gestoßne Neglein ganz klein, und merke: Wann man die Hünner absticht, so wird zuvor ein paar Löffelvoll Wein oder Eßig in einem Wein warm gemacht, und der Schweiß von denen Hünern mit stätem Rühren darein aufgefangen, da nun dieses geschehen, so thut man ingleichem den mit Gewürz gehackten Speck mit abrühren, und alsdann die Hünner ausnehmen, die Mäglein samt denen Leberlein sauber buhen, waschen, klein hacken, und auch mit einer Hand-voll Pinioli unter den aufgehobten Schweiß rühren, ist es an der Zeit, daß Austern oder Mäschelen zu haben seyn, so rühret man es ebenfals darunter, untergreiffe die Hünner, salze dieselbe, sticht sie, oder stecke ihnen Flügel und Fuß ein, und fülle solche mit erstickbacher Füll, auch im Fall dir der Speck zu wenig, so hilfe mit Butter oder Mark: Unterdesen überfiede auch ein wenig ein Stücklein Kalbfleisch, doch nur so viel, daß nach dem Abkühlen der Saft innwendig noch etwas roth bleibt, legs auf

ein Hackbret, und hacke es mit genugsamer Nieren, Fett, Pfeffer, Muscat-
 nuß, oder Blühe, ein wenig Reglein, klein gehackten Zwiebel, Rosmarin,
 auch grünen Petersil unter einander ganz klein, giesse zugleich ein paar Löffel
 voll Wein mit gar ein wenig Fleischbrühe darzu, bestreiche ein Reim, oder
 Casserol ohne Fuß, mit frischem Butter, und thue ein paar Lemoni-Blättlein
 an den Boden, behalte von dem Gehäck so viel zuruck, daß du kannst kleine
 Pastetlein zum Regalieren damit einfüllen, das andere lege in die Reim, und
 die gefüllte Hühner darauf, jedoch die Brust untersich, mache das Geschirr
 gut zu mit Zaig, lasse es gleich einer Pasteten im Ofen dämpfen, und die klei-
 ne Pastetlein in demselben mitbacken: Setz die Schüssel mit Gebähtem Brod
 auf, schütte ein wenig daran, thue die Reim aus dem Ofen, giebe die gefüllte
 Hühner mit der Brust übersich auf die Mitte, das Gehäck samt wenigen Brü-
 he oben herum, und regaliers mit denen kleinen Pastetlein, so ist's fertig.
 Wann die Brühe in der Reim zu wenig, so kann mit Fleischbrühe geholfen
 werden, trags alsdann warm auf.

Das fünfte Capitel.

Von Tauben.

Num. 58. Ein braune Suppen von Tauben, dû-jus, Hühner-
 Mäglein und Leberlein, gebachten Knöblein, Maurachen, mit
 oder ohne Aустern, und mit gebachten Brüss umlegt,
 auf grosse Schüssel.

Erstlich werden die Tauben ganz auf diese Weis zugerichtet, wie oben
 Num. 7. im ersten Capitel von denen Aenten gehört worden, desglei-
 chen auch die dû-jus, oder braune Brühe, nicht weniger die May-
 rachen, gebachne Knöblein und Aустern, die Hühner, Mäglein, nach-
 dem sie sauber gebagt, und ein wenig überbrühet, werden selbige wieder ab-
 gesiegen, und in einem Häselein mit Fleischbrühe an die statt gesotten, als-
 dann nach Belieben Blättlein, oder Bröcklein, weis geschnitten, hernach wieder
 in ein Geschirrelein mit ein wenig Pfeffer gethan, von oben der braunen Brü-
 he, welche etwas fett, daran gegossen, und warm gesetzt. Die Leberlein aber
 werden mit ein wenig Pfeffer nach Belieben geschnitten, im Butter geröst,
 und erst nach solchem gefalzen, auch also auf die Suppen behalten; Die
 Brüss, nachdem sie gewaschen, gebrühet, und abgesiegen, werden selbige von
 denen Drossen geklaube, die schönsten Blättlein, weis geschnitten, mit ein we-
 nig

nig Pfeffer, Salz, klein geschnittenen Rosmarin, und Petersil besprenget, mit Wein und ein wenig mit Lemoni-Saft getröpft, etlichmal umgerührt, im Mehl geschwungen, oder durch ein Salbey-Taiglein gezogen, und zum Regalieren gebachen, die schlechte Brätlein aber werden auch nach Belieben zu Bröcklein geschnitten, gesalzen, im Butter geröst, und mit den obigen Sachen zum untermischen gebraucht, hernach richte also an: Setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf, giesse von der braunen Brühe daran, lege die Tauben Sternweis auf die Mitte, das hintere Theil einwärts, hast du Aустern, giebs mit ein wenig von oben dieser braunen Brühe darüber, nach diesem die Mäglein, Mäurachen, Knöblein, geröstete Leberlein, und Brätlein schön ordentlich vermischer neben denen Tauben auf die Suppen, bis die Schüssel voll, regaliers letztlich mit denen gebachten Brätlein, und trags warm auf.

Num. 59. Auf eine andere Art mit gebachten Petersil und Fricato.

Nachdem die Tauben gerupft, gebugt, und ausgenommen seynd, stuz denselben den Kopf samt Flügel, und Fuß ab, oder lasse nach Belieben die Flügel daran, klopfe die Brust ein wenig mit einem Messerheft, steck die Schenkel ein, und röste sie gar ein wenig im Butter, oder Speck, damit dieselbige starr werden, schneide einen Speck nach deinem Gefallen, gewürz denselben mit Pfeffer, Reglein, Muscatblühe, auch ein wenig Salz, misch es unter einander, daß das Gewürz an dem geschnittenen Speck hangen bleibe, alsdann spicke die Tauben damit wohl durch das Brät, dann was vorher, wird abgeschnitten, nihm die Tauben, samt einem ganzen Zwickel, einem guten Lemoni-Blätlein, Rosmarin, ein paar Lorbeer, einen Brocken Butter, und etlich Tropfen weissen Wein, legs alles zusammen in ein Reim, vermach dieselbe, setz auf ein Glütlein, und laß es dämpfen; Entzwischen nihm auch ein Buschen gute Petersil-Wurzeln, binde sie zusammen, laß es mit dem Rindfleisch sieden, und wann sie weich, so schneide sie nach deinem Belieben zu Bröcklein, thue dieselben ein wenig pfeffern, im Mehl umkehren, und gleich denen Fischen schön leicht-braun aus heissem Schmalz bachen, legs in ein Reim, und setz es auf die Seiten: Nihm dann auch von einem Kalbschlegel ein Stuck sogenanntes Knöblein-Fleisch, schneids überzwerch zu Flecklein, klopfs mit einem Messer wohl, spicke sie alsdann mit Speck, gewürz auch ein wenig mit Reglein, Pfeffer, und Muscatblühe, auch gar ein wenig Salz und Rosmarin, bestreue ein verginntes Geschirr mit Butter, lege die Flecklein nach einander hinein, jedoch den Speck unterfich, setz auf ein starke Glut, und laß es schön leicht-braun werden, gieb aber wohl acht, daß sie nicht angebrennet, und stinkend werden, rühre alsdann um, und laß auch ein wenig eine Farb bekommen; Nihm das Fleisch mit einer Gabel samt der

Setten heraus, thue es in ein anderes Geschirrelein, decks zu, und behalte warm zum Regalieren, gieße ein wenig Fleischbrühe in das Geschirr, wo das Fleisch gelegen ist, damit dieselbige von dem zuruck-gelassenen Prünzen eine Farb, samt dem Geschmack bekommet, seigs durch ein Sieblein an die Petersil-Wurzeln, setz auf, laß es warm werden, und richts alsdann an, setz die Schüssel mit gebähmtem Brod auf eine Blut, schütte ein wenig Fleischbrühe daran, nimh die Tauben, gieße die Setten darvon an die Petersil-Wurzeln, lege die Tauben, samt ihrer wenigen Brühe auf die Mitte in die Suppen, schwing die Petersil-Wurzeln herüber, gieb aber acht, daß sie nicht gar zu fett seyn, richts um die Tauben herum, hernach nimh das Kalbfleisch, schwings auch einmal herüber, legs um den Ranst der Schüssel, und trags auf.

Num. 60. Ein braune Suppen von Tauben mit gefüllten Schwämmen, Dardoffel mit dü-jüs.

Mach ein braune dü-jüs von Kalb- oder Rindfleisch, und braune die Tauben auch gleich damit; dann nimh sauber-gebuhte Schwammen, so groß du sie haben kannst, fülle sie mit Gehäck und wenig Dardoffel, legs in ein Geschirr, gieb unten und oben Blut, lege die Tauben auf die Mitte, und die Schwammen herum.

Num. 61. Ein gelbe Suppen von Tauben mit Caulisior-Knöblein, und Strüßlen.

Nimh schön-gebuhte Tauben, untergreiffe sie zum Füllen, alsdann nimh ein Knöbden-Fleisch, hack es klein, salz, und gewürz es mit gar ein wenig Pfeffer, aber wohl mit Muscatnuß, gieße im Hacken ein wenig süßen Milchram zu, mische klein-gehackt gutes Ochsenmark oder Setten darunter, nimh auch in Milchram geweichte Semmel, und nach Nothdurft Eyer darzu, fülle sodann von diesem Gehäck die Tauben, von den übrigen aber mache kleine Knöblein und Strüßel, welche gleich vor dem Anrichten, jedes in einem besondern Geschirrelein, in guter Fleischbrühe können gefotten werden, desgleichen auch der Caulisior, nachdem er gebuht, nach Belieben geschnitten, und überbrühst worden, wieder ebenfalls in eine Fleischbrühe gelegt, und aufgesetzt; Unterdessen setze die Schüssel mit gebähmtem Brod auf eine Blut, leg die gefüllte Tauben auf die Mitte, von der Brühe, wo die Tauben gelegen, mach ein wenig gute Dotterbrühe, gieße es auf die Suppen um die Tauben herum, richte alsdann die Knöblein entzwischen, die Strüßel und Caulisior aber wechselweis um den Ranst, trags sodann warm auf.

Num. 62.

Num. 62. Ein Suppen mit Tauben , grüne Erbsen , und Petersil.

Nimm schön-gebuhte Tauben , schneid die Köpff herab , steck die Schenkel in , laß ein wenig anlauffen , legß sammt einem ganzen mit Neglein besteckten Zwiebel , und einem zusammen gebundnen Büschlein Petersil in ein Reim , giesse eine gute Fleischbrühe daran , und laß also sieden , nimm auch ein Buchen Petersil-Wurzen , mittlerer Größe , lasse sie weich sieden , schneids Bröckleinweis , und röste solche mit klein-gehackten Petersil , sammt ein wenig Mehl im Butter , gewürz mit Pfeffer und Muscatnuß , schütte gar ein wenig Fleischbrühe daran , und laß es noch ein wenig sieden : Unterdeßenn nimm die ausgelöste Erbsen , wasche und klaube sie sauber , daß keine Würm darben bleiben , seigs sauber ab , und lege einen guten Brocken Butter in ein Reim , gewürz mit Pfeffer und klein-gehacktem Petersil , thue die Erbsen hinein , und laß mit Fleischbrühe geschwind sieden , dann , wann man sie gar zu frühe sieden läßet , verlihren sie die Farb , setz die Schüssel mit etlich gebähten Schnittlein auf eine Blut , giesse die Brühe von den Tauben daran , die Tauben darauf , die Erbsen darüber , die Petersil-Wurzeln aber um den Rast herum , im Fall nun die Petersil-Wurzeln gar schön und groß wären , können sie zu Finger-langen Stücken gemacht , nach der Länge entzwey geschnitten , im Anrichten Sternweis um die Schüssel gelegt , und die Erbsen dazwischen geschüttet werden.

Num. 63. Eine Suppen von Tauben mit weiß unzeitigen Weinbeeren , oder Trauben.

Erstlichen siede oder dämpfe die Tauben , nachdem sie zuvor sauber gebuht seyn , und wann sie bald fertig , so werfe eine Handvoll , oder nach deinem Gutgedunken , unzeitige , abgelaubte , ganze Weinbeer zu ihnen hinein , und laß es an die statt sieden , doch solchergestalten , daß die Weinbeer ganz bleiben , wann nun solches geschehen , und die Tauben an die statt fertig , so bereite Eyerdotter mit klein-gehackten Petersil , Kräutlein , und geriebner Muscatnuß , oder Blühe , setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Blut , giesse ein wenig gute Fleischbrühe daran , lege die Tauben sammt denen ganzen Weinbeerlein darauf , mache die Dotterrühe , wann sie fertig , so thue noch ein Bröcklein frischen Butter , an statt der Lemoni aber den Saft von denen ausgepreßten , unzeitigen Weinbeeren , jedoch in der Quantität nach deinem Gutgedunken , dargu , rühre wohl ab , laß nicht mehr sieden , und giebs auf die Suppen herum , regaliers mit gebachnen Petersil-Kraut , und trags warm auf.

Num. 64. Ein braune Suppen mit Tauben von Porzulackkraut, und jüs gemacht.

Erstlich nimme das Kraut Porzulack genannt, welches man etwa in denen Gärten, anderstwo auf dem Land auf freyen Feld bekommt, streiffe solches von denen Stengeln ab, wasche es sauber, und brühe es gleich dem Spinat, jedoch nicht gar zu weich, thue das Wasser sauber darvon, und legß samt einem ganzen mit Neglein besteckten Zwißel in ein Kein: Wehrendem diesen mache ein jüs auf schon oft gemeldte Weis, laß die Tauben damit braun werden, und nim sie vor dem Angießen wieder heraus in ein Geschirrtlein, gieß an das jüs, rühre um, und laß es eine Weil sieden, treibs durch ein häres Sieblein, giesse ein wenig darvon an die Tauben, das übrige aber an den Porzulack, schau, daß er fett genug seye, er kann auch mit Knoblauch, und klein-gehackten Petersil eingebrennt werden, setze beede auf eine Glut, laß an die statt sieden, und giebt acht, daß es nicht versalzen wird, thue die Schüssel mit gebähtem Brod aufsetzen, die Tauben auf die Mitte richten, und den Porzulack herum, giebs warm, so ist es fertig.



Das sechste Capitel.

Von Br ü ß.

Num. 65. Ein weisse Suppen von Brüß mit Gehäck, ein wenig Fricasse, gebähten Schnitten, und mit aus einem Taiglein gebachnen Brüß umlegt.

S ihm die Brüß, und nachdem sie sauber gewässert, gewaschen, auch ein wenig überbrühet seyn, thue selbe von denen Röhren ablösen, die schönsten davon zu Blätlein schneiden, mit Salz, etlich Tropfen Eßig oder Lemoni-Saft gewürzen, herüber geschwungen, durch ein Taiglein ziehen, aus heißem Schmalz bachen, und im Anrichten um den Rand der Schüssel legen: Die mittelmäßigen Brüß aber werden klein gewürfelt geschnitten, gewürzt, und im Anrichten mit Eyerdotter verfertigt: Die schlechtesten Brüß und Brocken hacke ganz klein, gewürzt mit Salz, Pfeffer, und Muscatnuß, röste es alsdenn mit klein-gehackten Zwißel und Petersil im Butter, setz hernach die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut, gieß eine gute Fleischbrühe daran, und laß es weich werden, lege das Gehäck auf die Schnitten, mache die andere mit Eyerdotter fertig, giebs herum, und begalier es mit gebachnen Brüß, so ist es fertig.

Num. 66.

Num.66. Ein rothe Suppen von Bräu und Krebsen mit einem Paspeton, Knöblein, und Strüßlen, auch mit Krebs-Pastet- lein regalirt.

Erstlich nimh Krebs, so viel du vermeinst zu dieser Suppen nöthig zu
 seyn, siede solche in Salzwasser ab, löse die Schweisslein sauber davon, hebs
 auf, klaube die gute Schaaen, und Scheeren auch zusammen, das andere
 aber wirf hinweg, stosse die Schaaen ganz klein, thue ein grosses Stück fri-
 schen Butter darein, und stosse solches nochmal tapfer unter einander, daß es
 schön roth wird, röste dieß ein wenig in einer Pfann, und presse den Butter
 durch ein Tuch in ein Geschirre, mit diesem Butter mache hernach den Saig
 zu den Paspeton, Knöblein, Strüßlein, und Pastetlein, wie folgt: Nimh
 kälbernes Brät, hacke es mit etwas guter rindern Fetten, oder Mark, auch
 Salz, Pfeffer, Muscatblühe, und ein wenig süßen Milchram ganz klein, wie
 man sonst die Leber-Knöblein macht; Unterdessen nimh auch neugieriebne Sem-
 mel-Brötlein, röste selbige in dem rothen Butter wohl fett, damit alles schön
 roth werde, thue es ingleichem zu dem ersten Knöblein-Gehäck, hast du aber
 zu wenig Brötlein, so nimh in süßen Milchram geweichte Semmel darunter,
 schlage nach Nothdurft Eyer daran, auch von dem rothen Butter, auf daß
 der Saig schön roth wird, hacke dieses alles unter einander, und mache von
 diesem Gehäck ein Knöblein, probier sodann selbiges in siediger Fleischbrühe,
 ob es recht im Salz und Gewürz, auch nicht gar zu weich, oder fest werde,
 findest du, daß der Saig zu dick, so gieße mehr Milchram oder Fleischbrühe
 zu, ist er aber zu dünn, so hilf dir mit Eyer und Semmel-Brötlein, ver-
 fertige von diesem Gehäck den Paspeton, bestreiche ein verzinnetes Becklein,
 oder in Abgang dessen ein Reim, um und um wohl mit Butter, beliebt es,
 so lege auch ganz dünn geschnittene Speck-Blätlein herum, und mache von
 dem Gehäck ein Finger- oder Daumen-dicke Füll auf den Boden, und rings
 herum, gieb auch acht, daß es wohl zusammen hebt, und richte von Bräu-
 lein, Krebs, Maurachen, und dergleichen ein gute Füll (unter welche man
 auch andere gute Sachen, als Pisdazi, Pinioli, geschnittenen Spargel, Aus-
 stern; doch nach Gelegenheit der Zeit mischen kann, darein; Wann nun der
 Paspeton schier voll angefüllt, so mache ihn mit Gehäck oben zu, und bache
 denselben im Ofen, oder gieb unten und oben Blut, im Anrichten aber wird
 er auf einem Teller unter- und übersch gewendet, damit er heraus gehet,
 alsdann mit Pisdazi, oder Pinioli bestreut, und auf die Mitte der Suppen
 gegeben, ist es gefällig, kann man wohl eine beliebige Dotter- oder Krebs-
 Brühe oben durch ein Löfflein hinein gießen. Von diesem Saig werden in-
 gleichem die kleine Krebs-Pastetlein, in die darzu gehörige Ringlein, wie
 der Paspeton gemacht, gefüllt, gebachen, gespickt, und um den Rand der
 Schüssel gegeben; Unterdessen verfertige auch von diesem Saig die Knöblein,
 und

und Strügel, sied die Knöddlein in der Fleischbrühe, die Strügel aber können in der Fleischbrühe gesotten, oder im Ofen gekochet, und gespicket werden, allein mußt du genaue Obacht haben, daß du dergleichen Sül, so du in den Palpeton, und Pastetlein vonnöthen hast, so viel machest, damit dir davon wohl etwas übrig verbleibet, richte hernach also an, setz die Schüssel mit gebähmtem Brod auf eine Blut, giesse von der zubereiteten Brühe daran, richte den Palpeton auf die Mitt, die Strügel Sternweis herum, die Knöddlein, samt denen Brüslein, und Krebs-Schweisslein entzwischen, regaliers sodann mit denen Pastetlein, und thue auch überall dazwischen ein halb Lemoni-Blättlein, trags also warm auf, ist mühesam, aber schön und gut.

Num. 67. Ein braune Suppen von Brüs mit jüs und Maurachen vermischt, auch mit gespickten Brüs.

Mache erstlich ein gutes jüs, oder braune Brühe von Kalb- oder Rindfleisch, wann solches fertig, so treibs durch ein Tuch, oder härenes Sieblein, nimm dann die Brüs, und wann selbige überbrühet, abgekühlet, und wieder abgeseigt seyn, klaube dieselben von denen Drossen, oder Röhren, thue die schönste besonder, gewürze, salze, und spicke solche schön subtil mit Speck, brate es sodann in einem warmen Ofen, oder am Spieß, daß der Speck schön Goldfarb wird, regalire hernach im Anrichten die Suppen darmit: Die andere Brüs aber schneide zu Bröcklein, gewürz solche, schwings in Mehl, und bachs schön liechtbraun aus heißem Schmalz, legs mit etwas von der braunen und andern Fleischbrühe in ein Reim, und setz auf eine Blut: Die Maurachen werden auch geklaubt, gewaschen, gewürzt, mit ein wenig Mehl im Butter geröst, eine braune Brühe daran gegossen, und genug siedeln gelassen, alsdann setze die Schüssel mit gebähnten Schnitten auf, hast noch etwas von der braunen Brühe, so giesse es daran, wo aber nicht, nimm ein andere Fleischbrühe, lege die gespickte Brüs mit denen Maurachen wechseltweis um den Ranft herum, das andere oben darauf, schau, daß es nicht zu dick werde, und trags warm auf.

Num. 68. Ein braune Suppen mit Antivi, Schnecken, und Ausern gemischt.

Mache erstlich eine braune Brühe, dann nimm auch den Antivi-Salat, buze das Grobe sauber darvon, schneide ihn hernach ganz kurz Stückleinweis nach einander ab, bis auf die Wurzeln, wasche denselben sauber aus, und wirfe ihn in ein siedig-gesalznes Wasser, lasse selben ein wenig überbrühen, seige ihn wieder ab, giesse geschwind ein frisches Wasser darüber, lasse aber solchen nicht darinnen liegen, leg dazzu ein ganzen mit Reglein besteckten Zwiebel, gewürz ihn auch mit Pfeffer, und Muscatnuß, röste denselben mit einem Stäub

Staublein Mehl in Butter, und schütte ein gute Fleischbrühe mit ein wenig jus daran, treib das jus durch ein hârenes Sieblein, und nimh die Schnecken samt denen Austern, so schön sauber gebugt seyn müssen, gewürz dieselbe ein wenig mit Pfeffer und Rosmarin, giesse von oben der braunen Brühe ein wenig daran, und laß solches auffieden, setz die Schüssel mit gebâhitem Brod auf eine Glut, schütte ein wenig Brühe daran, mische das übrige jus mit Eyerdotter unter den Antivi, richts auf die Suppen, lege etliche Austern oben darauf, und die Schnecken herum, trags sodann warm auf.

Num. 69. Eine Suppen von Brüs mit Pisdazi.

Erstens nimhe die Brüs, und nachdeme sie überbrühet worden, klaube solche von denen Drossen, alsdann schneide die grössere zu Blätlein, und ziehe es durch zerlassenen Butter, hernach thue dieselbe mit Salz, Pfeffer, klein gehackten Petersil, und Semmel-Brosen vermischter besprengen, legs in ein mit Butter bestrichnes Geschirr, und giebe unten und oben Glut; die schlechtere Brüs aber schneide klein, gewürfelt, gewürz mit Salz, Pfeffer, klein gehackten Petersil und Muscatnuß, lege auch einen mit Reglein besteckten Zwirbel darzu, und röste sie mit ein wenig Mehl im Butter, giesse ein gute Fleischbrühe daran, schwings herüber, und laß es auffieden, richte Eyerdotter mit geriebner Muscatnuß, und ein wenig Lemoni-Saft in ein Geschirr, setz die Schüssel mit gebâhitem Brod auf eine Glut, giesse ein wenig daran, rühre die Eyerdotter geschwind in die Brüs, machs nicht gar zu dick, streue eine Handvoll gehackte oder ganze Pisdazi darüber, regaliers mit denen andern Brüsen, und trags auf.

NB. Wems beliebt, der kann die Pisdazi klein stossen, mit einer guten Fleischbrühe durchtreiben, und im Anrichten die Suppen darmit verfertigen. Ist auch auf beyde Manier zugleich gut und schön.



Das siebende Capitel.

Von Lamm.

Num. 70. Eine Suppen von Lämmeren Köpfflein.

Setz ihm ein paar gesottne Köpfflein von Lämmeren, oder Kiglein, zerlege dieselbe, nimh das Fleisch und die Zung, und wann die Zung sauber gebugt ist, so schneids klein gewürfelt, machs in eine gelbe Lemoni-Zwibel- oder Butter-Brühe, gleichwie ein junges Hünlein ein, säubere auch das andere abgelöste Fleisch, gewürz mit Salz und Pfeffer, mache ein

ein wenig Salben, Taiglein mit ein Löffelvoll Wein oder Milch, stoß das zugerichtete Fleisch darein, und bachs aus heißem Schmalz, gleich dem Salben, nimme ingleichem die Schüssel, lege erstlich klein gehacktes Ochsenmark, und Muscatnuß mit denen gebähnten Schnitten darein, setz auf eine Blut, gieße ein wenig gute Fleischbrühe daran, spreng auch klein gehackten Petersil darauf, richt das Gewürfte darüber an, und das Gebächne regalierter herum, trags sodann warm auf, oder setz ein ganz mit Semmel, Brösklein abgebräuntes Köpflein in die Mitt, und gieb ein grünen Petersil in das Maul.

Num. 71. Eine Suppen mit roth gefüllten Lämmernen Brüstlein und Maurachen.

Erstens lege die Brüstlein in ein frisches Wasser, daß sie ein wenig weiß werden, hernach nim Kreb, übersieds ein wenig in gesalzenen Wasser, seige es wieder ab, und löse die Schweisfein heraus, behalts sodann in einem Rein, kosse die Fuß und Scheeren, samt denen schönsten Schaaen in einem Mörsel ganz klein, thue ein Stück Butter darunter, und röste solches in einer eisern Pfann, oder erdenen Rein, bis der Butter schön roth wird, nach diesem treibe denselben durch ein Tuch in eine Schüssel, und mache darmit in die Brüstlein eine rothe Füll auf folgende Weis: Nimm von diesem rothen Butter in ein Geschirr, rühre Semmel, Brosen darein, und mach es an mit Eyer, Milchram, und Muscatnuß, von dieser fülle erstlich die Brüstlein, aus der übrigen aber mache kleine Knöblein, lege zur Prob eines in die Fleischbrühe, und siehe, ob es dir nicht zerfahren, wann sie also nicht halten, so rühre mehr Eyer, und Semmel, Brösklein darein, werden sie aber zu hart, so thue nur ein wenig Milchram darunter, kost solche auch, wie sie in Salz und Gewürz seyn, mache dann die Knöblein zusammen auf ein Brettlein oder Teller: Die Maurachen klaube, wasche, und überbrühe ein wenig, seigs ab, legs auf einen Teller, gewürz mit Pfeffer, Salz, und klein gehackten Petersil, thue auch einen Brocken Speck, oder einen mit Reglein besteckten Zwiibel darzu, nim ein Butter in ein Casserol, röste dieselben mit ein wenig Mehl darinnen, schwings etlichmal herüber, und gieße Fleischbrühe daran, laß es also eine Weil sieden, desgleichen auch die Brüstlein, und Knöblein, jedes besonder in ein Geschirr, setz die Schüssel mit gebähntem Brod auf eine Blut, schütte von der Brüstlein Brühe ein wenig daran, leg die Brüstlein oben darauf, die ausgelöste Kreb, Schweisfein entzwischen, die Knöblein samt denen Maurachen um die Suppen herum, und regaliers, wie die vorgehende mit Bröseln.

Num. 72. Item mit ausgelösten Krebsen auf andere Art, und Caulisior.

Nimm Krebsen, so viel du zu der Suppen vonnöthen hast, siebe, und scheele dieselben aus, also zwar, daß von denen kleinsten nur die Schweisslein genommen werden, die grösseren aber scheele und säubere solchergestalten, daß die Schweisslein und Scheeren an einander bleiben, und nimm solche hernach im Anrichten mit dem Caulisior wechselweis zum Regalieren, klaube die schönste Schaalen, Scheeren und Füß von denen ausgelösten Krebsen zusammen, stosse sie klein, und mache einen rothen Butter daraus, mit diesem rothen Butter verfertige hernach rothe Fleisch- oder Semmel-Knödlein: Währendem diesen kuche, und brühe auch den Caulisior, schneid ihn zu beliebigen Stücklein, lege denselben in ein Reislein, und mache ein dünnes Butter-Brühlein mit Fleischbrühe daran, gewürz mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß, dergleichen auch an die ausgelöste Krebsen zurichten mußt, thue gebähete Schnitten in eine Schüssel, gieße gute Fleischbrühe daran, und setz auf eine Blut, schütte die Brühe von dem Caulisior darauf, lege die Knödlein oder Strügel samt denen Krebs- Schweisslein auf die Mitt herum, und regaliers mit dem Caulisior und Krebsen Wechselweis, so ist es bereit.

Num. 73. Anderst mit Spargel und Eyerdotter.

Bereite, fülle, und siebe die, oder das Brüstlein auf dergleichen Art, wie hievor gehört, nach diesem nimm Spargel, so viel du willst, oder vonnöthen hast, schneide von vornenher nach einander die Gipfel ganz kurz Bröckleinweis, bis hinten an das Harte, welches du in dem Schneiden bald in Obacht nimmest, ab, das Harte wirf hinweg, die Bröcklein aber lege in frisches Wasser, hernach überbrühe sie ein wenig, seigs wiederum ab, lege einen ganzen mit Reglein besteckten Zwiibel darzu, gewürz mit ein wenig Pfeffer und Salz, spreng ein Stäublein Mehl darauf, lasse in einer Pfann einen guten Butter schön lichtgelb werden, und wirf den Zwiibel samt dem Spargel darein, schwings geschwind etlichmal herum, gieße eine gute Fleischbrühe daran, und laß es noch ein wenig sieden, bereite auch Eyerdotter mit klein gehackten Petersil, frischen Butter, und geriebener Muscatnuß, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf, lege die, oder das Brüstlein auf die Mitt, nimm den Zwiibel aus den Spargeln heraus, thue geschwind die Eyerdotter darunter, drucke ein wenig guten Lemoni-Saft daran, schwings nachmal herüber, und gieß auf die Suppen, regaliers mit, aus einem Taiglein gebaknen Spargel oder Petersil, trags sodann warm auf.

Num. 74. Eine Suppen von einem Lämmeren Schlegel mit Speck, und frisch: ausgelösten Erbsen, mit in Speck geröstten Bröcklein.

Nimm erstlich das Schlegelein, schlage den Knochen hinten an dem langen Bein hinweg, stosse das Schlegelein in ein siedendes Wasser oder Fleischbrühe, laß denselben ein paarmal herüber wallen, nimh solchen wiederum heraus, und dunke ihn in ein kaltes Wasser, alsdann spicke denselben mit einer hölzernen grossen Spick: Nadel, wie man die Aladoba zu spicken pflegt, mit gewürzten Speck, leg einen ganzen mit Reglein besteckten Zwiebel darzu, und thue es zusammen in ein Kein, giesse gute Fleischbrühe, und ein wenig Wasser daran, setz auf eine Blut, und laß denselben kochen, wann du nun vermeinst, daß Zeit ist, so thue die ausgelösten, grünen Erbsen auch darzu hinein, gewürz mit noch ein wenig Pfeffer, und lege auf die Letzt ein Bröcklein frischen Butter darzu, schneide weiß Brod gewürfelt, röste es mit klein: gehacktem Petersil ein wenig im frischen Butter, oder Speck, misch es unter die Erbsen, und richt geschwind an, lege das Schlegelein auf die Mitt, trags sodann auf, weil die Bröcklein noch rösch seyn.

Num. 75. Ein Gehäck: Suppen von einem gebratnen, oder gedämpften Schlegel, umsetzt mit kleinen Pastetlein.

Löse das Brät sauber von dem Schlegel ab, nimh es auf ein Brett, und haks klein, lege einen ganzen mit Reglein besteckten Zwiebel, auch ein oder zwey gute Lemoni: Blättlein darzu, gewürz mit ein wenig Pfeffer, Rosmarin, und Muscatnuß, röste sodann dieses Gehäck ein wenig im Butter, und schützte ein wenig gute Fleischbrühe daran, machs aber nicht zu dünn, laß es auch nicht kochen, und nicht gar zu lang rösten, sonst wird es sperr, hernach mache aus dem Gehäck zwey Theil, aus einem Theil verfertige kleine Gehäck: Pastetlein von Butter: Teig zum Regalieren, setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Blut, gieß gute Fleischbrühe daran, und nimh das übrige Gehäck darauf, wann die Pastetlein fertig, setz solche herum, und trags auf, wer aber gern will, kann zu Letzt mit klein: gehackten Petersil, Lemoni: Saft und frischen Butter, ein wenig Dotterbrühe darüber machen, und also warmer auf den Tisch geben.

Num. 76. Eine Suppen von einem Lämmern Lungen-Gehäck, und mit dergleichen Kräpfflein umlegt.

Nimm die Lungen, und nachdeme sie weich gesotten worden, so hacke sie mit Zwiebel und grünen Petersil klein unter einander, röste solches Gehäck insgesamt im Butter, gewürz mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Rosmarin, und

und ein wenig Neglein, nim etwas von diesem Gehäc, und mache zum Regalieren Kröpflein daraus, setze die Schüssel mit gebähem Brod auf eine Blut, gieß nach Nothdurft eine gute Fleischbrühe daran, streue von diesem Gehäc darauf, laß es siedheiß werden, lege die Kröpflein herum, und trags auf, oder mache nach Gefallen eine Dotterbrühe darüber.

Num. 77. Uderst mit Würst, oder Strüglern, Eyerdotter, jus, und von Lungen gemachten Maurachen.

Nim abermal die gesottne Lungen, thue die Drossen darvon, und hacke sie klein, röste solche mit klein gehackten Zwißel, Rosmarin, und Petersil im Butter, gewürz mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß und Negelein, dann röste auch geriebne Semmel im Butter, mische dieselben, und die Lungen samt etwas Eyer, und Milchram unter einander, formiere aus diesem Zaig kleine Strüglein, Knöblein, und Maurachen: Die Stengel in die Maurachen werden von mürbem Zaig ausgewalket, zu vierecketen Flecklein geschnitten, und gleich einem Fingerhut gestaltet, über einen Koch-Löffelstiel geschlagen, mit Eyer bestrichen, und von dem zubereiteten Gehäc die Maurachen daran formieret, so viel du verlangest, nim alsdann ein darzu bequemes Geschirr, schütte ein wenig Fleischbrühe hinein, oder bestreiche es mit Butter, lege die Knöblein, Strügel, und Maurachen neben einander darein, und schiebs in einen warmen Ofen, oder bachs aus heissem Schmalz, giebe aber acht, dann sie seyn gleich fertig, weilen selbige, wann sie zu lang gebachen würden, sehr austruckneten; setz die Schüssel mit gebähem Brod auf eine Blut, gieße gute Fleischbrühe daran, lege die Knöblein, Strügel, und Maurachen darauf, und herum, schütte noch ein wenig jus, oder Dotterbrühe darüber, und giebs also warmer zu Eiß.



Das achte Capitel.

Von Kälbern.

Num. 78. Eine Suppen von einem Kälbernen Hirn. Ist die Suppen groß, so nim desto mehr Hirn.

S Nim ein frisches Hirn, Schneids zu Stücklein gleich denen Brüßen, überbrühe es ein wenig in einem gesalznem Wasser, legs in ein Rein, und mach ein gelbes Zwißel-Brühlein mit Rosmarin daran, gewürz mit Pfeffer und Muscatnuß, thue darzu ein mit ganzen Neglein besrectes, gutes Bröcklein Spec, samt ein wenig zusammen gebundenen Petersil

fil, und frischen Butter, setz auf eine Blut, und laß es also gar an die statt siedend, nimh dann auch das andere Hirn, welches abfaller, oder zu dem Schneiden nicht tauget, hache solches mit Eyer, Semmel, Mark und Milchram klein, gewürz mit Pfeffer und Muscatnuß, mache daraus Strügel oder Knödlein zum Regalieren, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Blut, giesse gute Fleischbrühe daran, und richte das eingemachte Hirn darauf, das andere aber herum.

Num. 79. Ein braune Suppen mit einer gefüllten Kälbernen Brust, jüs, Knödlein, Maurachen und Würstlein.

Erstlich nimhe eine ungewaschene saubere Kälberne Brust, untergreiffe, und fülle dieselbige mit einem Bratwürst, oder ander dergleichen von Kalbsfleisch gemachten Gehäck, hast Dardoffeln, Würschelein, oder Austern, so mische solche auch unter die Füll: Mache ingleichem von diesem Gehäck kleine Knödlein, Würstlein, oder Strügel, und brauchts hernach samt denen Maurachen auf die Suppen, um die Brust herum, zum Regalieren; Unterdessen verfertige von Rind- oder Kalbsfleisch ein gutes jüs, und thue die gefüllte Brust zugleich damit abbräunen, die Knödlein und Strügel aber, so du von der übrigen Füll gemacht hast, bache aus heißem Schmalz, und leg jedes besonder in ein Kein: Wann nun das jüs schön braun ist, so schütte ein gute lind- gesalzene Fleischbrühe daran, und laß es sodann zugedeckter auf einer kleinen Blut an die statt dämpfen, bis die Brust weich genug ist, giesse ebenfalls ein wenig Fleischbrühe mit jüs vermischet an die gebackenen Knödlein, und laß es noch ein wenig aufsieden: Die Maurachen aber werden sauber gebuzt, gewaschen, und ein wenig überbrühet, oder gleich also ausgedrucket, ein wenig gesalzen, mit Pfeffer und Neglein gewürz, mit einem Stäublein Mehl im Butter geröstet, und auch ein wenig jüs mit Fleischbrühe daran gegossen, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf, giesse ein wenig Brühe daran, lege die gefüllte Brust auf die Mitt, treib das jüs durch, und giebs darüber, regaliers mit denen Maurachen, Knödlein, und Strüglein.

Num. 80. Eine Suppen von angelegten Presollen mit Vinoli bestockt, und mit gefüllten Andivì regaliert, auch einer Dotterbrühe.

Nimh ein vorderes Viertel von einem Kalb, schneide den Bug samt dem Hals herab, dergleichen auch die Brust, jedoch nicht gar zu groß, damit die Rippen an dem Rücken noch ziemlich lang verbleiben, schneide die scharfen weiche Weiner innwendig an dem Rücken der Länge nach hinweg, alsdann stosse oder schlage auch vornen an denen Rippen das Fleisch ein wenig zurück, das
mit

mit die schön sauberen Beiner herfür gehen , gleich als hätte ein jede Presföllen ein Hest oder Stiel , bey welchem man sie auch in dem Zurichten heben , und fassen kann ; Wann dieses geschehen , so schneide eine Rippen nach der andern , samt dem Fleisch herab , und klopfe sie mit einem Holz , oder Messer , damit die Presföllen schön breit werden , und giebe im Klopfen acht , daß du keines zerfchmetterest : Nebst diesem mache auch ein gutes Knöblein , Gehäck von Kalbfleisch , und guter rinderer Fetten , hacke auch in Milchram gereichte Semmel und Eyer darunter , gewürz mit Salz , Pfeffer , und wohl mit Muscatnuß , bespreng die Presföllen auch ein wenig mit Pfeffer und Salz , legs in ein mit Butter bestrichnes Geschirr , und schlage von dem zugerichteten Gehäck überall eines kleinen Finger-dick darauf , giesse auch gute Fleischbrühe , oder süßen Milchram neben herum in das Geschirr , und setz es zugedecket auf eine Blut ; Nimm ingleichen schönen Andivi , stosse denselben , wann er sauber gebuzt , und gewaschen ist , also ganzer in eine heisse Brühe , oder Wasser , damit er ein wenig weich werde , alsdann kühle solchen ab , drucke ihn aus , und fülle denselben mit obbedenten Gehäck , bestreich auch ein Keim mit Butter , lege ihn samt einem mit Neglein besteckten Zwiibel , nicht weniger mit Pfeffer und Muscatnuß gewürzter nach der Ordnung darein , schütte ein gute Fleischbrühe daran ; thue ein Büschlein Petersil darzu , und laß solchen zugedecket sieden , setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf , gieß ein wenig gute Brühe daran , besteck die Presföllen mit Pinoli , zerschneide den gefüllten Andivi nach Gefallen , und regalire die Schüssel darmit , so gut du kannst , von der Brühe mache eine Dotterbrühe , giebs auf die Suppen , streue Pinoli darauf , lege die angelegten Presföllen auf die Mitt , und trags auf .

Num. 81. Ein Gehäck = Suppen von einem frischen Kälbern Schlegel , mit kleinen Französischen Pastetlein umsetzt.

Nimm einen frischen Schlegel , schneide so viel Brät herunter , als du zu deinem Vorhaben vermeinst nöthig zu seyn , dasselbige Brät aber schneide wiederum zu Bröcklein oder Stücklein , und laß selbiges im siedigen Wasser , oder Fleischbrühe ein wenig übersieden , aber nicht lang , dann es muß inwendig der Saft noch etwas rothlecht seyn , stoß es sodann in ein kaltes Wasser , und thue es geschwind wieder heraus , legs auf ein Brett , und hacke klein , gewürz mit Pfeffer , Salz und Muscatnuß , oder Blühe , nimm auch ein wenig im Butter geschweift , feingehackten Zwiibel , Ochsenmark , und grünen Petersil darunter , mische und hacke diß alles wohl unter einander , und theils auf zwey Theil ab , den ersten Theil mache mit guter Fleischbrühe etwas dünner , und fülle es in die kleine Französische Pastetlein , welche in kleine Schüslelein gemacht , und im Anrichten um die Suppen herum gesetzt worden , setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf , giesse eine gute etwas fette Fleischbrühe daran ,

daran, streue das überlassene Gehäc mit der Hand darauf, und laß es zugedeckter eine Weil stehen, sodann mache ein gute Dotterbrühe darüber, lege die Pastetlein schön warmer herum, und trags auf.

Num. 82. Eine Suppen von Kalb = Schlegel mit Semmel.

Mache ein gutes Gehäc von Kalbfleisch, wie gleich jetzt gehört, wohl fett mit gesottenen und klein-gehackten Kälber-Eyerlein, Speck, Mark, oder anderer guten Fetten, Zwiibel, Pfeffer und Muscatnuß, Petersil und guten jus wohl angemacht zimlich feucht, dann nim kleine runde Semmel, so viel du um den Ranst der Suppen zu legen vornöthen hast, samt einer grossen Semmel: reibe die äusserste Rinden subtil herab, dann schneide ein Flecklein oben auf heraus, und höhle alle Semmel nach einander auf das genauest die Molken heraus, dann fülle sowohl die grosse, als die kleine, alle mit dem Gehäc voll an, und pappe die oben abgeschnittene Blättlein mit zerklöpften Eyer wieder darauf, und druck wohl zu, dann bachs aus heissem Schmalz, unter dessen mache eine gute, rothe, weisse, grüne, oder braune Suppen fertig, lege die grosse, gefüllte Semmel in die Mitt, und die kleine herum, wann solche zu trucken, können selbige in dem Anrichten mit gutem jus angefeucht, und gleich warmer aufgetragen werden.

Num. 83. Eine Suppen von Kalb = Füßen gleich denen Gaumen gemacht, mit grünen Petersil, Eyerdotter, Lemoni-Saft und gebachnen Kalbs-Füßen umlegter, verfertiget.

Nimm die Fuß, und nachdem sie sauber gebugt, gewaschen, und in beliebige Stück zerhackt seyn, so setze dieselben gleich einem Hun zu, und sieds, allein die Brühe muß etwas besser gesalzen seyn, wann sie nun anfangen zimlich aber nicht gar weich zu werden, so nimm einen Theil heraus, giesse ein kaltes Wasser darüber, seigs geschwind wiederum ab, und laß es etwas trucken werden, alsdann löse das Fleisch mit einem Messer sauber darvon, und schneide selbiges gleich denen Gaumen ganz klein, lege einen mit Neglein besetzten Zwiibel darzu, gewürz mit Pfeffer, Rosmarin, und Muscatnuß, mache auch mit guter Fleischbrühe ein schön dünnes Butter-Brühlein daran, und laß es noch vor dem Anrichten einen Sud thun, dann nimm auch die andere Fuß heraus, und richte sie zu beliebigen Stücklein, ziehe solche hernach durch ein Taiglein oder Eyer, und bachs aus heissem Schmalz, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf, giesse gute Fleischbrühe daran, mache auch gute Eyerdotter mit klein-gehackten Petersil, frischem Butter, und Lemoni-Saft vermischt, rühre solche geschwind an die siedende Fuß, verfertige es mit Fleisch-
Brühe

brühe in rechter Dicke, und giebs über die Suppen, lege die gebachene Füß herum, und trags auf.

Num. 84. Eine Suppen von gesottnem Kalbfleisch mit Wein, Lemoni, Semmel, Rinden, und Gewürz.

Erstlich nimh ein Stuck von einem Kalbfleisch, siebe solches, jedoch gesalzen, und nicht gar zu weich, gleich einem Rindfleisch, alsdann nimh es wiederum heraus, und schneide so viel zu dünnen Flecklein, als du zum Regaliren bedarfst, das übrige aber hacke ganz klein, hernach gewürze beide Theil mit Pfeffer, Salz, auch Muscatnuß, röste jeden Theil besonder mit ganz kleingehackten Zwiibel, desgleichen auch die aufgeschnittene Semmel, Rinden in Butter, setze das Brod in einer Schüssel mit guter Fleischbrühe auf eine Blut, lasse das kleine Gehäck mit gar ein wenig weissen Wein, und etwas von guten Lemoni, auch frischem Butter wohl warm werden, giebs auf die Suppen, die gerösteten Flecklein herum, und trags warm auf.



Das neunte Capitel.

Von allerhand Suppen insgemein, mit Unterschied an Fleischtügen zu geben.

Num. 85. Gestoffene Suppen von Kapaunen.

Sihm von übergebliebenen Kapaunen, hacke sie klein zusammen, stosse es klein, bereite gepfärztes Brod, stosse es auch darunter, richte es in einen Kessel oder Hafen, giesse siedende Rind-Suppen darauf, laß wohl siedn, treibe es erstlich durch einen Durchschlag, das andermal durch ein Siebel, daß die rechte Dicken bekomme, laß auffieden, gut gewürzt, und auf gebähete Schnitten angericht.

Num. 86. Item von alten Hünern.

Brate die Hünern an dem Spieß schön langsam, wann sie gebraten send, nimh es von dem Spieß, löse das beste Fleisch herunter, das andere klein gestossen, mit gepfärztem Brod; giesse gute Rind-Suppen daran, laß wohl siedn, treibe es durch, nimh das abgelöste Brätel, stosse es klein, richte es in Hafen, mit Milchreim abgetrieben, von der durchgetriebenen Suppen daran gerührt, gut gewürzt, laß einen Sud aufstehn, angericht, und geziert, mit gebackenen Kräpfeln, alsdann auf die Tafel geben.

Num. 87. Braune Cast = Suppen.

Nimm schönes, saftiges, dünn geschnittenes Rindfleisch, bereite in ein Wein ein wenig Saizen, das Rindfleisch darein gericht, aber nicht ausgewaschen, zwey Zwiibel-Häupel, und etwas von Speck, laß schön braun dünsten, gieß eine gute Kind-Suppen daran, laß wohl aussieden, treib es durch, gewürz, und auf gebähete Schnitten angericht.

Num. 88. Leber = Suppen zu machen.

Nimm ein Brocken Kälberne Leber, hack es, so flug es seyn kann, rühre auf einem Tische zwey oder drey Eyerdotter darein, auch allerley gutes Gewürz darein, sodann mach eine gute Fleisch-Suppen wohl siedend, gieß es unter starken Spritzeln daran, daß es nicht knollig wird, und laß es noch ein Siedlein thun, richts über gebähete Schnitten an, regalier sie nach deinem Gefallen.

Num. 89. Eine Oley = Suppen.

Nimm saftiges Rindfleisch, Kälbernes Fleisch, ein zerhackten Kapaun, ein alte Henn, Kälberne Knochen, von Schöpfenen Schlegel das Breit, Petersil-Wurzen, Speck, gelbe Rüben, und Zwiibel, dieses alles in ein Wein schön ordentlich eingericht, laß schön braun dünsten, gieß eine gute Kind-Suppen daran, laß wohl siedend, durchgetrieben, gut gewürzt, und auf gebähete Schnitten angericht, gezieret mit gebachenen Lämmer-Füssen, gebachenen Hühnlein, oder wie es die Zeit zulasset.

Num. 90. Schnepfen = Suppen.

Nimm schöne Schnepfen, das Innereid heraus genommen, hack es klein, röste es im Butter, und Semmel-Bröseln, Milchram, nimm gebähete Schnitten, weiche es in Milchram, streiche den Marast darauf, richte es in ein Wein, brate die Schnepfen am Spieß, wann sie gebraten seynd, nimm es vom Spieß, löse die Biegel aus, das vordere stosse klein, ein gute Kind-Suppen, und 2. Rindel geröste Semmel daran, laß siedend, treibe es durch, so viel man Suppen vonnöthen hat, bache die Schnitten, unten und oben Blut gemacht, richte es schön zierlich in ein Schüssel, die hintere Biegel herum gelegt, die Suppen darüber geschütt, laß gemach in der Schüssel auffieden, und richt es an.

Num. 91. Fasan = Suppen.

Brate den Fasan schön gelb, lege ihn auf eine Schüssel, wann er gebraten ist, hernach nimm 40. Austern, diese ausgelöst, auch das Meer-Wasser von denen Austern aufbehalten, röste es im Butter; wann sie geröst seynd, nimm von einer Lemoni die Schäler, klein geschnitten, auch den Saft daran gedruckt, gieße

gieße ein Seitel guten rothen Ofner-Wein, auch das Meer-Wasser von Austern daran, lasse es durch einander sieden, gewürzt, und über den Fasan angericht, lasse es auf der Schüssel aufsieden, und giebs auf die Tafel.

Num. 92. Rebhünl gefüllt mit Austern.

Bereite schöne frische Rebhünl, die nicht zerrissen seynd, nimh ausgelöste Austern, diese in Butter geröst, ausgelöste Krebs-Schweiffeln, geschnitten in der Größe, wie die Austern, nimh auch die Leber von Rebhünel, alles gedünst, auch ein wenig Milchram, und gut gewürzt; fülle die Rebhünel in den unteren Theil, zugenähet, und schön langsam gebraten, damit sie nicht auffspringen. Mache eine gute Sardellen-Sof, gieße es darunter, und giebs auf die Tafel. Die Kapauner seynd auch gut auf die Art gefüllet, da kann man auch Müschertl darunter geben, wie es die Zeit zulasset, oder zurichten nach denen Gästen, die man zu tractiren hat.

Num. 93. Gestoffene Suppen von jungen Hüneln.

Nimh zwey Hüneln, die schön fleischig seynd, zertheile es in vier Theile, bache es schön gelb, bache auch etliche Eperne Semmel-Rinden, stosse es klein zusammen; stosse auch vorhero ausgelöste Zirbes-Müßeln, gieße eine gute Rind-Suppen daran, lasse es wohl sieden, treibe es durch einen Durchschlag, gut gewürzt; nimh kleine Hünel, fülle es mit gedünsten Brüsseln und Krebs-Schweiffeln, auch übersottene Spargel-Spizen, siede es in einer Rind-Suppen, richte es auf eine Schüssel, unten gebähte Schnitten, die gestoffene Suppen darüber geschütt, und auf die Tafel geben.

Num. 94. Reis-Suppen mit jungen Hüneln.

Erstlich bereite eine gute braune Saft-Suppen, nimh Reis, so viel man vonnöthen hat, sauber gewaschen, im Butter schön gelblecht gedünst, gieße von der Saft-Suppen daran, lasse es weich sieden, und gut gewürzt, richte es über klein-gefüllt-gebratene Hünel, oder über ein gefülltes Lämmer-Brüstl an, und giebs auf die Tafel.

Num. 85. Hünel in Leber-Suppen.

Bereite die Hünel, wie die vorigen, gedünst, und in der Rind-Suppen gesotten, auch Wein daran; bache die Hünel-Lebern, wie auch gepörrtes Brod, etliche gebachene Eyer, und Petersil-Wurzen, dieses klein gestossen, treibe es mit der siedenden Hünel-Suppen durch, daß es die rechte Dicken bekommet, gewürzt, und Lemoni-Schäler, lasse es wohl aufsieden, und angericht. In dieser Suppen ist auch gut das Lämmer-Fleisch, wie auch das Kalberne.

Num. 96. Hünel mit grünen Erbsen.

Bereite die Hünel zu wie die vorigen, brenn es ein mit guter Butter. Einbrenn in der rechten Dicken; dünste die grüne Erbsen in Butter also, daß sie schön grün bleiben. Wann sie weich seynd, nimh von der gewürzten Hünel-Suppen darauf, lasse es einen Sud aufsthen, die Hünel angericht, und die Erbsen giebe oben auf.

Num. 97. Eingemachte Hünel in der Lemoni-Brühe.

Wann die Hünel sauber gebuzt seynd, zertheile sie, richte sie in eine Keim, giesse daran eine gute Rind-Suppen, und Wein, lasse es sieden, und sauber abgescäumt; brenn es ein mit guter Butter. Einbrenn, in der rechten Dicken, röste grünen Petersil, klein geschnitten in Butter, gut gewürzt, klein, geschnittene Lemoni-Schäler, den gerösteten Petersil daran, ein wenig Milchram, lasse es einen Sud aufsthen, und angericht.

Num. 98. Hünel mit Brüz und Spargeln.

Zertheile die Hünel, nimh in ein Keim ein wenig Butter, und dünste die Hünel, daß sie schön weiß bleiben, giesse eine gute Rind-Suppen daran, lasse es sieden, nimh gefähte Semmel-Bröseln, röste es in Butter schön gelblecht, brenne die Hünel mit diesen ein in der rechten Dicken, nimh übersottene Brüs-feln, schneide es schön dinn, dünste es im Butter, und grünen Petersil; bereite übersottene Spargeln, schneide die Spizeln und das Weiche herab, röste es auch mit denen Brüs-feln, gut gewürzt, und Milchram daran, lasse es ein wenig aufsteden. Wann die Hünel gewürzt seynd, richte es an, die Brüs-feln und Spargeln oben auf, schön zierlich angericht, und giebs auf die Tafel.

Num. 99. Hünel in Fricasse.

Bereite gute Hüneln, zertheile sie zu vier Theilen, klopfe es, und gesalzen, nimh in ein Keim Butter, und geschälte Zwiabeln mit gewürzten Reglein besiecket, Lorber-Blätter, Rosmarin, Lemoni-Schäler, und Muscatbluh, richte die Hünel-darain, unten und oben Blut, und schön weiß gedünst, nimh die Zwiabel und Lorber-Blätter weg, giesse eine gute Rind-Suppen daran, und so viel Wein, lasse es weich sieden; nimh Eyerdotter in ein Hafel, Milchram, Lemoni-Saft, klein geschnittene Lemoni-Schäler, Muscatblühe, und Safran, giesse es eine Viertelsund vor dem Fisch mit der siedenden Hünel-Suppen ab, daß es die rechte Dicken bekommet; lasse es nicht mehr sieden, es rinnet gern zusammen.

Num. 100. Hüneln in Blut-Suppen.

Erstlich stich die Hüneln ab, lasse das Blut in ein wenig Eßig rinnen, und aufbehalten; wann die Hüneln gebuzt seynd, zertheile sie zu vier Theilen, ein wenig

wenig eingesalzen: belege eine Rein mit Butter, Muscatblüth, Negerstump, Rosmarin, Lorber-Blätter, Lemoni-Schäler, Mehl, und Spanisch Kudekraut, lege die Hüneln darein, giesse Wein daran, auch ein wenig Eßig, und lasse es dünsten. Wann die Hüneln weich seynd, nimh das Kräutel weg, bereite das Blut in ein Haferl, nimh Milchram, frischen Butter, von der Hüneln-Suppen darein gegossen, und schön glatt abgerühret, das Abgerührte giesse auf die Hünlein, lasse es einen Sud aufthun, und angericht.

Num. 101. Hüneln auf junge Hasen: Art zu machen.

Nimh schöne grosse und fleischige Hünel, bereite einen Eßig und gemischtes Gewürz, lasse es unter einander sieden, giesse es dem lebendigen Hünel durch einen Trichter ein in den Hals, geschwind mit einem Spaget zusammen gebunden, damit sie todt werden; fange an bey denen Füßen, und ziehe ihnen die Haut ab, wie denen Haseln, schneide sie auf, nimh das Innereid heraus, das Blut aber lasse in ein Haferl mit wenig Eßig rinnen, und aufbehalten. Schneide es durch die Rippen auf, biege das Brüstel vornen, damit sie heraus kommen, wie die Hasel, zweymal gespeilt, die Flügel und Fuß bey dem ersten Glied weggeschnitten, nimh klein gestossene Gronawet-Beer, und Rümml, salze sie, und mit diesem bestreuet; mache eine gute Wai, und richte die Hüneln in einen Weidling, giesse es siedender darüber, und zugedeckt. Spielt es schön zierlich wie die junge Haseln, gebraten, mit Butter und Milchram begossen, daß sie schön gelb werden. Richte unterdessen das aufbehaltene Blut, rühre es in einem Haferl ab, nimh guten Milchram, schwarzes geriebenes Brod, in Butter geröst, und Lemoni-Saft, ein wenig Rind-Suppen, und gut gewürzt. Richte die Hasel schön zierlich auf eine Schüssel, die braune Soß darunter, streue klein geschnittene Lemoni-Schäler darauf, lasse es ein wenig aufdünsten, giebs auf die Tafel, den Schüssel-Rand mit Petersil belegt.

Num. 102. Hüneln mit Maurachen.

Bereite sauber gebuckte Hüneln, zertheile sie zu vier Theilen, dünste es im Butter, giesse eine gute Rind-Suppen daran, lasse es sieden, und brenn es ein in der rechten Dicken; nimh frische oder gedörte Maurachen, ein wenig übersotten, und sauber gewaschen, dünste sie im Butter und grünen Petersil, ein wenig Semmel-Bröseln; auf die legt nimh Milchram, gut gewürzt, wie auch die Hüneln, richte es an, die Maurachen darüber, lasse es auf einer Blut einen Sud aufthun, giebs zur Tafel.

Num. 103. Hüneln in der Pasteten-Suppen.

Bereite sauber gebuckte Hüneln, theile sie voneinander, ein wenig gesalzen, und mit Eßig besprenget. Richte ein Rein oder Kessel, mit ein wenig Feisten belegt, eine Lag Hüneln, schneide klein zusammen Lemoni-Schäler, Capri, Ros.

Rosmarin, Lorber-Blätter, Spanisch Kudekraut, streue es auf die Hünel, auch gut gewürzt, wiederum Hüneln gelegt, und so fort, giesse auch ein wenig Eßig und Wein daran, mache unten und oben Blut, und schön gedünst; hernach giesse ein gute Rind-Suppen daran, und lasse es sieden, eingebrennt, und gut gewürzt, auf die Tafel geben.

Num. 104. Hüneln in der Mülscherl-Suppen.

Erstlich zertheile die Hüneln, zerklöpfe die Beinlein, salze es ein, hernach nimh Zwibeln, grünen Petersil, hacke klein, nimh eine Rein, belege es mit Butter, 2. Löffel voll Baum-Oel, Semmel-Bröseln, Muscatblüh, einen halben Lemoni, klein-geschnittene Schäler, von dem Lemoni den Saft, 4. Löffel voll Wein, lasse die Hüneln in diesen schön weich dünsten, schütte eine gute Rind-Suppen daran; zu letzt 2. Löffel voll Milchram, gut gewürzt, und angericht.

Num. 105. Hüneln gebachen in Eiern.

Nimh schöne kleine Hüneln, zertheile es in vier Theil, schlage Eier auf in eine Schüssel, gesalzen, lehre die Hüneln um in denen Eiern, bestreue es mit Semmel-Bröseln, schön gelb gebachen, und geschwind auf die Tafel geben. Auf diese Art bache auch die gesottene Lämmer- und Rälber-Güßeln, auch die Bofesen, wie auch die gesottene Lämmer-Köpfeln, zerlöst, oder ganzer gebachen, wie es beliebt.

Num. 106. Hüneln in Sardellen-Suppen.

Wann die Hünel zertheilet seynd, richte es in eine Rein oder Kessel, giesse daran gute Rind-Suppen und Wein, lasse es sieden. Wann sie gesotten seynd, brenne es ein mit guter Zwibel-Einbrenn in der rechten Dicken; wann es Zeit ist, gut gewürzt, treibe einen Butter ab, Milchram darein gerührt, sa über gewaschene und ausgelöste klein-geschnittene Sardellen, grünen Petersil, klein geschnittene Lemoni-Schäler, und den Saft; eine Viertelstund vor dem Tisch lege das Abgetriebene in die Hüneln, nur daß es zerschleicht, und nicht mehr siedet, richte es an, und giebs auf die Tafel.

Num. 107. Hüneln gefüllt mit Krebsen.

Bereite die Hüneln zum Füllen, wie die vorigen. Die Füll mache also, treibe einen Krebs-Butter ab, die Krebs-Schweiffeln klein gehackt, nimh in den abgetriebenen Butter für 3. Hünel zwey Eier, darein abgerührt, gewechtes Brod klein gehackt, die Krebs-Schweiffeln, und grünen Petersil, Milchram, und Muscatblühe, gesalzen; dieses in dem Butter abgetrieben, fülle es in eine Spritzen, und die Hünel damit gefüllt, eingesalzen, und schön gebraten, mit Butter begossen, und auf die Tafel geben.

Num. 108.

Num. 108. Hüneln mit Brüß und Spargeln gefüllt.

Die Hüneln bereite zum Füllen, wie die vorigen. Die Füll mache also, nimh überbrennte Brüsseln, wie auch Spargeln, dieses klein gewürfelt geschnitten; lege in ein Reim frischen Butter, Semmel = Bröseln, grünen Peterfil, dieses geröst, auch die klein = geschnittene Brüsseln und Spargeln, Milchram, gut gewürzt, laß ein Sud aufthun, fülle die Hünel, wie gebräuchlich ist, schön gebraten, und auf die Tafel geben.

Num. 109. Hünel frisch gesotten auf andere Art.

Siede die Hüneln mit Wein und Eßig, auch Wasser, nimh daran Zwiebel, Lorber = Blätter, ganze Lemoni = Schäler, Rosmarin; wann die Hüneln gesotten seynd, so richte es auf eine Schüssel, nimh überbrennte Maurachen, die sauber gewaschen seyn, überbrennte Brüsseln, schneide es schön langlecht, hernach nimh ein Ochsen = Baum, der schön weich gesotten ist, schneide ihn ab, wie die Brüsseln; bereite auch ausgelöste Krebs = Schweiffel, lege es in ein Reim, frischen Butter, dünste diese vier Stück zusammen, streue einen Löffel = voll Mehl darüber, und lasse es aufdünsten, nimh in ein Haferl drey Löffel = voll Milchram, gewürzt, giesse von der Suppen, darinn die Hüneln gesotten seynd, abgerührt, richte das Vorhemelte über die Hünel an, die Brüß darüber gegossen, lasse es unter einander aufsieden, und giebs auf die Tafel.

Num. 110. Gemischte Speis zu machen.

Wann man eine gute gemischte Speis will machen, nimh kleine Hünel, zertheile sie, wie auch junge Täubel, und junges Lämmernes, überfiede es im Wasser, oder guter Rind = Suppen; die Suppen hernach genommen, bereite sauber gewaschene Maurachen, gebachene oder gesottene Knödel, grüne Erbsen, oder Kauli, darnach die Zeit ist, überbrennte Brüsseln, dünste das überbrennte Lämmer = Fleischel, Hünel, und junge Täubel in Butter und Peterfil; röste auch in einer anderen Reim die Brüsseln, Maurachen, grüne Erbsen, breuno die Suppen gut ein, und giesse von der Suppen überall auf das Gedünfte, lasse es aufsieden, gut gewürzt, richte es schön ordentlich an; wann aber auf eine große Schüssel zu geben ist, kann alles unter einander gemachet werden. An Fasttagen aber kann man nehmen gebachene Hechten, item Karpfen, gebachene Rogen, Grundeln, Hechten = Lebern, kleine Rutteln, Hechten = Knödeln, Kauli, Maurachen, gebachene Karpfen = Milch, auf die Art gemacht, wie die vorige. Man kann auch die Speis in die Butter = Pasteten, und marbe Pasteten geben, wie es die Zeit zulasset.

Num. 111. Junge Täubeln in der Pasteten = Suppen.

Nimh ganze Täubeln, die Füßeln eingesteckt, ein wenig gesalzen, und mit Eßig eingespritzt, nimh in ein Reim ein wenig Butter, geschälte und ganze Zwiebel,

Bel-Häupel, mit gewürzten Negerln besteeet, Lorber-Blätter, Spanisch Ruckelkraut, Rosmarin, ganze Lemoni-Schäler, richte die Täubeln schön ordentlich ein, unten und oben Blut gemacht, und schon gebräunt, nimh hernach das Kräutel weg, giesse eine gute Rind-Suppen daran, wie auch Wein, und ein wenig Eßig, daß es ansäuerlet wird, und eingebrennt; wann sie weich gesotten seynd, gut gewürzt, Lemoni-Schäler klein geschnitten, Capri, Milchram, und angericht.

Num. II2. Gedämpfte Täubeln auf andere Art.

Diese werden zubereitet, wie die vorigen, allein nimh ein Stücklein Speck, Lemoni-Schäler, Capri, Rosmarin, etliche Lorber-Blätter, grünen Petersil, dieses alles ganz klein geschnitten, richte es in ein Rein oder Kessel, die Täubeln darein Lag-weis, mit dem Zusammengeschnittenen bestreuet; mache es auf die Art, wie die vorigen, nimh unter das Gewürz gestossenen Negerln, und angericht.

Num. II3. Eingemachte Täubeln mit grünen Erbsen.

Die junge Täubeln werden in der Feisten abgedünst, giesse Wein und Rind-Suppen daran, lasse es schön weich sieden, gut eingebrennt in rechter Dicken dünste die grüne Erbsen, wie schon öfters gemeldet, in Butter schön weich, gewürzt die Täubeln, auch Milchram, giesse von der Suppen auf die Erbsen, lasse es auffieden, seihe die Suppen von denen Erbsen auf die Täubeln, damit sie den Geschmack bekommen, richte es an, die Erbsen darüber geschütt, zur Tafel geben.

Num. II4. Lämmer-Fleisch mit Negel-Schwämmen.

Das Lämmer-Fleisch wird übersotten, richte es in ein Rein, gieß gute Rind-Suppen daran, auch ein wenig Wein, laß sieden, und eingebrennt, überiede die Negel-Schwämmen in der Rind-Suppen, und hernach die Suppen darzu genommen, wasche die Schwämmen etlichmal in dem heißen Wasser, damit der Sand weglomme, röste es im Butter, grünen Petersil, Semmel-Bröseln, hernach Milchram, gieß von der Suppen daran, laß sieden, und richte es über das Lämmer-Fleisch an. Das Fleisch ist auch gut mit grünen Erbsen, und Kauli, darnach es die Zeit giebt.

Num. II5. Lämmer-Fleisch mit Maurachen.

Das Lämmer-Fleisch wird sauber gewaschen, in Butter, und grünen Petersil, klein geschnitten, gedünst, gieß eine gute Rind-Suppen daran, und laß sieden, mache ein Einbrenn mit Mehl und Feisten, schön gelb geröst, hernach gefähte Semmel-Bröseln darein, wann das Fleisch gesotten ist, eingebrennt, bereite

bereite die Maurachen, seynd sie frische, in heissem Wasser sauber gewaschen; seynd sie aber gedörte, übersotten in der Kind-Suppen, diese Suppen zu dem Fleisch genommen, die Maurachen wohl gewaschen, in Butter und grünen Petersil geröst, auch ein wenig Semmel-Bröseln, zu legt Milchram, das Fleisch gut gewürzt, richte die Maurachen darüber an, und giebs auf die Tafel.

Num. 116. Lämmer-Fleisch in der Pasteten-Suppen.

Das Fleisch wird sauber gewaschen, ein wenig gesalzen, und mit Eßig besprenget, schneide klein zusammen 2. Zeherl Knoblauch, Lemoni-Schäler, Capri, Rosmarin, Spanisch Kudelkraut, und grünen Petersil, richte das Fleisch in einen Kessel oder Reim, mit Butter, oder guten Feisten belegt, nimh das Geschnittene Lag-weis darzu, gut gewürzt, ein wenig Eßig und Wein, unten und oben Blut, schön gedünst, gieß ein gute Kind-Suppen daran, laß siededen, und eingebrennt, gut gewürzt, und auf die Tafel geben.

Num. 117. Lämmer-Fleisch in Sardellen-Suppen.

Das Lämmer-Fleisch wird in dem frischen Wasser übersotten, richte es in ein Reim, gute Kind-Suppen und Wein daran, laß siededen, mit Zwiebel-Einbrenn eingebrennt, gewürzt, treibe eine gute Feisten oder Butter ab, daran gerührt Milchram, ausgelöste klein-geschnittene Sardellen, klein-geschnittene Lemoni-Schäler, auch den Saft, und grünen Petersil, ein Viertelstund vor dem Fisch richte dieses Abgetriebene in das Fleisch, nur daß es zergethet, richte es an, und giebs auf die Tafel.

Num. 118. Lämmer-Fleisch gebräunt.

Übersiede das Fleisch schön weich, richte es auf den Kost, begossen mit Feisten oder Butter, bestreuet mit Semmel-Bröseln, schön gelb gebraten, und begossen, richte es an auf gebähete Schnitten, oder andere gute Suppen, nach Belieben.

Num. 119. Carmenadel zu machen.

Bereite das Carmenadel mit Butter begossen, mit Semmel-Bröseln bestreuet, schön gemach gebraten, und öfter mit Butter begossen, hernach Muscatblüh etwas wenig, und Lemoni-Saft darauf gedruckt, giebs es auf die Suppen; ober in die Mitte ein suppete Speis, das Carmenadel herum zu regulieren. Man kann es auf unterschiedliche Art brauchen; man kann es auch geben mit Milchram, Butter, Lemoni-Saft, und ein kleines Süppel darunter.

Num. 120. Kälberes Fleisch in Pasteten: Suppen.

Das Fleisch wird sauber gewaschen, und gesalzen, mit Eßig besprenget, hache oder schneide klein zusammen Capri, Lemoni, Schäler, Rosmarin, Spanisch Kudekraut, Lorber-Blätter, und grünen Petersil, lege in ein Rein oder Kessel ein wenig Feisten, laß zergehen, richt das Fleisch Tag: weis mit dem Kräuteln ein, mache unten und oben Blut, daß schön gelblecht gebräunt wird, gieß eine gute Rind: Suppen, Wein, und Eßig daran, laß sieden, hernach eingebrennt, gut gewürzt, und angericht.

Num. 121. Kälberes Fleisch in der Sardellen: Suppen.

Das Kälberne Fleisch wird gemacht auf die Art, wie das Lämmerne Fleisch, davon oben Num. 117. zu finden ist. Das Kälberne Fleisch ist auch gut mit Kehl: oder mit Scher, Rübeln: item auf dem Rost gebraten, mit Lemoni oder Capri: Süssel, nach Belieben der Veränderung der Zeit, oder wann es öfter kommt.

Num. 122. Kälberner Schlegel gespickt.

Nimm einen schönen Schlegel, der schön weiß ist, dieser wird gehäutlet, gespickt, und eingebaizt, laß ihn einen Tag in der Salz liegen, hernach schön langsam gebraten, begossen mit Butter und Milchram, hache klein zusammen Capri, ausgelöste Sardellen, sauber gewaschene Bisling, oder Guggenmucken, Lemoni, Schäler, und nach Belieben ein wenig Knoblauch, dieses in einer Rein in Butter geröst, gieß darein ein wenig Wein und Rind: Suppen, gewürzt, und Milchram; wann der Schlegel gebraten ist, abgezogen, laß ihn in der Soß dünsten, angericht, und auf die Tafel geben.

Num. 123. Kälbern Schlegel mit gefelchten Zungen gespickt.

Nimm ein mittleren Schlegel, ausgewaschen, und gesalzen, bereite gefotene gefelchte Zungen, diese geschält, halbe Finger: lange, kleine, dinne Strüßeln geschnitten, ausgelöste Sardellen sauber gewaschen, nimm auch Ochsenmark, stich in den Schlegel Lücken, und spick denselben schön ordentlich, wann dieses geschehen, überlege ein Rein mit Butter, wenig Muscatblüh, die Zwibel-Häupel mit Neglein besteckt, von einer Lemoni die Schalen, und zwey Gläsel Wein daran, und ein wenig Rind: Suppen, decke ihn zu, laß ihn zwey Stund dünst, mache unten und oben Blut, lehre ihn bisweilen um; wann er schön marb ist, nimm ein Hand: voll Capri, hache es klein, Milchram, gut gewürzt, rühre es daran, laß noch ein wenig aufdünst, die Brüh darüber angericht, und auf die Tafel geben.

Num. 124.

Num. 124. Gefüllter Rälberner Schlegel.

Nimm ein weissen Schlegel, schneide ihn unten auf, das Fleisch mit samt dem Bein heraus genommen, hacke das Fleisch schön klein zusammen, hacke auch darunter 2. Pfennig-Semmel in Milch geweicht, ausgelöste Sardellen, Ochsenmark, überbrennte Brüsseln, dieses immerzu mit süßem Milchram begossen, auch ein wenig Lemoni-Schäler, und Spanisch Rudelkraut, wann dieses klein gehackt ist, gewürzt, und Milchram, 4. Eyer darein, den Schlegel gefüllt, zusammen gespalt, mit Rälbern Nezen und Spagat verbunden, gesalzen, und gedünst, wie den vorigen; mache ein gutes Süppel von Milchram, auch von der Schlegel-Sur, gieße es hernach darüber, laß ihn auf einer Schüssel aufdünsten, und gieb ihn zur Tafel.

Num. 125. Rälberne Schnitzel mit Parmesan-Räß, und Semmel-Schnitten.

Nimm einen guten Schlegel, schneide dinne Schnitzeln, klopfe es schön breit, gesalzen, mit Mehl bestreuet, und im Schmalz schön gelb gebachen, richte auch kleine gebächte Semmel-Schnitten, bereite es Lag-weis mit denen gebachten Schnitzeln, und geriebenen Parmesan-Räß auf ein Schüssel, mit gutem Gewürz bestreuet, gieß eine gute Hünere-Suppen daran, und laß wohl sieden, daß schön marb ist, wann Zeit ist, giebs auf die Tafel.

Num. 126. Rälberne Vögel.

Schneide Schnitzeln von dem Schlegel, klopfe sie, mit grobem Speck unterlegt, nimm einen gefelchten rohen Schuncken, das Rauchlete und Faiste weg, gelöft, schneide es klein zusammen, auch Spanisches Rudelkraut, streiche es darauf, zusammen gerollt, richte es in ein Reim, mit Butter und Kern-Feisten belegt, ein wenig rothen Wein daran, laß schön marb dünstem, unten und oben Blut gemacht, mache eine gute Soff, richte es auf eine Schüssel, und giebs auf die Tafel.

Num. 127. Rälberne Eiterl.

Nimm Rälbernes Fleisch, hacke es schön klein, ein Paar überbrennte Brüsseln, ein in Milch geweichte Semmel, hacke es unter einander, treibe einen Butter ab, schlag 2. Eyer daran, rühre das Gehackte darunter, und nimm ein wenig Milchram, gutes Gewürz, schmiere ein Reimel, schütte das Abgetriebene darein, mache unten und oben gemachte Blut, schön gebachen, gieb es an statt des Suppen-Brod eine gute Krebs-Suppen, oder gestossene, wie es beliebt.

Num. 128. Schöpfene Schlegel.

Die Schlegel werden geklopft, gebait, und gespickt, wie die vorigen, steck es an Bratspieß, schön langsam gebraten, hernach abgezogen, richte es in ein Wein, gieß Wein daran, Eßig und Rind: Suppen, Zwiebeln, Rosmarin, Lemoni: Schäler, Spanisch: Rudelkraut, mache unten und oben Blut, schön marb gedünst, mache von der gedünsteten Suppen eine gute braune Sardellen: Suppen, angericht, und auf die Tafel geben.

Num. 129. Schöpferne Zemminer.

Nimm von einem Schöpfen den Zemminer, so groß er seyn kann, richte ihn wie ein Hirsch: Zemminer, siede ihn ab im Wasser, Wein und Eßig, Lorber: Blätter, Zwiebel, Rosmarin, Lemoni: Schäler, siede ihn schön marb, wann er gesotten ist, richte ihn auf ein Easterol oder Schüssel, begieße denselben mit Butter, nimm schwarz geriebenes Brod, mische darunter Zimmt, gefähten Zucker, den Zemminer bestreuet, wiederum mit Butter begossen, setze ihn in einen Back: Ofen, daß er schön braun wird, oder zum Feuer, etlichemal umgekehret, mache ein gutes Cüppel, gieß es darunter, und gieß denselben schön warm zur Tafel.

Num. 130. Ein gute Brühe über ein Wildpret, oder ganze Hünel einzumachen.

Nimm ein brätiges Rindfleisch, schneids zu Blättlein, thue es in ein heisses Echnal, und laß lang auf einem Glut rösten, bis daß es recht schön braun wird, thue eine geriebene Semmel daran, und noch schön braun machen, wann diese Stuck braun, gieß Fleisch: Suppen, Wein, und Eßig daran, leg Lorber: Blätter, Lemoni: Schälerl, Negelstupp, und einen ganzen Imber darzu, und laß wohl unter einander sieden, sodann treib es durch, und leg das Wildpret darein, welche zuvor in Stückerlein geschnitten werden muß, laß es ein Zeitlang kochen, leg ein wenig Butter zu, willst du aber Hünlein darinn machen, so leg es ganzer in die Brühe, und laß es kochen.

Num. 131. Schwarzes Wildpret zu kochen.

Willst du das schwarze Wildpret einmachen, so gieß schwarzen, oder rothen Wein daran, thue Negel, Zimmt, Lorber: Blätter, Lemoni: Schälerl, und den Saft darein, auch gieß gar ein wenig Eßig darzu, nimm sodann Semmel: Brodel, röst sie ganz schön leicht: braun, thue es auch darein, laß also ganz schön dick kochen, wann nun das Fleisch weich genug, richte es an, und gieß die Brühe darüber, ist recht.

Num. 132.

Num. 132. Hirschen: Wildpretbrühe zu machen.

Nimm zwey Schnitten schwarzes gebähstes Haus: Brod, ein wenig Weizl und guten Wein, gewürz es wohl mit Negerl, Zimmet, und Imber, laß sie den, bis schön lind wird, auch wenig Pfeffer und Zucker, treibs durch, thue auch Weinbeerl, und geschnittene Mandel darein, laß es noch ein Südl thun, und giebs über gebratenes Hirsch: Wildpret.

Num. 133. Eine gute Kräuter: Suppen zu machen.

Nimm eine gute Hennen: oder Rind: Suppen in ein Haserl, darein thue Körbelkraut, Saurampfen, Petersil, Schnittlach, ein wenig Pertram, Spinat, und was man vor gut und gesunde Kräuter haben kann, aber nur ein wenig von jeder Gattung, wasche dieselbe sauber aus, klein geschnitten in die Suppen gelegt, auch Gewürz, als Muscatblüh, Zimmet, Safran, und ein Stückerl Butter, schön lind sieden lassen, wann man nun anrichten will, so nimm zwey oder drey Eyerdotter, ein oder zwey Löffel voll Milchram, spritle es unter die Kräuter: Suppen, richte es über gebähste Schnitten von Semmel an.

Num. 134. Hirsch: Fleisch in der Negerl: Suppen.

Nimm das Wildpret, salze es ein, mit gestoßenen Cronawet: Beeren, und Kümm bestreuet, wohl geschweret, absonderlich wann es länger aufbehalten wird, siede das Wildpret in Wasser, auch etwas von Eßig, Zwiibel, Lorber: Blätter, schön weich, mache eine gute braune Einbrenn mit Mehl, zu letzt Zwiibel, und schwarz geriebenes Brod, nimm eine gute Rind: Suppen, brenn es schön dicklet ein, mache es ansäuerlicht mit Wein und Eßig, gewürzt mit gemischtem Gewürz, und gestoßenen Gewürz: Negerln, richte das Fleisch in ein Kein, oder Kessel, die Suppen darüber gegossen, nimm klein: geschnittene Lemoni: Schäler, laß auffieden, und giebs auf den Tisch.

Num. 135. Wildpret in Pfeffer.

Das Wildpret wird auf die Art zugerichtet, wie das vorige, mache den Pfeffer, nimm gedörrte Zwespen, siede es in Wasser, oder in einem gesottenen Most, darunter schön weich etliche Schnitten schwarzes Brod gebähst, durchgetrieben, röste klein: geschnittene Zwiibeln daran, nimm auch Wein, Zucker, und Lemoni: Schäler, richte das Wildpret darein, lasse es ein wenig auffieden, und angericht; wanns beliebt, bestreue es mit klein: stiftleten Mandeln, lang: leicht geschnittenen Citronat. Auf diese Art wird auch das schweine Wildpret gemacht, und gewürzt mit gestoßenen Negerln.

Num. 136. Wildpret in der Pasteten: Suppen.

Nimm das Hirschen: Wildpret, wann es gebäht ist, richte eine Lag in ein Kein, oder Kessel, schneide klein zusammen Capri, Lemoni: Schäler, Ros: marin,

marin, Spanisch Rudelkraut, streue es über das Wildpret, wieder eine Tag Fleisch, und so fort, mache unten und oben Blut, schön braun gedünst, giesse eine gute Rind-Suppen daran, und Wein, lasse es schön marb sieden, ein- gebrannt, gewürzt, mit Muscatnuß, Negerln, und Safran.

Num. 137. Wildpret in Sardellen-Suppen.

Das Wildpret wird schön weich gesotten, und zugerichtet, wie bey der Negerl-Suppen, mache eine gute Embrenn mit Mehl, klein-geschnittenen Zwiebeln, und schwarzen geriebenen Brod, schön braun, brenne eine gute Rind-Suppen ein, giesse daran Wein, und ein wenig Eßig, gut gewürzt, klein-geschnittene Lemoni-Schäler, und ausgelöste Sardellen, klein geschnitten, nimm einen Löffel voll Milchram, richte das Fleisch darein, lasse es einen Sud auf- thun, und angericht. In dieser Suppen ist auch das Schweinerne Wildpret gut.

Num. 138. Wildpret in Pohluischer Suppen.

Das Wildpret wird gesotten wie das vorige, mache die Suppen, brenn gute Rind-Suppen mit Zwiebel-Embrenn ein in der rechten Dicken, giesse Wein darein, wie auch ein wenig Eßig, nimm Zibeben, gewaschene Weinberl, lasse es in der Suppen wohl sieden, gezuckert, so viel es beliebet, doch so, daß die Suppen ansäuerlet wird, gut gewürzt, und über das Fleisch angericht, streue Lemoni-Schäler, geschnittenen Citronat, und geschnittene Mandeln dar- über. Auf diese Art ist auch das Schweinerne Wildpret in dieser Suppen zu geben.

Num. 139. Hirsch-Zemmer in Ribisel-Sof.

Binde den Hirsch-Zemmer in ein Tuch ein, siede ihn in Wasser und Wein, auch Eßig, Zwiebel, Lorber-Blätter, Rosmarin, Lemoni-Schäler; wann er schön weich gesotten ist, richte denselben auf einen Casterol, bestreue ihn mit schwarzem geriebenen Brod, Zucker und Zimmet, mit klein-geschnittenen Lemoni-Schalern vermischt; begiesse den Zemmer mit Butter, setze denselben in einen Back-Ofen, daß er eine schöne braune Rinden bekommet, oder zu dem Feuer, und öfters umgeschret, mache die Sof von frischen oder eingesottenen Ribiseln, nimm ganz klein-gefähte Semmel-Bröseln, röste es schön braunlet in Butter, giesse einen guten rothen Ofner-Wein darein, wie auch die ein- gesottene Ribisel, lasse es einen Sud aufthun, nimm auch darzu klein-geschnittene Citronat, richte es auf eine Schüssel an, den Hirsch-Zemmer darauf, und auf die Tafel geben. Mann kann auch den Zemmer in Sardellen- oder Negerl-Suppen, item auch in Pfeffer geben.

Num. 140.

Num. 140. Rindfleisch in der Sardellen-Suppen.

Wann das Rindfleisch weich gesotten ist, so richte eine gute Sardellen-Suppen, wie man auf zweyerley Art öfters beschrieben findet, giesse es über das Rindfleisch, und giebs auf die Tafel.

Num. 141. Das gewickelte Rindfleisch.

Nimm ein Schneidschwanzel mit 3. oder 4. Pfund, schneide die Haut weg, zertheile es viermal von einander, aber damit es allzeit am End besammten bleibt, klopfe es wohl, mit Eßig und Salz besprenget, lasse es etliche Stunden liegen, nimh ein Viertel Speck, ein Zwißel-Häupel, 6. ausgelöste Sardellen, grünen Petersil, Capri, Lemoni-Schäler, dieses alles klein gehackt, auch gut gewürzt, streiche es auf einen jeden Theil des Fleisches, wickle es zusammen wie eine Wurst, mit Spagat gebunden, richte es in ein Rein, giesse Wein, Eßig, und Wasser daran, Zwißel, Lemoni-Schäler, unten und oben Blut gemacht, lasse es schön marb dünsten, schneide es schön ringlet auf eine Schüssel, und gieb ein gutes Milchram-Süppel darüber. Es kann auch an Statt des Wildpret gegeben werden.

Num. 142. Gedünstes Rindfleisch.

Nimm ein gutes Stück von einem marben Schwanzel, eingesalzen, mit gestoffenem Kümm und Cronawetten bestreuet, lasse es etliche Stunden liegen; den anderen Tag bereite ein Rein mit Butter belegt, Lorber-Blätter, Rosmarin, Lemoni-Schäler, Zwißel, Muscatblüh und Pfeffer, richte das Fleisch darein, nimh ein halb Maas Wein, ein Seitel Eßig, ein Maß Wasser, und eine Handvoll geriebenes schwarzes Brod, decke es wohl zu, vermach den Deckel mit Taig, daß kein Dunst heraus gehet, lasse es drey oder vier Stunden gemach dünsten, die Suppen darüber angericht, und zur Tafel geben.

Num. 143. Lungen-Brätel in Most-Kren.

Erstlich das Lungen-Brätel gut eingebaizt, lasse es ein oder zwey Tag in der Baiz liegen, richte es in ein Rein oder Brat-Pfann, giesse die Baiz daran, lasse es 3. Stund im Bach-Ofen dünsten, mache den Kren wie ordinari; an Statt der Suppen nimh einen gesottenen Most, auch Suppen, daß er nicht gar zu süß wird. Man kann auch ein Capri- oder Lemoni-Suppen darüber giesßen, darnach die Zeit ist, oder wie es beliebt.

Num. 144. Englischen Braten gedämpft.

Wann das Stück gebaizt und eingesalzen ist, spicke es mit grobem Speck, und Gewürz vermisch, stecke denselben an den Espieß, und langsam gebraten, mit Butter und Eßig begossen: wann er auch nicht gar gebraten ist, abgezogen

Von dem Spieß, lege ihn in einen dazu gehörigen Kasterol, giesse die abgerummene Suppen daran, wie auch ein wenig Wein und Eßig, decke ihn zu, ver-
 mache den Deckel mit grobem Teig, daß kein Dunst ausgehet, setze ihn in ei-
 nen geheizten Back-Ofen, lasse ihn drey oder vier Stund dämpfen, mache von
 seiner eigenen Brühe eine gute Suppen, mit Austern und Artoffeln, oder Gugs-
 gemmucken, gut gewürzt, oder auch eine gute Sardellen-Suppen, angericht,
 und auf die Tafel geben.

Num. 145. Ein Böhmisches Lungel-Brätel.

Das Lungel-Brätel wird gebeizt, hernach gehäutet, und schön gespickt,
 brate es langsam am Brat-Spiß, und wohl begossen, daß es schön marb
 wird; unterdessen mache die Suppen, nim einen Viertling Mandeln, wische
 es mit einem Tuch sauber ab, richte es in eine Pfanne, und röste es mit samt
 der Schalen schön gelblecht, aber daß sie nicht verbrennet werden; stosse sie
 schön klein, der Mörtel muß aber zuvor heiß gemacht werden, nim einen
 Viertling gewaschene Weinbeerl, dünste es in Wein, und stoß auch darunter,
 wann die Mandeln gestossen seynd, 2. Schnitteln Semmel in Wein geweicht,
 und ausgedrückt, auch darein gestossen; richte dieses in ein Durchschlägel, treib
 es durch mit einer guten Rind-Suppen, Wein, und ein wenig Eßig, daß
 es die rechte Dicken bekommt, gewürzt mit gestossenen Regeln, nim auch klein-
 geschnittene Lemoni-Schäler, richte es über das Lungel-Brätel. Diese Sup-
 pen kann auch über ein Wildbrat, oder Rindfleisch gegeben werden.

Num. 146. Rost-Brätel.

Nimm ein gutes Lungel-Brätel, schneide nach der Breite dünne Schnitzeln,
 klopfe es wohl mit dem Messer, ein wenig gesalzen, brate es auf dem Rost ge-
 schwind, richte es in ein Rein, giesse Rind-Suppen und Wein daran, laß 2
 Stund gemach dünsten, daß schön marb wird, brenn es ein, gut gewürzt, ein
 wenig Milchram und Capri daran.

Num. 147. Kalbs-Kopf in ein Böhmisches Gehäck.

Nimm einen schönen weissen Kalbs-Kopf, dieser wird ganzer, schön weich
 gesotten, hernach die Beiner weg, und sauber gebugt, zertheile ihn zu zwölf
 Theil, ein wenig gesalzen, hernach nim ein Pfund Käibernes Fleisch von einem
 Schlegel, 1. Viertling Speck, 7. Sardellen, alles schön klein gehackt, bereite
 in einen Weidling ein halb Pfund frischen Butter, schön pflaumig abgetrie-
 ben, schlage 4. Eyer daran, eines nach dem andern, rühre das Gehackte da-
 rein, gut gewürzt, klein-geschnittene Lemoni-Schäler, von zwey Lemoni den
 Saft, nim auch ein wenig klein-geschnittenes Spanisches Rudelkraut, nim
 den zerlösten Kalbs-Kopf auf ein blechene Schüssel, mit diesen abgetrieben, und
 terlegt.

terlegt, setze ihn in ein Torten-Pfann oder Back-Ofen, daß es schön röset gebacken wird, gieß eine gute Sardellen-Suppen darüber, und auf die Tafel geben.

Num. 148. Ein gefüllter Kapaun.

Nimm einen guten Kapauner, oder Indianisch, dieser, wann er sauber gewaschen, und ausgenommen ist, salze ihn ein, nimm ein Kälbernes Breit, hacke es klein, auch in Milch geweichte Semmel, drücke es aus, und hacke es auch darunter, nimm ausgelöste Sardellen, Austern, und gedünste Artoffeln, auch ein wenig Spanisch Kudelkraut, und Ochsenmarch, rühre dieses alles unter einander ab, rühre darein 3. Eyer, und gut gewürzt, fülle den Kapauner, und speile ihn zu, und schön langsam gebraten, mache eine gute braune Gastsuppe, und gieß darunter, wann er gebraten ist, alsdann auf die Tafel geben.

Num. 149. Kapauner auf Wildpret: Art schwarz und gut zu füllen.

Der Kapauner wird abgerödtet, das Blut aufbehalten, trocken gerupft, und abgeseigt, sauber ausgenommen, und warmer untergriffen, gieß aber Achtung, daß er im Rupfen nicht zerrissen werde, alsdann mache folgende Füll-darein: Nimm die Leber, und das aufgehehte Blut, ein Zwiibel-Häupel, 2. Sardellen, 3. Kronawetbeer, Pfeffer, und Muscatnuß, gestossene Negerin, ein wenig Spanisch Kudelkraut, Kälbernes Breit, dieses wird klein gehackt, das Blut vom Kapauner mit rothem Wein vermischt, darunter gehackt, laß in einer Reia auf dem Feuer mit stetem Rühren anziehen, alsdann fülle den Kapauner damit, nimm rothen Wein und Eßig, Wasser und Rosmarin, mache eine gute Beiz, und gieß über den Kapauner, den untern Biegel mit Speck schön gespickt, laß ihn einen Tag in der Beiz liegen, gespeilt, und im Gaste gebraten, was herab rinnet im Braten, lege dünne gepörschte Semmel-Schnitten unter, treibe es mit samt dem Gaste durch ein Durchschlägel, giebs unter dem gebratenen Kapauner, ist köstlich und gut.

Num. 150. Kapauner mit saurem Kraut.

Nimm einen guten Kapauner, der sauber gerupft und ausgenommen ist, eingebeizt, und sauber gespickt, im Gaste gebraten, richte unterdessen das saure Kraut, dieses wird klein gehackt, und ein wenig gesotten, wie auch hernach gut eingebrannt, nimm halb überselchte Bratwürst, wie auch von jungen überselchten Schweinenen Fleischel, dieses übersotten, und kleine Stückeln gemacht, wie auch von Bratwürsten, mache in ein Kasterol einen marben Taig, lege auf den Boden von saurem Kraut und Fleisch, wie auch Bratwürst, und den gebratenen Kapauner in der Mitten, auch Milchram, und ein wenig Muscat-blub,

blüh, fahre also fort Tag, weiß, bis der Kapauner völlig bedeckt ist, mache oben auf einen Deckel, eben von selbem Teig, und mache es wie die Macteronie Pasteten, bache es 5. Viertelstund im Back-Ofen, und giebs auf die Tafel. Ein Fasan ist auch gut auf diese Art, an statt des Kapauner.

Num. 151. Kapauner mit Aустern.

Brate die Kapauner schön langsam, und öfter begossen, daß sie schön marb werden, nimh 50. Aустern, diese ausgelöst, das Meer-Wasser aufgehebet, nimh auch weich-gesottene Kälber-Fuß, geschnitten in der Grösse wie die Aустern, bereite einen Butter in ein Keimel, laß ihn zergehen, die Aустern darein, und gedünst, nimh klein-geriebene Semmel-Bröseln, Milchram, Lemoni-Schäler, Lemoni-Saft, das Meer-Wasser von Aустern, die geschnittene Kälber-Fuß, laß unter einander auffieden, gut gewürzt, ziehe die Kapauner ab, leg sie auf eine Schüssel, die Aустern darüber angericht, laß wohl unter einander auffieden, und giebs auf die Tafel.

Num. 152. Eine Aустern-Suppen.

Nimh ein Maß Fleischbrühe, laß sie sieden, brenne ein wenig Mehl darein, nur ganz leicht, bache zehn saubere gereinigte Aустern, wirf sie in die siedende Brühe, würze sie mit Cardamomen, Muscaten-Blühe und Pfeffer, thue ein wenig Lemoni-Saft und ein gut Stück Butter, samt noch sechs ganzen Aустern darein; alsdann rühre die siedende Brühe mit ein Paar Eyerdotter an, und richte es über etliche Schnitten gebähetes Brods, lege die ganze Aустern auf die Schnitte, streue gewürfelt und klein-zerschnittene Lemoni-Schäler, und Muscaten-Blühe darüber.

Num. 153. Kapaunen- oder Hühner-Suppen.

Wenn der Kapaun oder Henne wohl gekocht ist, so nehmet den Hals samt dem Kopf, die Flügel, die Niere und Leber, stosset es alles in einem Mörsel wohl und klein; Will man es aber noch kräftiger haben, so nehmet das Fleisch in der Brust, schneidet es klein, und thut es auch darzu, gießet die Hühner-Suppe, oder in deren Ermanglung, eine feiste Rindfleisch-Brühe daran, treibet es durch ein enges Sieblein, oder Perforat, thut es in ein Töpflein, gewürzt es mit Imber, Safran, geschnittener Muscaten-Blühe, oder einer geriebenen Nuß, und setzet es wieder ein wenig zum Feuer. Hernach nehmet gebähete Semmeln, reibet sie wohl mit einer Muscaten-Nuß, und brechet kleine Stücklein davon, thut sie in eine Schüssel, und richtet die Suppe darauf an.

Num. 154. Citronen-Suppe.

Nehmet zwei Citronen, schneidet sie, wie man sie ins Bier zu schneiden pflegt, daß sie an einander bleiben, doch müssen sie nicht bitter seyn, thut sie in
einen

einen Topf, gieffet eine Kanne Wein darauf, lasset es mit aufkochen. Denn nehmet die Citronen heraus, und rühret 5. Eyer in einem Topflein, beynebenst einem halben Löffel Kraft: Mehl, und rühret es in den Wein, lasset es mit einander aufquellen, denn leget die Citronen in die Schüssel, und richtet die Suppe darauf an.

Num. 155. Cappern: Suppe.

Nehmet zu einem Maas Wein ein Quartier Wasser, und ein halb Pfund kleine Kossinen, ein wenig gestossenen Zimmet und Megelein, lasset es kochen, bis die Kossinen meistens gar seyn. Denn thut ein halb Pfund ausgefrischte Cappern (man kann auch die Cappern absonderlich im Wasser weich kochen, und sie hinein schütten) und so viel Zucker, bis es süsse genug ist, lasset es noch etwas kochen, gebet es über die in Striemen geschnittene, und in Butter gebachene Semmel, und streuet Zimmet und Nelken darüber.

Num. 156. Dotter: Suppe.

Nehmet Eyerdotter, so viel ihr wollet, und darzu etwas Salz, Muscatblühe, frische Butter, und lasse es mit Erbs: oder Fleischbrühe kochen, gieffet es auf würflichte Semmel.

Num. 157. Johannis: Beer Suppe.

Pflücket die Beere von den grünen Stengeln ab, und waschet sie schön, zuckert solche nach Gedenken, gieffet gemeinen oder süssen Wein daran, treibets durch, und lasset es nur einen Sud mit kochen, alsdenn röset weisses und würflicht geschnittenes Brod in Schmalz, und gieffet die Johannisbeer darüber. Wenn man will, kann man ein wenig Trisinet darauf streuen.

Auf diese Art werden auch die Erdbeer: Suppen bereitet.

Num. 158. Kersch: Suppen.

Nehmet saure Kerschen, stoffet sie, gieffet halb Wasser halb Wein daran, lasset es kochen, denn schlaget es durch, gieffet noch Wein darzu, und ein wenig gebrannt Mehl, lasset es wieder einkochen, röset würflicht geschnittene Semmeln in geschmolzter Butter, nur wenn es wieder aufgekocht, so richtet darauf an, und streuet Zucker und Zimmet darüber.

Auf diese Art werden die Heidelbeer: Suppen auch gemacht.

Num. 159. Krebs: Suppen.

Siedet die Krebse, wie sonst, machet das Garstige darvon, stoffet sie, lasset Rindfleisch: Brühe kochen, thut die Krebse hinein, darzu ein Stück gebähete Semmel, und ein wenig Wein, lasset es kochen, treibet es durch, thut Muskat: Blumen, Cardamomen und Butter daran, und gieffet es auf geröstete Semmel. Diese Suppen ist denen Schwindlichtigen gut.

Num. 160. Eine gemeine Potagen.

Man nimt ein Stück Fleisch, was man will, klopfer und reiniget es, setz es in einen Topf mit Wasser, und setzet es ans Feuer, wenn es nun geschäumt, so salzet man es, und wirft etwas groß Gewürz daran, als Imber und Muscaten-Blumen, lasset es damit sieden, bis es mürbe wird. Ist es kein Rindfleisch, so muß etwas Butter daran. Schneide alsdenn weiß Brod in eine Schüssel, lege das Fleisch in die Mitte, und gieß die Brüh über, so ist es fertig. Es muß aber allezeit unter solchem Fleisch viel Brüh seyn, damit man die Suppe darunter sehe, und fein darzu kommen kann. Denn die Köche unsers Orts mehrentheils die Art an sich haben, daß sie in kleine Schüsseln vielerley Dinge legen, und dieselbe so voll propfen, daß sie kaum einen Löffel voll Brüh darauf geben können, welches hierbey zu erinnern ist.

Num. 161. Eine vollständige Potage auf einen grossen Tisch.

Nimm eine Brust vom Kalbe, fülle und überbrate sie ein wenig am Spieße, alsdenn lege sie in einen Topf, nebst zwey Kapaunen, oder zwey grossen jungen Hähnen, Imber, Pfeffer, und gestossene Muscaten-Blumen daran; so bald es geschäumt, wirf eine Hand voll Grauppen darzu, und laß es gar sieden. Wenn nun solches geschehen, so thue ein gut Stück Butter, Champignon, Limonien, ein Paar Hände voll gestossene Mandeln, und so du willst, etwas von Charlotten darein, welches in deinem Belieben stehet. Es kann auch nicht schaden, und ist fast bey allen Potagen nöthig, daß man, so bald man sie zum Feuer bringet, ein Stück nicht zu alt und schwarz geräucherter Speck, mit Würz-Neßeln bestreuet, mit in den Topf wirft, und mitkochen läßt. Wenn man es aber anrichtet, muß es zurücke bleiben. Im Anrichten kann man die Potage belegen mit kleinen Würstgen, die wir Sausisen nennen, ganzer Petersilien, und hart gekochten Eyerdottern, und deren müssen zum wenigsten so viel seyn, als Personen, eine aber kann man entzwey hacken, und sie damit bestreuen. Das geröstete Brod darunter muß nicht vergessen werden.

Num. 162. Potage von gefüllten Artischocken mit Käse-Kohl und Krebs-Schweifeln.

Nimm eine große Artischocke, schneide die Spitze oben weg, und koche sie in einem Fisch-Tiegel nicht zu lange, denn nimm sie ab, lasset sie abtropfen, ziehe das Innwendige heraus, samt dem Kraut, hacke Kalbfleisch und Bröckgen wie zu Risotten, fülle damit die Artischocke, auch zwischen die Blätter, behalte ein wenig davon, und mache kleine Cassioten daraus, lege indessen die Artischocken in einen Tiegel, schneide Käse-Kohl in kleine Stücklein, koche ihn

im Wasser, siehe Krebs, und mache die Schweiffel aus, denn nim die Krebs-Nasen und Schalen, stosse sie, brate sie in Butter, gieß Suppe darauf, und laß es kochen. Denn gieß es in einen Durchschlag in ein Töpflein, thue Würze, Semmel und Butter darzu. Wenn es aufgeköcht, so gieß es in den Tieg-
gel zu der Artischocke, darzu auch den Käse-Kohl mit den Krebs-Schweiffeln. Schneide indessen kleine Artischocken in vier Theile, sprengte sie ein wenig mit Salz ein, bache sie in geschmolzter Butter, lege denn vier halbe Semmel-Schnitte in die Schüssel, die Artischocke in die Mitte, den Käse-Kohl und Krebs-Schweiffel herum, die Rastiofen oben darauf dazwischen, um den Rast die gebachene Artischocken, und Semmel wie Strügel geschnitten, in geschmolzter Butter mit eingelegt. Man kann erst in der geschmolzten Butter die Rastiofen bachen, denn die Semmel, und zu letzt die Artischocken. Du kannst auch Petersil mitbachen, wenn man es gut haben will.

Num. 163. Kräuter: Potage von Kalbfleisch.

Nimm von einer Kalber-Brust das Obertheil, wie ein Reh-Buch, wässert es ein, denn spicke es fein niedlich, und stecke Petersil-Sträuslein darauf; Nimm denn zwey Stauden weißen Kohl, zwey Hände-voll Sauerampf, zwey Hände-voll Gänse-Stöcklein, ein gute Hand-voll Körbel, ließ es alles rein, wasche es, und hacke es halb klein, nim ein Paar Hand-voll braun Kohl, koche den erst in Wasser auf, drucke ihn rein aus, und hacke ihn auch dar-
unter, wasche ein gut Stück Butter, thue es in einen grossen Tiegel, laß es heiß werden, aber nicht braun, thue die Kräuter hinein, lasse sie eine Weile braten, denn gieß viel Fleischbrühe darauf, siedend, die nicht sehr gesalzen, lege das gespickte Kalbfleisch darzu, decke es wohl zu, und laß es mit den Kräutern kochen, bis es gut. Dann nim geriebene Semmel, und ein Stück gewaschene Butter, brich die in Stücklein, und knete sie darunter. Schlage auch Eyer darein, Petersil, Muscaten-Blumen, rühre es wohl durch einan-
der, mach lange Stücklein daraus, lege sie in gesottene Suppen, laß sie nur ein wenig aufkochen in einer Pfanne; Dann thue noch Pfeffer, Muscaten-Blumen, und ein Stück gewaschene Butter zu den Kräutern. Wenn es mit aufgeköcht, so lege das Fleisch mitten in die Potagen-Schüssel, halb geröstete Semmel-Schnitten herum, mit einer löcherichten Kelle die Kräuter dar-
auf, denn die langen Stücklein auf dem Rand, ein verlohren Ey dazwischen, und Brühe darauf, so viel nöthig.

Num. 164. Französische Potage von Hütern.

Nehmet grüne Erbsen und Bohnen, so beyde noch etwas hart sind, Petersil und Porzulack, wie auch Champignons, waschet die Kräuter, Erbsen und Bohnen in Wasser reinlich ab, buget die Schwämme gleichfalls, siehe es mit
Salz

Salz und Pfeffer gewürzet ab, werfet denn sowohl die gekochte Schwämme, als die gewaschene Kräuter in den Hasen zu dem siedenden Fleisch, Hünern, oder Tauben, laffet alles zusammen aufwallen, und richtet es dann an.

Num. 165. Ein Potage von allerhand kleinen Sachen.

Man nimt junge Tauben, darzu auch von anderem Gefögél, Kalb- und Hammel-Fleisch, Speck, kleine Würstlein, und dergleichen, thut etwas grüne Erbsen, Spargel und dergleichen, gute Suppen-Kräuter, auch jungen Kohl, Morcheln, und was sich zum Sieden schicken, darzu, richtet solches hernach über weiß geröstete Schnitten Brod an, machet auch eine Brühe von zerklöpften Eiern, wenn man will, darüber.

Num. 166. Olabatrie: Suppen.

Nim abgefottene Krebse, mache sie aus, die Schweiffel und Scheeren, das Warstige von denen Nasen thue weg, das andere übrige stosse, thue es in einen Topf, gieß Fleischbrühe daran, laß es kochen, denn drücke es durch, thue es wieder in ein Töpflein, darzu Imber, Pfeffer, Muscaten-Blumen, und wenn es aufgeköcht, ein gut Stück Butter, koche Morcheln. Hast du Hünér, Mägen, und Lebern, nim sie auch darzu, schneide es alles zusammen klein würflicht, thue es in einen Tiegel, gieß Brühe von denen gestossenen Krebsen daran, und laß es mit einander aufkochen. Sind junge Schoten da, so mache sie aus, wenn sie ein wenig aufgeköcht, thue sie auch darzu, bache denn vier oder fünf Semmel-Schnitten in geschmolzter Butter, lege sie in die Schüssel, richte mit einer löcherichten Kelle das aus dem Tiegel fein unter einander darauf an, gieß denn die Brühe darüber, doch daß es nicht zu viel.

Num. 167. Kapaun auf Spanisch zuzurichten.

Thut zu den Kapaunen drey oder vier Stück Rindfleisch, ganze Muscaten-Blumen, Imber, Pfeffer, Nelken, Safran, Butter, und eine in Scheiben geschnittene Lemoni. Dieses muß aber in ein Tüchlein gebunden, und also bengelegt seyn, denn: laffet es kochen, und wenn es gar, so thut die Limonien aus dem Tuch, und richtet sie über den Kapaunen.

Num. 168. Kapaunen mit Citronen-Brühe.

Mache einen Kapaunen rein, koche ihn fein weiß, und nicht zu weich, gieß denn von der Brühe in ein Töpflein, darzu ein wenig Wein, Imber, Pfeffer, Muscaten-Blumen, Cardamomes. Nimm die Kapauner-Leber, ein Stück geröstete Semmel, und das Mark von einer Citronen, stosse, oder reibe es durch einander, zwinge es durch in die Brühe zu dem Töpflein, nebst einem guten Stücke Butter, laße es noch fein aufkochen. Denn lege den Kapaun in
eigen

einen Fiegel, gieß die Brühe darauf. Wenn es durchgekocht, so richte den Kapaun an, gieß die Brühe darüber, belege ihn mit Citronen-Schnitten und Schalen, so kannst du auch an statt der Citronen Pomeranzen nehmen, auch ein klein wenig Zucker in die Brühe thun.

Num. 169. Kapaunen und Hühner mit Mandeln, Brühe.

Lasset die Hühner kochen, bis sie schier weich seyn, denn nehmet Mandeln, reibet sie klein, hacket die Leber von dem Huhn, und thut zwey Eyerdottern zu der Leber und Mandeln, auch ein wenig geriebene Semmel, rühret es unter einander, daß es gar klein wird, und schläget es durch einen Durchschlag, oder Sieblein, schüttet es an die Hühner, und lasset es kochen. Wenn ihr es anrichten wollet, so thut Butter daran, nebst ein wenig Gewürz, so ist es fertig.

Num. 170. Huhn mit Pomeranzen-Schalen.

Bratet das Huhn fein mürbe, ziehet es vom Spieß, alsdenn nehmet die Schale von einer Pomeranzen, kochet sie in Wasser ab, und thut sie in einen Topf mit Wein, wie auch Zucker und Butter, leget das Huhn darein, laßet es durchkochen, und richtet es an; Im Anrichten bestreuet man es mit Zimmet.

Num. 171. Hühner mit Rosinen.

Man nimmt aus denen zuvor ausgewaschenen Rosinen, oder auch Weinbeeren, die Kernen heraus, stößet sie in einem Mörsel klein, und zwinget sie mit Malvasier durch ein Tuch, streuet Zucker, Zimmet, Muscatenblüß, Muscaten-Nüsse, und Imber darein, gießet etwas Eßig hinzu, und läßt es mit einander sieden, zu letzt wird Rosen-Wasser in die Schüssel gegossen, das Huhn hinein gelegt, und die Brühe darüber gerichtet. Man kann auch das Rosen-Wasser davon lassen. Es schicken sich auch gebratene Hühner darzu.

Num. 172. Gedämpfte Anten zurichten.

Nimm die Anten, spick sie ganz dick, leg in das Bratbeß Butter, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Zwiebel, Mezel, Pfeffer, Imber, und Zimmet, dann gieß ein wenig Wein, oder Eßig darzu, laß es also wohl zugemacht in einem Ofen, oder auf einer Glut dämpfen, sodann giebs auf den Tisch.

Num. 173. Wilde Anten zuzurichten.

Wenn die Anten gerupft, ausgenommen, reinlich gewaschen, eingesalzen, und mit Pfeffer und Mezelein gewürzt seyn, leget man sie auf den Rost, oder in eine Stroos-Pfanne, darein ein wenig Schmalz gegossen worden, welches fast besser, und lasse sie also etwas braun werden, spicke sie hernach mit etwas Würz-Melken, so nach der Länge geschnitten seynd, lege sie in einen Topf, gieße so viel Wein, und ein wenig Eßig darunter, als genug ist, zuckere es ein wenig, gewürz mit Zimmet, Mezelein, lasse alles zusammen sieden, und richte es an.

R

Das

Das zehende Capitel.

Von allerhand Fasten-Suppen.

Num. 174. Eine braune Suppen mit einem angelegten Karpfen, Maurachen, gebachnen Knöblein, Strüßlein, Austern, und gebachnen Petersil-Wurzeln, auch mit einem von Pasteten-Saig gemachten Lorber-Kranz regaliert.

Erstlichen nimt ein Paar oder mehr Karpfen, nachdem die Schüssel zu der Suppen groß ist, zieh ihnen die Haut ab, löse das Brät zum Hacken herunter, und lasse einen Grad samt dem Kopf an einander, salze solchen unterdessen ein wenig ein, die andern Grad samt denen Köpfen hacke zu kleinen Stücken, leg darzu frischen Rosmarin, grob geschnittenen Zwiibel, ganze Neglein, und Muscatblüh, auch Salz, und ein wenig Pfeffer, nimt alsdann in eine Pfann ein ziemliches Stück Butter, laß es auf einer starken Glut gelb werden, wirf sodann die zerhackte Gräten, samt dem Zwiibel und Gewürz, alles zugleich hinein, thue es ein wenig von einander, laß es auf einer guten Glut schnell braun werden, leg fein obere Semmel-Rinden, oder auf die Letzt ein Stäublein Mehl darzu, und gieb acht, daß solches nicht anbrenne, und wann selbes hernach schön braun ist, so giesse auch den Schweiß von denen Karpfen darein, welcher mit ein wenig Wein, oder Wasser muß aufgehebt werden, rühre um, und schütte ein klare Erbs-Brühe daran, laß also mit ein wenig Petersil noch eine gute Weil sieden, nach selben treibs durch ein härenes Sieblein oder Tuch, schaue, daß es nicht zu dick werde, laß es zugedeckt stehen, und wann du anrichten willst, so machs wiederum siedend: Behrenden diesem hacke das Brät mit Pfeffer, Salz, Muscatblühe, Rosmarin, und einem guten Brocken Butter, der schier so viel als das Brät seyn solle, ganz klein, mache auch mit klein-gehacktem Zwiibel ein wenig Eingerührtes, thue selbes ebenfalls darzu, und nimme ingleichem in Milchram geweichte Semmel, und frische Eyer darunter, jedoch nicht gar zu naß, hacke solches alles unter einander, und bereite von diesem Gehäck nicht allein den angelegten Karpfen, sondern auch die Knöblein und Strüßlein zum Backen, der aufgehebt Grad wird in ein darzu bequemes Geschirr, welches zuvor mit Butter wohl bestrichen, gelegt, von dem Gehäck so viel daran geschlagen, bis der Fisch sein rechte Grösse bekommt, giesse ein wenig Milchram zu, und schiebe ihn in ein warmen Ofen, aber nicht gar zu fruhe, damit er nicht zu sehr austruckne, der Kranz, welcher schon von dergleichen Gehäck oder

Lorber

sauber um die Schüssel gemacht werden muß , kann ebenfalls gleich mitgebacken , wie nicht weniger das aufgeschnittene Brod zugleich gebackt werden. Die Austern löse aus , und thue selbe mit ein wenig Pfeffer in ein Rein , worinn zuvor ein wenig warmer Butter , oder etwas Fett von der braunen Suppen gethan worden ist , auffieden lassen : Die Maurachen aber werden geklaubt , sauber gewaschen , ein wenig gebrühet , wieder abgeseigt , auch mit ein wenig Pfeffer und Salz , samt einem Stäublein Mehl im Butter geröst , und von der braunen Brühe ein wenig daran gegossen , desgleichen auch die Petersil-Wurzeln , nachdem dieselbe sauber geschaben , an einen Buschen zusammen gebunden , und gleich Anfangs mit der Erbs-Brühe weich gesotten worden , werden sie zu kurzen Bröcklein geschnitten , und mit denen Knöblein aus dem Schmalz gebacken , in ein Rein gethan , und ein wenig von der schon oft-besagt-braunen Brühe daran gegossen , und folgender gestalten angerichtet : Nimm die Schüssel mit dem Kranz aus dem Ofen , setz sie mit denen gebackten Schnitten auf eine Glut , giesse von der braunen Brühe daran , lege den angeschlagenen Fisch auf die Mitt , die Strüklein Sternweis , die Maurachen , Knöblein , und Petersil-Wurzeln aber schön wechselweis eingetheilt herum , die Austern , samt der Brühe oben darauf , und trags sodann warm auf.

Num. 175. Eine braune Suppen von Karpfen.

Erstens setz gute Erbs zum Feuer , und laß selbe sieden , alsdann nimm einen Karpfen , oder einen Theil davon , nachdem die Suppen groß werden soll , oder nachdem der Fisch groß oder klein ist , ziehe ihm die Haut ab , löse das Brät zum Hacken herunter , den Kopf samt den Grat hacke zu Stücklein , thue solche in eine Pfann , laß es mit zimlich viel Butter warm werden , salze und gewürze die Stücklein mit Pfeffer , Neglein , und Muscatblüß , wirfs mit grob-geschnittenen Zwiebel , Rosmarin , auch einem Stäublein Mehl in dem heißen Butter , laß auf einer Glut schnell braun werden , jedoch giebe acht , daß es nicht anbrenne , wann dieses nun schön braun ist , so giesse auch den Schweiß des Karpfens , welcher mit ein wenig Wein , oder Eßig muß aufgehebt werden , darein , schütte auch ein gute Erbs-Brühe daran , und laß es noch eine gute Weil sieden , treibs durch ein hârenes Sieblein , und schaue , daß selbe nicht zu dick werde , laß es also zugedeckt stehen , wann du aber anrichten willst , so machs wiederum siedend : Das Brät hacke samt einem guten Brocken Butter , der schier so viel als das Brät seyn solle , mit Pfeffer , Salz , Muscatblühe , Rosmarin , ein wenig klein-gesackten Schallot , Zwiebel , oder Knoblauch ganz klein , schlage ein oder zwey Eyer daran , thue in Milchram eingeweichte Semmel-Schmollen , doch nicht gar zu naß , darzu , und wann dieses alles unter einander klein zerhackt worden , so formiere kleine Knöblein , und lange Strüklein zum Backen daraus , hast du einen warmen Ofen , so

Kannst die Schüssel gleich darmit regalieren, mit Pinoli bestecken, und hinein setzen; die kleine Knödlein aber werden aus dem heißen Schmalz gebahen, und hernach auf der Suppen herum gelegt, setz die Schüssel mit gehähtem Brod auf, giesse das Fett von der durchgetriebenen braunen Brühe daran, laß es ein wenig weichen, schütte alsdann die andere Brühe samt denen gebahenen Knödlein darauf, bis genug ist, und trags warm auf.

Num. 176. Eine gelbe Suppen von Karpfen.

Nimm einen ganzen Karpfen, oder ein Stück davon, nachdem du viel oder wenig Suppen verlangest, zu machen, löse das Brät herab, und hacks mit zugehörigem Salz und Gewürz ganz klein, gegen der Zeit thue auch schier so viel guten Butter, gar klein gehackten Zwiebel, und ein wenig Petersil Kraut darzu, aber weder Semmel noch Eyer, mache ein wenig Butter in einer Pfann warm, lege das Gehäck darein, und laß es eine Weil rösten, bis solches hart wird, alsdann hacks noch einmal ganz klein, und thue solches samt dem Butter, worinn es geröstet worden, auch einen mit Neglein besteckten Zwiebel, und einem guten Lemoni, Blättlein wieder in ein Reimlein, setz unterdessen ein Weil zugedeckter beyseits, hernach nim den Kopf samt den Grät und Haut, oder einem andern Stücklein Fisch, zerschneids, salz, und sieds also in einer messingenen Pfann, oder Casserol, giesse ein Theil Wasser, ein Theil Erbs Brühe, den dritten Theil aber Wein mit zimlich viel grob geschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Imber, Muscatblühe, Safran, einem Stücklein weissen Brod, und grossem Stück frischen Butter, doch alles nach Gedunken, darein, setz es auf ein helles Feuer, Glut, oder Wind Ofen, wanns sodann anfangt zu kochen, so schütte die Fisch hinein, und laß wohl kochen, treibs mit noch ein wenig Erbs Brühe durch ein hârenes Sieblein, mach von dieser Brühe zusammen, so viel du zu der Suppen vordörthen hast, schneid das Suppen Brod nach Gefallen, rösts ein wenig in Butter mit oder ohne Petersil, thue es in die Schüssel, setz auf eine Glut, und giesse von dieser Brühe daran, schau, daß alles recht in Salz und wohl warm sey, richte die Suppen gar an, leg das Gehäck mit einem Löffel schön zierlich darauf und herum, und trags warm auf. Ist es aber gefällig, kann man aus dem halben Theil des Gehäcks kleine Kröpflein, oder Pastetlein zum Regalieren machen.

Num. 177. Eine Suppen von dem Eingeweid des Karpfen mit Krebsen und Maurachen.

Daß Karpfen zu verkochen, so behalt das Eingeweid zur Suppen, und sieds, es seye gleich von Milch oder Kogen, oder von beeden, wann nun solches gesotten ist, so seigs ab, klaube die Milch darvon in ein besonders Reim, die größte Stücklein Kogen auch schön ganzer in ein anders: und das Brofens
wird

werk ebenfalls absonderlich in ein Reislein; Hernach siede etliche Krebsen, löse dieselben aus, thue die Schweißlein zu der Karpfen-Milch, die Schalen aber buße fein sauber, und stosse es ganz klein, nach diesem rösts mit einem geschnittenen Zwiebel, auch einer gebähnten Schnitten-Brod im Butter, giesse Erbs-Brühe daran, gewürz mit Pfeffer, und Muscatblüthe, lege einen mit Neglein besteckten Zwiebel, ein Stämmlein Rosmarin, auch ein Lorber-Blättlein darzu, lasse es mit einander sieden, treibs alsdann durch ein hârenes Sieb, und laß von ferne bey dem Feuer stehen, nach diesem nihm ein wenig Maurachen, klauhs, übersieds ein wenig, drucks wiederum aus, rösts mit einem ganzen von Neglein besteckten Zwiebel, samt ein wenig Pfeffer auch Muscatnuß in Butter, und thue es ingleichem zu der Karpfen-Milch, oder besonder in ein Reislein, verfertige sodann die Sachen in denen Reislein, daß dieselbe allerdings an Salz, Gewürz und Butter recht seyn, giesse überall von der durchgetriebenen Brühe ein wenig darzu, und wann die Zeit anzurichten herbey kommt, so setze alles wiederum auf eine Glut, auch die Schüssel mit dem Brod, schützte von der durchgetriebenen rothen Brühe daran, und laß es zugedeckter ein wenig stehen, kosts, obs recht im Salz, richte noch ein wenig von der durchgetriebenen Brühe an die Suppen, hernach den zuvor mit einem Löffel ein wenig zerrühret schlechten Roggen, die große Stücklein Roggen aber schön ganzer oben darauf, regaliers mit der Milch, Krebs, auch Maurachen, und giesse die Brühe, welche etwa noch in denen Reislein geblieben, auch darüber, trags also warm auf.

Num. 178. Eine andere Suppen von Karpfen mit Däubling oder weissen Schwammen.

Nihm die Däubling oder weisse Schwamm, schneids nach Belieben, buße und wasche sie rein, übersieds ein wenig, seigs wiederum ab, gewürze solche mit Pfeffer, Imber, und Muscatnuß, rösts alsdann mit klein gehacktem Zwiebel, Rosmarin, Petersil, Salz, Mehl, auch einem mit Neglein besteckten Zwiebel eine Weil in Butter, schwings etlichmal herüber, giesse süßen Milchram daran, hast du aber keinen Milchram, so nihme gute Erbs-Brühe, setz auf eine Glut, und laß sieden, bis es dicklecht wird: Unterdessen nihm ein Stück von einem Karpfen, löse das Brät herab, salze, gewürze, und hacke solches mit ein wenig grünen Knoblauch, Zwiebel, Rosmarin, auch einem Stücklein Butter, aber ohne Eyer und Semmel, unter einander ganz klein, mache ein oder zwey lange Wukel oder Würst daraus, legs in die gute zugerichtete Erbs-Brühe, oder zu denen Däublingen, und laß es sieden, setz die Schüssel mit gebähntem Brod auf eine Glut, gies eine gute Erbs-Brühe daran, spreng klein gehackten Petersil darüber, decks zu, und lasse solches weichen, auch falls die Suppen nicht fett genug ist, so lege unter die gebähnte

Echnitten einen frischen Butter, wanns alsdann aufsiebet, schütte mehrer Erbsen Brühe dargu, schneide die Wurst, so viel du zum Negalieren vornöthigen, Rädlein weiß, legs mit den größten Stücken der Schwämm wechselseis um den Kranz der Schüssel, das andere Theil von der Wurst schneide zu langen Strüßlein, richte sie gleich einem Stern auf die Suppen, die Schwämm aber entzwischen, und herum, trags also schön warmer zu Tisch.

Num. 179. Ein Gehäck=Suppen von Karpfen, als wie mans von Kälberen Brät machet.

Nimm einen Karpfen, groß oder klein, oder ein Stück davon nach Nothdurft, ziehe die Haut ab, löse das Brät von denen Bräten auf einem Hackbrett sauber herunter, thue guten Butter, jedoch nicht gar so viel, als das Brät an ihm selbst ist, dargu, gewürz es auch mit Salz, Pfeffer, wohl Muscatblühe, klein gehackten Zwiibel, auch ein wenig Rosmarin, und hacke alles unter einander gar klein, hernach nimh wiederum einen ganzen von Neglein besteckten Zwiibel, mit ein wenig Butter in ein Pfann oder Casserol, lasse denselben warm, aber nicht braun werden, wirf das Gehäck darein, und rösts ein Weil, rühr es auch immerzu um, damit selbes nicht anbrenne, oder sintend werde, und zwar so lang, bis das Gehäck wohl angezogen hat, alsdann hack dasselbe noch einmal gar klein, behalts warmer, und giebs im Arichten auf eine gute, wohlgemachte Erbs=Suppen. Wer wil, kann von dem Gehäck auch kleine Pastetein, oder Kröpflein zum Negalieren machen.

groß ist, Dammern dick, aus dem übrigen Teig aber bereite acht Strüglein zum Bestecken, und kleine Knödlein setze um den angelegten Fisch, samt der Schüssel mit dem Ring, und denen acht Strüglein, mit zuvor ein wenig daran gegossenen süßen Milchram, eine Zeit vor dem Anrichten in einen warmen Ofen, giebe acht, daß es nicht zu trocken werde, und bestecks hernach mit ganzen oder geschnittenen Pisdazi, die Knödlein aber siede in guter Erbs-Brühe; Unterdessen nim auch die Spargel, schneide die Gipfel schön Bröckleinweis bis auf das Harte herunter, wirf es in frisches Wasser, seigs ab, und überbrühe es ein wenig im gesalzenem Wasser, alsdann seigs wiederum ab, und schütte zugleich ein wenig frisches Wasser darüber, lasse es mehrmalen wohl abseigen, und legs mit Butter, Pfeffer, Muscatblühe oder Nuß, samt einem mit Neglein besteckten Zwiibel, auch klein gehackten Petersil in ein Reinein, giesse von der durchgetriebenen, mit der übrig-verbliebenen Fischgrat, Zwiibel, Petersil, Butter, Rosmarin, und Muscatblühe wohlgemachten Erbs-Brühe daran, thue es auf eine Blut, und richte folgender Gestalten an: Erstens setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Blut-Pfann, giesse von obbesagter Erbs-Brühe daran, lege den angeschlagenen Fisch auf die Mitt, richte den Spargel schön herum, die acht Strügel Sternweis um den Hechten darauf, und Knödlein entzwischen, schau, daß du Brühe genug hast, und trags schön warmer auf die Tafel.

Num. 181. Ein rothe Suppen von Hechten mit Krebs, Paspedon, Krebs-Pastetlein, Strüglein, Gehäck, und Knödlein.

Erstlich nim Krebs, so viel du bedarfst, übersiede sie in gesalzenem Wasser seigs ab, löse die Schweiflein sauber darvon, und hebs auf, klaube die gute Schalen und Scheeren zusammen, das andere wirf hinweg, stosse die Schalen ganz klein, thue sodann ein grosses Stuck Butter darein, stoß es noch einmal wohl unter einander, daß es schön roth wird, und rösts in einer Pfann, presse den rothen Butter durch ein Tuch in ein Geschirrelein, und brauche ihn zur Färbung der Brühe, Paspedon, Pastetlein, Strüglein, auch Knödlein: Hernach nimme einen Hechten, mache solchen auf, löse das Brät sauber heranter, hacke selbiges mit zugehörigen Salz, Muscatnuß, oder Blühe, auch einen guten Theil frischen Butter ganz klein, und theils in zwey Theil, den ersten Theil röste mit ein wenig klein gehackten Zwiibel und Petersil, aber nicht gar zu braun, sondern nur so viel, bis es an die statt gekocht ist, in Butter, kührs auch nicht gar zu stark, damit es gleich einem Pflänzlein schön beysammen bleibt, und mache alsdann Bröcklein gleich denen Brüßlein, oder ein Gehäck in den Paspedon, oder in die Krebs-Pastetlein daraus, worunter auch gar leicht die Milch von Karpfen, gebrühet, und kurz abgeschnittener Spargel, Mairachen, Austern und Muscheln nach Gelegenheit der Zeit, auch nachdem alles

alles wohl zugericht ist, gemisset werden kann, von dieser Füll nun mußt du so viel haben, daß du in dem Anrichten auf die Suppen, zu denen Krebs-Schweisslein zum Untermischen damit bestehst: Aus dem andern Theil des Gehäcks mache mit Semmel, Eyer und Milchram einen Teig, wie man sonst die Hechten-Knöblein zurichtet, jedoch nicht gar zu weich, und verfertige daraus den Paspedon, die Krebs-Pastetlein, Strüglein, auch Knöblein, wie folgt: Nimm ein überzinnetes Becklein, desgleichen auch die Ringlein zu denen Krebs-Pastetlein, bestreich solche alle wohl mit zerlassenen rothen Krebs-Butter, fülle das Becklein an dem Boden, und rings herum mit dem Knöblein-Teig Singer-dick aus, mit der obbesagten Füll aber ganz an, machs mit dem Knöblein-Teig wiederum zu, und schieße ihn in einen Back-Ofen, oder gieß unten und oben Blut: Die Ringlein drucke mit dem weitem Theil auf ein ausgetriebenes Blättlein Teig, also zwar, daß das Blättlein abgedrucker darinnen bleibt, hernach fülls auch von dem Knöblein-Teig mit einem Singer an dem Boden, und rings herum, letztlich aber gar an, mach dieselbe zu, und backe solche gleich dem Paspedon; Aus dem übrigen Gehäc bereite acht Singerslang, Daumen-dicke Strüglein, und kleine Knöblein, die nachmals gebachen, oder in einer darzu gehörigen Brühe, welche unterdessen von den übrig-verbliebenen Fisch-Köpfen, oder Gräten mit Erbs, Petersil, Rosmarin, Muscatblühe, Zwiibel, und Butter zusammen gemacht wird, gesotten werden, und richte nach diesem also an: Setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Blut, giesse von besagter Brühe daran, nimm den Paspedon, wann er fertig ist, deck ein Teller darauf, und lehr ihn um, so geht er ganz heraus, ziehe auch die Ringlein von denen Pastetlein, färbe solche allerseits mit zerlassenen rothen Butter, und bestecks mit Pisdazi, oder Pinioli, wie nicht weniger auch die Strüglein, lege den Paspedon auf die Mitt, die Strüglein Stern-weis herum, die Knöblein samt denen Krebs-Schweisslein, und übrigen Füll entmischen, gieß Brühe genug, richt die Krebs-Pastetlein um den Rand der Schüssel, und trags warm auf.

Num. 182. Ein weisse Suppen von Hechten mit einer weissen Mandel, oder grünen Pisdazi-Brühe.

Nimm zwey oder drey Hechten, nachdem die Suppen groß oder klein werden muß, schneid den ersten zu Stücken, und siede ihn zum Auskochen ab, jedoch halte acht, daß im Auskochen kein Grät darinn bleibe, legs samt einem mit Reglein besteckten Zwiibel, ein wenig Pfeffer, Butter, und wohl Muscatblühe, oder Ros in ein Reimlein, giesse einen guten süßen Milchram, oder liechtgelbes Butter-Brühelein daran, machs recht im Salz, und wanns bald zum Anrichten ist, so setz es wiederum auf eine Blut, alsdann nimm auch die andern drey Hechten, und zwar den ersten, so groß du ihn auf die Mitt der Suppen

zu legen begehret, giebe aber acht, daß dir im Brat, Ablassen der Grat samt dem Kopf an einander unzerbrochen verbleibe, fahre oben bey dem Kopf mit dem Messer herum, nach diesem auch oben, und nach der Läng durch die Haut hinaus, ziehe ihnen die Haut ab, löse das Brat herunter, salz, und backe samt einem guten Theil frischen Butter, ein wenig guten, süßen Milchram, Majoran, aber nicht viel, sondern nim das desto mehr Muscatblühe dazu, mache auch mit klein gebackten Zwiebel ein wenig Sinterbrüts, und backe ebenfals darunter, bestreue sodann, daß es recht in der Dide Bräutig und Oel seye, salze ingleichen den abgelassenen Grat samt dem Kopf, bestreue ihn ein wenig mit Speckhar, schlage von dem Obacht so viel daran, daß der Fisch wiederum seine Form und Bröße bekommt, verfertige denselben auch nicht zu dick, dann er ohne das im Dämpfen noch etwas dicker wird, nim dazu ein bequemes Geschir, bestreue solches mit Butter, gieße ein wenig Milchram daran, lege den angelegten Fisch in Gestalt eines Rings darein, bestreue ihn überfich mit Minoli, und wann du bald anrichten willst, so lege ihn auf, und giebe unten und oben Blut, oder lege ihn in einen warmen Ofen, und beobachte, daß er nicht zu truten werde: Aus dem andern Obacht machs Knödeln, gleich denen Jüner, Knödeln, die stehet hernach in einer Juber mit Oel, ein wenig Butter und Muscatblühe wohlgemacht, schon klaren Erbsen Brühe, und giebs im Zutrachten auf die Suppen, bereite auch um den Kaus der Geschüßl Dammern, dicke Studeln, bestreue solchen Kaus mit Minoli, das gleichen auch die Studeln, leg die Suppen, Geschüßl mit dem gemachten Kaus auch in einen, aber nicht gar zu heißen Ofen, thue ingleich die Gemelte Schmitzen, damit sie mit einander gedehet werden, in die Geschüßl, nim ein mit Butter bestrichenes Geschir, schütte ein wenig Milchram darein, richte die gespeckte Studeln ebenfalls hinein, und lasse dieselben gleich dem obigen Sechten an die stat kochen; Enelichen nim alle übrige ausgekoffte Erbsen, und wann du es haben kannst, noch ein paar Stücklein Fisch dazu, backe zu Bröcklein, oder kleinen Stücklein, lege einen oder zwei grob geschnittenen Zwiebel, ganze Muslein, Mosmarin, Muskatblühe, und Oel dazu, röste dieses alles mit etlichen Gemel, Schmitzen schon leicht, gelb im Butter, schütte alsdenn einen guten, süßen Milchram, samt einer klaren Erbsen Brühe daran, laß es eine Weil stehen, und treibe hernach mit einer Hand voll Juber ganz kleine gekoffene Mandel oder Minoli durch ein härtnes Sieblein, leg die zubereitete Geschüßl auf eine Glur, gieße von dieser, wie auch von der Knödeln, Brähe etwas daran, und laß es weichen, ist etwas Brühe an den gekochten Sechten, und Studeln, so brauchs auch dazu, lege den angeschlagenen Sechten auf die Minoli um denselben herum, giebe von der durchgetriebenen Brühe nach Nothdurft, und thue die Knödeln, wie nicht weniger die gekochte Studeln schon ordentlich

ordentlich vermischter ein , so ist fertig. Unter das Gestossene können auch hart-gesottene Eyerdotter genommen , und mit durchgetrieben werden.

Num. 183. Eine Suppen von dem Eingeweid eines grossen Fisches, als Hechten, und Lachs, 2c. gleich denen Gaumen mit Erbs-Brühe.

Haft du einen , oder mehr grossen Hechten oder Lachs , mache denselben auf , gieb acht , daß die Gall nicht bricht , und nihme das Eingeweid heraus , reinige den Darm und die Blater , schneids nach der Länge ab , wasche und schabe den Schleim hinweg , übersieds ein wenig in Salz- Wasser , oder Esig und Wasser , seigs wiederum ab , und wasche es nachmals mit Wein oder Wasser innwendig heraus , alsdann schneids schön kurz und klein , gleich einem subtilen Lünglein , mache mit Pfeffer , ein wenig Imber , Muscatblühe , Rosmarin , Safran , und Salz eine gute Butter- Brühe daran , lege einen ganzen mit Neglein besteckten Zwiibel dazü , giesse ein paar Löffel voll guten Wein darein , und lasse solches gar an die statt sieden , zu Letzt thue noch ein Bröcklein Butter mit ein wenig klein- gehackten Petersil hinein , und schwings im Sud etlichmal herüber , richts über ein durchgetriebene Erbs- Suppen , die schon zuvor verfertigt , und über gebähtes Brod gegossen seyn muß , an , behalte den ganzen Zwiibel zurück , die Leber aber , so auf allgemeine Art abgesotten , in einem warmen Butter gar ein wenig geröstet , auch ein wenig gepfeffert wird , lege auf die Mitt der Suppen , so ist es fertig.

Num. 184. Eine braune Suppen von Hechten mit Krebs und Maurachen.

Setz gute Erbsen mit etlich Petersil- Wurzeln zum Feuer , und lasse dieselbe sieden , nihm hernach einen Hechten , löse das Brät herab , fälze , und hacke mit schier so viel Butter , als das Brät ist , samt ein wenig Pfeffer , Muscatblühe , auch einem Stücklein in Milchram , aber nicht lang eingeweichten , und wiederum ausgedruckten Semmel- Schmollen ganz klein , ist das Brät zu wenig , so mache mit klein- gehacktem Zwiibel ein wenig Eingerührtes , hacke dieses alles noch einmal unter einander , und mache Knöblein oder Rudein , oder was du zum Regalieren haben willst , daraus ; alsdann buke , und flaube die Maurachen , seynd sie gedörret , so wirfs in warm Wasser , und lasse solche weich werden , drucke ein wenig aus , wirfs nachmal in ein anders Wasser , und drucke wiederum aus , übersieds ein wenig mit ein wenig Wasser , oder klares Erbs- Brühe , seigs mehrmals ab , und behalte diese letztere Brühe auf , hernach nihm den Kopf samt dem Grat , hacke zu Stücklein , salz , und gewürz es mit Pfeffer , Neglein , auch Muscatblühe , wirfs mit gebakten

ackten Zwiebel, und ein wenig Mehl in ziemlich viel warmen Butter, laß ein wenig rösten, gieß acht, daß solches nicht anbrennet, kehrs etlichmal um, giesse ein Erbs: Brühe, und die braune Brühe von denen Maurachen daran, laß es ein Weil sieden, und treibs durch, nimh die Maurachen, rösts mit ein wenig Pfeffer und Muscatblühe in Butter, schwings etlichmal herum, mache mit gehacktem Zwiebel ein Eingebrenntes, schütte Erbs: Brühe daran, seigs durch an die Maurachen, und siebs: Unterdessen nimh auch ausgekostete Krebs, kochts mit den gemachten Knöblein oder Nudlen in ein Geschirr, giesse von der durchgetriebenen braunen Brühe ein wenig daran, thue ingleichen ein wenig Pfeffer, und klein: geschnittenen Rosmarin darein, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf ein Glut, giesse von der durchgetriebenen Brühe daum und auf, richte die Krebsen und Maurachen, samt denen Knöblein oder Nudlen auf die Suppen nach deinem Gefallen, auch die Brühe von denen Krebs und Maurachen darüber, so ist fertig.

Num. 185. Eine gelbe Suppen von Hechten auf Schwäbisch.

Nimh ein Hechten, löse das Brät herunter, salze es, und hacke mit einem Stücklein Butter, Pfeffer, Muscatblühe, auch ein wenig Rosmarin ganz klein, mache Knöblein oder Würstlein, doch ohne geweichte Semmel, daraus, ein Kopf samt dem Grat hacke zu Stücken, salz es ein wenig, und gewürz solches auch mit ein wenig Pfeffer, Imber, und Muscatblühe, nimh ein Casserol oder messingene Pfann, leg ein Stuck Butter, ein Lemoni: Blättlein, viel grob: geschnittenen Zwiebel, ein wenig Safran, auch ganze Pögelein darin, giesse einen Theil weiß klaren Wein, und zwey bis drey Theil Wasser, der Erbs: Brühe daran, laß es sieden, alsdann thu ein paar gebähte Schnitten; wie auch die zerschnittne Hechten: Köpf und Gräten, samt dem Gewürz darein, siebs noch einmal auf, treibs durch, und schau, daß solches nicht versalzen sey, ist zu wenig, so schütte ein wenig Erbs: Brühe daran, siebs wiederum, und thue die gemachte Knöblein darein, setz ein Schüssel mit gebähtem Brod auf ein Glut, giesse von der siedenden Brühe daran, laß es nachmals ein wenig zugedeckt stehen, umlege den Rand der Schüssel mit denen Knöblein, und giebe das übrige darüber, schau, daß sie nicht zu saur werden, trags warm auf.

Num. 186. Eine gefüllte Krebs: Suppen mit gefüllten Semmeln.

Vor das erste nimh kleine, runde Semmel, so viel du um den Rand der Schüssel vonnöthen hast, desgleichen auch eine grosse runde Semmel, die du hernach im Anrichten auf die Mitt der Suppen legen mußt, reibe die auswendig,

dige, gelbe Rinden subtil herab, schneid oben ein rundes Plätzlein heraus, behalte dasselbige, und hohle die Semmel alle schön aus, jedoch halte Obacht, daß sie nicht brechen, schlage Eyer auf, salze und klopfe sie wohl, ziehe die Semmel durch, und bache solche samt den dazzu gehörigen Plätzlein schön gelb aus gut heißem Schmalz, bereite alsdann folgende Füll darein, röste Semmels Brösklein in rothen Krebs-Butter, und wann dieses geschehen, so nimme die Brösklein, gehackte Krebs-Schweisslein, Pinioli, oder Pisdazi, rühr solches alles unter einander, fülle die Semmel darmit, hast etwas vom Fisch-Gehäck, brauche auch dazzu, schlag etliche Eyerdotter in ein Kleinlein, giesse guten süßen Milchram daran, salz es ein wenig, reib auch eine Muscatnuß hinein, lege die gefüllte Semmel neben einander in ein Geschirr, schütte dieselben von dem angemachten Milchram voll an, thue das Deckelein darauf, und setze es vor dem Anrichten in einen warmen Ofen, unterdessen verfertige ein gut gestoffene, und durch ein häreres Sieb getriebene rothe Krebs-Suppen, beobachte, daß du etwas von denen übrig ausgelösten Krebs-Schweisslein hast, beynebens mache auch mit Milchram, Semmel, Muscatnuß, rothen Butter, und Eyer kleine, gute Semmel-Knößlein, legs in siedende Brühe, und richte also an, thue gebähte Schnittlein in eine Schüssel, giesse von obenbenannter Krebs-Brühe daran, und laß eine Weil weichen, alsdann richte die großgefüllte Semmel auf die Mitt, die Knößlein, samt denen Krebs-Schweisslein herum, die klein-gefüllte Semmel aber um den Kanst, habe auch einen warmen Krebs-Butter in Bereitschaft, damit du im Anrichten die Semmel mit einem Bensel bestreichst, und dieselbe schön roth auf den Tisch kommen; Will man aber die große Semmel in der Mitt nicht gerne füllen, so nimh ein dergleichen alt-gebachene, reibe ebenfalls die auswändige gelbe Rinden herab, schneid etliche Schnitt von oben bis unten darein, aber nicht durchaus, und dann auch wiederum über das Kreuz, also zwar, daß die Semmel unten ganz, oben aber gewärkelt aussieheth, bache, und verfabre darmit, wie oben gehöret, im Anrichten aber wird sie auch samt den andern roth gefärbt, und mit Krebs-Schweisslein voll angestecht.

Num. 187. Eine Krebs-Suppen mit gefüllten Köhl, und Maurachen.

Nimh Krebs, so viel du vonnöthen hast, siebs ab, und scheele die Schweisslein heraus, stoffe die Scheeren samt denen Füßen, auch saubern Schalen in einem Mörfel ganz klein, theils in zwey Theil: Aus dem ersten verfertige ein gute rothe Brühe, aus dem andern aber einen rothen Butter, und mit diesem rothen Butter mache von Eyern und Milchram ein gutes Eingerührtes, nimme auch in Milchram, doch nicht gar zu naß, geweichte Semmel, hackt samt ein wenig Petersiltraut unter einander, gewürz mit Muscatnuß, und gieße

be acht, daß diese Füll recht in der Dicke, Butter, auch Salz seye, sodann nimh schön gelbe Köhl, Häuptlein, buze und werfe sie in ein frisches Wasser, hernach wieder in ein siedendes, als in welches zuvor ein wenig Salz, auch erlich gescheelte Knoblauch, Zähnen müssen gethan werden, im Fall nun der Köhl ein wenig weich, so seige und kühle ihn ab, drucke denselben ein wenig aus, fülle solchen mit obiger Füll, gieße ein wenig heißen Butter, samt einem ganzen Zwiibel in ein Geschirr, und lege den Köhl mit ein wenig Pfeffer, rothen Butter, und einer guten Erbs, Brühe darein, hast eine übrige Füll, mach gebachene Knödlein oder Strüßlein daraus, die Maurachen aber richte mit einem Brühlein auf solche Weis, wie du vielmals hierinn finden wirst, zu, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf, schütte ein wenig Brühe daran, und lasse selbes weichen, thue den Köhl, ein Stuck nach dem andern, auf einen Teller, schneid denselben zu Spalten, lege ihn um den Ranst der Schüssel, wie auch sechs oder achte Stern = weis auf die Suppen, desgleichen die Maurachen, Strüßlein oder Knödlein schön untermischer darauß, gieß noch etwas von der rothen Brühe daran, und die Krebs, Schweisslein ebenfalls darüber, wanns beliebt, kannst du die gebachene Knödlein mit denen geröstten Maurachen in einem Geschirr, worinn zu vor ein wenig süßer Milchram, ein gescheelter mit Reglein besteckter Zwiibel, auch Butter und Gewürz gelegt werden, auffieden lassen, ein Farb mit rothen Butter geben, und sodann, wie gedacht, anrichten.

Num. 188. Eine Krebs = Suppen mit geschnittenen Spargel oder Petersil.

Nimh Spargel, schneid denselben vornenher, so weit er weich ist, Bröcklein = weis, bis du genug hast, hernach überbrühe ihn ein wenig, und mache mit Butter, auch Muscatnuß ein gutes Brühlein daran, nimh auch abgesottne Krebs, löse dieselben aus, behalte die Schweisslein, bereite aus denen Schalen ein gute rothe Brühe, leg gebähte Schnitten in ein Schüssel, setz es auf eine Glut, gieße von der Krebs, Brühe daran, alsdann nimhe einen ordinari lang, und gebrühten Spargel, binde etwann drey und drey zusammen, ziehs durch ein Salbey, Taiglein, bachs aus heißem Schmalz, und legs um den Ranst der Schüssel, richte den geschnittenen Spargel mit denen Krebs, Schweisslein oben darauß, und wer gern will, kann die Spargel im Anrichten fricassiren, auch zugleich mit rothem Butter färben, trags also warm auf.

Num. 189. Eine gute Müschert = Suppen.

Nimh die Müschert, nachdem du der Suppen viel machen willst, löse dieselben aus den Schalen, wärme Butter oder Del, wirf die ausgelöste Müschertlin, samt klein, geschnittnen Petersil, auch anderen guten Kräuteren darein,

ein, wanns gefällig, kann auch klein, geschnittner Zwibel oder Knoblauch dazu gethan werden, laß solches mit einander rösten, giesse ein wenig von der schon zuvor gut verfertigten Erbs, Brühe daran, gewürz es mit Pfeffer, Muscatblühe, und ein wenig Imber, lege ein Blättlein von einem guten Lemoni, oder einen mit Negelein besteckten Zwibel darein, wann man also bald anrichten will, so setzt mans wieder auf eine Glut; Unterdessen richt gebähtes Brod in eine Schüssel, setz ein wenig vor dem Anrichten auf eine Glut, Pfannen, giesse von guter Erbs, Brühe so viel daran, daß das Brod davon wohl weich werde, decks zu, und laß es eine Weil stehen, nimme im Anrichten die größten Schalen der ausgelösten Mäuscherln, wann sie schön sauber sind, um den Ransf der Schüssel, fülle aus der Suppen die großen Mäuscherln gleich denen Austern ein, die übrigen richte samt der Brühe, darinn sie gesotten seyn, schön auf der Suppen herum, und trags schön warmer zu Tisch. So es beliebt, kann man gleich Anfangs die größte Mäuscherln davon klaben, und zwar so viel, als deren zum Regalieren vonnöthen seyn, hernach eröffnen, gleich denen Austern mit Butter und Del zurichten, und ferner die andere zur Suppen mit Butter besonders sieden. Und im Anrichten mit einem Jus von Fischen, oder mit einer Dotter, Brühe verfertigen.

Num. 190. Ein andere Suppen von Mäuscherln mit Austern, und Brät von Fischen.

Nimm die Mäuscherln und Austern, löse sie aus, und richte dieselbigen zu, wie erst in vorgehenden Blat gesagt worden, hast etwann zu wenig Austern, und Mäuscherln, so nimm frisches Brät von einem Hechten oder Karpfen, hack dasselbige mit Salz, Pfeffer, und Muscatblühe, so viel vonnöthen, ganz klein, rösts in warmen Butter, bis solches zusammen geht, rührs nicht viel um, sondern stopfs nur, oder lehrs ganzer um, wann nun solches erhartet, so thue es wiederum heraus auf einen Teller, und theils in zwey Stuck, das erste nimm und hacks noch einmal ganz klein zu einer Füll in überschlagne Kräpflein, so hernach aus heißem Schmalz gebachen werden zum Regalieren; der andere halbe Theil des Gehäcks wird Bröcklein, weis klein geschnitten, nachmals in Butter geröst, und zu denen ausgelösten Mäuscherln gemischet, wann es zum Anrichten kommt, so wird die Schüssel mit gebähtem Brod von guter Erbs, Brühe eingeweichter auf eine Glut gesetzt, und ein Weil zugedeckt stehen gelassen, endlichen die Mäuscherln samt der Brühe und Bröcklein darauf gegeben, und mit denen Kräpflein regaliert, dem es beliebt, der kann auch zu denen Mäuscherln ein Löffel, voll Wein gebrauchen.

Num. 191.

Nam. 191. Ein andere Mäskerl; Suppen mit Schnecken.

Löse die Mäskerln aus in ein Reislein, und weilen dieselbe, wanns frisch seynd, Wasser in sich haben, so seige es in ein anderes Geschirr, weiche ein Stücklein Semmel, Schmolten darein, klaube auch die grosse Schalen der Mäskerln davon, und behalts, nimh hernach gebuckte Schnecken, thue die schönsten zu denen Mäskerln, und machs ebenfalls ein mit Butter, Gewürz, auch anderem allen, wie vorgebracht, die schlechten Schnecken aber hacke mit etlichen Mäskerln gar klein, nimh etwas darvon auf die Seiten, daß andere thue in ein Geschirr, und verfertigs mit Butter, Pfeffer, Rosmarin, ein wenig klein; gehackten Petersil, auch Erbs; Brühe, lasse dieses nach solchem ein Weil stehen, hack ein wenig Zwiibel und Petersil ganz klein, mache darmit, samt einem oder zwey Eyeren, nachdem du viel bedarfst, ein Eingerührtes daraus, nimh alsdann das übrige Gehäck, die eingeweichte Semmel, und das Eingerührte, samt noch einem frischen Butter, auch einem Ey, hacke alles unter einander, gewürz mit ein wenig Pfeffer, und Muscatnuß, bestreiche ein Geschirrelein mit Butter, mache aus diesem Teig Knödlein, oder was dir beliebt, doch in der Größe wie Mäschel; Schalen, wanns nun Zeit zum Anrichten ist, so setz es auf, und giebe oben und unten Blut, sie seynd gleich fertig, im Fall auch die andern zwey Reislein aufgesetzt seynd, so setze die Schüssel mit dem gebähten Brod ebenfalls auf ein Blut, giesse gute Erbsbrühe daran, die Mäskerln samt denen Schnecken auf die Suppen herum, richte die Mäskerl; Schalen mit den gebacknen Knödlein Wechsel; weis um den Ranft der Schüssel, fülle das Gehäck mit einem Löffel in die Schalen, und theile das übrig verbliebene Gehäck, wie auch Knödlein vollends gar auf die Suppen, trags alsdann warm auf.

Nam. 192. Eine gute Mäskerl; Suppen von Karpfen; Milch, und Austern.

Hast du Karpfen zu verkochen, so behalte die Milch darvon zu der Suppen, sied solche zuvor in halb Eßig und halb Wasser oder Wein, doch daß es gesalzen seye, und seigs ab, nimh hernach Mäskerln, oder Austern, löse dieselbigen aus in ein Reislein, und richte sie mit Gewürz, Butter, Rosmarin, Petersil, guten Lemoni; Blättlein, auch guter Erbsbrühe, wie schon oft gemeldet worden, zu, schneide die Karpfen; Milch zu Stücklein, bereits gleich mit denen Mäskerln samt einem guten Lemoni; Blättlein, auch einem Löffel voll Wein in einer Brühe, und wanns zum Anrichten kommt, so setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf, giesse ein gute Erbs; Brühe daran, decks ein Weil zu, alsdann nimh die schönsten Schalen, legs um den Ranft der Schüssel, thue die schönsten Bröcklein der Milch aus der Suppen, richte in die

die Schalen, spreng ein wenig klein-geriebnes Brod darüber, schütte mit einem Löffel überall einen warmen Butter darauf, und giebe die eingemachte Milch auch Mäskerln samt der Suppen auch oben herum. Hast weisse durre Schwämm, die man sonst Däubling nennet, können selbige, nachdem sie überbrühet, wieder abgeseigen, und darzu eingemacht werden, samt der Milch, jedoch mit ein wenig mehr Pfeffer.

Num. 193. Anderst mit Mäskerln von weissen Schwämmen, Pelzling oder Däubling, Aустern und Krebs.

Nimm durre Däubling, oder weisse Schwämm, überbrähe es, seigs ab, rösts mit klein-gehacktem Zwiibel, gar ein wenig Mehl, auch wohl Pfeffer, und Muscatnuß, oder Blühe, in heissem Butter, giesse süßen Milchram darauf, wirfe ziemlich viel klein-geschnittnes Petersil-Kraut, samt ein wenig geschnittenen Rosmarin darein, gehes der Milchram ab, so nimm ein klare Erbsbrühe, laß es einsieden, bis dicklecht wird, drucke auf die Lest einen Lemoni-Saft darauf, und kosts, wie es im Salz ist, hast ausgelöste Aустern, Mäskerln, Krebs, oder abgeseigte Karpfen-Milch, thue solches auf die Lest zu denen Schwämmen hinein, lasse selbes noch einen Sud thun, setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf die Glut-Pfannen, schütte nachmals ein gute Erbsbrühe daran, spreng ein wenig klein-gehacktes Petersil-Kraut darauf, laß es ein Weil stehen, hernach wanns Zeit ist, so richte die Schwämm, samt denen Aустern, Mäskerln, auch ausgelösten Krebsen auf die Suppen, theils aus, und regaliers nach deinem Gefallen, trags alsdann warm auf. Beliebts, so mach ein Jus von Fischen darzu.

Num. 194. Eine weisse Suppen von Bräzen, so zuvor gebraten, wieder erkaltet, oder übrig verblieben seynd.

Mach erstlich eine gute leicht- gelbe nicht gar zu dicke Butterbrühe, gewürz wohl mit Muscatblühe, und ein wenig Pfeffer, gibts, lege einen mit Neglein besteckten Zwiibel darein, und brauchts hernach an statt der Erbsbrühe, löse auch das schöne, weisse Brät von dem gebratenen Fisch aus, doch daß er nicht über Nacht alt seye, und theile das ausgelöste Brät in drey Theil, den ersten Theil zopfe ganz zu gleichen Bröcklein, legs in ein Reintlein, richts samt einem ganzen mit Neglein besteckten Zwiibel, ein wenig Pfeffer, Muscatblühe, Rosmarin, einem Lemoni-Blättlein, ein wenig von der Butterbrühe, und noch einem Bröcklein Butter, gleich einem gepopfien Hechten zu, und setz solches eine Weil auf die Seiten; Den andern Theil hacke ein wenig, oder zopfe selben ganz klein, richts ihn mit abgemeldtem Gewürz, Butter, Lemoni, auch Petersil.

Petersil zu , mische Pinioli darunter , und fälls in kleine Pastetlein zum Regalieren ; Den dritten Theil aber hacke mit ein wenig Eingerührten , welches von Milchram , Eyer , klein gehackten Zwiebel , Butter und Petersil gemacht seyn soll , ganz klein , nim auch ein wenig Semmel - Schmolken darunter , gewürz mit ein wenig Pfeffer und Muscatnuß , bereite einer kleinen Fingers - dick lange Strüglein daraus , nachdem die Schüssel groß ist , bestreiche ein sauberes Geschirr mit Butter , lege die Strüglein darein , gieß unten und oben Blut , sie seynd geschwind fertig , dann , wann mans zu frühe aufsehet , so verderbens , oder man kann auch ein wenig Milchram daran gießen ; Unterdessen nim Semmel - Schnitten , rösts mit ein wenig Muscatnuß schön liecht - gelb im Butter , setze die Schüssel damit auf eine Blut , gieße von der Butterbrühe ein wenig daran , und lasse solches zugedeckt weichen , wann nun die Schnitten genugsam weich seyn , so schütte noch ein wenig Brühe daran , richte den gezopften Fisch wohl warm samt der Brühe oben herum , die gebachene Strüglein Stern - weis darauf , und regaliers mit denen schön warmen Pastetlein , freue gehackte Pisbazi , oder eine Hand - voll Pinioli darüber , und trags warm zu Fisch . So es beliebt , kann man den gezopften Fisch im Anrichten fricassieren , und die Strüglein mit Pinioli bestecken . Auf diese Weis macht mans auch von gezopften Hechten , frischen Lax , Salmeling , Suchen , und Forellen , sie seyn gut , wann man frischen Butter hat , und recht darmit umgehet , habs in Fall der Noth für einen Cardinal gemacht . Wer will , der macht eine gefüllte Semmel , oder kleinen Paspedon in die Mitt .

Num. 195. Eine Suppen von gedämpften Fröschen.

Nim schöne abgezogene , und schön ausgewaschene Frösch , klau den mehreren Theil und Gröste davon , stuche die lange Beinlein , oder letzte Gliedlein von denen Schenkeln herab , lasse die Schenkel heysammen , oder zerschneids , wie du willst , legs in ein Geschirr , salz selbe ein wenig ein , gewürz mit Pfeffer , wirt ein oder zwey zerdruckte Knoblauch - Zähnen darzu , damit sie ein wenig den Geschmack davon bekommen , schwings über einander , und laß es eine Weil stehen : Unterdessen nim auch die schlechtere Frösch , samt denen abgestakten Beinlein , salz auch ein wenig ein , und gewürz ebenfalls mit Pfeffer , auch Muscatnuß oder Blühe , rösts hernach mit Zwiebel , Rosmarin , und ein wenig Petersil - Kraut in Butter , oder in einem guten heißen Schmalz , laß selbe mit einem paar Semmel - Schnitten eine Weil rösten , gieße nach solchem eine gute weisse Erbsbrühe daran , auch so es beliebt einen Löffel - voll Wein , und sieds also mit einander , sodann gilbs ein wenig , und treibs durch ein hārenes Sieblein oder Tuch : Hernach nim auch den andern Theil der eingesalzten Frösch , legs auf ein sauberes Tuch , auf das sie ein wenig abtrücken , thue den Knoblauch davon , hingegen einen mit Neglein bestekten Zwiebel dar-

zu, ein wenig Muscatblühe, Pfeffer, klein geschnittenen Rosmarin, und Petersil darzu, wirfs in warmen Butter, oder ein wenig heiß Schmalz, jedoch daß es nicht schwarz werde, schwings auf einer guten Glut etlichmal herüber, und decks zu, sie geben schon von sich selbst Brühe, laß es also eine Weil dämpfen, aber nicht gar zu lang, sonst fällt das Fleisch von denen Beinern, setz die Schüssel mit gebähten Schnitten auf eine Glut, giesse von der obig durchgetriebenen Brühe daran, decks zu, und laß es eine Weil stehen, deck dieselbe wiederum auf, schütte noch ein wenig Brühe daran, gib die gedämpfte Grösch ein wenig, richts schön um die Suppen herum, und giebe die Brühe darüber, habe acht, daß alles recht im Salz seye, und trags warm auf, sie sind gut.

Num. 196. Auf eine andere Weis von Fröschen.

Man nimt ebenfalls schön saubere Grösch, klaubt die schönsten wieder davon, und stüts, als wie vor gemeldet worden, hernach salze sie ein, und laß dieselben wieder stehen, nach solchem salze auch die andern ein, trückne es ab, schwings ein wenig mit Mehl, und bachs schön gelb aus heißem Schmalz, wann dieses geschehen, so stosse sie mit einer gebähten Schnitten in einem Mörsel ganz klein, giesse ein mit Petersil gesottene gute Erbsbrühe daran, lege einen mit Reglein besteckten Zwiibel, ein wenig Pfeffer, auch Muscatblühe, samt einem Stäublein Rosmarin darein, siebs mit einander, und treibs durch ein hārenes Sieblein, ist es zu wenig fett, so thue noch ein Stücklein Butter darein, und laß es hernach bis zum Anrichten wiederum siedend werden, setz alsdann eine Schüssel mit gebähten Schnitten auf, giesse von obiger Brühe darüber, prenge klein gehackten Petersil darauf, decks zu, und laß sieden, bache auch die andern Grösch schön gelb heraus, deck die Suppen wieder auf, schütte noch von besagter Brühe, so viel nöthig, darüber, und die gebachene Grösch schön warm herum gelegt.

Num. 197. Eine gute Suppen von Aal-Fischen.

Gehe Erbs mit grossen Petersil-Wurzeln, wie obgedacht, zum Feuer, und gewürz mit ein wenig Imber, alsdann nim den abgezognen Aal, schneide ihn zu Stücklein, ziehe mit einem Rüstlein oder Strohhalm das Mark durch den Rückgrat heraus, und theile die gemachte Stücklein in zwey Theil, siede die grosse Stücklein im gesalzenen Wasser, lege etwas von Lemoni, Rosmarin, Zwiibel, Knoblauch, oder Salbey darzu, und laß selbe gemach an die statt sieden, die kleinste Stücklein aber schneide ganz klein, thue solche mit Salz, Pfeffer, ganzen Reglein, Muscatblühe, und grob geschnittenen Zwiibel wiederum zusammen auf ein Teller, mache einen guten Theil Butter schön gelb braun, wirf

wirf den zerhackten Fisch mit Zwiebel und allem zugleich hinein, laß es auf einer guten Glut schön gelb, braun rösten, giebe acht, daß es nicht verbrennet werde, nim die Petersil - Wurzeln ganzer aus denen Erbsen heraus, giesse die Brühe an den größten Fisch, sieds, rühres mit einander, treibs hernach durch, und machs recht im Salz, Butter, auch Gewürz, sodann nim die Petersil - Wurzeln, schneid die dickste Fingerlang, und in der Mitt einmal von einander, die kleinere aber ganz kurz, gleich denen Erbsen, sprengs mit Pfeffer, Salz, auch Mehl ein wenig ein, bachs schön gelb aus heißem Schmalz, leg jeden Theil besonder in ein Reislein, schütte von der durchgetriebnen Erbsenbrühe ein wenig daran, und laß es noch einmal aufsieden: Unterdessen seig die abgesottene Fisch sauber ab, lehres im Mehl um, und bachs ebenmäßig schön gelb aus dem Schmalz, setz entzwischen die Schüssel mit gebähtem Brod auf ein Glut, giesse von der durchgetriebnen Brühe nach Nothdurft daran, richte die Klein - geschnittne Petersil - Wurzeln auf die Mitt, die grössere aber Sternweis um den Ransf der Schüssel, und regaliers mit denen Gebäcknen zu außerst herum, hast du zu wenig Fisch, so mache die Stücklein desto kleiner, es ergiebet besser, oder lege etwas Gebäckens, oder Lemoni - Blättlein entzwischen, und trags warm zu Tisch.

Num. 198. Ein gutes Penätlein von Forellen.

Nimm ein oder mehr Forellen, nachdem du der Suppen viel oder wenig machen willst, eröffne sie, thue die Gall heraus, hacke oder schneid dieselbige zu kleinen Stücklein, lege grob - geschnittnen Zwiebel, frischen Rosmarin, ganze Megelein, Muscatblühe, auch Salz darzu, bestreiche ein Casserol wohl mit Butter, richte den Fisch samt dem Zwiebel und allem darein, setz ohne Deckel auf eine frische Glut, halte Obsicht, daß der Butter gut, auch nicht zu wenig fene, laß es also schön gelb, aber nicht gar zu braun, oder stinkend werden, giesse eine klare Erbsenbrühe oder heißes Wasser daran, sieds eine Weil, treibs hernach durch ein härenes Sieblein, oder Tuch, und bereite mit dieser Brühe das Penätlein, wie man sonst mit Fleischbrühe auch aufgeschnittener Semmel pflegt zu machen, es ist kräftig und tauglich für fürnehme und kranke Personen. Diese Brühe ist auch an einem Fasttag zu allen braunen Suppen, und Fisch - Speisen gar gut zu gebrauchen.

Num. 199. Eine Suppen von Forellen oder Salmling.

Nimm etliche von denen kleinen Stücklein, machs auf, thue die Gall heraus, schneide die Fisch zu Stücklein, lege ziemlich viel grob - geschnittnen Zwiebel, ganze Megelein, ein wenig Pfeffer, Salz, Rosmarin, auch Muscatblühe darzu, röste solch alles mit einem Stücklein Semmel schön gelblecht in But-

N. 2

ter,

ter, giesse einen süßen Milchram daran, thue auch ein Petersil darzu, wanns nun eine Weil gesotten, so treibs mit schön klarer Erbsbrühe durch ein Tuch, oder hârenes Sieblein, beliebt, stosse eine Hand voll Mandel oder Pinoli, und treibs auch mit durch, hernach kosts, gilbs, und stells wiederum auf ein Glütlein: setz eine Schüssel mit schön gelb in Butter geröstten Semmel-Schnitten auf eine Blut, giesse ein wenig Brühe daran, daß es weich werde, lege einen oder mehr schön blau abgefottene Sälmling auf die Mitt, drucke ein klein wenig Lemoni-Saft darauf, und streue eine Hand voll gehackte Pisdagi darüber, und herum, oder mache zuvor von einem Eingerührten, welches mit Eyern, klein gehackten Petersil, auch süßen Milchram verfertigt ist, um die Schüssel einen Kranz, und bestecke denselben mit langlecht geschnittenen Pisdagi, so ist es fertig.

Num. 200. Eine Suppen von nicht gar zu hart-gerauchten Fischen, als Forellen oder Sälmling.

Erstlich setz ein wenig Erbsen mit Petersil, samt einem guten Theil schönen zusammen-gebundenen Wurzeln, einen ganzen von etlich Neglein besteckten Zwiabel, auch Rosmarin zum Feuer, und wann dieses gesotten, so seig die klare Erbsbrühe herab, mache eine aber nicht gar zu fette Butterbrühe daraus, und gewürze solche mit ein wenig Pfeffer, Safran, auch Muscatnuß; Währenden diesem nimh auch den gerauchten Fisch, wasche, und siebe ihn gar ein wenig in heissem Wasser, thue denselben wiederum heraus, isst gefällig, ziehe solchen die Haut ab, lege ihn in ein Geschirr, und lasse denselben in obgedachter Butterbrühe noch einen Sud thun, nimh auch die gesottene Petersil-Wurzeln, schneid solche zu beliebigen Stücklein, und röste dieselbigen mit klein-gehacktem Petersilkraut in Butter, lege gebähte Schnitten in eine Schüssel, giesse ein wenig Brühe daran, laß es auf einer Blut weichen, schütte nachmals nach Nothdurft Brühe darüber, giebe den Fisch auf die Mitt, und die Petersil-Wurzeln herum, so ist es fertig. Der Petersil kann gebachen werden.

Num. 201. Eine Suppen von Schnecken.

Bereite zum ersten mit Butter, Pfeffer, Zimber, Muscatblühe, Rosmarin und Zwiabel eine gut durchgetriebene Erbsbrühe, alsdann nimh schön-gebuckte Schnecken, klaub die schönsten davon, legs in ein Reimlein, und behalts zum Regalieren, die andere thue auch in ein Reimlein, und verfertige es beederseits mit Butter, klein-gehackten Petersil, auch Rosmarin, und so es beliebt ein klein wenig Knoblauch, auch gar ein wenig gutes Del, gewürz mit Pfeffer und ein wenig Muscatblühe, giesse etwas von der durchgetriebenen Erbsbrühe daran, und laß es vor dem Anrichten noch einen Sud, aber nicht gar

gar zu lang , damit sie nicht schwarz werden , herüber thun , setz eine Schüssel mit gebähnten Schnittten auf eine Blut , spreng klein- geschnittenes Petersilkraut darüber , schütte von der durchgetriebenen Brähe daran , und laß es eine Weil stehen , hernach giebe die schlechte Schnecken samt der Brähe darauf , und die grosse mit halb- geschnittenen Lemoni- Blättlein wechselweis herum , giebe die Brähe , darinnen sie gelegen , auch darzu , und wanns gefällig , können die grosse Schnecken in die größte Häuslein gerichtet , und sodann zum Regalieren gebraucht werden.

Num. 202. Ein gute Gehäc- Suppen von Schnecken.

Erstlich mache eine gute Erbsbrähe , lasse etliche Petersil- Wurzeln damit kochen , und verfertigs mit Zwiibel , Rosmarin , Imber , Muscatblühe , auch ein wenig Salz ganz an die statt , und treibs durch , hernach nimh gebuckte Schnecken , klaube die schönsten darvon , und legs in ein Reislein , die andern hacke ganz klein , thue es auch in ein Reislein , lege beedersaits mit klein- gehackten Petersil und Rosmarin , Butter oder Del darein , gewürz es mit Pfeffer , Muscatblühe , auch , so es gefällig , ein wenig Knoblauch , und giesse etwas von der durchgetriebenen Erbsbrähe daran , setz eine Schüssel mit gebähntem Brod auf eine Blut , schütte abermal von dieser Brähe darüber , spreng gehackten Petersil darauf , und laß es eine Weil zugedeckt stehen , mache ein Pfäuhl , oder von einem oder zwey Eiern ein Eingerührtes , und nimh von denen gehackten Schnecken , gleich viel als das Pfäuhl , oder Eingerührtes ist , darunter , schlage solches in Kröpflein zum Regalieren , decke die Suppen wiederum auf , giesse noch etwas von der Erbsbrähe daran , giebe die gehackte Schnecken darüber , die grosse aufgeheute Schnecken darauf , und die aus Schmalz gebachene oder abgefottene Kröpflein um den Ranft der Schüssel herum.

Num. 203. Eine Suppen von Schildkroten.

Schneide denen Schildkroten die Füß und Schweif , auch den Kopf hinweg , legs in ein frisches Wasser , wasche sie aus , und legs hernach in ein siedendes Wasser , wirf Salz darein , sieds , und beobachte , daß , wann sie sich gern aufmachen lassen , seyn sie gefottet , thue es mit einem Löffel heraus , nimh ein Tuch in die Hand , hebe die Schalen von einander , thue das Gedärm , samt Leber , Magen und Eyer heraus , wann sich aber die Gall in die Leber hat ausgegossen , wird selbe mit dem unreinen Gedärm hinweg gethan , die Eyer seyn gut , der Magen wird aufgeschnitten , und sauber gebukt , theile das übrige zu vier Stücklein , gleich einem zerlegten Hünlein , fähls ab , oder wasche es aus , im Fall du aber sauber damit umgehest , ist solches nicht vonnöthen , dann sie davon abgeschmackt werden , legs darnach usammen in ein

Rein; Hast Maurachen, ausgelöste Aустern, oder Muscherln, können solche auch darzu genommen werden, allein die Maurachen mußt du besonder zurichten, und nach Gelegenheit auf die Suppen brauchen, dann, wann sie unter die Schildkrotten sollten vermischet werden, würden dieselbigen ganz schwarz darvon, gewürz die eingerichte Schildkrott mit ein wenig Pfeffer, Muscatblühe, einen von Neglein besteckten Zwibel, ein Blättlein Lemoni, klein-geschnitten Rosmarin und Petersil-Krütlein, giesse von der zuvor durchgetriebenen gut verfertigten Erbsbrühe, welche nicht gar zu dick seyn muß, daran, und laß es gleich vor dem Anrichten mit ein wenig frischen Butter noch einmal auffieden, setz eine Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glurpfann, schütt ein wenig von vorbesagter Erbsbrühe daran, deck es zu, und laß es weich werden, wann man nun gleich auftragen will, so richte die Viertel von denen Schildkrotten, samt denen Ethern und Mäglein schön auf die Suppen, giebe auch dieselbige Brühe darüber, und regaliers mit, aus einem Taiglein, gebackenen Petersil, oder hast du so viel Schildkrotten, so nimme etliche Biegel, und nachdem sie zerlegt, ein wenig gesalzen, gewürzet, eingemelbet, oder durch ein Taiglein gezogen, oder aus einem heißen Schmalz gebachen seyn, regaliere samt den Maurachen wechselweis den Ranst der Schüssel darmit, trags warm auf.

Num. 204. Eine gute Suppen von Aalsfischen mit Erbsbrühe.

Nimm ein oder mehr Aalsfisch, zieh die Haut herunter, nimme sie aus, thue Kopf und Schweif hinweg, und schneid die Fisch zu beliebigen Stücklein, legs zusammen in ein Gefäß, salze sie ein, lege darzu geschnittenen Zwibel, Salben, Rosmarin, und Lorber-Blättlein, oder auch Lemoni, mit Pfeffer, schwings mit ein wenig Eßig über einander, und laß eine Weil liegen, hernach wirf es in eine Pfann mit siedigem Wasser, laß einen Wahl thun, gleich einem frischen Ey, dann seigs wieder ab, gieß ein wenig kaltes Wasser darüber, dann klauhe den Aal in ein ander Geschirr, sprengs noch ein wenig mit Salz und Pfeffer, bis auf etliche kleine Stücklein, diese lege wieder besonder auf einen Teller, leg darzu ein wenig Pfeffer und wohl Muscatblühe mit gehackten Zwibel und Rosmarin, röste diß mit ein Stäublein Mehl in guten Butter, gieß gute klare Erbsbrühe daran, gilbs, laß eine Weil sieden, und treibs durch, dann gieß von dieser Brühe nach Nothdurft an die grössere Stücklein, samt einem Zwibel mit Neglein besteckt, ein paar gute Lemoni-Blättlein, ein Bröcklein frischen Butter, und Muscatblühe, auch ein zusammen gebundenes Büschlein Petersil, laß diß mit einander völlig genug sieden, bereite Eyerdotter in ein Geschirlein, mit klein-gehackten Petersil, setze die Schüssel mit gebähtem Brod auf die Glut, gieß ein wenig von der ersten Brühe daran, lege den Aal nach Belieben auf, oder um die Suppen, und mit dem Eyerdotter rühre geschwind die siedige Brühe an, wann es recht im Gewurz und Salz, so gieß die Schüs-

. sel

sel damit voll an, regalier die Schüssel mit einem Kranz von Taig, Kröpflein oder gebacknen Trösch.

Num. 405. Rösen- Suppen.

Nimm Rösen, und scheele sie, stoß sie in einem Mörser, bis sie klein werden, treib sie mit warmen Wasser oder Erbsbrühe durch, setz sie auf mit weissen Zucker, daß süß wird, und wanns aufgesotten hat, so thue ein wenig Rosen- Wasser darein, so wird es gut und wohlgeschmackt. Sie können auch gescheelter in Butter gedämpft werden, und ohne Zucker mit Erbsbrühe angeliegt, mit Lemoni- Schalen, oder etlich Tröpflein Wein gemacht, giebt gute und geschmackte Suppen; doch aber vergiß das Gewürz und Salz nicht.

Num. 206. Mandel- Suppen.

Bereite klein- gestoffene Mandeln, darnach man viel Suppen brauchet, nimm geschälte Semmel, giesse eine siedende Milch daran, richte die Mandeln, und Semmel in einen Durchschlag, treibe es mit siedender Milch durch, so viel Milch genommen, als man Suppen vonnöthen hat, bestreiche ein Reim, oder Hafen mit Schmalz, richte es darein; lasse alsdann aufsieden, gezuckert nach Belieben, ein Stück Butter, hernach gesalzen, und angericht.

Num. 207. Kräuter- Suppen.

Nimm sauber gewaschene Kräuter, als nemlich Spenat, Körbelkraut, item Petersil- Schnittling, grüne Zwiebeln, Sauerampfen, und Pertram; dieses schön klein zusammen gehackt, hernach röste diese gehackte Kräuter in Butter, oder Schmalz, alsdann richte es in den gewöhnlichen Suppen- Hafen, lasse es eine Viertelsund sieden, treibe in einem anderen Hafen ein wenig Mehl ab mit frischem Wasser, einen Theil ganze Eyer, und zweymal so viel Dotter darein gerühret, auch guten Milchram daran; eine halbe Stund vor dem Tisch rühre die siedende Kräuter darein, lasse es aber hernach nicht mehr sieden, gut gewürzt, und recht gesalzen, ein wenig Butter darein, und angericht.

Num. 208. Eine gute Suppen ovn süßen Obers.

Nimm ein Maß süß Obers, lasse es in einem Reindel sieden, nimm ein Hand- voll Mandeln, die stosse klein wie ein Mehl, zwey Schnittlein in Milch geweichte Semmel auch darunter, rühre es in das süße Obers, lasse solches ein wenig aufsieden, hernach durch ein hārenes Sieb durchgetrieben, in ein mit Butter bestrichenen Häferl gericht, ein Stücklein frischen Butter darunter, gezuckert nach Belieben, und angericht.

Num. 209.

Num. 209. Gute Maurachen.

Nimm Kälberne Lunge, sieb es ganz lind, und hack's klein, thue auch ein wenig geröstete Semmel-Brösel, und wenig Weinberl darunter, gewürz es nach deinem Gefallen, mach es mit Eiern an, hernach nimm ein wie ein Spindel zugespitztes Hölzgel, oder einen kleinen Löffelstiel, überzieh es mit diesem angemachten Gehack in Form einer grossen Maurachen, bestreichs mit Eyerklar, bachs in Schmalz schön liechtbraun heraus, thue es in eine Schüssel, mach ein braunes Brühel darüber, oder brauch es zu einer gemischten Speis.

Num. 210. Pohnische Suppen.

Nimm ein Hand-voll Weinberl, geschnittene Aepfel, Semmel-Brösel in Butter geröst, ein Hand-voll Ziweben, und druck Lemoni-Saft darein, ein wenig Mandel geschnitten, gieß Wein daran, daß es ein ziemlich dünne Suppen wird, zuckere nach Belieben, laß sieden, und treibs durch ein Tuch, hernach gieß es über gebachene Arbeits, oder Semmel-Schnitten.

Num. 211. Gestossene Suppen von Hechten oder Karpfen.

Bereite einen gebachenen Karpfen oder Hechten, stosse denselben klein in einem steinern Mörser mit gepfarzter Brod-Rinden, richte solchen in einen Kasserol, oder Kessel mit geschnittenen Zeller, gieße eine gute Erbsen-Brüh daran, lasse es wohl unter einander sieden, hernach durchgetrieben, in den gewöhnlichen Suppen-Hasen gericht, mit Butter-Einbrenn in der rechten Dicken eingebrennt, gewürzt, und Milchram daran, recht gesalzen, und auf gebächte Schnitten angericht.

Num. 212. Ciocolati-Suppen.

Erstlich wird das Mehl schön braun in einer Reim gelind, hernach wird es durchgefahet, nimm es in den Suppen-Hasen, so viel man vonnöthen hat, treibe es mit kalter Milch ab, alsdann bereite so viel siedende Milch, als man Suppen brauchet, darein abgerühret, und lasse es wiederum aufsieden, nimm gefahnen Zimmet, und Ciocolate, rühre es besonders mit siedender Milch ab, thue darein Zucker nach Belieben, auch frischen Butter. Diese Suppen kann man auch ohne Ciocolate machen, es muß aber mehrer Zimmet genommen werden.

Num. 213. Böhmische Suppen.

Erstlich siebe die Erbsen schön weich, hernach durchgetrieben, so viel man Suppen brauchet, nimm auch schöne klein-gesottene Gersten darein, abgerühret, gewürzt mit Muscatnus und Safran, gesalzen, und ein wenig Butter daran, lasse es einen Sud aufstehn, angericht über gebächte Schnitten.

Num. 214.

Num. 214. Macferoni : Nudeln.

Erstlich mache halben Theil geschnittene, und halben Theil geräbete Nudeln, diese in Salz : Wasser übersotten, und mit frischem Wasser abgekühlt, hernach recht gesalzen, das Wasser weggeleigt. Bereite unterdessen gefelchten Haufen, übersotten, und klein geschnitten, wie auch ausgelöste Krebs : Schweiffeln, solche zerschnitten, geriebenen Parmasan : Käse ; nim einen zerschmolzenen Krebs : Butter, auch guten Milchram, rühre es unter einander ab ; bestreiche alsdann eine Pfanne oder Kasterol mit Butter, bestreue es mit Semmel : Bröseln, richte von übersottenen Nudeln eine Lag, hernach nim geriebenen Käse, zerschnittenen Haufen, Semmel : Bröseln, item ein wenig Muscatblühe, Krebs : Schweiffeln, die Nudeln überstreuet, alsdann mit dem zerlassenen Krebs : Butter und Milchram wohl begossen, damit sie schön saftig werden, alle Lag : weis also gemacht, bis alles in der Pfanne ist, hernach bache es im Back : Ofen, oder wie es beliebt.

Num. 215. Macferon : Pastetlein.

Nim einen Kasterol, oder Gugelhops : Model, diesen mit Schmalz bestreichen, mache einen guten marben Teig, treibe den Boden einen guten Messer : Rucken dick aus, richte den Teig darein, mache die Nudel, und in allem, wie die vorgemeldte, bis der Kasterol voll ist, alsdann bestreiche mit Eyer den Teig, allwo der Deckel darauf kommet, und mache den Deckel darüber, mit einem Aufstreib, gebachen wie die andere Pasteten. Wann solche an Fleisch : Edgen gemacht wird, so nimt man gefelchte Schuncken, und gefelchte Zungen, theils blätlet, theils klein geschnitten, giebe die Pasteten umgekehrt auf die Schüssel, den Aufstreib unter sich.

Num. 216. Schlic : Krapsen von Karpfen : Milchner.

Bereite von dem Karpfen die Milch, die Därme kommen weg, die Milch wird klein zusammen geschnitten, hernach in Butter und Semmel : Bröseln gedünst, wie auch grünen Petersil ; damit sie schön weiß wird, nim auch Milch : ram, ein wenig Muscatblühe, gesalzen, und lasse es auskühlen, mache unter dessen den Teig mit Eyer, und halben Theil frischen Wasser schön dünn ausgetrieben, und kleine Schlic : Krapsen gemacht, hernach abgefotten in Petersil : Wasser, und abgeschmalzen zur Tafel geben ; sie seynd so gut, als wann sie vom Fleisch gemacht wären.

Num. 217. Französische Strudel.

Diese werden gemacht wie die Krebs : Würstel, allein ganze Flecken und lebende Milch. Man kann auch eine Süß machen, wie zu dem kalbernen Bräsel, die andere ist aber besser.

N

Num. 218.

Num. 218. Krebs - Becherl in Fasttügen.

Für 12. Krebs, Becherl nim 3. Bierling Krebs, Butter, treibe solche schön pflaumig ab, 6. Eyer darein, eines nach den andern, nim um 6. Kreuzer geschälte und geweichte Semmel, 4. Eyer, einen Löffel voll Milchram, mache ein Eingerührtes, stosse es unter das Brod, in das vorbemeldte auch Krebs Schweisseln gerührt, Milchram, Muscatblühe, Salz; nim ein flaches Torten - Blech, mache einen warben Teig, Messer, Rücken dick ausgetrieben, die Krebs - Becherl bestrichen, darauf geschlagen; mache die Füll mit überbrennter Hechten - Leber, Karpfen - Zungen, gesottenen Spargel - Köpfel, grüne Erbsen, Mägel - Schwammerl, Krebs - Schweissel, dieses in frischem Butter gedünst, gewürzt, Milchram und Salz, auskühlen lassen, nim von dem Abgetriebenen in die Becherl, lasse in der Mitte einen Nagel, damit die Füll hinein kommen kann, oben auf wieder mit dem Abgetriebenen bestrichen, bache es in Ofen oder Torten - Pfann eine Stund, gieb es an statt des Suppen - Brods, oder für eine Speis. An Fleischtagen nim an statt des Fisch, Brisel, Ochsen - Kaim, und was beliebt, grüne Erbsen, oder Kauli.

Num. 219. Krebs - Pasteten in Fasttügen.

Das Faisch wird gemacht wie bey denen Krebs - Becherln, allein mehrere Krebs - Schweisseln werden genommen. Man kanns machen in einem bestrichenen Kasterol, oder auf eine Schüssel, Pasteten formiren, im Backen muß es etlichmal mit Krebs - Butter bestrichen werden; ist die Schüssel groß, so nimt man mehrere Krebs - Butter, Eyer, Eingerührtes, geweichtes Brod; die Füll wird gemacht wie zu denen Krebs - Becherln, man kann auch überbrennte Eitel, ausgelöste Hünlein, und Lämmer - Fleisch nehmen, in Fasttügen aber übersottenen Hechten, Karpfen - Milch, kleine Knödel, die Pasteten formirt vorhero von dem Faisch, hernach die Füll darüber, wieder das Faisch zum Deckel, eine gute Stund gebachen.

Num. 220. Milchram - Nocken mit Krebs - Schweisseln.

Mache den Teig, halben Theil Eyer, und halben Theil Milchram, aber nicht gar zu fest, auch geschnittene Krebs - Schweisseln, lege solche in eine siedende Milch, wann sie gesotten seynd, nim sie auf eine Schüssel oder Rein, eine Tag Nocken, Krebs - Schweisseln, Zimmet, Zucker, und Milchram, mache unten und oben Blut, daß schön reimlet werden.

Num. 221. Abgetriebene Nocken in der Milch.

Für zwanzig Personen nim ein Pfund Schmalz, dieses schön pflaumig abgetrieben, 20. Eyer eins nach dem andern darein gerührt, so viel Mehl als
von

wonndsthen ist, daß sie nicht fest werden, in die siedende Milch eingemacht, wann sie gesotten seynd, heraus genommen, in eine bestrichene Pfann, oder Klein, die Milch gesalzen, unten und oben Blut.

Num. 222. Semmel- Knödel.

Treib ein Pfund Butter ab für 20. Personen, 15. Eyer darein gerührt, nimh klein geschnitten- gewürfeltes Brod, mit Milchram angefeucht, grünen Petersil in den abgetriebenen Butter, Mehl, Salz, und nicht gar zu fest angemacht, siebe es, wie die vorigen.

Num. 223. Speck- Knödel an Fasttagen.

Diese werden gemacht wie die vorige, allein man nimht geselchten übersotenen Hausen, gewürfelt geschnitten, unter den Taig vermischet; wann man es auf eine Rund- Tafel giebt, lege geselchten abgeschmalzenen Hausen herum, an statt des geselchten Fleisch, lasse es eine halbe Stund siedend zugedeckt, so gehen sie schön auf.

Num. 224. Hechten- Knödel.

Nimh ausgelösten Hechten, klein geschnitten, oder gestossen, mache ein Eingührtes von Eyer und Milchram; treibe einen frischen Butter ab, 2. oder 3. Eyer darein gerührt, geweichtes Brod, Milchram, Muscatblüh, Salz, und den Taig nicht gar zu fest angemacht, gesotten, oder gebachen, man kann auch Würsteln von diesem Taig machen nach Belieben.

Num. 225. Mandel- Knödel.

Mische klein- gestoffene Mandeln, in Milch geweichte Semmel, treibe einen frischen Butter ab, 3. oder 4. Eyer darein gerührt, mische das andere auch darunter, Zucker, wann beliebt, Milchram, Salz, und röset gebachen. Man kann auch eine süße Brühe darüber machen.

Num. 226. Hechten- Strudel.

Mache einen ausgezogenen Taig, wie zu denen Milchram- Strudeln, nimh ehnen in Salz- Wasser übersotenen Hechten, die Gräten ausgelöst, gesupft wie Erbsen groß, dünste solche in Butter und Petersil, gewürzt, wann der Taig ausgezogen ist, mit Milchram überstrichen, den gedünsten Hechten auch darüber, und in Butter geröstete Semmel- Brösel, rolle es zusammen, und mache es auf die Art, wie die Krebs- Strudel.

Num. 227. Mandel- Strudel.

Der Taig wird gemacht wie der vorige, diesen ausgezogen, und mit Butter betrapft, mache die Füll, ein Vierting klein- gestoffene Mandeln, 1. Bier-
sing

ting Zucker , 6. Eyer , 9. Dotter , ein halbe Stund gerührt , streiche die Füll darüber , mache es wie die vorige , unten und oben Blut , gieße die siedende Milch darüber , eine halbe Stund gebachen , und zur Tafel geben.

Num. 228. Hechten - Wandel.

Mache einen guten marben Taig , die Wandel bestrichen , nim überbrennten Hechten , Krebs - Schweiffeln , gedünst grüne Erbsen , und Hechten - Leber , dieses in Butter gedünst , ein wenig Milchram , gewürzt , und gesalzen ; fülle dieses in die Wandel , den Deckel darüber mit Eiern bestrichen , und drey Viertelftund schön langsam gebachen.

Num. 229. Krebs - Wandel.

Treibe einen Vierting Krebs - Butter ab , ein Ey , 4. Dotter , 2. Löffel - voll Gerben , geschnittene Krebs - Schweiffeln , ein wenig Muscatblühe , ein halbes Seitel Milch , und ein halb Pfund schönes Mund - Mehl , gesaken , mache den Taig an , richte solchen in die bestrichene Wandel , fülle es halben Theil an , gehen lassen in einem warmen Ort , und gebachen.

Num. 230. Milchram - Wandel.

Treibe ein halbes Pfund frischen Butter ab , 12. Eyerdotter darein , einen nach dem andern , ein Seitel Milchram , 4. Löffel - voll Gerben , ein Pfund Mund - Mehl , Salz , die Wandel halben Theil angefüllt , gehen lassen , und gebachen.

Num. 231. Gehäck - Wandel von Karpfen.

Schüppe die Karpfen , die schön groß seynd , ziehe ihnen die Haut ab , löse das Breit herunter , dünste es in Butter , hacke es klein , dünste auch die zu Stücken zusammen gehackte abgelöste Karpfen in Butter , eine gute Erbsenbrühe daran , und lasse es sieden , treibe es durch , röste das vorbemeldte Gehäck wieder in Butter , grünen Petersil , und Semmel - Bröseln ; die durchgetriebene Suppen nim auch darzu , ein wenig Capri , Milchram , Weinberl , geröstet , und ein wenig Esig , daß es ein wenig ansäuerlet wird , mache zu dem Boden einen marben Taig , die Wandel mit Schmalz bestrichen , das Gehäck darein gericht ; zu dem Deckel mache einen guten Butter - Taig , und schön langsam gebachen.

Num. 232. Kleine krauste Wandeln.

Mache den Taig wie die vorigen , bereite die Füll von übersottenen Hechten und ausgelösten Krebs - Schweiffeln , Austern , Karpfen - Milch , Karpfen - Zungen , Schwammerln ; dieses in Butter gedünst , und in die Wandel gefülle ,
mache

mache einen Deckel darüber, nim auch ein wenig Milchram, gewürzt, daß die Füll schön saftig ist, und gebachen.

Num. 233. Butter- Wandel.

Erstlich nim ein Pfund frischen oder gesalzenen Butter, lasse solchen zergehen, nim ein Pfund Mund- Mehl, 18. Eyerdotter, 6. Löffel, voll Gerben, 1. Eitel loblete Milch, rühre es untereinander ab, mache mit diesen den Teig an, gesalzen, und ein wenig Weinberl, wann es beliebt, bestreiche die Wandel, halben Theil angefüllt, in einem warmen Ort gehen lassen, und gebachen. Man kann auch Kugelhopsen von diesem Teig machen.

Num. 234. Gerben- Nudel.

Der Teig wird gemacht wie der vorige mit ganzen Eiern, und so viel Dotter, an statt des Schmalz frischen Butter genommen, und an statt der Milch süßen Milchram, gewässerte Gerben, den Teig schön best gemacht, gesalzen; mache die Nudeln auf einem Brett, das gemelbigt ist, lasse es in einem warmen Ort schön gehen, nim ein breite Reim, mit Milchram und frischen Butter, lege die Nudeln darein, wohl zugedeckt, oben auf eine kleine Blut, daß der Dunst nicht ausgehet, man kann es auch im Back- Ofen backen, darnach man viel machen muß, aber zugedeckt.

Num. 235. Gries- Nudeln.

Nehme in ein Reim Milch, lasse es sieden, rühre Gries darein, lasse solches gemach dünsten, darnach man viel machen will, hernach lasse es völlig auskühlen, bereite ein halb Pfund Schmalz, treibe es in ein Weidling ab, sechs Eier darein gerühret, auch ein wenig ungerösteten Gries, den auskühlten darunter, gesalzen, und mache Finger- grosse Nudeln, bereite ein Reim, oder Brat- Pfann mit Milch und Schmalz, darinn lasse es auffieden, lege die Nudeln doppelt auf einander, unten und oben Blut gemacht, eine halbe Stund gebachen. Man kann es auch im Backofen backen, und geschwind zu dem Tisch geben, sie werden sonst gern fest.

Num. 236. Biscoten & Nudeln.

Nimm 1. Pfund Butter, treibe es schön pfadumig ab, 8. Eier, und 8. Dotter, eines nach dem andern darein, 12. Löffel, voll guten Milchram, 6. Löffel gewässerte Gerben, zwey Pfund Mehl, gesalzen, und mache den Teig schön glatt an, treibe solchen Finger- dick aus, drucke mit dem gehörigen Model die Form, lege es in eine bestrichene Pfann, lasse solchen in einem warmen Ort gehen, mit Butter bestrichen, und langsam gebachen. Man kann auch ein süßes Obers; und frischen Butter warmer darauf gießen.

Num. 237. Welsche Nudeln.

Nimm ein Mund • Mehl, darnach du viel machen willst, zupfe einen Butter darein, nimm Milch und Eyerdotter, mache den Saig an, aber nicht gar zu fest, mache Nudeln, wie die Kapauner • Nudeln, siede es in einer Milch, wann sie gesotten seynd, fasse es heraus, bestreiche eine Schüssel mit Butter, bestreue es mit Zucker und Zimmet, so oft eine Lag Nudeln, so oft wieder bestreuet, lege Butter darauf, süßen Milchram, unten und oben Blut, und schön gebachen.

Num. 238. Wepsen • Nest.

Treibe 12. Loth frischen Butter ab, ein Ey, 3. Dotter darein, 2. Löffel Gerben, 7. Löffel Milch, ein halb Pfund Mund • Mehl, gesalzen, und schlage den Saig schön glat ab, nimm den Saig auf ein gemelbigtes Nudel • Bret, treibe solchen aus eines kleinen Fingers dick, nimm klein • geschnittene Mandeln, Weinderl, Zimmet, und Zucker, streue es über die Flecken, räble 3. Finger breite Flecken, in wehrendem Zusammenrollen bestreiche es mit Butter, setze es in eine bestrichene Pfann, lasse es in einem warmen Ort gehen, hernach wieder mit Butter bestrichen, bache es schön langsam, warme Milch darunter geschütt, giebs auf die Tafel.

Das eilfte Capitel.

Von allerhand Fisch • Gerichten, solche zuzubereiten.

Num. 239. Frisch • gesottene Salbling.

Bereite in einen Kessel, oder Keim den Sud mit Esig und Wasser, Salz, Zwiebeln, Lorber • Blätter, Rosmarin, Lemoni • Schäler, lasse es unter einander sieden, mache die Fisch auf, zertheile es, wann sie groß seynd, zu Stücken, lege solche in eine breite Schüssel, wann sie gewaschen seynd im kalten Wasser; im Sommer kann man Eis daran legen, so werden sie desto küniger, spritze frischen Esig darüber, so werden sie blau, wann der Sud siedet, gießet man von dem Sud mit einem Löffel über den Fisch, und läßet solchen in den Sud hinein, zugedeckt, und gemacht gesotten, steche mit einer Gabel darein, wann es gern heraus gehet, geschwind von dem Feuer, ein wenig Sud weggeschütt, mit frischem Wasser und Esig abgeschroßt, zugedeckt, und stehen lassen.

Num. 240.

Num. 240. Frisch: gesottene Forellen.

Der Sud wird gemacht wie der vorige. Die Forellen werden also zubereitet wie die Sälbling, allein sie brauchen nicht, daß sie so viel sieden.

Num. 241. Frisch: gesottene Huechen.

Bereite den Sud in einen Kasserol, wie die vorigen, zertheile den Fisch zu Stücken, wann der Sud siedet, lege den Huechen darein, lasse solchen gemacht sieden, wann er gesotten ist, giesse ein wenig Sud weg, abgeschroßt mit Wasser und Eßig, stehen lassen, und zugedeckt.

Num. 242. Frisch: gesottene Grundeln.

Mache einen Sud mit Eßig und Wasser, Salz, Lorber, Blätter in ein Klein oder Kasserol, feihe die Grundeln ab, richte es in ein Becken, giesse ein wenig Wein oder Eßig darüber, das heisset man abködten; wann der Sud siedet, die Grundeln darein geschütt, zugedeckt, so lang sieden lassen, als ein paar Eyer, giesse etwas von Sud weg, mit frischem Wasser abgeschroßt, zugedeckt, so werden sie schön kurnig.

Num. 243. Frisch: gesottene Haufen.

Mache den Sud von Wasser und Salz, Zwiabeln, Lorber-Blättern, lasse es sieden, zertheile den Haufen zu Stücken, lege solche in den Sud, wann er gesotten ist, abgegossen etwas von dem Sud, mit frischem Eßig abgeschroßt. Man kann auch einen frischen Kren darzu geben, oder grünen Petersil, nach Belieben.

Num. 244. Hechten in der Sardellen: Suppen.

Der Hechten wird geschüpft, und zu Stücken gehackt, frisch abgesotten, daß er schön kurnig wird; nimm eine gute Erbsenbrühe, so viel man vermeinet, daß es genug ist zur Suppen, mache eine Butter: Einbrenn mit Zwiabeln, geriebenen schwarzen Brod, schön braunlet geröst, brenne es in der rechten Dicken ein, von einer Lemoni die Schäler, die Sardellen klein geschnitten, Wein, Milchram, gut gewürzt, auch ein wenig Gewürz: Negerl, eine halbe Stund vor dem Fisch den Hechten sauber abgefeihet, giesse die Suppen darüber, lasse es ein wenig auffieden, damit die Suppen einen guten Geschmack bekomme, ein wenig Butter, und angericht.

Num. 245. Hechten mit Müscherln.

Mache den Hechten schön, wasche die Müscherl, wie gebräulich, in Wein, nimm eine gute Erbsenbrüh, brenne es mit Zwiabel: Einbrenn ein, den Wein darein, daß es die rechte Dicke bekommt, die Müscherln auch darin, lasse es
nen

nen Sud aufthun, gut gewürzt, rühre das Abgetriebene daran. Man kann es auch über den gebackenen Hechten schütten, oder ungebachene Hechten geben; es können auch die Hechten Leber gebachen, hernach geschnitten, wie die Mäskerl, darunter genommen werden; kann auch ohne Mäskerln gemacht werden.

Num. 246. Hechten in Pohlischer Suppen.

Schüppe den Hechten, zertheile ihn zu Stücken, salz ihn ein, lasse selben eine halbe Stund liegen in Salz, streif ihn ab, richte selben in einen Kessel, giesse darauf gute Erbsenbrühe, Wein und Eßig, daß es darüber gehet, lasse ihn schön langsam sieden; wann er gesotten ist, schröck ihn ab, nimh von dem Sud, mit Zwibel-Einbrenn in der rechten Dicken, nimh gewaschene Weinberl, Zibeben, lang-geschnittene Mandeln, Lemoni-Schäler, und Zucker daran, lasse es wohl sieden, gewürzt, und über den Fisch geschütt, lasse ihn einen Sud aufthun, hernach angericht.

Num. 247. Hechten in Pasteten-Suppen.

Der Hechten wird, wie gebräuchlich ist, gebachen, an statt des Gries mit Mehl überstreuet; richte ihn, wann er gebachen ist, in einen Kessel, oder Wein, mache die Suppen, nimh eine gute Erbsenbrüh, brenne es nicht gar zu dick ein, es wird von dem Fisch hernach dicker, giesse Wein daran, nimh ausgelöste Sardellen, etwas von dem Knoblauch, Capri, Lemoni-Schäler, schneide es unter einander, auch Rosmarin schön klein geschnitten, lasse es in der Suppen einen Sud aufthun, gewürzt, und Milchram auf den gebackenen Fisch geschütt, und gemacht sieden, aber daß der Fisch nicht gar zu weich wird.

Num. 248. Hechten mit Austern.

Nimh gefelchten Hechten, siehe ihn in Wasser ab, lege solchen auf eine Schüssel, nimh die Austern aus der Schalen, lasse es in einem frischen Butter anlauffen, und dünsten, nimh ein wenig klein-geriebene Semmel-Bröseln, zu Letzt Milchram, Lemoni-Schäler, Muscatblühe, Lemoni-Saft, auch den Saft von denen Austern, richte es über den Fisch, und lasse es ein kleines Südl aufthun, gib ihn auf die Tafel, er ist gut.

Num. 249. Hechten in Schwammerl-Suppen.

Der Hechten wird geschüppt, und zu Stücken zerhackt, frisch abgesotten, nimh Schwammerl, oder Wilsling, in Erbsen übersotten, die Brüh nimh hernach zu der Suppen: die Schwammerl aus dem heißen Wasser etlichmal gewaschen, daß der Sand weglornit, hacke es schön klein, nimh auch darunter ausgelöste Sardellen, Capri, Lemoni-Schäler, und grünen Peterfil, röste es in Butter, nimh gute Erbsenbrühe, die andere Suppen auch darzu, gewürzt, und Milchram über den Fisch angericht.

Num. 250.

Num. 250. Nuten mit Austern.

Die Nute mache auf, speile sie, daß sie schön rund bleiben, schön kurnig abgefottet; löse die Austern aus der Schalen, dünste es in Butter: man kann auch überfottene Hechten-Leber nehmen, geschnitten, wie die Austern, auch mitgedünst, nim eine gute Erbsenbrühe, in Butter geröstete Semmel-Bröseln, grünen Petersil, den Saft von denen Austern, Lemoni, Schäler, und den Saft, Muscatblühe, Milchram. Richte die Nuten schön zierlich auf eine Schüssel, gieße die Suppen darüber, laß es einen Sud aufstehen, und gieße auf die Tafel.

Num. 251. Hausen gedünst.

Nim ein Rein, und dünste den Hausen in Butter, daran Zwiebel, Rosmarin, Spanisches Rudelkraut, und gut gewürzt, salz den Hausen vorher, und gieb Achtung, daß er schön kurnig bleibe, gieß ein wenig Wein und Erbsenbrühe darein, brenn es ein in der rechten Dicken, Lemoni, Schäler, und Milchram darzu, und laß es ein wenig aufstehen.

Num. 252. Hausen gebraten.

Der Hausen wird zertheilet, und eingesalzen, laß ihn eine halbe Stund im Salz liegen, tractne ihn ab, bestreiche den Hausen, wie auch den Koft, mit zerlassnem Schmalz, oder Butter, brate ihn gemach, und wann er gebraten ist, bestreue ihn mit Semmel-Bröseln, gieße ein gutes Süppel darüber, und gieb ihn auf die Tafel. Man kann ihn auch im Bach-Ofen braten, darnach man die Zeit hat, doch darf man ihn nicht länger braten lassen, als drey Viertelstund, sonst wird er weich.

Num. 253. Karpfen in der Blut-Suppen.

Der Karpfen wird abgetödt im Schweiß oder Kopf, geschüpft, und in Stücken zertheilet, gesalzen, eine halbe Stund liegen lassen, hernach das Salz abgestreift, in ein Rein oder Kessel ordentlich eingerichtet, mit ein wenig gemischten Gewürz und Megelein bestreuet, gieße Wein, Erbsenbrüh und Eßig daran, daß der Sud darüber gehet, laß ihn gemach sieden, richte unterdessen eine gute braune Einbreun, mit schwarz geriebenem Brod, und Zwiebel darunter klein geschnitten, seihe den Fisch ab, und brenne es ein, daran schön dicket klein geschnittene Lemoni-Schäler, Gewürz, und Megelein, seihe das Blut vom Karpfen durch, schütte es über den Fisch, und laß es ein wenig aufstehen, hernach richte an. Man kann auch nach Belieben schwarz geriebenen aufgelösten Leijellen darzu nehmen.

D

Num. 254

Num. 254. Karpfen in der Mifcherl: Suppen.

Der Karpfen wird zubereitet wie der vorige, fiede ihn mit Wein und Erbsenbrühe, daß der Sud darüber gehet, mache unterdessen eine gute Einbrenn mit Oel und Butter, daß Mehl schön gelblich geröst, nimh Semmel-Bröseln, klein-geschnittenen Zwibel und Petersil, feihe von dem Fisch-Sud ab in einen Hafen, laß es aufkochen, gieß es über den Fisch, daran Gewürz, und klein-geschnittene Lemoni-Schäler, laß ihn einen Sud aufstehn, und richte ihn an.

Num. 255. Karpfen in der Zwibel: Suppen.

Schüppe den Karpfen, zertheile ihn; und salte ihn ein, laß ihn ein halbes Stund im Salz liegen, streiffe denselben ab, richte den Karpfen ordentlich in eine Keim oder Kessel, gieß darüber gute Erbsenbrühe, und so viel Wein, fiede den Karpfen, nimh Zwibel und geschälte Aepfel, Lemoni, Sur, dieses klein gehackt, röste es in Butter, auch klein-geriebene Semmel-Bröseln, gieß von dem Sud, worinnen der Karpfen gesotten ist, darauf, daß die rechte Dicken bekomme, nimh ein wenig Eßig, daß ansäuerlet wird, gewürzt, und gieß über den Fisch über die Suppen, laß einen Sud aufstehn, und richte an.

Num. 256. Gefülzten Karpfen.

Der Karpfen wird geschüppt, zertheilet, und eingefalzen, die Schuppen lege erst unten, allwo der Fisch gesotten wird, streif ihn ab, richte ihn ordentlich ein, gieß darauf Wein und Eßig, gute Erbsenbrühe und Wasser, damit die Sulz nicht gar zu sauer wird, nimh daran Lemoni-Schäler, Zwibel, Lorber-Blättel, Rosmarin, und etwas von Knoblauch, laß den Karpfen fieden, wann er gesotten ist, feihe den Sud ab, gieß in einen Hafen, laß so viel einsieden, damit man Sulzen genug hat, richte den Fisch an, feihe die Sulzen durch, daß schön klar wird, und gewürzt; wann beliebet, kann man auch Zucker darzu nehmen, richte es über den Fisch an, daß sie sich sulze. Der Hechten kann auch auf diese Art gemacht werden.

Num. 257. Stockfisch in Milchram gedünst.

Zertheile den Stockfisch zu Stückeln, fiede ihn in Wasser ab, laß nicht zu viel fieden; wann er gesotten ist, abgeschrodt mit frischem Wasser, und gesalzen, klaube ihn sauber aus, damit die Gräten und Haut wegkommet, röste in einer Keim klein-geschnittene Zwibel und Semmel-Brösel, richte den Stockfisch lag-weis ein; hernach nimh Milchram, Muscatblühe, grünen Petersil, und also fort, decke ihn zu, laß ihn gemach aufkochen, und richte ihn an.

Num. 258.

Num. 258. Stockfisch in Kren.

Übersiede den Stockfisch, löse ihn schön Blättelweis aus, die Graten und Haut weg, nimh klein : geriebenen Kren, Semmel, Bröseln, Milchram und Muscatblühe, richte den Stockfisch in ein Kein, allzeit ein Lag von Stockfisch, mit dem Krenn, Semmel, Brösel, Milchram, Butter, und Gewürz bestreuet, deck ihn zu, laß ihn wohl auffieden, und gieb ihn auf den Tisch.

Num. 259. Stockfisch mit Sardellen.

Nimh übersottenen schön geklaubten Stockfisch, richte eine Lag in eine Schüssel, oder Kein, bereite gute ausgelöste Sardellen, und in Butter geröste Semmel, Bröseln, Lemoni, Schäler, Muscatblühe, frischen Butter und Milchram, nimh auf ein jede Lag von diesen, decke ihn zu, und laß ihn gemach aufdünsten, und richte ihn an.

Num. 260. Stockfisch in der Müscherl : Suppen.

Übersiede den Stockfisch, löse ihn sauber aus, mache eine gute Del : Einbrenn mit Mehl, schön gelb geröst, darein klein : geschnittenen Knoblauch, und Sardellen, gieß ein wenig Wein, und gute Erbsenbrühe daran, klein : geschnittene Lemoni, Schäler, gut gewürzt, richte den Stockfisch darein, laß ihn einen Sud aufstun, und gieb ihn auf den Tisch.

Num. 261. Hausen : Kopf ganzer, halbiert, oder in Stücken zerhackter, doch nach Beschaffenheit seiner Grösse, zu sieden.

Nimh den Hausen : Kopf also ganzer, halbirter, oder hacke ihn zu beliebigen Stücken, reinige ihn von allem Schleim, und wasche solchen sauber; dann siede ihn in gesalznen Wasser und Eßig, oder sauren Wein, wirf darein grobgestossenen Pfeffer, und Imber, Lorber, Blätter, Rosmarin, oder Salben, etlich geschnittene Zwiibel, oder auch Knoblauch, mit ganzen Negelein, Lemoni, Schalen, und gutes Baum : Del; wann der Kopf siedet, so nimh den Saum herab, und laß ihn genug sieden; dann lege den Kopf ganzer, halbirter, oder Stückerweis in die Schüssel; gieb von eben dieser Brühe, samt dem Del mit Pfeffer, Imber, und Eßig vermischet darüber, regaliers mit grünen Petersil, Kräutlein und Lemoni, und gieb ihn warmer zu Tisch.

NB. Dieser Hausen : Kopf kann auch ohne Del auf obige Weis gesotten, in die Schüssel gelegt, und eine weiße Brühe von Wein, Butter und Erbsenbrühe gemacht, mit gut Gewürz, und klein : gehackten Petersil, Kräutlein zugericht, oder auch gar mit Lemoni und Eyerdotter verfertiget, und regalierter zu Tisch gegeben werden.

Num. 262. Hausen, wann er frisch und heiß abgefotten, in der Sulzen kalter zu geben.

Nimm etlich bequeme Stuck von dem Hausen, nachdem die Schüssel groß ist, siehe dieselbe gleich dem vorhergehenden, und wann er gefotten, und in seinem Sud wieder abgekühlet hat, so lege ihn aus, damit er ein wenig abtrüeknet; dann lege ihn mit Lemoni-Blättlein, abgezogenen Mandeln, und mit grossen saubern Rosinen in eine Schüssel; hernach nimm klaren Wein oder Eßig, und so viel frisches Brunnen-Wasser, in eine verginnte, oder messingene Pfannen; verlangst die Sulzen süß, so wirf jezund ein Stuck Zucker darein, samt genugsam klein-geschnittener weissen Hausen-Blater, auch ganzen Zimmt, Neglein, und ganze Muscatblühe, laß dieses mit stetem Umrühren, so lang mit einander sieden, bis die Hausen-Blater zergangen, oder versfotten, und die Sulz, so man einen Tropfen auf einen Zimm-Eller fallen lässet, kalter gestehet; so ist es genug, ist die Sulz trüb, so wird sie mit Eyerklar geläutert, ist sie aber vor sich selbst klar, so seihe sie durch ein dreyfaches Tuch, oder einen Sulz-Sack; gilbs, oder laß sie in seiner natürlichen Glas-Farb, und gieß über die aufgerichtete Hausen; das übrige kann roth gefärbt werden, um gehackter den Rand der Schüssel darmit zu zieren.

Num. 263. Hausen auf Pohlisch, mit Zwiibel und Aepfel.

Nimm die Stuck von frischen Hausen, laß sie eine Weil in dem Salz liegen; unterdessen scheele ziemlich viel saure Aepfel und Zwiibel, röste erstlich die Zwiibel, dann auch zugleich die Aepfel mit im Butter; dann wirf gewechte Semmel darein, gieß wenig Wasser und Wein, mit wenig Eßig oder Lemoni-Saft darein, laß aufsieden; und treibs durch, gewürz auch mit Pfeffer, Imber, Zimmt und Muscatnuß, auch Salz, und so es beliebig, ein Stücklein Zucker und Lemoni-Schalen, gieß die durchgetriebene Brühe in ein Rein oder Kasterol, den Hausen darein, und laß ihne darinnen genug kochen, gieß auf die Lest, so es vonnöthen, noch ein wenig Butter, richt den Fisch in die Schüssel, die Brühe darüber, so ist es fertig; Andere nehmen auch kleine oder grosse Weinbeerlein darunter.

Num. 264. Hausen in Pfeffer, oder Weichsel-Saft.

Nimm die frische Stuck von Hausen, wann es vonnöthen, so wasche sie; dann salze und weibige sie, und bachs schön licht aus heissem Schmalz, oder siehe ihn im Salz-Wasser, und Eßig frisch ab, und mache folgende Brühe darüber: Nimm klein gehackten Zwiibel, röste denselben mit schwarzem geriebenem Brod, oder guten Lebzeltten im Schmalz, gieß darein Wein oder Wasser,

mit

mit Eßig, mit Zucker, Zimmet, Muscatnuß und Negelein, auch von einem halben, oder ganzen Lemoni den Saft, und nach Nothdurft klein- geschnittene Schellen, auch einen guten Weichsel- oder andern Saft, laß mit einander sied- den in rechter Dicke, kosts, wanns recht und gut, so leg den Hausen in die Schüssel, die Brühe darüber, regalirs mit im Butter geröstten Semmel-Brö- seln, mit Zucker und Zimmet vermischt.

Num. 265. Hausen gebachen in einer guten, rothen Wein- Brühe.

Nimm den gebachten Hausen in ein Reim, oder Kasterol, oder gleich in die Schüssel, röste Semmel-Brösen in Schmalz, oder Butter etwas braun, oder nimm schwarz gerieben Brod, und röste es, gieß daran rothen Wein und Erbsenbrühe, mit Zucker, Zimmet, Pfeffer, Imber und Muscatnuß, mit we- nig Negelein und Lemoni- Schellen, wanns aufsiebet, so giebs über den Fisch; bestreus mit geröstten Semmel-Brösen, mit Zucker und Zimmet vermischt, wie ein schwarz Wildpret.

Num. 266. Lachs, oder Rhein- Salm heiß abzusieden.

Dieser wird nach Belieben (nachdem er aufgemacht, und ausgenommen ist) ganzer oder zerstückt, in einem wohl verzinnnten Geschirr, in gesalzenem Wasser, und Eßig, wie andere Fisch, gesotten; aber nicht gar zu lang, damit sie nicht speer werden, und so es beliebt, wird gleich Anfangs ganze Muscatblühe, ganze Negelein, ganzer Pfeffer, mit geschälten Zwiabeln, Lemoni, Lorber, und Rosmarin darzu geworfen; so bald der Fisch gesotten, gießt man wenig Kalt Wasser zu, und hebt zugleich den Fisch samt dem Geschirr herab, setzt es auf ein Seiten von dem Feuer hinweg, jedoch soll er ganz warm auf eine Schüssel, (worüber zuvor ein weiß Serviette gelegt) schön ordentlich angericht, geschwind mit frischen, oder auch warmen Eßig begossen, mit grünen Peterfil bestreut, oder gar mit einem weißen Serviette bedeckt, aufgetragen werden; es gehört auch Eßig und Del in den Carfinen absonderlich darzu.

Num. 267. Lachs, oder Rhein- Salm in weißer Butter- Brühe mit Cappri.

Es wird der Lachs, oder Rhein- Salm heiß gesotten, gepuht in weißer Butter-Brühe, mit Erbsen-Brühe, Pfeffer, Butter, Muscatnuß, und Cappri gegeben.

Num. 268. Lachs, oder Rhein- Salm köstlich wie ein Ka- paun in weiße Pasteten.

Es kann der Lachs, oder Rhein- Salm köstlich zugericht werden, gleich ei- nem Kapayn, in weiße Pasteten.

**Num. 269. Hechten und andere Fisch auf Belsche Manier,
mit Gewürz, Lorber-Blätter, Rosmarin und Del in Salz-
Wasser gut zu sieden.**

Das Wasser wird mit gehörigem Salz in der Quantität (nachdem der Fisch groß, oder viel seynd) genommen, und wirf darein geschälte Zwiebel, Knoblauch, Lemoni, Rosmarin, Salbey; und dergleichen, ganzen Pfeffer, grob gestossenen Imber, ganze Negelein, und Muscatblühe, samt einen Euß guten Baum-oder Garzer-Del, und wann der Fisch aufgemacht, ganzer, oder zerstückt, so gieß Wein-Eßig darüber, legs in den Sud, und laß genug sieden, und säum ihn fleißig ab, und wanns genug gesotten, so schrocks mit wenig frischem Wasser, hebs herab, und laß eine Weil stehen, dann richts an ohne Serviette auf Schüssel und Teller, und schöpfe das Fette vom Sud, und giebs über die Sied-Fisch, bestreue sie mit grünen Petersil-Kraut, und Lemoni, giebs warmer zur Tafel; auch Del und Eßig in die Corfinnen darzu.

Num. 270. Hecht auf Englisch in weisser Gulli.

Der Hecht wird blau, oder gleich in ordinari Salzwasser, samt den Schuppen, auch ein Stück, oder wie ein Ring abgefotten; wann er in dem Sud ein wenig überkühlt hat, so lege ihn in die Schüssel, zieh die Haut darvon, daß der Fisch schön weiß ist, decke ihn zu, und mach folgende Brühe darüber: Nimm klein-gestossene Mandeln, hart-gesottene Eyerdotter, mit wenig in Wein gesottner, oder geweihter Semmel, stoß im Mörsel, lege darzu ganze Negelein, Muscatblühe, Lemoni-Schellen, und so es beliebt, auch Zucker mit Zimmt-Wasser, und wenig Safran, treibs mit weissen Wein durch das Tuch, oder Haar-Sieb; wann die Brühe in rechter Dicken durchgetrieben, und wieder wohl warm ist, so giebs über den Fisch, aber laß nicht mehr sieden, sonst wirds bopsicht, und verdirbt.

NB. Wer gern will, der machts also: an statt des Weins nimmt man süßen Milchram, und machts, wie oben.

**Num. 271. Hecht auf Niederländisch in weisser Butter-
Brühe.**

Siede den Fisch ganz, auch in zwey oder mehr Stück zertheilter, wie es gefällt, doch aber mit den Schuppen, und wann der Fisch nicht vorhin gesalzen, in Salz-Wasser, oder auch in Eßig; wann der Fisch gesotten, so ziehe ihm die Haut ab, und lege die Stück in die Schüssel, den weissen abgezogenen Kucken übersich, und mach folgende Brühe darüber: Nimm ein gut Stück Butter in eine Pfann oder Kasterol, mit wenig weiß Mehl, auch Wasser,

oder klare Erbsenbrühe, mit etlich Tropfen Essig, oder Lemoni-Saft, mit dergleichen Blättlein, etlich ganze Megelein, Rosmarin-Stäublein, und grob geschnittenen Zwiebel, auch Pfeffer, und wohl Muscatnuß, rühre diese Brühe mit stetem Auf- und Abgießen auf einer frischen Glut, oder Wind-Ofen herab, so bald es aufsiebet, ist fertig, seih es durch den Saum-Löffel, etwas dicklechts über die Fisch, und gibts mit Lemoni-Saft, und dergleichen Blättlein, und nicht zu sauer.

NB. Und das ist der Hecht in der weißen Butter-Brühe; in dieser Brühe seynd auch die Cappri gut in allen Fischen.

Num. 272. Hecht in Butter, Dardoffel, oder andern guten Del gedämpft.

Schütpe den Hecht, und schneide ihn überzwerch zu beliebigen Stücklein, salz ihn ein, lege darzu Pfeffer, Imber, Muscatnuß, mit wenig Zwiebel, Knoblauch, Lorber, und Lemoni-Blättlein, gieß guten, aber wenig Essig daran, schwings über einander, und laß eine Weil also baissen; dann nim die Stücke aus dieser Baß, schwings in zetlassenem Butter, Dardoffel-oder andern Del etlichmal auch herüber, bedeckts, und gieb oben und unten Glut, und wann er nicht gar zu heiß, so wird er schön und gut; aber er braucht wohl Butter; oder Del.

Num. 273. Hecht gebachen in einer braunen Karpfen-Brühe, mit einem guten Ragú und Mairachen.

Die Hechte werden gebachen, die Brühe aber also gemacht: Röst kleingeschnittenen Zwiebel, mit guten Capprien, und klaren Semmel-Bröcklein in Butter, gieß Wein und wenig Essig mit Zucker und Gewürz darein; oder an statt des Weins Essig mit gelber Erbsenbrühe, gewürz, und laß es aufsieden, und giebs über den Fisch; oder laß den Zwiebel gar aus, und nim Lemoni-Schälßen.

Num. 274. Waller in Del oder Butter gedämpft, mit einer Capri, oder andern sauern Brühe von Wein oder Essig.

Der Waller wird Stückweis überzwerch geschnitten, und mit Pfeffer, Imber, Megelein, Muscatnuß, Salz, Lorber-Blättlein, Rosmarin, oder Lemoni im Butter oder Del gedämpft, mit einer Capri, oder andern guten gelben, und etwas sauren Brühe versehen, und warmer gegeben.

Num. 275.

Num. 275. Wasser gebayzter , mit , oder ohne Fäsch , in die Pasteten.

Der Waller wird ganzer , oder Stück , weis eingesalzen , mit siedigem Eßig übergossen , hernach mit Gewürz , Lorber , Blättlein , Rosmarin , Lemoni , und mit einem mit Neglein besteckten Zwibel eingerichtet , and man muß ihn darinnen eine Zeitlang liegen lassen , und wird hernach mit , oder ohne Fäsch von Karpfen- und Hechten-Gehäck , oder Brät in die Pasteten eingeschlagen , mit oder ohne zugemischte Sachen , mit gelber Brähe gegeben , so ist er trefflich gut.

Num. 276. Waller-Schweif mit Butter , oder Del auf dem Roß , oder in dem Ofen gebraten , ist einer der besten Brat-Fischen.

Der Waller-Schweif , und zwar je größer je besser , wird eingesalzen , beerserseits mit dem Messer ein wenig gekrimlet , oder gestupft , und mit zerlassnem Butter , oder guten Dardoffel- oder andern Del gebraten ; ist gut warmer , mit einer sauren Capri- Lemoni- oder gelber dünner Zwibel- Brähe ; oder auch gleich also truchner , mit braunem Butter , Lemoni- Saft , und Schelfen , auch also mit Eßig , Del und Capri zu geben.

Num. 277. Salbling und Fischen auf Welsch zu kochen.

Das Wasser wird in einer kupfernen und verzinneten Pfannen , oder Kessel übergesetzt ; wirf darein nach Nothdurft Salz , Pfeffer , Muscatblühe , ganzer , Lemoni , Zwibel , Lorber , Blätter , Rosmarin , auch so es beliebt , Knoblauch , und gutes Del ; die Fische aber werden aufgemacht , in den Sud gelegt , und gesotten , wie vor gedacht , nemlich vor dem Einlegen mit Wein- Eßig übergossen , abgeschäumt , mit frischem Wasser abgeschróckt , von dem Feuer gehebt , und auf die Seiten gesetzt , auch in der Brähe stehen lassen ; dann giebs auf eine Schüssel ohne Serviette , wenig siedigen Eßig mit dem abgeschöpften Del darüber , ziers mit Petersil- Kradlein und Lemoni , oder gieb Eßig und Del kalter dazju , so seynd sie warm , oder kalt gut.

Num. 278. Ruten in gelber Butter- Brähe gedämpft.

Nimm die frische Ruten , mache sie auf . hernach nimm die Gall mit der Leber und andern Zügeräusch heraus , löse die Gall ganzer von der Leber , und rhue sie hinweg ; die Ruten salze , und lege sie in ein Geschirr , und gieb acht , daß sie die nicht heraus schlüffen ; Unterdessen nimm ein Rein , oder Casserol , mache mit Butter oder weissen Wehl ein leicht- gelbes Eingebrenn ; gieß einen Köffel- voll Wein , mit klarer Erbsenbrähe , oder Wasser daran , lege noch ein Stück

Stück mit gut Gewürz, einen geschälten Zwiebel mit Neglein besteckt, und zwey Lemoni-Blättlein, samt den abgestreiften Fischen und ihrer Leber darein, laß auf der Blut bedeckt mit einem steten Sud genug sieden, so bald er fertig, so mach die Brühe ein wenig gelb auch gut in Geschmack, und richte die Ruttten mit ihrer Leber, wann sie weiß, und nicht unrein, mit samt der Brühe sauber an, regaliers, und giebs wohl warm zur Tafel.

Num. 279. Ruttten mit ausgelösten Austern und Mäischerln, oder andern Zusatz zu dämpfen.

Die Ruttten mit ihrer Leber kann man auch in ein Rein, oder Casserol einrichten, auch mit ausgelösten Austern, Mäischerln, oder andern Zusatz mischen, und wann sie genug gedämpft, mit einer dergleichen weißen Brühe versehen.

Num. 280. Ruttten mit ihrer Leber in süß- oder saurer Ram-Brühe.

Nimm die Ruttten aus, salz sie ein, oder laß sie in gesalzenen Wasser und Wein-Eßig, samt der Leber nur einen Sud herüber thun; Unterdessen mach ein Casserol mit Butter, und weiß Mehl ein wenig eingebrennt, gieß guten, süßen, oder sauren dicken Ram darein, rühre wohl unter einander, gewürz sie mit wenig Pfeffer, Imber, und wohl Muscatnuß, lege einen geschälten und mit Neglein besteckten Zwiebel mit Lemoni-Schelfen, klein-geschnittenen Rosmarin, und zwey Lorber-Blättlein darzu: laß die Ruttten und ihre Leber damit aufkochen, und giebs zur Tafel.

NB. In dieser süßen, oder sauren Ram-Brühe seynd alle Bachfisch gut zu geben, wann sie geschuppt seynd worden.

Num. 281. Karpfen zu braten, mit seinem eignen Kogen zu füllen.

Schuppe den Karpfen, und wann er ein Kogner ist, so mache ihm zu dieser Füll den Bauch auf; nimm das Bäuschlein, oder Eingereisch heraus, löse die Gall ganzer davon, und thu es hinweg, den Karpfen Salz ein, und laß ihn also liegen, das Bäuschlein siede im Salz-Wasser, und wann es genug gekocht, und ausgekühlt, so löse die Därin darvon, den Kogen mit dem übrigen Karpfen-Bäuschlein hacke klein, mit guten wohlriechenden Kräutlein, wohl Butter, Gewürz, und wenigen Semmel-Brosen, mit Wein, oder süßen Ram eingefeucht, und also in den Karpfen gefüllt, hernach auf den heißen Rost gebraten, mit Butter, oder gutem Del.

D

Num. 282.

Num. 282. Karpfen gebachen in die Pasteten mit Cappri, Sardellen und Lemoni eingerichtet; oder mit ausgelösten Aустern und Mäschern.

Salze diese Bachfisch nicht so stark, als wie sonst, wann du sie mit ausgelöst, und klein gehackten Sardellen, oder mit ausgelösten Aустern, und Mäschern willst einrichten; wann also die Fisch ausgebachen, richts in ein Rein, oder wohl, verzinntes, kupfernes Beck, oder Casserol, richt den Wein-Eßig mit Lorber, Rosmarin, groß geschnittenen Zwiabeln, Lemoni, Schelsen, ganzem Gewürz wohl ein, laß ihn sieden, gieß solchen über die Bachfisch, decks zu, und laß also baigen; alsdann richts mit gehacktem Zwiabel, Sardellen, Butter, Gewürz, Cappri und Lemoni in die Pasteten, oder mit Butter, Gewürz, ausgelösten Aустern, und Mäschern; und verfare mit der Pasteten, wie es bey der Bacherey zu sehen.

Num. 283. Praren in die Pasteten.

Ein große Praren geschuppt, aufgemacht, die Gall verworfen, den Fisch eingesalzen, mit siedigem Wein-Eßig übergossen, der mit Lorber, Blättlein, Rosmarin, Zwiabel, Lemoni, Gewürz, eingerichten Praren, mit Alenfleisch gespickt, mit seinem übersottenen, und ausgebukten Bäuschlein, wie obgedacht, klein gehackt, und in Butter geröstet gefüllt, oder mit Gewürz, Kräutlein, Salz (aber nicht zu viel) auch Lemoni, und mit einem Fisch, von Fischen, Sardellen, Eyerdotter angemacht, mit wohl Butter und den Pasteten Fisch darmit unterlegt, giebt ein gute und wohlgeschmackte Pasteten, mit Zusatz von Zwiabel, Lemoni, Dardoffeln, guten Schwammen, Cappri, Sardellen, und auch wohl Butter.

Num. 284. Verschling heiß-gesottner in Krebs-Brühe.

Mache die Verschling ungeschuppter auf, nim die Gall hinweg, setze gesalzen Wasser mit Lorber, Blättlein, Zwiabel, Rosmarin auf das Feuer, und wann es zu sieden anfängt, gieß guten Wein-Eßig über die Schragen, daß sie Farb bekommen, und schütte die Verschling, oder Schragen, mit samt dem Eßig in den Sud, säums fleißig ab, und wann sie genug gesotten, so schröcke sie mit wenig kalt Wasser, hebs vom Feuer, und wann sie ein wenig abgekühlt, nimms heraus, zieh die Haut mit samt den Schuppen, ohne Verletzung des Fisch herunter, richts in die Schüssel, mache ein gute und schöne Krebs-Gulli, oder Brühe darüber, laß kurz damit aufkochen, und giebs.

Num. 285.

Num. 285. Schleim in Del oder Butter gedämpft.

Nimm die Schleim in ein tiefes Geschirr, gieß siediges Wasser darüber, und nimms geschwind wieder nach einander heraus, schabs mit dem Messer, daß der Schleim davon kommt, und wasche sie wieder ab, mache die Schleim an dem Bauch auf, nimh die Gallen darvon und hinweg; wann sie groß, werden sie beiderseits gerigt, oder gar zerstückt, eingesalzen und gewürzt, auch mit klein: gehackten Zwiebel, Knoblauch, Lorber, Blättlein und Lemoni in zerlassnem Butter und Del, mit wenig Wein: Eßig, in einem Casserol, oder Wein übergeschwungen, dann neben einander ordentlich eingerichtet, mit doppelter Blut, als oben und unten versehen, und gedämpft; wanns genug seyn, richt an, und gieß sein eigen Brühe darüber, aber ein wenig gelb; regalirt.

Num. 286. Schleim anderst, oder mit Zusatz von Capri, oder Sardellen, gedämpft im Ofen.

Schleim auf jetzt: gemeldte Weis mit Cappri, oder Sardellen in einem verschlossenen Geschirr wohl eingerichtet, und wohl zugemacht, verschlossen, oder verpicht, und wie ein Pasteten im Ofen gedämpft; wanns fertig, so giebs mit seiner eigenen Soff, oder Brühe.

NB. Also seynd sie auch gut und gesund in der marben Pasteten.

Num. 287. Schleim gebachner in süßer Wein: Brühe, mit Dattlen, und abgezognen Mandeln.

Mache mit weiß Mehl, und klein: gehackten Zwiebeln, ein leicht: gelbes Eingebranntes, schütte Wein, Eßig, und Erbsbrühe so viel darein, daß es ein kurzes, doch nicht zu dickes Brühlein giebt, nimh gute Dattlen, schneids auf einer Seiten auf, nimh den Kern, oder Stein heraus, wirfs in ein heißes Schmalz, und röste es ein wenig, oder giebs gleich ungeröstet in die Brühe, mit abgezognen Mandeln, Zimmet, Zucker, ein wenig Neglein, Pfeffer, Imber, und Lemoni: Schelfen, richte die gebachne Schleim in die Schüssel, diese Brühe darüber, laß einen kurzen Sud zugedeckt thun, bestreue es mit Zucker, und giebs wohl warm.

Num. 288. Aalsfisch abgezogner, zerstückt, heiß abgefotten, und in süß: und saurer Mandel: und Wein: Brühe gegeben.

Die Aalsfisch werden abgeschlagen, gehäut, oder abgestreift, ausgenommen, zerstückt, und eingesalzen, alsdann wie andere Fisch heiß abgefotten; rü-

ſie klein, gehackten Zwibel, mit Semmel-Brosen in einem Caſſerol, mit Butter liecht, gelb; gieß Wein, Eſig, und Erbesbrühe darein, mit Pfeffer, Imber, Wuſcatblühe, oder Ruß, Zimmet, Zucker, Lemoni-Scheſen, geſchnittne, abgezogne Mandeln, und geklaubte Roſin, Weinbeer, mit wenig Salz, richte die abgeſottne Aaleniſch in die Schüſſel, dieſe Brühe ſchön gelb darüber, und einen kurzen Sud damit zugedeckt aufſthun laſſen, regalirt und geben.

Num. 289. Aaliſch abgezogener, und eingebaigt in die Paſteten.

Der Aaliſch wird abgezogen, eusgenommen, und zerſtuckt, auch eingefalzen, und mit ſiedigem Wein, Eſig, der vor dem Sud mit Lorber, Roſmarin, Lemoni, Zwibel, Knoblauch, und Gewürz iſt eingerichtet worden, übergoffen, und ein Weil alſo paigen laſſen, richte dieſe all mit einem guten Stück Butter, mit Cappri, Sardellen und Gewürz, mit einem Fiſchbrät, oder Saiſch, oder ohne daſſelbe in eine Paſteten, von marben Taig gemacht, auch mit einer dergleichen gelben Sardellen, oder Cappri, Brühe verſehen.

Num. 290. Aaliſch auf Welſche Art zu braten mit Zucker, Zimmet, und Semmel-Brosen.

Der Aaliſch wird abgeſchlagen, abgeſtreift, aufgemacht, zerſtuckt, eingefalzen, eingebaigt, und an ſtatt der Salben-Blätter mit Lemoni, oder Pomeranzen, Schniglein an Spieß geſteckt, und gebraten, mit Butter begoffen, und mit klaren Semmel-Brosen, welche mit wenig Pfeffer, Neglein, Zucker und Zimmet unter einander angemacht, beſtreuet, mit ſchöner Farb angericht, und mit Lemoni oder Pomeranzen ſchön aufgetragen.

Num. 291. Grundeln gefüllter zu ſieden auf zweyerley Weiſe.

Erſtlich ſtoſſe Mandeln ſo klein als möglich, treibs ab mit ſüßem Kam, oder ganz guter Milch, ganz dinn, ſeihe die geklaubte Grundeln ab, und ſchüttſ in die Milch, laß ſie wohl ſatt ſpeißen, unterdeſſen ſetze das geſalzene Waſſer übers Feuer, und wanns ſiedt, ſeihe die Milch, oder den ſüßen Kam von den Grundeln, gieß Wein, Eſig daran, ſchüttſ mit dem Eſig geſchwind in den Sud, und laß nicht völlig einen Sud thun; ſondern, wann die Grundeln anfangen auffieden, ſo ſchröcke ſie mit wenig Waſſer, und hebs vom Feuer, bedeckſ mit weißem Papier; wer nicht gern die Mandeln hat, ſprittle Eyerdotter, oder nur das Klar allein in Kam, oder Milch, und laſſe die Grundeln darinn ſpeißen, man kann auch die ganzen Eyer nehmen, mit wenig Zucker, und ſüßen Milchram, ſo werden ſie auch gut, und gefüllt.

Num. 292.

Num. 292. Stockfisch auf Capucinerisch zu dämpfen.

Wirf ein Stück Butter, Schmalz, oder Del in ein Casserol, röste wenig Mehl mit Zwiebel, oder wenig Knoblauch darinnen, dann lege den gebuckten, wohl abgeseihtenen Stockfisch ordentlich darein, mit Pfeffer, Imber, Muscatnuß, gestoßnen Coriander, und Fenchel, Blübe, oder dergleichen gestoßnen Saamen, gieß unten und oben starke Blut, bis der Stockfisch fertig, und nur wenig Brühe mehr hat, dann wird er erst bey dem Anrichten gesalzen, und wer es hat, der legt auch vor dem Anrichten ein wenig frischen Butter darein, so wird der Stockfisch mild und gut.

Num. 293. Stockfisch gedämpfter, noch besser in Del, oder Butter, mit Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin, Lorber, Blätter, Pfeffer, Imber, Muscatnuß, und klein gehackten Sardellen.

Nimm den gewässerten, geklaubt, und abgeseihtenen Stockfisch, mache ihn mit allen obstehenden Stücken, bis auf die Sardellen, wohl an, dann dämpfe ihn mit Del oder Butter, gieß unten und oben gute Lig, er giebt selbst Brüh genug, auf die Zeit wird er ein wenig gelb eingebrannt, mit gehackten Sardellen, oder gebührenden Salz versehen, und angericht.

Num. 294. Lungen und Leber von dem Biber und Otter, wie auch die gebuckte Därm.

Das Bäuschlein, oder die Lungen und Leber vom Biber und Otter, wann sie frisch und unverletzt, seynd sie oft auszuwaschen, und die Lungen mit dem Herzen wohl weich zu kochen, und gesäuert einzumachen, wie von einem Kalb, oder Lamm; die Leber kann man auch ganzer, oder geschnittner im Butter rösten, dünsten, oder verkochen, wie ein andere Leber, und erst im Anrichten salzen, außer sie wird zu einem Brät verhackt, als zu Knöbden, und Strüglen: Die Därm aber seynd wohl zu beobachten an diesen zweyen Thieren, daß mans nicht verwirft, wann sie frisch und unverletzt; man buche sie sauber in lauleichem Wasser, und frische solche wieder im kalten, blase sie auf, und dörre sie am Luft, sie dienen zu den Gasten-Würsten.

Num. 295. Biber- und Otter-Wurst zu machen.

Nimm Biber- oder Otter-Fleisch (wann diese nicht gar alt gewesen sind) hacke sie mit wohl viel frischen Aalenbrät, Salz und Gewürz, auch wohl klein, oder mische auch Hechten- und Verschling- oder Schragen-Brät darunter, und fülls in diese Otter- oder Biber- Därm, seynd gut, auf dem Rost, oder im Casserol mit Butter zu braten, oder in lauterer Erbsbrühe zu kochen.

NB. Man kann (wer will) wenig Zwiebel darunter hacken, und das Brät mit wenig Wein anfeuchten, daß aber solcher nicht vorschlagt, oder gespürt wird.

Num. 296. Biber und Otter Schlegel, oder hintere Viertel gespickter zu braten, wann diese noch jung seynd.

Die hintere Viertel vom Biber oder Otter, wann sie noch jung, wie andere Schlegel, gehäut, eingesalzen, mit siedigen Eßig etlichmal übergossen, oder über Nacht gebait, mit rohen Aalen - Fleisch gespickt, und mit sauren Ram und köstlichen Wein gebraten werden; doch solle die Pragen darben bleiben, daß mans erkennt, was es seye gewesen; beyrn Anrichten giebe sein eigene Bratenbrühe darunter, oder darüber, sie ist köstlich; man kann auch diese Viertel vor dem Spicken mit ganzen Neglen und Zimmet bestecken.

NB. Man kann sie gebaiter auch mit Butter alleinig braten, doch mit sauren Ram werden sie saftiger, und mit Wein vermischter geschmackter.

Num. 297. Biber und Otter in die Pasteten.

Der Biber und Otter gehäutlet, gesalzen, wohl gebait, und vor dem Einschlagen mit gewürzten Aalen - Fleisch grob gespickt, giebt gute Pasteten - Füll, mit Gewürz, Lemoni, Capori, Zwiebel, Lorber - Blättlein, Rosmarin und wohl Butter eingericht, mit, oder ohne Fisch - Gehäck, oder Faisch; ausgenommen den Biber - Schweif, dieser solle allezeit allein, und à parte verrecht werden, oder in ein Pastetlein geschlagen, mit der erst - gemeldten Einrichtung.

Num. 298. Schildkrotten ausgebrennter in brauner Karpfen - Brühe.

Wann sie gesotten, gebukt, gesalzen, gemehlt, und schnell aus heißem Schmalz gebachen, seynd köstlich in brauner Karpfen - Brühe, kurz aufstochen lassen mit Butter, Lemoni - Saft und Gewürz.

Num. 299. Schildkrotten mit Schnecken in einer Schnecken - Brühe.

Schildkrotten mit Schnecken in einer Schnecken - Brühe mit wenig Knoblauch, Gewürz, Erbes - Brühe, Kräutlein, mit Butter oder Del, mit wenig Mehl oder Semmel - Brosen leicht gelb eingebrennt, und mit rechten Salz versehen.

Num. 300.

Num. 300. Krebs gesottner und ausgelöster, daß Scheeren, und Schweiflein bensammen bleiben.

Krebs gesottner und ausgelöster, daß Scheeren und Schweiflein bensammen bleiben, gewürzt, bemehlbiget, und schnell ausgebacken, und in gelber Erbsenbrühe, mit Wein oder Lemoni-Saft gegeben.

Num. 301. Frösch, wie man sie gehäuter und gebuzter auf den Markt bringt, unterschiedlich gut zu kochen, und erstlich zu dämpfen.

Nimm die Frösch, wann sie sauber, in ein Casserol, mit Gewürz, kleingeschnittenen Zwiebel, wenig Mehl und Butter, auch Knoblauch, und kleingeschnittenen Rosmarin, und Salz, und laß auf der Glut etlichmal herüber schwingen, mit etlich Tropfen Eßig dämpfen lassen, seynd gut, dann sie geben selbst Brühe.

Num. 302. Linguadale in die Pasteten.

Diese werden, weil sie schön zuvor marinirt, mit gebacknen Hechten, Presolen, gebacknen Fischen, und andern dergleichen Fischen, in ein Pasteten gemacht, samt einem Zusatz und Brät von frischem Fisch-Gehäck, auch Zwiebel, Lemoni, Cappri, Sardellen, Schwammen, Austern, Muscheln, Lorberblätlein, und frischem Butter, im Anrichten aber mit einer guten Sardellen- oder Austern-Brühe versehen.

Num. 303. Linguadale in der Linsen-Coulie.

Lege die Linguadale in ein breite, mit Butter oder Del bestrichene Mutter, oder Schüssel, belege die obere Seite mit Fisch-Gehäck, welches, gleichwie die Bratwürst, von abgelösten Karpfen, Hecht, Schleim, oder andern Fischen, wohl gewürzt, mit Zwiebel, Knoblauch, Sardellen, Rosmarin, Petersilkräutlein, und Butter oder Del, wohl angemacht ist; schieb die angelegte Fisch in Ofen, mache die Garnatur mit gebacknen Knödeln, Schwammen, mit Butter oder Del, mit wenig Wein, und durchgetriebner Linsen-Coulie.

NB. Oder giebs gleich mit guter brauner Karpfen-jus, gemischt mit Weinsägalier die Schüssel mit kleinen Bach-Fischen, oder Hechten- Presolen.



Das zwölfte Capitel.

Von allerhand Gasten - Speisen.

Num. 304. Eyer verlohren, mit wenig Eyerdotter und Lemoni-
Saft abgetriebner Ram: Brühe.

Nach in einer weiten Pfann, oder Casserol, ein siedige Brühe, oder we-
nig gesalzen Wasser, zwey Finger tief, schlage etlich frische Eyer ganzer,
und nicht zu nahe zusammen hinein, laß so viel anziehen, daß die Klar
ganz weiß, der Dotter aber noch weich bleibt, seihe das Wasser darvon, und legs mit
Vorthail in ein mit Butter bestrichne Schüssel, daß du sie nicht verbrichst, setz
auf ein kleine Glut, und mach geschwind mit siedigem Ram, und geriebener
Muscatus ein gelbe Dotter: Brühe, giebs über die Eyer, und trags auf mit
wenig Lemoni: Saft.

Num. 305. Eyer verlohren, oder eingesezt in Butter und
Cardellen.

Lege dergleichen verlohrene Eyer in die Schüssel, dann gieß den Butter,
und gute klein: gehackte Cardellen unter einander zerlassen, warmer darüber,
oder die Schüssel mit solchen angemachten Butter, von gehackten Cardellen,
und grünen Kräutlein vermischter bestrichen, die Eyer roher darein gesezt, und
auf der Glut lassen anziehen, auch übersch mit einer glühenden Decken fertig
gemacht, und zu Fisch getragen, seynd auch gut.

Num. 306. Eyer verlohren, oder eingesezt in Butter und
Saurampfen.

Verliehe die Eyer in wenig gesalzenem Wasser, oder setze solche roher in
ein mit Butter bestrichne Schüssel, röste die sauber: geklaubte, ausgewaschene
und klein: gehackte Saurampfen in Butter, mit wenig geriebener Muscatnuß
und Salz, giebs über die Eyer, laß darmit auf der Glut kurz kochen, oder
nur anziehen, daß sie aber nicht hart werden, und giebs.

Num. 307. Eyer verlohren, oder eingesezt mit Butter, Para-
mesan: Käß, und grünen Petersil.

Verlohrene, oder roher eingesezte Eyer in ein mit Butter bestrichne Schüs-
sel, mit klein: gehackten grünen Petersil, Gewürz, und mit geriebenen Parme-
san

san, Käß bestreuter auf der Blut lassen anziehen, übersich aber mit einer glühenden Decken fertig gemacht, und gleich aufgetragen, seynd gut, wann sie nicht zu hart werden.

Num. 308. Eyer eingesezt mit Hechten : Gehäck, und Parmesan : Käß.

Mach ein schön weiß Gehäck von gesottenen und ausgepöften Hechten, oder grossen Verschling, mit wenig Pfeffer, Muscatnuß, und Petersil : Kräutlein, vermische diß Gehäck mit geriebenen Parmesan : Käß, bestreich den Boden der Schüssel dick mit gutem Butter, streu wenig dergleichen Gehäck darauf, und schlage die ganze Eyer neben einander darzu, salz ein wenig, streue das übrige Gehäck darauf, gieb unten und oben Hiß, und also warmer, wohl fett, und etwas Dotter : weich zu Tisch.

Num. 309. Eyer eingesezter in das Krebs : Gehäck.

Siede ab, löse aus, und hacke so viel Krebsen, als du zu einem Gehäck, mit wenig Semmel : Brosen im rothen Butter geröstet auf die Schüssel, vordessen seynd, nichts mit Gewürz, gar wenig süßen Kam, oder, wann die Krebsen schon sauer genug, gar kein Salz, in die Schüssel, mache so viel Grublein in das Gehäck von Krebsen, schön ordentlich, so viel du Eyer verlangt einzusetzen, und salz ein wenig, stelle die Schüssel (wanns Zeit zum Anrichten ist) auf die Blut, bedeck, und lasse es so lang anziehen, bis die Eyerdotter subtil weißse Häutlein haben, aber noch ganz Dotter : weich seynd, laß gleich schnell zur Tafel tragen.

NB. Wann die Krebsen die Eyerlein auswendig haben, so behalts besonder in ein Geschirr, und wann die Eyer fertig seynd, so besprenge diese mit den Krebs : Eyerlein, hast du keine, nimh klein : gehackten grünen Petersil.

Num. 310. Eyer mit Mandel in der Schüssel.

Bestreich ein Schüssel dick mit frischem Butter, dann nimh Eyer, so viel du bedarfst, schlag das Klar heraus in ein Keim, die Dotter behalt allein in der Schalen, salz, und seß derweil in ein Mehl oder Salz, daß die Schalen mit dem Dotter darinn stehen kann, unterdessen nimh klein : gestossene Mandeln, rühre sie mit süßen Kam, und den Eyerklar, auch Salz, und so es beliebt, wenig Zucker, wohl ab, gieß in die zubereite Schüssel, und gieb unten und oben Blut, wie andere Schüssel : Mäßer, wanns bald fertig, so werden erst die Dotter oben darauf gelegt, und in schöner Ordnung ausgetheilt, gieb übersich noch mehrer Hiß, und giebs, weil die Dotter noch weich seynd, regalliers mit andern gebackenen Eyern.

Q

Num. 311.

Num. 311. Eyer auf Mayländisch mit Zucker und schmecken dem Wasser.

Nimm Rosen, Zimmet, oder Pomeranzen, Bläue, Wasser in ein Cassetrol, laß viel Zucker darinn zergehen, reibe das Gelbe von einem oder mehr guten Lemoni darein, nimm auch den Saft, aber nicht zu viel, schlage nach Nothdurft ganze Eyer darein, oder nur die Dotter, mit wenig Salz, und laß mit, oder ohne guten Butter auf der Stut unter stetem Umrühren, wie ein anders Eingerührtes wohl anziehen, und giebs gleich also; oder bestreus wohl mit Zucker auf der Schüssel, und bräuns mit einer glüenden Decken schön liechtbraun, wie den Cremb; Regaliers mit süßem Gebach, oder Lemoni, Blättlein, es ist auch kalter gut.

Num. 312. Eyer, die man die gespunnene nennt.

Nimm ein Stuck Zucker, mit wenig weissen Wein, laß auf einem Kohlfeuer in einer erdenen glasierten Reim, oder in einer messingnen, oder kupfernen und wohl verzinnnten Pfannen, oder Cassetrol sieben, bis es dick, oder zu einem Sierupp wird, dann seibe abgeschlagene Eyer durch ein Zucker, Straubenslöffel, oder andern darzu bequemen Saum, Löffel darein, laß gemach fertig werden, gieb Geruch nach Gefallen, regaliers mit süßer Bacherey, dann sie werden wie subtile Garflen.

Num. 313. Eyer hart gesotten mit Maurachen, Schwammen, oder Spargel in Fricasse.

Siede die Eyer hart, schneids samt den Dottern überwerch zu Rädlen, salz und gewürz mit Pfeffer, wohl Muscatnuß, rösts mit klein gehackten Zwiebel, guten Kräutlein, samt wenig weiß Mehl, in wohl Butter, gieß gute Erbesbrühe, oder Ram daran, wanns aufsieht, so rühre geschwind etliche Eyerdotter, (welche besonder mit Lemoni Saft, oder wenig Eßig, Butter, klein gehackten Petersil, Kräutlein, Pfeffer, und Muscatblühe zubereit seynd,) mit öfterm Überschwingen darein, kosts in Geschmack, und giebs warm.

Num. 314. Eyer Knödlein von hart gesottenen Ethern.

Mach ein subtil Gehäck von hart gesottenen Ethern, mit wohl schmeckenden Kräutern, dann röste klein gehackte Zwiebel, mit geriebener Semmel in Butter, gewürz mit Salz und Muscatnuß, wirf die gehackte Eyer darzu, schlag ein oder mehr frische Eyer darein, rühres unter einander, und mach Knödlein daraus, siebs in der Erbes, oder Fleischbrühe, giebs in ihrer Brühe, mit geriebenen Parmesan, Käß.

NB.

NB. Andere nehmen gestossene Mandel, Weinbeerlein, und süß Gewürz darunter, machen kleine Knöblein, bachens aus Schmalz, und gebens in einer süßen Brüh von Zucker, geschnittenen Mandel, Wein und Weinbeerlein, und süßen Gewürz gelb gemacht.

Num. 315. Die Strudel zu machen.

Mach einen Teig an, mit einem Ey und kalten Wasser, thu ein groß Blat auswalgen, wie zu Schlick : Krapfen, darnach mach ein Eyer : Döpflein, wie oft gemeldet, das wohl ausgefigen ist, und grüne Piesen und Perchtram mit heißem Wasser überbrennen, wohl ausgedruckt, samt ein wenig geriebner Semmel im Schmalz geröst, dann unter das Eyer : Döpflein mischen, und mit gutem Milchram anmachen, daß sie sich austreichen laßt, wer gern will, mag ein Hand : voll geriebenen Käß darunter nehmen, darnach das Blat ziemlich wohl mit Butter überstreichen, und die Füll darauf streichen, und fein über einander wicklen, doch nicht fest, daß breitlich wird, laß in einem gesalzenem Wasser kochen, so lang als Schlick : Krapfen, darnach auf ein Schüssel gelegt, geriebne Semmel darauf gestreut, und Schmalz darauf gebrennt, mit, oder ohne Parmesan : Käß. Andere schneidens im Anrichten zu Stücken.

Num. 316. Vierfärbige Strudel.

Der Teig wird gemacht, wie zu den andern vorher beschriebnen Strudeln. Erstlich vier Blätter auf das dünnste ausgewälget, auf das erste streiche einen wohl zugerichten Spinat, auf das andere ein gelbes Eingerührtes, mit Eyerdotter und klein : gehackten Zwiibel, auf das dritte ein gute rothe Krebs : Füll, auf das vierte ein weißes Eingerührtes von Eyerklar und Milch, oder Eyer : Käß, wann also alle vier Blätter auf einander gelegt, und ein jedes besonder mit seiner Farb bedeckt, und überstrichen ist, so rollt mans gleich einer Wurst zusammen, schneids überzwerch zwey oder drey Finger hohe Stück daraus, setz neben einander in ein mit Butter bestrichne Schüssel, gieß siedigen Rahm daran, und setz in einen noch etwas warmen Ofen, oder gieb unten und oben Blut, bis fertig ist, dieses ist ein gute und schöne Speis. An statt des Rahm kann auch Fleischbrüh dienen.

Num. 317. Gute Semmel : Nocken.

Nimm ein Zwilling : Semmel, reibs auf einem Eisen, thue es in eine Schüssel, brenns mit heißem Schmalz ab, nim schön gewaschne Weinbeerlein, schlag drey oder vier Eyer auf, und sprittle es ab, gieß es auf die Semmel, daß es wohl dick bleibt, laß wohl anziehen, wann das Wasser siedet, so schlag den Teig auf ein Teller, schneid also mit dem Messer die Nocken darein, laß ein paar Sud thun, seihe es auf einem Sieblein ab, streue Semmel : Brosen auf ein Schüssel, begieß mit heißem Schmalz, schütt die Nocken darauf, be-

Kreuz wieder mit Semmel, Brosen, schmalz ferner ab, giebs warm. Die Welschen machens also mit grünen Kräutern und Käß, hingegen können die Weinbeer ausbleiben.

Num. 318. Die eingesetzte Semmel-Knödlein.

Nimm um ein Kreuzer Semmel, schneid sie ganz klein, nimm ein gute süße Milch, gieß auf die Semmel, bis daß sie schön feucht wird, nimm 6. Eyer, sprittle sie wohl ab, nimm einen guten Löffel, voll Schmalz in eine Schüssel, treibs wohl ab, schütte die Eyer darein, rühre mit dem Schmalz, schütt die Semmel darein, auch ein Händlein, voll Mehl, nimm in ein Reinelein ein Seitlein süßes Obers, und ein gut Stück Butters, setz es auf eine Blut, und wann es siedt, so schlag die Knödlein geschwind nach einander hinein, gieb ihnen über, und unterschüt Blut, oder setz es in einen Bach-Ofen, bis daß sie oben und unten schön braun seynd, und die Milch schier eingesotten, alsdann richts auf ein Schüssel an, und giebs warm.

Num. 319. Gefüllte Semmel mit Krebsen.

Man soll von einer Kreuzer Semmel die obere Rinden subtil herab reiben, dann oben aushöhlen, darnach soll man überbrühte Krebs aufthun, und klein hacken, darunter gescheelte Mandel, drey Eyerdotter, und drey Löffel voll Milchram darein rühren, und ein geriebene Semmel, ein wenig im Buter geröst, alles durch einander abgerührt, auch ein grünen Petersil und Pfeffer darzu thun, die ausgeholte Semmel soll man ein wenig im Butter rösten, darnach die Füll darein füllen, und in ein Reine legen, und ein gute Erbs-Suppen daran gießen, und ein Weil sieden lassen, darnach ein gutes Stück Butter daran legen, wann mans anricht, soll man etlich gesottene Scheeren aufthun, und darein stecken, man mag auch wohl etliche rohe Krebsen nehmen, die Gall heraus thun, sie stossen, und ein gute süße obere Milch darein gießen, und fest durch ein Tuch drucken, vier Eyer darinn absprittlen, die Semmel auf ein Schüssel legen, diß darüber gießen, und auf einem Glütlein sieden lassen, so wird es dick wie ein Schüsselkoch, und die Semmel darein; zu Letzt mit rothem Butter begossen, und zu Tisch geben.

Num. 320. Gute Semmel-Speis am Fleisch und Fast-Tag.

Hierzu kann man ein ganz geriebene Semmel nehmen, in gutem Butter herüber schwingen, drey Eyer daran schlagen, und ein wenig süßen Milchram zugießen, auch Petersil und Perchtram klein schneiden, und mit Pfeffer, und Muscatblüthe gewürzen, es muß ziemlich dick seyn. Darnach solle man lange Strüglein in ein siedende Fleisch-Suppen legen, und wann sie ein wenig gesotten haben, daß sie aufgangen seyn, solle mans auf ein Schüssel legen, ein geriebene

geriebne Semmel im Schmalz rösten, und darauf brennen, mit Parmesan-Käse bestreut, und aufgetragen.

Num. 321. Käse = Pafossen.

Nimm geriebenen Parmesan, oder andern guten Käse, vermische diesen mit Semmel-Brosen, machs mit Milchram und Eiern zu einer guten Füll, gewürz mit Pfeffer, Imber, wenig Salz, und Muscatnuß; streichs auf die Semmel-Schnitten einfach; man kann auch grünes, oder klein-gestoffene Mandel unter die Füll mischen, und in abgeschlagenen Eiern umgekehrt, und aus Schmalz gebachen.

Man kanns auch mit zerlassenen Butter begießen, und mit Semmel-Brosen bestreuter, im Ofen oder Dorten, Pfann leicht-gelb ausbacken, aber nicht zu viel austrüchnen.

Num. 322. Plenten von Semmel-Broseln und Eiern zu machen.

Nimm eine gute Milch mit geriebner Muscatnuß, rühre etliche Eier darein, und so viel geriebne Semmel, daß du einen feinen Teig hast, binde diesen Teig in ein Tuch, oder mache ein ablanges Säcklein, schütte den Teig darein, und vermache dieses auch oben, und laß in klarer Erbs-Brühe kochen, bis der Teig durchaus fest und gesotten ist, dann wird das Tuch aufgemacht, der Plenten subtil zu Blättlein geschnitten, und mit warmen Butter und Parmesan-Käse auf die Schüssel gericht, dann wieder dergleichen Flecklein, und also fort an, bis die Schüssel voll ist, und gieß den übrigen Butter warm oben darüber, bestreu es mit Käse, und giebs also warmer zu Tisch.

Num. 323. Aufgegangene Nudel zu machen.

Nimm 1. oder 2. Eier, eine halb-warme Obermilch, mit 2. oder 3. Löffel voll, oder nach Nothdurft weisse Biergerben, sprittle es wohl ab, und mache Mund-Mehl, so nach Nothdurft ist gesalzen, darmit an, das Mehl kann man im Winter warm setzen; auch behalte die Hefste der halb-warmen Milch zurück, damit dir der Teig nicht vergossen wird, mache den Teig nicht gar zu weich oder lehn an; laß gehen in dem Geschirr, wo der Teig ist angemacht worden, decke ihn mit einem dicken und warm-gemachten Tuch zu, und wann der Teig ein wenig gegangen, bestreue ein Brett subtil mit Mehl, mache die Nudel darauf aus, bedecks wieder, und laß noch ein wenig gehen, setze in einem breiten Kupfer, und verzinnnten Geschirr 2. oder schier 3. Finger tief Milch, mit einem ziemlichen Stück Butter übers Feuer, laß kochen, lege die gegangene Nudel, so viel möglich neben einander hinein, decks mit einem Deckel zu, der leb darauf gehet, daß kein Dampf darvon geht, doch giebe acht,

N 3

daß

daß sie nicht anbrennen, laß ziemlich einsieden, richte sie an, und giebs geschwind und warmer zur Tafel.

NB. Wer will, kann auch übersich auf einer eisernen oder kupfernen Decken Blut geben, damit sie mehrers Kräften bekommen.

Num. 324. Scheiderhauffen, oder Pädenten mit Mandeln.

Stosse abgezogene Mandel ganz klein, nimh so viel Eyer als obere Milch, sprittle es mit halb so viel Mandlen, mit wenig Zimmet, und wohl Zucker ab, schneide Semmel = Schnitten, weiche es in dieser Eyer- und Mandel = Milch wohl weich, setze in einer tiefen erdenen Reim, oder eisernen engen Pfannen auf 3. Finger tief Schmalz aufs Kohl = Feuer, laß wohl heiß werden, lege erstlich etliche Schnitten auf den Boden, hernach von der Mandel = Milch was darüber, wieder Semmel = Schnitten, bis endlich alles versammet ist, gieb auch oben Blut, und bräuns schön liechtgelb, und wanns fertig, so seihe das Schmalz herab, und giebs wohl warm mit Zucker bestreuet zu Tisch, wer will, läßt den Zucker und Zimmet aus; Salz und Gewürz mit Muscatblühe, und wenig Imber.

Num. 325. Das Semmel = Schüssel = Koch.

Nimh von einer schön weissen Semmel die Schmolten, laß solche in guter Milch gar verweichen, schlags durch ein enges Seich = Pfändlein, darnach etlich Eyerdotter darein zer schlagen, magz zuckern oder nicht, und ein Butter in einer Schüssel zerlassen, den Zeug darein gießen, und unten und oben Blut geben.

Num. 326. Das gebratne Aepfel = Reindl = Koch.

Man soll etliche säuerlichte Aepfel braten, das Weiße darvon abschneiden, darunter solle man thun eine Handvoll klein = geschnittene Mandeln und Semmel = Schmolten, die in guter Milch geweicht ist, alles durch einander stossen, daß es glatt wird, Zucker und Zimmet darein, ein wenig Schmalz in ein Reindl lassen warm werden, den Zeug darein schütten, unten und oben Blut geben, so lauft es auf.

Num. 327. Ein grünes Reindlein = oder Schüssel = Muß.

Man soll Piesen, Perchtram, und Peterfil sauber waschen, in einem Mörtel stossen, gute süße obere Milch daran gießen, und durchtreiben, daß schön grün wird, darnach 4. oder 5. Eyer, mit wenig Mehl darein wohl zerfloßt, ein Schmalz in einem Reindlein lassen heiß werden, den Zeug darein gießen, unten und oben Blut geben, man kann es ganz heraus thun, auch zuckern oder nicht, nach Belieben.

Num. 328.

Num. 328. Das Krebsen : Schüssel : Muß.

Man soll kleine Krebsen mit heißem Wasser überbrennen, die Gall heraus thun, in einem Mörsel stoßen, und gute süße Ober-Milch daran giesen, durchdrücken, und 5. oder 6. Eyer wohl abrühren, darnach Butter in einer Schüssel zerlassen, den Teig darein giesen, unten und oben Blut thun, so wird es schön roth, man magß zuckern, oder ein wenig salzen, und pfeffern.

NB. Also auch von Krebs, mit Zucker, Gewürz und Wein.

Num. 329. Das durchgetriebene Rütten : Schüssel : Muß.

Siede die Rütten in süßen Wein, und durchschlags, rühre 3. Eyerdotter darein, und ein wenig süßen Kam, Zucker und Zimmet, einen Butter auf einer Schüssel zerlassen, den Zeug darein giesen, und auf einer Blut ein wenig kochen lassen wie ein Schüssel-Muß; oder auch eine gewechte Semmel darunter.

Num. 330. Den Eyer : Biest zu machen.

Man soll 5. Eyerdotter, und 5. ganze Eyer nehmen, und gieß süße obere Milch ein Seidlein daran, alles wohl durch einander zerschlagen, darnach soll man nehmen bey einem Seidlein Schmalz, in ein Keimlein, und wohl lassen heiß werden, und darein brennen 3. Löffel voll Mehl, das schön ist, daß fein rerig wird, alsdann die abgeklopfte Milch darein giesen, und rühren, bis sie siedt, darnach muß mans nicht mehr rühren, und auf einer Blut zugedeckt kochen lassen, man muß sehen, daß fein ganz heraus gehet, und das Schmalz darvon seihen, man magß ein wenig salzen oder zuckern, ist beedes gut.

Num. 331. Das gewürmlete Zimmet-Mandel, Schmalz-Roch.

Nimm auf ein Mitter Schüssel ein halb Pfund Mandel, löse sie aus, stoß gar klein, spritz mit frischem Wasser, daß sie nicht ölig werden, thu es in ein Schüssel, schütte darein ein halb Pfund gefähdten Zucker, nimh so viel gefähdte Zimmet, daß es schön braunleht wird, rühres unter einander ab, nimh zwey frische Eyerklar, schlags auf einem Teller ab, daß es ganz säumig wird, thus in die Mandel, rühres unter einander ab, nimh einen Löffel voll auf einen Faum-Löffel, thue ein blechenes Teller auf ein Dorten-Schüssel, treib das Roch alles durch den Faum-Löffel auf das Teller, bachs ganz gemach in einer Dorten-Pfannen, daß es durch und durch ausziehet, thus hernach auf ein weisse Schalen oder Schüssel, zuckere es ein wenig, und giebs also zu speisen.

Num. 332. Von Weixel- und andern Saft, kalt und warm, wie Kinds-Roch, mit Semmel-Brosen vor Kranke.

Darzu nimh Weixel, oder Amerellen, oder Kirschen, brocks ab vom Stengel, zerstoß wohl in einem Mörsel mit dem Kern, treibs mit einem rothen Wein durch

durch ein Sieblein, rühre ein schönes Mehl darein, und zuckere es, laß sieden, bis dick wird, nichts an, laß kalt werden, thue Zucker und Zimmet darauf; also macht mans auch mit gerösteten Semmel-Brosen.

Num. 333. Das gelbe Lemoni-Koch vor Kranke.

Nie nimh ein guten Lemoni, reibe die gelbe dufferste Schellen an einem ganzen Stück Zucker schön subtil herab, dann nimh halb Wasser und halb Wein, und schabe den abgeriebenen gelben Zucker, bis süß genug wird, darein, nimh auch den Saft von Lemoni, so viel vennöthen, mit wenig Salz, dann röste klar-geriebne Semmel-Brosen in Butter, gieß den zubereiten Saft darein, und mache damit das Koch, und schau, daß schön glatt, und etwas gelb wird, beliebt, so nimh auf die Zeit ein Eyerdotter darunter, machs gut von Zucker und Lemoni, so ist es recht.

Num. 334. Wein-Muß, so gut und kräftig.

Laß Semmel-Schmollen in Wein kochen, mit wenig Zimmet, Muscatblühe, und wohl Zucker, treibs durch das Haar-Sieblein, mische ein viertel Theil ganz klein-gestosne Mandeln darunter, und laß mit einem Stücklein Butter langsam kochen, und giebs warm, mit Zucker bestreuter; oder solage Eyer, oder nur die Dotter in einem Geschirr, mit Wein lang und stark ab, schütte solche mit stetem Rühren in das siedende Koch, und so bald die Eyer untergemischt seynd, hebe das Koch vom Feuer, nichts auf die Schüssel, gieb zweysache Blut, laß anziehen, aber untersich nicht mehr sieden; dieses Koch mit Eyern, ist mit Zucker bestreuter, warm und kalter köstlich.

NB. Man kann ihm auch einen Geruch geben mit Lemoni- und Pomeranzen-Wasser.

Num. 335. Runde Semmel-Pastictrn, absonderlich für Kranke.

Darzu nimh ein, zwey, oder mehr Rund-Semmel, hohl sie aus, reibe die Rinden herab, röste die Semmel schön leicht in Schmalz, wie auch den Deckel, füll sie mit einem guten Ragou von Brüslen, oder Fischen, Krebsen, und Dardosseln, oder Schwammen, mit Carfol, Artischocken-Kern, oder Sparglen, Lorber, Negelein, mit gutem Gewürz, und wenig Wein, oder etlich Tropfen Lemoni-Saft, und wenig Mehl in Butter gedämpfter, richte die Semmlen also gefüllter in eine Schüssel, gieb siedige gewürzte Fleisch- oder Erbesbrühe darüber, laß bedeckter einen guten Sud thun, vor dem Anrichten aber fricassiere die Brühe mit Butter und Eyerdotter, aber siehe zu, daß die Mulsion nicht zusammen lauft, oder dopfet wird, lege die Semmel in die Schüssel, und die Brühe darüber.

Num. 336.

Num. 336. Visdazi: Koch.

Nimm ein Pfund Visdazi, gieß Wasser daran, laß über Nacht stehen, so mans aber gleich braucht, so brenns mit einem heißen Wasser ab, ziehe es ab, und stoß gar grob, als wie sonst zu einem Mandel: Koch, nimm auch ein halb Pfund gestoßne Mandel darunter, schlag funfzehn Eyer darein, halb ganz, halb Dotter, fein langsam, rührs sters, als wie ein anders Koch, nimm ein halb Pfund Zucker, rühr ihn auch darein, viel Wein: geschnittne Lemoni: und Citroni: Schelfen, man kann auch Visdazi behalten, und stesst schneiden, wie auch den Citroni, schmier ein Schüssel mit Butter, auch den Reif, schütt das Koch darein, und bach es langsam, wer will, der kann von Wisem, oder Ambra einen Geruch geben, hernach seynd sie schön und gut, gehört auf eine grosse Schüssel.

Num. 337. Das gerecht aufgangene Mandel: oder Zimmet: Koch.

Darzu nimm ein Pfund Mandel, zieh ihnen die Haut ab, stoß sie klein, hernach nimm Zucker ein halb Pfund, auch acht ganze Eyer ~~acht~~ ^{acht} Dotter, rührs ein gute Weil, ungefehr ein Stand, auch ~~ein~~ ^{ein} ~~acht~~ ^{acht} ~~ad~~ ^{ad} ~~n~~ ⁿ moni: Schelfen, leg ein Reif um die Schüssel, schmier mach aussenher von einem groben Taig ein Rudel hermet, bachs schön, so wirds recht. Der Zucker muß ^g aber nach und nach dar in gerührt werden, dem es Taig mit Zimmet: Stupf braun.

Num. 338. Das

Man soll die Rütter
ein tiefe Schüssel thun
und lang rühren, da

Num. 339. Kam- oder Brand- Ruchlein im Schmalz zu bachen.

Nimm süßen Milchram, laß ihn auffieden in einer verzinnten Pfannen, oder tiefen Casserol, thue ein schönes Mund- oder Oblat- Mehl darein, daß es im Abbrühren wohl dick und trücken wird, salz ihn nach Gebühr, lege frische Eyer in warmes Wasser, und nachdem der Taig wohl angezacht worden ist, so wird er mit den ganzen Epern eins nach dem andern wohl abgerührt, bis der Taig die rechte Dicken hat, von diesem Taig schlag Strüßlein, auf einem beschmier- ten Teller mit dem Messer, in das nicht gar zu heiße Schmalz, oder mache mit der Handhab eines Schüssels runde Ruchlein, oder treibs durch die Brand- Strauben, und bachs langsam, spriz, so seynd sie zum geschmacktesten, giebs warm, mit Zucker bestreut.

NB. Also macht mans auch von guter Milch, wann man den süßen Kam nicht haben kann, ohne, daß Butter oder Schmalz solle darein gelegt werden.

Num. 340. Brand- Taig zum Spriz- Strauben.

Darzu nim in ein verzinkte Pfann, oder Casserol ein Seittlein Wasser, Ruß groß Schmalz darein, laß sieden, nim bey sechs Löf-
 f-ahrs darein, daß der Taig wohl fest wird, es hat kein
 ab, lege die Eyer in warmes Wasser, und schlage
 oft auch einen Dotter, aber alzeit das Ey, oder dem
 in den Taig, alsdann nim ein Schmalz in eine
 n, nim die Spriz, dunk den Stiel in das
 Taig darein, bis die Spriz schier voll
 Sprizen, und fahre um und
 in Ring kommt, und bache

fram.

in das Mittel des Mehls, und wanns ein wenig gangen ist, so nimh wieder süßen Ram, und laß ihn laulich werden, und schlage ein ganzes Ey, und einen Dotter in die Milch, salz das Mehl, und machs mit diesem Ram nicht gar zu rogel an, zähe ihn wohl und stark ab, daß er sich vom Geschirr und Löffel schält, und wann der Zaig angemacht ist, so schmiere ihn mit zerlassenen Butter über und über, decke ihn zu, und laß ihn über halb gehen, hernach mache mit wenig Mehl lauter Strügen, und flechte allzeit drey und drey schön rogel zusammen, und laß zugedeckt nur so lang liegen, daß sie noch ein wenig gehen können, hernach bachs in Schmalz gemacht, sie seynd schön und gut.

Num. 343. Zucker : Straukn.

Nimh laulechtes Wasser, mit wenig Rosen, Wasser vermischet, mach einen Zaig vom schönsten Mehl an, mit wenig Salz, ziemlich fest, aber glat, mache ihn mit Wein zu einem dicken Strauben-Zaig, hernach nimh zwey ganze Eyer, und drey Dotter auf ein mittlere Schüssel, und wann der Zaig dinn genug, so mische einen halben Löffel voll gefäßen Zucker darunter, bachs schön liecht aus Schmalz, und lege die Straublein, über einen Walger, daß sie krumm werden, hernach richts zierlich au, bestreus mit Zucker, und giebs warmer.

NB. Man kann an statt der Dotter auch nur die Klar von Eyern nehmen, der gern rösch ist.

Num. 344. Englische Schnitten oder Pfannen-Krapfen.

Diese macht man auch aus diesem Zaig, und auf diese Weis, allein, daß man an statt des Wassers ein wenig Salz in das Pfännlein thut, und schüttet nur so viel Zaig darein, daß er bey zwey Finger dick ist, setzt das Pfännlein, oder Pfannen auf einen warmen Aschen, und giebt auch überfich auf einer Decken Glut, und laßt den Zaig genach trüchnen, und wann er genug angezogen, so schütte ihn heraus, schneid das braune darvon, schneid lange Strüglein daraus, mache auf der Seiten Schnittlein darein, und bachs langsam, und kühl.

NB. Man-nimht auch ein abgeräumte Milch wohl warm, aber daß es nicht siedt, thue ein wenig Butter darein, salz es, und auf ein Maßlein Milch vier Eyer, nimh ein Mund- oder Oblat, Mehl, mach einen Zaig an, wie einen Schnitten-Zaig, beschmier die Büchsen mit Butter, schütte sie nur halb voll Zaig an, setz in das siedende Wasser, laß sieden, bis er wohl hart wird, thue ihn heraus, schneid vier oder fünf Grunzeln drein, leg ihn in ein heißes Schmalz, bache ihn fein kühl und langsam, aber der Zaig solle nicht erkalten vor dem Backen.

Num. 345. Pfannen-Rüchlein, oder Krapsen.

Erstlich nimh das schönste Mund- oder Oblat-Mehl, salz und machs in einem tiefen Geschirr mit süßem Rām, der so warm ist, daß man einen Finger wohl erleiden kann, schön glatt und so dinn an, als ein Kinds-Roch, doch aber, wann der Zaig mit dem warmen Rām wie ein Strauben-Zaig in der Dicke ist, schlage 4. oder sechs Eyer nach Proportion des Zaig darein, und hernach mach ihn mit dem übrigen warmen Rām noch dünner, nimh ein wenig Schmalz in eine breite Pfann, wie zu einer Fridada, laß heiß werden, aber nicht gar zu viel, lege die Pfann auf einen warmen Aschen, schütte den Zaig darein, zwey oder drey Finger dick, gieß übersich auch Blut auf einer Decken, truckne den Zaig, daß er doch noch weiß bleibt, hernach lege die Pfann vom Feuer mit dem Zaig; und wann du unterdessen ein Schmalz wohl tief in einer andern Pfannen hast heiß gemacht, schneide 2. Finger breite Strüglein aus dem Zaig, unten und oben, auch in der Mitten mache Rüglein oder Schnittlein darein, und bachs schön kühl und langsam; Sie lauffen groß auf, und werden rogels doch solle dieser Zaig in dem Brücken nicht angebrannt werden, und nach dem Brücken nicht gar erkalten, bis er gebachen wird.

Num. 346. Hohl-Rüchlein, oder gebachene Erbsen.

Nimh das beste Mehl in eine Schüssel, gieß kaltes Wasser daran, salze es, mache einen Zaig in der Dicke, wie ein Kinds-Roch, nimh ein Schmalz in der Größe einer Nuß, in eine Pfann, laß heiß werden, schütte den Zaig darein, rühr ihn ab, daß er wird wie ein dicker Bräun, und püre ihn wohl ab, daß er nicht knollet wird; schlage ein Ey nach dem andern daran, bis er wird wie ein Brand-Zaig, lasse ihn fein warm stehen, richte in eine Pfannen heißes Schmalz ziemlich tief, schütte einen Zaig auf ein beschmiertes glattes Teller, trags ein wie Nussen oder noch kleiner, bachs kühl mit stetem Rütteln, sie werden groß, und ganz hohl inwendig, wann der Zaig recht abgetrieben ist.

Num. 347. Löffel-Rüchlein, die auflauffen.

Nimh neugelegte Eyer, 4. 6. oder mehr, und lege in ein wohl-warmes Wasser, doch daß sie nicht schrücken; lege ein Seidlein Wasser über das Feuer, schmalz, und salze es wie eine Suppen, und wann es stark aufsieht, so hebs vom Feuer, mische so viel Mehl darein, daß es ein wohl fester und truckner Zaig wird, laß ihn bey einer mittlern Wärme, zäh ihn wohl und stark ab, hernach schlage ein Ey nach dem andern daran, doch daß jedes Ey wohl eingerührt, und abgezählt wird, und mache den Zaig so dinn, daß, wann du das Geschirr mit dem Zaig auf die Seiten haltest, daß er zum Fließen sich neiget; doch aber auch nicht zu dinn; lege Schmalz in einer Pfannen wohl tief übers Feuer, und wann es heiß worden, tunke ein kleines eisernes Schöpf-Löfflein in diesen Zaig, daß er von außen schön glatt überzogen wird, halte den

den Teig mit dem Löffel in das Schmalz, bachs kühl, und laß den Löffel nicht zu frühe aus dem Teig, bachs schön kühl und langsam, sie seynd schon und gut, sie dienen auch zum Füllen.

Num. 348. Schnee- Ballen.

Nimm Oblat- oder Mund- Mehl, 3. 4. oder 5. Eyerdotter, nach Proportion des Teigs, nimm auch so viel sauren Kam, mit einem Löffel voll Brandwein, und mache einen nicht gar festen Teig an, mit wenig Salz; treibe Zelter- grosse dünne Blätter aus, rädle es rund umher ab, wie auch in Mitten Finger- breite Riemenlein, die aber nicht ledig, sondern an der Kunde des Blats noch haften, oder hangen bleiben; nimm einen Kochlöffel, hebe oder richte allezeit ein Riemenlein an den Stiel, das andere aber laß unten, das dritte wiederum an den Stiel, das vierte aber nicht, und dieses so lang, bis die Helfte also aufgehoben, und an dem Kochlöffel- Stiel hangen; Setze ein enges, doch aber tiefes Pfannlein mit Schmalz auf das Feuer, bache erstlich das hinunterhangende Blättlein Teig schön leicht- gelb in heissem Schmalz, hernach kehre um, daß das Obere auch schön leicht- gelb gebachen wird, aber nicht braun; Sie lassen sich lang gut aufbehalten.

NB. Man machts auch mit süßen Kam und Eyerdotter an, etliche auch mit Wein, Eyerdotter, und ein halbes Ey groß Butter in das Mehl, zum Anmachen; etliche nehmen lauter Eyerdotter, und einen Brocken Butter, mit wenig Salz, Zucker, und Milch, oder Wasser.

Num. 349. Strügel- Teig, der abgetrieben wird.

Nimm ein schönes Schmalz in eine Schüssel, rühre, daß gar schön weiß wird, thue ein schönes Mehl darein, schlage 3. ganze Eyer und 2. Dotter darein, zuckere den Teig, und rühre ihn wohl ab, schneid langlichte Kröpflein daraus, bestreue es wohl mit Mehl, bachs gar kühl im Schmalz, sie werden, als wären sie von Mandeln gemacht; aber gieb acht, daß sie nicht zu fest, noch zu hart werden.

Num. 350. Rosen zu bachen aus marben Teig.

Nimm Mund- oder Oblat- Mehl auf das Bret, salze es, und schlag sechs Eyerdotter darein, nimm süßen Milchram, halb oder lab- warm, und mach also ein lindes Teiglein an, walgs gar dinn aus, du mußt es auch überlegen, und wiederum glatt und dinn auswalzen; gieb aber acht, daß das Blatt keine Falten bekommt; alsdann nimm den Model- und drucks aus, nimm ein Eyerklar, pühe drey Blättlein oder Rosenlein in der Mitten auf einander, nimm ein Schmalz in eine Pfann, laß heiß werden, bachs schön leicht heraus, beyin Anrichten zuckere es; aus diesem Teig bacht man auch die Polster- Ruchlein.

NB. Hast du keinen süßen Kam, so nimh sauren, oder ein Milch mit einem Stücklein Butter, läulich, oder halb warm, und mache das Mehl mit den Eyerdottern an, und wenigen Salz.

Num. 351. Der gestossene oder abgetriebene marbe Taig, in Schmalz zu bachen.

Lege in ein gute Milch eines Ey: groß Butter, oder Schmalz, laß einen Sud thun, hebs vom Feuer, rühr das schönste Mehl darein, brenn das Mehl mit stetem Abzählen auf der Glut wie einen Brenn: Koch, thue es in einen Mörsel, salz, und stoß, oder in Ermanglung des Mörsels mache ihn gleich in der Pfann mit einem starken Koch: Löffel mit warmen Eiern, wie andere Brand-Taig, wohl ab, bis er sich von der Pfann, oder Mörsel schält, lege zehn oder mehr Eyer in warmes Wasser, schlage eines nach dem andern daran, aber so oft man ein Ey in den Taig schlägt, solle der Taig wohl und lang gestossen, oder mit dem Löffel abgezählt werden, wann zwey ganze Eyer in dem Taig seynd, so kann von den übrigen Eiern nur die Dotter genommen werden, bis der Taig wie ein rechter Brand-Taig wird; alsdann treibe ihn durch die Spritzen wie Schnecken in das heisse Schmalz, und bache ihn kühl und langsam heraus, oder schlage ihn rund, viereckicht, oder ablang in das Schmalz, beyrn Anrichten thue ihn zuckern.

Num. 352. Gar marbe Küchlein ohne Füll.

Erstlich schlage drey frische Eyer in ein Häselein, oder Topf, mit einem Löffel: voll süßen Kam, oder Milch, worinn ein Brocken Butter zergangen, mit wenig Gerben, und gehörigem Salz, rühre das Mehl nach und nach hinein, bis der Taig so dick wird, wie zu den Haasen: Ahrlein, oder etwas dinner, breite ein Tischtuch auf, bestreus subtil mit Mehl, schütte den Taig darauf, mache ihn mit den Händen ein wenig aus, lasse ihn ein Weil rasten, und aufgehen, dann walge oder ziehe ihn aus, schneid oder mache die Küchlein nach deinem Gefallen, und bachs schön liecht: gelb aus, und vor dem Anrichten thue es zuckern, oder giebs gleich also.

Num. 353. Salbey-und Brenn-Mössel-Blätter, Weirlen, und Amerellen, wie auch die ordinari Aepfel: Küchlein, können aus diesen und nachfolgenden Taigen auch ausgebacken werden.

Nimh Mund-Mehl, brenn mit einem Löffel: voll Mehl in Schmalz schön liecht: gelb ein, nimh süßen Kam, oder die beste Milch, laß sie warm werden, mach damit einen Taig an, wie einen Schmitten-Taig, pöre und zähe ihn so fest ab, als dir möglich ist, wann er blätterig wird, und der Taig nicht mehr

bey dem Eßfel bleibt; so lege neu- oder frische Eyer ins warme Wasser, und rühre das erste- und anderemal allzeit ein ganzes Ey darein, von denen übrigen aber nimh nur die Klar allein, und dieses so lang, bis der Taig dünn genug, den Salbey, oder die Weirel zc. darein zu tauchen, alsdann thue den Taig auch salzen, nimh ein schönen Salbey, oder Brenn-Nössel-Blätter, die nicht löcherig seynd, oder sonst un sauber, richte dieselbe glatt zusammen auf ein flaches Brettlein, und bedeck mit einem andern Brettlein, daß sie fein flach bleiben, oder klaube schöne Ammerellen, Weireln, oder Belz-Kerschen aus, stütze die gar lange Stenglein, oder binde zwey und drey mit den Stielen zusammen, oder richte Aepfel-Küddlein, die ohne Löcher, oder Maßen seynd, schön ordentlich zu der Hand, setze Schmalz in einem Pfännlein auf das Feuer, aber wohl tief, und laß schier brenn-heiß werden, dunke den Salbey in den Taig, der bey der Wärme solle aufbehalten werden, oder die Weireln, Ammerellen, Kerschen, oder Aepfel-Küchlein, legs ins Schmalz, oder gieß im Backen fleißig auf, so wirds schön und gut; wann die Vögel von den Ethern hinweg seynd, so lauffen sie noch schöner auf.

NB. Man kann auch die gedörrte Weireln, Kerschen, Pflaumen, in Wein schwellen, trüctnen, und an Spießlein stecken, in diesen und andern dergleichen Taig einduncken, und aus Schmalz backen.

Num. 354. Aepfel-Strauben.

Schneide die geschälte, gut, und etwas saure Aepfel würfelt, ohne den Kernen, der muß hinweg, mach einen Taig von mit weißem Mehl, und puren Wein ziemlich dick an, laß das Schmalz brenn-heiß werden, schütte unterdessen den Taig an die geschnittene Aepfel, und rühre ihn wohl unter einander, legs in das brenn-heisse Schmalz, in einer engen und tiefen Pfann, bache es auf einem röschen Feuer, lehre um, und bache es schön leicht-gelb, aber trage Sorg, daß sich dieses Gebach am Boden nicht anlegt, darum soll das Schmalz auch wohl tief seyn: dem es beliebt, der schlägt auch Eyerdotter in den Taig, so werdens weniger fest.

NB. Also kann man auch die Aepfel-Spalten, aus diesem Taig backen.

Num. 355. Mandel-Strauben im Schmalz gebachen.

Stoß abgezogene gute Mandeln ganz klein, und siehe, daß sie nicht ölig werden, treibs mit Milch durch, daß es schön dick wird, schlags, oder sprittle es mit der Milch wohl ab, nimh Mund-Mehl, Salz, und mische wohl Zucker darein, der gefäht ist worden, mache mit dieser Milch und Ethern einen Taig an in der Dicken wie einen andern Strauben-Taig, aber nicht zu dünn, und bache sie wie andere Strauben, und giebs mit Zucker bestreut.

Num. 356.

Num. 356. Mandel: Paföffen aus Schmalz gebachen.

Stoß abgezogne gute Mandeln ganz klein, treibs mit süßem Milchram durch, so dick es seyn kann, mische gefädte Semmel-Brosen darein, daß die Milch darvon wohl dick wird, hernach mische zwey ganze Eyer, mit wenig Rosenwasser, oder andern Essenz darein, mit wenig Zucker, laß bey einer Stund also stehen, und anziehen, hernach streiche diese Zül auf dinne Semmel-Schnitten, kehre in abgeschlagenen Ethern um, und bache aus heißem Schmalz schön liecht-gelb, bey dem Anrichten zuckere es.

Num. 357. Strauben ohne Gerben, so auch gut, schön, und rösch werden.

Nimm acht neu-gelegte Eyer, schlags auf, und nim die Hünlein, oder Vögel darvon, hernach nim so viel zerlassenen Butter als der aufgeschlagenen Eyer seynd, spritle es in einem Hasen oder Dops wohl unter einander, nim ein Brocken eines Ey-groß Schmalz in ein Pfann, laß heiß werden, und linde einen Löffel-voll Mehl nicht braun, gieß so viel Milch in dieses Schmalz, und geröstes Mehl in die Pfann, oder Casserol, als die acht aufgeschlagene Eyer, oder der zerlassene Butter ist geweest, laß die Milch mit diesem Eingebrenn nur aufsieden, hernach laß dir helfen, daß jemand die aufgeschlagenen Eyer mit dem zerlassenen Butter wohl und stark sprittle, und du giesse diese siedige Milch nicht zu gäh, auch nicht gar zu langsam unter wehrendem starken Sprittlen an die Eyer und Butter, hernach nim das schönste Mund-Mehl, und mische mit einem Koch-Löffel, oder mit dem Sprittler das Mehl so viel darein, daß er wie ein anderer ordinari Strauben-Taig wird, salze ihn, ist er zu dinn, so giebe noch mehr Mehl daran, ist er aber zu dick gerathen, so gieß nichts mehr darein, richte dir das Schmalz in die Bereitschaft zum Backen, damit, wann der Taig angemacht ist, du gleich bachen kannst, der Taig solle nicht kalt werden, du darfst auch in der Pfannen mit dem Strauben-Löffel nicht so oft herum fahren als sonst, machst du es recht an, so seyns die besten und schönsten Strauben, und wann sie recht gerathen, so seynd sie ganz zart, durchsichtig und rösch.

Num. 358. Oblat: Krapsen im Schmalz zu bachen.

Nimm Oblat, schneids viereckicht, oder rund, was Form du willst, aber allezeit zwey gleiche zusammen, nim Weireln, Rübeslein, Marillen, Hertschappötschen, oder andere dick-eingefottne Sachen, oder Salzen, streichs auf einen Theil Oblat, decks mit dem andern Oblat zu, mach ein glattes Taiglein von purem Wein und Mund-Mehl, wie einen Strauben-Taig, dunke die Krapslein auf einer jeden Seiten ein wenig ein, laß ein Schmalz heiß werden, aber nicht

nicht zu viel, bach sie also geschwind heraus, daß sie schön leicht bleiben, beyrn Anrichten zuckert mans wohl.

Num. 359. Hohle Hippen mit seinem darzu gehörigen Eisen zu bachen.

Man nimt einen süßen Milchram, und Stärk: Mehl darein, zuckere es, und mache den Teig an, daß er nicht zu dinn, noch zu dick wird, sondern sich gießen laßt, schmiere das zuvor heiß: gemachte Eisen mit Wachs, und wieder abgewischt, hernach so viel Teig darauf gegossen, daß es ein Blatt abgiebt, in der Größe, wie der Form vom Eisen ist, und über das Feuer gehalten, und auf die andere Seiten umwenden, bis sie schön rösch seynd, fahr mit dem Messer herum, hernach abgenommen, alsdann nimt man zwey Blättlein, bestreicht das eine mit Butter und Zucker, und so es beliebt, auch Zimmet, deck das andere Blättlein darauf, legs wieder auf das warme Eisen, und thu es indrucken, und über das Feuer halten; man kann drey oder vier Blättlein auf einander legen, wie man will, sie dürfen über kein Holz gelegt werden, sondern nur breit gelassen werden; wie der Form ist; und also seynd sie gut: wer aber gern will, der giebt auch krumm wie ein Rohr.

Num. 360. Mandel: Scheer: Küblein in Schmalz zu bachen.

Stoffe abgezogne Ambrosin: Mandeln auf das kleinste, weiche Semmel Mollen in halb Wein und halb Rosenwasser, drucks wohl aus, stoß auch darunter, oder nim subtil in Butter geröste Semmel: Bröseln, unter wehren dem Stossen schlage drey oder mehr Eyerdotter daran, darnach du viel Mandeln oder Teig hast, mache ihn aber nicht zu lehn, auch nicht gar zu süß mit gesädtem Zucker, schütte den Teig auf ein mit Mehl dinn: bestreutes glattes Brett, formiere Scher: Küblein, Kettich, oder andere Küblein, aber nicht zu groß, oder dick, daraus, bachs schön langsam und kühl aus Schmalz, stecke übersich Rosmarin, oder Majoran: Gipfel darein, richts schön ordentlich auf die Schüssel und Teller, sie seynd schön und gut; mit Zucker bestreut, oder giebs in süßer Mandel: und Weinbeer: Brühe.

Num. 361. Schlieffer: oder Hohl: Küchlein.

Nim schönes Mehl auf ein Brett, Salz und machs an mit Eyerdotter, Wasser, und Butter, samt wenig Zimmet und Zucker, walge runde Blätter daraus, schneids in der Größe des Hohl: Eisens, bestreiche eine Seiten des Teigs mit abgeschlagenen Eyern, schlags nach der Läng an das Eisen, obenher pich den Teig, wo er bestrichen ist, über einander, und hebs in das heiße Schmalz, und bachs schön leicht: gelb, so gehts von dem Eisen herab wie ein Schlieffer, daher werden sie Schlieffer, oder Hohl: Küchlein genenzt.

S

Num. 362.

Num. 362. Gogelhopf mit Mandlen zu machen.

Reib ein halb Pfund Butter gar wohl ab, nimh zwölf Eyer, sechs ganze und sechs Dotter, legs in warmes Wasser, und rühre nach und nach darein, auch ein Bierling gestoßne Mandeln, und sechs Löffel voll gute weisse Bier-Germb, auch sechs Löffel voll sauren Ram, rühre auch wohl durch einander ab, salz ein wenig, nimh Mund-Mehl, und machs in der rechten Dicken an, schmiere ein wohl-verzinnthes Geschirr, und gieß den Taig darein, schmier ihn oben auf mit Butter, laß ihn an einem warmen Ort zugedeckt gehen, und back ihn schön, als wie bewußt.

NB. Man kann auch schwarze Weinbeerlein, Zucker und Gewürz darein mischen, und ein Eyß von Eyerklar, Zucker, und Lemoni-Saft darauf machen.

Num. 363. Spieß- oder Brügel-Krapfen, der aufgegossen wird.

Schlage Eyer in einen Hasen, schlage sie mit noch einmal so viel guten dicken Ram wohl ab, dann nimh ein Stück guten Butter in eine Pfann, laß ihn zergehen, sodann nimh auch das weisse Mehl in einen andern Hasen, mit gehörigem Salz, Zucker, und grob-gestossenen, oder geschnittenen Gewürz, als Muscatnuß, Zimmet, und wenig Neglein, grob-gestossene Mandeln, oder Pinioli, und geriebne Lemoni-Schelfen, dann mache mit der zubereiten Milch den Taig an in der Dicken, daß er just rinnen mag, und sich aufgießen laßt, auch nicht zu dinn (man soll von der Milch oder Ram ein wenig zum Nachgießen überlassen) dann nimh den darzu gehörigen Spieß, bestreiche ihn mit Butter, und überwinde das Ort, (wo der Taig darauf kommt) mit einem gleichen Spagat, von dem dicken bis voran auf das dinne Ort, ganz eng an einander, wie eine Tobacks-Rollen, daß, wann der Krapfen darauf gebraten wird, und fertig ist, so zieht man das vorgehende letzte Trumm Spagat gemach auf den forbern Ort langsam heraus, so wird der Krapfen an dem Spieß ledig, und geht ganz herab, aber merke, so bald die Schnur um den Spieß gewunden ist, wird selbige auch mit Butter bestreichen, und also leer bey dem Feuer umgetrieben, bis der Spieß mit dem Spagat ganz heiß wird, dann setze ein saubere Brat-Pfann unter, und fange an den Taig nach und nach darauf zu gießen, im Anfang ganz wenig, und dann so oft er härt wird, wieder gegossen, und also fort an gebraten und begossen, bis der Krapfen fertig; was aber unter dem Braten in die Brat-Pfann herab fällt, muß auch wieder aufgegossen, und darein gebraten werden; etliche machen zu letzt ein Eyß darauf, andere aber nicht, ziehe den Spagat gemach heraus, und den Krapfen herab, wie vorgedacht.

Num. 364.

Num. 364. Prügel = oder Spieß = Krapsen zu füllen.

Nimm auf ein Brett Mund = Mehl, schneid in ein halbes Maßlein Mehl einen Vierling Butter, salz, und riple den Butter in dem Mehl glatt ab, mache mit Eyerdottern, und sauren Kam den Teig nicht gar zu fest, oder zu lind, walge ihn eines Fingers dick in der Länge, und in der Breite, wie der Prügel ist; stosse abgezogne Mandeln mit Rosenwasser ziemlich grob, schneide auch Muscatblüthe, Neglein, Zimmet, mit Lemoni Schalen, so viel Zucker, daß du vermeinst, daß süß genug ist, mach es nicht zu naß, nimm die Füll, strichs auf das Blatt, nimm den Prügel, bestreiche ihn mit zerlassnem Butter, jaylage den Teig um den Prügel, daß die Füll inwendig kommt, nimm einen Spagat, bind den Teig damit, aber nicht zu fest hinzu, auch nicht gar weit auseinander, von oben bis herab wie ein Schrauffen, darnach mach ein rösches Feuer auf, als wie zu den Span = Jäcklen, dann so das Feuer nicht rösch ist, so fällt der Teig von dem Prügel, und wann der Teig angezogen hat, und von aussen trucken ist, so beschmiere ihn mit Butter, und wann er solle gebraten seyn, so klopfe gemach mit dem Koch = Löffel darauf, und wann er klingt, so ist er recht gebraten, hernach thue ihn vom Feuer, löse den Spagat herab, bestreiche ihn mit Eyerklar, und bestreue ihn stark mit Zucker, und lege ihn auf die Schüssel.

NB. Dieser, und der vorig = beschriebne Prügel = oder Spieß = Krapsen (wann man solche Prügel hat) können auch im Ofen bey einer gähen Hitze also gebacken werden, man kann auch ein mit Butter beschmiertes Papier darum wicklen, oder binden, so ist man sicher vor dem Zerfallen.

Num. 365. Aufgegangene Finger = Nudeln.

Laß ein gute Milch halb warm werden, nimm Mund = Mehl in ein tiefes weites Geschirr, nimm zwey oder drey Löffel voll weisse Bier = Gerben, oder Hefen in das Mehl, und so viel laulichte, oder halb = warme Milch, mach mitten in das Mehl ein dicklechtes Taiglein, oder Dämpfel an, laß ein wenig gehen, damit du siehest, ob die Gerben gut oder nicht, und wann sich das Dämpfel gehoben, so schlag ein ganzes Ey, und einen Dotter darein, salz das Mehl, machs mit der übrigen Milch so dick an als einen Krapsen = Teig, zähe ihn wohl ab, daß er sich von dem Koch = Löffel und Geschirr abschält, bestreue ein Brett subtil mit Mehl, schütte den Teig darauf, mache Fingers = lange Nudeln, laß auf dem Brett ein wenig gehen, richte in ein kuppernes, und wohl verginntes weites Geschirr zwey Finger = tief gute Milch, mit einem ziemlichem Stück Butter, laß auffieden, lege die Nudeln neben einander darein, aber nicht auf einander, bedecke das Geschirr mit einem hölzernen, oder kupfernen Deckel, der also schliesse, daß kein Dampf darvon mag, gieb schnell Feuer, daß

daß sie geschwind in den Sud kommen, hernach schürre das Feuer in einen Ring, oder Circul, und laß einsieden, daß sie schön räumlich an dem Boden werden, hernach richts an, und giebs geschwind zur Tafel.

NB. Diese Finger-Rudlen können auch in einer kupfernen und wohl-verzinneten Mutter (wann die Milch und der Butter, so zwey Finger-tief seynd, eingerichtet worden, und aufsteht) eingelegt, und in einen geheizten Ofen gesetzt, und gebräunt werden, aber man muß es nicht zu viel austrücken, oder einsieden lassen.

Num. 366. Mandel-Schlang.

Salze ein Mund-Mehl, samt einer guten Milch, und einem Brocken Butter, laß warm werden, aber auch nicht zu heiß, schlage vier Eyer darein, klopfs wohl unter einander, mache damit einen glatten und ziemlich weichen Teig an, walgere ihn auf einem Eischtuch aus, und ziehe ihn auf das dünnest aus, doch mache das Blat länger als breit, und laß ihn also erstarren, stoß Mandeln groblecht, streue es auf den Teig mit geklaubten Weinbeerlein, Zucker, Zimmt, und zerlassenen Butter, rolls mit dem Teig über einander, leg in ein mit Butter bestrichne Dorten-Schüssel, beschmiere mit abgeschlagenen Eiern, oder zerlassenen Krebs- oder anderen Butter, und bache in schöner Farb, aber nicht zu stark.

Num. 367. Mandel-Kraut auf Oblat zu bachen.

Nimm auf ein große Schüssel zwey Pfund Mandeln, ziehs ab, schneid einen Mandel in vier Theil, bis du sie gar hast, nimh ein Loth Tragant, weichen in ein warmes Wasser, bis er wird wie ein dicker Gersten-Schleim, drucke ihn durch ein Luchlein in ein Weisling, drucke darein von einem ganzen Lemoni den Saft, auch von einem neu-gelegten Ey das Weiße, so auf einem Teller zuvor wohl abgeschlagen, nimh zwey Pfund klein-gefädten Zucker, rühre denselben in den Tragant, schütte die geschnitte Mandeln darein, rühr es wohl unter einander, wann sie noch zu trucken wären, so kann man noch ein abgeschlagenes Eyerklar darein nehmen, dann nimh Oblaten, schneids nach Gefallen viereckicht, oder rund, schütte überall einen Löffel voll von den Mandeln darauf, schön hoch aufgericht, und deren so viel, bis daß kein Teig mehr vorhanden, bache gar kühl in einer Dorten-Pfann, oder Ofen, daß sie schön ausziehen, und nicht anbrinnen, wann es oben auf schön liecht-gelb ist, so nihms heraus, leg auf ein Schüssel, Zinn- oder Silber-Teller, richte das Mandel-Kraut auf einander, als wie einen Berg, entzwischen, wo leere Ort bleiben, kan man schöne eingemachte Sachen darzwischen legen, und die Schüssel mit grünen Lorber-Blättern umlegen, also ist es recht und gut. Es kann unter andern warmen Speisen an statt einer Dorten gegeben werden.

Num. 368.

Num. 368. Visdazi-Schmaru.

Nimm ein halb Pfund Visdazi, so grün und frisch du es bekommen kannst, ziehe es ab, und leg's in kaltes Wasser, wie auch ein halb Pfund Mandeln, oder Zirbes-Nüßlein, stoß klein, nimm ein Viertel Pfund eingemachten Citroni, der ganz klein geschnitten ist, auch von einem Lemoni die Schellen, thue es durch einander, nimm von sechs Eiern die Klar, schlags ab zu einem Saum, machs mit Lemoni-Saft recent, streichs auf Oblaten, und backe es, wie erst beschrieben worden.

Num. 369. Marbe Kräpflein mit Mandeln gefüllter, im Ofen zu backen.

Mache mit einem halben Pfund Butter, Mund-Mehl, 6. Eyerdotter und Wein, auch wohl Zucker, und wenig Salz einen Teig an, walge ein grosses dünnes Blatt aus, und laß es ein Zeit liegen, bis es anzieht, stoß Mandeln gar klein, schlag drey oder vier Eyerklar in Saum, mische die Mandeln darein, und zuckere es wohl, daß süß genug wird, bestreich den Teig, so weit es vonnöthen ist, mit abgeschlagenen Eiern, fülls mit dieser Mandel-Füll, und machs wie die Schlick-Kräpflein, und backs mit Eiern, oder Butter bestrichen im Ofen, oder Dörten-Pfann, und wann sie Farb haben, so mache ein weißes, rothes, oder grünes Eys darüber.

NB. Wer will, kann auch zerlassenen Butter unter die Füll mischen, und an statt der Eyerklar die Dotter nehmen.

Num. 370. Mandel-Lebzeltlein, die aufgehen, oder auf-lauffen.

Man nimme auf ein Pfund Mandeln zwey Pfund gefäbten Zucker, ziehe die Mandeln ab, schneid oder stosse sie grob, hernach nimm geschnittenen Zimet, Neglein, und Muscatnuß, misch es unter einander, kannst auch Lemoni-Schellen darunter thun, und einer Nuß-groß schönen geweihten Tragent, und zwey frische Eyerklar, so in Saum geschlagen worden, mach es nicht gar zu fest an, streichs zwey Finger-dick auf Oblat, und backs mit oder ohne Eys.

Num. 371. Mandel-Lebzelten.

Zerklopfe zwey Eyerklar, gieß ein wenig Rosen-Wasser zu, rühr gestossenen Zucker darein, mach es wie ein leynes Koch, nimm alsdann grob-gestossene Mandel, rührs samt zwey Hand-voll Nürnberger Lebzelten darein, Zimet, und klein-geschnittne Neglein, und Muscatnuß, auch Citroni, und geschnittne überfottne Lemoni-Schalen, Zucker, daß es genug ist, streichs Zin-gers-

gers: dick auf ein Dorten: Blättlein, überstreichs mit Rosenwasser, bestreus mit Zucker, so wirds wie ein Eyß, bachs alsdann im Ofen, oder Dorten: Pfann, schneids hernach Etuck: weis wie einen Mandel: Schmarren, laß gar backen, und kalt werden, so ist es recht.



Das dreyzehende Capitel.

Von allerhand Fleisch: Speisen, oder Fleisch: werck, und was darzu gehörig.

Num. 372. Hirn von Ochsen, frischer gebachen in brauner Brühe, mit Austern oder Sardellen.

Sthme das Hirn frisch oder roher, zerschneids in Stücklein, salt, und melbe solches, bachs es in Schmalz, und mach ein braune Brühe, mit klein Zwiibel und Austern, oder Sardellen, und Lemoni: Schalen, und Gewürz.

Num. 373. Hirn in die runde Semmel zu füllen.

Das gesottene und gesäuberte Hirn muß in ziemliche Stücklein geschnitten, mit Krebsen: Schweisslein, oder Maurachen, oder Artischocken: Kern, oder grünen Erbsen, Austern, Cardoffeln, Schwammen, als ein Kago in Butter geröst, mit wenig Mehl bakiert oder gedämpft, in die ausgehohlte und ausgeröstete Semmel, mit seiner kurzen Brühe, Gewürz, Salz, Lemoni: Schalen, oder grünen Sachen, wohlgeschmack abgekocht, und eingefüllt werden.

Num. 374. Zungen frischer von einer Fricasse.

Eine frische Ochsen-Zung soll sauber gewaschen, überbrühet, sodann in Salz: Wasser gesotten, die Haut herab gezogen, überzwerch die dünne Blättlein geschnitten, mit Eßig und Gewürz beprenger, dann mit Sardellen, klein: gehackten Zwiibel und Petersil: Kräutern in Butter, oder guten Spect, herüber geschwungen werden, ein wenig weiß Mehl, mit wenig Wein, und Fleisch: brühe kurz auffieden lassen; und mit Lemoni: Saft und Eyerdotter zu Fricasse gemacht.

Num. 375.

Num. 375. Zungen von Ochsen frischer mit einer Mandel- und Weinbeerlein Brühe.

Nimm die Zung, wasche sie sauber, lasse sie in Salz-Wasser genug sieden, dann scheele sie, und schneids nach der Länge in vier oder mehr Theil, oder nur witten in 2. Theil; lege sie ein wenig auf den Rost, oder bräune sie in der Pfann mit Butter; dann mache ein gelb eingebrenntes Mehl, oder Semmel-Brosen, gieß daran wenig Eßig, Fleischbrühe und Wein, wirf daran Lemonis Schelfen, geschnittene Mandel, Pfeffer, Imber, Zucker, Zimmet, und Weinbeerlein, mit Safran; laß ein Sud herüber thun, und giebs über die Zungen nicht zu dick.

Num. 376. Zungen von Ochsen oder Kind in guter gelber Speck- und Zwibel Brühe.

Wann die Zungen sauber gewaschen, überbrühet, wieder abgewaschen, und dann in gefalzen Wasser recht zugefetzt, und genug gesotten haben, dann werden sie geschält, und nach Belieben zerschnitten, so mache folgende Brühe darüber: Nimm abgeschälte Semmel, stoß in frisches Wasser, und geschwind wieder heraus, druck das Wasser wohl darvon, lege darzu viel ganz klein gehackten Zwibel, mit dergleichen klein gehackten, frisch gesottnen guten Speck und Petersil-Kräutlein; wirf dieses alles zusammen in ein Rein oder Casserol, gieß ein wenig Eßig und Fleischbrühe daran, laß zusammen versieden, dann gewürz mit Pfeffer, Imber, und Muscatnuß, auch ein ganzen Zwibel, oder Brocken Speck mit ganzen Neglein besteckt, wann dieses schön glatt versotten, und die rechte Dicke hat, so machs mit Safran ein wenig gelb, und giebs über die Zungen.

Num. 377. Zungen frischer, weichgesottner, gespickt, in einer braunen Jus, oder Austern Brühe.

Man muß frische Ochsen-Zungen, gesotten, geschält und gebuktet lassen kalt werden; salz, und spicke sie subtil mit Speck, und brate sie am Spieß schnell hinweg; wanns fertig, und schöne Farb hat, so giebs auf die Schüssel mit brauner Jus, oder ausgelösten Austern Brühe.

Num. 378. Brust Kern gesottner, im Ofen gebräunt, gleich einem Zemmer, mit Butter und Semmel-Brosen, mit Austern oder Garbeilen, oder braunen Zwibel Brühe.

Wann die Brust gehackt, gewaschen, und samt den Hünern, oder Suppen-Wein zugefetzt worden, und versäumt hat, so wirf einen ganzen Zwibel, mit

mit Megelein bestreuet, und gebuckte Petersil-Wurzeln, auch ein paar Lorber-Blätter, mit einer ganzen Muscatblühe und gehörigen Salz darein, so wird auch die Suppen gut, und also gemacht kochen lassen, bis es wohl weich geworden; dann wird das Brust-Stück heraus auf eine starke Schüssel, oder verginnte Mulder gelegt, oben in das Fette etliche Schnitt 2. Finger-tief geschnitten, und mit zerlassnem Butter begossen, mit angemachten Semmel-Brosen geschwind bestreut, und im warmen Ofen, oder auf dem Rost abgebräunt; wann es braun genug ist, so giebs auf die Schüssel, mit ausgelösten Austern, in guter brauner Jus, garniers mit Gehäck-Pastetlein, und grünem Petersil; Oder gieb ein weisse Sardellen-Brühe darüber: Oder mit einer weissen gelben durchgetriebenen Zwiebel-Brühe.

Num. 379. Brust-Kern zu füllen von Ochsen oder Kind.

Nimm ein gutes Brust-Stück, untergreiffe es mit einem langen Messer, aber mit Vortheil, daß die Füll darinnen bleibt; dann nimm etlich frische Bratwürst, thue das Brät heraus, mische darunter ein Gehäck, von dem besten Theil einer gut-geräucherten, gesottenen Zungen, mit gar wenig zerdrückten Knoblauch, Dardoffeln und Sardellen, schiebs in die Brust, und siebs; oder richte sie mit Salz, Gewürz, Speck-Schnitzlein, Zwiebel, wenig Wein; in ein wohl-verginnnes oder erdenes Geschirr, wohl zugemacht über Nacht im Ofen, und giebs den andern Tag mit seiner eigenen, oder andern guten Saft, wenig eingebrennt, und durchgetrieben.

Num. 380. Englischer Nieren-Braten vom Kind.

Nimm von dem Ochsen oder Kind den Nieren-Braten, samt dem innwendigen Lungen-Braten, hacke und schneide das Bauchfleisch, und den Nieren herab, laß 3. bis 4. Rippen, oder mehrer daran, und mach den Braten in Form eines kalbernen Nieren-Brätleins, so lang und groß dir beliebt; Dieser soll ein oder zwei Tag zuvor eingesalzen werden; dann an einen starken Spieß gesteckt, langsam im Saft herab gebraten, und gleich andern grossen Braten gemacht, in dem Braten wird er immerzu mit zerlassnem guten Butter, oder auch mit Speck begossen, setz darunter eine saubere Brat-Pfannen, von gut verginnnen Kupfer, oder Erden, damit der von dem Braten abgefallene Saft darinn bis zu End gut bleibe, und nicht von dem Geschirr verderbt, oder gar verbrannt werde; wann der Braten gut und fett, so braucht er um so viel weniger Begießens; wem es beliebt, der spickt auch Anfangs den Braten mit Knoblauch, Scharlot, Salben, oder Sardellen, wann der Braten bald fertig, kann er nach Belieben mit Mehl, oder gerieben Brod bestreuet, und damit eine schöne braune Farb gegeben werden; Nimm das Abgeträufte aus der
Brat

Brat: Pfannen, thue die Faisten sauber darvon, seihe es durch ein hârenes Sieblein oder Tuch, gieß den Geschmack nach Belieben, gieß in die Schüssel, lege den Braten in schöner Farb darauf, gieß säumigen Butter darüber; regaliers mit kalbernen Vöglein, oder was du hast.

Num. 381. Englischer Braten gebaigt, mit Gewürz gespickt, und mit Wein begossen.

Wann der Englische Braten gehackt, gesalzen, und 2. bis 3. Tag, darnach er groß ist, in der Baiz gelegen, so spicke solchen mit râssen Negelein, und ganzem Zimmet, auch lang geschnitten Pomeranzen: Schalen, stecke ihn an Spieß, begieße diesen mit Wein und weniger Baiz vermischter, verfabre weiters darmit mit Butter und Speck zu betrâuffen, wie bey dem erst beschriebenen, und gieß hernach diesen abgerâusten Saft von der Faisten gereinigt, durchgesehener in die Schüssel, den Braten darauf mit säumigen Butter: Regaliers mit Schmalz gebâchenen, und gerôsten Krâutern.

Num. 382. Englischer Ochsen- oder Rinds-Braten zu fûllen.

Nachdeme der Braten gehackt, und gesalzen, untergreiffe den Braten zwischen Haut und Fleisch mit einem langen Messer, dann mache ein gutes Gehâck vom Lungen- Braten oder Kalbs- Schlegel, mit genugsamer guten Fette, von Rind oder Speck, machs an mit gehörigem Salz, Gewürz, wenig Wein, sauren Kam, Sardellen, Dardoffeln, Austern, Mûscherln zc. fülle den Braten darmit; vermache das Loch, und brate ihn mit Butter und Speck, wie die andere, mache die Bratens- Brûhe mit Cucummern, Sardellen, Austern, oder Knoblauch- Brûhe.

NB. Man kann die Englische Braten alle zuvor übersieden, und schier halb, wann man kein rechte Gelegenheit hat, solche nach ihrer gebührenden Zeit, lang genug braten lassen, und hernach an Spieß stecken, und gânzlich ausbraten, sie werden auch gut; Ich habe die Englische Braten gemeinlich so viel Stund braten lassen, als Pfund solche roher gewogen, mit mäßiger Hiß.

Num. 383. Englischer Braten gedampft mit einer Rago.

Nimm den Englischen Braten, wann er gehackt und gesalzen ist, spicke ihn ein wenig durch den Lung- Braten, mit grob- gewürztem Speck, stecke ihn an, und laß ihn halb genug braten; dann lege ihn ganzer in ein langes, und dazu bequemes Casserol, mit guter Jus, lasse ihn zugedeckt auf der Glut, oder in dem Ofen gar dâmpfen; Unterdessen mache ein gutes Rago, von Kalbs- Fleisch, Hûner- Mâglein, Mawrachen, und andern Sachen, was du hast, gieß

gieß die Brühe von dem Braten darzu, doch nicht zu viel; lege den gedämpften Braten in die Schüssel, das Kago darunter oder darüber, mit gutem Geschmack; hast du kein Geschirr, das den Braten zu dämpfen groß genug ist, so kann es Stückweis geschehen; Auf diese Manier können alle Lungen oder Ruck-Braten, auch die Schaaf- oder Kälber- Viertheil gebraten, und gedämpft werden.

Num. 384. Schloßfleisch oder grosses Schweif- Stuck gut eingerichter gesotten.

Nimm das Schweif- Stuck von einem guten Ochsen, oder Rind, salze es 1. oder 2. Tag zuvor ein, dann wasche es ein wenig ab, lege es in den Hafen, mit Wasser und Wein, oder Eßig, laß es sieden, und wann es versäumt, und solches darvon völlig abgenommen, so lege darzu allerhand gutes Gewürz, Zwiebel, gut wohlriechende Kräuter, Rosmarin, und Lorber- Blättlein (auch dem es beliebt, ein wenig zerdruckten Knoblauch) Lemoni- Schelfen, laß damit genug und ziemlich einsieden; dann giebs mit Cucummern- oder Sardellen-Brühe, oder in seiner eigenen Brühe, wann es mit ein wenig eingebrenntem Mehl braun gebunden, und nicht zu saftig ist.

Num. 385. Schweif- Stuck von Ochsen oder Rind, auf Mayländisch, gebaißt, gedämpft, mit Dardoffeln, Austern, oder Sardellen.

Nimm das Stuck Fleisch, salz es einen Tag zuvor, den andern Tag wische das Salz mit einem Tuch ein wenig ab, gieß Eßig und rothen Wein daran, mit allerhand gutem Gewürz, grob- geschnittenen Zwiebel, Lemoni- Schelfen, und Marj, grob- gestoffenen Fenchel und Coriander, Lorber- Blättlein, und Rosmarin, laß einen Tag oder länger darinnen liegen, leid es aber die Zeit nicht, so laß diese Baiß zwey- oder drey mal darüber sieden in einem Geschirr, das da kann bedeckt werden, wegen des Dunsts, daß er es durchgreift; auf den Abend fehr es um, des andern Tags frühe lege Speck- Schniglein in ein Rein, oder ander Geschirr mit grob- geschnittenen Zwiebeln, lege das Stuck Fleisch (so zuvor mit gewürztem groben Speck muß gespißt werden) in dieses Geschirr mit dem vorgemeldtem Gewürz wohl angemacht, giesse zerlassenen Butter, oder schweinees Schmalz darüber, mach das Geschirr wohl zu, und setze es in heißen Ofen, oder in die Glut, aber dieses muß frühe Morgens, oder gar den Abend zuvor geschehen, sonst bleibt das Fleisch hart, und wird nicht genug gedämpft, wanns fertig, nimh seine selbst eigene Soff, samt der Baiß- Fette darvon, durchgesehen, ein wenig eingebrennt, giebs gleich also, oder, so es beliebt, mit Mehl in Butter bakierte Dardoffeln, mit untermisch-

ter seiner eigenen Brühe , oder mit Sardellen , oder Austern vermischt; regalir^t mit Gehäck : Pastetlein , gebachenen Kräutlein , und Rüh : Euter.

Num. 386. Huf : Stuck , oder auch Lungen : Braten gebaitz
ter , an Spieß gebratner in seiner eigenen Brühe.

Nimm ein Huf : Stuck von einem Ochsen , oder gutem Kind , oder den Lungen : Braten , richte solches gehörig zu , klopfs , salze es , und laß es eine Zeitlang darinnen liegen , dann mache Esig siedig , wirf Wachholder : Beer , Knoblauch , Feld : Kummel , oder Coriander , Lemoni : Schelsen , mit wenig Pfeffer darein , und gieß diese Saß an das Fleisch , laß über Nacht , auch ein oder mehr Tag darinnen liegen , kehres etlichmal um , mache den Braten gespickter , oder ungespickter , fertig am Spieß in Saß ; wann er genug gebraten , so richte ihn an , und mache ein gute Brühe darüber von dem , was abgetropft , mit der durchgesehenen Saß ; regalir^t mit Kälber : Würstlein , und aufgesetzten Pastetlein von rinderem Gehäck.

Num. 387. Würst von Ochsen oder Kind zu machen , die
man Jermonáda nennt , und zu selchen.

Welsche Würst von Ochsen macht man also : Nimm Kindfleisch , und schneide alles das Feiste hinweg , so werden sie nicht verderbt , schneide es gar klein , auch Schwein : Fleisch , das feist ist , daß eins so viel ist , als das ander ; thue Salz in ein Pfannen , mach es warm , und stoß es in einem Mörsel , zerklöpf ganzen Pfeffer mit ein wenig präparirten Saliter : Zeltlein , und rühr ihn unter das Salz , thue es unter das geschnittene Fleisch , und reibs wohl mit der Hand hinein , eine Stund lang , oder eine halbe , darnach du viel Brät hast ; Alsdann nimm den dicksten Darm vom Ochsen , oder vom Schwein , säubere ihn aus , daß kein Faisten darinn bleibt , trückne ihn mit einem sauberen Tuch , daß kein Tropfen Wasser daran bleibt , binde ihn an einem Ort wohl fest , daß du sicher bist , daß es halte , am andern thue das Fleisch hinein , und je fester du es hinein druckest , je besser es ist , bestich den Darm mit einer Gluffen oder Spick : Nadel , daß er nicht blatterig wird , so kommt das Fleisch fest übereinander , bind es fest zusammen , und hängs in keinen Schornstein , sondern in Rauch , da kein Hiß zugehet , daß sie trucknen , so werden sie innwendig fein roth , und bleiben lang ; Aber siehe , daß du sie im Winter machest , dann je Kälter , je besser es ist , solche Materien zuzurichten ; wann du aber willst kochen , so siede sie 3. Stund , und nicht länger , wann sie gar dick seynd , laß sie wieder kalt werden , und schneide sie auf , sie lassen sich vier bis sechs Wochen gekochter noch behalten.

Num. 388. Kalbs • Kopf mit der Haut kalter.

Nimm den Kalbs • Kopf samt der Haut, der von denen Haaren, den Füßen gleich schön weiß gebust ist, dann werden die Füß in Stück zerhackt, und samt dem Kalbs • Kopf in gesalzen Wasser zugelegt, ein und ein halbe Stund gesotten, und wieder ausgewaschen, der Kopf wird samt denen Füßen sauber ausgebust; die Zung mit Vortheil hinten heraus geschnitten, und zurück heraus gezogen, das Maul und die Zähne sauber ausgewaschen, der Kopf in ein weiß Tuch gebunden, und samt denen Füßen wieder in den Hafen gelegt, klarer Wein, Eßig, und Wasser mit gutem Lemoni, ganzem Gewürz, und Lorber • Blättlein genug sieben gelassen, und wann der Kopf gesotten, so setz ihn auf die Seiten, bis er kalt wird; dann nimm den Kopf in dem Tuch mit denen Füßen heraus, buge die Füß sauber aus, und schneid das Fleisch darvon zu feinen Schniglein, läutere die Brühe mit Eyerklar, wie du sie bey der Bäckerey bey dergleichen Sulzen schon beschrieben findest; wann sie zur Sulz zu schwach, laßt mans noch mehr einsieden, daß gestehen mag, lege die geschnittene Füß mit wenig geöpften Petersil, mit abgezogenen Mandeln, oder Pistazi, sauberen Weinbeerlein, und Lemoni • Schalen in die darzu gehörige Schüssel • Gläselein, oder Schalen von Majolica, gieß die Sulz gleich sauer daran, lege den Kopf auf eine, mit einem Serviette bedeckte Schüssel, und Teller, nimm die Sulz mit Vortheil aus dem Gläselein, oder Geschirrelein, und legs um den Kopf herum, und mit Lemoni, Blumen, oder grünem gezieret, und aufgetragen zur Tafel; Also macht man auch die Span • Sau, mit Schwein • Ohren, und Füßen.

Num. 389. Brust gefüllt mit Fricasse, oder Rago.

Nimm ein Kalbs • Brust, lege sie eine Weil in ein laulecht Wasser, daß schön weiß wird, dann mach ein gute Füll darein, und laß in siedigem Salz • Wasser anlauffen, daß schön weiß wird, darnach legs mit Fleischbrühe, und Wasser, oder auch wenig weißen Wein in ein Casserol, mit Zwiibel, ein Brocken Speck, mit ganzen Vegelein besteckt; Petersil, Wurzeln, Pfeffer, und Muscatnuß, laß zugedeckt schön gelb einsieden, giebs auf ein Fricasse oder Rago, mit gebackenen Kalbs • Füßen, Marginat, oder kleinen Gehäck, Pastetleins garniert, und giebs warm.

Num. 390. Brust gebraten, gefüllt, gespickt mit Speck, oder angespickt mit kälbernen Vögeln.

Nimm die Brust, salze sie ein, und fülls mit guter Füll, oder Gehäck vom Kalb, Schlegel, oder Brät, planschiers, und spick es übersich mit Speck, oder brats gleich also: Schneid Fleck von dem Brät eines Kalb • Schlegels, schlags

Schlags breit mit dem Messer , salz , und gewürz dieselbe , lege dergleichen gut Gehäck von Kalbfleisch , Fett , oder Speck , Semmel , Ram und Ehern , auch Zwiebeln , Sälben , und Petersil , wohl fett gemacht , lege dieses Gehäck auf die geschlagene Flecklein , rolle sie zusammen , binds in Regelein , stecke sie nach einander gleich den grossen Vögeln , an einen Spieß , und brats wie die Vögel , begieß wohl mit Butter und gerieben Brod ; wanns fertig , so gieb die Brust auf eine Schüssel , und die kälberne Vögel herum , und Lemoni-Schnitzlein , oder Grünes entzischen.

Num. 391. Presollen mit Fäsch oder Gehäck vom Brät , im Schmalz frisch gebachner.

Nimm von dem Kalb , Schaaf , oder Lämmlein die Rippen , schlage sie mit dem Messer breit , salz und gewürze sie gebührend , laß eine Weil also liegen , lege darzu einen geschnittenen Zwiebel , mit ganzen Regelein , Lemonen , Rosmarin , so es beliebt , auch ein wenig Knoblauch , dann mach in einen Casferol warmen Butter , mit wenig gutem Speck , wirf die Presolen darein , schwings etlichmal auf einer Glut herüber ; gieß ein wenig Eßig , Wein und Fleischbrühe daran ; nur so viel , daß sie damit gleich einem frischen Ey ein paar Sud aufstun können ; alsdann nimms hinweg , und laß also kalt werden ; hernach nimms heraus , ziehs durch geklopfte Eyer , und schlage beyderseits von gutem fetten Kälber-Knößlein-Gehäck daran , daß sie fein dick werden ; dann neke sie noch einmal wohl mit zerklöpften Ehern , und besprenge sie geschwind mit angemachten geriebenen Brod , laß liegen , bis es Zeit zum Anrichten ist ; dann nimm schnell aus heissem Schmalz , und giebs vor eine Speis , oder nimms zum Regalieren , sie seynd gut , aber warmer ; jedoch merke , daß das Fleisch an vorbeschriebenen Presollen allezeit solle mit dem Messer zuruck geschoben werden , damit die Beinklein blosser wie ein Stiel heraus gehen , gleich wie an einer Birn.

Num. 392. Presolen fäschirt , oder mit Brät , oder mit Gehäck angelegt , und in Papier eingewicklet , auf dem Rost , oder im Ofen gebachen , oder in einer Brat-Pfannen gebraten.

Nimm die Presolen , schlage , salze , und richte sie mit Gehäck , und allweg wie die vorhergehende ; allein das letztemal soll man sie nicht durch Eyer , sondern durch zerlassenen guten Speck , oder Butter ziehen ; dann bestreiche so viel Papier mit Butter , daß du ein jede Presolen besonders in dergleichen Papier einschlagen , oder einwickeln kannst ; wann solches geschehen , und die Zeit zu dem Anrichten herbey kommt , so lege sie samt dem Papier auf den Rost , oder brats in heissem Ofen ; so bald sie fertig seynd , so giebs samt dem Papier

fein warm im Saft auf die Schüssel, regaliers, so gut du kannst, sie seynd gut. Also giebt man auch Presolen von Hechten und andern grossen Fischen, sie seynd hauptgut; wann sie von gutem Butter wohl fett und warm gegeben werden, und wann kein Rost, oder warmer Ofen bey Handen, so legt mans neben einander in ein breit Geschirr, und giebt unten und oben Blut; ist also auch gut.

Num. 393. Ruck-Brätlein ausgelöst von Kalb, zu einer guten Pasteten-Füll, mit-Saurampfen, und sauren Kam.

Salz und spicke sie nach der Länge durch das Brät, mit angemachten dicken Speck, hernach mache vom Fäsch oder Kälber-Brät (so mit wohlriechenden Kräutlein, Kind-Feisten, Eyerdottern, klein-gehacktem Zwiibel und Sardellen angemacht) einen 2. Finger hohen Ranst oder Rand auf das mit Eyern bestrichene Blat der Pasteten, richte die Brätlein in diesem Ranst, gieb den frischen Saurampfen darauf, den sauren Kam, so viel vonnöthen, darüber, bewürze dieses gebührend, decke es mit dem obern Blat, und versorge es wohl vor dem Ausrinnen, laß bachen; hernach nim die Fetten darvon, und giebs warmer, doch thue sie zuvor kochen, wie sie im Salz ist.

Num. 394. Schulter gefüllt, und auch gespickter.

Wann der Bug sauber, und das lange Bein oder Knochen ein wenig abgehackt, auch das innwendige Bein mit Vortheil etlichmal abgeschlagen ist, daß die Haut mit dem auswendigen Fleisch noch ganz und unverletzt ist; so nim ein langes Messer, mach die Schulter unter der Haut durchgehends hohl; mach darein ein gute Füll, wie du hier bey der Brust, und anderstwo dergleichen viel hast, mache das Loch wohl zu, und brats gleich einer gefüllten Brust, dem es beliebt, der planschiers und spicks übersich schön mit Speck, lege ein, oder mehr dergleichen auf eine Schüssel, und regaliers, so gut du kannst.

Num. 395. Niern-Brätlein mit Kräutern und Speck unterschiedlich gespickt von einem Kalb.

Nim ein kleines Niern-Brätlein, laß es ein wenig in Wasser, Wein, oder Fleischbrühe anlauffen, dann Salz und gewürz es ein wenig, und spicks mit Sardellen, Knoblauch und Salbey, überspicks aber subtil mit Speck, legs in ein darzu bequemes erdenes Geschirr, begieß übersich mit Butter, schieß in warmen Ofen, daß eine schöne Farb gewinne, wanns fertig, so giebs auf eine kleine Schüssel mit seiner selbst eigenen Soß, durch das Tuch, oder Sieblein durch.

durchgetrieben, regaliers mit Presolen; es ist auch ohne Speck also gedämpfter gut.

Num. 396. Niern, Braten auf Französisch, gespickter mit Speck.

Nimm einen guten Niern, Braten, planschier ihn in siedigen Salzwasser, kühl ihn wieder ab, salz ihn ein, spicke ihn oben auf die beste Ort schön subtil mit Speck, dann brat ihn schön in Saft mit schöner Farb, gieß ihn auf die Schüssel mit seiner selbst abgetrausten Brühe darunter, warm, regaliers mit Presolen, und klein, gefüllter Semmel und Grünes entzwischen, ist köstlich.

Num. 397. Spanische kleine Pastetlein.

Nimm wenig Kalb, oder weißes Hünlein, Fleisch, planschiers im Hafen, hackt mit Lemoni, gewürz und stoß es im Mörser mit Knoblauch, und Recompel, mach das Pastetlein mit feinen Taig.

Num. 398. Mirotten vom Kalbs, Schlegel gut zu füllen.

Nimm Kälber, Schnitzlein, vom Schlegel ganz dinn geschnitten, klopft mit einem breiten Messer; Nimm andere Kälber, Schnitzlein, hackt mit planschiertem Speck, faisten Champignonsen, Dardoffeln, wohlriechenden Kräutern, ein wenig Mark, alles wohl angemacht, thue 2. oder 3. Eyerdotter darein, und wann die Farce oder Füll gemacht ist, so nimm ein rundes Casserol, das nicht zu groß ist, lege untersch Speck, Schnitzlein, und auf selbige die obige Kälber, Schnitzlein, und auf diese die Füll; decke die Füll auch mit Kälbernen Schnitzlein zu, schütt auch noch Speck, Schnitzlein darüber, damit es wohl zugedeckt ist, laß sieden mit kleinem Feuer übersich und untersch, als wie ein Braise, wanns genug, so thue die Faisten davon, richt es in die Schüssel, thue es unter übersich; Man kann auch ein wenig Colli darein thun, und gieß warm.

Num. 399. Kalbs, Schaaf, oder Scheps, Schlegel auf Königlich zuzurichten.

Schneid das magere Fleisch von dem langen Bein des Schlegels ab, schlag ihn, und spicke solchen mit grobem Speck, es sey vom Kalb, Schöps, oder Rindfleisch, so mürb ist; wanns wohl angemacht, und gespickt ist, dunkel, oder bestreue den Schlegel mit Mehl, oder auch das andere Fleisch, gieß ihm Farb mit heißer Schwein, Feisten, hernachmals in ein Hafen mit wohl, riechenden Kräutern, etlich gespickten Reglein in Zwibel, mit guter Suppen
oder

oder Wasser, alles wohl vermacht: laß länger sieden, alsdann muß man einen guten Rago haben mit Champignons, Dardoffeln, Artischocken, Kern, Spargel, Spitzlein, und Kälber, Brüslein, alles wohl basirt, man thut auch gute Coulie daran; ziehe den Schlegel aus dem Ofen, richte in die Schüssel, schneid das Kind, oder Kalb, oder Schöpfen, Fleisch Schnitzlein, weis um den Ransf, damit der Speck hervor scheint, schütt den Rago darüber, und laß denn sieden, garnier es mit Marginad, oder Tricanto.

Num. 400. Ollia vom Kalb- und Rindfleisch, und andern Sachen.

Nimm ein Stuck guten rindernen Ziemmer, Kälber, Schlegel, Aenten, Rebhünlein, Tauben, Hühner, Wachteln, ein Stücklein roher Schinken, Bratwürst, Cervelade, basir alles braun, leg jedes nach Proportion seiner Zeit zum Sieden in Hasen, mach ein Eingebrenntes mit dem obigen braunen, und thue es zusammen, nachdem es wohl abgesäumt worden, machs an mit Salz, Pfeffer, Neglein, Muscatblühe, Coriander, Imber, Kümmel, Pafilgen, in ein Tüchlein gebunden, thue auch allerhand Grünes, als Köhl, Rübenn und Wurzeln, daran, wohl planschirt, das ist, überbrühet, als Zwibel, Porri, gelbe Rübenn, und anders, wann nun deine Suppen wohl gesotten, oder confirmirt ist, nimm Semmel, Rinden, laß wohl anschrollen, oder mittorniren, die Feisten darvon gethan, richte dein Geflügel darauf, garnier es mit etlichen von allerhand Wurzeln, die du damit bereit hast.

Num. 401. Lungen = Mairachen.

Mach ein gutes Gehäck von gesottner Lungen, salz, gewürz, und röste es mit geriebenem Brod im Butter, schlag Eyer daran, mit wenig fetter Fleischebrühe, rühre ab, wie ein andren Knödlein, Taig, mach die Stengel von Rübenn oder mürben Taig über einen Koch, Löffelstiel, benez den halben Stengel mit abgeschlagenen Eiern, mach die Mairachen vom Gehäck daran, eins nach dem andern, und schiebs in Ofen, oder bache es im Schmalz.

Num. 402. Lungen = Füll in die Dorten.

Nimm übersottene Lungen, hack sie ziemlich klein, mit Petersil und wenig Zwibel, gewürz und salz es nach Rothdurst, röste es im Butter, bis der Zwibel anfangt wohl zu riechen; hernach reib an einem Zuckerhut die Schelfen von einer Pomeranzen, schabe den gelben Zucker unter die geröste Lungen, mit samt denen abgeriebenen Schelfen, mit Pinioli und Rosinen, Weinbeer darunter, und den Saft von den Pomeranzen, wann es aber nicht genug recent darvon würde, wegen Fülle der Lungen, so nimm auch den Saft von einer Lemoni darzu.

darzu , oder gar guten Wein ; fülle diese Lungen alsdann in eine offene , oder geflochtene Dorten ; und hast du keine Pinioli nicht , so nimh geschnittene Mandeln und Pisdaji darunter ; und siehe , daß die Füll fett genug seye.

Num. 403. Leber = Muß in einer Mandel = Brühe.

Nimh klein gehackte Leber , rösts mit Zwiebel und Semmel = Bröcklein im Butter , mische darunter klein gehackte Nieren = Feisten , oder Mark , mit süßsen , oder andern guten Gewürz , mach mit Eiern und Milch einen Teig daraus , schütts in ein mit Butter bestrichenen Geschirr , und back es im Ofen ; dann schneids nach Belieben zu Schnitzen , und mach ein süße Mandel = Brühe darüber mit Weinbeerlein.

Num. 405. Leber = Vögeln.

Zu einer jeden Leber schneide ein Schnitzlein Speck , und klopfe ihn ziemlich breit , lege die Leber darauf , mache dieselbe mit Gewürz , wohlriechenden Kräutern , und gehackten Sardellen wohl an ; decks wieder mit Speck zu , paniers , und richts wieder ins Dorten = Blättlein , backs im Ofen , gieb ihm rechte Farb , nihms heraus , richts in die Schüssel , thue die Feisten darvon , thue gute Jus darüber , und letztlich Pomeranzen = Saft ; man kauns auch ohne Jus geben , mit säumenden Butter und Pomeranzen = Saft.

Num. 406. Niern = Austern , oder die blinde Austern , an denen Fleischtägen.

Nimh gebratnen Niern vom Kalb , Sardellen , Semmel = Brofen , Darboffeln mit dem Del , aber nicht zu viel , Brüßlein , und 2. oder 3. Eyerklar , dieses alles wohl klein gehackt , oder geschnitten , mit wenig Pfeffer und Muscatnuß vermischter , und kleine Kuglein daraus gemacht , mit frischem Butter in die Austern = Schalen gericht , und also gebraten , und wann die Austern zu groß gemacht worden , daß sie sich übersich nicht könnnten ausziehen , so machet man eine Schauffel wohl glühend , und hältts darüber , damit solch zu ihrer Vollkommenheit gereichen ; gieb aber Achtung , daß sie nicht zu fest angemacht werden.

Num. 407. Das hinterste Theil von einem einheimischen Schwein also zuzurichten , als wie ein Hirsch = Zemmer.

Nemlich : Nimh dieses Stuck von dem Schwein , so ohne Haut dem Hirsch = Zemmer gleicht , setze ihn zu im Wasser , und laß ihn wohl versäumen , hernach nimh wohl Salz , Eßig , Wein , Zwiebel , Lorber , Rosmarin , Lemoni ,
u wie

wie bey dem einheimischen Schweins-Kopf angezeigt; und wann er weich gesotten, wird er mit einer guten sauren Brühe versehen, oder aber gleich denen Hirsch-Zemmern mit geriebenem Brod, Zucker, und Zimmet bestreuet, und im Ofen, oder auf dem Rost abgebräunt, und eine süße Soß darüber gegeben; oder nim ein gutes Stück Butter, geriebene Semmel, wohl Zucker und Zimmet, mit wenig Neglein-Stup vermischet, laß den Butter wohl säumig damit werden mit öftern Umwenden, und giebs also darüber.

Num. 408. Bratwurst auf Pohlisch.

Man nimt Schweinsfleisch, thut die Knochen alle heraus, und ziehet die Haut darvon ab, also, daß das Fleisch nicht zu fett seye, hacket es ganz klein, und stoffet es in einem Mörsel wohl, darnach thut man es wägen auf der Waag, und thut zu jedem Pfund Fleisch zwey Loth Salz, hernach nimt Pfeffer, Muscatnuß, Neglein, Imber, Muscatblühe, und Zimmet, jedes so viel, als das ander, mische es wohl unter einander: wann nun alles wohl unter einander gemischt ist, so nimt man einen Löffel voll dieses Gewürzes zu einem Pfund Fleisch: Ferner nimt man Anis und Coriander-Saamen, eines so viel als das andere, auch durch einander gemenet, und gestossen; alsdann einen halben Löffel voll darvon zu einem Pfund Fleisch genommen, vor allen Dingen aber salzet man das gehackte Fleisch wohl, arbeitet hernach solches alles wohl durch einander, und lasset es also einen Tag und Nacht stehen, darnach thut man das Gewürz darein, und knetet es mit einem Muscateller-Wein, und dieses zwey Tage nach einander mit dem Weinkneten wiederholt, bis der Saig, oder Brät wohl durchgefuechtet ist; so nun die Därme fertig, so zuvor zwey Tag lang im Wasser gelegen, so thut man Ambra und Bisam darein, füllt also damit die Därme, und lasset es im Camin über Nacht räuchern, hänget es hernach an einen Ort, daß sie nur ein wenig Wärme vom Feuer haben; wann sie nun trocken seyn, so nimt man sie herab, und verwahrt sie in einem Fäßlein saubern Aschen, worinnen sie sich lange Zeit erhalten können.

NB. Wann man sie trocken haben will, so nimt man sie vom Camin, und legt in so viel Del, als es bedecken kann, nachdem sie ein oder mehr Nächte geräuchert worden, so man nur darvon essen will, so schneidet man sie dinn, und isset sie kalt; Im Del halten sich diese Würste lang.

Num. 409. Gemueser-Pastetlein von dem einheimischen Schwein.

Nim das Schweinsfleisch, und laß gar an die statt sieden, hack es mit einem Speck, oder ist es vorhin feist, so bedarfst du keinen Speck, nim darunter kleine Rosinen, machs ab mit Pfeffer, wenig Safran, und ein wenig Eßig und Lemoni-Saft, fülls in ausgetriebenem, dinnen, mürben, oder Butters-Saig.

Teig, so mit Eiern überstrichen; bedeck's mit einem dergleichen binner Blatt, druck's ziemlich zusammen mit denen Fingern, hernach mit dem Abdrucklein ausgedruckt, mache es ledig, setze es auf, und zwicke sie sauber, bache sie also im Ofen, oder heissem Schmalz.

Num. 410. Zervelade auf Manländisch.

Nimm das Rippen-Fleisch von einem brätigen Schwein, auf 12. Pfund 4. Pfund Ochsen- oder gutes Rindfleisch, trückne es an einem lüftigen Ort sechs Tag, daß es aber nicht gefrieret; hernach hacke es klein, mit wenig zerdrucktem Knoblauch, und grob gestossenen Pfeffer, salze es nach Nothdurft, aber nicht zu wenig, schneid guten frischen Speck gewürfelt, in der Grösse als ein Haselnuß, und nicht zu wenig, damit mische das gehackte Brät wohl unter einander, damit der Speck das Brät marbeliere: nimm rinderne sauber gebuchte grosse Därm, schoppe, oder stopfe dieses Brät so fest, als du kannst, in die Därm, und wann sie schon zerbrechen, so nimm einen andern Darm, und kommt eine Lust-Blatter darzwischen, so stopfe sie mit Nadeln, nimm alle Feisten von denen Därm, dann diese verderbt die Würst, laß sie trücknen an der Luft, hernach hängs in Rauch, ohne Hiß, laß vier bis sechs Wochen selchen, hängs in frischen Luft, im Sommer aber grab's in bächene Aschen, doch schmirs zuvor mit Del, oder Schwein-Schmalz, daß die Därm nicht schmalicht werden, und beschwere es mit Steinen; so seynd sie recht.

Num. 411. Schinken vom einheimischen Schwein.

Diese können zu Stuffaden, und Fricantoen, gleich denen Käiber-Vögeln, auch zu allerhand süßen und sauren Gebäcken in die Pasteten, ganzer mit wohl Salz, Gewürz, sauren Kam, und Sauerampfen eingeschlagen werden, und zwar ohne Haut; auch also ohne Haut mit Speck, oder mit Zimmet und Mesgelein bestrecket, und wohl stark gesalzen, und in solchen etlich Tag liegen lassen, mit Butter und guten Wein begossen, am Spieß gebraten werden, oder mit sauren Kam, und guten Wein, oder auch an statt des Weins mit Eßig, wie bey dem Rindfleisch, oder kälbernen Schlegeln zu sehen.

Num. 412. Span : Sau Französisch, gefüllter zu braten.

Nimm die gebuchte Span-Sau, oder Spanfärklein, richte sie wie vorher zum Braten, hacke Zwiebel, ausgelöste Sardellen, und Petersil klein, dann hacke auch die Leber mit übersottenem Speck besonder, mische darzu gute Schwammen und Gewürz, röste dieses alles in guten Dardoffel- Del mit wenig zerdruckten Knoblauch, fülle das Spanfärklein im hohlen Leib darmit, vermache es wohl, und brate es, wie sonst.

Num. 413. Spanfärklein, Alladoba weiß gesotten, und fatter auf ein Serviette, oder mit der Sulz zu geben.

Nimm ein sauber gebucktes Spanfärklein, oder mehrer, laß sie ganzer, als wie zum Braten, allein die Füßlein abgeschnitten, mit saubern Servietten ausgefüllt; sodann in Wasser und Eßig, oder sauren klaren Wein, mit Zwiibel, ganzen Gewürz, Lemoni und wohl Salz, gemacht sieden, versäumen, und an die statt kochen, wann es fertig, so setz das Geschirr mit denen Spanfärklein auf die Seiten zum abkühlen, und wann sie wohl erkaltet, so ziehe die Tücher heraus, buche es sauber bey den Augen und Maul, legs auf das Serviette, mit Lemoni und grünen Kräutlein, oder giebs in der Sulz, welche du bey denen Rälber, Füßen und kalten Pasteten beschrieben findest: regaliere mit geselchten Zungen und Zermelade, oder Grünes, mit folgender Spanfau-Wurst: Item, wer gern will, der hact der Span Sau den Kopf ab, das Spanfärklein in vier Theil, oder Viertheil, und sieds gleich der vorigen, wanns fertig und kalt seynd, legt mans auf das Serviette, auf die Schüssel, das Köpfelein in die Mitten, regaliere grün, oder mit der erstbemeldten.

Num. 414. Spanfärklein in der Sulzen.

Das Spanfärklein samt der Haut in Stücklein zerhackt, gewässert, mit Eßig, Wein und Wasser mit gesulzter Brühe von Rälber-Knochen, auch ganzen mit Reglein gespickten Zwiibel, ganzen Gewürz, Lemoni-Schellen, weich, und schön weiß gesotten; und wann es weich, laßt man das Fleisch in Salz Wasser ein wenig überkühlen, die Brühe aber wie andere Sulzen mit Eyerklar geläutert; das Fleisch mit grünen Kräutlein, oder Petersil, abgezogenen Mandeln, oder Lemoni in eine Schüssel gericht, die überkühlte Sulz darein gegossen, und gestehen lassen; dann wrds auf einem Teller umgekehrt, und samt dem Teller auf eine Schüssel gelegt, wohl regaliert, und aufgetragen.

NB. Also macht mans vom guten Schwein-Kalb-Lamm-Fleisch, mit einheimischen weiß Geflügel; und weilen das Fleisch in der Brühe, oder Sulzen nicht soll gesalzen werden, so wird es nach dem Sud gleich aus der Sulz genommen, in frisches wohl gesalznes Wasser gelegt, und also damit ein wenig abgekühlt.

Num. 415. Spanfärklein Viertel-weis braun gedämpft, in Austern, Cappri, und ausgelösten Oliven.

Schneide dem Spanfärklein erstlich den Kopf ab, den Leib aber in vier Theil; bräune diese Stück in Speck, oder Butter, gieß daran weissen Wein mit Fleischbrühe einen Zwiibel mit Reglein besteckt, gewürz mit Pfeffer und Muscarnuß, und wanns bald gesotten, so brenns braun ein mit Mehl, leg darzu

darzu ausgelöste Austern , Capri , und ausgelöste Oliven , mit Lemoni : Saft , und Schelfen , in rechter Maß , so ist es gut.

Num. 416. Hirschen : Kopf mit dem Gewicht zu einem Schau : Essen.

Wann der Hirsch gefällt , so nimh den Kopf samt dem Gewicht , mit Haut und Haaren herab ; buß den Kopf mit warmen Wasser von den Haaren , gleichwie man die Ochsen : Fuß baxt ; säubere auch das Maul und die Zung , so gut du kannst , dann siebe ihn in einem eingemauerten , oder andern verzinnten Kessel , in Wasser , Salz , Eßig , und Gewürz , wie man einen Schweins-Kopf siedet ; jedoch mit Vortheil , damit du die Gewicht , oder Hörner nicht verbrennest , wann er gesotten , und wieder kalt ist , so thut man den Hirschkopf sauber beschneiden , und ausbuzen , die Gemeich nach Belieben versilbern , oder vergulden , und giebt ihn vor ein Schau : Essen ; steckt auch einen Apfel , oder was Grünes ins Maul.

Num. 417. Rothcs Wildpret in Capri , sauer oder süß.

Das Wildpret wird mit Eßig und Wasser abgekocht , mit Lorber : Blättlein und gespickten Zwißel , oder zuvor auf dem Roß wohl abgebräunt , hernach mit Mehl oder Brod gelb eingebrennt , mit Capri , Lemoni : Schelfen , und Gewürz , und mit einer kurzen Brühe versehen , und nach Belieben sauer oder süß , mit klein : oder grossen gerösteten Zwißeln zubereitet.

Num. 418. Hirschen : Brust zu füllen , und am Spieß , oder im Ofen gebraten , mit einer guten Sardellen : Lemoni : Capri : Zwißel , oder Wachholder : Brühe.

Nimh eine oder mehr Brust von frischen Hirschen , wann sie nicht mit dem Schuß verderbt worden , wässere sie wohl weiß , hernach planschiere sie auf dem Roß , oder siedigem Wasser , daß du sie sauber kannst spicken , hernach fülls mit einem guten , feisten Gehäck , oder mit einem guten Bratwürst : Brät , brats am Spieß , oder im Ofen , fein : lastig , und gieb eine gute Sardellen : Brühe darüber ; oder du kannst es zuvor übersieden , wann sie schon gefüllt ist , bis auf den halben Theil genug , und erst hernach spicken , und am Spieß , oder in dem Ofen gar abbraten.

Num. 419. Ruck : Braten von Hirschen , ausgelöster , mit Cucumern in sauren Ram , oder durchgetrieben , in gelber Brühe.

Von Hirschen werden die Ruck : Braten gehäutlet , ausgelöst , gesalzen und gespickt , in saurem Ram , und Eßig gedämpft , und ehender dieser gar fertig ,

mit geschälten und blättlet, geschnittenen Cucumern, und nothwendigen Gewürz eingerichtet, ganz abkochen gelassen; oder man muß es mit einer sauren Zwibel-Brühe lassen überhalb kochen, hernach gieß die geschnittene Cucumern darzu, laß gar kochen mit seinem nothwendigen Gewürz, hernach treib die Brühe durch, und giebs an die Ruck-Brättlein, und also kann es mit dem Gebratenen auch geschehen.

Num. 420. Hirsch-Rücken ausgelöst in die Pasteten, kalt oder warm zuzurichten.

Häute den Hirsch-Rücken, salz, pais, und spicke diesen mit angemachten Speck von Gewürz und guten Kräutern, richte diesen ausgelösten Hirsch-Rücken, mit einem guten Täschen vom frischen Wildpret, der mit Speck, oder Ochsen-Mark, auch Cardellen, Zwibel, Lemoni-Schellen, Semmel und Eyerbottern wohl angemacht, in die Pasteten, leg wohl Butter, Gewürz, Rosmarin, und Zwibel darein, decks zu, und bachs; wie bey der Bacheren mehrers zu finden, absonderlich werden sie gut, wann man dünne Schnitzlein vom geselchten Schinken, auch frischen guten Butter darzu nimht.

Num. 421. Rothes Wildpret, oder vom Hirschen, gut gedämpft.

Nimm Hirsch-oder anders Wildpret, setz es zu, mit Wasser, Eßig, auch wenig Salz, laß es versäumen, sodann gewürze es mit Pfeffer, Imber, und ein wenig Megelein; wirf darzu braun Brod im Butter geröst, mit viel kleingeschnittenen Zwiebeln, und solchen kleinen Speck, zerropfte Lorber-Blättlein, laß zusammen sieden, so wird es gut, die Brühe soll aber just recht, und nicht zu viel seyn; wer will, nimht auch zerdruckte Wachholder-Beer darzu.

Num. 422. Die Hirsch-Geil wird verkocht, und zugericht wie die von denen Böcken.

Nimm die Geil von dem Hirschen, mach auf der Seiten ein Schnittlein darein, zieh die grobe Haut herunter, wasche sie aus, übersiede auch also in Salz-Wasser, so kannst du sie auch also aufschneiden, und auslösen, wirf die äussere Haut hinweg, der Kern wird aber in vier Theil nach der Länge, oder überzwerch geschnitten, gesalzen, gewürzt, durch Butter gezogen, auf dem Rost oder in der Pfann geröst; giebs warmer, oder melbige sie ein, wann sie zuvor wohl seynd abgetrückt worden, und bachs in einem gar heissen Schmalz etwas rösch, und gieß Lemoni darzu, oder den Saft darüber, nach Belieben, aber sie müssen also warmer gegeben werden, mit gebachnen grünen Kräutern; sie seynd auch gut weiß-gesottner, oder gleich also roher in Butter mit wenig Mehl gedünster, wie die Brüslein mit wenig Wein und Lemoni zu verkochen, oder

oder in allerhand Diqueten, und weiß, gemischten Speisen, oder Bricassen, und Gebäck zu mischen, wie auch in die kleine Pasteteien.

Num. 423. Hirsch = Semmer gut zu kochen, mit sämmeren Zimmet, Brod.

Sinn der Hirsch, Semmer gut und noch ganz frisch, kann er den Abend zuvor mit Salz und gedruckten Nachholer, Beeren wohl eingerieben, und gesalzen; dann in gesalzenem Wasser mit Essig und sauren Wein vermischt, zugeseht, und wohl versäumt werden, hernach mit Zwiebel, zerworffe Lorber- und Salbey, Blätter, Rosmarin, Zemoni, Oefelsen, und ganzes, oder grob geschnittenes Gerwürz darzu; unterdessen richte in eine Pfann ein heimliches Stuck Butter, mit geriebenen Brod, wohl Zucker, und gesessenen Zimmet, mit wenig Megelein, Stup; und wann der Semmer recht gesotten, so bräune diesen auf dem Koff, oder in dem Ofen, und wann du thue anrichtest, so rösse dieses angerichte Brod so lang, bis der Butter wohl säumet; hernach gieb es darüber und brenn, und giebe es gleich zur Tafel; wo man keinen warmen Ofen hat, so legt man ihn auf den Koff, oder auch gleich aus der Brüh, und das Brod darüber. Oder, so bald der Semmer genug gesotten, wird dieses Brod in Butter gedöflet, und wohl säumiger darüber gegeben, und bis zum Anrichten in warmen Ofen gethan, gieß eine von denen obigen süßen Brühen in die Oefüssel, unter den Semmer, und mit beliebigen ausgebackenen Megelein und Strudeln gestert.

Num. 424. Semmer vom Hirschen in einer Cardellen-Sapri ungetrigen Ziges Weintrauben; oder braunen Houbel = Brüh zu geben.

Wann der Semmer auf erst, kemeide Meis im Sud, nach dem Versäumen ist eingericht worden, so kann der Semmer, wann er genug gesotten, mit Butter, oder seiner Sette begossen, mit geriebenen Brod besät, auf dem Koff oder im Ofen gebraunt werden; hernach gieb eine deren in dem Eitel benannten Brühen darüber, und regalires mit Gebäck, Pasteteien, oder Sträpfeln, oder Schmaltz, Gebächenen.

Num. 425. Hirsch = Semmer gedämpfet.

Der Hirsch, Semmer, der nicht gar zu fett ist, wird gebäit, mit aroben wohl = gerührten, und mit gebachten wohl = riechenden Strudlern, angemachten Speck durchzogen, mit Cardellen, Gerwürz, Salz, gespidten Zwiebel, Zemoni Oefelsen, Butter und Speck in einem verschlossenen Kessel mit der Saig wohl gedämpfet, ist gut mit seiner eigenen Brüh, durchgerieben, und gelb eingebrennt, sauber regalirt.

Num. 426.

Num. 426. Hirsch: Schlegel zum Braten zuzurichten.

Der Hirsch: Schlegel kann gleich andern Schlegeln geschlagen, gesalzen, gebait, gespiet, und im Saft gebraten, und mit einer Sardellen: Capri: Lemoni: oder mit Cucumern in einer sauren Kam: Brühe versehen, mit Lemoni: Schellen gegeben, auch mit Kräutlein, und Pomeranzen regaliert werden.

Num. 427. Rucken von dem Deendel gebraten, mit süßer, oder saurer Brühe.

Diese werden ordinari ganzer gehäutet, gesalzen, und sauber mit Speck gespiet, und dann gebait, oder ohne Baiz gebraten, hernach mit einer Sardellen: Capri: Lemoni: oder Citroni: Brühe gegeben, und wer diese Brühen nicht gern sauer nimt, der mache solche süß mit Zucker und Zimmet, oder nehme einen Weichsel: Maulbeer: oder Johannes: Beerlein: Rübeslein: Agres: oder Weinschädlein: Saft darunter, mit Wein vermischt, regaliers mit Lemoni: und grünen Kräutern, mit wenig Mehl oder Brod eingebrennt.

Num. 428. Carbonädlein von dem Deendel, ohne Brod oder Semmel gebraten, oder gebräunt, in allerhand sauren, oder süßen Brühen, in sauren Kam, mit Kräutlein und Lemoni, mit Cucumern, oder Wachholder: Beer zerdruckter und durchgetriebener.

Wann die Carbonädlein von dem nach der Länge halbierten Deendel: Rucken seynd gehackt, zerklöpft, und gesalzen worden, so bräune sie aus halb Butter und Speck, mit wenig Mehl, oder bräune sie auf dem Roß im Saft, mit diesem Butter und Speck begossen; hernach mach eine gute braune Sardellen: oder gelbe Capri: Zwibel: Knoblauch: Agres: oder unzeitige Weintrauben: Brühe, mit Lemoni oder Kräutlein darüber; oder eine süße Brühe von Pinioli und schwarzen Weinbeeren, abgezogenen Mandeln, und geklaubten Rosinen, oder von Weichseln: Maulbeer: Rübesel: Weinschädlein: Saft, mit Zucker, Wein und Lemoni: Saft recent gemacht, oder mit sauren Kam, Lemoni und andern wohlriechenden Klein: gehackten Kräutlein, mit Cucumern, blätlet geschnitten, in sauren Kam, mit diesen Carbonädlein gekocht, oder dieser Brühe durchgetrieben, oder zerstoßene Wachholder: Beer in sauren Kam ein wenig kochen lassen, hernach durchgetrieben, mit nothwendigem Gewürz und Salz an die Carbonädlein geben, und darmit kochen lassen, oder mit Spanischen Wein und wenig sauren Kam, Gewürz, wohl zugedeckter kurz einkochen, und dampfen lassen, oder mit Datteln, so ausgelöst von denen Körnern, mit abgezogenen Mandeln, Zimmet, und Lemoni: Saft; doch können zu allen diesen Brühen

hen Lorber-Blättlein gelegt werden, so einen sonderlich guten Geschmack allen Speisen und Brühen geben; regaliers nach der Einrichtung trocken oder naß, sauer oder süß; Item mit gebratenen und gestossenen Castanien in Wein gesäuert, gelb eingebrennt, und durchgetrieben.

Num. 429. Die Schlegel, oder hindere Läufe von den Deendeln.

Wann sie nicht gar zu alt seynd, so kann man alles daraus machen, was man von denen kälbernen Schlegeln machet. Es seye hernach zum Baißen, Spicken, Braten, in die Pasteten, zum Auslesen, zum Verhacken, Alladoba Falter, zur Stuffada, Raguen, und anderer Füllen, auf allerhand Manieren zu dämpfen, &c. Ein fleißiger Koch, oder wohlversahene Köchin wird schier alle Speisen von Deendeln machen, die er mit Zusatz von dem Kalb machet.

Num. 430. Der Hals oder Vorschlag von dem Reh.

Der Hals vom Reh wird in kleine Stücke zerhackt, von den Haaren, und aller Unsauberkeit gereinigt, und gleich andern dergleichen Vorschlägen von Wildpret mit Eßig, Wasser und Salz zugefest, oder also mit Speck, Lemoni und Rosmarin, auch Lorber-Blättlein, mit gehörigem Gewürz gedämpft, mit Zwiebel gelb eingebrennt, oder mit Capri, Sardellen, &c. oder man maches mit seinem Saft, oder braunen Eingebrennt schwarz, oder in Wachholders Brühe.

Num. 431. Die Brust von dem Reh einzumachen, oder gefüllt- und gespielter zu braten.

Wann sie zerhackt wird, so kann man sie dem vorgeschriebenen Hals oder Vorschlag gleich verkochen; wird sie aber ganz gelassen, so fülle sie mit einem guten Bratwürst-Gehäck, oder mit einem feinsten Wildpret-Gehäck von dem Rehfleisch, planchiere sie auf dem Rost, oder in siedigem Wasser, und spicke sie sauber, brats im Saft, und giebs mit einer Sardellen-Agros, oder unzeigten Weintrauben-Brühe sauer, oder mit Maulbeer-Weichsel- oder Weinschädlein-Saft &c. süß.

Num. 432. Reh-Schulter, oder die vordern Läufe einzumachen in gelb-braun- oder schwarzer Brühe.

Zerhacke diese Rehe-Läufe in Stücke, und wann du sie in gelber Brühe willst geben, so wässere es zuvor, und wasche es sauber aus etlichen Wässern, hernach siebs, dünst, oder bräuns auf dem Rost, und giebs in unterschiedlich gelber Brühe; willst du sie aber braun, oder schwarz geben, so buge es mit
Z
einem

einem Tuch von Haaren, oder andern Unsauberkeiten, und wasche es nicht aus, sondern bräune sie mit Speck, oder Butter in ihrem Saich, oder Blut, und gieß in braun, oder schwarzer saurer Brühe mit Capri oder Zwiibel; oder auch in solcher süßer Brühe.

Num. 433. Die vollkommene Reh = Zemminer zuzurichten.

Diese werden mit Efig, Wein und Wasser, auch nothwendigem Salz, gespickten Zwiibel, mit Reglein, Lemoni, Schelsen, Rosmarin, und Lorber-Blättlein kurz eingesotten, mit schwarzem Brod eingebrennt, und die Suppen mit zerstoßenen Wachholder, Beeren durchgetrieben, gewürzt, und im Salz recht gekost, (mit abgeschöpfter Sette) gegeben in seiner eigenen Brühe; regastiert mit Kräutlein, und solchen frisch, gebratenen Carbonädlein.

Num. 434. Die Reh = Schlegel zu braten.

Die Reh-Schlegel werden ordinari sauber gehäutlet, gesalzen, gebajzt, oder frischer gespickt oder gebraten, mit einer gelben oder braunen Brühe von Capri, Zwiibel, Lemoni, Muschelein Sardellen, Citronen, Maulbeer, oder Weichsel-Brühe, und andern sauren oder süßen Sossen versehen.

Num. 435. Das vordere Theil vom Haasen zerhackt, und gut gedämpft.

Dieser wird (nachdem das Fell sauber herunter, und bis an den Kopf gestreift, abgeschnitten, ausgewaidet, oder das Eingeweid heraus genommen, auch in Stücken zerhackt,) und wann er nicht Waid-wund geschossen, mit Efig oder Wein ausgewaschen, damit kein Haar daran bleibt, und dieser Efig, oder Wein wird durch ein Haar-Sieb geseihen, und aufgehelt; der Haas aber wird gesalzen, mit Pfeffer, Imber, Reglein, und Muscatnuß gewürzt, und gleichwie die Bratwurst in Butter und Speck geröst, und wieder also warmer in den durchgeseihenen Efig, oder Wein geworfen, mit Lorber-Lemoni-Blättlein, Rosmarin, oder auch Sardellen versehen, und darmit herüber geschwungen; dann richte die Stücke mit Butter und klein-gehackten Speck in ein Rein oder Casserol, mach das Geschirr wohl zu, und setz in Ofen; aus der hinterlassenen Brühe mache mit klein-gehacktem Zwiibel, und geriebenen Brod, oder Mehl, und Gewürz, eine gute braune, oder schwarze, saure Brühe; wanns also fertig, so richts an, und gieb die Brühe darüber; so ist er gut, wann er nicht versalzen, auch nicht zu hart, oder zu weich gesotten ist.

Num. 436. Der vordere Haas in süßen Aepfel-Geschärb.

Wann der Haas sauber, so wird er gleich also blutiger zerhackt, gesalzen, gewürzt, eingemehlbigt, und aus dem Schmalz gebachen, lege ihn in sein Geschirr

schir mit wenig Wasser, oder Fleischbrühe und Eßig, und laß einsieden, und weil das Schmalz noch heiß ist, so bache auch geschwind die Aepfel: Spalten, mit groß: geschnittenen Zwibeln, schön gelb: braun heraus, und leg zusammen auf ein Brett, und hack's klein; wann das Wildpret fertig, so wirf die gehackte Aepfel mit saubern Pinioli, oder langlecht geschnittenen Mandlen, groß oder kleine Weinbeer, mit Citronen: oder Lemoni: Schalen, und dergleichen Saft, auch ein wenig Zucker, Zimmet und Negelein darein, so ist er fertig.

NB. In der Eil kann der Haas auch ungebachener auf diese Weis mit seinem Schweiß gemacht werden; und wann der Haas Nothdurft halber auch gewässert, und ausgewaschen werden muß, so kann er auch auf diese Weis gelb eingebrannt, mit Eßig und Wein, Zucker und Zimmet, oder mit Capri, und klein: gehackten Zwibeln nur sauer zugericht werden.

Num. 437. Der Rücken und hintere Theil von Haasen in die Pasteten auf dreyerley Weis.

Ist köstlich in die Pasteten, wie selbiges bey der Bacheren angezeigt ist, und zwar auf dreyerley Weis: Erstlich gespickt und eingebaigter. Anders in Gehäck mit Sardellen und Capri. Drittens in süßer Mandel: und Wein: Brühe mit Zucker, Rosinen, oder Lemoni: Saft u. braun eingebrannt.

Num. 438. Der hintere Haas gedämpfter mit Speck und Sardellen.

Den hinteren Haasen muß man mit Wein: Eßig, gespickten Zwibel, Lemoni: Schalen, Lorber: Blättlein, Rosmarin, Speck: Blättlein, Butter, Gewürz, wenig Mehl in einem wohl zugeschlossenen Kessel völlig dämpfen lassen, mit etlich ausgelösten Sardellen, und hernach die Brühe durchgetrieben, und ein wenig gegilbet, ist auch gut und wohlgeschmack.

Num. 439. Haasen auf Welsch zu kochen.

Schneide den hintern Haasen in vier Theil, ziehe ihn durch mit gewürztem Speck, richts in ein Casserol mit gutem Wein und Fleischbrühe, laß ihn zugedeckt sieden, lege darzu ausgelöste Datteln, Weinbeerlein, Pinioli, mit süßem Gewürz, wanns fertig, so richts auf gebähte Semmel: Rinden, mit Lemoni: Saft und Schelfen, regaliers mit Lemoni und Pomeranzen, oder Margaran: den: Kern.

Num. 440. Der Haas in seiner Leber: Brühe.

Nimm den hintern Haasen mit den 2. vordern Büglein, schneid Stücke daraus, spick's mit grobem und gewürztem Speck, machs sie braun mit Schmalz

2

oder

oder Speck, siebs mit Suppen und weissen Wein, thue darzu Zwibel mit Regelein besteckt, wenig wohlriechende Kräutlein, Lorber und Lemoni, schneid die Leber zu Schniglein, bachs aus heissem Schmalz, stoß in Wörsel, treibs durch Sieblein, mit dieser Brühe und braunen Mehl; laß wieder aufkochen, und wanns fertig, so giebs mit Lemoni-Saft, regaliers, so gut du kannst.

NB. Also macht man auch anders Wildpret, von Hirschen, Decndeln, und Rehen zc. in dieser Leber-Brühe.

Num. 441. Jung und alte König-Haasen in der Pomeranzen-Brühe.

Zerschneid sie in vier Theil, spicks durch das Fleisch, wie in die Pasteten, röste sie in Butter, oder Speck, richts in ein Casserol mit gutem Gewürz, ein Glas Wein und Fleischbrühe, auch gute Kräutlein, brenne die Brühe ein, und giebs mit Pomeranzen-Schelfen, die an einem ganzen Zucker-Hut seynd abgerieben worden, mit samt den ausgedruckten Pomeranzen-Saft, und thue den abgeschabenen gelben Zucker darein, laß sie kochen, und richts an, oder du kannst sie auch in einer gelben Dotterbrühe mit Lemoni-Saft, und dergleichen Schelfen geben.

Num. 442. König-Haasen gebraten in einer sauer-süßsen Brühe auf andere Art, die auch gut zu Aenten, Gänsen, und andern Haasen.

Wann du die König-Haasen gebaikter, oder ungebaikter, gespielter oder auch glatter, nachdem sie fett, oder jung seynd, gebratner noch am Spieß hast, so richte diese Brühe in ein Geschirr, oder Casserol, welche über Aenten, Gans, Rehschlegel, Hirsch-Zemmer, oder auch andere Haasen zu geben, wohlgeschmackt sind: Nämlich, nim ein grosses Stuck Zucker, ganzen Zimmet, Regelein, grob-geschnittenen Zwibel, und Lemoni-Rädlein, auch ganze Muscatblühe, dann gieß lauter Eßig, oder ein wenig Wasser darunter, laß zusammen ziemlich einsieden, seigs durch ein Sieblein, giebs über das Gebratene; wann es die Herrschaft verlangt, sonst ist das Gebratene schöner im Saft, wann die Brühen unter das Gebratene in die Schüssel gegeben werden.

Num. 443. König-Haasen auf Schweizerisch, welche auch mit andern Haasen kann vorgenommen werden.

Schneide die Haasen (nachdeme sie abgestreift, ausgenommen, gehäutlet, und von Haaren gesäubert,) in vier Theil; spicks mit grobem Speck, laß mit wenig Wein, Fleischbrühe, Pfeffer, Salz, und in Butter geröstet wenigem Regelein-Strup sieden, schneide die Leber, röste sie mit klein-gehacktem Zwibel
samt

senkt ein wenig Schweiß, oder Saft von Haaren, mit einem Lorber-Blättlein in der Pfannen, oder Casserol, mit wenig Mehl im Butter, und wann der Haas weich gesotten, so gieß diese geröste Leber daran, mit ausgelassen Oliven, oder Capri, machs recht im Salz, und Geschmack, so ist es fertig.

NB. Mit dieser Schweinerischen Leber, Brühe in Capri, und ausgelassen Oliven, kann man auch die Reh, und Dendel, Schlegel versehen; Es kann auch die versottene Leber gestossen, und ebender durchgetrieben werden, zuvor die Capri und vorsezte Oliven darein gemengt werden, und wann das Salz ist ausgelassen worden, so kann man auch an statt desselben Cardellen nehmen.

Num. 444. Der wilde Schwein-Kopf zu kochen.

Mache erstlich vorher den ober- und unteren Küssel wohl ledig von dem Wein damit er sich in dem Sieden zuruck ziehen kann; dann nim hinten den Drossen, oder das Nacken, Wein mit samt der Zungen von hinten durch den Hals heraus, welches mit einem Stemen, Eisen, und starken Messer geschehen kann; dann fülle dieses Ort mit Salz, und binde den Kopf mit Spagat, damit er weniger zerfällt; wann er noch frisch und groß ist, so kannst du ihn nicht leicht verlassen; setz ihn zu in einem Hasen, der groß genug ist, mit Wasser, Eßig und Salz, laß ihn kochen, und wann er wohl versäumt hat, und von diesem Baum gesäubert worden, so legt man Salbey, Lemoni, gespickten Zwiibel, zerdructen Knoblauch, Lorber-Blätter, Rosmarin, ein zusam gebundenes Büschlein Heu, wohl grob gestossenen Pfeffer, und Imber, auch andere wohlriechende Krutlein darzu; und läßt den Kopf also gemacht kochen, wann er aber ziemlich hat eingesotten, so fülle mit Wein und Eßig wieder nach, ist er aber an die statt gesotten, so setz man das Geschirr mit dem Sud und Kopf an ein Ort, da der Kopf in demselben kann kalt werden, und wann er wohl kalt, so nimt man den Kopf heraus; muß du ihn aber anrichten, daß er nicht genug hat abkühlen können, so gieß den Sud mit Vortheil herab, damit der Kopf im Herausnehmen nicht zerissen wird, dann wird er wohl ausgesäubert, mit Blumen und Lorber wohl bestect, und aufgetragen; auch seine eigene gesottene Zunge, oder ein Apfel, oder Lemoni in das Maul gestect.

NB. Die Hasen darzu sollen alleit von Erden, oder wohl verginnte Kessel seyn; dann in dem blossen Kupfer, Geschirr verdirbt viel Ding; insonderheit was sauer und von Eßig ist.

Num. 445. Zungen und Leber von dem wilden Schwein.

Wann die Zungen und Leber von dem wilden Schwein unverletzt, sauber, und frisch ist, so kann alles daraus gemacht werden, wie von dem Einbeinschen, oder bey dem Spanfärlein, oder bey dem Kalb zu sehen.

Num. 446. Die Brust von dem wilden Schwein.

Diese wird dem Kopf gleich gesotten, warmer mit einer Wachholder-Brühe, vom gerösteten Brod und zerdruckten Wachholder-Beeren, auch Pfeffer, Wein, oder Eßig und Fleischbrühe gemacht, warm zu geben, oder auch kalter aufgetragen.

Num. 447. Die Schinken von dem frischen Wild-Schwein am Spieß gebraten.

Ist das Wild-Schwein noch frisch, so kannst du die Haut leicht von dem Schinken herunter bringen; wann er aber nicht feist genug, so wird er geklopft, gespickt mit Speck, oder auch zu Zeiten mit Zimmet und Negelein, oder auch mit Speck, Schnitzlein gedämpft, mit Wein, Eßig, Lemoni-Krautlein, und gutem Gewürz; (werden sie gebraten am Spieß, so kann man mit Sardellen, Capri, unzeitigen Agressen oder Weintrauben eine saure Brühe darüber, oder darunter richten,) oder einen süßen Weichsel-Maulbeer, oder andern Saft mit Zucker, Zimmet, und Wein dazzu richten; oder begieß die Schinken, so mit Negelein und Zimmet seynd gespickt worden, unter dem Braten mit halb Muscat, oder andern köstlichen Wein, und halb sauren Kam, hernach treib diese Brühe mit zwey der drey gebähten Semmel-Schnitten durch ein Sieb, nimm die übrige Fetten darvon, und diese Abtröpf über, oder unter den Schinken gegeben, ist eine der besten Brühen über diese Braten.

Num. 448. Vom Kapaunen, der vor alle Menschen, Gesunde und Kranke gut und nothwendig; Erstlich zuzurichten, daß er im Geschmack den Fasanen gleiche.

Der Kapaun wird einen Tag zuvor hergenommen (Winterszeit aber kann es etlich Tag zuvor geschehen) und gießt man demselben, wann er noch lebendig, einen wohl mit Gewürz angemachten Wein-Eßig, oder gar guten Wein, durch einen Trichter, mit Gewalt durch den Hals hinab, und wann derselbig voll, so bindet man geschwind mit starken Spagat den Hals zu, und hängt ihn bis den andern Tag an ein sicheres Ort in die Höhe; Etliche nehmen auch Brandwein unter den Eßig; des andern Tags wird der Kapaun bis an den Kopf, gleich einem andern Fasanen, trocken gerupft, gesenget, und sauber ausgenommen, daß man daran keinen Darm zerbricht, im Fall aber dergleichen geschieht, muß er mit einem Tuch gesäubert, oder gar mit Wein oder Eßig ausgewaschen, und ein wenig gebaißt werden; dann wird er gespalßt, und sauber gespickt, oder auch ungespickter, mit zerklöpften Speck-Blättlein überlegt, auch zuvor gesalzen, und an dem Spieß gebraten gleich einem Fasan, im besten Saft, mit Butter begossen.

Num. 449.

**Num. 449. Kapaun gefüllt und gespickt, oder ungespicket zu
baizen, und gebratner mit einer guten Dunt zu geben.**

Wann der Kapaun sauber getrupft, gesengt, und ausgenommen ist, so wird er mit klein gehacktem Speck, wohlriechenden Kräutlein und Gewürz gut gefüllt, und mit siedigen Eßig, grob geschnittenen Zwiibel, Rosmarin, Lorber-Blättlein und Lemoni, etlichmal übergossen, muß auch über Nacht in der Baiz liegen bleiben, so es die Zeit leidet; hernach gesalzen, gespeilt, an Spieß gesteckt, und gebraten, und von der Baiz und Abträuß, mit eingebrennt Mehl durch ein Haar-Sieb getrieben, eine gute Dunt gemacht, ohne übrige Fette, und solche unter den im Saft gebratenen Kapaun, in die Schüssel gegeben, doch soll der Kapaun unter dem Braten allzeit mit Butter geträußt werden; auch wem's beliebt, mag diesen Kapaun vor dem Anstecken sauber spicken, oder ungespicket braten.

**Num. 450. Kapaunen mit Dardoffeln zu füllen, und mit
Butter in dem Saft zu braten.**

Wann die Kapaunen zum Braten sauber hergerichtet, als nemlich trucken gerupft, gesengt, sauber abgeklaut, ausgenommen, zwischen Haut und Fleisch fleißig untergriffen, und eingesalzen; so scheele gute oder frische Dardoffel, hacke diese mit gesottenem Speck, oder Ochsen-Mark, mit Butter, Gewürz, guten Kräutten, und wenigem Salz klein, fülle die Kapaunen darmit, vermach die Ort, wo die Füll könnte ausdringen, brats mit Butter begossen im Saft am Spieß; beobachte die Abträuß, daß es nicht verderbt wird, und wann du die Kapaunen anrichtest mit säumigen Butter, so gieb diese Abträuß ohne Feisten in die Schüssel mit Lemoni-Saft.

NB. Etliche nehmen an statt des Specks die überflüssige Feisten von Kapaunen, oder rinderne Fetten.

**Num. 451. Kapaunen mit Aустern oder Müsscherln zu füllen,
und mit Butter begossen zu braten.**

Richte die Kapaunen auf vorbeschriebene Weis, mit Untergriffen zwischen Haut und Fleisch, aber wenigern Salzen, als die vorige; hernach mache die Aустern oder Müsscherl-Füll also: Nimm die Aустern, oder Müsscherln aus ihren Schalen, mit dem bey sich habenden Saft in ein Rein oder Casserol, mit einem guten Stück Butter, nach Proportion der Füll, mit Gewürz und klaren Semmel-Brosen, auch klein gehackten wenigen Zwiibel, setz es auf eine Glut, laß diese Füll ganz subtil anlauffen, mit etlichmaligem Überschwingen, hernach fülls mit etlich Tropfen Lemoni-Saft, oder in Ermanglung dessen mit so viel Tropfen Eßig vermischt, in die untergriffene Kapaunen; hernach solche mit

mit Butter im Saft gebraten, gieb diese Gebratens, Brühe nicht feist in die Schüssel unter die Kapaunen.

Num. 452. Kapaunen mit geselchten Zungen, oder Schünken zu füllen, und zu braten, in allerhand Manneſter, und braunen Speiſen.

Mach ein subtil, oder mittleres Gehäck von gesottenen Zungen oder Schünken, der von dem schäcken Speck ist gereinigt worden, mit gutem Speck, Ochsen-Mark, oder Rind-Seiſten, Kräutlein, wenig Butter und Semmel-Brosen, fülle die Kapaunen, oder Kapaun zwischen Haut und Brust, oder ledige die Haut auch am Rücken, damit die Füll den völligen Kapaun kann umgeben, besprenge aber nur die Fuß und Flügel mit Salz, und wann du sie mit Butter begossen, im Saft hast gebraten, so kannst du sie mit ihrer Abträuf in die Gersten, Reiß, Kraut, Röhl, oder süße Ruben geben; Item man kann unter die geschnittene, geselcht, und gesottene Zungen, Kräutlein, Butter, Speck, und Semmel-Brosen, auch frische Dardoffeln hacken, und damit die Kapaunen füllen und braten.

NB. Es lassen sich auch diese mit Zungen, oder obbeschriebenen Schünken gefüllte Kapaunen auch gesottener in Gersten, oder Reis, auch Macronen gar wohlgeschmack verkothen, und füllens auch etliche mit Zerwelade-Brät, so zu vor schon übersotten worden.

Num. 453. Ein innwendig gefüllter Kapaun, gedämpfter, in einer Fricasse, oder Ragou.

Nimm einen, oder mehrer Kapaunen, schneide sie an dem Rücken der Länge nach ganz auf, reiße sie von einander, doch daß die Brust ganz verbleibt in dem Brät, löse die Weiner heraus, so gut du kannst, hernach klopfe das Brät ein wenig, fülle mit einem guten Bratwürst, oder einem andern guten faisten Gehäck, mit Dardoffeln und Sardellen vermischt (daß es aber nicht zu sauer vom Salz wird,) und zwar ziemlich voll; hernach lege gute Speck-Schnitzlein mit wenig Butter in ein Casserol, oder Rein, und den Kapaun, oder mehrer, nach der Brühe darein, gieb übersich auch wieder Gewürz, und Butter, oder bedeck mit dinnen Speck-Schnitzlein, oder auch mit klein gehackter Rinds-Setten, und laß mit wenig Wein zugedeckter weiß dämpfen; wann es fertig, und weiß, so mach ein gutes Fricasse darüber, ist es braun, so mach ein gutes Ragou von kalbernen Fricantoen, oder Schnitzlein gespickt, oder ungespickt, gebachnen Knöblein, Leber und Nüglein, auch guten Schwammen; diese Kapaunen seynd auch gut mit Brüßlein, Dardoffeln, Capri und Sardellen, oder mit ausgelösten grünen Erbsen, Spargel-Spißlein, Artischocken-Kern, oder Carfiol, &c.

NB.

NB. Auf diese Weis macht man auch die Hünlein, Tauben, Wachteln, und anders Gefügel, auch allerhand Nenten, Rebhünlein, und Feder-Wildpret: nur mit diesem Unterschied, was weiß an dem Brät ist, wird auch weiß, oder gelb in der Zurichtung, was aber braun an dem Brät, wird auch braun zugericht, mit einem braunen Ragú in brauner Jus, oder Brühe.

Num. 454. Angelegte Kapaunen in weißer Costt.

Nimm das weiße frische Brät von der Brust, und Schenkel der Kapaunen; jedoch, daß das Geripp bensammen bleibt, schneid den Hals mit dem Kopf von denen Kapaunen, und laß sie mit den Mägen sieden; Unterdessen hacke das frische Kapaun-Brät mit übersottenem Speck, Kälber-Euterlein, auch mit in Fleischbrühe, oder süßen Milchram geweichter, und wieder ausgedrucker Semmel, mische darunter ein Eingerührtes, mit wenig klein-gehackten Zwiebel, und wann dieses alles wohl klein, so mache es an mit gehörigem Salz, Pfeffer, Muscatnuß, etliche Eyerdotter, und wann das Brät noch zu fest, ein wenig süßen Ram, daß dir aber das Brät auch fest genug bleibt; alsdann schlage von diesem Gehäck, oder Brät, wieder an das Gerippe, formiere wieder die vorige Kapaunen, bestreiche sie mit abgeklopften Eiern, bestreu es mit Semmel-Brosen, bestecks mit Pinioli, Pistazi, oder geschnittenen Mandeln, lege sie auf den Rücken in ein Wein, oder Casserol, und laß zugedeckt mit Fleischbrühe, Capri, Lemoni-Scheffen, und Gewürz genug sieden; dann stoß die gefottne Kapaunen-Hals mit denen Mägen mit hart-gefottten Eyerdottern, und wenig geweichter Semmel, klein-gestossenen Mandeln, alles durcheinander, laß mit Fleischbrühe wohl kochen, hernach treibs mit denen Caprien, so bey den Kapaunen gekocht, durch ein Haar-Sieblein, oder Tuch, laß wieder kochen auf der Schüssel mit dem Kapaunen, und wenn du es wohl gekost, so giebs zur Tafel.

NB. Also kann man sie mit Kälber-Neklein überziehen, an statt des Besteckens mit Pinioli zc. oder mit Speck-Blättlein belegen, und in dem Ofen kochen, wann sie aber mit Neklein überzogen werden, muß man sie mit Butter begießen, vor dem Einschießen, und wann sie fertig, mit seinem Saft, oder braunen Jus zu Tisch geben.

Num. 455. Hünlein gut gefüllter mit Gehäck, Ochsen-Mark, Dardoffeln, Kälber-Euterlein, und Sardellen.

Wuße die Hünlein mit heißem Wasser, oder rupfe sie trocken, doch daß die Haut ganz bleibt; Nimm sie aus, mache die Haut auf der Brust ledig, und fülle sie mit obigem Gehäck vom Ochsen-Mark, gehackten Dardoffeln, Brüstein, Kälber-Euterlein, Sardellen, mit Butter, Gewürz, und Eyerdottern versehen, zwischen Haut und Brust, späls, stecke sie an, und brats im Saft.

Num. 456. Hünlein mit dieser erst beschriebenen Füll gedämpft.

Wann die Hünlein auf erst beschriebene Weis seynd gebugt, abgeklaubt, gefüllt, und zugericht worden, so schneide diesen die Fuß ab, oder stecke solche ein, und also ganzer mit geklopften Rälber-Schnitzlein, guten Regleins-Schwammen, gebachten Knöblein, Dardoffeln, mit Butter und Speck-Schnitzlein, auch einen gespickten Zwibel besteckt mit Reglein, Pfeffer und Muscatnuß eingerichtet zu dämpfen, mit Wein oder Lemoni-Saft, in brauner Jus, oder brate die gefüllte Hünlein, und gieb das Ragou absonderlich darüber. Oder gieb diese Hünlein gesottner mit weissen Kapaunen, Hünern oder Rälber-Euterlein, zc. auch Brühlein, alles weißer, mit wenig Wein, oder Lemoni-Saft und Fleischbrühe zugericht, es sey hernach mit Eyerdotter, in weißer Culli, oder gelb eingebrennt.

Num. 457. Ganze Hünlein einzumachen mit Austern, Dardoffeln und Schwammen.

Nimm die Hünlein, richte sie ganzer zu, wie in eine Pasteten, laß im Butter oder Speck ein wenig rösten, oder auch gleich im Wasser und Eßig anlaufen, so es beliebt, so spicks ein wenig mit gewürztem Speck durch das Brät, lege darzu einen ganzen Zwibel mit Reglein besteckt, mit blätlet-geschnittenen Dardoffeln, wenig Pfeffer und Muscatblühe, auch wenig Rosmarin, Lorber, und ein Lemoni-Blättlein; laß mit etlich ausgelösten Austern, wenig Wein, und Fleischbrühe, auch ein wenig gelb Eingebrennt genug sieden, oder dämpfen; die Schwammen werden sauber gebugt, gewaschen, gesalzen, gewürzt, in Butter geröst, auch mit denen Hünlein gar gekocht, und angericht; wer es nicht gern einbrennt, der giebt mit einer guten Dotterbrühe, und Lemoni-Saft; regaliers mit gebachten Kräutlein, gespickten und im Butter gebratenen ganzen, oder zerschnittenen Brühlein, doch nach Beschaffenheit der andern Speisen.

Num. 458. Hünlein in einer Pohlischen Brühe, sie seynd hernach gebachen, gebraten, oder auch nur gesotten.

Diese Brühe wird also gemacht: Nimm Fleischbrühe mit wenig weissen Wein, oder Eßig, siehe damit gescheelt und klein-geschnittene Aepfel und Zwibel, Lemoni-Scheffen, ganzen Zimmet, zwey Reglein, mit etwas dicklecht weiß-eingebrennten Mehl oder Semmel, Gewürz, als Pfeffer, Imber, Muscatnuß, und Safran, treibs durch das Sieblein; dann wirf daran saubere Weinbeeren, Pinoli, oder geschnittene Mandeln; In dieser Brühe seynd gut gebachene, oder gebratene Hünlein, auch gesottene Gans, Aenten, allerhand Wildpret, schwarz- und rothes, unterschiedliches Feder-Wildpret, so schon gebraten;

braten; auch seynd aus denen Fischen gut in dieser Brühe die Hechten; was will, machts auch mit Zucker süß.

Num. 459. Hünlein auf Spanisch, süß gefüllt zum Braten, oder Einmachen köstlich.

Untergreiffe die Hünlein zum Füllen, und richte sie zum Braten; dann mache die Füll darein von gehackten Piscaten, Pinioli, Pisdaji, weiß oder gelb, Citronen: Kräutlein, wenig Lemoni: Saft, Spanischen Wein und Eyerdotter; und wer gern will, nihmt auch frisches Mark oder Butter darunter, füll und brate die Hünlein darmit, wanns fertig, so mache eine Brühe vom Spanischen Wein, Lemoni: Saft, Eyerdottern, oder an statt der Eyerdotter, mit Piscaten durchgetrieben, gieß die Brühe warm in die Schüssel, die Hünlein darauf, bestreus mit Pinioli, Pisdaji, und eingemachten Citronen; sie seynd auch also eingemachter gut.

Num. 460. Indian zum Dämpfen.

Die Indian, wann sie sauber gebugt, ausgenommen, und von allen Steften abgellauht, mit angemachtem und gewürztem Speck durchzogen, mit geklopftem Speck, oder Schunten: Schnitzlein, gespickten Zwißel, frischen Butter, wohlriechenden Kräutlein, klein: gehackten Rosmarin, und 2. Lorber: Blattlein, Lemoni: Schelfen, Pfeffer, Imber, Muscatnuß, mit wenig Wein, Salz, Eßig und Fleischbrühe eingerichtet, und mit Zaig wohl vermacht, oder verpickt; auf der Glut gemach nach Proportion kochen lassen, oder in einen warmen Ofen, und vor dem Anrichten die Suppen mit zwey gebähnten Sammel: Schnitten durchgetrieben, und siediger über das angerichte Indian gegeben, ist gut.

Num. 461. Indian frischer oder gebratner in einer Fricasse.

Zerschneide die Indian frischer, oder schön gebratner in beliebige Stücklein; richts mit einem guten Stück Butter, wenig Mehl, und einen gespickten Zwißel in ein Rein, oder Casserol, mit Lemoni und gutem Gewürz; hernach röste solches mit öfteren Überspringen, gieß wenig Eßig und Fleischbrühe darein, laß darmit kochen, und vor dem Anrichten treibs mit Eyerdottern, Lemoni: Saft; Butter, und klein: gehackten Petersil: Kräutlein ab, laß ein wenig anziehen, aber nicht zu stark zusammen lauffen.

Num. 462. Tauben ganzer, oder Stück: weis in brauner Negelein: Brühe.

Nihm die Tauben, die Brust in die Hand, wann sie noch lebendig seynd, druck beyderseits mit den Fingern zusammen, und wirf sie zugleich stark auf den

den Rücken zu Boden, damit sie sterben, und der Schweiß, oder Blut dawey bleibt; dann werden sie erst gebugt, und ausgenommen, wann sie kalt seyn, mit dem Ausnehmen soll man sauber umgehen, daß kein Darm zerbricht, so darf man sie nicht auswaschen; schneid sie zu Stücker, oder laß sie ganz, und rösts in gutem Schmalz, Speck, oder Butter, legs in ein Rein, oder Casserol, mit halb Wein und Fleischbrühe, oder an statt des Weins ein wenig Eßig, gewürz sie mit wenig Pfeffer, wohl Neglein und braun Mehl, laß genug und ziemlich einsieden, machs recht in der Farb, und Geschmack, und giebs, regaliers mit gebackenen Tauben, Fricanto, oder geröstten Leber.

Num. 463. Tauben gedämpft, oder eingemacht mit Sardellen.

Diese werden ganz auf die gleich jetzt beschriebene Art eingemacht, allein an statt der Austern werden gute abgelöste, und klein gehackte Sardellen genommen, und an statt des eingebrennten Mehls macht man die Brühe mit schwarz geriebenen Brod, ist auch kräftig und gut, oder auch braun Mehl.

Num. 464. Tauben braun in Ragu, mit Speck, und Maurachen.

Nimm gute Tauben, schneid Kopf, Flügel, und Fuß herab, salz sie ein wenig, dann spicke sie durch das Brät mit gewürztem Speck; dann röste sie mit sauber gewaschenen Maurachen in zerlassenem Butter, mit braunem Mehl, und etlichen Speck, Schniglein, gieß Fleischbrühe mit wenig Wein daran, laß kurz einsieden, samt einem ganzen Zwickel mit Neglein besteckt, und wenig Rosmarin, auch ein Büschlein zusammen gebundenen Petersil, und so es beliebt, eine gute Sardellen, machs recht in der Dicken, und nicht versalzen, so ist es gut; hast was von braunem jus, so ist sie allzeit gut darzu.

Num. 465. Tauben gut gedämpft in gelber Brühe, mit oder ohne Dardoffel und Schwammen.

Nimm sauber gebugte Tauben, schneide Köpf, Flügel, und Fußlein herab, spicks mit gewürztem Speck durch das Brät, salze und gewürze sie mit feinem Gewürz, aber nicht schwarz, lege darzu einen Zwickel mit Neglein besteckt, ein klein Büschlein Petersil, mit Rosmarin zusammen gebunden, und etliche Zemoni-Blättlein; dann röste es mit wenig weißem Mehl in gutem Speck und Butter, gieß wenig Eßig oder Wein mit Fleischbrühe daran, schwings herüber, decks zu, und laß mit kurzer Brühe also genug dämpfen; du kannst auch bey dem Rösten Dardoffel, oder andere gute Schwämmlein darzu legen; und mit kochen lassen; regaliers mit gebacknem Lämmlein, Fleisch, und geröstten Petersil, oder Brummkraut, Kräutlein.

Num. 466.

Num. 466. Tauben gespickt = und gebratner in Capri.

Nimm schön gebuckte Tauben , spick , saltz , und brate sie , nimm hernach gewässerte Capri , gieß ein wenig Wein darein , auch Imber darzu , laß also einen Sud thun , und lege die gebratne Tauben in eine Schüssel , gieß die gesottene Capri darüber , mach nicht viel Brühe , gieß warm mit Lemoni.

Num. 467. Gans gebatzter zu braten.

Die Gans wird gebatzet , und auf obige Weis gebraten , mit dergleichen Brühe von Knoblauch , und Wachholder , oder Cronabet , Beer , von der Baiß und Gebratens , Brühe gemacht , und in die Schüssel unter die Gans angericht , ist auch gut und wohlgeschmact.

Num. 468. Gans mit halb Eßig und halb Wasser , mit viel grob = geschnittenen Zwibel , oder mit Gewürz und Petersil.

Es wird die Gans zerstückt , in ein Rein oder Casserol gelegt , mit grob gestossenen Pfeffer , viel grob = geschnittenen Zwibel , ganzen Negelein , wenig Rosmarin , Lorber und Muscatuß , laß mit einander kurz einsieden , und daß es recht im Salz wird ; wann es fertig , so lege die Stücke in die Schüssel , und feihe die Brühe (so es beliebt) etwas gelb , mit einer gebähten Schnitten , oder auch gleich also klar durch ein Haar = Sieblein getrieben , darüber ; Auf diese Weis macht mans auch ohne Eßig , mit lauter Pfeffer und Petersil = Wurzeln , und auf die Letzt mischet man auch solches , oder anders klein = gehacktes Kräutlein darein ; Regaliers mit in Taig gebachnen Vertram , und grün = gebachnen Salbey , oder Brunnkress.

Num. 469. Gans zerlegt , mit Sardellen angemacht.

Zerlege die Gans in feine Stück , lege darzu einen Zwibel mit Negelein bestreut , Pfeffer , Imber und Muscatuß , mit gar wenig Salz , mach mit einem Stücklein Speck , und Butter , ein braun Mehl , und wann das Mehl schöne Farb hat , so wirf zugleich die zugerichte Gans in die Pfann , schwing es etlichmal herüber , gieß daran Fleischbrühe , mit Wasser und Eßig , oder Wein , laß zugedeckt nach Nothdurft mit gutem Gewürz , und ausgelösten Sardellen gemacht , und etwas kurz einsieden , giebe Achtung , daß es nicht anbrennt , oder versalzen wird , so ist es fertig und gut.

Num. 470. Gans Stuck = weis frisch gesotten in Kren.

Die Gans wird zerstückt zugelegt , und gesotten , samt einem Zwibel mit Negelein bestreut , wie das Rindfleisch wohl veräumt , und kurz eingesotten ; in

der Brühe, mache den am Rübfein geriebenen Kreen mit Klar, geriebenen Semmel, Brosen, Butter, und wenig Pfeffer fertig, lege die Stücke in die Schüssel, und den Kreen darüber.

Num. 471. Gans - Leber zu braten, und auf Juden - Art zu dämpfen.

Die Gans - Leber muß man im Butter und guten ungesalznen Speck, oder im Butter allein mit klein gehackten Zwiebeln, und wohl - riechenden Kräutlein, Pfeffer, Muscatnuß eingerichter in ein Reislein, und zugedeckter, oder wohlvermachter dämpfen lassen; und bey dem Anrichten mit Salz sprengen, auch etlich Tropfen Lemoni - Saft darüber geben, ist köstlich und wohlgeschmack.

Num. 472. Gans - Flügel samt dem Kragen, Leber und Magen, auch die Fuß, sonst die junge Gans genannt.

Nimm den Hals, Magen, Fuß und Flügel, auch die Leber von der Gans, schneide sie zu feinen Stücken, laß im Salzwasser ein wenig anlauffen, abgeseimt, und abgeföhlt; dann leggs in ein Reim oder Casserol, mit zimlich viel klein gehackten Zwiebeln, Eßig und Fleischbrühe, schön gelb eingebrennt, gewürzt mit Pfeffer, Imber, Rosmarin und Muscatnuß, laß mit einander zimlich einsieden; wanns fertig, so giebs mit seiner Brühe, und dieses kann auf unterschiedliche Manier geschehen; hast du mehr dergleichen Leber, so schneids, und rösts im Butter, und regaliers darmit.

Num. 473. Aenten gebaitz, und gespickt zu braten.

Wann die Aenten auf eine vornehme Tafel gehören, so wird der Kopf, die Flügel und Fuß davon geschnitten, und läßt man sie in siedigem Eßig ein wenig anlauffen, auch, so es beliebt, ein Zeitlang in guter Baiz liegen; sodann mit gutem Speck fein schön gespickt, und in schöner Farb gebraten, man kanns vor der Baiz einsalzen, und wann die Aenten mager, so solle man mit einem langen Messer das Brustfleisch untergreiffen, und mit einem Brätwürst - Gehäck, oder anderen wohl fetten Brät ausfüllen und schoppen, und hernach darauf spicken, und braten.

Num. 474. Aenten gedämpfter wie in einer Pasteten.

Nichte die aus Schmalz, oder Butter und Speck geröste Aenten in ein Reim, oder verschlossenes Casserol, mit Butter, Speck, Lorber, Blättlein, wohlriechenden Kräutlein, mit guten Schwammen, oder Dardoffeln, oder mit Lemoni, Rosmarin, mit Wein oder Eßig, mit gebähten Brod - Krinden, oder aus geröstet Semmel, und nothwendigem Gewürz, Salz, oder Sardellen, laß

laß also dämpfen im Ofen, oder auf einer steten Glut, so werden sie gut und wohlgeschmack, vor dem Anrichten aber treibe die Brühe durch, und laß wieder aufkochen, hernach giebs über die angerichtete Aenten, aber nicht zu fehr.

Num. 475. Aenten gebraten mit süßer Soß auf Französisch.

Es werden die Aenten gespickter, oder ungespickter im Saft gebraten; die Soß darüber also gemacht: Nimm klaren Wein, Eßig, und Wein in ein Rein, oder verzinntes Casserol, lege darein ein groß Stück Zucker, einen geschelten Zwiebel zu Stücken geschnitten, zwey Lemoni, Blättlein, sechs ganze Negelein, ganzen Zimmet, und ganze Muscatblühe; laß dieses so lang mit einander kochen, bis die Soß von dem Zucker anfangt ein wenig dicklecht zu werden; dann richt die Aenten an, und seihe die Soß darüber.

Num. 476. Aenten eingemacht mit Wein und Sardellen.

Nimm eine gebratene Aenten, bache, oder dämpfe dieselbe ganzer, oder transchierter; laß mit Wein, Fleischbrühe, oder Wasser aufkochen, brenns mit Mehl, oder Semmel, Bröseln gelb ein, nimm zerhackte Sardellen, gespickten Zwiebel, mit Lemoni, Schelfen, nothwendigen Gewürz, mit Butter, und Speck, Schnitzlein, laß damit genug sieden, so ist es fertig.

Num. 477. Aenten halb gebratner, ganzer in Mäischerln.

Die Aenten werden ein wenig gefalzen, und etwas schnell halb gebraten; dann legts in ein Casserol, mit der durchgeseihenen Brühe aus der Bratpfann, gieß noch Wein und Fleischbrühe zu, und laß zugedeckter dämpfen; unterdessen wasche die Mäischerln schnell mit Wasser, und gieb acht, daß kein Mües, oder anders unsauberes daran hängt, und klaube sie; dann wasche sie wieder mit Wein und Wasser, aber dieses Wasser wird aufgehelt, und hernach wieder durch ein Tuch, oder Haar, Sieblein an die Mäischerln geseihen, so bleibt der Sand und anders zuruck; dann nimm zerdruckten Knoblauch, klein gehackten Zwiebel und Petersil, Kräutlein, röste ein wenig Mehl im Butter, und Daroffel, und anderen guten Del, samt dem Zwiebel und Knoblauch, und wirf die Mäischerln ganzer, samt den Petersil, Kräutlein auch hinein, gieß wenig Wein mit Fleischbrühe und wenig Butter daran, wanns fertig, und zugedeckt eine Weil gesotten, so schwings etlichmal herüber, und schütts mit samt der wohl gewürzten Brühe über die angerichtete Aenten, und giebs auf den Tisch.

Num. 478. Aenten in einer Fricasse.

Zerstücke die Aenten in feine Stücke, röste solche mit einem mit Negelein besteckten ganzen Zwiebel, mit wenig Mehl, Lemoni, Schelfen, und nothwendigem

gem Gewürz, und salz im Butter, gieß Fleischbrühe mit wenig Wein, oder Eßig daran, laß an die statt kochen; unterdessen schlage etliche Eyerdotter in ein Hüfelein, mit einem Stück Butter und Lemoni-Saft versehen; hacke auch Petersil-Kräutlein klein, und zuvor du die Brühe mit den Eyerdottern abspritlest, so wirf dieses Kräutlein in die Brühe zu der Aenten, und laß ganz kurz aufsieden; Hernach mache es mit den Eyerdottern fertig, und giebs.

Num. 479. Adler zu braten, und mit dem aufgesteckten Kopf und Flügeln anzurichten.

Wann der Adler an dem Leib, bis an den Hals, Flügel und Schweif, (welche samt dem Kopf ganzer herab gehauen, und aufgehoben werden) gerupft, gefengt, ausgenommen, und gesäubert ist; dann kann er gebait, oder ungebaiter gesalzen, gespiet, und gebraten werden; und sodann kann man die Flügel, samt dem Kopf und Schweif wieder darauf stecken, mit andern gebratenen Geflügel wohl regalieren, mit Lemoni und Pomeranzen zieren, und auftragen.

Num. 480. Adler in die Pasteten mit aufgestecktem Kopf, und Flügeln.

Es kann auch der Adler in die Pasteten (wie bey der Bacheren vom Federn Wildpret beschrieben) zugericht, und gleich dem Auerhahn gemacht, und gebahten, der Kopf, Flügel und Schweif darauf gesteckt, und aufgetragen werden.

Num. 481. Strauß zu braten, oder sonst zu verkochen.

Der Strauß ist zwar bey uns zu Salzburg ein rare Speis; doch ist bey der Profesion bekannt, daß er gut, und an Geschmack besser dann Kalbfleisch seye, und wer einen zu kochen bekommt, der kann ihn ganzer braten; ist er alt, so kann man ihn spicken und baiken; ist er an der Brust mager, kann man solchen zwischen Brust und Fleisch mit einem wohlsetten Bratwürst-Gehäd, guten Speck und Butter, dessen nicht wenig, wie auch mit wohlriechenden Kräutern und Gewürz, auch gebührendem Salz, alles zusammen klein geschnitten, einfüllen, oder sonst, weilen er groß, allweg wie das Kalbfleisch, oder, wann er gar alt, dem Schaaf- oder Schöpfen-Fleisch gleich verkochen.

Num. 482. Schwanen-Bogel.

Wann man einen Schwan verkochen will, so haut man ihm Anfangs den Hals samt dem Kopf, die Flügel, und den Schweif ganzer, samt den schönen Federn herab, rupfet den Leib, und zieht ihm die schwarze und grobe Haut ab; dann wird er ausgenommen, gebait, gespiet, und gebraten, oder in eine Pasteten kalt oder warmer mit aufgestecktem Kopf, Flügel und Schweif auf-

setzt

getragen: Er wird auch sonst in allweg der Gans gleich verfocht, sauer und süß eingemacht.

Num. 483. Auerhahn, Bramhenn, Spill, oder Schildhahn mit ihren Hennen; können alle auf diese Art und Manier verfocht werden; der Auerhahn zum braten.

Der Auerhahn, wann er nicht zu alt, wird bis an den Kopf gerupft, gesengt, gespält, dann auch gesalzen, gebaißt, gespißt, und gebraten: mit einer sauren, oder süßen Soß versehen, mit Lemoni oder grünen Kräutlein regaliert, oder auch trocken mit anderem Bratens gegeben.

Num. 484. Auerhahn in die Pasteten warm oder kalter zu geben.

Der Auerhahn ist auch gut kalt und warm in die Pasteten, gespißter, gesalzen, und gebaißter, oder auch ungebaißter, mit Schuncken, oder geselchten Zungen, mit kälbernen Fäsch oder Gehäck, oder mit Bratwürst: Gehäck, wie auch alldort bey dem Feder: Wildpret (wie man dasselbig in die Pasteten zureichten solle) bey der Bäckerey angezeigt wird.

Num. 485. Auerhahn braun gedämpft, wie ein braunes jüs mit Kälber: Schnitzlein.

Es wird der Auerhahn wie ein braunes jüs zerstückt, frisch geklopft, gewürzt, gespißt, oder auch ungespißt, eingemehlt, und mit kälbernen Brät: Schnitzlein, gleichwie das braune jüs, mit gutem Butter, in Speck, Zwiebel, und gutem Gewürz, jedoch nicht zu stark gebräunt, und gedämpft, und muß mans mit wenig Wein und Fleischbrühe zugedeckter genug sieden lassen.

Num. 486. Die Fasanen betreffend.

Es ist der Fasan einer von den allerbesten Feder: Wildpret, oder Vögeln; und obwohlen dieselbe in allweg denen Kapaunen gleich, (und alles das, was aus denen Kapaunen beschrieben und gemacht wird,) das kann auch von Fasanen gemacht, zugericht, und verfocht werden, so ist der Fasan auch kostbarer und besser am Geschmack; also werden sie meistens zum Braten, oder in die Pasteten genommen, auch etwann vor eine Karität, wann sie gar fett seyn, auf das Sauerkraut gelegt; dem es aber beliebt, der kanns auch auf fünffigereley Weis verändern, und ganz auf diese Weis und Art, wie die Kapaunen beschrieben seynd.

Num. 487. Hasel = oder Rebhünlein in eine Pasteten einzuschlagen, oder also in einem Geschirr vermachter zu dämpfen.

Wie die Hasel, oder Rebhünlein in die Pasteten sollen eingerichtet werden, ist schon bey der Bacheren unter denen Pasteten zu finden, werden also die ausgelöste Austern frischer, oder in Butter geröstet mit wenig Semmel = Brosen darein gemischt; In dem Casserol aber werden die Hasel = Hünlein mit Speck Butter, wenig Mehl eingerichtet, samt einem mit Regelein besteckten Zwibel geröst, mit Gewürz, Efig und weniger Fleischbrühe versehen, wie auch mit Austern, oder andern Zusatz verschlossener gar kochen lassen.

Num. 488. Hasel = oder Rebhünlein zu dämpfen mit Dardoffeln, Wein, und Lemoni.

Röste die Hasel, oder Rebhünlein mit wenig Mehl und mit Regelein besteckten Zwibel in Butter, mit Blättlein geschnittenen, und zuvor geschelten Dardoffeln, auch mit Gewürz, Wein, und weniger Fleischbrühe, Salz und Lorber = Blättlein versehen, und verschlossener dämpfen lassen.

Num. 489. Reb = oder Hasel = Hünlein in allerhand Gehäck, Ragu, oder Fricassen.

Nimm frische oder gebratene Reb = oder Hasel = Hünlein, zergliedere sie ordentlich, die Brust richte zum Gehäck, Pickadlein, oder blättlet = geschnitten, mit klein = geschnittenen Kräutern, Gewürz, Lemoni, oder Rosmarin, mit einem Lorber = Blättlein (welches man bey dem Anrichten wieder heraus nihmt) mit wenig Wein, Fleischbrühe, Gewürz, und Semmel = Broslein im Butter geröst, und mit den anderen Stücklein, Flügel, und Schenkel, zugedeckter ein einiges Südlein lassen aufstehen, so ist es fertig; Es kann auch mit klein gewürfelt = geschnittenen Brüslein und Kälber = Euterlein, mit Maurachen, oder andern guten Schwammen, mit Wein und Fleischbrühe, Gewürz, Butter, geröstem Mehl, oder Semmel = Brosen, zu einem Ragu gericht werden, und wanns gefällig, kann man die Brühe bey dem Anrichten mit Eyerdottern fricassiren; regaliers mit Krebs = Schöttlein, und gebräunten Nektlein, oder Leberwürstlein.

Num. 490. Hasel = oder Rebhünlein mit Capri, Schunkeln, Schniglein und Sardellen.

Wann die Hasel, oder Rebhünlein gebraten seyn, schneide das Brät von der Brust langlecht; röste es mit binner Schunkeln = Schniglein in guten Butter, mit wenig Mehl, kleinen Zwielen, Gewürz, Capri und Sardellen, in einer

ner Rein oder Casserol ; gieß gute Fleischbrühe oder Schöps : Brühe , oder anderes Jus daran ; laß kochen , kochs im Salz , und richts an : Regaliers nach der Zeit mit gebackenen Bock : Brüßlein , und gebratenen Kälber : Vögeln , samt ihren selbst eigenen Bügeln , oder Schenkeln.

NB. Alles dieses , was von denen Tauben beschrieben worden , kann auch , (so es beliebt) von Hasel : und Rebhünlein gemacht werden , als : auf die Suppen , in die Pasteten , zu dem Braten und Einmachen.

Num. 491. Schnepfen zum Braten mit denen unterlegten gebähnten Semmel-Schnitten.

Die Schnepfen seynd zum besten , sauber gerupft , gefengt , eingesalzen , mit samt dem Eingeweid , mit ihrem eigenen Schnabel gespält , und im Saft gebraten , und wann sie das erstemal sollen begossen werden , so lege einem jeden Schnepfen eine gebähnte Semmel-Schnitten unter , damit sein Eingeweid darauf tropfe , und wann sie fertig gebraten , so giebe die Schnitten unter den Schnepfen auf die Schüssel und Teller ; regaliers die halben Lemonien , und grünen Kräutlein : Oder nim die Schnepfen aus , hacke das Gedärm , rösts in Butter , und streichs auf die Schnepfen.

Num. 492. Schnepfen in Ragù , wie ein Stuffedada.

Die Schnepfen gestukt , ausgenommen , geklopft , mit gewürztem Speck durchzogen , und gleich einer Stuffedada gedämpft ; mit wenig Wein , Butter , und Fleischbrühe : Hacke und richte das Eingeweid in Butter geröstet auf gebähnten Semmel-Schnitten ; giebs auf der Schüssel unter die Schnepfen , oder herum auf den Ransf , mach besonders ein gutes Ragù von Brüßlein , Kälber : Euterlein , Mairachen , oder Dardoffeln , mit Wein , Fleischbrühe , Butter und Gewürz , und giebs über diese Schnepfen fein zierlich , und wohl warmer zur Tafel.

Num. 493. Schnepfen frischer in Ragù , mit Dardoffeln und Schwammen.

Nimm das Eingeweid aus denen sauber gebügten Schnepfen , zertheile die Schnepfen in vier Stücke , klopfe die Brust , und mit wenig Gewürz röste sie , mit geschnittenen Dardoffeln , oder ander guten Schwammen in Butter , oder guten Speck , mit wenig Mehl ; gieß daran wenig Wein , und Fleischbrühe , oder sonst ein gutes Jus ; hack und röste das Gedärm oder Eingeweid , mit klein : gehackten wenigen Zwickel in Butter , hernach mische es unter das Ragù , giebs warm mit Lemoni-Saft , und regaliers nach Beschaffenheit der Zeit mit geröstet , oder gebratnen Vögeln , Speck , und Salbey , mit aufgeschnittenen Lemonien.

Num. 494. Kronabet-Vogel mit der Droschel und Ambfel u. zu braten in einer Wachholder- oder Kronabet-Brühe.

Diese Vögel werden eingesalzen, mit Butter begossen, und wann sie im Saft gebraten, so begieß sie nochmals mit Butter, und bestreus mit Semmel-Brosen über und über, und wann sie schön säumen, und die Semmel schön gelb, so giebs, und richts auf eine Schüssel, oder Teller an; am Boden aber richts ein gute Brühe von gestossenen Kronabeten, oder Wachholder-Beeren, mit Fleischbrühe und Lemoni-Saft, oder in Ermanglung dessen, mit etlich Tropfen Eßig durchgetrieben, gewürzt, mit ein wenig Butter und braunem Mehl versehen; oder giebs trocken.

Num. 495. Kronabet-Vögeln, Droscheln, und Ambfeln anderst zu dämpfen.

Richte diese Vögel mit wohl Butter und Bratwürst-Gehäck, Gewürz, mit Lemoni-Saft, und weniger Fleischbrühe in ein verschlossenes Casserol, und laß dünsten, oder dämpfen wie ein Pasteten-Füll; giebs mit einer Dotter- oder andern guten Brühe.

Num. 496. Wachteln gefüllter zu braten mit unterschiedlichen Füllen.

Kupfe, senge, und nimh denen Wachteln die Kröpflein mit dem Finger weid aus; untergreiff sie zwischen Haut und Fleisch in einem warmen Wasser, salz ein wenig, und fülls mit Bratwürst-Gehäck, oder mach eine Füll von Kalbfleisch, geschnittenen Kälber-Euterlein, Semmel-Brosen, Butter, Eiern, und Gewürz; oder du kannst auch eine Füll machen mit Butter, Speck, Majoran, und andern wohlriechenden Kräutern, Semmel-Brosen, Gewürz und wenig Salz, und also die Vögel oder Wachteln füllen, speilen und braten.

Num. 497. Wachteln zu kochen auf allerhand Gehäck, und auch in die Pasteten.

Köste die Wachteln mit wenig Mehl in Butter und Speck schön gelb, mit wenig Gewürz, Salz und Lemoni-Saft gedämpft, giebs auf alle Gehäck, oder auch in die Pasteten; wie bey der Bäckerey bey denen Pasteten ausführlich zu finden; so seynd sie gut und wohlgeschmack.

Num. 498. Gebratne Wachteln auf dem Rost mit Semmel-Brösllein in einer süßen Soß.

Nimh gebratne Wachteln, ziehe sie durch zerlassenen Butter; bestreue sie über und über mit Semmel-Brosen, so mit wohlriechenden, fein-gesackten Kräu-

Kräutern wenig Pfeffer, und Muscatnuß ist angemacht worden, und legt auf den Rost, und grilliers, oder brats im Saft, und giebs warm mit saumigem Butter, oder einer süßen Soß von Weichsel-oder Maulbeer-Saft, mit Wein und Zucker angemacht, oder nim die Wachteln frisch, schneids nach der Länge in zwey Theil, und verfabre damit wie oben.

Num. 499. Lerchen : Vögel zum Braten, Rösten, und Backen.

Diese seynd der gesündisten und besten Vögel eine, und werden gemeinlich gerupft, gefengt, mit Speck : Schnitzlein und Salbey, wann sie zuvor eingezalzen, werden sie gleich andern Vögeln an Spieß gesteckt, und gebraten, wann sie schöne Farb haben, nachmals mit Butter begossen, und gleich darauf mit Semmel : Brosen besäet, und laßt das Brod schön gelb und säumig werden; man kann sie auch mit Butter und Speck geröster auf Spinat, oder in Petersil eingemachter geben, auch mit Wein und Fleischbrühe, mit einem gelben Eingebrenn und nothwendigen Gewürz und Salz versehen (sie seynd auch gut zur Fricasse: mit Eyerdotter und Lemoni : Saft) frisch gebratner auf dem Rost, seynd sie gut; Item, die abgebratene Lerchen seynd gut in Ragu mit Dardoffeln oder Schwammen warmer; Item in Schlafrock oder Laig ausgebacken, wie den Salbey, oder auch wie die Kälberfuß; Item mit Speck und Butter, und wenig Mehl geröster, sind sie auch gut mit weniger Fleischbrühe, und Gewürz, mit unzeitigen Stachelbeeren, Agres, oder Weintrauben zu geben; Letztlich und schließlich seynd die Lerchen gut in die Gebäck : Pasteten und Fleischdorten; wie es bey der Bäckerey bey denen Pasteten und Fleischdorten ausführlich beschrieben ist: Man kann die Lerchen an kleine Brat : Spieß stecken, mit Butter beträuffen, mit geriebener Semmel, so mit Zucker und Zimmet ist angemacht worden, wohl besäen, und mit säumigen Butter zur Tafel schicken, mit Lemoni oder Pomeranzen regaliert.

Num. 500. Kleine Vögel in Negelein : Brühe.

Die Vögel, (wann sie sauber gerupft, und besengt worden,) weid es aus, und thue sie waschen, siebe es nur einen Sud, und salz es, darnach nim sie wieder daraus, und mach gar ein wenig Schmalz heiß, und röste die Vögel, dann nim sie wieder heraus, thue es in ein Keimlein, und gieß ein wenig Eßig darein, und ein Fleisch : Supplein mit Negelein und Pfeffer, brenne ein Mehl darein, thue es auch an die Vögel, darnach setze sie auf ein Stut, und decks schön zu, laß also abspiegeln, und wann du sie anrichten willst, so gewürz mit Zimmet.

Das vierzehende Capitel.

Von allerhand Bacheren, und was darzu
gehörig.

Num. 501. Von dem besten, mürben, Englischen Taig, welcher hier der erste, und dann die andere nach der Ordnung auf die allerbeste Weis, damit man hierinn nicht fehlen kann, dem Gewicht nach sollen beschrieben werden.

Er gute Englische, mürbe Pasteten-Taig wird also gemacht: Nimm dritthalb Pfund das beste Mehl, ein Pfund Butter, und vier bis sechs Eyerdotter, auch Salz nach Gedunken, mach mit der Hand eine Grube in die Mitte, und schneid oder brocke den Butter, welcher auch nicht gar zu hart, oder weich seyn muß, sammt dem Eyerdotter in die Mitte, auch so viel frisch Wasser, daß du den Taig zimlich fest magst zusammen würcken, und gleich nach dem Guß wird der Butter, die Dotter und Wasser mit der Hand ein wenig unter einander gerührt, damit es nicht etwann auf einer Seiten aufbreche, und zugleich auch mit völliger Stärk der ganze Taig unter einander gemischt, und gearbeit, daß er schön fest und glatt wird, so ist er fertig. Es ist darbey zu beobachten, daß dieser und der nachfolgende Taig allezeit, so viel es möglich, an einem temperirten Ort, allwo es nicht gar zu kalt oder zu warm seye, gemacht werde, sonst wird auch der Taig zu hart, oder gar zu weich, und fallen hernach die Pasteten ein. Zu merken ist, wann du von diesem Taig aufgesetzte Dorten oder Pasteten machen willst, so wird nur ein halb oder drey Viertels Pfund Butter darein genommen, alsdenn wird er weniger sinkend.

Num. 502. Anderst.

Nimm 2. und ein halb Pfund das schönste Mehl, 1. Pfund guten ungeschmälzten Butter mit gehörigen Salz, und acht bis 10. Eyerdotter, auch an statt des frischen Wassers nimmt man guten, dicken, sauren Kam, jedoch so viel, damit der Taig dabon nicht gar zu weich und dalkrig wird, und würcle ihn mit den Händen wohl unter einander, gleich dem obigen, Dieser Taig ist noch besser als der erstere, aber die Pasteten fallen dabon lieber ein, und bleiben nicht so schön in dem Form, weil der Taig in dem Backen ein wenig aufgeschwilt, daher wird vielmal ein Tuch oder Papier gleich einem Laiblein Brod zusammen gelegt, und an statt dessen, was sonst hinein gehört, eingefüllt, und mit

geba-

gebäcken, und wann die Pasteten gebäcken, wird der Deckel aufgeschnitten, das Tuch oder Papier heraus gehet, und erst die rechte Füll von jungen Hühnlein, Tauben, oder was anders Gemischtes, nachdem sie auf das beste zugericht, darein gethan, das Tuch oder Deckel wieder darauf gelegt, und aufgetragen.

Num. 503. Ein guter, mürber, abgetriebener Pasteten-Taig, von ausgefottenem Schmalz, Eyerdotter, und frischen Brunnen-Wasser zu machen, wie folgt:

Man nimmt 2. und ein halb Pfund Mehl, 3. Viertel Pfund süß, ausgefottenes gutes Schmalz, mit zugehörigem Salz, dann wird das Schmalz mit dem Mehl und Salz zwischen den Händen ganz wohl und schön glatt abgerieben, hernach ein Grüblein darein gemacht, und so viel frisch Wasser mit 5. Eyerdotter darein gegossen, daß, nachdem er zusammen gewürkt, ein fester Taig daraus wird, dieser soll auch an keinem gar warmen Ort gemacht, auch das Schmalz nicht gar zu hart oder zu weich seyn, so ist er fertig und gut.

Num. 504. Ein abgebrüheter Schmalz-Taig, etwas stärker und schlechter zu den harten und schweren Pasteten.

Nimm 2. und ein halb Pfund gemeines Mehl, mit zugehörigem Salz und Eyer auf ein Brett oder Tisch, mache eine Gruben in die Mitte, dann mache siedig Wasser in einer Pfannen, leg ein halb Pfund Schmalz darein, laß zergehen, dann schöpfe solches mit einem grossen Löffel von oben herab, und nim von obgedachten Wasser so viel mit dem Schmalz, zugleich in das Mehl, als du vermeinst nöthig zu seyn, aber gieß acht, daß dir der Taig weder zu trocken noch zu naß werde, wird er zu hart, so wird er sich nicht arbeiten lassen, wird er zu naß, so macht er in dem Backen gern Blattern, und bleibt nicht schön in der Form, er gehört zu dem harten Wildpret- und Rindfleisch-Pasteten. Item es gehören auch 4. ganze Eyer darein.

Num. 505. Folgt nun der schönste und beste Butter-Taig.

Man nimmt auf 5. Viertels Pfund des besten und schönsten Mehls, 1. Pf. Butter, und wird zugericht, wie folgt: Nimm von dem Mehl 5. Viertels Pf. mit zugehörigem Salz, auf einen saubern Tisch oder Brett, mache eine Gruben in die Mitt, schlag 2. Eyerdotter, und dann so viel frisch Brunnen-Wasser darein, daß du vermeinst, er werde dir nach dem ersten Zusammenwürken, folgendes in der Arbeit wenig oder gar nicht mehr an dem Tisch oder Tasse picken, und in dem Auswürken anhängen, und so bald er gleich Anfangs zusammen an ein Ballen gemacht ist, wird er auch gleich darauf drey mal nach

einander gleich einem langen Strick, auch in der Dicken eines kleinen Fingers mit den Händen auf der Tafel ausgewälzet, und allzeit wieder zusammen gemacht, und eine Weil rasten lassen, in 2. Theil: Dann nim ein Pfund des besten süßen Butters, der zugleich etwas hart und zäh sey, spritze ein wenig frisches Wasser auf ein Ort der Tafel, oder anderes saubers Brett, fahre mit der flachen Hand darüber, damit das Ort gleich naß sey, dann knete und balle den Butter anf diesen Ort, daß er von der Milch gereiniget, auch zugleich schön glatt und zäh, aber nicht etwann gar zu weich wird, dann mache zwey gleiche Theil und Laiblein daraus. Jezt nim ein Laiblein von dem gerastem Wasser-Taig, mache denselben mit der Hand, oder Wallholz etwas breit auseinander, lege einen Theil Butter mitten auf den Taig, und zieh den Taig um und um herüber, daß der Butter mitten in den Taig hinein kommt, schlag oder druck mit dem Walger ein Creuz darauf, darmit sich der Butter darinn ein wenig austheile, dann walge ihn ganz sanft mit langen Stößen schön dinn, und ganz rund aus, aber gieß acht, daß er dir nicht an dem Tisch picket, und wann du ihn nicht dinner treiben kannst, so schlage die zwey Seiten gegen einander gleich herüber, daß der Taig lang und etwann Spannen breit werde, dann schlag auch das Obertheil bis auf die Mitte herab, und das Untertheil hinauf, daß er viereckigt wird, mache mit einem Finger ein Dupf darein, und laß ihn eine Weil rasten, unterdessen nim auch den andern, und verfare auch darmit wie mit dem ersten, wann er geschlagen ist, so laß ihn auch rasten, dann nim wieder den ältern, und treib ihn nach der zwerch, daß er schier arm lang, und nur eine gute Spannen breit bleibt, schlage wieder das obere Ort bis auf die Mitte herab, das untere auch hinauf, daß er wieder viereckigt wird, mache mit dem Finger zwey Dupfen darein, damit du in dem Schlagen nicht irr werdest, laß ihn wieder eine Weil ruhen, treibe und schlage ihn hernach das drittemal, auch, wie jezt das anderemal geschehen, also wird jeder Theil drey mal geschlagen, oder getrieben, daß er allemal viereckigt wird, so ist er fertig, und wer ihn gern blättlet hat, der treibt ihn aus so groß, als man ihn verlangt, und macht daraus Krapfen, Butter-Schnitten, Pasteten, oder Dorten, was man will, wer ihn aber gern trucken und subtil hat, der kann ihn noch einmal treiben, aber nur das halbe Blatt herüber schlagen, das er doppelt ligt, dann mache daraus, was du willst, Pasteten, Dorten, oder Krapfen.

Num. 506. Anderst, der Butter- oder Blättel-Taig, sonst der falsche Butter-Taig genannt.

Nim schön Mehl auf ein Brett mit gehörigem Salz, mache eine Gruben in die Mitt, nim guten frischen Butter, der hart ist, ziemlich viel, schneid ihn Blatten-weis in das Mehl, rühre gleich grob ein wenig unter einander, mach wieder eine Gruben darein, nim sauren Kam, und Eperdotter mit ein wenig Wein

Wein darein, mach den Teig damit ganz trocken gleich grob zusammen, alsdann mit dem Walger ausgetrieben, wieder zusammen geschlagen, und über einander gelegt, und wieder ausgetrieben, und dieses zwey- dreymal, bis er glatt wird, alsdann mache daraus Dorten, Pasteten- Krapfen, und bache es in der Dorten- Pfann, oder Ofen.

Num. 507. Geblättelter Butter- Teig wieder anderst.

Nimm schön Mehl auf ein Brett, mache eine Gruben in die Mitt, leg darein einen Brocken Butter, darnach der Teig groß oder viel ist, nimm Eyer- dotter, Wasser mit Wein gemischt, mit gehörigen Salz, mach diesen Teig nicht zu fest, arbeit ihn wohl und glatt ab, laß ihn ein Weil rasten, treib ihn rund aus, überleg den halben Theil mit abgezähnten und dinnen Schniglen Butter über und über, schlag das andere halbe Blatt darüber, walge es dinn aus, und schlag ihn wie den erstbeschriebenen Butter- Teig, und mach daraus Pasteten, Dorten, oder was dir gefällig, und bache es im Ofen.

NB. Andere machen auch diesen Teig, wann er geraßt, ziehen ihn mit den Händen ganz dinn aus, bestreichens wohl mit Schwein- Schmalz, schlagen ihn über einander, und verfahren darmit, wie oben.

Num. 508. Karpfen- Pasteten.

Nimm einen schönen grossen Karpfen, dieser wird geschüppet, und auf dem Rücken aufgemachet, die Gall heraus genommen, und den Karpfen wohl eingesalzen, laß ihn ein Stund im Salz liegen, hernach gieß eine gute Beiz darüber, und zugedeckt, etliche Stund stehen lassen, damit die Beiz durchgreiffet, alsdann mache einen guten marben Teig, nimm den Karpfen, und sauber abgetröcknet, inwendig gut gewürzt, auch Butter, Capri, Lemoni- Schäler, lege den Karpfen auf den ausgetriebenen Teig, vorher mit Lorber- Blätter, Rosmarin und Lemoni- Schäler belegt, imgleichen auch den Karpfen mit diesen belegt, mache den andern Teig darüber, und formirt wie einen Karpfen, mache Schüppen, oder einen Auschnitt, was beliebt, 2. oder 3. Stund gebachen, eine gute Suppen darein gemacht, nach Belieben.

Num. 509. Karpfen- Pasteten auf andere Art.

Mit dem Karpfen verfare, wie oben steht. Der Form kann auch auf diese Art gemacht werden. Mache unterdessen ein gutes Fleisch, nimm Fisch- Breit, hacke es klein, wie auch gewechtes Brod, Capri, Lemoni- Schäler, Cardellen, treibe einen Butter ab, rühre das Kleingehackte darein, gut gewürzt, ein wenig Sur vom gebeizten Karpfen, daß ansäuerlet wird, wie auch ein wenig Milchram, streich von diesen auf den ausgetriebenen Teig, lege den zubereiteten Karpfen darauf, das andere streich oben auf den Karpfen, und formirt wie

der Karpfen ist, schön zierlich, und 3. Stund gebachen im Back-Ofen, es kann auch der Karpfen zu Stücken geschreift werden, doch aber, daß die Haut bey-sammen bleibe, es ist leichter vorzulegen.

Num. 510. Karpfen-Pasteten ohne Graten.

Nimm von 2. Karpfen das Breit, hacke es klein, hacke auch von 3. Hechten die Leber darunter, und das Blut von Karpfen, mache von Eiern, und ein wenig Milchram, mit Butter ein Fingerührtes, nimm gewechtes Brod, und ausgedruckt, stosse es unter einander, treibe frischen Butter ab, rühre darein 6. Eyer, eines nach dem andern, rühre das Breit und das Gestoffene darein, auch klein, geschnittene Capri, Lemoni-Schäler, Spanisch Rudelkraut, Milchram, Lemoni-Saft, gut gewürzt, mach ein guten marben Taig, nicht gar zu dick ausgetrieben, nimm den Kopf von dem Karpfen, auf die ausgetriebene Flecken gericht, bereite das Abgetriebene, mache den Form wie ein Karpfen, lege oben auf Capri, Lemoni-Schäler, und mache den Deckel darüber, und hernach gebachen, mache ein ansänerletes Süppel darüber, wann es gebachen ist, giebs auf die Tafel. Die Hechten-Pasteten werden auch gemacht, wie die Karpfen-Pasteten.

Num. 511. Schildkroten-Pasteten.

Mache einen Brand-Taig, oder marben Taig, doch aber, daß er fest an-gemacht wird, sonst bleibt der Form nicht, treibe ein Flecken oder Boden aus, darnach man eine grosse Pasteten machen will, man kann kleine, mittlere und grosse machen, mache ein Form, wie ein Schildkrot ist, mit Kopf, Füßsen und Schweif, schlage darein ein saubers Tisch-Serviet oder Papier, schön röset gebachen, mache die Füll, die Schildkrotten schön weich gesotten, und sauber gebugt, dünste es in Butter und Semmel-Bröseln, und grünen Petersil, gieß eine gute Erbsenbrüh darein, und Wein, laß auffieden, brenn es ein mit guter Butter-Einbrenn, daß die rechte Dicken bekomme, gut gewürzt, Salz, Lemoni-Schäler, richte es ein halbe Stund vor dem Tisch in die Pasteten, daß schön warmer auf den Tisch kommet. Auf diese Art kann man es auch ohne Pasteten für eine Speis geben. Item, kann auch in diese Pasteten ein gemischte Speis mit Schildkrotten gemacht werden.

Num. 512. Schildkrotten-Pasteten auf andere Art.

Die Schildkrotten werden nicht gar zu weich gesotten, nimm das Ingerweid samt der Gall sauber heraus, wie auch die wilde Haut abgeschält, gieb Achtung, daß alle vier Biegeln ganzer bey-sammen bleiben, bereite ein Wein mit Butter, grünen Petersil, Milchram, Lemoni-Schäler, dünste die ganze Schildkrotten, bestreue es mit Muscatblüh, und drucke Lemoni-Saft darauf, mit

ein wenig Salz besprenget, lasse es austühlen, nimh gebähte Semmel-Schnitten, diese in süßen Milchram eingedunckt, mache es auf die Art, wie die Schnepfen-Schnitten, nimh von dreyen Karpfen das Beischel, den Kogen weg, hacke es klein, gieße auch das Karpfen-Blut darunter, auch Hechten-Leber, röste es in Butter, grünen Petersil, Lemoni-Saft, und Milchram, ein wenig Semmel-Bröseln, und gewürzt, Negerln, und recht gesalzen, streiche es auf die Schnitten, mache einen guten marben Taig, aber schön dinn ausgetrieben, richte die Schnitten darauf, hernach die Schildkrotten, streiche von dem übergebliebenen gehackten Morast oben auf, wie auch Milchram, formiere es wie ein Schnepfen-Pasteten, und ein halbe Stund gebachen, derothalben muß der Taig dinn ausgetrieben werden, die Suppen giebt diese Pasteten ohnedem.

Num. 513. Schüssel-Pasteten in süßer Milchram Butter-Taig.

Auf ein mittlere Pasteten wäge 1. Pfund Mehl, theile es von einander, schneide darein 1. Pfund Butter, blättele geschnitten, salze es, 2. Eyer, und 2. Dotter, 6. Löffel Milchram, 6. Löffel Wein, mache den Taig mit dem Mandel-Walger zusammen, viermalen geschlagen, wie den Butter-Taig, und allzeit ein wenig rasten lassen, nimh die gewöhnliche Pasteten-Schüssel, oder ein Eorten-Blech, mache es auf die Art wie die Butter-Pasteten, mache eine gemischte Speis, als gebachenen Hechten, Kauli, Schwämmel, Schildkrotten, Grundeln, kleine Knödeln, Krebsen, und grüne Erbsen. Wann die Pasteten schön gebachen ist, so richte die gemischte Speis darein.

Num. 514. Milchram-Butter-Taig auf andere Art.

Nimh ein Pfund Mehl, vier Eyerdotter, eine halbe Milchram, mache einen linden Taig an, arbeite ihn wohl ab, und mache 7. Stückerln daraus, lasse ihn ein wenig rasten, nimh ein halb Pfund Butter, der sauber gewaschen ist, mache 7. Stückerln, treibe den Taig vierecket aus, wie auch den Butter, auf einen jeden Flecken Taig den Butter, und so fort, treib denselben aus, schlage ihn zweymal doppelt, einmal einfach, mache Pasteten, oder Krapfen, was beliebt, auch Eorten.

Num. 515. Butter-Pasteten.

Nimh zu einer grossen Pasteten 2. Pfund Mehl, 3. Eyer und 3. Dotter in ein Häfert geschlagen, 2. Löffel Milchram, 3. Löffel Wein, und das andere frisches Wasser, mache den Taig an, und wohl abgeschlagen, laß ihn zugedeckt eine halbe Stund rasten, nimh anderthalb Pfund Butter, diesen sauber gewaschen, und ausgetrieben, walge den Taig aus noch so breit, als der But-

ter ist, und schlage den Butter auf die Flecken, halben Theil überlegt, schlage den andern halben Theil des Taigs herüber, schön gleich viermal ausgetrieben, und dreyfach geschlagen, und allzeit ein wenig rasten lassen; mache Schüssel-Pasteten, oder von freyer Hand auf ein Blech, richte eine gute gemischte Gasten-Speis, wann die Pasteten gebachen ist, darein gericht. Man kann auch Torten und Butter-Krapfen von diesem Taig machen.

Num. 516. Stockfisch-Pasteten.

Mache die Pasteten wie die vorigen, ein Papier oder Brod eingeschlagen, und gebachen, nim guten Stockfisch, ziehe ihm die Haut ab, zerschneide ihn zu kleinen Stückeln, und eingesalzen, laß ihn eine halbe Stund liegen, hernach abgetrückt, mit Semmel-Bröseln und Mehl bestreuet, und schön gelb aus dem heißen Schmalz gebachen; richte ihn in eine Wein, nim dünnen Milchram, Muscatblüß, grünen Petersil, ein wenig Erbsenbrüh, frischen Butter, und etliche Sardellen, lasse es unter einander auffieden, kunnst auch gebachene Hechten-Leber dazzu nehmen. Richte es eine halbe Stund vor dem Fisch in die Pasteten, setz es wieder in Back-Ofen, und giebs zur Tafel.

Num. 517. Hausen-Pasteten.

Nim frischen oder gesalznen Hausen, der wohl ausgewässeret ist, dieser wird eingebeizt, wie der Karpfen, lasse ihn einen halben Tag in der Beiz liegen; ist es aber ein frischer Hausen, der wird vorhero eingesalzen, und hernach die Beiz darüber gossen; mache einen guten marben Taig, den Hausen sauber abgetrückt, belege den Taig mit Butter, Capri, Lemoni-Schäler, Rosmarin, und Semmel-Bröseln, gut gewürzt, imgleichen auch oben auf dem Hausen, mache die Pasteten zusammen, eine Form wie es beliebter; bache die Pasteten in einer gleichen Hiz, daß sie nicht zusammen fället; mache eine gute Capri-Suppen, oder von Sardellen. Diese Pasteten kann gute 2. Stund bachen.

Num. 518. Hausen-Pasteten auf andere Art.

Bereite den Hausen, dieser wird zu Stückeln zerschnitten, wie der schon oben beschriebene, wird auch eingebeizt, hernach nim eine breite Wein mit Butter belegt, lasse den Hausen darinn anlauffen, daß er schön weiß bleibet, behalte den Saft auf, nim von einem Stückel Hausen das Breit, hacke es fein, nim darunter Capri, Lemoni-Schäler, 3. oder 4. Sardellen, geweihte Semmel, treibe ein wenig Butter ab, und rühre das Gehackte darein, wie auch den aufbehaltenen Saft von dem gedünsten Hausen, gut gewürzt und eingesalzen, auch ein wenig Milchram, und von der Beiz, daß es ansäuerlet wird; mache den Pasteten-Taig, nim 3. Pfund Mehl, bereite es auf die Tafel, nim

nimm 1. Pfund gesalzenen Butter, schneide es Mitten in das Mehl, und gesalzen; bereite ein siedendes Wasser, giesse es auf den Butter, und mache den Teig geschwind zusammen, keine Eyer kommen nicht dazu. Diesen Teig kan man zu vielen Pasteten brauchen, er ist gut zu essen, und bleibet in der Pasteten der Form; streiche von dem Faich auf den ausgetriebenen Teig, richte den Haufen darauf, das andere Faich oben auf gestrichen, und verfertige die Pasteten, mache ein Herz, oder vierecket, was dir beliebt, hernach angestrichen mit Eyrn, und gebacken. Die Pasteten giebt ohnedem die Suppen von sich selber.

Num. 519. Ruten = Pasteten.

Nimm auf eine mittlere Pasteten 2. Pfund Mehl, und 3. Viertel Butter in das Mehl blättlet geschnitten, und mit dem Radel = Walger abgearbeitet, gesalzen, nimm in ein Haserl 3. Eyer und 4. Dotter, ein Löffel voll Milchreim, Wein und Wasser, den Teig angemacht, treibe eine runde Flecken aus, und schlage ein Brod, oder sauberes Papier, mache die Pasteten rund, wie eine aufgesteckte Pasteten, schön gebachen; richte unterdessen die Ruten, diese werden gespeilet, daß sie schön rund bleiben, und schön kurnig abgesotten, mache ein gutes Bier = Süssel, und lasse die Ruten darinnen ein Sud thun, gewürzt; man kan auch gebachene Karpfen = Milch und Hechten = Leber darunter nehmen, richte es in die schon gebachene Pasteten, und setze es wieder in Back = Ofen, damit das Pasteten = Brod einen guten Geschmack darvon bekomme. Die Hechten = Pasteten kan auch auf diese Art gemacht werden, wie die Karpfen = Pasteten auf zweyerley Art.

Num. 520. Tauben = Pasteten.

Die Tauben werden sauber gebugt, und ausgenommen, die Füßeln eingesteckt, lasse es im siedenden Wasser anlauffen, und sauber gespickt, zwey oder drey Stund eingebaigt. Mache unterdessen einen marben Teig, oder einen Brand = Teig, treibe die untere Flecken aus, belege es mit Butter, Semmel = Bröseln, Capri, Rosmarin, Lorber = Blätter, und gemischten Gewürz, richte die gespickte Tauben darauf, und mache den Form vierecket, oder sechs ecket, darnach die Pasteten groß wird, bache es zwey Stund, und mache ein ansäuerletes Capri = Süssel, und giesse es darüber.

Num. 521. Hühnel = Pasteten.

Die Hühnel werden sauber ausgebugt, und gespickt; auf zweyerley Art kan es gemacht werden, wie die Tauben = Pasteten vor. beschrieben worden. Allein ist zu merken, daß der Pasteten = Teig muß dünner ausgetrieben werden zu der Hühnel = Pasteten, brauchet auch nicht so lang bachen, als die Tauben = Pasteten. Die Form kan gemacht werden, wie es beliebt.

Num. 522. Kapauner - Pasteten.

Die Kapauner werden sauber gerupft, und ausgenommen, schlage die Füß und Flügel, auch Ruckrad entzwey, eingebackt und gespickt. Wann es grosse Kapauner seynd, können sie 1. oder 2. Tag in der Baiß liegen; mache ein gutes Faisch, nimh Kalb - Fleisch, hacke es klein, Ochsen - March, Capri, Lemoni - Schäler, spanisch Ruckelkraut, geweichte Semmel; dieses klein gebackt, untereinander gerührt, gut gewürzt, Lemoni - Saft, ein wenig Eßig, daß es ansäuerlet wird, gesalzen; mache einen marben Zaig, treibe ihn aus, wie gewöhnlich ist, streiche von dem Fleisch darauf, daß andere auf die Kapauner, auch ein wenig Milchreim darüber; mach die Pasteten zusammen, ein Herz oder viereckel, mache kleine Federl, oder einen schönen Ausschnitt, backe es in einer gleichen Hiß, 2. oder 3. Stund, darnach die Pasteten groß ist. Die Suppen giebt diese Pasteten ohnedem selber.

Num. 523. Pasteten von jungen Kapdunlen mit Austern.

Die Kapdunlen werden sauber, wie gebräuchlich ist, gebuzt, und ausgenommen, die Füßeln eingesteckt, sauber gespickt, und ein wenig eingebackt, mache einen marben Zaig, oder den vorigen, wie es beliebig ist, nimh die Kapdunlen aus der Baiß, und lasse es in einer Kein, mit Butter belegt, anlauffen, mit ein wenig Muscatblüh, klein - geschnittenen Lemoni - Schelern, und einen Löffel - voll Milchreim, laß es aufdünsten; die Sur nimh hernach, wann die Form gemacht ist, auf die Kapdunlen, und verfertige die Pasteten, mache es schön zierlich; der obere Zaig muß nicht gar zu dick seyn, also ist zu merken bey allen Pasteten, wann kleine Sachen eingeschlagen seynd, daß der Zaig muß dinner ausgetrieben werden, dieweil es nicht so lang brauchet zu backen, als wo grosse Sachen eingeschlagen werden. Wann die Pasteten gebachen ist, richte die Austern; diese werden ausgelöst, das Meer - Wasser erst auf die legt darzu genommen, nimh in ein Keinl Butter, und dünste die Austern, nimh auch Lemoni - Schäler, und den Saft, Semmel - Bröseln, grünen Petersil, Milchreim, gut gewürzt, ausgelöste Sardellen, und einen weichen Ochsen - Fuß, der vorher schon gesotten ist; dieser wird auch geschnitten, in der Größe wie die Austern, lasse es untereinander einen Sud aufsthan, und richte es eine Stund vor dem Fische in die Pasteten.

Num. 524. Indianisch - Pasteten.

Nimh ein gutes Indianisch, bereite es also zu, wie die Kapauner - Pasteten, allein daß sie länger backen brauchet: man kan es mit Faisch machen, oder ohne Faisch; den Form mache wie das Indianisch ist mit Federn, und auf einen gebogenen Zein den Kopf schön zierlich gemacht, wie auch die Flügel und Schweif: wann es beliebt, kan auch ein Pelican gemachet werden: mache
auch

auch Junge, die an der Brust saugen, backe es in einer guten Hitz, damit es nicht zusammen fällt, auch nicht zu gäh, damit die Federn, oder der Kopf nicht verbrennet werden. Zu dieser Pasteten kan ein Brand: Taig gemacht werden, nimh 4. Pfund Mehl, 8. Eyer, 1. Pfund Schmalz in einen Casserol, gieß so viel Wasser daran, als man vermeinet, daß genug ist, laß es miteinander auffieden, das Mehl gefalzen, und mit siedendem Wasser und Schmalz den Taig angemacht schön fest. Diese Pasteten kan 3. Stund backen; mache eine gute dicke Capri, oder Sardellen: Suppen, wann die Pasteten gebachen ist, darcin gegossen, und auf die Tafel geben.

Num. 525. Gänß: oder Aenten: Pasteten.

Die Gänß oder Aenten werden sauber gebuzt, die Füß und Ruckrad entzwey geschlagen und eingebait, lasse es zwey oder drey Tag in der Baig ligen, daß die Baig wohl durchgreiffet; mache es auf die Art wie die Indianisch: Pasteten, doch aber den Form wie die Gänß oder Aenten; man kan auch einen marben Taig machen, doch aber daß der Taig wohl fest gemacht wird, gebachen wie die vorige.

Num. 526. Wild: Aenten: Pasteten.

Die Wild: Aenten werden sauber gebuzt und ausgenommen; die Füß eingesteckt; mache eine gute Baig, und lasse es darinnen anlauffen, wann die Baig siedet, hernach gespiet, und lasse es etliche Stunden in der Baig ligen, nimh Hühnel: Lebern, wie auch die Lebern von Aenten, wann sie frisch seynd, backe es klein, nimh in ein Reim Butter, und laß die Aenten darinnen dänsten, nimh sie heraus, damit sie auskühlen, rühre die gehackte Lebern in denselben Saft, allwo die Aenten gedünstet, nimh noch ein wenig Butter dazu, wie auch geriebene Semmel, Bröseln, grünen Petersil, Milchreim, gewürzt, klein: geschnittene Lemoni: Schäler, ein wenig von der Baig, allwo die Aenten gelegen seynd, damit es ansäuerlet wird; mache einen guten marben Taig, einen Flecken ausgetrieben, richte die Aenten darauf, schütte den Morast darüber, verfertige die Pasteten, und schön gebachen: die Suppen giebt es ohnedem selber. Zu merken ist bey allen Pasteten, was eingeschlagen, damit es äußerlich zeigt, was darinnen ist, das Innere aber muß allezeit schön marb seyn.

Num. 527. Reb: Hühnel: Pasteten.

Die Reb: Hühneln werden sauber gerupft, und ausgenommen, gespiet und eingebait; mache den Morast auf die Art wie bey denen Wild: Aenten. Ein marber Taig kan auch gemacht werden; mache es in allen wie die Wild: Aenten: Pasteten, schön gebachen, und giebs auf die Tafel.

Num. 528.

Num. 528. Fasan: Pasteten.

Die Fasane werden sauber gerupft, und ausgenommen, die Füß eingestekt, sauber gespickt, und eingebaht, mach das vorig beschriebene Faisch, mache einen abgebrannten Pasteten: Taig, vier Pfund Mehl, ein halb Pfund Butter, wann mehrer Fasane seynd; ist aber nur einer, nimt man halben Theil, bereite das Mehl auf die Tafel, mache in der Mitten eine Gruben, schneide den Butter oder Schmalz Blättel, weiß darein, nimh so viel siedendes Wasser, und gieß es auf den Butter, salze, und mache den Taig zusammen, aber nicht zu weich, treibe den Taig aus, streiche von dem Faisch darauf, mache den Form wie ein Fasan, mit Kopf, Flügel, und langen Schweif, wie auch die Füß, hernach gebachen, und wohl Achtung geben, damit der Back: Ofen nicht zu heiß, und nicht zu kalt ist, lasse es zwey und ein halbe Stund bachen.

Num. 529. Schnepfen: Pasteten.

Die Schnepfen werden erstlich sauber gerupft und abgesengt, nimh das Ingeweid heraus, und hacke es klein, stecke die Füßeln in die Schnepfen ein, und laß in einer Casserol mit Butter belegt anlauffen, damit sie schön weiß werden, salze sie ein, und drucke von einem Lemoni den Saft darauf, nimh den gehackten Morast, röste es in Butter, streue auch darzu Semmel, Bröseln, grünen Petersil, Gewürz, und Milchreim, nimh gebähte Semmel: Schnitten, weiche es in süßen Milchreim, mache den Pasteten: Taig, nimh gutes Mund: Mehl, Butter und Schmalz, mit dem Rudel: Walger wohl untereinander abgearbeitet, nimh 3. Eyer, und 6. Dotter, Wein und Wasser, mache den Taig wohl fest an, treibe ihn aus, wie gewöhnlich, richte die Schnitten mit halben Theil, den Morast darauf, nimh die Schnepfen, und mache den Form drey: oder vierecket, streiche den andern Morast darauf, und verfertige die Pasteten, richte die Schnepfen: Köpf auf die Schnirkel schön zierlich herum, und gebachen 2. Stund, die Suppen giebt es ohnedem selber, dessentwegen heißet es die Morast: Pasteten.

Num. 530. Haasen: Pasteten.

Erstlich werden die Haasen ausgezogen, und gehäutlet, hernach gespickt und eingebaht, mache einen marben, oder Brand: Taig, diesen, wie gebräuchlich ist, ausgetrieben, belege den Boden mit Butter, Lemoni: Schäler, Capri, Semmel, Bröseln, Rosmarin, gemischtes Gewürz, richte den Haasen darauf, also belege auch den Haasen obenauf mit diesem, und mache die Pasteten in Form eines Haasen, richte den Back: Ofen in einer gleichen Hitz, schmiere die Pasteten mit Eyer, und 2. Stund gebachen, mache unterdessen eine gute Sardellen: Suppen, und richte es darein.

Num. 531.

Num. 531. Wildprät = Pasteten.

Nimm von einem Hirschen das Ruck, Brätel, dieses wird gehäutlet, und sauber gespiet, mit gestoßenem Kimm und Kronawetbeeren bestreuet, eingesalzen, und mit Eßig besprenget, laß ein oder zwey Tag ligen, mache einen guten Brand = Taig, treibe denselben aus wie gebräuchlich ist, belege den Boden mit klein = geschnittenen Lemoni = Schälern, Butter, Capri, Rosmarin, Lorber = Blätter, Gewürz, und richte das Ruck, Brätel darauf, belege es auch obenauf wie unten, mache den Form wie ein Lateinisches S. mache die zwey Schnirkel schön mit Lauben, richte den Back = Ofen, in einer guten Hitz, und gebachen drey Stund, mache ein gutes Capri = Suppel richte es darein, und giebs auf die Tafel.

Num. 532. Wildprät = Pasteten auf andere Art.

Das Ruck, Brätel wird auf die Art zubereitet wie das vorige, das Fleisch wird gemacht wie zu der Haasen = Pasteten, wann beliebet, kan ein wenig Knoblauch genommen werden, wie auch Milchreim, so wird es desto saftiger, es kan auch gebachen werden gute drey Stund, mache eine gute Sardellen = Suppen, und darein gegossen. Auf diese zweyerley Art kan auch die Lungen = Brätel = Pasteten gemacht werden.

Num. 533. Reh = Schlegel = Pasteten.

Der Reh = Schlegel wird gehäutlet, und sauber gespiet, nimm klein = gestossene Kronawetbeer und Kimm, mit diesen bestreuet, und eingesalzen, mit kaltem Eßig besprenget, laß ihn ligen, daß er schön marb wird, etlichmal umgelehrt, mache einen guten marben oder Brand = Taig, zu dem Brand = Taig nimm 4. Pfund Mehl, auf die Tafel voneinander gebreitet, andethalb Pfund gesahenen Butter, oder Schmalz, Blättel = weiß darein geschnitten, gesahen, und mit siedenden Wasser den Taig angemacht, treibe 2. Flecken von demselben aus, belege den Boden wie schon öfter gemeldet, mit Butter, Capri, Lemoni = Schäler, Rosmarin, Lorber = Blätter, gemischtes Gewürz, richte den Schlegel darauf; imgleichen nihms auch obenauf, verfertige die Pasteten, und mache den Form wie der Reh = Schlegel ist, richte unterdessen den Back = Ofen, der wohl gehait ist, drey oder vier Stund gebachen, mache eine gute Suppen, wann die Pasteten gebachen ist, richte es darein, und giebs auf die Tafel.

Num. 534. Kälberne Schlegel = Pasteten.

Nimm einen schönen weißen kälbernen Schlegel, dieser wird gehäutlet, und das Bein entwoyen gehack, sauber gespiet und eingebait, laß ihn 1. oder 2. Tag ligen, brauchet man aber den Schlegel geschwind, so laß die Salz drey oder viermal sieden, und allzeit wieder auf den Schlegel gegossen (dieses kan

Kan in allem Fleischwert, was eingeschlagen wird, in die Pasteten gemacht werden, wann es die Eil erfordert) mache einen guten marben Pasteten-Taig, nimh den Schlegel aus der Baig, laß ihn in einer Wein mit Geistern belegt dünsten, treibe den Taig aus, belege denselben mit Butter oder Ochsen-March, Lemoni-Schäler, Rosmarin, Lorber-Blätter, gemischtes Gewürz, auch obenauf belege den Schlegel mit diesem Vorgescriebenen, alsdann mache den Form, wie ein Kälberner Schlegel ist, richte unterdessen den Back-Ofen wohl gehäht, in einer gleichen Hitz, bache die Pasteten über drey Stund, mache unterdessen eine gute Capri-Suppen, und richte es darein, wann die Pasteten gebachen ist, giebs auf die Tafel.

Num. 535. Schinken-Pasteten mit Sulz.

Nimh einen gefelchten Sau-Schuncken, schneide das schwarze, wie auch die Haut sauber weg, und wohl ausgewässert, lege es nach diesem 24. Stund in ein Wein-Geläger, mache einen Brand-Taig, wie zu einer andern Pasteten, belege den Boden mit einem saftigen Rindfleisch, nimh die Schuncken, die sauber abgewischt, und darauf gericht, belege es auch obenauf mit diesem Fleisch, verfertige die Pasteten, und 3. gute Stund gebachen, wann die Pasteten aufgeschnitten ist, nimh das Rind-Fleisch weg, und mache viererley Sulzen, bereite 3. oder 4. Kälberne Füß, auch Kälberne Knochen, dieses klein zerhackt, und gieß darein in den Hasen, allwo sie gesotten wird, Wasser und Wein, auch etwas von Efig, Lemoni-Schäler, ein Zwiibel-Häupel, geraspeltes Hirschhorn, laß wohl einsieden, nimh auch ein wenig gewerichte Hausen-Blattern darzu, seihe es hernach durch, und laß einsieden, so viel man Sulzen vonnöthen hat, nimh von zweyen Eiern das Weiße, und rühre es darein, nimh ein sauberes wollenes Tuch, und laß es durchlauffen, damit sie schön klar wird, theile es ab auf 5. Theil, mache es ansäuerlet mit Lemoni-Saft, und Zucker darein, mache die Farben also: Erstlich roth, mache es mit eingesottenen Alkermes oder Durnosol; die gelbe mache: nimh ein Pomeranzen, reibe den Zucker in der Schalen, das Gelbe schabe in die Sulzen; die weiße mache: nimh klein-gestossene Mandeln in sauberes Tüchel, und treibe es mit der Sulzen, durch daß sie schön weiß wird, die grüne mache von Spe-nat-Topfen; die schwarze mache von Cioccolate; eine laß wie sie in sich selber ist; bereite ein Cafferol, und gieß eine darein, und laß stehen bis sie sich sulzet, nimh wieder eine andere, und also fort; wann die Pasteten gebachen, und ausgekühlt ist, nimh das Saft-Fleisch weg, wie auch den Deckel, stoffe die Cafferol in ein warmes Wasser, und auf ein Bret geschwind umgekehrt, schneide es schön Blättel-weiß, und richte es auf die Schuncken, gieb es ohne Deckel auf die Tafel. Diese Sulzen kan auch in die Gläseln geschüttet werden, und ist auch auf andere Pasteten zu gebrauchen. Wann diese Sulzen im Sommer

gema-

gemacht wird, so muß man Eßz haben, oder einen kalten Keller, damit sie sich wohl findet, sonst kommen die Garben zusammen.

Num. 536. Marzipan = Torten.

Mach eine Torten nicht anderthalb Pfund schon klein, gekochene Mandeln, bereite eine mäßige Maas, 3. Miering Zucker, 2. Löffel Wasser, und laß siehen bis er schon dicklich wird, alsdann rühre die Mandeln darin, und laß wohl antiehn, drucke darin von einem Lemmi den Saft, von zwey Eiern das Eiweiß, wohl umgerührt, daß sie schon dickt werden, nicht ein Torten-Misch mit Schmalz geschmiert, die Blätter mit Eyer-Ster, und das Torten-Mittel mit diesem belegt, streiche von Saig darauf, nicht eingemachte Ealzen, und darauf gestrichen, von dem andern Saig-mache schon Ringeln, oder aufgesetzt gekochten, es kan auch mit einer Spritzen schon recht gemacht werden; backe diese Torten in einer gemachten Stig, mache ein weißes und rothes Eßz, auch mit Mandeln, Mögen schon hoch aufgerichtet, auf die Tafel geben, und mit eingemachten Sachen schon gezieret.

Num. 537. Ein gute Pommerangen = Torten.

Bereite zu einer Torten ein Pfund klein, gekochene Mandeln, ein halb Pfund gekochten Zucker, siehe 18. Eyer hart, und löse die Dotter heraus, nicht 5. Stuch Vortragefer, oder süße Pommerangen, reibe die Schalen oder das Gelbe an einem Mischeisen ab, bis auf das Eiweiß, fülle die Schälchen in einem Mörtel schon klein, auch die hart-gekochte Eyer, Dotter darunter gekochten, nicht 6. Loh frischchen, oder gekochten Butter, diesen schon pfandung in einem Mischling abgetrieben, rühre darin, die gekochene Mandeln, eine Mierelband abgetrieben, hernach den gekochten Zucker. wiederum ein Mierelband gerührt; alsdann nicht die Pommerangen-Schalen, Eyer, Dotter, und vier Loh Mandel-Mehl, dieses so viel gerührt, daß es wohl untereinander kommt, bestreiche ein flaches oder ungerichtetes Torten-Misch mit Schmalz oder Butter, von diesem abgetriebenen den Boden aufgestrichen, fülle es mit Mierelband, Ealzen, den andern Saig spritze Ringel-weiß herum, mache den gewöhnlichen Saig herum, mit Schmalz bestreichen, und schon langsam gebaden. Wann diese Torten auf eine Mandel-Säfel gegeben wird, so mache es auf ein umgerichtetes Torten-Misch, mit schonen Eßz, und Mandeln-Mögen aufgerichtet und gezieret.

Num. 538. Pommerangen = Torten auf andere Art.

Nicht zu einer Torten 1. Pfund gekochte, und klein-gekochene oder gekochte Mandeln, bereite drei Miering Zucker in ein mäßiges Bed, ein Eiweiß frisches Wasser, siehe es, bis sich der Zucker spinnet, oder schon dick wird,

Pfund klein: gestossene Mandeln, rühre es wiederum eine halbe Stund, nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, ein Viertelftund gerühret. Auf die legt bereite drey Viertling gefähtes Mund-Mehl, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, es viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, ein wenig gesalzen; bereite ein flaches Torten-Blättel, bestreiche es samt dem Raif mit Schmalz, streiche den Boden auf, fülle es mit Eingemachtem vom andern Teig, spritze schöne Ringel, gebachen in einer mittleren Hiß; mach ein weißes und rothes Eys von Alfermes und Pistagen, langlecht geschnitten, und darüber gestreuet.

Num. 546. Linger-Torten auf andere Art.

Nimm zu einer Torten in einen Weidling anderthalb Viertling frischen Butter, treibe denselben schön pflaumig ab, 1. Pfund klein: gestossene Mandeln, eine Viertelftund abgetrieben, ein halb Pfund gefähten Zucker darein gerühret, treibe es in allem ab drey Viertelftund; auf die legt rühre darunter von einem Lemoni die Schäler klein geschnitten, den Saft darein gedruckt, ein geriebene Muscatnuß, 8. Loth Mund-Mehl, wohl verrühret; mache es hernach in allem, wie bey vorbemeldter, schön langsam gebachen.

Num. 547. Linger-Torten mit Zimmet.

Bereite drey Viertling Butter in einen Weidling, dieser wird wohl abgetrieben, rühre darein 9. Eyer-Dotter, einen nach dem andern, nimm darein ein halb Pfund klein: gestossene Mandeln, und wohl abgerühret, ein halb Pfund gefähten Zucker, zwey Loth gefähten Zimmet, eine ganze Stund gerühret, hernach wäge drey Viertling Mund-Mehl, darein geschüttet, daß es wohl untereinander kommet, nimm ein flaches Torten-Blättel, bestreiche es mit samt dem Raif, streiche den Boden halben Messer-Rucken-dick auf, nimm eingefottene Ribiseln; vom andern Teig mache ein abgerädletes Gätter, oder Ringel, langsam gebachen, und ein Eys darüber gemacht, giebs auf die Tafel.

Num. 548. Mandel-Torten.

Bereite zu einer großen Torten 1. Pfund klein: gestossene Mandeln in einen Weidling oder Hasen, ein halb Pfund gefähten Zucker, rühre schön langsam darein 8. ganze Eyer, und 20. Dotter, dieses zwey Stund abgerühret, daß es schön aufgehet, bestreiche den darzu gehörigen Model mit Schmalz, nimm von einer Lemoni die Schäler, klein geschnitten, und darunter gerühret, gieße es in den bestrichenen Torten-Model, und in einer mittleren Hiß gebachen. Der Back-Ofen muß unten wohl abgekühlet werden, damit es sich nicht brennet.

Num. 549.

Num. 549. Mandel-Torten auf bessere Art.

Willst du eine gute Mandel-Torten machen, nimm 1. Pfund klein-gestoffene Mandeln in einen Weidling oder Hasen, 1. Pfund gefähten Zucker darein, rühre in 2. Stunden 16. Eyer, und von 30. Eyer die Dotter darein, schön gemacht gerühret, daß es schön pflaumig wird, bestreiche den darzu gehörigen Torten-Model mit einem guten Fleiß mit Schmalz, nimm von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, auf die legt darein gerühret; schütte das Abgerührte in den bestrichenen Model, nicht gar voll, und gebachen. Zu merken ist bey der Mandel- oder Biscoten-Torten, daß der Back-Ofen nicht zu heiß ist, absonderlich daß er untersich wohl abgekühlet ist; es wird eine halbe Stund, oder drey Viertelsund gebachen. Auf diese Art werden auch die Mandel-Wandel gemacht.

Num. 550. Gestiftelte Mandel-Torten.

Zu einer grossen Torten nimm anderthalb Pfund gebugte Mandeln, ein halb Pfund stoffe klein, ein halb Pfund schneide stiflet, und ein halb Pfund hacke klein, die gehackten und gestiftelten richte in einen Weidling, auch ein Viertel abgezogene und stiflet geschnittene Pistagen, einen halben Viertel Citronat, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, gefähten Zimmt, Nügerln, eingemachte grüne Nüssen, oder klein-geschnittene Zwespen, diese Stück alle zusammen; nimm 3. Viertel Zucker, und 2. Löffel frisches Wasser, siebe den Zucker bis er sich spinnt, und hinein in das Geschnittene gegossen, lasse es auskühlen, nimm das andere halb Pfund klein-gestoffene Mandeln in einen Weidling, zwölf Loth gefähten Zucker daran, 4. Eyer, und 8. Dotter nach und nach darein gerühret, eine ganze Stund abgerühret, hernach rühre das andere darein, und so viel gerühret, daß es untereinander kommt, bestreiche ein Torten-Blättel mit samt dem Raif, und mit Oblaten belegt, schütte es darein, und schön langsam gebachen; es gehet schön hoch auf. Mache ein Lemoni-Eys mit gefähtem Zucker, und streiche es weil die Torten warm ist darauf. Man kan es auch mit aufgesetzten Mandel-Bögen zieren, nach Belieben.

Num. 551. Gestiftelte Mandel-Torten auf andere Art.

Nimm zu einer Torten 5. Viertel Mandeln, diese werden geschwölkt, und die Haut oder Schaaalen abgezogen, klein langlecht geschnitten, in ein frisches Wasser gethan, damit sie schön weiß bleiben; nimm drey Viertel Zucker in ein messingenes Beck, zwey Löffel frisches Wasser, lasse es schön dickleucht einsieden, seihe die Mandeln ab, und rühre es darein; lasse es wohl dünken, und öfters umgerühret, damit sie den Saft vom Zucker allen an sich ziehen; richte vorhers ein umgekehrtes Torten-Blättel, oder in der Noth ein

ein zinnerne Schüssel mit Schmalz bestrichen, die Oblaten mit Eyer-Klar angestrichen, und belegt, richte die geröstete Mandeln, weil sie warm seynd, geschwind darauf, mache einen Raif herum, schön langsam gebacken, mache ein Eys darüber. Es kan auch ausgerichtet werden mit Mandel-Bögen; darnach die Zeit ist.

Num. 552. Die geläuterte Mandel-Torten.

Nimm ein Pfund sauber geschälte Mandeln, schneide es mit einem krümmen Messen auf einem saubern Brett schön klein, hernach richte es in einen Weidling, schneide auch einen Viertling Citronat klein, auch darunter gethan, nimm drey Viertling Zucker in ein messingenes Beck, ein halb Seitel frisches Wasser, siebe den Zucker bis er sich spinnt, schön dick, gieße ihn in die Mandeln, und abgerühret, schlage darein 4. Eyer-Dotter, und die Klar saumet gemacht, langsam darein gerühret; rühre es drey Viertelsund in allem: bestreiche ein Torten-Blättel mit samt dem Raif mit Schmalz, und mit Oblaten belegt, schütte das Abgetriebene darein, und backe es in einer mittleren Hitze, mache ein Eys, und darauf gestrichen, mit langlecht geschnittenen Pistazi bestreuet, und auf die Tafel geben, wann das Eys hart ist.

Num. 553. Gehackte Mandel-Torten.

Zu einer grossen Torten nimm 1. Pfund Mandeln, ziehe ihnen die Haut ab, und hacke es auf einem Brett schön klein, schlage in einen Hasen oder Weidling 3. ganze Eyer, und 3. Dotter, 3. Viertling gefähten Zucker, rühre es wieder eine halbe Stund; nimm darein die gehackten Mandeln, und rühre es wieder eine halbe Stund; bereite von 2. Lemonien die Schäler, einen halben Viertling Citronat klein geschnitten, und darein gerühret, mit Butter bestrichen ein Torten-Blech mit samt dem Raif, das Abgerührte darein geschüttet, und schön gebacken.

Num. 554. Brösel-Torten.

Erstlich nimm auf die Tafel anderthalb Pfund Mehl, 1. Pfund Butter blättlet darein geschnitten, und ein halb Pfund Zucker, untereinander mit dem Nudel-Walger abgearbeitet, nimm 1. Ey, und 4. Dotter, ein wenig gesalzen, und mache den Teig zusammen; bereite eine Torten-Schüssel, treibe von dem Teig den Boden aus, fülle es mit Eingemachten; mache vorn andern ein doppeltes oder geflochtenes Gitter, bestreiche es mit Ethern, und gebacken.

Num. 555. Brösel-Torten auf andere Art.

Bereite 3. Viertling frischen oder gesalzenen Butter in einen Weidling, diesen schön pfläumig abgetrieben, nimm 12. Eyer, siebe es hart, löse die Dotter

Dotter aus, und reib es im Mörser, rühre es in den abgetriebenen Butter eine halbe Stund, hernach ein halb Pfund gefähten Zucker, und wieder eine halbe Stund gerühret; nimh von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, drey Viertling Mund-Mehl, und so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet; bereite ein flaches Torten-Blättel, den Boden aufgestrichen, fülle es mit eingemachten Ribiseln, von dem andern Taig spritze schöne Ringeln, und langsam gebachen, auch einen Raif herum gemacht.

Num. 556. Gute Gerben-Torten.

Auf ein mitteres Torten-Blättel nimh ein halb Pfund gesalzenen Butter, diesen sauber gewaschen, damit das Saure weglomet, treibe ihn zu einem Blat aus, nimh ein Pfund Mund-Mehl auf die Tafel, schlage in ein Häferl 3. Eyer, und 3. Dotter, 4. Löffel dinnen Milchram, und 2. Löffel gewässerte Gerben, rühre es untereinander ab, und schütte es in das Mehl, gesalzen, und den Taig angemacht, nicht gar zu fest, treib denselben aus vierecket, schlag den Butter auf die halbe Flecken, den andern Taig darüber, in allen schlag ihn wie den Butter-Taig nimh ein flaches Torten-Blättel mit dem Raif, treibe nicht gar den halben Taig aus, richte ihn auf das Torten-Blättel, mit gedünsten Weinberlein, Zibeben mit Zucker und Zimmet vermischet, gefüllt, mache von dem andern Taig ein doppeltes Cätter, und den Raif herum, lasse es aufgehen in einem warmen Ort, wie ein Kugelhopf, hernach gebachen; es gehet hoch auf, und wird schön pflaumig. Von diesem Taig kan man auch Krapfen machen, und füllen, aufgehen lassen in einem warmen Ort, und gebachen wie die Torten, mit Eyern angestrichen.

Num. 557. Gestänglete Gerben-Torten.

Nimh ein Pfund Butter, oder frisches Schmalz in einen Weibling, dieses eine halbe Stund schön pflaumig abgetrieben; bereite in ein Häferl ein halbes Seitel Milchram, 12. Eyer-Dotter, und 3. Löffel gute gewässerte Gerben, rühre es untereinander ab, und treibe es in den abgetriebenen Butter schön gemacht, damit es nicht zusammen lauffet, nimh 2. Pfund gefähtes Mund-Mehl, rühre es darein, gesalzen, und den Taig angemacht, nimh ihn auf ein mit Mehl bestreuetes Rudel-Bret, ein wenig abgewürket, bereite ein flaches Torten-Blech, und mache es in allem, wie die vorige beschriebenen ist.

Num. 558. Gerben-Torten auf andere Art.

Bereite zu einer Torten ein halb Pfund frisches Schmalz in einen Weibling schön pflaumig abgetrieben eine halbe Stund, nimh darein ein halb Pfund klein-gestossene Mandeln, wieder ein Viertelftund abgetrieben, von 10. Eyern

Ec

die

die Dotter, einen nach dem andern darein gerühret, 4. Löffel gute gewässerte Gerben, und 4. Löffel Milch in diesen abgetrieben; auf die legt ihm ein Pfund Mund-Mehl, so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, nimh den Teig auf ein mit Mehl bestreuetes Rudel-Pret, abgearbeitet; bereite ein flaches Torten-Blech mit samt dem Raif bestrichen, treibe den Boden aus, und belege ihn mit eingemachten Marillen, mache von dem andern Teig ein doppeltes Gätter, angestrichen mit Ehern, setze es in ein warmes Ort, laß wohl aufgehen, und hernach gebachen.

Num. 559. Kleiben-Torten.

Nimh zu einer Torten ein Pfund Mandeln, diese werden sauber abgewischt, und nicht geschwöllet, stosse es mit samt denen Schälern nicht gar zu klein, bereite es in einen Weidling, ein halb Pfund gefähten Zucker, ein halb Loth Negerln, eine geriebene Muscatnuß, von zwey Lemonien die Schälern klein geschnitten, auch den Saft darein gedruckt, nimh vier Eyer-Dotter und Klar, saumet gemacht, drey Viertelstund abgerühret; bereite ein umgekehrtes Torten-Blättel, bestreiche es mit samt dem Raif, und mit Oblaten belegt, den Teig darauf gestrichen, und schön gebachen. Nach diesem nimh einen Viertling Zucker in eine messingene Pfanne, ein halb Seitel Wasser, gesotten, bis er sich spinnet, bereite einen Viertling gebackte Mandeln, und darein gerührt, nimh zwey Hand voll Spenat, stosse ihn klein, drucke das Wasser aus, setze es zum Feuer, laß sieden, seihe es durch, so bekommest ein grünes Töpfel, rühre es unter die Mandeln, daß sie schön grün werden, schlage ein Eyer-Klar zu einem Saum ab, und darein gerühret, laß es noch ein wenig sieden; wann die Torten gebachen ist, richte dieses darauf, mit einem schönen weissen Eys vermischt, und setze es wieder in Bach-Ofen, und ausgetrückt, damit das Eys hart wird.

Num. 560. Kleiben-Torten mit harten Ehern.

Nimh drey Viertling Mandeln, wische es sauber ab, und stoß es mit samt der Schalen schön klein, siebe 6. Eyer hart, löse die Dotter aus, und reibe es im Mörser, bereite 6. Loth frischen Butter in einen Weidling, treibe ihn schön pfäumig ab, rühre die gestoffene Mandeln darein, ein halbe Stund abgetrieben, nimh ein halb Pfund gefähten Zucker, und darein gerühret, die abgetriebene Eyer-Dotter auch dargu, von einer Lemoni die Schälern klein geschnitten, wie auch den Saft, nimh gefähten Zimmet, gestoffene Negerln, den Teig angemacht, bereite ein flaches Torten-Blättel mit samt dem Raif, geschmieret mit Schmalz, streiche von diesem auf, fülle es mit Eingemachten, von dem anderen Teig spritze ein doppeltes Gätter oder Ringel, und schön langsam gebachen.

Num. 561.

Num. 561. Zimmet-Torten.

Nimm 1. Pfund Mandeln, klein gestossen, ein halb Pfund gefähten Zucker, ein Viertel Butter, ein Viertel Mund, Mehl, 2. Eyer, Dotter, drey Loth gefähten Zimmet, stosse diese Stuck alle zusammen in einem Mörtel, daß wohl untereinander kommet, bereite ein flaches Torten-Blättel, streiche von diesem auf, fülle es mit Eingemachten von dem andern Teig mache Kugeln, oder schön zierlich gespritzt, schön langsam gebacken, mache ein Eys darüber, und laß ihm Bach-Ofen anziehen.

Num. 562. Eine gute abgetriebene Torten.

Nimm 1. Pfund gefähten Zucker in einen Hasen, schlage 10. ganze Eyer darein, und gieß ein Eyer-Kuchen, frisches Wasser dazu, rühre es eine gute Stund auf einer Seiten, hernach richte ein Pfund vierecket, geschnittene Mandeln, in Mehl, ungetruffert in den abgerührten Zucker, und Eyer daran, rühre es so viel, daß untereinander kommet, schütte es in ein mit Butter geschmiertes flaches Torten-Blättel, mache den Raif herum, und gebäcken.

Num. 563. Nudel-Torten.

Erstlich nimm für eine große Torten drey Viertel abgezogene Mandeln, halben Theil stosse klar, mit Lemoni-Saft benetzt, den andern halben Theil schneide gestiftet, nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, in einen Weibling, die gestossene Mandeln dazu, rühre daran vier Eyer und drey Dotter, ein halbe Stund gerühret, mache vorher von 2. Eyern und Mehl, mit ein wenig Zucker vermischt, geschnittene Nudeln, back es schön weiß aus dem Schmalz, zerbrich es wie die gestiftete Mandeln, und rühre alle beide Stuck in das Abgetriebene, daß wohl untereinander kommet, nimm ein geschmiertes flaches Torten-Blättel mit Oblaten belegt, schütte das Abgerührte darein, mache den Raif herum, langsam gebacken.

Num. 564. Schmalz-Torten.

Erstlich nimm ein halb Pfund frisches Schmalz, dieses in einem Weibling schön pfäumig abgetrieben, rühre 8. Eyer, Dotter, und zwey ganze darein, auch ein halb Pfund klein gestossene Mandeln, rühre es ein ganze Stund, noch einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, darunter gethan, bereite drey Viertel Mund, Mehl, so viel gerühret, daß untereinander kommet, nimm ein flaches Torten-Blättel, den Boden aufgestrichen, fülle es mit eingemachten Salsen, mache vom andern Teig ein Gätter, und gebäcken.

Num. 565. Ringel-Torten mit Mandel-Eyß.

Nimm ein Pfund abgezogene Mandeln, diese werden groblet gestossen, drey Viertelung gefähten Zucker, richte es in einen Weidling, schlage 4. Eyer und 4. Dotter darein, rühre es eine Stund, nimh auch von einer Lemoni die Schälern klein geschnitten darunter, einen Viertelung Pistazi langlecht geschnitten, gestossenen Zimmet, Nägerln, schmiere ein Torten-Blättel, so umgekehrt, mit samt dem Raif, belege es mit Oblaten, schütte das Abgerührte darein, und gemach gebachen, mache das Mandel-Eyß, nimh ein halb Pfund Mandeln, die schön weiß gepuget seynd, klein gestossen, und im Stossen mit Lemoni-East angefeucht, wann diese klein gestossen, bereite anderthalt Viertelung gefähten Zucker, von zwey Ethern die Klar, und reib es in einem Mörser wohl untereinander ab, nimh diesen Taig in eine zinnerne Spritzen, mit einem kleinen Köbel, wann die Torten gebachen, spritze obenauf kleine Ringeln, schön zierlich, setze es in ein Torten-Pfann, und nur obenauf Blut gemacht, damit das Eyß hart wird, ziere es mit aufgesetzten Mandel-Bögen, einen schönen Buschen in der Höhe.

Num. 566. Krebs-Torten.

Nimm 20. Krebsen, ziehe ihnen das stinkende Uederl im Schweiß heraus, stosse es zusammen, gieß ein Seitel Milch daran, abgerührt, und durchgeseiht, setze es zum Feuer, laß es zu einem Topfen zusammen lauffen, bereite von 20. gesottenen Krebsen die Schweiffeln, ausgelöst und gewürfelt geschnitten, im Mörser mit samt dem Topfen gestossen, von denen Krebs-Schälern mache einen Krebs-Butter, nimh einen Viertelung davon in einen Weidling, schön pfadumig abgetrieben, darein gerührt 3. ganze Eyer, und 3. Dotter, 1. Viertelung klein-gestossene Mandeln, 1. Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmel, rühre auch das Gestossene darein, eine ganze Stund gerührt, nimh ein flaches Torten-Blättel, mit samt dem Raif geschmieret, streiche den Taig zwey Messerrücken dick auf, fülle es mit eingemachten Weichfeln, vom andern Taig mache ein gespritztes Gätter, und schön langsam gebachen.

Num. 567. Spanische-Torten.

Auf eine mittlere Schüssel nimh 3. Viertelung frischen Butter, laß ihn laulet werden, wieder überkühlen, daß sich das Saure zum Boden setzet, seihe ihn durch ein Sieb, laß ihn kalt werden, daß man einen Finger erleiden kann, gieß 3. abgeklopfte Eyer-Dotter darein, eine halbe Viertelstund gerührt, nimh 2. Loth gefähten Zimmet, von 2. Lemonien die Schälern, klein geschnitten, anderthalt Viertelung gefähten Zucker, 3. Viertelung Mund-Mehl, mach den Taig an, nimh ein flaches Torten-Blech, treibe ein Blat aus, be-
reite

setze ein trüchene Ball darein, von dem andern Teig mache ein Gätter, schmiere es mit Eyer-Dotter, gesuckert, und in geschwinder Hitz gebachen.

Num. 568. Französische Torten.

Auf eine grosse Torten nimh 6. Loth gutes Schmalz, in einen Weibling schön pflaumig abgetrieben, rühre darein 3. Vierting klein-gestossene Mandeln, ein halbe Stund gerühret, von 2. Lemonien die Schäler klein geschnitten, auch den Saft darein gedruckt, 1. halb Pfund gesähten Zucker, rühre es noch 1. halbe Stund, bereite einen Vierting Mund-Mehl darein, so viel gerühret, daß es untereinander kommet, nimh ein flaches Torten-Blättel, streiche den Boden auf, fülle es mit Eingemachten, vom andern Teig mache ein doppeltes Gätter, oder Ringel gesprigt, schön langsam gebachen.

Num. 569. Ciocolate-Torten.

Bereite einen Vierting Butter in einen Weibling, treib in schön pflaumig ab, rühr 6. Eyer-Dotter darein, einen nach dem andern, die Klar von Eyern faumet gemacht, auch gemacht darein gerühret, nimh 12. Loth klein-gestossene Mandeln, 1. Vierting gesähten Zucker, von einer Lemoni den Saft, darein gerühret, 5. Loth geriebene Ciocolate, 1. Loth Zimmet, nimh ein flaches Torten-Blättel, mit samt dem Raif geschmieret, mit Oblaten-belegt, schütte das Abgerührte darein, richte es schön, gleich gebachen, schön langsam in einer gemachten Hitz, mache ein Eys, und gibs zur Tafel.

Num. 570. Pistazi-Torten.

Nimh 3. Vierting klein-gestossene Mandeln, mit Spenat-Topsen, wann sie gestossen seynd, benezt, daß sie schön grün werden, bereite einen Vierting Pistazi, schwöls, und ziehe ihnen die Haut ab, und auch klein-gestossen, nimh die Mandeln, und dieses in einen Weibling, 2. und 1. halben Vierting gesähten Zucker darzu, rühre es ab, wie die Mandel-Torten, eine ganze Stund, schlage die Eyer nach und nach hinein, 9. ganze, und 10. Dotter, auf die legt nimh von einer Lemoni die Schäler, klein geschnitten darunter, schmiere mit Schmalz ein Mandel-Torten-Model, oder ein flaches Torten-Blech mit dem Raif, schütte das Abgerührte darein, und langsam gebachen, hat eine gute Stund zu bachen.

Num. 571. Eys von allerhand Farben auf die Torten.

Nimh von 3. Eyern die Klar, schlage es faumet ab, rühre gesähten Zucker darein, daß in der Dicken wird wie die Rinds-Köchel, rühre es in erdem Geschirr eine Viertelstund, daß schön jäh wird, theil es ab, so vielerley Farben man machen will, eines laß weiß, das andere mache rot, mit eingesottem

nem Allermes-Saft, das dritte grün, mit Spenat-Topfen, das vierte braun, mit klein-geriebener Ciocolate, das fünfte gelb, mit ganzem ausgefottenem Saffran, oder Pomeranzen-Schalen, in Zucker abgerieben, und gestossen, in das andere Eyß gethan, das sechste blau, mit eingefottenem Beigel-Saft. Wann die Torten gebachen seynd, streich ein jedes besonder, schön zierlich, oder nach Belieben, eines wie das andere, aber allzeit das erste gebachen, ehe das andere darauf gestrichen wird, und also fort, in der Höhe kann man es mit gefärbten geschnittenen Citronat, und stiftelten Pistagi bestreuen, die Torten mit eingemachten Weichseln, Marillen, und ganzen Hertschepetsch zieren.

Num. 572. Ein Eyß auf andere Art.

Bereite für eine Torten in ein erdnes Reinel ein halben Viertel gefähten Zucker, rühr von 2. oder 3. Eyern die Klar darcin, auf einer Seiten gerührt drey Viertelstund, wann es aber zu dick wird, nimh noch mehrer Eyer-Klar, wie länger es gerührt wird, desto dicker wird es, dieses Eyß kann auch halb abgetheilet werden, mit Allermes-Saft, oder Durnesol rot gewacht, und kann zu allen Torten gebraucht werden.

Num. 573. Zimmet-Eyß.

Nimh gefähten Zucker in ein messingene Pfann, darach man viel Eyß machen will, truckne den Zucker auf einer Glut wohl ab, mische gefähten Zimmet darunter, daß schön braun wird, drucke von 1. oder 2. Lamonien den Saft darcin, daß die rechte Dicken bekommet, streiche es auf die Torten, oder auf anderes gebachenes.

Num. 574. Mandel-Eyß.

Bereite für eine Torten 1. Viertel schön klein-gestoffene Mandeln, die schön weiß seynd, nimhs in einen kleinen Weidling, oder Mörser, nimh darcin 1. Viertel gefähten Zucker, von 2. Eyern die Klar, umgerührt, wann die Torten gebachen seynd, fülle den Taig in eine kleine Spritzen, die ein kleines Röhrerl hat, mache schöne Ringeln und Zieraten, setze die Torten in eine Torten-Pfann, obenauf Glut gemachet, unten aber ist keine Bonndthen, dieweilen die Torten ohnedem schon gebachen ist, es brauchet nur das Eyß ein wenig röset gebachen. Dieses Eyß kann auf unterschiedliche Torten gemachet werden. Auf diese Art kann auch das Pistagi-Eyß gemachet werden; an statt der Mandeln-Pistagen, mit Spenat-Topfen angefeuchtet, daß sie schön grün wird. Kann auch gelb gemachet werden, mit dem Zucker abgerieben in Pomeranzen-Schalen, und mache es auf die erste Art auf die Torten.

Num. 575.

Num. 575. Tragant: Eyß.

Nimm klein gestossenen Tragant, rühre ihn mit Rosen-Wasser, oder frischen Wasser schön glat ab, wie ein dünnes Rinds-Köchel, laß ihn stehen, daß der Tragant wohl zergethet, drucke ihn durch ein Tüchel, und rühre zweymal durch, gib gefähten Zucker darein, daß so dick ist, wie ein Gries-Koch. Dieses Eyß wird einen Tag zuvor gemacht, damit der Zucker wohl zergethet, wann man es aufstreichen will auf die Torten, so setze es in ein heißes Wasser, löst sich desto besser streichen.

Num. 576. Gefüllte abgetriebene Gerben: Kräpfeln.

Für 20. Kräpfeln nimm 7. Loth Schmalz, 8. Loth Butter, in einen Weidling gericht, schön pfläumig abgerühret ein halbe Stund, schlage nach und nach 9. Eyer-Dotter darein, 3. Löffel gewässerte Gerben, 6. Löffel süße Milch, gib Achtung, daß nicht zusammen lauffet, wäge 15. Loth Mund-Mehl, ein wenig gesalzen, und so viel gerühret, daß untereinander kommet, nimm ein sauberes Papier, oder flaches Torten-Blech, richte von diesem ein Löffel voll darauf, mache in der Mitten ein Grübel, fülle es mit Weinberln, oder was beliebt, streiche es mit einem Messer schön rund zusammen in die Höhe, schmiere es mit abgeschlagenem Eyer-Klar, mit Zucker vermischet, setze es in ein warmes Ort, laß aufgehen, aber nicht zu viel, bache es in einer gleichen Hiß; können auch vor dem Bachen mit geschnittenen Mandeln bestreuet werden.

Num. 577. Brügel: Krapsen im Schmalz gebachen.

Nimm auf die Tafel ein Pfund Mund-Mehl, 10. Loth frischen Butter, darein blätlet geschnitten, ein halb Pfund gestossene Mandeln, so klein, wie das Mehl gestossen, 2. Loth Zimmet, 1. Muscatnuß, ein halb Loth Nügerln, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, 1. Ey, 4. Dotter, ein Viertel gefähten Zucker. Erstlich thut man den Butter und das Mehl mit dem Walger wohl untereinander abarbeiten, hernach nimm die andern Sachen darzu, mache den Teig zusammen mit dem Nudel-Walger, treibe ihn Messerruckendick aus, und abgeräbelt, in der Länge und Breite, wie das zugehörige Blech ist, richte in ein Haferl das Schmalz, so nicht gar zu heiß ist, binde den Teig auf das Blech, mit einem kleinen Spagat, schön gelblecht gebachen, warmer gezuckert, oder ein Eyß darüber gemacht, nach Belieben.

Num. 578.

Num. 578. Der groſſe Brügel = Krapfen.

Erſtlich nim̃ ein halb Pfund klein = geſtoſſene Mandeln, ein halb Maſſ ſüſſen Milchram, 6. Eyer = Dotter, 8. ganze Eyer, richte die geſtoſſene Mandeln in einen ſauberen Haſen, bereite ein halb Pfund geſtoſſenen Zucker, ein halb Pfund ſchönes Mehl, und ein halb Pfund friſchen zerlaſſenen Butter, mache mit dem Butter und aufgeſchlagenen Eiern, mit dem ſüſſen Milchram abgerühreten Zaig an, nim̃ 2. Loth Zimmet, 1. Loth Nägerln, ein halb Loth Muſcatblü, 2. Muſcatnuffen, von einer Lemoni die Schälcr klein geſchnitten, ein wenig Imber, ſtoſſe oder ſchneide es groblecht, und alles unter den Zaig vermiſcht. Der Zaig muß in der Dicken ſeyn wie ein Gries = Koch, laſſe ihn anziehen; wann er ſollte zu dick werden, gieſſe eine ſüſſe Milch nach, beſtreiche hernach den zugehörigen Brügel mit Schmalz, mache ein Papier herum, und mit Spagat umwickelt nur hervor, die Schnur nach der Länge, hernach um den Brügel = Rollen, bey dem Feuer gebraten, mit Schmalz begoſſen, biß er wohl warm wird, und iſaumet: nach dieſem kann man anfangen zu begieſſen, unten eine Schüſſel geſetzt, daß der Zaig darein rinnt, und allzeit an einem Ort angefangen, und wohl umgedrähct, vornen an, und ganz kleber, daß du nicht weit herauf auf den Brügel kommſt, ſonſten wird er nicht zipplet, und alſo gieß; biß daß es ein kleines Neigel wird, man kann auch den Zaig, der herunter ſallet, wieder nehmen zum Gieſſen; wann der Krapfen gar zu braun und durchſichtig wird, ſo halte ſtill, und gieß die Lucken voller Zaig an, und geſchwind wieder gedrahct, daß ſich der Zaig ausſchnellet. Unter das letzte Neigel Zaig ſtoſſe eine gute Hand = voll Mandeln, und miſche es darunter, wie auch ein wenig geſähten Zucker, mache Knöpfel daraus, ſtecke es in ein Zimmet in die beiden Dertcr herum, mache ein ſchönes Eyß, und damit beſtrichen; wann er ſchön gelb gebraten iſt, ziehe ihn auf einen Volſter ab, die lange Schnur zum erſten, hernach erſt die runde, ſo löſt er ſich ab.

Num. 579. Spieß = Kräpfeln in Schmalz gebachen.

Erſtlich nim̃ ein halb Pfund Mund = Mehl, ein Vierting ſchön klein = geſtoſſenen und geſähten Zucker, von einer Lemoni die Schälcr klein geſchnitten, Zimmet, Nägerln, Muſcatblü, klein geſtoſſen, um ein Kreuzer Butter, fünf Eyer = Dotter, und 2. Löffel Milchram, mache den Zaig zuſammen, und in der Dicken eines Meſſerrücken auszewalgt, lege ihn auf das bewuſte Blech, daß er juſt zuſammen gehet, binde ihn mit einem Spagat ſchön ringlet zuſammen, bache ſie ganz kühl in dem Schmalz aus einem Haſen, daß ſie ſchön auſlauffen, wohl gezuckert, und auf die Taſel geben.

Num. 580.

Num. 580. Krebs = Gugelhopf.

Zu einem Gugelhopf treibe anserhalb Viertling guten Krebs, Butter ab in einem Weidling, rühre nach und nach darein sechs Eyer und 12. Dotter, schön pfläumig abgetrieben, auch darein ein halb Seitel laulecher Milch, drey Löffel Gerben, dieses wohl abgerühret, nimh 5. Viertling Mund, Mehl darein, den Zaig wohl abgerühret, gesalzen, und bestreiche den darzu gehörigen Mosdel, fülle ihn mit dem Zaig halb voll an, und und laß ihn in einem warmen Ort aufgehen, bis daß der Mosdel voll ist, hernach gebachen.

Num. 581. Zucker = Strauben.

Bereite ein gutes Mund, Mehl, darnach man viel machen will, in einen Weidling, mache den Zaig an mit süßer Milch, nimh Eyer, Klar, und rühre es wohl vorhero ab, schütte es in den Zaig, nimh auch so viel gesähten Zucker, damit der Zaig süß gemacht wird, gesalzen, und mache ihn in der rechten Dicken, damit er durch das gewöhnliche Zucker, Strauben, Trächterl lauffet, schön weiß gebachen, und als warmer über den Nudelwalger gebogen.

Num. 582. Zucker = Strauben auf andere Art.

Bereite ein gutes Mund, Mehl in ein Haserl, treib es mit kalter Milch ab, nimh schön klein, gestoffene Mandeln darunter, ein wenig Rosen, Wasser, gesähten Zucker, und den Zaig wohl abgeschlagen, nimh von Ethern die Klar, für ein Strauben ein Eyer, Klar, gebachen, und auf die Art gemacht wie die vorigen.

Num. 583. Brand = Strauben mit Wein.

Bereite ein gutes Mund, Mehl in ein Haserl, setze es warm, nimh Wein und Schmalz in eine Pfann, laß untereinander sieden, gieß es in das Mehl, und mache den Zaig an, gesalzen, schlage ihn wohl ab, daß er schön glat wird, bereite zu einer Strauben ein Ey, und ein halben Dotter, mache den Zaig in der Dicken, damit er durch den darzu gehörigen Strauben, Löffel lauffe, gebachen schön rösch aus dem Schmalz, gezuckert, und auf die Tafel geben

Num. 584. Milchram = Strauben.

Erstlich nimh Milchram und Eyer, eines so viel, als das andere, rühre es wohl untereinander ab, bereite ein schönes Mund, Mehl, und mache mit diesem Abgerühreten den Zaig an, gesalzen, und mache ihn in der Dicken, wie den vorigen, damit er durch den Strauben, Löffel lauffet, schön röset aus dem heißen Schmalz gebachen.

D

Num. 585.

Num. 585. Milchram : Kräpfeln.

Nimm ein Seitel Milchram in ein Reim, lege Ruß, grosses Schmalz dar ein, laß untereinander zergehen, hernach nimm 5. Koch, Löffel gefähte Stärk, und 11. Löffel Mehl, rühre es darein, und setz es auf die Glut, wohl abgetrückt, damit es ein zäher Taig wird, rühre darein halben Theil ganze Eyer, und so viel Dotter, gefalzen, nimm den Taig auf einen bestrichenen Teller, mache Ruß, grosse Kräpfeln in, das heiße Schmalz, und schön langsam gebachen.

Num. 586. Gute krumme Kipfel zu machen.

Nimm ein halb Pfund Mund, Mehl auf die gewöhnliche Tafel, 12. Loth Butter bildet darein geschnitten, mit dem Ruedelwalger abgearbeitet; bereite in ein Haserl ein Ey, und 2. Dotter, 2. Löffel gute Gerben, fünf Löffel Milchram, mache mit diesem den Taig an, ausgetrieben, und mache dreieckete Glesken, gerädelt mit dem Krapsen, Radel, füll es mit gedünsten Weinberln, Zibeben, geschnittenen Mandeln, Citronat, Zimmet, und mit Zucker vermischt; roll es zusammen, in Form eines krummen Kipfels. Es kann auch, wann es beliebig ist, ein andere gute Füll genommen werden: bestreue die Kipfeln mit Epern, richte es auf ein Torken, Blech, und laß in einem warmen Ort gemach gehen, bache es hernach in einer gemachten Hiz, mache ein weißes Zucker, Eys, bestreue es mit Aneiß, setze es wieder in Bach, Ofen, damit es anziehet, und hart wird.

Num. 587 Brand : Krapsen.

Nimm in ein Reim Wasser, laß sieden, lege Schmalz darein, darnach man viel Krapsen machen will, rühre gutes gefähtes Mund, Mehl darein, und trückne den Taig auf der Glut wohl ab, und gerührt, laß ihn auskühlen, und rühre zu 2. Krapseln ein Eydarein, gefalzen, und mache es mit einem Löffel in das heiße Schmalz, schön langsam gebachen. Von diesem Taig kann man auch die Sprig, Strauben machen; den Taig fülle in eine zinnerne Sprigen, mit dem Stern in das heiße Schmalz schön krumm gespreigt, gezuckert, und auf die Tafel geben.

Num. 588. Aufgeloffene Aepfel : Blatten.

Erstlich röste ein Mund, Mehl im Schmalz, darnach man viel Taig brauet, aber nicht viel Schmalz genommen, mische halben Theil ungeröstes Mund, Mehl darunter, mache den Taig mit kaltem Wein an, und mit abgeschlagener Eyer, Klar, gezuckert, und ein wenig gefalzen, daß er die rechte Dicken bekommet, schneide von grossen Aepfeln die Blatten, den Kern in der Mitten ausgehoben, lehre es in den Taig um, und schön resch gebachen; sie lauffen hoch auf, gezuckert, und auf die Tafel geben.

Num. 589.

Num. 589. Gebackenen Salven, oder Frauen-Blättel.

Nimm in ein Keindel süße Milch, lege ein wenig Schmalz oder Butter darein, und laß sie kochen, rühre ein gutes Mund-Mehl darein, in der Dicken, wie ein Brand-Taig, trückne den Taig auf der Glut wohl ab, lasse ihn auskühlen, rühre Eyer darein, und gesalzen; mache ihn in der Dicken, wie einen dünnen Strauben-Taig, kehre die Blättlein in diesem Taig um, und schön langsam gebacken. Man kann auch Kirschen und Weichseln in diesem Taig backen.

Num. 590. Sauren Krapsen.

Erstlich nimm 3. Viertling geschälte Mandeln, lege es in ein frisches Wasser, damit sie schön weiß bleiben, schneide einen jeden Mandel zu 6. Theilen, gewürfelt, alsdann nimm 3. Viertling gefähten Zucker in ein Haserl, schlage darein 3. ganze Eyer, und 2. Dotter, 3. Viertelstund abgerührt, hernach nimm die geschnittene Mandeln, und ein halb Pfund Mund-Mehl, mache den Taig an, so viel gerührt, daß es untereinander kommt; mache runde Zelten auf die Oblaten, lege obenauf 4. geschelte Mandelkern, bache es schön gelblecht in einer Torten-Pfann, oder Back-Ofen, mache ein Zucker-Eyß, mit diesem angestrichen, setze es wieder in den Ofen, daß sie anziehen, und das Eyß hart wird.



Das fünfzehende Capitel.

Von denen aufgelassenen Mandel-grün Pistazi und Zimmet-Torten, wie auch von Cioccolate braune Torten.

Num. 591. Mandel-Taig, wie solcher anzumachen.

S Nimm auf ein Pfund klein-gestossene Mandeln, ein halb Pfund klein-gestossenen und gefähten Zucker, lege zusammen in ein darzu bequemes Geschirr, und treibe es mit einem starken Kochlöffel wohl untereinander ab, darnach schlage 20. gute und zimlich grosse Eyer nach und nach (aber im Anfang nicht gar zu geschwind) darein, und laß diesen Taig durch ein eigen Mensch, wenigst eine Stund lang, allzeit auf einer Seiten wohl umrühren, bis endlich die 20. Eyer gar darein gerührt seynd, so wird der Taig schön saumig und fertig seyn; dann bestreiche die darzu gehörige blecherne Mödel mit zerlassenen Butter, und gieß den Taig, aber nicht gar voll darein, und bache ihn nicht zu heiß, auch nicht gar zu kalt, sonst steigt er über den Mödel heraus.

man

D D 2

aus,

aus, und rinnet ab, wann er mittelmäßige Hitze hat, so gehet er schon auf, und wird ganz rogel und subtil, wer gern will, der laßt etliche Eyerflar aus, und nimbt die Dotter darfür, und giebt einen Geruch mit Zemoni, Oeschäler, Rosen, oder Simitet, Wasser, so bald der Sorten gebachen, so lehre ihn mit Vortheil um, daß er ganzer aus dem Mrobel gehet, dann bestreue ihn sammt der Oeschüssel mit Zucker, oder mach nach Willen ein Ey darauf, und regaliere, so gut du kannst, und trag es zu Tisch.

Dieser Saig dienet auch in alle offene Sorten, die ohne Zuck und Auschnitt gebachen werden, wie auch in die mühe aufgesetzte und andere Sorten.

Num. 592. Zunderst, und auf geschwundene Art.

Nimm auf 1. Pfund geriebene Mandeln, ein halb Pfund Zucker, als wie oben, mit einander wohl abgerührt, dann schlage auch die 20. Eyer auf, (die Dotter besonder, und die Klar auch besonder,) rühre die Dotter erstlich in den Saig, und zwar zimlich langsam, unterdessen mache die Klar zu lauter Gaitz, und rühre solche auch nach und nach in den Saig, so wird er mit halber Zeit schon und gut, wird aber etwas weniger, und leidet ein wenig mehrer Zucker, als der erste, doch und versahet damit, wie mit dem ersten.

Num. 593. Mandel, Saig grün von Spinat, Oeschel.

Wann man diesen Mandel, Saig grün verlangt, so werden die Mandeln in dem Oestoffen mit den Spinat, Oeschellen gestrichet, und darunter gestoffen, so wird er ganz grün, als wie von den Pistazi, aber von wegen des Geruchs muß man mit schmeckenden Wasser und Zemoni, Oeschellen helfen, aber kein Zemoni, Oest muß nicht darzu kommen.

Num. 594. Pistazi, Saig mit Mandeln.

Von Pistazi Klein gestoffen, wird just auf obige Weise, als wie der Mandel, Saig gemacht, aber dieser soll nicht zu heiß gebachen werden, damit er schon grün bleibet.

Aus diesem Saig werden vielerley Sachen gemacht, und zwar in ein Pfund obigen Mandel, Saigs 3. Loth Simitet eingerührt, wird ein guter Simitets Saig, woraus man dann auch allerhand Sorten und kleine Backerey gießen und bachen kann, als wie von den obigen, das ist allerhand kleine Zötslein, in rund und ablange Zamblein, in die Krebs, Haislein, Dinglein, und andere Mrobel, Corolettin &c. die zum garnieren, und vor kleine Oeschellen dienen und anständig seynd.

Num. 595.

Num. 595. Der Melliert- und Schattierte Mandel Torten mit 5. oder 6. Farben.

Nimm von dem ordinari abgerührten Mandel-Teig in so viel Geschirr, als du Farben haben willst, und zu deinen Torten genug ist, und färbe den Teig jeden besonder, wie folgt:

1. Erstlich weiß wie Eyerfaim, mit etwas mehr Zucker, wie zum weißen Eys.

2. Gelb ordinari mit Eyerdotter, und mit gar wenig Saffran.

3. Roth, mit Durnisol-Stecklein, in Rosen-Wasser geweicht, und die Mandel in und gleich nach den Stossen mit Semmel-Bröcklein roth gefärbt.

4. Braun, mit Zimmet.

5. Schwarz, oder Ehrstamin, Braun mit Cioccolate.

6. Grün, mit Spinät, Dopffen, oder Pistazi, wie oben vermesset.

Wann also die Teig fertig, so giesse nach der Ordnung untereinander in den darzu bereiten Model, wie andere Mandel-Torten; oder nimm unter den grünen, oder braunen Mandel-Teig ein wenig mehrer Zucker und Lemoni-Schäler darunter gerührt, bestreiche ein silberne Schüssel, oder ein andere mit Butter, und mache von mürben Teig einen Raif darum, und gieß den Mandel-Teig darein; wie ein Raif Brod, oder nimme einen hohen Raif, vermache solchen wohl mit Teig, der wohl halt, und gieß den Teig darein, damit das Ruß desto höher wird, und bache es also, und gib es mit oder ohne Eys, es seye hernach was Farb es wolle.

Num. 596. Mandel-Krapfeln.

Nimm geriebene Mandel, und wohl halb so viel Zucker, mit Lemoni, Schäler, oder wohlriechend Wasser, und Eyerdotter, oder auch dergleichen Faim angemacht, samt ein wenig Lemoni-Saft, rühre untereinander, und fülle die Krapfeln von Butter oder mürben Teig, und bache es der Gebühr nach im Ofen, oder im Schmalz, mit oder ohne Eys, diese dienen allzeit zum Garnieren, oder auch vor ein Speis.

Num. 597. Gute Mandel-Zeltlein, oder Puslein.

Nimm klein-geriebene oder gestossene Mandeln, und noch so schwer Zucker, und viel an einen Riebeisen klein-geriebene Lemoni-Schelffen, thue es zusammen in ein Geschirrelein, mit ein wenig Eyerfaim darunter, aber nur so viel, daß der Teig darvon wohl feucht wird, daß er sich als kleine Zeltlein, auf Papier oder Oblat gießen laßt; alsdann in einem überkühlten Ofen gebachen, sie werden schön und gut.

Num. 598. Der gute süsse Linger Taig, zu den Schüssel-Torten, und der gleichen Schmarren.

Nimm 5. Viertel Pfund schönes weisses Mehl, 3. Viertel Pfund Butter, 1. halb Pfund gefähten Zucker, mit ein wenig Salz, auch von 2. Lemoni die klein: geriebene Schelffen, samt dem Saft, auch 10. bis 12. Eyerdotter, und 1. Viertel Pfund gestoffene oder geriebene Mandeln, mit ein wenig frisch Wasser, oder sauren Kam, schön trucken angemacht, so ist er fertig.

Aus diesem Taig macht man allerhand geflochtene und andere Schüssel-Torten, mit einer jederzeit selbst: beliebigen Füll und Ausschnitt; und sobald er gebachen ist, so gehört ein weis Eys darauf; thue ihn von der blechenen Schüssel herab, auf Silber oder Zinn, und ziere solchen, so gut du kannst, und gebe ihn zu Tisch.

Item, von diesem Taig macht man auch Schmarren auf ein Blech, und etwas dünn gebachen, ein Eys darüber, und nach Belieben geschnitten, auf eine Schüssel gericht, mit Rosmarin und Lorber geziert, und zu Tisch getragen.

NB. Der rechte Mandel: Schmarren.

Nimm grob: geschnittene, gestoffene, oder gehackte Mandeln, mit halb so schwer Zucker, klein: geschnittene oder geriebene Lemoni: Schäler, mit samt dem Saft, mit wenig Eyerdotter, oder Eaim, aber nur so viel, daß es ein wenig feucht wird; streich diesen Taig, auf Oblat: oder reines Kupfer: Blech, bache es im Ofen, oder in Torten: Pfannen; dann schneide es nach Belieben in Stücklein, und mache ein schönes, weisses Eys darauf, richte es auf eine Schüssel, mit Pomeranzenlaub und Rosmarin garnieret, oder regalirt.

Aus diesem Schmarren: Taig, macht man auch dreyerley Torten: Belege ein Blech mit Oblat, und streich den Taig eines Fingers: dick darauf, bache ihn mit einen schönen Eys, gieb ihn auf eine Schüssel, und ziere ihn mit eingemachten Sachen und Blumen, oder, wie du kannst, und gebe ihn zu Tisch.

Anderst.

Diesen Schmarren kann man auch mit geriebener Cioccolate braun färben, und also machen: Dieser Taig mit Muscatnuß, dergleichen Blähe, wohl Zimmet und Nägelein braun gemacht, gibt köstliche Torten, und dergleichen Schmarren, mit oder ohne Eys, ganz oder zerschnitten, auf die Schüssel gericht und geziert, dergleichen auch braun von geriebener Cioccolate, und grün von Pistaki, wie von Mandeln.

Num. 599.

Num. 599. Der Gewürz- oder Muscatona-Torten, durch den obigen Mandel-Taig zuzurichten, und zu machen.

Nimm von dem obigen Schmarren-Taig, und mische darunter so viel Zimmet, Muscatnuß, mit wenig Mägellein; bis der Taig darvon schön braun wird; oder wilt du ihn noch besser machen, so hacke entweder Citronen, oder Pomeranzen-Schälffen klein darunter; belege das Blech mit Oblat, streich den Taig einen guten Fingers dick darauf, und backe ihn gleich dem vorigen.

Num. 600. Einen Eyer-Torten auf Mayländisch.

Hierzu nimhe so viel Kossen-Wasser, als Eyer, wenig Butter, und viel Zucker, eine ganze Lemoni-Schallen, und mach auf einer Glut ein Eingerührtes damit, wann es fertig, so nimh die Schälffen von Lemoni wieder heraus, so hast eine gute Torten-Füll; oder gib es auf eine Schüssel, streue viel Zucker darüber, setz wieder in warmen Ofen, oder setz auf eine Glut, und gib über sich Hiß mit einem heißen Deckel, oder feurigen Schauffel, so wird es schön und gut, und also macht man auch alle Cremb.

Num. 601. Ein rothen Torten zu machen: dergleichen auch Schüssel-Roch 2c.

Erstlich soll man nehmen ein rothes, oder Durnisoll-Eüchlein, ein heiß Wasser daran gießen, und eine Weil stehen lassen, bis sich das rothe wohl heraus weicht, hernach nimh ein Semmel, und schneide die Rinden darvon, giesse das rothe Wasser daran, und laß eine Weil stehen, bis das Brod einziehet, aber die Semmel soll nicht gar zu naß oder zu trucken seyn, dann thue das rothe Brod in ein erdenes Geschirr, und drucke wohl Lemoni-Saft daran, und wohl Zucker, überbrühete Lemoni-Schälffen, klein gewürffelt und lang-geschittene, oder auch gehackte Mandeln, und eingemachte Citronen klein-geschnitten, und Rütten-Latwergen zimlich viel, mit Eyerdotter angemacht, der Lemoni-Saft muß wohl vorschlagen, und spahr den Zucker nicht, und mache ein gutes mürbes Taiglein an, richte es in ein Torten-Schüssel, oder sonst in einen aufgesetzten mürben Torten, und schütte die rothe Füll hinein, mit oder ohne Ausschchnitt darauf, und back ihn nicht zu heiß, er muß nicht braun werden, daß er schön roth bleibe, und laß ihn fein langsam backen, und bestreue ihn Anfangs mit weißen Zucker, hernach mit Bisam-Zucker, es ist ein guter Torten, und ist nicht bekannt. Auf gleiche Weis kann man auch die Torten-Füll, Zimmet-Forb, mit Zimmet, und mit Spinat-Dopfen grün machen. Item mit Johannisbeerlein, und rothen Wein und Weichsel-Säfte

Num. 602.

Num. 602. Eine Mandel-Torten von March.

Man soll ein halb Pfund schöne gleichfalls bereitete Mandeln nehmen, und ein Viertel Zucker, darnach soll man ein Viertel gutes frisches Ochsenmark, das zuvor fein klein-geschnitten ist, darunter stossen, und 6. Eyer darein schlagen, und wohl rühren, wann man aber solchen Torten in den Model oder Schüssel gießt, muß man zuvor wohl Zimmet darein rühren, ein Blättlein von guten mürben Teig darein legen, wie oben, man kann es sonst nicht ganz heraus bringen, sie wird gar mürb.

Num. 603. Ein gute Torten = Füll von Zucker = Rosat.

Nimm klein-gestoffene Mandeln, auch halb so viel Zucker = Rosat, samt einem Stück frischen Butter, in der Größe nach Gedanken, und wohl durch-einander gestossen; wird es von dem Zucker = Rosat nicht süß genug, so solle man es mit Zucker süß machen, und klein-gestoffene, geschnittene, eingemachte Lemoni-Schälffen darunter mischen, mische oder fülle es in die Torten.

Num. 604. Die Neapolitanische Torten zu machen.

Nimm von den besten an einem Riebsen geriebene Lebzellen, mische darunter klein-geschnittene eingemachte oder candierte Citronen, und roth oder weisse Rütten-Latwergen, grob-gestoffene Mandel, Zimmet und Muscatnuß, alles groblecht untereinander gemischt, und mit einem dicken Zulep, etwann von eingemachten Citronen, oder andern geläuterten Zucker angefeucht, noch einmal untereinander gerührt, und in eine Torten gefüllt, anstatt des Zulep kann gefähter Zucker mit Zimmet-Wasser genommen werden.

Num. 605. Ein Faist-Torten zu machen.

Erstlich nimm ein halb Pfund klein-gestoffene oder geriebene Mandeln, ein halb Pfund Faisten von feinem Rind, oder ein March, auch klein gehackt, unter die Mandel gerührt, ein Viertel Zucker, ein Loth Zimmet unter die Mandel und Faisten, 6. oder 7. Eyer daran geschlagen, ein wenig Milchram, alles untereinander gerührt, ein mürben Teig gemacht, ein Blättlein ausgewalgt, und in das Torten-Beklein gethan, um und um Spiz geschnitten, und die angemachte Füll darein gegossen, und gebachen zc.

Num. 606. Ein Speck-Torten zu machen.

Nimm frischen Speck, wasche ihn sauber, hack ihn samt ein wenig Ochsen-March darunter, wie auch klein-geschnittene Pistazi, Pinioli, oder Mandel, und eingemachte Citrone, und Piscoten-Brod, doch von einem jeden Theil
so

- so viel, als man vermeint, in der Süße und Setze genug zu seyn, rühre es alles untereinander, und lege ein Blättlein Teig in ein Schüssel, die Füll darein, alsdann ein anders Blat darüber, und ziere ihn nach ei. es jedens Gefallen, aber fein kühl gebachen, und ein Eys darauf gemacht.

Num. 607. Ein guten Reiß-Torten.

Man soll schönen geklaubten Reiß in einer guten süßen obern Milch siedern, wie man ihn sonst kocht, wohl dick, dann in einem Mörsel wohl abgestossen; darnach nimh gar klein gestossene Mandeln, ohngefehr so viel, als der Reiß ist, mit einem Stuck Butter, samt in Milch geweickter Semmel, wieder ausgedrückt, und darunter gestossen, mit Zucker und Eyer wohl dick angemacht, und gleich anderen Torten gebachen.

Num. 608. Ein Zimmet-Torten zu machen.

Nimh abermal auf ein halb Pfund klein gestossene Mandeln, ein Vierting Zucker, klein gestossen, und ein halb Vierting guten Butter, 2. Loth Zimmet, wohl untereinander gestossen; darnach mit 6. Eeyern angemacht, daß so dick wird, wie ein Koch, von halben Theil Eeyern nur die Eotter, und halben Theil ganz, man soll auch klein geschnittene eingemachte Citronen darein thun, und in Torten-Model gießen, und in Pasteten-Ofen bachen; nicht zu heiß, daß es fein ausbache, nimh es heraus und mach ein weißes Eys darauf, wann man es aber wieder einschießt, lauft es schön auf, man muß aber ehender aus dem Model thun, ehe man das Eys macht, man zerbricht es sonst.

Num. 609. Mandel-Schlänglein.

Nimh ein schönes Mehl, salz es, nimh ein gute Milch, laß warm werden, laß einen Brocken Schmalz darinn zergehen, schlag 4. Eyer darein, klopfs wohl untereinander, gieß ins Mehl, mach fein ein glatten Teig, auch fein lenn ab, walg ihn auf einem Eischtuch aus, und zieh ihn auf das dünnest aus, es muß ein langes Blat, und länger als breit seyn, laß den Teig starr werden, stoß Mandeln groblecht, streue es auf den Teig, auch Weinbeerslein, Zucker und Zimmet, schneide von Butter die Blättlein, leggs auf den Teig fein dick, überwalgs rogel, leggs hernach wie einen Sneckn, oder wie eine Schlängn, bach es langsam, es ist gar gut.

Num. 610. Aufgestrichene Oblat, von Mandeln.

Stoß einen Vierting Mandel klein, mit Rosen-Wasser, doch nicht zu naß, daß nur die Mandeln nicht ölicht werden, thue darunter 6. Loth Zucker, schneide die weiße Oblat, wie die welsche Karttenblätter, ein Oblat gibt zwen solche, dar auf streiche die Mandeln eines Messerrücken dick, darnach streue eine geschnittene

tene Muscatnuß darauf, druck es mit dem Messer, über die aufgestrichene Oblat, nieder, bach es in einer Torten-Pfann, mit ein wenig Blut, unter und auf der Torten-Pfann, wann sie trucken sind, so mach es also, mach ein Eß darüber von Zucker und Rosen-Wasser, streich es auf die Oblat, thue es wieder rösch bachen, daß das Eß auslauffen kann.

Num. 611. Der Spitz-Kuchen, oder Mörsel-Krapfen, wird also gemacht, wie folget:

Nimm schönes Mehl in ein Geschirr, nachdem der Krapfen groß oder klein wird, gieß darein warmen, süßen Ram, oder Milch, mit ein wenig weissen Biergerben und zerlassenen Butter, samt Eiern nach Nothdurft und dergleichen Dotter, in der lau-warmen Milch wohl abgerührt, und den Taig damit angemacht, wie man die Wespennester oder Mehl-Schnecken macht; nimm darein wenig Zucker, wohl Zimmet, Muscatnuß, und wohl truckne Weinbeerlein, oder laß die Weinbeer aus nach Belieben, setz den Taig ein wenig an ein warmes Ort, daß er aufgehet, mach den Mörsel heiß, unter sich und herum mit Blut, gieß warmen Butter darein, daß die Oerter darvon warm und fett werden, und wann der Taig genug, so schütte ihn darein, aber nicht voll, dann er muß schön aufgehen, gib oben darauf auch eine Deck mit Blut, und bache ihn schön heraus, dann wird er mit gemachten Blättern von süßen Taig, gleich einem Artischocken besteckt, geziert und aufgetragen.

Num. 612. Anderst, ein Prügel- oder Spitz-Krapfen am Spieß zu braten.

Mache den Taig, wie gleich jetzt gedacht, aber nicht zu fett oder zu dünn, und so bald der Taig an der Wärme ein wenig aufgangen ist, schütte ihn auf die saure Tafel oder Brett, und walge ihn mit schön Mehl in der Größe nach deiner Nothdurft, wie dein Prügel groß oder klein ist, wann er ausgewalgt ist, so bestreich ihn mit zerlassenen Butter, streue ein wenig Zucker, wohl Zimmet und Muscatnuß, und wer will, auch klein gehackte, oder etwas grob geriebene Mandeln und Weinbeerlein darauf, bestreich den Prügel ein wenig mit Butter oder Schmalz, wickle oder winde den Taig darauf, und binde ihn mit einer Spagatschnür, welche auch zuvor mit Butter bestrichen, schon Schraubenweis von oben bis unten aus, jedoch nicht zu fest zusammen, lege ihn zum Feuer, und brate ihn gemach herab, bestreiche ihn zu Zeiten mit Butter, und laß ihn also umtreiben, bis er wohl gebraten und ein schöne Farb hat, dann ziehe ihn sanft ab, stopfe beide Löcher zu, bis er kalt ist.

Num. 613.

Num. 613. Tragant = Taig zu machen.

Nimm halb Zucker und halb Mehl, aber das feinste, und Eyerklar nach Nothdurft, und mache diesen nicht zu naß oder feucht an, dann der Zucker laßt nach, walgere zwey dünne Blätlein, eines lege in ein mit Butter dünn geschmierete silberne oder kupferne Schüssel innwendig, und stopffe es mit einem Messerlein, oder Gabel, Spicnadel wohl ab, daß es nicht blättericht wird; das andere Blat aber, auf eine gleichfalls umgekehrte, und dünn geschmierte Schüssel, glatt angelegt, und sauber ausgeschnitten und gebachen, hernach mit einer Latwergen, oder köstlichen Saft innwendig bestrichen, und mit dem oberen ausgeschüttet, zugehült und aufgetragen.

Num. 614. Der grüne Mandel = Schmarren.

Nimm ein halb Pfund abgezogene Mandeln, wasche sie in frischen Wasser aus, und auf einem Tuch getrocknet, und in einem nicht gar zu kleinen Mörsel gestossen, nimm einen grünen Spinat, Dopsen, reibe oder stosse ihn unter die Mandeln, hernach bereite den Zucker also: Man nimmt auf ein halb Pfund Mandeln, ein Viertel gestossenen Zucker in eine messingene Pfann, auf einen Glutlein schön rösch und trocken herab geröst, bis er wohl erwarmet ist, hernach den warmen Zucker in ein sauber erdenes Geschirr gethan, und geschwind von 1. oder 2. Lemone den Saft darein gedruckt, und auch von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, und zuvor überührert, hernach die grüne Mandeln auch darzu gethan, von einem Ey das Klar daran geschlagen, und alles unter einander gerührt, der Zucker aber muß zimlich angefeucht seyn von Lemonis Saft, ehe die grüne Mandeln darzu kommen, hernach auf ein Oblat Messer rucken dick aufgestrichen, und fein kühl gebachen, daß er schön grün bleibt, und hernach ein weißes Eyß darauf gemacht, und wann das Eyß ein wenig übertrücket ist, so lege ein Papier darauf, (das Eyß mach also: Nimm ein schönen weißen Zucker in ein messingenes Pfännlein, und auf einem Glutlein geröst, hernach ein Eyerklar daran gerührt, aber nicht zu viel, daß es wird wie ein Koch, und fein wohl gerührt, bis es schön weiß und dick ist, hernach aufgestrichen,) das Torten = Blätlein soll ein wenig mit Butter geschmieret werden, ehe man den Schmarren aufstreicht, sonst ist hart herab zu bringen, oder mache das Eyß also: Mache ein wenig Saim, oder Schaum von Eyerklar, nimm es in eine Schüssel, streue viel klein gestossenen Zucker darein, rühr es eine Weil ab, bis es dick und glatt wird, und wann der Torten oder Schmarren an die statt bachen, und von dem Model oder Blech entlediget, und wieder kalt worden, streicht man erst das Eyß darauf, wird schon von sich selbst trocken, und ehe es gar trocken ist, wirft man gefärbten Streuzucker darüber, oder laßt es auch gleich nach Belieben weiß; und dies kann bey allen Torten, welche man weiß haben will, geschehen.

Num. 615. Der ausgestrichene, gefärbte und geschobene Mandel: Schmarren.

Nimm 1. Pfund abgezogene Mandeln, 1. Pfund Zucker, gefäht, die Mandeln muß man, so viel es beliebt, färben, abgetheilet werden, klein gestossen, die Farben präparire, was du wilt haben, alsdann färbe die Mandeln im Stossen, mit Durnisoll roth, grün mit Spinat, Dopfen, braun mit Zimmet, Cioccolate, blau mit Muschel: Farb, weiß mit wenig Lemoni: Saft, und das Pfund Zucker muß auch getheilet werden, so viel Mandeln und Farben seynd, so viel auch Zucker, die Mandeln müssen klein gestossen werden, und thue jedes besonder, wer gern wilt, kann kleine Lemoni: Schelfen darunter nehmen, nim alsdann von zwey Eiern die Klar, klopfe solche wohl ab, zu einem lautern Saum, und mach die zertheilte Mandeln darmit an, ein jedes besonder, daß die rechte Dicken hat, und falle von dem Löffel, man muß rühren mit einem hölzern Löffel, also streicht man das Torten: Blättlein ganz subtil mit einem Schmalz, und streicht alle Farben fein subtil darauf, wie du sie haben wilt nacheinander, bach es unten und oben in Blut, aber ganz kühl, und wann es gebachen ist, so thue es mit einem breitem Schweisflein, oder langen breiten Messer herunter schaben, daß zimlich grosse Fleck besammen bleiben, legs auf einen Walger, daß sie werden wie hohle Hippen, blau kann man auch mit Durnisoll färben, oder aber mit blauen Veielen, die man aber nur im Merz kann haben, gelb mit Saffran; wann sie kalt und starr seynd, so nim es gemach herab, gieb acht, daß dir es nicht zerfällt, gieb es auf eine Schüssel, das Bröckelwerck entzwischen, regalirrs so gut du kannst, und gieb es, es ist besser daß man dergleichen Ding allzeit auf Oblat bache.

Num. 616. Das grüne Mandel: Kraut.

Hiezu nim frische Pistagi, die schön grün seyn, ziehe die Haut davon ab, wie von denen Mandeln, hernach schneid es fein nach der Länge, wie das Mandel: Kraut auf ein halb Pfund Pistagi, ein Viertling Zucker, der schön gefäht ist, hernach in ein messingenes Pfännlein gethan, und schön geröst, bis er schön wohl warm ist; hernach den Zucker mit Lemoni: Saft angefeucht, die Pistagi darunter gerührt, gewürflete Citronen: Schelfen, oder Lemoni mit einem schönen weißen Gummi, stoß ihn gar klein, wie ein Mehl, und rühr ihn auch darunter, so glantz es fein schön, und wird fein rösch, hernach das Torten: Blat mit Butter bestrichen, und das Kraut darauf, und fein kühl gebachen, es muß nicht braun werden, daß es fein grün bleibt, hernach soll man das grüne Mandel: Kraut schön Stücklein: weis herab thun, und schön hoch aufrichten, die Schüssel auf das beste gezieret, es ist eine vornehme Speiß. Zu einem Torten kann man es auch also machen, zuvor soll man Oblaten zusammen

men Flehen, so groß als man den Torten haben will, hernach einen Blech-Model oder Raif ohne Boden auf die Oblaten stellen, und die Füll darein richten, bey zwey zwey Finger hoch in ein Torten ein wenig gebachen, und austrücken lassen, hernach den Model darvon gethan; aussen herum kann man den Torten zieren, wie man will, man kann auch wohl eingemachte Sachen darauf legen, wann man ihn auf die Tafel will geben, schön bestecken mit candierten Rosmarin, und langen Zucker mit allerhand Zuckergandel und Blümlein, so ist er gut; Item, dieser Torten kann auch gleich auf Oblaten und auf rundes Blech, so groß man ihn verlangt, Finger dick durchaus gleich aufgesetzt, getrocknet, und im Anrichten mit eingemachten Sachen belegt werden. Dergleichen auch von gehackten Mandeln geschehen kann.

Num. 617. Das weiße Mandel-Kraut, oder Stestel-Torten.

Erstlich soll man den Boden von Oblaten, oder Marzipan-Taig machen, was für einen Form man will, Herz, oder Stern, oder Rosen, auch rund, wie es einem gefällt, die Füll darein macht man also: Man nimbt die Mandeln und zieht sie ab, legt es ein wenig in frisches Wasser, daß sie schön weiß werden, hernach schneid man es nach der Länge, so dünn es nur seyn kann, aber in kein Wasser mehr legen, so läßt man es stehen, bis man es vonnöthen hat, alsdann nimbt man zu einen Torten 2. Pfund Mandeln mehr oder weniger, nachdem man den Torten haben will, groß oder klein, zu einen Pfund Mandeln nimbt man 3. Viertel geläuterten Zucker und 3. Eyerklar, und 3. oder 4. Löffel voll schön weiß geweickten Tragant, und etliche Schellen von Citronen, klein gewürfelt geschnitten, am ersten soll man die 3. Eyerklar wohl abspridlen, bis es schön weiß ist, alsdann in den geläuterten Zucker rühren, und den Zucker mit dem Eyerklar, wohl gerührt, hernach soll man geschwind den Tragant darein rühren, und die andere Sachen, man soll auch einen weißen Gummi klein stossen, und erst zuletzt darunter rühren, so glanzet es fein schön, hernach auf einem Glütlein ein wenig abgerührt, aber nicht lang, sondern nur so lang, bis es alles wohl untereinander erwarmet, hernach mit dem Messer oder Löffel den Torten aufgericht, auf dem Marzipan-Taig, oder auf Oblaten mit einem blechern Model ohne Boden, was für einen Form man will, hernach in einen Backofen, oder Torten-Pfannen fein kühl, und nur so lang gebachen werden, bis er inwendig recht ausgebachen und getrocknet ist, alsdann stehen lassen, bis man ihn brauchet, hernach soll man ihn mit Bisam-Zucker, oder eingemachten Sachen, schön zieren und auftragen.

Num. 618. Ein schönen Torten von geläuterten Zucker zu machen, mit grob: geriebenen oder klein: gehackten Mandeln.

Auf einen grossen Torten, darf man wohl 2. Pfund Zucker nehmen, dieser muß schön geläutert seyn, eine Kanne Wasser daran gegossen, und so lang siedeln lassen, bis er die Prob, wann man einen Tropfen auf einen Stein laßt fallen, daß er sich zusammen laßt ballen, wie ein Perl, wer gern will, kann den Zucker wohl färben, mit allerley Saft, alsdann kann man nehmen 1. Pfund grob: gestossene oder klein: gehackte Mandeln, und 1. Viertel eingemachte Citronen klein geschnitten, und 1. Viertel eingemachte Rüben, und 1. halb Viertel grünes Citronen: Kräutlein, und alles zugleich in den Zucker gethan, und wohl untereinander gerührt, von dem Feuer herab genommen, und gar wohl gerührt, bis es gestehen will, und anfangt weiß zu werden, hernach in den Model eingegossen, ohne Boden, da er zuvor auf Oblat gelegt ist, mit Mandel: Oel bestrichen, oder fällt darmit einen aufgesetzten Martipan: Torten, oder man belegt gleich eine flache Torten: Schüssel mit Oblaten, und streicht diesen Teig Finger: dick darauf, und laßt ihn dann trucken werden: Folgende mit eingemachten Sachen schön belegt, geziert und aufgetragen.

Num. 619. Ein guter Ciocolate: Torten.

Darzu nimh 4. Loth frischen Butter, rühre den wohl ab in einer Schüssel, gieß darzu 4. frische Eyerdotter, rühre es wohl untereinander, 1. Pfund klein: gestossene Mandeln, 3. Viertel gestossenen Zucker, 6. Loth klein: geriebene Ciocolate, oder auch mehr, rühre es alles wohl ab, richte es zu einen Torten auf ein Blätlein, back es mit einer schlechten Hitz, wann es schön riecht, ist es genug gebachen, mach ein Eyß darauf, laß noch ein wenig bachen, dann richte es auf eine Schüssel, und zier es mit eingemachten Sachen fein schön, so ist es fertig. Diese Torten gehört auf ein Blech oder flache Schüssel in ein Raif von Teig herum.

Num. 620. Eine Torten von Mandeln und hart: gesottenen Eyern.

Hierzu nimh 1. Pfund klein: gestossene Mandeln, und von 10. Eyern, so hart gesotten, den Dotter, ganz klein gehackter, misch es unter die Mandeln, auch 1. Pfund gefäßen Zucker, mit ein wenig wohlriechendes Wasser, oder Lemoni: Schäler, und alles wohl untereinander gemischt, rühre es zu einem Torten auf ein Blätlein, back es fein schön, mach ein Eyß darauf, laß ihn in dem Ofen wieder anziehen, bis das Eyß wohl wieder trucken ist, beleg es mit eingemachten Sachen, und giebs, es ist gut.

Num. 621.

Num. 621. Pistagi = Pastetlein zu machen.

Darzu nimh 1. Pfund geschelte und mit wohlriechendem Wasser klein gestoffene Pistagi, gieb daran 4. Loth frisch kleingehacktes rindernes March, in ein sauber erdene Schüssel, 2. ganze Eyer, rühr die wohl ab, mit 3. Biersting gefähten Zucker, gieb die Pistagi, mit sammt dem March hinein, rühr es untereinander wohl ab, man nimht von Blech gemachte Ringlein, wie zu den kleinen Krebs Pastetlein, bestreich es mit Butter, fülle es ein; unterdessen nimh gefottene Brüslein, die mögen von frischen Capaunen, Phasanen, und andern Hünern, welche zuvor gefotten seyn sollen, alles klein gehackt, gieb darzu wenig frischen Butter, gar ein wenig gestoffenen Zimmet, Muscatblühe, salz es ein wenig, hack es wohl untereinander, füll es ein, beleg es mit dem Pistagi Taig, daß man die Füll nicht siehet, bestreich ein Blättlein mit Butter, gieb die Pastetlein darauf, bach es mit einer schlechten Glut, wann sie schön riechen, so seynd sie genug gebachen, sie müssen gar grün bleiben, richt es zierlich auf eine Schüssel, ziere es mit Blumen, oder was beliebt, von Citronen, Blumen, oder Zucker, so seyn sie fertig.

Item, wer gern will, der füllt auch die Pastetlein mit süßen oder eingemachten Sachen, jedoch nicht zu feucht, und laßt das Fleischwerch aus.

Num. 622. Der Karntner Torten gut mit Mandeln.

Nimh 1. Pfund klein geriebene Mandeln, mit halb so viel klein gestoffenen Zucker, 2. Eyerdotter, Lemoni Schälcr, mit oder ohne süß Gewürz, rühr es untereinander, beleg ein rundes Blech mit Oblaten, streiche den halben Taig darauf, überleg es mit trucknen eingemachten Citronen, oder andern trucknen Früchten, decke es mit den andern übrigen Taig zu, und bach es, wie die andern Torten, mach ein Eys darauf, schließ auf eine Schüssel, und zier es so gut du kannst, und giebs.

Num. 623. Von dem Marcipan Taig, wie solcher zu unterschiedlichen Zier- und Zieg Torten zu machen.

Nimh 1. Pfund auf das allerkleinste gestoffene oder geriebene Mandeln, (es soll in dem Stoffen, oder Reiben ein wenig Wasser darzu gegossen) damit die Mandeln nicht gar zu ölicht werden, je kleiner sie gestoffen, je schöner der Taig wird, wann solche nun auf das kleinste bereitet seynd, so nimht man ein halb Pfund des klein gestoffenen und gefähten Zucker darunter in eine messingene Pfannen oder Becken, wohl untereinander gerührt, setz es über eine kleine Glut, und truckne den Taig schön herab, man muß aber wohl acht geben, und stets umrühren, damit der Taig nicht anbrennet, in der erst wird er etwas

was dünn, und hernach wieder etwas dicker, wann der Teig schön trucken ist, daß er an einem Finger nicht mehr picket, so ist er genug, und wird herausgethan in ein anders Geschirr, zu einer Kugel zusammen gemacht, und kalt lassen werden, wann dieses geschehen, kann man anfangen darvon zu arbeiten, man nimt nach Nothdurft darvon, was man machen will, und bey dem Auswalgen brauchet man anstatt des Mehls ein schön weiß gefähten Zucker. Aus diesem Teig können alle diese nachfolgende Sorten nach Belieben aufgesetzt und gemacht werden.

Num. 624. Marcipan, wie solcher zu färben ist, mit unterschiedlichen Farben.

Dieser Teig kann auch grün gefärbt werden, mit dem Spinat-Köpflein, wie selbiges in nachfolgenden Numero beschrieben. Man färbt ihn auch braun mit ganz subtilen Zimmet-Pulver, oder wer will, kann auch gestoffene Nagelein und Muscatblühe, oder Nuß, darunter nehmen, bleibt aber der Teig weiß und ungefärbt, kann er mit bequemer Zeit gemacht und aufbehalten werden, desgleichen auch der braune, wer will, kann ihn in einem überkühlten Ofen langsam abtrocknen, oder auch gleich also ungebachener stehen, und trucken lassen werden.

Was aber von dem grünen Teig gemacht wird, sollt nicht lang vor der Zeit geschehen, auch nicht gebachen werden, so bleibt er schöner an der Farb, die Stücklein oder Trümmer, so herunter geschnitten, und spehr und trucken werden, mit etlich Tropfen Lemoni-Saft in einem Mörsel gestossen, so laßt er sich gleich dem vorigen wieder arbeiten.

Item, der von diesem Zeug einen Lorberkranz, Zier- oder Zug-Sorten machen will, der nimt allezeit ein Stück von diesem Teig nach Belieben, walget dasselbe gleich einem dünnen Messerrucken aus, zu einem Boden-Blat, in der Größe, wie es der Sorten begehrt, dieses auf zusammengepickte Obblaten gelegt, und den Form darauf gerissen, und den übrigen Teig herum abgeschnitten, folgendes werden mehr dergleichen Blätlein gewalget, alsdann werden Riemen herunter geschnitten, in der Höhe eines zwerchen Fingers oder Daumens, von diesen Riemen aber, wird der Sorten schön ordentlich aufgesetzt, und zwar auf vielerley Form, alsdann mit denen vorbeschriebenen eingemachten Früchten, wie es die Farben erfordern, oder beliebig seynd, ausgefüllt, und aufgetragen.

Item, es können auch von diesem Teig allerhand Schallen-Confect in die Mödel gedruckt, als Lebzeltlein, Nöslein und allerhand Laubwerck, kleine Vögelein, welsche Nüssen, grüne Spargel, und allerhand dergleichen, wie man die Mödel haben kann, gemacht werden, diese kann man auch um süßen Speis legen, und damit regalieren.

Num. 625.

Num. 626. Folget der so genannte Zuder- oder Pußl-Zaig,
von gar subtil-gefähten Zuder, zu dem aufgelassenen Zu-
dervort von allerhand Farben.

Nimm durch ein Rammer-Zeinnab oder Flor, in einem verdeckten Staub,
Zieb, fein und hart, gefähten, und gar schön weissen Zuder, auf einen saub-
ern Zisch, oder Brett, mit gar fein, geschnittenen gelben Lemoni, Oefelken
dazu, oder anstatt der Oefelken den Pommerangen, oder Zimmet, Weist, et-
liche Tropfen, daß es wohl riechet, hernach nim du die sogenannten Vogel von Klar seind
von frischen Eiern das Klar, (da zuvor die sogenannten Vogel von Klar seind
abgesondert und hinweg gethan worden,) und mit diesem Eyer, Saum und
Pommerangen, Essenz, den Zuder nur so viel mit einem wenigen geweichten und
durch ein Züchlein durch gedruckten Tragant angefeucht, daß dieser Zuder
sann gearbeitet und gewalget werden, hernach diesen Zaig ausgemacht und
gewalget, ausgedruckt, mit blechernem Stödel oder in hölzerne Stödel gedruckt,
so zuvor mit truchtem Zuderstaub seind eingesprenget worden, oder mit Glas,
Zaßköpflein oder Zingerhüter abgedruckt, und nicht zu heiß gebachen, auf Was-
ser, doch nicht zu eng, zusammen gelegt.

8 f

Num. 627.

Num. 627. Der Pußl-Taig anderst.

Nimm durch ein Tuch, in einem vermachten Staub-Sieb, gefähten allerweissesten Zucker, 1. 2. 3. oder auch 4. Handvoll in einem steinern oder hölzernen Mörsel, und von 1. 2. oder 3. Klaren von Eiern, da die Vögel oder Hünlein zuvor darvon genommen, nach Proportion, so viel unter den Zucker gestossen, mit geschnittenen Lemoni-Schelffen, daß der Zucker zimlich darmit angefeucht werde, hernach diesen gestossenen Zucker aus dem Mörsel auf einen bequemen Tisch oder sauberes Brett genommen, den Taig mit dem übrigen Zucker auf dem Brett eines Fingers, dick ausgewalget, und hernach auf vorgeschriebene Weis abgedruckt, und auf Papier gelegt, doch nicht zu nahe.

Willst du aber diesen Taig mit Farben zieren, so mische solche unter die Klar, ehe du solche unter den Zucker stoffest, was Cast-Farben seynd, was aber Zimmet oder Ciocolate ist, muß unter den Zucker in dem Mörsel vermischet und vermengert werden.

Doch merke wohl, daß unter alle Farben kannst etliche Tropfen Lemoni-Cast mischen, wegen der Recente und Geschmack, nur unter grün und blau nicht, dann diese Farben leiden keine Säure.

Num. 628. Wie man die Zucker-Eyß auf allerhand Zier- und andere Sorten, Schmarren und Krapsen machen, und aufstreichen kann.

Nimm eine Zuckerbücks voll klein-gefähten Zucker, und rühre von 3. oder 4. Eyer das weisse, zu einem dicken Saum oder Schaumen, und wann du einen ordinari Schüssel-Torten oder Schmarren von Mandeln gebachen, und schon wirklich zum Ausnehmen ist, so nimm den Torten heraus auf den Tisch, überstreich denselben geschwind ganz dick mit dem abgeschlagenen Eyerfaum, und zugleich geschwind mit klein-gefähten Zucker dick überfädet, daß der Torten ganz weiß von Zucker ist, schieß ihn wieder in den warmen Ofen, oder Torten-Pfannen, so zieht sich ein schönes Blatter-Eyß auf, wann der Torten schön von Farb, so ist er auch fertig.

Also überreiffe ich schier alle meine Schüssel-Torten und Mandel-Schmarren.

Num. 629. Anderst auf kleine Kräpflein, und andere subtile Bacheren.

Diese wird bey dem Einschuss gleich wohl mit Eyer bestrichen, mit Zucker wohl besaft, und eingeschossen, giebt auch ein schönes Eyß.

Wieder

Wieder anderst, das dicke, weisse Eys.

Nimm klein: gefähten Zucker in eine kleine Schüssel, die etwas tief und nicht von Zinn, sondern von Holz oder Erden ist, dann in den Zinn wird der Zucker schwarz und Bleyfarb, nimm in den Zucker ein wenig dicken Eyerfaum, mit etliche Tropfen wohlriechend Wasser, aber nicht viel, und rühre diese Sach mit einem saubern Kochlöffel ab, bis das Eys ganz dick, zäh, weiß und glatt ist, es soll so dick seyn, daß nicht abrinnt, (dieses Eys wird viel auf die Mandel: Zimmet: und andere Sorten gebraucht, und bald nach dem Aufstreichen mit gefärbten Streu-Zucker besät, und also an dem Luft von sich selbst trucken werden lassen, wann es aber auf ebene Schmarren oder Schüssel, Sorten, oder auch auf Marzipan kommt, können selbige sammt dem Eys wieder in warmen Ofen geschoben werden, bis wieder ein wenig Farb gewinnt.

Num. 630. Das Wasser: oder Lemoni: Eys zu machen.

Hierzu nimm ein wenig Zimmet: oder Rosen-Wasser, oder auch pur Lemoni Saft, rühre viel klein: gestoffenen Zucker darein, daß zimlich dick wird, streiche es auf deine Sorten, schieß geschwind wieder in warmen Ofen, so wird es auch schön und gut, aber man soll nicht weit darvon gehen, sonst wann der Ofen warm ist, verbrinnt es gleich.

Die subtile Mandel: und Cremb: Sorten, welche offen, dünn, und bald gebachen seynd, die werden gleich bey dem Einschießen wohl mit Zucker besät, in Ofen geschossen, sie werden schön und gut.

Diese Eys können alle schön gefärbt werden, weiß vor sich selbst mit Eyerfaum.

Roth, mit Durnisoll: Flecklein in Wasser geweicht, ausgedruckt: dieses röthe Wasser zimlich eingesotten, und den Zucker damit gefärbt.

Grün gar schön mit Spinat: Dopsen, oder grüner Muschelfarb.

Gelb, mit wenig Safran.

Braun, mit Zimmet, Cioccolate, &c. oder Weichselessen, und andern dergleichen.

Num. 631. Den schönen, weissen und gefärbten Dufft, oder aufgeloffenen Jus-Zucker zu machen.

Darzu nimm vom besten weissen Zucker in eine messingene, etwas tieffe Pfannen, gieß glar Wasser daran, daß der Zucker damit wohl zergeth, dann lege ihn auf eine frische Blut, und laß ihn so lang sieden, bis er schön dick, und um den Rand der Pfannen herum schon anfangt zu sterben und weiß zu werden; dies ist die Prob, wann man den Kochlöffel in den Zucker dunkt, und in die Luft schwingt, so steigt der Zucker in die Höhe, wird in einem Augen-

genblick ganz weiß, und fällt langsam herab; Oder, man läßt einen Tropfen des Zuckers in ein frisches Wasser fallen, wann er kracht, als hätte man ein Glas zerbrochen, so ist er genug, dann rühre geschwind ein wenig dicken Eyerfaum darein, so steigt er geschwind, mächtig in die Höhe, und wird gleich hart und trucken, so bald er hart und noch warm ist, so fahre mit dem Messer um den Zucker herum, und mach ihn ledig, so gehet er ganz heraus, und ist so rogel, als wie ein neu gefallener Schnee, dieser Zucker kann auch roth, grün, blau, gelb, Rosen- und Veilensfarb gefärbt werden: Man färbt zuvor das Wasser, in welches hernach der Zucker gelegt und gekocht wird, oder man färbt vorhero den Zucker, thut denselben, sammt den Ethern abrühren und zugleich hinein.

Dieser vorbeschriebener Zucker ist schön auf die Berg- und andere schöne Sorten, damit zu zieren.

Num. 632. Zucker = Dufft, vom Pußl = Taig.

Der Zucker = Dufft = Stein ist auf andere Weis, von unterschiedlichen Farben, von Pußl = Taig zu machen, wie selbiger zu Ende des Marzipan = Taiges beschrieben und angezeigt ist.

Num. 633. Die Muscagont.

Nimm ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, von 3. Ethern die Klar, ein halb Pfund ungeschälte und klein gestoffene Mandeln, gestoffene Nüßgerln, Zimmet, und Muscatnuß, dieses wohl abgerühret; auf die legt 3. Loth Mund = Mehl, daß ein schöner brauner Taig wird, schneide kleine Stückeln, und drucke es in den zugehörigen Model, und auf Oblaten gelegt, bestreiche es mit Eyerklar, besde es mit gefähtem Zucker, und schön langsam gebachen.

Num. 634. Eyß = Kräpfeln zu machen.

Bereite ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, rühre von drey Ethern die Klar darein, treibe es eine Stund ab, nimm einen Vierring klein geschnittene gestiftelte Mandeln, 2. Loth Citronat, 2. Loth Pistagen, auch also geschnitten, nimm diese drey Stuck in das abgetriebene Eyß, untereinander gerühret, mache kleine Kräpfeln auf die Oblaten, und geschwind gebachen.

Num. 635. Gebachene Mandeln von Taig.

Nimm 10. Loth gutes Mund = Mehl auf die Tafel, 4. Loth klein gestoffene Mandeln, 5. Loth Butter, und 3. Loth Zucker, dieses untereinander abgebröset, gefähten Zimmet, damit der Taig schön braun wird, 4. Eyerdotter, den Taig

Teig angemacht, würge ihn schön glatt ab, wälze ihn Messerrücken, dick aus, stich die Mandeln aus mit dem zugehörigen Model, und bache es schön röset aus dem Schmalz, mit Zucker und Zimmet bestreuet, und zur Tafel geben.

Num. 636. Die Hobelschaiten von Mandeln.

Nimm einen Viertling klein-gestoffene Mandeln, und ein Viertling klein-stiftet geschnittene, richte es in einen Weidling, nimm einen Viertling gefähten Zucker darunter, von 2. Eyern das Weiße, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten darunter, auch den Saft darein gedruckt, schneide lange Stückeln von Oblaten, 2. Finger breit, streiche den Teig darauf Messerrücken, dick, streue ein Aneiß darauf, und in einer geschwinden Hitz gebachen, hernach mache ein Wasser-Eyß, damit bestrichen, und wieder trüchnen lassen.

Num. 637. Die Eyß-Lebzeltel.

Bereite von 2. oder 3. Eyern die Klar, darnach man viel machen will, in ein kleines Haserl, nimm einen Viertling gefähten Zucker darunter, und eine ganze Stund abgerührt, damit es wie ein Kindsloch wird, nimm einen Viertling schön klein-gestoffene Mandeln darein, auch klein-geschnittenen Citronat, darit es ein dicker Teig wird, daß man ihn streichen kann, schneide von einer Oblat einen Finger-lang, und zwey Finger breit den Form, streiche von diesen Teig halben-Finger-dick darauf, und schön langsam gebachen.

Num. 638. Oblat-Kräpfeln.

Nimm ein halb Pfund klein-gestoffene Mandeln in ein messingenes Beck, anderthalb Viertling gefähten Zucker, von 4. Eyern die Klar, aufgerührt, darunter von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, röste es auf einer Glut, bis es ein wenig dicklet wird, hernach mache runde Kräpfeln auf die Oblaten, bache es schön Semmelfarb; es kann auch ein Eyß hernach darüber gemaschet werden.

Num. 639. Oblat-Kräpfeln auf andere Art.

Bereite 3. Viertling abgeschälte klein-gestoffene Mandeln, diese werden auf einen sauberen Brett klein geschnitten, oder gehackt, nimm von 4. Eyern die Klar, saumet aufgerührt eine gute Viertelstund, nimm daran ein halb Pfund gefähten Zucker, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, gefähten Zimmet, gestoffene Mägerln, eine geriebene Muscatnuß, auch die klein-geschnittene Mandeln darein gerührt; mache von diesem runde Kräpfeln auf die Oblaten, schön langsam gebachen, und auf die Tafel geben.

Num. 640. Gestiftelte Mandel-Kräpfeln.

Bereite ein halb Pfund Mandeln, die geschält seynd, schneide es Mitten voneinander, und schön klein: stiftlet geschnitten, nimh in ein messingenes Beck anderthalb Viertel Zucker, zwey Löffel: voll frisches Wasser, und laß wohl dick einsieden, schütte die geschnittene Mandeln darein, und laß so lang siedn, und stäts umgerühret, bis die Mandeln den Zucker in sich gezogen; nimh auch klein: geschnittenen Citronat darunter, und mache es auch auf die Oblaten, kleine krauste Kräpfeln in einer gemachen Hiß gebachen, mache ein roth gefärbtes Eyß von Alkermes bestreichen, und mit klein: geschnittenen Pistagi besreuet, und wieder in den Backofen, daß er hart wird.

Num. 641. Eine schöne Zucker-Sulz zu machen.

Nimh ein halbe Maaß guten Wein, und ein halbe Maaß Wasser, lege ein Pfund Zucker darein, auch Lemoni-Schäler, laß es einen guten Sud thun, nimh 4. Loth schöne weiße Hausenblatern in ein Keinel, gieß anderthalb Eitel frisches Wasser daran, und laß es auf der Glut zergehen; wann es zergangen ist, gieß alles zusammen in ein messingenes Beck, und laß es wohl siedn, bis man vermeinet, daß sie sich sulzet, lasse es durch ein wollenes Tuch durchlauffen, damit es schön klar wird; mache unterschiedliche Farben, und theile es voneinander, weiß mit klein: geschnittenen Mandeln, roth mit Alkermes, gelb mit Pomeranzen-Schallen, grün mit Spinat-Topsen, blau mit Weigel-Saft, gieße es in die zugehörige Gläsern und laß kalt werden, giebs zur Tafel.

Num. 642. Gute Hohlehippen zu bachen.

Erstlich nimh in einen Weidling 6. Loth schönes Mund-Mehl, das gefähet ist, 4. Loth zerlassenes Schmalz, 4. Loth gefähten Zucker, von einer halben Lemoni die Schäler klein geschnitten, gefähten Zimmet, gestoffene Nagerln, und klein: geriebene Muscatnuß; dieses untereinander abgerühret, hernach schlage 3. ganze Eyer darein, eine Viertelstund abgetrieben, nimh das zugehörige Eisen, und fange an zu bachen, rolle es geschwind über ein kleines Walgerl, und also fort: bis kein Taig mehr ist.

Num. 643. Aufgehende Mandel-Lebzelten.

Bereite ein halb Pfund klein: gestoffene Mandeln in einen Weidling, nimh von 5. Eynern die Klar in eine Schüssel, schlage es faumet auf, rühre es nach und nach in die Mandeln, hernach nimh einen Viertel Zucker, rühre ihn nach und nach darein; alsdann nimh den Taig in ein messingenes Beck, laß ihn auf einer Glut wohl abtrücnen, daß er schön weiß wird, laß ihn kalt werden, lege einen Taig auf die Oblaten, obenauf mit Zucker bestreuet, drucke allzeit den gehörigen Model obenauf, und schön langsam gebachen.

Num. 644.

Num. 644. Aufgehende Mandel - Kräpfeln.

Bereite in einem Weidling einen Viertling gefähten Zucker, von 4. Ehern die Klar, treibe es eine Viertelstund ab, nimh anderthalb Viertling klein gestoffene Mandeln darein, und wiederum abgerühret, nimh einen Viertling Mehl, und so viel Zucker, 2. Eperdotter, süßen Milchram, mache den Saig an, walge ihn gar dünn aus, schlage die Mandel - Füll darein, langlecht einen Finger, dick, nimh ein Krappfen - Nadel, und radle es ab, mache ein rundes Ringel daraus, daß das Zahnlete übersich kommet, lege es auf ein Torten - Blech, streiche es mit Ehern an, und schön röset gebachen, bestreiche es mit einem abgetriebenen Lemoni - Eyß laß es wiederum ein wenig bachen, und gieb es für ein Confect auf die Tafel.

Num. 645. Zwybach - Brod zu machen.

Nimh in einen Hasen 18. frische Eyer, und 8. Dotter, dieses eine Viertelstund abgerühret; bereite 1. Pfund gefähten Zucker darein, und rühre es wieder eine ganze Stund, hernach nimh einen Viertling langlecht, geschnittene Mandeln darein, ein halb Pfund Mehl, und ein halb Pfund Stärk, so viel gerühret, daß es untereinander kommet, bestreiche die zugehörige Geschür mit Schmalz, schütte es halben Theil voll an, und in einer gemachten Hiz gebachen, laß es auskühlen, schneide es wie gebräuchlich ist, lege es auf einen Rost, und laß es bräunen.

Num. 646. Biscoten in die Papier - Häusel.

Bereite in einen Hasen 12. Eyer, und 12. Dotter, rühre es eine Viertelstund ab, nimh darein 1. Pfund gefähten Zucker, und rühre es noch zwey Stund; richte unterdessen das Papier, nimh 1. Pfund gefähte Stärk darein, so viel umgerühret, daß es wohl untereinander kommet; ehe man die Stärk darein rühret, nimh einen Eßlöffel voll Oesterreicher - Wein, hernach giesse es, und allzeit aufgerühret, die Stärk setzet sich gern auf den Boden; bache es schön. Semmel - farb.

Num. 647. Biscoten auf andere Art.

Nimh 12. ganze Eyer in einen Hasen, rühre es eine Viertelstund, hernach nimh 24. Loth gefähten Zucker darein, abgetrieben anderthalb Stund, daß es schön aufgehet, auf die lezt nimh von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten darunter, und 16. Loth gefähte Stärk, so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, giesse es, wie die vorbemeldte, und schön gebachen.

Num. 648.

Num. 648. Das Mandel - Brod zu machen.

Man nimmt in einen Hasen 12. ganze Eyer und 12. Dotter, rühre es eine halbe Stund, 1. Pfund gefähten Zucker darunter, hernach nimh 1. halb Pfund klein - gestossene Mandeln, und wieder 3. Viertelfund gerühret; auf die legt oihm von 2. Lemoni die Schäler klein geschnitten, 1. Pfund Mund - Mehl, und so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, giesse es hernach in das zugehörige bestrichene Geschirr, und schön langsam gebachen, alsdann laß es auskühlen, schneide es schön dünn, und auf einem Rost gebräunt.

Num. 649. Das Zimmet - Brod zu machen.

Bereite in einen Hasen 6. Eyer, und 12. Dotter, 1. halb Pfund gefähten Zucker, rühre es anderthalb Stund ab, damit es schön pfläumig wird, hernach nimh 2. Loth gefähten Zimmet, einen Vierling gefähte Stärk, und einen Vierling Mund - Mehl, so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, bestreiche die darzugehörige Geschirr mit Schmalz, und darein geschütt, halb - voll angefüllt, schön langsam gebachen, geschnitten, und auf dem Rost gebräunt, wie das vorige.

Num. 650. Das harte Zworbach - Brod zu machen.

Man setz das Mehl in ein warmes Ort, darnach man viel machen will, nimh das Mehl in einen Weidling oder Beck, mache mit einer guten Gerben und Milch ein Dämpfel, lasse es aufgehen, nimh Zucker in die Milch, darnach man es süß haben will, laß ihn zergehen, und mache mit diesem den Faig an, nimh Aneiß darunter, und den Faig wohl abgeschlagen, wie auch ein wenig gesalzen, bestreiche die darzu gehörige Geschirr mit Schmalz, fülle es halb - voll von diesem Faig, mache ihn in der Dicken an, wie den Gugelhopfs - Faig, laß ihn aufgehen, bis der Model voll ist, alsdann gebachen, hernach geschnitten, und gebähet, wie die andern vorbemeldten.

Num. 651. Die gerührte Aneiß - Kräpfeln.

Nimh in einen Hasen 4. Eyer, und 5. Dotter, 1. halb Pfund Zucker, rühre es eine ganze Stund ab, nimh 1. halb Pfund gefähtes Mund - Mehl, und so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, bereite Oblaten, gieß von diesem Faig schöne runde Kräpfeln, bestreue es oben - auf mit Aneiß, und geschwind gebachen, schön Semmel - farb.

Num. 652. Die geröstten Mandel - Kräpfeln.

Bereite 1. halb Pfund gestossene Mandeln, diese in eine messingene Pfann, nimh darzu 1. halb Pfund gefähten Zucker, von 4. Eyern die Klar, aber fau-
met

met aufgerühret, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten auch darunter, setze es auf eine Glut, bis es ein wenig dicklet wird, hernach mach auf die Ob-laten schöne runde kleine Kräpfeln, schön gelb gebachen. Auf diese Art kann man auch die Cioccolate Kräpfeln machen, man nimmt darunter klein geriebenen Cioccolate

Num. 653. Den gesulzten Reiß zu machen.

Man nimmt anderthalb Maas gute Milch in eine Rein, die mit Butter bestrichen ist, laß es sieden, nim 8. Loth schön gewaschenen Reiß, laß ihn weich sieden, hernach nim ein halbe Maas süßen Milchram in einen Hasen, von 4. Eiern die Klar darein abgerühret, setze es auf eine Glut, und wohl abgesprittlet, bis es ein wenig aufsiehet, nim Zucker daran, so viel man es gern süß haben will, richte den Reiß auf eine Schüssel oder Schaalen, das Abgerührte darunter, und rühre es untereinander hernach setze es in Keller, oder auf ein Eyß, damit er sich sulzet.

Num. 654. Gesulzte Milch.

Bereite so viel Milch, als man vermeinet, und vonnöthen hat, gieß es in einen bestrichenen Rasterol oder Pfann, laß es sieden, nim in einen Hasen ein wenig Mund-Mehl, treibe es schön glatt ab mit kalter Milch, nim auch daran abgeschlagene Eyerklar, wann die Milch siedet, rühre es darein, gezuckert nach Belieben; damit einen guten Geschmack bekommet, reibe in den Zucker das Gelbe ab von ein oder zwey Lemonien, hernach gieß es wiederum in ein bestrichene Pfann, laß gemach aufsieden, richte es in eine grosse oder kleine Schüssel, und setze es in den Keller, damit es sich sulzet.

Num. 655. Die faumende Milch.

Nimm in einen Hasen oder Weibling ein süß Obers, von 2. oder 3. Eiern das Weiße darein, gezuckert nach Belieben, klopfe es mit einem kleinen Pemsel, oder abgesprittlet, nim mit einem Löffel den Faum herunter auf ein Suppen-Siebel, oder Radel, Reiterl, und allzeit wiederum abgerühret, damit es zu lauterem Faum werde, hernach bereite einen guten frischen Butter, diesen sauber ausgewaschen, und mache mit dem Krapsen Radel einen Artischocken, richte ihn in eine Schüssel, und mache von der faumenden Milch einen Berg herum. Zu merken ist, daß dieses muß in einem Keller gerühret werden, damit es recht kalt zur Tafel kommet; es faumet auch die Milch desto besser, wann sie kalt ist.

Num. 656. Die Schnee - Milch zu machen.

Erstlich nimh ein süß Obers, gezuckert, damit es süß genug ist, setze es auf ein Eys, oder in ein kaltes Ort, rühre es zu einem Saum ab, wie die vorige; bereite in eine zinnerne Schüssel schön dünn geschnittene Semmelschnitten, diese mit gefähten Zimmet überstreuet, und vom abgerührten Saum darauf gericht, schön hoch, wie ein Berg, und giebs zur Tafel.

Num. 657. Den gefülzten Keiß auf andere Art.

Nimh ein Maaß süß Obers in einen Kasterol, laß sieden, bereite in eine Hasel von 9. Eyern die Klar, rühre es mit dem übersottenen süßen Obers ab, gezuckert nach Belieben, von einer Lemoni das Gelbe abgerieben, nimh 2. Hand voll Keiß, der in der Milch schon gesotten ist, darunter, richte es wieder in einer anderen Kasterol, setze es auf eine Blut, allzeit umgerühret, und nicht gar sieden lassen; richte es in eine Schaaalen oder Schüssel, und setze es in dem Keller, damit sich der Keiß fulzet, mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Num. 658. Gute Aneiß - Krapseln auf andere Art.

Man nimht von 4. Eyern die Klar in ein Hasel oder Keimel, rühre es wohl ab, und immerzu einen Löffel voll gefähten Zucker dazein, rühre es bis recht dick und weiß aufgerühret wird, in der Dicken muß es seyn wie ein dickes Koch; nimh Finger - lange schöne dicke Oblaten, geschnitten zwey Finger breit, streiche von den abgetriebenen Eys Messerrücken dick auf, streue in Zucker geröstet und wieder getrockneten Aneiß darauf, und geschwind gebachen; der Backofen muß vorher schon gericht seyn.

Num. 659. Die Zimmet - Mandeln.

Diese Mandeln werden gemacht wie die vorbemeldten, allein wann das Eys dick genug abgerühret ist, so nimh gefähten Zimmet darunter, und mache es auf die vorige Art, nimh auch von einer halben Lemoni die Schäler klein geschnitten darunter. Die Ciocolate - Mandeln machet man auch auf diese Art, nimh klein - geriebenen und gefähten Ciocolate darunter, wann das Eys dick abgerühret ist.

Num. 660. Die weiß überzogene Mandeln.

Bereite ein halb Pfund ganz abgeschälte Mandeln, richte ein halb Pfund Zucker in ein messingenes Beck, und ein halb Seitel frisches Wasser, siebe den Zucker, daß er recht dick ist, und fließt, hernach schütte die Mandeln in den Zucker, laß es so lang in dem Zucker sieden, bis er völlig eingefotten ist; und

und stets ungerührt; wann sie zusammen picken, muß man es boneinander
lösen, schütte es auf ein Papier, und laß auskühlen, so seynd sie fertig.

Num. 661. Gute Hohlehippen zu machen auf andere Art.

Nimm in einen Hasen zwey Hand, voll gefähtes Mund, Mehl, vier ganz
e Eyer, und mache den Teig an mit süßen Milckram in der Dicken, wie ein
Oblat, Teig, nimh gefähten Zucker, und ein wenig Salz, schlage ihn schön
glatt ab, bestreiche das Oblat, Eisen mit Schmalz, schön resch gebachen, und
mit einem kleinen Walger zusammen gerollet.

Num. 662. Gute Büssen, Kräpfel von Mandeln.

Bereite in ein kleines Hasel einen Vierting Mehl, 4. Loth Schmalz;
vorhero untereinander abgebröset, einen Vierting gefähten Zucker, 4. Loth
klein, gestoffene Mandeln, 4. ganze Eyer, von einer halben Lemoni die Schäl
er klein geschnitten, auch den Saft darein gedruckt, wie auch ein wenig süß
en Milckram, und mache den Teig schön glatt an, wohl abgeschlagen, mache
das Hostien, Eisen warm, nimh allzeit einen Löffel, voll darauf, schön resch
gebachen, wie die Hohlehippen, und also fort, bis kein Teig mehr da ist, ge
schwind zusammen gerollet.

Num. 663. Den gezogenen Penat zu machen.

Nimm in ein messingene Pfann ein Pfund feinen Zucker, und ein halb
Eitel Wasser, laß es auf einen Kohlfeuer sieden, und sauber abgesaumt,
laß ihn wohl dick einsieden, bis er die Prob hält, nimh ein Hölzel, dunke es
darein, und fahre in ein frisches Wasser, wann es krachet, so ist er genug ge
sotten, stas ungerührt, drucke von einer halben Lemoni den Saft darein,
nimh einen schönen glatten Marmorstein, mit Mandelöl bestrichen, und wie
derum abgewischt, schütte den Zucker darauf, und mit einem Messer aufge
rührt, bis man ihn mit der Hand ziehen kann, ziehe ihn zwey Finger breit,
hernach abgeschnitten, und gebogen, wie die Mandel, Bögen; den andern
kann man um ein Stabel winden, und abgezogen auf ein Papier, hernach um
die Torten herum gemacht; die Bögen können aufgesetzt werden auf die Tor
ten. Will man aber andere Farben machen, so nimh, weil der Zucker noch
warm ist, ein wenig eingesottenen Allermes, Saft, den gelben mache also,
nimh ein wenig ganzen Cassran, mit Lemoni, Saft angefeuchtet, in
ein Päckel zusammen gebunden, und durchgedruckt in den gesottenen Zucker,
so wird er schön gelb.

Num. 664. Die Ritten-Sulzen zu machen.

Setz in einem neuen, doch ausgesottenen Hasen ein frisches Wasser zu, wann es siedet, so lege ein paar Ritten darein, lasse sie unbedeckter gar lind sieden alsdann nim es heraus, und leg wiederum ein anderes paar hinein, die gesottene schäle, und schab das Gute herab, und das, so viel du Sulzen machen wilt, alzeit, so bleibt es desto weißer, treib es durch ein Sieb, und wäge so viel Dest, so viel Zucker, den läutere mit Wasser, aber nur wohl dick, hernach rühre den Dest darunter, setze es wieder über das Feuer, und laß sieden, mußt aber wohl obacht geben, und fleißig rühren, daß es nicht anbrennet; probire es auf einem zinnernen Teller, wann es nicht viel rinnet, sondern gestehet, so ist es genug, richte es gleich in ein Geschirr zum behalten, weil es noch warm ist; wer will, kann auch auf das Pfund Dest 5. Viertel Zucker nehmen, so wird er weißer.

Num. 665. Gefülzte Mandel-Milch von allerhand Farben.

Treib gestossene Mandeln durch mit Wasser, darinnen Hausenblattern gesotten worden, nim von dem Petersil das Grüne, hacke es klein, nim von der Mandel-Milch dritten Theil Zucker, und siebe es, seihe es durch, so wird es grün, nim die andere zwey Theil, siebe es, und gar gezuckert, giesse die Helfte davon in eine Pfanne, lasse es weiß, die andere Helfte mit Saffran gelb gemacht, also werden dreyerley Farben, und wann es eine Zeitlang gestanden, so giebs in ein heißes Wasser, stürze es auf ein blechenes Blätzel, und schneide es auf einer Schüssel nach Belieben.

Num. 666. Die Hetschepetsch-Sulzen.

Nim die wohl mit Reis überbrennte Hetschepetschen, so schön roth seynd, theile sie voneinander, und puge sie gar schön aus, die Kernal und das Rauhe darvon, behalte sie hernach in einem warmen Zimmer, so werden sie weich, hernach treibe es durch ein Sieb, und nim Zucker, so viel als des durchgetriebenen Marchs ist, gieß Wasser daran, und läutere ihn, daß er wohl dick ist; wann er in der rechten Dicken ist, so gieß nur immerzu ein wenig in das Hetschepetsch-March, so in einem Weibling muß abgerühret werden, man kann es sonst nicht zerreiben, rühre ihn also nach und nach darein; zu lest drucke einen Lemoni-Saft darein, rühre ihn darunter, und leere es dann in ein Glas, wer will, kann auch Lemoni-Schäler darunter nehmen.

Num. 667.

Num. 667. Die Nuß - Sulzen zu machen.

Nimm geschälte Nuß und Semmel-Mehl, von einem hart-gesottenen Ey das Weiße, und stosse alles untereinander, treib es durch mit Wein, gesalzen, und gewürzt, wird daraus eine gute Sulzen.

Num. 668. Eine rothe Kornblumen - Sulz über die Forellen.

Nimm ein Seitel Wasser, ein Seitel guten rothen Wein, und rothe Kornblumen, in ein Tüchel gebunden, Zucker darzu gelegt, lasse es siedend, bis picket wird, und giesse es auf die gesottenen Forellen, oder andere Fisch.

Num. 669. Die Zwespen - Sulzen.

Erstens nimm ein kupferne Pfann, so nicht verzinnet ist, setze sie auf die Glut, daß es glüet, hernach schrocke es ab mit einem paar Löffel voll Eßig, nimm frisches Wasser, schütte es sammt denen Zwespen in die Pfann, nimm ein wenig Salz, lasse sie also mit einem kupfernen Blätzel verdeckter siedend, bis sie weich werden, setze es verdeckter über Nacht in den Keller; den andern Tag treibs durch ein Sieb, nimm so viel Zucker, als das March ist, läutere den Zucker, aber nicht so dick, wie bey denen anderen Sulzen, rühre das durchgeschlagene March darein, und setze es über das Feuer, laß gemacht siedend, daß es schön grün wird, gieb wohl Achtung, daß es nicht anbrennet, bis die rechte Dicken hat, fülle es warm in die Gläser.

Num. 670. Ageres - Sulzen.

Nimm die Ageres, wann sie schön groß, aber nicht zeitig seynd, je grüner, je besser, richte es in ein neues Keinel, daß doch ausgesotten ist, gieß gar ein wenig Wasser daran, decke es zu, und setze es auf eine heisse Aschen, rühre sie bis weilen um, daß sie nicht anbrennen; wann sie lind genug seynd, treib es durch ein härenes Sieb, nimm dann so viel Zucker, als das Durchgetriebene ist, läutere ihn mit einem Wasser, aber nicht zu dick, richte es dann darrein, und setze es auf das Feuer, laß fein gemacht siedend, gieb wohl Achtung, daß er nicht anbrennet, bis es die rechte Dicken hat, füll es in die Gläsern zum gebrauchen in das Ageres Koch.

Num. 671. Eine gute Pomeranzen - Sulzen zu machen.

Für eine grosse Schüssel nimm 6. Stuck süße Pomeranzen, reibe das Gelbe in ein Stüchel Zucker herab, auch von 2. Limonien das Gelbe abgerieben.

schneide das Weiße von denen Pomeranzen und Lemonien weg, auch die Kern heraus genommen, schneide das Gelbe zu Spälteln, richte die abgeriebene Schalen sammt denen Spälteln in ein messingenes Beck, gieß eine Maas siedendes Wasser darauf, nimh 16. Loth Zucker daren, den Tag vorhero nimh 2. Loth Hausenblattern, diese werden eingeweicht in laulechem Wasser, den andern Tag laß in einem Keinel auf der Glut zergehen, hernach nimh es auch darzu, laß untereinander sieden, wie ein hartes Ey, seihe es durch ein wollenes Säckel, daß es schön klar wird, hernach richte es in eine Schüssel, oder Schalen, oder Gläsel, setze es an ein kaltes Ort, damit sie sich sulzet.

Num. 672. Die frische Weichsel : Sulz.

Man nimmt die zeitige Weichseln, rupfe die Stengeln weg, und stosse sie in einem steinernen Mörser schön klein, hernach richte sie in einen Weidling, zugedeckt, und 2. Stund stehen lassen, damit sie von denen Kern den Geschmack bekommen, alsdann druck durch ein Tuch, und nimh Zucker daran nach Belieben, nimh anderthalb Loth aufgelöste Hausenblattern darzu, und laß gemacht durchlauffen, damit die Sulz schön klar wird, richte es in die Schalen, und setze es in ein kaltes Ort.

Num. 673. Die Ribisel : Sulz.

Man nimmt zeitige und abgereblete Ribisel, stosse es klein, und drucke sie durch ein sauberes Tuch, lege Zucker daran, so süß man es haben will : auf 1. Maas Sulz 2. Loth aufgelöste Hausenblattern, laß durch den gewöhnlichen Sulz : Sack lauffen, hernach richte es in die Schalen oder Schüssel, und setze es in ein kaltes Ort.

Num. 674. Die Amerillen : Sulz mit Wein.

Nimh zeitige Amerillen, die Stengel abgezupft, halben Theil in einem steinernen Mörser gestossen, hernach nimmt man es in einen Weidling, und gieße guten Wein daran, so viel man Sulz vounöthen hat, nimh es in ein messingenes Beck, und laß ein Viertelstund sieden, hernach drucke es durch ein sauberes Tüchel; auf ein Maas Saft nimh ein halb Pfund Zucker, 2. Loth aufgelöste Hausenblattern, laß durch den Sulz : Sack lauffen, damit es schön klar wird, fülle es in die Schalen oder Schüssel, oder in ein kleines Gläsel, setze es auf ein Eyß, oder kaltes Ort.

Num. 675. Eine Sulz von durren Weichseln.

Nimh ein Maas gedörrete Weichseln, wasche es 3. oder 4. mal sauber aus, nimh ein Halbe guten rothen Wein daran, ein Halbe Wasser, halben Theil

Theil Weichseln zerstoße klein, richte es in ein messingenes Beck, und laß ein Vierteltstund sieden, alsdann drucke es durch ein sauberes Tüchel, nimm Zucker daran, so viel als vonnöthig ist; auf ein Maas Sulz 2. Loth aufgelöste Haublattern, laß es durch ein wollenes Tuch lauffen, damit es schön hell wird, richte es in die Schalen, laß kalt werden, gieb es zur Tafel.

Num. 676. Von Rütten: oder Quitten: Torten.

Nimm frische Rütten, schäle und schneide sie klein, leg es in ein Rein, oder verzinnetes Geschirr, wohl gezuckert, mit ein wenig Wasser, ganzen Zimmt, Lemoni-Schäler, mit ein paar Nägelein; laß zugedeckt auf einer Glut weich, und zimlich einsieden, und wieder kalt werden, und füll es in die Torten nach Belieben.

Num. 677. Anderst von Rütten.

In dem Herbst, wann die Rütten noch gut und wohl zu bekommen seynd, so nimm derselben ein Schaf: voll, oder nach Belieben, schäle und schneide sie halb: oder Viertelttheil, und siebe sie mit ganzem Zimmt, Lemoni-Schäler und ganzen Nägelein in gelautertem Zucker zimlich dick ein, und behalte es in den Gläsern, oder verglasierten Hasen, auf den Winter, nach Gelegenheit darvon zu brauchen; sie seynd gut in die Torten, und auch gleich also, auf eine Schüssel zu geben. Desgleichen werden auch die Aepfel und Birn gemacht.

Num. 678. Rütten, auf eine andere Art.

Nimm geschälte Rütten, schneide es klein, wirf es in ein heißes Schmalz, und röste solche, hernach mache sie an mit ein wenig Wein, Zucker, Zimmt und ein wenig Lemoni-Schäler und Nägelein mit kleinen Weinbeerlein vermischt, und fülle es in eine Torten.

Num. 679. Aermal anderst auf eine Füll.

Nimm eine oder mehr Rütten, reibe es auf einen Rießeisen herab, bis auf den Buzen, röste dieß in gutem Butter oder Schmalz, gleich einem gehackten Zwibel mit Semmelbrosen; hernach gieß ein wenig Wein daran, mach es gut mit Zucker, Zimmt, Lemoni-Schäler und Weinbeerlein, füll es in die Torten, es ist gut.

So viel von Rütten, in die ordinari Torten zu füllen; Von dem schönen und kostbaren, eingemachten Rütten-Werk, ist bey den andern eingemachten Früchten schon ein mehreres zu finden.

NB. Diese ordinari Frücht, Torten von mürben Teig aufgesetzter sollen allzeit bey dem Einschuß mit Papier gebunden werden, sonst fallen sie um, und werden nicht schön; Es muß auch jedesmal, ehe man die Füll darein legt, der Boden mit vielen Stichen gestupfet werden, damit sich die Torten in dem Ofen nicht aufblähen; Im Fall aber solches dannoch geschehen sollte, wird geschwind mit einem Spieß darein gestochen, so sitzt die Torten wiederum nieder; welches einem jeden zur Nachricht dienet.

Num. 680. Von Aepfel-Füll, in die Torten.

Schäle frische Aepfel, und koch sie, mit Zucker und Zimmet, aber nicht zu naß, so seynd sie gut in allerhand Torten zu füllen.

Num. 681. Auf eine andere Manier.

Nimm frische Aepfel, schäle es, und schneide es ganz dünn, beneke sie ein wenig mit Wein, Zucker, Zimmet, giebe es vorhero in die Torten, und koch es.

Num. 682. Uebermal anderst.

Nimm gut, geschälte und dürre Aepfelspalten, wasche sie sauber, siebe es in einem erdenen oder verzinnnten Geschirr, mit halb Wein und halb Wasser, auch wohl Zucker, zwey Nägelein und Zimmet, sie seyen ganz oder zerhackt, mit oder ohne Zusatz, dann sie seyn in allweg gut; doch aber dörrffen sie nicht zu naß seyn.

Dergleichen kann auch von durren Pfersich, Rütten, Weichseln, Zwetspen, Kloten und andern Obst geschehen.

Num. 683. Von Marillen.

Nimm frische Marillen, schäle sie, und nimm die Kern oder Stein heraus; lege es in eine Torten mit etliche Tropfen Wein, nimm wohl Zucker, Zimmet und Lemoni-Schäler darzu, so werden sie gut seyn.

Num. 684. Von frischen Pflaumen.

Nimm zeitige Pflaumen, auch dergleichen Zwetspen, schäle sie, und nimm die Kern heraus; wann du Zeit hast, so siebe es in Zucker, mit wenig Zimmet, und laß sie kalt werden, hernach fülle sie in die Torten, aber nicht zu naß.

Num. 685.

Num. 685. Von Pfersich und Pflaumen.

Schäle die Pfersich und Pflaumen also frischer, nimm die Kern oder Stein heraus, lege sie also mit viel Zucker und wenig Zimmet in die Torten, und lasse sie backen.

Num. 686. Von Dattlen.

Die Dattlen werden aufgeschnitten, die Kern heraus gelöst, und nach Belieben zerschnitten, mit Zucker und Wein, ingleichem mit wenig Rosinen, und sauberen Pinioli gesotten, auch mit Zimmet und Lemoni, Schäler angemacht, oder eingemachte Citronati darzu genommen, dann muß man es lassen kalt werden, und in die Torten also füllen.

Num. 687. Von frischen Birnen.

Nimm gute Birnen, schäle und schneide sie zu beliebigen Spalten, fiede sie in Zucker, ganzen Zimmet, mit gar wenig Wein und Wasser, laß es zimlich einsieden, und wieder kalt werden, und giebe es also, oder lege sie in die Torten.

Also macht man es auch von Muscabell, Birnlein, und allerhand andern Birnen.

Num. 688. Türkische Torten: Füll.

Nimm ausgelöste Dattlen und Feigen, schneide es klein, nimm darzu sauber geklaubte Weinbeerlein, und groffe Rosinen, sauber geschnittene Mandeln oder Pinioli, mit gutem Lemoni-Saft, und dergleichen Schälffen, eingemachte Citronen, Imber, Zimmet und Muscatnuß, und wenig Nägelein; mache diese Füll mit gutem Honig wohl an, und füll es in eine Torten von Marcipan, oder andern guten Taig, sie seynd gut.

Also macht man es auch mit klein geriebenen Mandeln, Rosen-Wasser, Zimmet und Honig in eine aufgesetzte Marcipan-Torten, mit Lemoni-Schäler.

Num. 689. Von frischen Weichseln.

Kerne die frischen Weichseln aus, mache sie an mit geröstten Semmelbrocken, Zucker und Zimmet, es ist eine gute Füll in allerhand Torten.

Die Weichseln mit Zucker dick gesotten, und mit Zimmet, ist allzeit gut in die Torten, insonderheit, wann die Stein darvon seynd.

Num. 690. Von Feigen, eine Torten-Füll.

Nimm Feigen, schneide sie klein, mit sauber gewaschenen Pinioli, kleinen und grossen Rosinen, wenig Wein, Lemoni-Schäler, und den Saft, guten Butter, Imber, Zimmet und Muscatnuß, welches giebt eine gute Torten-Füll.

Num. 691. Von gar zeitigen Weintrauben.

Wann die Weinbeer abgepust, zerdrückt und durchgetrieben seynd, so wird von diesem Saft mit Zucker und wenig Mehl ein Köchlein gemacht, gieb den Geruch von Lemoni-Schäffen, und gieb es in die Torten.

Num. 692. Ammerellen-Füll in die Torten.

Nimm frische, wohl zeitige Ammerellen, klaube die Stein oder Kern heraus, lege es mit viel Zucker und Zimmet in die Torten, allwo der Boden zuvor mit Semmelbrosen bestreuet ist, mach einen Ausschnitt darauf, und bache es, gieb es mit Zucker bestreut.

Sonst werden auch ganze Ammerellen in Zucker gesotten, und gießt man nichts daran, sie geben schon selber Saft, gieb es mit Zimmet und Semmelbrosen in die Torten, wie oben.

Dergleichen Saft und Latwergen seynd allzeit gut in allerhand Torten.

Num. 693. Eine Torten-Füll von frischen Johannes-Beerlein, roth oder weiß.

Nimm geröste Semmelbrosen, an den Boden, in den Torten, dann auch die frische und sauber geklaubte Johannes-Beerlein, streue viel Zucker darauf, mach die Torten zu, und bache es, und bestreu es mit Zucker, oder mach ein Glas-Epß darauf.

Num. 694. Eine rechte Zwöben- und Weinbeerlein-Torten-Füll.

Nimm gute grosse und kleine Weinbeerlein, wann selbe sauber geklaubt und gewaschen seynd, so siede es ein wenig, mit halb Wein und halb Wasser, mit ganz wenig Brühe; dann mach es an mit Zucker, Zimmet und Lemoni-Schäler, und füll es in ein aufgesetzte Torten, oder auch in Butter-Taig, und dergleichen Schlangen; wer gern will, der nimmt auch ganze oder geschnittene Mandeln oder Pinioli darein.

Num. 695.

**Num. 695. Hetschepetschen, oder die allbekannte Hagabuzen-
Salsen, wohl mit Zucker und Lemoni, Schäler.**

Diese zu machen, nimh die Beer, und dünste sie ohne Wasser, wann sie wohl weich seynd, so treib es mit wenig Wein oder Wasser durch, daß die Stein und das Rauhe darvon kommet, und wann es zu dünn wird, so laß mit Zucker dicker sieden, macht es gut; hernach giebe es in ein Torten von dünnen Taig, mit einem schönen Ausschnitt.

Num. 696. Von den ausgelösten Hetschepetschen oder Hagabuzen.

Schneide die wohlzeitige Beer voneinander, löse die Kern sammt dem Rauhen sauber heraus, dann siede es mit wenig Wein und viel Zucker, und mit ganzen Zimmet, laß zimlich einsieden, und wieder abkühlen, und giebe es in die Torten.

Hier ist hauptsächlich zu merken, daß dergleichen saure Frucht nicht in bloßen Kupfer, sondern in verzinneten Kupfer, oder erdenen Geschirr gesotten, und zugericht werden; dann was saur von seiner Eigenschaft, oder also zugericht, und in Kupfer gesotten, zieht auch den ühlen Geschmack an sich, und verderbt den Magen.

Num. 697. Nessel- oder Nessel-Torten-Füll.

Nimh gute saubere und zeitige Nessel, gieß wenig Wein und Wasser daran, aber nicht viel; laß sieden, daß alle gleich weich werden, schlage es durch ein Sieblein, damit die Kern darvon kommen, laß diese mit Zucker sieden, bis sie dick werden, laß erkalten, und giebe es in die Torten mit oder ohne Gewürz.

NB. Es giebt zwar noch mehrerley Frucht, welche auch zu allerhand Torten können eingericht und applicirt werden: Als die Jordätschen, Zipärten, weiße und blaue Haberkriechen, Brunner-Zwespens, kleine Rosoll-Aepfel, und andere Sachen mehr. Der aber diese vorgeschriebene Torten-Füllen zu machen weiß, der kann auch diese machen.

**Num. 698. Der Gemueser- oder Zucker-Taig, so mit
Zimmet, Gioccolate, oder auch unterschiedliche Essenzen
kann verändert werden.**

Erstlich nimh halb Mund- oder das feinste Mehl, und halb klein-ge-
fähten Zucker, etliche Eyerdotter, und ein zimliches Stück Butter, und reibe
gan; klein Lemoni-Schälffen darunter, mache diesen Taig nicht zu naß an,
D h 2
her.

hernach walgere solchen Finger, oder halben Finger, dick aus, drucke allerhand Mödel daraus, und lege es auf Papier, wilst du aber Torten darvon machen, so muß er dünner ausgetrieben werden, mit guter Gefüll, und mit Gäter oder Schnitt versehen.

Wilst du aber was von Zimmet, Cioccolate, oder anderen Essenzen untermengen, muß solches in Anmachen gesehen.

Num. 699. Eine Torten von allerhand guten Kräutern: Als Salbey oder Salsfel, Pertram, Petersil, Körbelkraut, Saurampfen, Majoran, Boragä oder Boretsch, Bocksbart, Spinat, Mangolt, Büffen, Rosmarin, und andere gute wohlgeschmackte Kräuter, &c.

Nimm eines von diesen Kräutern, oder mehr zusammen; wann sie sauber geklaubt und gewaschen seynd, so stoß in einem Mörsel; daß du den Saft darvon habest, gieß Milch oder süßen Ram daran, und treibe es durch ein Tuch; dann weiche geschälte Semmel darein, und hacke es, oder treibe es durch einen Durchschlag; schlag nach Nothdurft Eyer daran, mit gehöriger Salzung, oder geriebenen Parmesan-Käs; mach die Füll nicht zu dünn, gieß in eine offene Torten, und backe es, und bestreue es mit Zucker oder Parmesan-Käs, und giebe es.

Num. 700. Kräuter-Saft anderst in die Torten.

Von diesem Saft mach die Semmel nicht zu naß, und treib in einem Geschirr guten Butter ab, schlag nach Nothdurft Eyer oder nur die Dotter nach und nach darein, und endlich wenig Salz, auch die Semmel, wer viel macht, nimmt auch Mandel darein, bestreicht ein Schüsselchen mit Butter, und gießt dieses Koch darein, und backt es, wie andere aufgangene Müsser.

Num. 701. Wieder anderst.

Etliche machen aus diesem Saft, oder durgetriebener Milch, einen Eyer schotten, und rührendes auch, sammt der Semmel darein, und lassen es, wie es an sich selbst ist, oder machen es süß, oder anstatt des Zuckers, mit geriebenen Parmesan-Käs; und auf diese Weis, macht man aufgangene Müsser von Spanischen auch andern guten roth- und andern Wein, auch von allerhand Säften und Salsen: Allein die aufgeloffene und säumende Müsser werden anderst gemacht und eingerichtet.

Num. 702.

Num. 702. Spinat-Torten offener zu backen.

Nimm sauber gebräunten und klein gehackten Spinat, mische darunter ein wenig Eyer, Döpslein, mit gewechter Semmel, doch nicht zu naß, auch gerührter massen gesalzen, rühre einen guten Butter, mit etlich Ethern oder Dotter ab, schütte die Füll darein, rühre es untereinander, und giebe es in eine Torten: beliebt es, so mache es süß, und nimm kleine Weinbeerlein darunter.

Num. 703. Spinat-Torten auf Welsch mit Parmesan-Räs.

Nimm frischen Spinat, der sauber gewaschen, und wieder abgeseihen ist, dünste denselben in einer grossen Pfannen ohne Wasser, damit er stirbt, wann er genug gedünst und Wasser giebt, so lehre oder rühre ihn um, daß er gleich weich wird, dann drücke den Saft ein wenig darvon, und mache ihn an, mit wenig Pfeffer, Muscatnuß, klein bereiten Knobel, Pinioli, Parmesan-Räs, Butter und Weinbeerlein.

Mache ein Blat von subtilen Butter-Taig, bereite die Füll darauf, bedecke es mit dem Ausschnitt, back es schnell hinweg, und bestreue es mit Räs, und giebe es warmer.

Num. 704. Spinat-Torten mit hart-gesottenen Ethern.

Nimm frische Eyer, nachdem die Torten groß ist oder wird, siede sie hart, und löse die Dotter sauber heraus, hacke sie besonders, und schneid das Weiß zu kleinen Bröcklein oder Schnitzlein, wie Speck; dann rühre einen Butter mit etlich Ethern und gehörigen Salz, und klein gestossenen Mandeln; sodann rühre auch darein einen gebrüht, klein gehackten Spinat, sammt den gehackten Ethern, mit wenig Kam, gewürze es mit Muscatnuß oder Zucker, und giebe es in einer offenen Torten auch warm zu Tisch.

NB. Dergleichen Torten können noch viel vom Kopf- und Rabiskraut, von allerhand Röhl oder Worsich, von Latuck, Selleri, Antibi, und allerhand gesunden Garten-Kräutern, als von Boragä, Porzulaß, Sauerrampfen, süßen Habermark, Gaisbart, und allerhand Feld-Salat, auf obige Weis gemacht und zugericht werden; auch von Brunkref und Zwiibel.

Num. 705. Krebs-Torten mit Eyer und Kam, von roh-gestossenen Krebsen.

Nimm saubere, rohe und lebendige Krebsen, schneide solchen die Nasen hinweg, bis an das Herz, damit das bittere vornen hinweg kommt; das hintere gute Theil wirf zusammen in einen Mörsel, laß sie klein stossen, und treibe

be es mit guter Milch, oder süßen Ram durch ein Sieblein oder Tuch; aus dieser Milch mach ein Eingerührtes, oder Eyer-Ras, lasse ihn also mit guten Butter und nöthigen Salz, oder mache ihn mit Krebs-Butter schön roth, auch mit Zucker und Zimmet süß, und fülle es in eine beliebige Torten.

Num. 706. Krebs-Torten mit abgerührten Butter, mit Semmel, Eyer und Ram.

Nimm die durchgetriebene Krebs-Milch, weiche abgeschälte Semmel darein, rühre in einem Weidling, nach Bedunken guten Krebs- oder anderen Butter ab, schlage etliche Eyer nach und nach daran, sammt klein-gestossenen Mandeln; die ein geweichte Semmel (aber nicht zu naß) mit gehörigen Salz, bache es in einer Schüssel, oder giebe es in eine offene Torten.

Num. 707. Krebs-Schüssel-Torten.

Nimm rothen Krebs-Butter, (welchen du bey denen Suppen genug beschrieben findest) rühre solchen in einen Weidling glatt ab mit etlich Eyerdotter, und klein-gestossenen Mandeln; wann dieß geschehen, so nimm nach Nothdurft Ram und weiß-Mehl, und mach den Teig so dick, daß du ihn auswalgen kannst, lege ein Blat auf eine Schüssel, richte darein eine gute Füll, von Hechten- und Krebs-Gehäck, mit Butter, Zucker, Zimmet, Lemonis-Schäler, mit Citronen oder Pinioli vermischt; überlege den Torten mit abgerädelten Riemen, oder mache ihn aus, so gut du kannst, und bache ihn; er gehört warm auf den Tisch.

Num. 708. Krebs-Schüssel-Mus.

Nimm ausgelöste Krebs-Schweiflein, mit gesottenen Hechten-Brät, hack es klein, nimm dazzu eine Hand-voll klein-gestossene Mandeln, und in süßen Ram geweichte Semmel; mach einen abgerührten Krebs-Butter, oder andern Butter, mit genugsamen Eyer; alsdann wirf dieses Gehäck mit der Semmel und Mandeln zugleich hinein, mit Zucker und Zimmet, auch gehörigen Salz, schütte es in ein mit Butter beschmierte Schüssel, und bache es; oder bache es auf einem Blech, daß so groß ist, als eine Schüssel; belege es mit was eingemachten Sachen, und mit Zucker bestreuter, giebe es warm.

Num. 709. Krebs-Teig roth in eine Torten.

Mach ein rechtes Eingerührtes mit rothem Krebs-Butter, süßen Ram, doch nicht zu fest, mach es an mit wenig Salz, mehr Zucker, Zimmet und Muscatnuß, und giebe es in die Torten; mit einem schönen Ausschnitt; bache es, und giebe es warm mit Zucker bestreut.

Auf

Auf diese Weis, macht man es auch anstatt des Kams, mit Wein, Zucker und Zimmet.

Num. 710. Krebs-Taig zu kleinen und grossen dergleichen Torten und Pasteten.

Nimm das Fleisch von Hechten, hacke dasselbig gleich also roher ganz klein, mit gehörigen Salz, und süßen Milchram; wann es fertig, so mache mit klein gehackten Zwibel, wenig Majoran, Milchram, und Eiern ein rothes Eingerührtes, mit Krebs-Butter, und wohl dick.

Weiters nimm Krebs-Butter in eine Schüssel, treibe ihn mit Eyerdotter, oder nach Nothdurft ganze Eier, glatt ab, gewürz mit Pfeffer und Muscatnuß, dann rühre das Gehäck von Hechten, und endlich auch das Eingerührte, mit in rothen Butter gerösteten Semmelbröcklein ab und darein; damit der Taig anziehet, und ein rechter dicker Knöblein-Taig daraus wird, so ist er fertig; mache darvon ein Knöblein zu verkosten.

Num. 711. Krebs-Taig anderst.

Nimm klein gehacktes Fleisch, von gesottenen und ausgezopften Hechten, Eier-Käs, mit in süßen Kam geweicht, und wieder ausgedruckter Semmel, Gewürz, Salz, wenig Majoran, Pfeffer und Muscatnuß, auch so es beliebt, ein wenig ganz klein gehackten Zwibel; dann nimm zerlassenen rothen Krebs-Butter, rühre nach Nothdurft Eier, oder nach Nothdurft nur die Dotter darein, und dann all die Sachen untereinander wohl ab, so ist der Taig fertig.

Num. 712. Krebs-Taig wieder anderst.

Mache einen abgetriebenen Krebs-Butter in einer Schüssel, oder mache gleich mit klein gehackten Zwibel, gerösteten Semmelbrosen zimlich fett mit Krebs-Butter; dann nimm kleingestoffene Mandeln, Eier-Käs, Eier und Kam untereinander, daß ein rechter Knöblein-Taig wird, jedoch schon roth von Farb, auch nicht gar zu dünn, so ist er auch fertig und gut in die Hünlein und allerhand Füll.

NB. Aus diesen 3. obbeschriebenen Krebs-Taigen macht man vielerley Ding: als gefüllte Krebs, dergleichen Knöblein, und allerhand Strüglein, Schöttlein, Würstlein und Füllwerk; absonderlich aber die nachfolgende Pasteten, wie folget:

Num. 713.

Num. 713. Eine Krebs-Pasteten, köstlich.

Erstlich nimh eine Schüssel und mache vom Taig ein Reislein eines kleinen Fingers dick in der Grösse und Weite, gleich wie du die Pasteten zu machen verlangest; dann mache eine gute Füll, von Fleisch oder Fisch, und Fastenspeis von allerhand Gehäck, und gemischter Füll, an Fleischtag von Brätlein, Krebs, Schnecken, Carfiel, Spargeln, Dardosseln, Mairachen, Schwammen, und allerhand Knöblein, kalberne Würstlein, oder was du dergleichen haben kannst; wann die Füll fertig, und gut gemacht, auch mit Butter, Gewürz, und allen versehen ist, so häuffe selbige mitten in die zubereite Schüssel; bedecke es mit den darzu bereiteten und angemachten Krebs-Taig über und über, eines Fingers dick, in Gestalt, wie ein Groschen-Laib, setze diese Schüssel vor dem Anrichten in den Ofen, back es mit schlechter Hig, und wann solche fertig, auch mit guter Brühe versehen, so bestreiche es übersich mit Krebs-Butter, regaliers mit kleinen Butter-Pastetlein, und giebe es warm zu Tisch.

Num. 714. Ein Pulpedon von Krebsen.

Nimh ein erdene Keim ohne Fuß, oder ein dergleichen verzinnnes Kupfergeschirr, oder Becken, bestreiche es innwendig wohl mit Butter, und die Seiten, und an Boden bestreue es geschwind mit klein-gesähten Semmelbrosen um und um, daß das Brät sich an den Butter anhenget, dann wird dieses Geschirr mit zubereiten Krebs-Taig an Boden, und an der Seiten herum ein Daumen-dicks ausgefütert, in die Mitte aber eine gute zugerichte Füll, (wie oben beschrieben) eingerichtet, mit Krebs-Taig oben wohl zugedeckt, und allzeit in dergleichen Pasteten; wann sie eine Weil gebachen, ein Löchlein in Mitten der Höhe gestochen, sonst bricht der eingesperrte Luft anderwertig aus, und gehen nicht gern heraus, wann es gebachen, und Zeit zu dem Anrichten ist, so wird das Geschirr, sammt dem Pulpedon umgekehrt auf ein Deller und Schüssel als wie ein Egelhops, Websennest, oder Mehlschlegel, oben ein wenig aufgeschuitten, mit einer guten Brühe versehen, mit Presölen von Hechten oder Gehäck-Pastetlein umsetzt, und warm aufgetragen.

Num. 715. Anderst von Fischen den Pulpedon.

Das obige Geschirr kann auch, nachdem es wohl mit Butter bestrichen, mit dünn geschnittenen Flecken, oder Fricanto von grossen Hechtenfleisch, wann solche ein wenig gesalzen, und mit dem Messerrucken geklopft, an den Boden und rings herum ausgefütert werden, &c.

Und also macht man auch die Pulpedon von Fleisch- und Fischwerk.

An-



Anhang

Von unterschiedlichen Speisen, wie auch allerhand Früchten einzumachen seynd.

Num. 1. Die Spanische Biscoten zu machen.

Sie muß auf 1. Pfund Zucker 40. ganze Eyer nehmen, und in einen Kößl schlagen, sodann den gesottenen Zucker darein schütten, und ein halbe Stund rühren, darnach muß man unter dem Kößl Glut schiren, und so lang rühren, bis der Teig durch und durch lauwarm wird, alsdann muß man den Kößl von der Glut thun, und 16. Loth des besten Mund-Mehl in den Teig rühren, und hernach nicht mehr rühren, sodann gieß es durch ein Trichterl auf ein flaches Papier, obenauf mit einem schönen gefähten Zucker bestreuen, und in einen Ofen schön Lichtbraun heraus backen.

Num. 2. Mandel-Schnitten.

Nimm einen Biscoten-Teig, thue ganz abgezogene Mandeln, ganze Zimmben, und Weinbeert, Aneiß, grob gestossenes Gewürz, und ein rechtes Mehl, mache daraus ein Laibl, backe es, und wann es gebachen, so schneide daraus Schnitten wie das Zucker-Brod, laß hart werden, so ist es recht.

Num. 3. Ein kraußte Torten.

Ziehe die Mandel sauber ab, schneide sie gar dünn, thue ein wenig Fassen-Wasser daran sprigen, daß schön weiß bleiben, thue Lemoni-Schäler klein schneiden, thu groben Zucker daran, du magst auch ein braun Zuckermandel nehmen, aber zuvor muß er gestossen seyn, Eyerklar alles untereinander rühren, mache Hohlshippen, thue selbe aber nicht biegen, pappe sie untereinander, daß ein Blat wird, mache zwey solche Blät von den Hohlshippen, leg den Model auf das eine Blat, und und schneide es aus, hernach leg das ausgeschnittene Blat

Blat auf das ganz, alsdann kannst auch Streuzucker darauf fähen, weil die Mandel naß seynd, darnach thue es in ein Ofen, der nicht heiß ist, und hart lassen werden, leg in ein jedes Törtel etwas besonders von Zucker und eingemachten Sachen, und kannst es auch ein wenig vergolden.

Num. 4. Auf eine andere Art.

Nimm 1. Pfund Zucker, 1. Pfund Störkmehl, und 16. Eyer neugelegte, nimm ein glazirten Hasen, schlage die Eyer darein, thue den geriebenen Zucker auch darein rühren, und fein-wohl abrühren, bey 3. Stund lang, als bis der Taig wird wie ein Kinds-Roch, darnach thue das Störkmehl darein, rühre es untereinander, bis das Mehl wohl darunter kommet, bestreiche ein Model, gieß den Taig darein halbvoll, und thue ihn geschwind in ein Ofen, laß ihn backen, kannst auch ein Discoten-Brod daraus machen.

Num. 5. Ein Eyß zu machen.

Nimm ein frisch Eyerklar, thue es in ein Schüssel, rühre und schlage es wohl ab, nimm sodann einen recht klein-gefähten Zucker, er muß wie ein Mehl seyn, thue ihn darein, daß schön dick wird, rühre es wohl ab, daß schön säß wird, hernach magst du es brauchen wohin du wilt, ist recht.

Num. 6. Ein gefüllte Semmel.

Nimm die Semmel; schneide die Rinden darvon, und thue es ausschohlen, daß schön dünn wird, bache es in Schmalz, nimm Weichseln, gieß Wein daran, Zucker und Zimmet, laß sieden, fikle die Weichseln aus, die Weinbeerlein, Zitroben, geschnittene Mandel, und Zimmet, auch Zucker, rühre es untereinander, in die Semmel, thue den Deckl von der Semmel hinzumachen, lege es in eine tieffe Schüssel, gieß die Brühe von den Weichseln darein, setz auf eine Glut, und laß es sieden, und lehre die Semmel um, daß weich wird, wann du wilt anrichten, steck abgezogene Mandel darauf, ist recht.

Num. 7. Ein Rütten-Roch zu machen.

Erstlich nimm 4. schöne Rütten, thue es in einen heißen Aschen schön braten, bald sie gebraten seyn, so thue es sauber schaben, hernach thue es mit einem Müser klein abtreiben, schlag 12. Eyerklar in ein breite Schüssel, und nimm ein saubern Musbesen und thue es wohl abklopfen, daß es wie schöner Schnee werden thut, wie zu einer Schnee-Milch, bald es genug abgeklopft ist, daß der Schnee schön fest ist, so nimm ein saubere grosse Rein, ein Löffel voll Rütten, und

und ein halben Löffel voll Zucker, und rühre es wohl ab, so bald es wohl abgerühret, nimh auch einen Löffel voll Schnee darein, rühre wiederum eine gute Weil ab, alsdann thue wiederum ein Löffel voll Rütten darein und abgerühret, sodann Zucker, Zimmet und Schnee, und allzeit entzwischen eine gute Weil abgerühret, bald alles darein gerühret ist, noch eine Weil abgerühret, hernach bestreiche ein zimmerne Schüssel mit Butter, und das abgerührte Koch darein gericht, thue es in einen Ofen herausbachen, und geschwind auf den Tisch geben, es ist gut und bleibt.

Num. 8. Ein gutes Milchram = Pfanzl.

Erstlich nimh ein halben Viertling gutes Schmalz, treibe es ab wie zu die Knödel, hernach nimh 4. ganze Eyer, und zerrühre allzeit ein jedes wohl, alsdann nimh 2. Löffel voll guten Milchram, rühre dieses darunter, alsdann salze es, und nimh ein schönes Mund-Mehl, aber nicht zu viel, dann es wird zu dick, rühre das Mehl so viel, daß untereinander kommet, und daß der Taig in der Dicke ist, wie ein gesöttenes Rinds-Koch, und derselbe gleich von dem Löffel rinnet, nimh hernach ein Bröckl Schmalz bey einen halben Viertling in ein weites Keinel, daß am Boden fein glatt ist, laß das Schmalz heiß werden, gieß den Taig darein, mache über und unter ein gleiche Blut, daß es schön rogl wird, es gehet schön auf, und wird ganz gelb, wann der Taig nur nicht zu dick ist, giebe es truckner auf den Tisch, es ist gar gut.

Num. 9. Parmesan = Käse = Torten.

Erstlich nimh einen guten Butter, und rühre ihn in einer Schüssel wohl ab, nimh 2. Eyer und rühre es auch darein, hernach nimh ein Handvoll geriebene Semmel, und geriebenen Käse, auch ein wenig Ram und ein wenig Zucker, rühre alles untereinander, hernach mache von einem mürben Taig ein Blatt, leg ihn in ein Beckl, oder was du hast darzu, gieß den Taig darein, darnach bache es langsam, ist also gut.

Num. 10. Das Kayser = Brod zu machen.

Erstlich nimh ein Viertling Mandeln, diese in der Haut gestossen, aber nicht gar zu klein, nimh 2. Eyerklar ganz saumig abgeschlagen, darnach nimh 7. Loth Zucker, dann etwas von eingemachten Citroni, Zimmet, Nägelein, Muscatblühe und Pfeffer, klein gestossen, auch ein Imber klein geschnitten, hernach nimh Eiocolate, so viel, daß es wohl schwarz wird, und das Gewürzt wohl vorzieht, dann dieses wohl untereinander gerühret, und mach große Laiblein daraus, bache solches in einer Torten-Pfann, oder Ofen, aber nicht

gar zu heiß, wann solches gebachen, dann nimmt man ein Eys darauf, und laß sie in der Wärme trüchlen, man giebt es zu einen Confect.

Num. II. Wie man die Aneyß-Küchel macht, zum Confect.

Nimm 6. Loth Klein-gefähnen Zucker, darzu 2. Loth das schönste Mehl, auch von 2. Eiern die Klar, darnach sie groß seynd, dieß alles in ein glasiertes Haserl oder Degl, auf einer Seiten ein Stund lang abgerühret, hernach eines Messerrucken dick auf Oblat gestrichen, Aneyß darauf gestreuet, schön kühl gebachen, so seynd sie recht.

Num. 12. Mandel-Schmarren zu machen.

Nimm Mandeln, stoß sie klein, wann sie gestossen, thue Zucker darunter, schlage Eier daran, rühre es wohl ab, schütte es auf ein Torten-Blätel, bahe es schön gelb, hernach schneide es und gieb es her.

Num. 13. Aneyß-Brod zu machen.

Nimm 8. nicht gar zu grosse Eier, 1. Pfund Zucker, thue es in einem glasierten Hasen wohl abrühren, 1. oder 2. Stund lang, darnach 1. Pfund schönes Mehl darunter gerühret, auch Aneyß, nach selben also den Teig, aber er muß nicht zu fest seyn, auch nicht zu len, salze ihn ein wenig, hernach mach Haselnuß grosse Laibl, drucke es mit dem Messerrucken in die Länge, mach ein Schnittel darcin, bestreiche ein Torten-Blätel mit süßen Schmalz, aber daß es nicht zu feist wird, lege das Brod darauf und bache es in einem Ofen fein schön gelb, wann es gebachen ist, bestreiche es mit Eyerklar, und thue es wieder in Ofen, daß es trucken wird, also ist es fertig.

Num. 14. Daß lang geschnittene Biscotten-Brod.

Nimm Eier so viel du willst, wäge es mit sammt der Schalen, so viel die Eier wägen, so viel mußt auch Zucker, und schönes Mehl nehmen, schlage das Klar von denen Eiern in eine Schüssel, sprittle es ab, bis daß ein lauterer Saum wird, hernach thue erst die Dotter darunter, und rühre es wieder ab, sodann den Zucker und das Mehl darunter, und rühre es so lang, bis es ver-rühret ist, gieß es in einen Model; wann du keinen hast, so thue von Papier einen machen, bache es fein gemach nicht gar zu braun, laß sodann kühl werden, und schneide es nach Belieben, und lege es noch einmal auf das Torten-Blätel, und röste es ein wenig.

Num. 15.

Num. 15. Mandel-Sohlen oder Golatschen.

Nimm 1. halb Pfund Butter, oder gar süßes Schmalz, ein Vierting Mandeln, so gar klein mit Lemoni-Saft gestossen, auch ein Vierting Zucker, ein Vierting Mehl, mische solches alles untereinander, daß es ein schöner wohl gezierter Teig wird, wann er zu dick ist, nimm ein wenig Lemoni-Saft, formir Kugeln daraus wie ein grosse welsche Nuß, bestreiche ein saubers Blätel mit weissen War, leg die Kugel darauf, drucke es mit der Hand so nieder wie ein dicker Messerrücken, bache es nicht zu heiß, man kann es auch mit Farben färben, sonderlich mit Ciocolate, zuvor man es in den Ofen thut, bestreicht man es mit frischem Wasser, und streuet Zucker darauf, man kann es auch in die Länge drucken, oder rund wie man will, sie seynd recht.

Num. 16. Aneyß-Strügl zu machen.

Nimm ein Mehl nachdem du viel machen wilt, und Zucker, 2. Eyer und Milchram, gestossenen Aneyß, grob- gestossenen wenigen Zimmet, und ein wenig klein- geschnittene Lemoni-Schäler, mach den Teig ring an, walge ihn aus, rädle mit einem Krapfen-Rädel, lange aber nur Finger breite Strichel, bache es in Schmalz, sie seynd recht.

Num. 17. Nornen-Kräpfel.

Mach einen Teig an mit einem kalten Wasser und Eiern, walg ihn recht dünn aus, daß die Füll dardurch scheint, sodann reibe einen braunen Lebzeltten, darzu nimm nicht zu wenig Pfeffer, auch Imber, Aneyß, und klein- geschnittene Lemoni-Schäler, mache es zusammen, und mach kleine Kügel auf dem ausgewalgtten Wasser-Teig, schlage das Blat darüber, als wie die Schlick-Kräpfel, und druck es mit dem Eisen aus, oder rädle es ab, und bache es auf einen Torten-Blätel, sie seynd recht.

Num. 18. Aufgehende Lebzeltten von Mandeln mit Lemoni-Saft zu machen.

Nimm Mandeln und Zucker, eines so viel als das andere, auch Gewürz, thue die Mandeln zuvor klein stossen, und zum Stossen, anstatt des Wasser s, Rosen- oder Lemoni-Saft nehmen, wann es nun gestossen seynd, nimm es auf eine tieffe Schüssel, darnach siebe den Zucker mit ein wenig frischem Wasser ganz dick, so bald er gesotten ist, so gieß ihn über die Mandel, und rühre es in der Schüssel ein Viertelskund, daß der Teig gar schön weiß wird, darnach
 3 i 3
 schneid

schneide eingemachte Lemoni und Citroni darunter, nim Oblat in ein hölzernen oder blechnen Model, thue den Taig darauf, und bache es in einem Ofen oder Torten Pfann schön gelblicht heraus, sie seynd gut.

Num. 19. Bittere Mandel = Pufferl zu machen.

Nimm 1. Vierting süsse und 1. Vierting bittere Mandeln, stoß es zimlich klein, alsdann schlage einen Schnee von 5. Eyerklar, rühre 3. Vierting Zucker darunter unter die Mandel, hernach den Schnee langsam darein, von 2. oder 3. Lemoni die Schälert, alsdann auf ein kupfernes Blätel das zuvor mit War bestrichen ist, alsdann mach Pufferl, und bache es kühl heraus, so seynd sie fertig.

Num. 20. Pinioli = Kräpfeln.

Auf 1. Pfund Pinioli 1. Pfund gestossenen Zucker, die Pinioli müssen vorher sauber gebugt werden, alsdann mische den Zucker darunter, auch von 4. bis 5. Eyerklar, den Schnee, von 2. Lemoni die Schälert geschnitten, dieses alles untereinander gerühret, und auf Oblat Häufeln gemacht, und kühl gebachen, so seynd sie fertig.

Num. 21. Wie man den eingestrichenen Butter = Taig macht.

Nimm Mehl nachdem du viel machen wilt, salze es, mache es Ram, Eyerklar, Wein, und ein wenig Brandwein an, bór ihn so lang, bis er nicht mehr am Brett klebt, darnach laß ihn ein halbe Stund, oder etwas länger ruhen, sodann walge ihn ganz aus, und wasche ein frischen Butter so lang, bis er ganz zäh wird, und sich streichen läßt, darnach streich ihn auf das Blat so dick als ein Messerrucken, lege es hernach schön übereinander, walge ihn abermal zu einen Blat aus, und streiche wieder also Butter darauf, und so bis zum dritten oder höchstens viertenmal, und das letztemal walge ihn leerer übereinander aus, darnach mache daraus, was du wilt, Pasteten, Torten, oder Krapsen, er ist recht und gut.

Num. 22. Ein geschorne Gans zu machen.

Nimm eine oder mehr Semmel, nachdem du für viel Personen machen wilt, reib die Rinden um und um ab, schneide es hin und wider in das Creuz. Sodann nim süssen Ram, schlage 4. oder 5. Eyer, auch mehrers daran, wann du mehrer machest, zucker es, nim auch ein wenig gestossene Mandel darunter, wrutle es ab, gieß über die geschrapfte Semmel, laß weichen, gieß wieder

herab, und wieder darüber, man kann auch Weinbeerl dazü nehmen, sodann bestreich ein Schüssel oder Beck, setze die Semmel darein, die Eß darüber, setz auf ein Glut, auch oben eine darauf, und bache es schön gelb herab, wann es gebachen, streue Zucker darauf und gieb es her, ist gut.

Num. 23. Einen geschobenen Mandel-Schmarren.

Nimm 1. Pfund klein-gestossene Mandeln, 1. Pfund von den feinsten und schönsten Zucker, rühre die Mandeln und Zucker eine Zeit untereinander ab, schlage von 32. Eiern das Klar ohne Bögerl daran, auch von 1. Lemoni den Saft und Schälert, rühre ihn aber wohl ab, bis er schön glanzend wird, man kann auch in unterschiedliche Farben den Teig abtheilen, oder man kann die Eyerklar färben, hernach ein Blätel mit weissen War bestreichen, und den Teig eines Messerrucken dick darauf gestrichen, rund, oder wie es beliebig, schön kühl gebachen, bis nicht mehr an Finger klebt, gar gemacht und behänd, weil er noch warm herunter geschoben, über einen Walger gelegt, er ist schön und vor eine Torten zu geben.

Num. 24. Confect mit Lemoni-Eß.

Nimm schön klaren Saft, und gar klein-gesiebten Zucker, rühre solches in einen verglasierten Geschirr so lang ab, bis es ein schön glattes Eß wird, hernach nimm Oblaten so groß man sie bekommt, die glatte Seiten untersch, schneide Daum breite Strichel daraus, je länger je besser, streiche solches Eß einen dünnen Messerrucken darauf, aber man muß nicht zu lang darmit umgehen, daß die Oblaten nicht zu weich werden,zier es mit Durnisolsfarb nach Belieben, mit Stricheln oder Blümeln, nachgehends um einen Löffelstiel gebunden, wie Hohlhippen, trückne sie ober der Glut, es ist schön.

Num. 25. Die Hagenbugen, oder Hetschepetschen einzumachen.

Nimm Hetschepetschen, ehe sie weich werden, von schönsten, thue in der Mitte ein kleines Schnittlein darein, nach der Länge, thue die rauche Kernlein heraus, und nimm ein Sieblein oder Reutterlein, schütte die Hagenbugen darauf, setz auf ein Kesselein siedheiß Wasser, und laß es also 3. Vatter unser lang stehen, daß sie dünsten, hernach thue sie in ein Glas, und giesse einen geläuterten Zucker darüber, so bleiben sie schön, und sehen natürlich aus, wie die rothen Corallen, man kann es auch in der Mitte voneinander schneiden, wie man es brauchen will, wann viel auf einem Sträußlein besammen seynd, werden sie besammen gelassen, und sammt den Stengeln eingemacht, seynd hernach schön zierlich auf die Torten zu stecken.

Num. 26.

Num. 26. Wie man die Pomeranzada machet.

Nimm 1. Pfund schönen Zucker, läutere ihn, mit einem Maßlein Wasser, laß ihn sieden, bis er schön dick wird, hernach nimm 12. Pomeranzen, schabe an einem Kießeisen das gelbe herab, binde es in ein Tüchlein, und sieb es im Wasser in einer messingenen Pfannen, daß das Bittere oder Häutige darvon gehet, thue es in den Zucker, laß 3. Sud aufstehn, laß kalt werden, und verwahr es in einer Schalen, oder Glas.

Num. 27. Wie man die Algeresbeer einmachen soll.

Man nehme Algeres, ehe sie gar zeitig werden, und noch zünftig grün seyn, thue in dieselbe ein kleines Schnittlein, und die Kernlein alle heraus, thue sie in ein kaltes Wasser, wasche dieselbe aus, nimm ein kupfernes Haselein, thue die Beer darein, und gieß ein kaltes Wasser daran, daß über die Beerlein ausgehet, deck es mit einem Deckel zu, welcher von Kupfer ist, setze solche auf ein Feuer, und laß ein kleines Sündlein thun, laß alsdann in dem Kessel zugedeckter stehen, sie werden ganz weiß, hat aber kein Bedenken, sie werden dann noch schön grün, den andern Tag nimm sie wiederum, und setze sie auf das Feuer, laß wohl heiß werden, aber doch nicht sieden, du mußt dreyimal also wärmen, darnach schütte die Beerlein heraus auf ein Sieb, und lasse das Wasser wohl darvon seihen, und schreib es mit einem Wasser ab, wann es wohl abgeseihen, nimm alsdann den Zucker in ein messingene Pfannen nach deinem Bedenken, daß er über die Beerlein ausgehet, und läutere ihn, mit frischem Brunnenwasser, ist der Zucker schön, so darffst keine Eyer nehmen, ist er aber nicht schön, so mußt denselben mit einem Ey läutern, auf ein halb Pfund Zucker, gehört ein halb Maßlein Wasser zum läutern, alsdann schütte die abgeseiehene Beerlein wieder in den Kessel, und gieß den Zucker daran, und laß in demselben auch sieden, bis sie schön licht, grün werden, die bey dem Sud seynd, mußt mit dem Zuckerlöffel hindan thun, daß alle zum Sud kommen, dann bey dem Sud werden sie alleweil grüner, alsdann fang die Beerlein aus dem Zucker in ein sauberes Tiegellein, und laß ein wenig überkühlen, dergleichen auch den Zucker, thue alsdann die Beerlein in ein Glas, und schütte den Zucker wohl warm darüber, und laß offen stehen dieselbe Nacht, den andern Tag thue den Zucker abseihen von den Beerlein, und lege wiederum ein wenig frischen Zucker dazzu, sied denselben, und säum ihn schön ab, und wann er gesotten ist, gieß ihn wiederum in ein Tiegel, und laß ihn ganz kalt werden, darnach gieß ihn über die Beerlein ab, über etliche Tag, mach es wiederum also, bis der Zucker die rechte Dicke hat, aber das anderemal darf das Glas nicht mehr offen stehen; sondern man leget ein Scheiblein von Holz, oder Glas darauf hinein, be-

beschwert es mit einem Steinklein, und alsdann wohl verbunden, und muß man oben ein Lochlein in das Papier machen, an ein kaltes Ort setzen, bis der Zucker völlig abgefotten ist, also seyn sie recht und schön.

Num. 28. Die grüne Zwespen einzumachen.

Mann nehme halbzeitige Zwespen, brocke dieselbe sammt den Stengelein; nimh eine Glus oder Spenadel, die Zwespen haben ein Creuzlein, und bey demselben Creuzlein mach mit dergleichen auch herunten ein kleinen Riß bey dem Stengelein, und wirf solche in den kupfernen Kessel, und gieß ein frisches Wasser daran, daß es über die Zwespen ausgehet, decke es mit dem zugehörigen Deckel zu, setz über das Feuer, und laß im Wasser ein wenig sieden, dann, wann du es zu viel sieden lässest, werden sie ganz weich, wann du es gefotten hast, so laß die Zwespen in den Kessel stehen, samant dem Wasser, und setz an ein kühles Ort, den andern Tag nimh es, und setze es über das Feuer, und laß warm werden, aber nicht sieden, deck es zu, und laß stehen an einem kühlen Ort, und dritten Tag thue es wiederum also wärmen, und den vierten feihe das Wasser weg, wasche dieselbe zweymal aus, und schütt es in den kupfernen Kessel, nimh den gelduterten Zucker, und gieß ihn warm daran, setz solches wieder über das Feuer, und laß sie sieden, bis schön grütlecht seyn, nimh es vom Feuer, und setz sie an ein kühles Orth, und laß im Zucker stehen, den andern Tag muß du sie wiederum übersetzen, aber nur nicht sieden lassen, den dritten Tag thue die Zwespen heraus in ein Tiegel, und den Zucker sieden lassen in einer messingenen Pfannen, wann er gefotten ist, so schütt ihn warm darüber ab, und laß ein Nacht stehen, und alsdann thue die Zwespen in ein Glas, und siehe den Zucker wiederum, aber man muß ihn nicht mehr warm darüber gießen, sondern allezeit kalt, siehe den Zucker bis er dick genug ist, so seynd sie recht, und werden gar schön, der Zucker thut wohl ein wenig kuppferlen, aber es schadet nichts, es vergehet ihm schon im Absieden, denn bey allen grünen Sachen ist der Zucker also.

Num. 26. Wie man die grünen Marillen einmachen soll.

Nimh die Marillen, wann sie noch schön grün seynd, schäle solche gar subtil, und wirffe sie in ein kaltes Wasser, und wasche sie heraus, und thue es in ein kupfernes Kesselein, gieß ein frisches Wasser daran, und setz über ein Feuer, deck es zu mit einem Hafendeckel, laß so lang sieden, bis du es greiffen kannst, darnach thue es von dem Feuer, und laß in dem Wasser stehen, an einem kühlen Ort, den andern Tag setz wieder über, und laß ein kleines Süßlein thun, das thue drey mal also, hernach thue es aus dem Kessel, und das Wasser darvon seihen, und wirf es wiederum in den Kessel, nimh alsdann

den Zucker in ein messingene Pfann, läutere ihn, und wann er geläutert ist, so schütte ihn an die Marillen, und laß sieden, bis sie weich und schön grün genug seyn, laß alsdann eine Nacht stehen im Zucker, laß ihn sieden, und gieß ihn heiß über die Marillen ab, deck es zu, und laß stehen eine Nacht, den Morgen frühe thue die Marillen in ein Glas richten, und den Zucker siede ab, bis er die rechte Dicke hat, aber du mußt den Zucker hernach allzeit kalt an die Marillen gießen, thue sie auch beschweren, dann diese Sachen müssen alle geschwert werden, auch der Zucker, so oft er nachlaßt, und wässerig wird, wird er abgesehen, und übersotten, und kalter an die Frucht gegossen, so seyn sie recht und schön.

Num. 27. Die grüne Feigen einzumachen.

Hier nimt halbzeitige schön grüne Feigen, oben bey dem Bugen stich mit einem Hölzlein hinein, dann es muß der Zucker hinein kommen, wann du es also gethan hast, so thue solche in ein kupfernes Kesselein, und gieß ein Wasser daran, und deck es mit dem Hasendeckel zu, setz es über das Feuer, laß sieden, bis du vermeinst sie seyen durch und durch zimlich weich, setz hernach vom Feuer, und laß stehen eine Nacht im Kessel, thue es hernach heraus auf ein Sieb, und laß abseihen, schreib es mit Wasser ab, nimt den Zucker in ein messingene Pfannen, und gieß wohl Wasser daran, läutere ihn, und wann er geläutert ist, so thue die Feigen in das Kesselein, und gieß den Zucker daran, laß ein guten starken Sud thun, als wie ein hartes paar Eyer, und setz herab, du mußt es fein zugedeckt lassen, mit dem Deckel, und laß im Zucker auch eine Nacht liegen, thue es aus dem Zucker, und richt es in ein Glas, den Zucker sied ein wenig, und laß ihn kalt werden, hernach gieß ihn über die Feigen ab, über zwey Tag seihe den Zucker wiederum ab, und lege einen frischen Zucker darzu, laß ihn sieden, und kalt an die Feigen gießen, und das so oft gethan, bis der Zucker nicht mehr wässerig wird, dann sie müssen oft abgesotten werden, und der Zucker muß die rechte Dicke haben, so seyn sie recht, behalt auch sie an einem kühlen Ort.

Num. 28. Die grünen Pomeranzen einzumachen.

Nimt die Pomeranzen, wann sie noch jung und schön grün seyn, lege solche in ein frisches Wasser, laß sie etliche Tag liegen, bis du vermeinst, daß sie nicht mehr gar bitter, oder häutig seyn, mußt aber solche alle Tag zweymal frisch abwaschen, wann sie genug gewässert seynd, so thue sie in das Kesselein, und gieß ein frisches Wasser daran, setz über das Feuer, thue fein zudecken, und laß so lang sieden, bis du vermeinst sie seynd genug, und nicht mehr häutig, setze sie herab, und laß sie im selbigen Wasser stehen, den andern Tag setz
wie

wieder über, und laß ein kleines Sütlein thun, laß wieder stehen, den dritten Tag seihe dasselbe Wasser hinweg, und thue wieder ein frisches daran, und laß mehr ein kleines Sütlein thun, und wieder stehen, den Morgen darauf seihe das Wasser darvon, und schwaibe die Pomeranzen ab, laß wohl abseihen, nim alsdann den Zucker in ein messingene Pfannen, und läutere ihn, die Pomeranzen thue in das Kesselein, und gieß den geläuterten Zucker daran, laß sieden im Zucker bis schön grün werden, und der Zucker wohl durchgegangen ist, laß stehen im Zucker, den anderen Tag setz wiederum über, und laß mehrmalen ein kleines Sütlein thun, alsdann versuche den Zucker, ob er nicht bitter ist, so mußt du ein ganz neuen Zucker nehmen, thue die Pomeranzen in ein Glas, und gieß den geläuterten Zucker darüber, aber kalt, daß der Zucker fein darüber ausgehet, nach zweyen Tagen übersied den Zucker wiederum, und mußt allezeit ein wenig frischen Zucker darzu nehmen, siehe es, bis der Zucker die rechte Dicke hat, so seyn sie recht und schön, kannst es auf zweyerley Form machen, licht- und dunkel- grün, dann dasselbe liegt am Sieden, wann du es weniger siedest so bleiben sie licht- grün, siedest du es stark, so werden sie dunkel- grün, den Zucker mußt du zu allen grünen Sachen in einer messingenen Pfann läutern, und geläuterten in das kupferne Kesselein gießen, an die einmachende Sachen.

Num. 29. Die ganze Pfersich einzumachen.

Man nimmt schöne weisse und harte Pfersich, die aber nicht flecket seyn, schäl sie schön subtil, und lege sie ein frisches Wasser, nur der Weil bis du ein siediges hast, wann das Wasser siedet, so thue die Pfersich darein, laß ein wenig weich sieden, hernach leg es wieder in ein frisches Wasser, hernach läutert man einen Zucker, laß ihn dick sieden, auf 1. Pfund Pfersich, nim 1. Pfund Zucker, laß im Zucker sieden, bis durchgesotten seyn, leg es heraus in das Glas, den Zucker aber laß noch sieden und abkühlen, hernach laßt man es über Nacht stehen, den anderen Tag seihe den Zucker ab, undsiede ihn, so seynd sie bereit und fertig.

Num. 30. Die Pfersich und Marillen halb einzumachen.

Man nimmt zimlich zeitige Pfersich, und schält es sauber, schneide es in der Mitte voneinander, nim den Kern heraus, wo der Kern liegt, da sind gemeiniglich Aederlein, die muß man mit einem Messer sauber heraus schaben, auf ein Pfund geschälte Pfersich nimmt man anderthalb Pfund Zucker der schön ist, gieß ein und ein halb Maßlein Wasser daran, setze es auf das Feuer, nim ein Eyerklar, und läutere den Zucker damit, und den Saum nim schön ab, daß der Klar schön heraus kommt, alsdann seihe den Zucker durch ein

Tuch, und setz wieder über das Feuer, welches von Kohlen seyn soll, laß wiederum sieden, nimh alsdann die abgelösten Pfersich, und thue sie in Zucker, laß aufkochen, und thue es schön absaumen, und wann der Saft vom Löffel fällt, und die Pfersich schön weich seynd, so seynd sie recht, darnach nimmt man saubere Gläser und trücket sie, schütte ein wenig Saft darein, setz auf ein sauberes Becklein ein Sieb, und thue die Pfersich darauf, daß der Saft davon lauft, alsdann richt man die Pfersich in das Glas, und setzt das Becken auf ein kleines Glättlein, daß der Saft gestehet, und schütt den Saft darüber, so seynd sie fertig, die Marillen mache auch also, so seynd sie recht.

Num. 31. Wie man die Nüsse einmacht.

Nimh die Nüsse wann sie noch weich seynd, um St. Peter und Pauli seynd sie am besten, schneide den Stengel hinweg, nimh ein Hölzlein oder Glusfen, mach ungefehr vier bis sechs Löchlein darein, wirf es in ein frisches Wasser, und vierzehn Tag laß darinn liegen, aber alle Tag mußt du es zweymal abwässern, wann sie hernach schön gewässert seynd, so thue dieselbe in eine Pfannen von Kupfer, und gieß kaltes Wasser daran, laß sieden, so lang als ein paar Eyer, seihe alsdann das gelbe Wasser hinweg, und gieß wiederum ein kaltes daran, laß nur wohl heiß werden, aber nicht sieden, seihe das Gelbe wieder darvon, und gieß nochmalen kaltes daran, laß wieder heiß werden, alsdann nimh die Nüsse heraus, und leg es auf ein Tuch, und deck es mit einem Tuch zu, wann es überkühlet seynd, so besteck es mit Näglein und Zimmet, richt es in ein Glas, nimh alsdann den Zucker, läutere denselben in einer messingenen Pfannen, und wann er geläutert ist, so schütte ihn in ein saubern Tiegel, und laß ihn kalt werden, und wann er kalt ist, so schütte ihn über die Nüsse, daß er darüber ausgehet, setze sie an ein kühles Ort, innerhalb zwey Tagen seihe denselben herab, und leg wieder ein frischen Zucker dazu, und laß sie sieden, faum in schön ab, gieße wieder den Zucker in den Tiegel, und laß ihn kalt werden, thue ihn wieder über die Nüsse gießen, setz wieder an ein kühles Ort, und ein kleines Brettlein darauf, und ein Steinlein, beschwere solche, über drey oder vier Tag mußt du es wiederum also machen, und mußt den Zucker so lang absieden, bis er die rechte Dicke hat und behält; so seynd sie recht und gut.

Num. 32. Die Johannesbeerlein am Stenglein einzumachen.

Hierzu nimh schöne Johannesbeerlein, die nicht gern vom Stengel gehen, nimh einen schönen Zucker, lasse denselben sieden, läutere ihn, wann er schön gesotten ist, so schütte die Johannesbeerlein in den heißen Zucker, und setz ihn über das Kohlfeuer, nur so viel daß die Beerlein durch und durch erwärmet
wer:

werden, alsdann setz vom Feuer, und laß in demselbigen Zucker stehen, daß soll in einem Tiegel seyn, den andren Tag setz den Zucker über das Kohlfeuer, und laß nur warm werden, doch nicht sieden, heb alsdann die Beerlein mit einem Saumlöffel heraus, und richt solche in ein Glas, den Zucker aber sied, bis er dicklet wird, und laß ihn kalt werden, und gieß alsdann den Zucker an die Beerlein, und so oft es ein weißes Säumllein bekommt, so muß der Zucker nochmals übersotten werden, setz an ein kühles Ort, so seynd sie fertig und schön.

Num. 33. Die abgezopfte Johannesbeerlein einzumachen.

Man nimmt schön zeitige und abgezopfte Johannesbeerlein und Zucker, reibet solchen an einem Rießeisen nach Gedunken, hast du viel Beerlein, so mußt du viel Zucker haben, thue die Beerlein sammt dem Zucker in eine messingene Pfannen, und gieß ein wenig Wasser daran, und laß alsdann den Zucker und die Beerlein wohl sieden, saum sie schön ab, wann du vermeinst, daß sie genug gesotten seynd, so hebe die Beerlein aus dem Zucker, den Zucker aber laß dicklet sieden, thue die Beerlein in ein Glas, und den Zucker überkühlet darüber, so seynd sie recht und gut.

Num. 34. Das Citronen - Kräutlein einzumachen.

Man nimmt Citronen, und schneidet die gelbe Schalen hinweg, und aus dem Weißen schneidet man breite Blättlein, aber ganz dünn, bis auf das Saure, schneide alsdann das Kräutlein schön, so klein du es haben wilt, und wirf das Kräutlein in ein frisches Wasser, und wasche es aus demselben Wasser heraus, und thue es wieder in ein frisches Wasser, salze das Wasser wohl, und laß einen Tag und eine Nacht liegen, thue es wiederum heraus in ein frisches Wasser, und laß zwey Tag darinnen liegen, aber alle Tag zweymal abwässern, setze alsdann ein Wasser über, und wann es sieden will, so binde das Kräutlein in ein sauberes Tuch, aber zimlich rogel, und thue es in das siedende Wasser, laß so lang sieden, als ein Ey, heb das Kräutlein sammt dem Tuch heraus, und thue es in ein kaltes Wasser, über eine Stund thue es heraus, und lege es auf ein sauberes Tuch, und trückne es mit einem Tuch wohl ab, thue es in ein Glas, lautere den Zucker gar schön, alsdann lasse ihn überkühlen, und gieß ihn über das Kräutlein ab, je schöner der Zucker ist, je schöner wird das Kräutlein, und wann der Zucker nicht dick genug ist, so mußt du ihn übersieden; dieses Kräutlein ist schön zu allerley Torten, Zäulen, und zu den süßen Saläten, man kann es auch gefärbt machen mit Saffarben, es nimmt zwar nicht eine jede Farb an, bevorab, wann der Zucker zimlich dick ist, thue es aber mit einem frischen Wasser ein wenig abwaschen, hernach nimmt es die Farb schon an; roth, mit Durnisollstecklein, grün, mit Muschelfarb; gelb mit Saffran; Purpur ist gar schön; licht und dunkel kannst

zu es färben; weiß ist es ohne dem, also kannst du viel Farben haben, aus diesem Kräutlein, also ist es gar gerecht; die Farben aber müssen nur mit frischem Wasser gemacht werden.

Num. 35. Die Quitten, Spältlein einzumachen.

Nimm gar schöne Quitten, wische solche mit einem Tuch sauber ab, thue in einer messingenen Pfannen ein Wasser über, wann das Wasser siedet, so nimm gleich ein saubers Messer, schneide die Quitten in der Mitten voneinander, so oft du aber mit dem Messer schneidest, so wische das Messer ab, an einem Tuch, sonst werden die Quitten schwarz, dann man sieht alles an einem Quitten, wann er in den Zucker kommt, und wann man es voneinander schneidet, schält man zugleich die Spältlein, und siehe, daß sie in allem ganz sauber haltest, wann der halbe geschält ist, so thue ihn gleich in das siedende Wasser, daß er nur nicht braun wird. Also laß im Wasser siedeln, bis sie sich wohl greiffen lassen, dann wann, sie in den Zucker kommen, werden sie wieder was kürniger, wann sie also gesotten seynd, so hebe sie heraus, lege es auf ein Tuch, decke es gleich mit einem Tuch zu, sonst werden sie braun, wann es aber zugedeckt seynd, so bleiben sie weiß, wann du alle im Wasser gesotten hast, so setz den Zucker über, und laß ihn siedeln, thue die Spältlein in den Zucker, welcher muß zuvor abgelautert seyn, und ein wenig mehr Wasser als anderemal haben, weil die Quitten auch einen Sud in dem Zucker thun müssen, und wann sie einen Sud gethan haben, so heb es heraus auf eine weiße Schalen, lasse sie abkühlen, und steck in der Mitten der Spalten, Röß-Negelein, das muß aber zuvor in einem Wasser gelegen seyn, sonst würde der Zucker braun, richt alsdann die Quittenspalten in ein Glas, und den Zucker sie noch ein wenig, laß ihn kalt werden, alsdann thue ihn über die Spältlein abgießen, nach 3. oder 4. Tagen muß der Zucker wieder gesotten, und wiederum kalt darüber gegossen werden, also muß man es absieden, bis der Zucker die rechte Dicken hat, und an einem kühlen Ort stehen lassen, lege auch allezeit ein wenig frischen Zucker daran, so seynd sie gerecht und schön.

Num. 36. Weichseln im Honig einzumachen.

Hier nimm zeitige Weichseln, schneide den Stengel halb herab, und thue dieselbe in ein Fäßlein, das darzu gehörig ist, dann es muß einen viereckigten Spund haben, thue die Weichseln darein, thue auch ganze Nägelein und Muscatblüthe darzu, setze ein Honig über, thue es gar schön lautern, und wann es veräumt hat, so thue es in einen Tiegel, und laß kalt werden, gieß es kalter darüber, nemlich die Weichseln, bis das Fäßlein voll ist, thue den Spund dar-
über

über, und wohl mit Pech verpicht, setz alsdann an ein kühles Ort, laß etliche Wochen stehen, alsdann kannst du das Säßlein aufthun, und solche schön ganser heraus nehmen, und zu andern eingemachten Sachen, auf Schällein und Torten hergeben.

Num. 37. Muscatell-Birnlein einzumachen.

Man nimmt schöne und wohlzeitige Muscatell-Birnlein, sie sollen doch nicht weich seyn, schäle dieselbe gar subtil und schön, wirf es hernach in ein frisches Wasser, wann du sie alle geschält hast, so thue sie heraus, und wasche sie noch aus zwey Wasser schön aus, setz alsdann in einer kupfernen oder messingenen Pfannen ein Wasser über, wann es bald sieden will, so thue die Birnlein hinein, und laß einen Sud thun, ein wenig länger als ein paar Eyer; kannst sie wohl versuchen, wie sie in der Weiche seynd, sie seynd nicht schön, wann es stark versotten werden, heb es alsdann heraus, und thue in ein kaltes Wasser, und laß abkühlen, richt alsdann die Birnlein in ein Glas, und nimh den Zucker in eine messingene Pfannen, läutere ihn schön, und laß ihn kalt werden, gieß ihn sodann über die Birnlein, setz an ein kühles Ort, über 2. oder 3. Tag thue den Zucker herab, und übersiede ihn, gieß wieder kalter an die Birnlein, wird der Zucker etwas trüb, so nimh du einen ganzen frischen Zucker, und läutere ihn fein ganz dicklecht, daß er bleibt, wann man den Zucker wechslet, so werden sie gar schön, und bleiben ganz weiß, also seynd es ganz recht.

Num. 38. Die Pomeranzen-Schälffen einzumachen.

Schneide das Weiße von denen Pomeranzen-Schälffen heraus, das Gelbe aber schneid zu schönen langen Schniglein, und thue es in ein frisches Wasser, laß Tag und Nacht wässern, damit das Bittere oder Häutige hinweg kommt, aber du mußt das Wasser einmal abwechseln, alsdann nimh die gewässerte Schälffen, und thue sie in eine messingene Pfannen, und laß einen Sud thun, und leg es wieder in ein kaltes Wasser, laß verkühlen, seihe es gar wohl ab, daß kein Wasser darbey bleibt, thue es in ein Glas, und einen geläuterten Zucker daran gegossen, aber kalter, über etliche Tag übersied den Zucker wieder, daß er die rechte Dicke hat, und setz alsdann an ein kühles Ort, du kannst auf solche Weis auch die Lemoni-Schälffen also machen, sie sind gar schön, zu denen Torten-Füllen, sie taugen gar wohl zu dem Schattieren, die Pomeranzen seynd gelb, und die Lemonen licht gelb.

Num. 39.

Num. 39. Eine Quitten-Latwergen einzumachen.

Nimm auf 1. Pfund Zucker, 1. Pfund Quitten, thue den Zucker und die Quitten gleich wägen, sammt den Schalen, aber die Quitten müssen ein wenig Kürschlag haben, von wegen der Schalen, nimm alsdann den Zucker in eine messingene Pfannen, und gieß auf 1. Pfund Zucker ein gutes Maßlein Wasser, seynd die Quitten frisch, so ist ein Maßlein Wasser genug, seynd sie aber alt, und zäh, so mußt mehr Wasser in Zucker nehmen, setz alsdann den Zucker über, läutere ihn, so bald er siedet, und der Schaum wegkommt, so thue die gewogene Rütten schälen, und wische das Messer oft ab, das die Quitten nicht schwarz werden, den Bugen, und das Steinige fein heraus geschnitten, alsdann die geschälten Spalten geschwind in siedenden Zucker, und darinnen kochen lassen, bis die Quitten zümlich weich werden, thue sie alsdann mit dem Zuckerlöffel heraus, thue sie in einem steinern Mörsel zerstoßen, wann es gestossen seynd, so thue sie wieder in den Zucker, wann du vermeinst, daß zuviel Saft daran wäre, so kann der Zucker besser eingesotten werden, ist der Zucker aber recht, so thue sie gleich nach dem Stossen in den Zucker, nimm alsdann von 3. oder 4. Lemonen den Saft, der schön ausgedruckt ist, und kein Kern darbey seyn sollte, thue den Saft in den Zucker und Quitten, laß ein kleines Sütlein thun, von denen Lemoni-Schälffen schneide das Weiße schön heraus, thue von diesen Schälffen in die Latwergen, diese müssen zum allerletzten darein gelegt und nicht gesotten werden, du kannst diese Latwergen gebroschet und klar lassen, wilt du sie klein und klar haben, mußt du nicht stoßen, sondern mit dem Löffel zerstopfen, will man Gewürz nehmen, kann es auch geschehen, als von Nägelein und Zimmet, allein von dem Gewürz wird es braun und schwarz, je ehender die Quitten gesotten werden, je schöner und weißer wird die Latwergen, nimm alsdann die gläserne Schällein, wasch solche schön sauber, und lasse sie über einem Kohlfuer schön warm werden, und schütte die Latwergen noch warmer hinein, und laß verkühlen, laß in einer warmen Stuben abtrocknen, doch nicht zu heiß, und wann es ausgetrocknet ist, so behalt es bis du es brauchest, man kann es auch in Gestadten gießen, es ist recht und gut.

Num. 40. Die Rhöne durchsichtige, süsse Sulz zu machen, von unterschiedlichen Farben von Hausenblatter, oder Blasen.

Man nimmt auf ein Loth Hausenblatter zwey Viertling Zucker, oder zu vier Loth Hausenblatter, zwey Pfund Zucker, die Hausenblatter betreffend, werden dieselbige vorher in kleine Stücklein geschnitten, drey, oder viermal aus kühem Wasser gewaschen, sodann in etwas laulechem Wasser über Nacht stehen

stehen lassen, des Morgens wird auf ein Loth Hausenblatter ein Maßlein Wasser, oder klarer weißer Wein genommen, solches in einer Pfann über ein Glut gesetzt, und mit stättem Rühren gemach sieden lassen, bis die Hausenblatter zergangen, oder zerschlichen seyn, alsdann durch ein Tuch oder Sieblein geseihen, und stehen lassen, unterdessen wird auf vier Loth Hausenblatter zwey Pfund des schönsten Zucker in eine messingene Pfann genommen, mit frischem Wasser angefeuchtet, und den Zucker schön dick gesotten und geläutert, bis er schön dick wird, dann gießt man die Hausenblatter darein, und laßt es noch ein wenig sieden, bis man vermeint daß die Sulz genugsam gestehet. (Die Prob) nimmt man ein wenig auf ein zinnerne Schüssel, wird man es bald sehen, alsdann wird die Sulz in so viel Geschirr abgetheilet, als man Farb und Geruch verlangt, grün mit Müschleinfarb, roth mit Durnisollflecklein, ein Theil Glasfarb gelassen, wie die Sulz an ihme selber ist; braun mit geläutertem Zucker von eingemachten Weichseln, Vioisfarb mit Durnisoll, roth und blaue Flecken vermischet, weiß, mit klein gestossenen Mandeln abgerührt, und durch ein Tuch getrieben, alsdann einer jeden Farb ihren besondern Geruch gegeben, mit Pomeranzen-Wasser, Zimmet-Geist, oder Wasser, Näglein-Öel, Bisam, Ambra, Dubarosa, Zessemin. Und nachdem ein jede Gattung durch ein sauberes Tüchlein in ein besonderes Geschirr geseihen, laßt man es stehen, auch soll man Fleiß anwenden, daß kein Staub darein kommet, so ist es fertig, schön und gut.

Mit vier Sulz kann man allerhand süße Speisen, Salat und Torten, nebst den andern eingemachten Sachen, zieren und regaliren, 2c.

Wer will der nimmt auch Lemoni-Saft, Wein oder Eßig darein, (was aber sauer ist, nimmt keine grüne Farb an,) oder macht es gar mit purem klaren Wein und Zucker.

© M D ©

