

**RACCOLTA DI TESTI
PER LA
STORIA DELLA GASTRONOMIA**

**DIGITALIZZATI
E RESTAURATI
DA
EDOARDO MORI
2018

Sabina Weiser in

Il libro di cucina

Bozza di traduzione
di
Edoardo Mori

Augsburg - 1553
PARIS - 1808

DAS KOCHBUCH
der Sabina Welserin

Il libro di cucina di Sabina Welserin

Bozza di traduzione in italiano
di
Edoardo Mori

2020

NOTA: Questa è solo una bozza di traduzione in italiano del testo in tedesco antico bavarese-svevo del manoscritto trascritto da Hugo Stopp e tradotto in tedesco moderno da Ulrike Giessmann, Hedelberg, 1980. Esiste una traduzione in inglese di David Friedman.

http://www.davidfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Sabrina_Welserin.html

Occorre spiegare alcuni termini usati nel libro.

I pesi sono indicati in libbre di circa mezzo chilo, suddivise poi in quarti (*Vierdung*), ottavi (*Achtel*), 32.esimi (*Lot*), 128.esimi (*Quentchen*).

I volumi per semi sono indicati in *Schaff* (205 l.) *Metze* (un ottavo, 25 l.), *Vierling o Vierdung* (6 l.) *Viertel* (1,6 l.).

I volumi dei liquidi sono indicati in *Misure* (*Mass*, 1,43 l.), *Seidel* (*mezza Mass*, 0,72 l.), *Quart* (0,36 l.), *Achtel* (*ottavo*, 0,18 l.)

Le lunghezze in *piedi* (20-28 cm) e *spanne* (31,2 cm).

Speck indica sempre il lardo.

Schmalz indica lo strutto di maiale, ma è possibile che venisse sostituito con grassi sciolti di altri animali (oca, ecc.).

Boden indica in fondo di pasta di una torta su cui si sistemano il ripieno o gli strati successivi; talvolta, se è più sottile, viene chiamato *Fladen* (focaccia); talvolta si riduce solo ad una sfoglia di pasta. Non sempre si comprende come fosse realmente.

Strauben sono un dolce molto diffuso ottenuto facendo colare da un imbuto un filo di pastella entro il grasso bollente creando una specie di matassa.

Ofen indica propriamente la stufa, di solito di terracotta o mattoni, ma indica anche il forno per il pane che non era molto comune nelle case dei privati per il pericolo di incendi. Il verbo *backen* quindi vuol dire cuocere dentro ad uno spazio rovente, e cioè al forno, e così ho tradotto. Però spesso si comprende che la cottura veniva fatta sopra la stufa o su carboni e quindi si può dire che *backen* significa cucinare in un recipiente chiuso senza liquidi.

I termini relativi alla cottura sono molto oscillanti in tedesco. *Braten* dovrebbe corrispondere a friggere, ma indica anche l'arrostito allo spiedo; il pane nel forno viene *gebacken*, ma l'arrosto viene *gebraten* perché veniva cucinato anche sul fuoco; *rösten* vuol dire grigliare, ma si usa anche per *arrostito* in pentola. Perciò ho cercato di capire per ogni ricetta quale fosse il tipo di cottura indicata! Ma è parte di ricontrollare specialmente dove ho tradotto *backen* con "cucinare al forno".

Il termine *Mus* indica varie preparazioni di frutta o altro, ridotte in poltiglia; ho tradotto genericamente con "crema".

Le frasi in consivo sono mie note. EM

RICETTE

1. - Preparare il cappone al vapore

Prendi un buon cappone - o più - riempilo bene con chiodi di garofano, macis e noci, bastoncini di cannella e zenzero e prendi un po' di sale. Quindi prendi una brocca in cui si adatta il cappone. Sigillali bene in modo che non possa fuoriuscire vapore. Quindi versare una misura di Reinfal o Malvasia sul cappone. Metti la brocca con il cappone in un bollitore di acqua bollente, fai bollire per tre o quattro ore e sigillalo bene in modo che non possa entrare acqua. Incollare il coperchio con l'impasto e legare un piccolo panno di lino attorno; quindi si mangia bene.

2. - Prepara il cappone o il pollo in un vaso di vetro

Prendi un cappone - o una gallina che non dovrebbe essere particolarmente grande, o un pollo -. Scottalo bene, puliscilo bene e quando è scottato, taglia la pelle sulla parte posteriore del collo per un dito, altrimenti lascia la pelle completamente intatta. Estrai il collo completamente dalla pelle, in modo che anche le ali siano scuoiate e in questo modo rimangano completamente incastrate nella pelle fino alle piccole caviglie anteriori. Quindi tira la pelle fino alle ginocchia in modo che i suoi piedi e la testa rimangano bloccati nella pelle. E quando hai rimosso le grandi ossa e la carne del cappone - o gallina - e hai reso la pelle vuota, prendi un filo di seta bianca e ricuci il cappone. Quindi metti una gamba dopo l'altra nel barattolo di vetro. E se il cappone ha artigli sui piedi, tagliali. Quindi metti la pelle fino alla testa, che non deve essere dentro. Puoi tagliarlo. Quindi prendi la carne di cappone e tagliala piccola. Quando è tritato finemente, aggiungi le uova e un buon condimento, un po' di zafferano, proprio come riempi un pollo per arrostarlo e riempilo con un imbuto attraverso il becco nel cappone. Quindi la pelle si riempie come se il cappone fosse intero. Quindi metti il barattolo di vetro in un bollitore d'acqua e lascialo bollire, fino che è pronto. Devi macellare il cappone - o la gallina - poco prima della lavorazione se vuoi prepararlo in modo da non strapparli di fronte. Bisogna fare attenzione per evitare di lacerare la pelle e mantenerla intera.

3. - Un pasto in diversi colori

Per mangiare un pasto in cui ogni parte ha un colore diverso fa quanto segue: arrostitisci i polli su uno spiedino, ma non metterli vicini. E quando

sono cotti, fai sei colori per il bianco fa quanto segue: prendi gli albumi, aggiungi un po' di farina, fai un impasto sottile. Marron, fai quanto segue: prendi il sedano morbido e fai un impasto marrone con uova e farina. Il giallo fa quanto segue: Prendi il tuorlo d'uovo, un po' di farina di grano, lo zafferano e tre o quattro uova, ne ricava un impasto. Il verde fa quanto segue: prendi il prezzemolo, passalo insieme alle uova attraverso un panno, aggiungi un po' di farina, fai un impasto. Nero: prendi farina e uova, fai un impasto, metti dentro chiodi di garofano che sono stati ammollati in uova sbattute durante la notte, metticci abbastanza, quindi sarà davvero nero. Quando hai realizzato i cinque colori in questo modo, inaffia ogni pollo con il suo colore, assicurandoti che non sia più troppo caldo. E quando il colore si è asciugato, toglì i polli dallo spiedino e mettili in una ciotola accanto ad altri carni arrostate.

4. - Marinata di selvaggina in salsa di pepe.

Fai bollire la carne di cervo fresca in due parti di acqua e una di vino e, una volta cotta, tagliala a pezzi e mettila in una salsa di pepe. Lascialo cuocere per un po'. Prepara la salsa come segue: prendi il pane di segale, taglia le scorze dure e taglia il pane a pezzi, spesso come un dito e largo come la pagnotta di pane. Rosolarlo sul fuoco fino a quando non inizia a diventare nero su entrambi i lati. Mettilo immediatamente in acqua fredda. Non lasciarlo lì a lungo. Quindi mettilo in un calderone, versa il brodo in cui è stata cotta la carne di selvaggina, setacciala attraverso un panno, cipolla e lardo tritate, lascia rosolare assieme, non mettere troppo poco nella salsa al pepe, condiscilo bene, lascialo lessali e metticci sopra l'aceto, poi hai una buona salsa al pepe.

5. - Come cucinare una testa di cinghiale, anche come aggiungere una salsa

Una testa di cinghiale dovrebbe essere bollita bene in acqua e, quando è cotta, metterla su una gratella e spruzzarla con del vino, quindi come se sia stata bollita nel vino. Quindi dovresti aggiungere una salsa nera o gialla. Se vuoi preparare la salsa nera, devi prima scaldare un po' di strutto e rosolare una pagnotta di farina di grano nel lardo, quindi aggiungere del buon vino e del buon sciroppo di ciliegia per renderlo nero e zucchero, zenzero, pepe, chiodi di garofano e cannella, uva secca, zibibbo senza semi e mandorle tritate finemente. E assaggialo! Come ti sembra buono, fallo.

6. - Vuoi fare una salsa gialla

Quindi fai lo stesso della salsa nera, usa lo zafferano al posto dello sciroppo e non mettere i chiodi di garofano, quindi hai una buona salsa.

7. - Prepara una salsa per una coscia di capriolo sottaceto

Lardellalo bene, arrostiscilo e aggiungi una buona salsa. Prendi vino Reinfal e sciroppo di ciliegia, mescolalo con il Reinfal e arrostisci un pan pepato nello strutto e taglia buone mele dolci, mandorle, chiodi di garofano, bastoncini di cannella, zenzero, uva secca, pepe e zibibbo e lascia cuocere tutto insieme. Se vuoi servirlo, versaci sopra la salsa. È anche bello mettere la testa di un maiale in questo modo. Quindi lessalo in due parti di acqua e una di aceto. La testa del maiale domestico falla allo stesso modo.

8. - Prepara una salsa con mele con carne di selvaggina e piccoli uccelli

Prendi buone mele e sbucciale e grattugiale con una grattugia e metti un po' di strutto in una padella sul fuoco e lascia che si riscaldi e metti le mele e lasciale arrostire. Quindi aggiungi del buon vino, zucchero, cannella, zafferano e un po' di zenzero e lascia cuocere insieme per un po', quindi è pronto. Gli uccellini dovrebbero essere cotti prima e poi arrostiti nel grasso.

9. - Una salsa gialla per selvaggina o uccelletti

Prima mettete lo strutto in una padella e arrostite un po' di farina, prendete del vino e tre volte tanto brodo e mettetelo nella padella e aggiungete lo zenzero e il pepe e coloratelo di giallo, quindi è pronto.

10. - Prepara l'oca piccola

Prendi il sangue d'oca, prendi i piedi, le ali, lo stomaco e il collo e fai bollire in metà acqua e metà vino. Grattugiate il pane di segale, arrostitelo nello strutto, aggiungete il sangue di un'oca e del vino e del brodo in cui è stata cotta l'oca, zucchero, zenzero, pepe, cannella e chiodi di garofano e lasciate cuocere a lungo la salsa di pepe, fino a tre ore. Quindi rosola una piccola cipolla nello strutto e metti il soffritto sulla salsa al pepe e, quando lo servi, cospargici sopra zenzero.

11. - Prepara una salsa gialla di pepe.

Fallo in questo modo: farina di grano integrale nello strutto, versa vino e brodo, aggiungi spezie. Ma se è un giorno di digiuno, usa il brodo di piselli al posto del brodo.

12. - Crea una testa di maiale in bella vista.

Prendi una testa, grande o piccola, fai bollire in acqua e vino, e quando è cotta, assicurati che le ossa rimangano vicine e rimuovi completamente la carne dalle ossa della testa. Togliere con cura la cotenna, togliere il bianco dalla carne e tritare la carne rimanente della testa di maiale molto fina,

metterla in una padella, condire bene con pepe, zenzero e un po' di chiodi di garofano, noce moscata e zafferano e lasciarlo sul fuoco nel brodo, in cui la testa è stata cotta, finché diventa molto calda. Quindi prendi la testa cotta e mettila su un panno bianco e metti le cotiche sul fondo del panno, quindi stendi la carne tritata sulla testa e copritela con le cotiche. E se hai una testa troppo piccola, taglia due cotiche e copri completamente la testa come se fosse intera. Quindi fai uscire il muso e le orecchie dal panno. Tirare anche i denti indietro insieme al panno in modo che la testa rimanga unita mentre è ancora calda e ferma durante la notte. Al mattino, taglia di nuovo il panno dalla testa che rimane intera. Servi con un trito freddo di mele, mandorle e uva secca e avrai un pasto da signore.

13. - Crea uccelli imbottiti.

Fallo in questo modo: prendi piccoli uccelli di bosco, tienili con un dito e riempi di uova. Metti un po' di anice tritato e bacche di ginepro sotto in modo che non abbiano odore. Lascia i piedi e la testa degli uccelli, attaccali su uno spiedino e non arrostiti troppo asciutti e fai una salsa dolce per gli uccelli in una ciotola con vino Reinfal. Quindi puoi riempire anche gli altri uccelli.

14. - Conservare gli uccellini.

Prendi uccellini e cuocili in brodo di carne. Quindi prendi alcuni di questi uccelli e schiacciali in un mortaio, aggiungi alcune bacche di ginepro e semi di cumino passali attraverso un panno e condisci bene. Quindi lasciali cuocere in una padella e versalo sopra gli uccelli bolliti, quindi fallo ribollire e cuoci insieme.

15. -. Prendi un'oca, riempila di cipolle, mele cotogne sbucciate, pere e lardo, quindi attaccale su uno spiedino e arrostitiscile.

16. - Successivamente prendere il sangue d'oca, facci bollire i piedi, il collo e le ali con vino e acqua. Grattugiare il pane di segale, arrostito nello strutto, aggiungerlo e condire bene. Quindi procedi come segue: prendi i panini tostati e passali con il vino attraverso un panno, così come il brodo in cui veniva cotta l'oca. Quindi tritare le cipolle con lardo, lasciarle rosolare insieme, aggiungere grasso e condire bene con spezie.

17. - Prepara una zuppa d'oca

Fai come segue: prendi una padella grande e mettila sotto l'oca se ne stai arrostando una. Lascia che il grasso vi coli dentro. Quindi prendi del buon latte, lessalo con lo zucchero e aggiungi il pane tostato.

18. - Arrostitire bene un'oca giovane

Quindi prendi il fegato d'oca e dieci prugne e riempiaci l'oca, cucila mettila allo spiedo. Verrà bene. E quando è sul tavolo, aprila di sotto.

19. - Coniglio

Prendi il coniglio, risciacqua il sangue con vino e aceto in un contenitore pulito, quindi taglia il coniglio a pezzi. La parte anteriore falla bollire nel sangue. Prendi vino o acqua e mescola fino a quando non si mescola al sangue in modo che il sangue non si coaguli. Prendi il pane di segale che è stato grattugiato, tostalo nello strutto e mettilo nel coniglio. Condisci bene. Puoi anche tagliare i polmoni e il fegato e rosolarli con pane di segale e metterli nel coniglio.

20. - Vuoi arrostitire una buona quaglia grassa

Allora prendi una foglia di foglie di vite e avvolgila con essa, poi si imbeve da sola di grasso e il grasso rimane con esso.

21. - Un piatto di fegato

Quindi prendi un fegato da un agnello e taglia pezzi grossi come animelle e avvolgi una rete di agnello intorno a ciascuno e attaccalo su uno spiedino e arrostitiscilo su una gratella come piccoli uccelli allo spiedo.

22. - Vuoi preparare un buon marzapane

Per prima cosa prendi mezza libbra di mandorle e immergili nell'acqua fredda durante la notte, sbucciale al mattino. Quindi pestale bene nel mortaio fino a quando diventano oleosi, versaci sopra dell'acqua di rose e lasciale pestare ulteriormente. Se diventano di nuovo oleosi, versa di nuovo dell'acqua di rose su di loro. Questo continua fino a quando le mandorle non diventano più oleose. E lascia che le mandorle si schiaccino il più piccolo possibile! Quindi prendi mezza libbra di zucchero, non pestarlo assieme tutto, lasciane un po'. Dopodiché, quando le mandorle e lo zucchero sono ben pestate, mettilo in una ciotola, prendi un coperchio da una piccola scatola, rimuovi completamente il bordo in modo che possa essere rimosso e aggiunto di nuovo, ma lascia il coperchio e il bordo insieme. Prendi cialde e falle larghe come il fondo, belle tonde. Quindi distribuire la pasta di mandorle sopra descritta con le dita sulla cialda; inumidire le dita con acqua di rose e immergere la pasta di mandorle nello zucchero rimasto. Quindi, dopo che è distribuito uniformemente con le mani, prendi lo zucchero che ti è rimasto, cospargilo uniformemente sul marzapane attraverso un piccolo setaccio. E prendi un pennello e immergilo nell'acqua di rose e cospargi il

marzapane ovunque in modo che lo zucchero si sciolga. Quindi lascialo cuocere al forno. Controlla spesso in modo che non bruci. Dovrebbe essere tutto bianco. È necessaria mezza libbra di roba per far aderire la cera.

23. - Vuoi fare del buon Wurst per insalata

Prendi dieci libbre di carne di maiale e dieci libbre di carne di bue, sempre due terzi di carne di maiale, un terzo di carne di bue. Sarebbe quindici libbre. Per fare questo, prendi sedici trentaduesimi di libbra di sale e cinque trentaduesimi di libbra di pepe, che dovrebbero essere un po' schiacciati, e non del tutto, e quando la carne viene tritata, aggiungi due libbre di lardo, tagliato a cubetti. A seconda di quanto è grasso il maiale, puoi prenderne meno o più. Dovresti toglierti il lardo dalla schiena e non dalla giogaia. E che le salsicce siano molto ben pressate! Prima li asciughi, meglio è. Appenderli in soggiorno o in cucina, ma non nel fumo e non troppo vicino alla stufa in modo che il grasso non si sciolga. Ciò dovrebbe farsi con la luna crescente, e dovresti riempire bene e solidamente il trito, e i Wurst rimarranno buoni per lungo tempo. E dovresti legare ogni salsiccia in alto e in basso, lasciare anche i fili ad entrambe le estremità con cui appenderli, e dovresti rigirarli ogni due giorni, la parte bassa in alto e viceversa, fino a quando sono completamente asciutti, avvolgili in un panno e mettili in un armadio

24. - Come preparare i piccoli Wurst Cervelat

Per prima cosa, prendi quattro libbre di maiale dalla noce e due libbre di lardo. Tritatelo e aggiungete sei trentaduesimi di libbra di sale, una libbra di formaggio grattugiato, tre trentaduesimi di libbra di pepe e tre trentaduesimi di libbra di zenzero. Dopo averlo tritato fine, impasta tutto assieme con tre trentaduesimi di libbra di cannella, mezzo trentaduesimi di libbra di chiodi di garofano, mezzo trentaduesimi di libbra di noce moscata, due trentaduesimi di libbra di zucchero. Devi pulire gli intestini e poi tingerli di giallo; basta, mezzo trentaduesimi di libbra di zafferano. Devi legarli su entrambi i lati e versare circa un quarto di acqua fresca. Anche sale, zenzero e pepe si posso aggiungere, ma prima dovresti assaggiarli in anticipo e regolarti di conseguenza. Dovresti cucinarli per il tempo richiesto per le uova. Devi aggiungere la spezia e il sale a tua discrezione, devi provarlo in anticipo.

25. - Vuoi fare delle salsicce da arrostitire buone?

Prendi quattro libbre di carne di maiale e quattro libbre di carne di manzo, tagliala a pezzi. Quindi mescolare due libbre di lardo e tritarla insieme e versarvi sopra circa tre anime d'acqua. Salate e pepate come vi

piace mangiarlo, o se volete delle erbe, potete prendere un po' di salvia e un po' di maggiorana, quindi avrete delle salsicce buone.

26. - Vuoi fare delle buone salsicce di fegato

Per prima cosa prendi un quarto di fegato di maiale, anche un quarto di un polmone di maiale, taglialo a pezzetti, quindi taglia il lardo a cubetti e aggiungi sale e semi di cumino. Devi far bollire fegato e polmoni prima di tagliarli, quindi versare tanto brodo sulla carne tritata come pensi sia giusto. Quindi devi prendere il budello retto dal mattatoio e riempirlo, quindi hai una buona salsiccia.

27. - Vuoi fare buone lingue salmistrate. È meglio farle a gennaio, poi durano tutto l'anno

Innanzitutto, prendi venticinque lingue o quante ne vuoi e prendine una dopo l'altra e battile su di un cippo, davanti e di dietro, quindi diventano lunghe. Dopo di che sale fino e rivoltarvi dentro le lingue. Quindi prendi una bella vasca e metti il sale sul fondo, quindi stendi uno strato di lingue il più vicino possibile l'uno accanto all'altro, quindi aggiungi di nuovo il sale in modo che siano completamente bianche del sale. In questo modo, stendi sempre uno strato di lingue, quindi sala, fino a quando non le avrete inserite tutte. Quindi mettere un peso in modo che siano coperte dalla salamoia e lasciarla riposare per cinquanta giorni, dopodiché appendila nel fumo per quattro giorni. Quando sono abbastanza affumicati, appenderli in aria, e avrai delle buone lingue affumicate.

28. - Vuoi preparare un buon aceto che dovrebbe rimanere buono e duraturo a lungo. Ricetta di Stettnerin auf der Stube

Prendi una brocca, che contenga venti misure (*Mass*) e rivestilo bene di pece, quindi prendi due libbre di tartaro e pestalo ben fine e mettilo nella brocca, prendi quattro spicchi di zenzero, circa trenta o trentadue grani di pepe, prendi quattordici misure aceto buono e versarlo nella brocca; prendere sei misure di buon vino e portarlo a ebollizione e schiumalo. Quindi lascialo raffreddare un po' e versalo nella brocca e lascialo riposare per quattro settimane. Se non rimescoli, sarà molto buono e durevole.

29. - Vuoi conservare la carne di selvaggina per molto tempo

Se è un cervo intero - o un capriolo - scuoiarlo e rimuovi le interiora e appendilo in uno scantinato dove non c'è aria. Dopodiché devi bagnarli con il vino dentro e fuori ogni giorno. E mettili dentro ortiche o menta. Se lo lavi fuori con il vino, devi reinserirci le erbe fresche, quindi durerà molto a lungo.

Tuttavia, se è solo un pezzo di carne di selvaggina, mettilo in un trogolo e ortiche fresche e menta sotto o sopra di esso e bagnalo con vino ogni giorno.

3. Fare una torta di verdure

Prendi trentasei trentaduesimi di libbra di bietole o spinaci, sei trentaduesimi di libbra di formaggio grattugiato, cinque trentaduesimi di libbra di olio d'oliva e il formaggio bianco di dodici trentaduesimi di libbra di latte cagliato. E scottare le erbe, tritarle e mescolare tutto insieme e ricavarne una torta dentro una sfoglia

31.- Prepara i ravioli

Prendi gli spinaci e scottali come se stessi per preparare le verdure di spinaci e tritarli in piccoli pezzi. Quando è tritata prendine una manciata e poi formaggio o trito di gallina o cappone che può essere cotta o arrostita. Quindi prendi il doppio del formaggio rispetto alla verdura e resto, sbatti dentro due o tre uova e fai un bell'impasto, aggiungi sale e pepe e fai una foglia con farina di grano come se volessi fare una torta, e quando è fatta mettete un piccolo pezzo di ripieno sul bordo della sfoglia e modellatelo in un cornetto. E schiaccialo bene intorno ai bordi e mettilo nel brodo e lascialo cuocere quanto un uovo non sodo. La carne deve essere tritata fine e il formaggio deve essere grattugiato.

32. - Conserva il vitello per molto tempo

Non appena esce dal macello, salare immediatamente e quindi strofinarlo con aceto ogni giorno. E se vuoi usarlo, lascialo sempre in ammollo in acqua per sei.

33. - Prepara lo stoccafisso. Ricetta del gentile Signore di Lindau, che era vescovo a Costanza

Per prima cosa prendi l'acqua di fiume e cenere e calce viva fai una liscivia, che si dice sia abbastanza forte, e ammollavi lo stoccafisso. Lascialo in ammollo per una notte e un giorno, quindi scolalo e rimettilo nella liscivia sopra descritta. Lascialo di nuovo in ammollo per un giorno e una notte, quindi mettilo in una casseruola e lavallo due o tre volte in acqua in modo che lo stoccafisso non abbia il sapore della lisciva. Quindi mettilo in una casseruola e aggiungi dell'acqua e lascialo cuocere lentamente in modo che non bolla. Ora lascialo cuocere molto lentamente, altrimenti diventerà duro. Lasciare cuocere per circa un'ora, quindi servire e salare e versarvi sopra del burro salato e servilo. Metti attorno una buona senape intorno all'esterno in tre punti. Devi anche battere lo stoccafisso molto prima di metterlo a bagno nell'acqua.

34. - Fare la senape per lo stoccafisso

Prendi la senape in polvere, mescolala con del buon vino e gelatina di pere concentrata e aggiungi zucchero, per quanto pensi sia giusto, e rendila densa come vuoi mangiarla; sarà una buona senape

35. - Prepara una buona torta di Barbiano (*paese del Sudtirolo vicino al Monastero di Sabiona*).

Prendi un quarto di soldo di strutto e lascialo sciogliere in una padella, quindi prendi un boccale di panna e versala nello strutto e lascialo cuocere insieme. Quindi prendi dieci uova e sbattile con un cucchiaino di farina di grano e sbattile bene in modo che l'impasto non facci grumi, quindi sbatti le altre sottostanti e sbatti tutto molto bene, quindi mescola tutto e lascialo cuocere fino a quando diventa bello spesso. E tanto zucchero come ti piace mangiarlo. E quando è cotto, salalo un po' e mettilo sulla base della torta e lascialo cuocere al forno.

36. Fare una torta inglese

Per prima cosa prendi un boccale di panna, circa tre quarti di libbra di strutto e un quarto di libbra di zucchero, che devi far bollire con il latte e lo strutto. Quindi prendi sei uova così come sono e altri sei tuorli, frusta bene due uova con un cucchiaino di farina e mescola uniformemente, e quando è ben sbattuto, quindi sbatti tutte le uova assieme, metti tutto in una padella e lascia cuocere tutto insieme fino a quando diventa bello e denso, quindi fai attenzione a non bruciarlo, e quando è cotto, salalo un po' e versaci sopra dell'acqua di rose mentre è ancora caldo, quindi fallo cuocere al forno.

37. - Vuoi fare un buon antipasto

Prendi il cervello e lascialo gonfiare bene, dividerlo in piccoli pezzi, prendere un panino grattugiato e sbattere le uova con esso, aggiungendo latte, spezie, zafferano e un po' di verde, mettere lo strutto in una padella e friggerlo bene, e allora va bene.

38. - Fare crema (*Mus*) di fiori di sambuco

Prendi i fiori di sambuco, portali a ebollizione nel latte e fanne una purea; fai un impasto solido con uova e farina e stendili in focacce sottili, tagliali a forma di piccoli vermi e mettili nel latte, salali e aggiungi grasso e lasciali cuocere.

39. - Crea un *Mus* blu

Schiaccia i fiordalisi e premili attraverso un panno con acqua. Puoi anche

sbucciare le mandorle. Il loro latte è blu. Quindi crea un mus con esso.

40. Fare una pietanza di piselli

Fai bollire i piselli in modo che diventino una crema, mettili in un setaccio e passali come i fa con il latte di mandorle. Passa assieme lo zafferano, lo zenzero e la cannella. Quindi sembra un verme. E cospargere lo zucchero e metterlo freddo.

41. - Crea una mattonella di *Mus*

Prendi il latte e tuorlo d'uovo in parti uguali, prendi lo strutto, lascialo sciogliere in una piccola casseruola, versa il latte e il tuorlo d'uovo, lascialo rassodare in acqua bollente e mettilo a pezzi in una ciotola con un cucchiaino di ferro. A volte viene chiamato latte in una pentola.

42. - Prepara una crema in tazza

Per preparare una crema in tazza, sbatti insieme le uova e il latte, bagna una ciotola di stagno, mettilci dentro lo strutto fuso, mettilo su una griglia con carboni ardenti sotto di essa, versa le uova e il latte nella ciotola e copri sopra una ciotola capovolta. E quando la ciotola superiore inizia a sudare, devi pulire l'acqua con un panno asciutto e coprire di nuovo la ciotola inferiore finché il composto non si rassoda. Quindi devi riscaldare il lardo, versarlo sopra e filtrare di nuovo in modo che sopra diventi marrone.

43. - Prepara una crema di fichi

Metti il vino in una piccola casseruola e quando inizia a bollire, aggiungi panpepato grattugiato e panini grattugiati. Aggiungi zafferano, mandorle, uva secca, fichi e un po' di strutto.

44. Crema di vino

Prendi il pangrattato grattugiato, rosolalo nello strutto fino a quando non inizia a friggere, aggiungi del buon vino e tuorlo d'uovo e lo zucchero a piacere.

45. - Crema di polmone

Bollire il polmone, tagliarlo a pezzetti, arrostarli nello strutto, adagiarvi sopra le uova, aggiungere condimento e brodo, quindi è pronto.

46. - Crema di amarene (*Amarellen e Sauerkirschen sono due qualità di amarene, spesso abbinata nelle ricette*).

Passa attraverso la morbidezza come se volessi cucinare unosciroppo, prendi un panino grattugiato, arrostitilo nello strutto, prendi il pasato,

versalo, lascialo cuocere e fallo dolce con lo zucchero.

47. - Fai una *Mus* che cade dalla padella da solo

Sbattere le uova e il latte insieme e aggiungere un panino grattugiato in modo che diventi un impasto sottile, lasciarlo bollire e zuccherarlo, quindi è fatto.

48. - Conserva i gamberi

Cuocere bene i gamberi - rimuovere il guscio posteriore e anteriore - e pestali in un mortaio. Quindi prendi un panino tostato e mettili sopra il brodo di piselli e passa tutto attraverso un panno pulito o un setaccio a maglia stretta, incluso un po' di buon vino. Salalo e mescolalo con un buon condimento, zafferano, cannella, zenzero e zucchero. Prendi lo strutto, aggiungi la farina, versaci dentro le briciole e lascia cuocere. Quindi cospargere di zucchero. Questo è un buon pasto da signori.

49. Una buona crema di mandorle

Pestare molto bene le mandorle, mettetele in una ciotola e versate una buona panna, ma non troppo. Mescola molto bene la pasta di mandorle per renderla liscia, aggiungi lo zucchero e non lasciarla cuocere a lungo. Quando la servi, cospargila di zucchero, è una crema da signori. Prendine per tre quarti di libbra per un pasto.

50. - Prepara una crema di vino

Per far questo, passare le uve con del buon vino, ma le uve dovrebbero essere lavate con largo anticipo. Prendi il passato e cuocilo come per un *Mus*, mescola con vino e aggiungi zucchero, cannella e un po' di zenzero, a seconda di quanto dolce o forte vuoi che sia.

51. - Funghetti di mandorle

Pesta le mandorle come se stessi per preparare il marzapane, aggiungi lo zucchero, ma non troppo, quindi prendi lo stampino per i funghi, puliscilo e prendi un pennello, immergilo nell'olio di mandorle e spazzola il modello con esso, così come con un pennello di acqua di rose. E metti la pasta di mandorle nel modello di finferli e soffia attraverso il tubo in modo che i funghetti di mandorle cadano su un foglio di carta, lasciandoli cuocere in una tortiera e cospargendoli di amido di mais, poi diventeranno bianchi.

52. - Prepara uova rovesciate

Apri la punta dell'uovo e mescola il tuorlo e il bianco, aggiungendo un po' di sale. Se vuoi, puoi aggiungere dello zenzero. Quindi versalo nel lardo;

tutto cade fuori e il guscio rimane intero.

53. - Fare una siepe di burro

Prendi burro o burro e zucchero, impastalo per renderlo dolce, quindi prendi la siringa e fai un recinto tondo. I bastoncini di recinzione da inserire si fanno con lunghe stecche di cannella. Dentro al recinto si mettono pesci fritti all'interno del recinto o ciò di buono di cui si dispone.

54. - Prepara una crema all'uovo

Per fare questo, mescola uova e latte insieme e pangrattato marrone nello strutto e versa il latte e le uova e lascia bollire e salare.

55. - Fai la neve

Diluisci la panna e mettila nella casseruola. E prendi una frusta e mescola fino a quando non si ottiene la schiuma di neve in cima. Tostare un panino e metterlo in una ciotola e cospargere lo zucchero con esso e mettere la schiuma sul pane, ed è fatto.

56. - Prepara panini ripieni

Ttaglia le fette come se volessi arrostarle e cospargile di sciroppo, zucchero e spezie come le desideri. E trasformali in un impasto di tuorlo d'uovo e cuocili e tagliali a fette piccole o servili interi.

57. - In modo che il pesce in gelatina diventi chiaro

Lavare il pesce pulito in acqua dolce e lasciarlo bollire bene nel vino. Quindi filtrare il brodo e aggiungere altro vino, che dovrebbe essere caldo, e lasciarlo bollire lentamente e far bollire con colla di pesce (*un tempo vescica di storione seccata*) in modo che diventino sodi, e rendilo gustoso con la spezia che vuoi che sia e versa il brodo bollente.

58. - Prepara il maiale affumicato

Prendi un quarto di maiale e salalo particolarmente bene, in modo che diventi completamente bianco dal sale e lascia che il sale si dissolva in esso in una cantina. E quando si è sciolto, scola l'acqua e versala di nuovo, fallo due o tre volte al giorno, e se è stato nel sale per quattro settimane, riattacca e affumicalo lentamente fino a quando non è completo diventa asciutto, ben duro. Lascialo sospeso nel fumo per otto giorni, quindi appendilo in una stanza dove possa entrare aria. Dura tutto l'anno.

59. - Vuoi preparare una buona carne di bue affumicato

Facciamo ora la carne affumicata di bue, della larghezza delle tre dita;

salala bene in modo che diventi bianca dal sale, e quando il sale si è sciolto, scola il liquido e versalo di nuovo sopra oppure porta in alto la carne in basso in modo che il sale arrivi ovunque. E quando è rimasto nel sale per quattro giorni, appendilo e affumicalo lo fuma con rami di ginepro. Lascialo sospeso per tre giorni e diventerà di un bel rosso.

60. - Prepara un pasticcio di vitello

Prendi i pezzi di vitello dalla coscia posteriore e cuocili in acqua per tutto il tempo in cui cuoci uova sode. Quindi estrailo e trita la carne in pezzi piccoli, prendi il grasso dei reni e taglialo piccolo e tritalo assieme al vitello. E quando è tritato finemente, mettilo in una ciotola e metticci dentro del vino e un generoso mestolo di brodo, pepe e un po' di macis che dovrebbe essere intero. Impastalo un po' con le mani, in modo che sia ben schiacciato, metticci sopra l'uva secca e lo zafferano e mescola tutto con un cucchiaino, aggiungi la cannella e aggiusta il sapore come ti pare.

61. - Prepara una pasta per tutti i formati di pasticci in tortiera

Prendi la farina, il meglio che puoi ottenere, circa due manciate o in base a quanto grande o piccolo vuoi che sia il pasticcio. Fatelo sul tavolo e incorporate due uova con un coltello e salate un po'. Metti dell'acqua in una padella e un pezzo di strutto delle dimensioni di due buone uova, lascia sciogliere tutto e cuoci insieme. Quindi versalo sulla farina sopra menzionata sul tavolo e fai un impasto forte e impastalo bene come ritieni opportuno. Quando è estate, devi usare il brodo di carne al posto dell'acqua e usare il grasso affiorato nel brodo al posto dello strutto. Quando l'impasto viene impastato, fanne una palla rotonda e tiralo ai lati con le dita o con mattarello, in modo che ci sia un rialzo nel mezzo, quindi lasciarlo solidificare nel freddo. Quindi dai forma all'impasto come ti ho mostrato. Conserva anche dell'impasto per il coperchio e stendilo a forma coperchio; prendi dell'acqua e bagna il coperchio sopra e il pasticcio già messo in forma e collegali assieme usando le dita. Lascia un piccolo foro in un punto. E che sia premuto bene in modo che non si riapra. Soffia nel buco che hai lasciato, così il coperchio si solleverà bene. Richiudi subito il buco. Quindi mettilo nel forno. Prima cospargere la forma di farina. Assicurati di riscaldare correttamente il forno, sarà una bella torta. Ecco come preparare l'impasto per tutte le torte in forma.

62. - Come preparare i pesci aspic

Prendi luccio, carpa, uccidili e squamali; taglia il pesce a pezzi e lavallo in modo corretto e pulito. Mettiti in un recipiente pulito, metti le squame in una padella con vino, lasciali cuocere bene. Successivamente, passa bene

attraverso una garza. Quindi metti il pesce sul fuoco e aggiungi il passato. Dopodiché, aggiungi del buon vino e, se vuoi farlo bene, puoi aggiungere una o due misure di Malvasia, a seconda di quanto vuoi fare. E coloralo in un bel giallo e sala; assaggia e lascia cucinare fino a quando non è abbastanza. Quindi mettere il pesce in una ciotola ma cospargere prima la ciotola con macis, cannella e uva secca. Quindi metti il brodo sul fuoco e aggiungi zucchero, zenzero e cannella e assaggia fino a quando non va bene. Quindi versalo nella ciotola e spargivi le mandorle quanto vuoi. Se hai paura che non si solidifichi, puoi far bollire colla di pesce. Abbiamo fatto due ciotole, una con otto pezzi, una con sei pezzi e abbiamo usato quattro misure di buon vecchio vino Würzburg e tre *Seidel* di Malvasia.

63. - Come fare lo Zerena (*figura modellata su una matrice di cera*)

Pesta due libbre di mandorle. Dovresti lasciare immerse le mandorle nell'acqua fredda e poi sbucciale - diventano bianche bellissime - e lavarle con acqua, quindi asciugarle con un bel panno bianco. Dopodiché, schiaccia il più piccolo possibile fino a quando iniziano a diventare oleosi, aggiungi acqua di rose fino a quando non diventano più oleosi. Dopodiché, quando sono molto ben schiacciati in pasta, mettile in una ciotola. Prima prendi due misure di acqua, acqua, mettila in una casseruola, mettilci dentro colla di pesce, lasciala ridurre ad un *Seidel*, quindi vedrai esattamente se è sufficientemente addensato. Puoi metterlo più o meno in base a quanto è buona colla. Prendi un panno pulito a grana grossa, mettilci sopra la pasta di mandorle e passala attraverso di esso con l'acqua sopra menzionata. Quindi prendere il modello di cera e metterlo in acqua fredda per un po' e lavarlo con un panno bianco morbido. Quindi asciugalo bene con un panno pulito in modo che non sia più bagnato. Quindi prendi l'olio di mandorle dolci, prendi una piccola piuma e spazzola il modello dentro con molta attenzione in tutti gli angoli in modo che il modello si stacchi meglio, quindi metti la cosa di latta nel modello e assicurati che entri nel mezzo. Chiudi il modello e incollalo bene ai bordi con una pasta di mandorle in modo che non finisca nulla quando ci versi dentro qualcosa. Quindi prendere lo spago grosso e legare il modello stretto. Quindi mettilo in una farina in modo che il davanti sia rivolto verso il basso e mettilo dritto nella farina. Quindi metti le mandorle passate sul fuoco in una padella di ottone e lasciale cuocere per circa il tempo delle uova, quindi mettile via da lì e lasciale raffreddare in modo che siano tiepide. Non si dovrebbero versare in troppo caldo, non troppo freddo, ma in modo tale che sia giusto. Lascialo durante la notte, al mattino togliilo. Fallo attentamente in modo da non romperlo. Quindi fallo dorare e preparare da un intagliatore o un pittore. Quindi mettilo in una ciotola e mettilci sopra il latte di mandorle, poi fai una bella cena spettacolare

64. - Prepara una torta di pesce - di trote, carpe, aringhe, orate

Aprire il pesce, sventragli e fare degli intagli trasversali. Altrimenti, lascia il pesce intero, prendi pepe e zenzero, mescolali bene e un po' di chiodi di garofano e salalo bene dentro e fuori. Prendi burro o altro e metterlo dentro e fuori dal pesce. Prepara il pasticcio come il pesce e fallo cuocere.

65. - La pasta per il pasticcio

Prendi la farina di segale, a seconda delle dimensioni del pesce, prendine altrettanta, e metti dell'acqua, circa una misura e mezza, in una padella e un buon quarto di libbra di grasso e falla cuocere insieme; metti la farina sul tavolo e versa la parte più solida dell'acqua con il grasso fino a quando non diventa un impasto buono e sodo. Devi impastarlo bene in modo che diventi buono e resistente. Quindi creane due parti, prima quella inferiore: stendila grande come il pesce. Quindi adagiare il pesce sul fondo e stendere l'altro piano sopra il pesce e modellarlo come il pesce. Fai anche delle pinne e con un ferretto disegna le squame, gli occhi come li ha un pesce. E mettilo nel forno e spennellalo con un uovo. Quindi hai un pasticcio di pesce.

66. - Un pasticcio di selvaggina

Prendi il grasso di bue - e taglialo piccolo - e il rosmarino, che può essere fresco o essiccato. Se non ne hai prendi la maggiorana o l'anice o la salvia quanto vuoi. Tritalo insieme, aggiungi chiodi di garofano, pepe, zenzero e sale quanto vuoi, versaci mezzo bicchiere di vino. La carne di selvaggina deve essere cotta in anticipo. E fai un pasticcio sagomato come quello di vitello e lascialo cuocere, servilo caldo. In questo modo puoi anche cucinare l'arrosto di filetto.

67. - Un altro pasticcio di selvaggina

Prendi la coscia posteriore da un cervo e tagliala per farle tre pasticci; le ossa saranno buone per una zuppa di selvaggina. Quindi fai bollire bene i tre pezzi per il pasticcio, poi mettili fuori su un piatto o in un trogolo e salali e pepali bene e lasciali lì per una notte. Quindi fai un impasto con farina di segale. Per prima cosa, versa circa 1/4 di libbra di farina sul tavolo e metti circa tre *Seidel* di acqua e una libbra di strutto in una padella e lascia che si sciolgano insieme e portali a ebollizione e poi versalo sulla farina fino a quando è sufficiente, quindi fai un robusto pasto lavorato. Quindi rimuovere un po' di pasta, circa un terzo, e stendere due torte, a seconda di quante torte hai bisogno o vuoi fare. Quindi metti la carne di cervo sulla foglia inferiore e poi metti l'altra sfoglia sopra e modellala come vuoi che sia. Quindi

inumidisce l'impasto inferiore sul bordo. Dopo premere l'altro impasto su di esso in modo che non esca nulla, quindi lavorarlo con i piccoli ferri e intagliarlo a piacimento prima di metterlo nel forno.

68. Prepara un pasticcio di mele cotogne

sbucciate le mele cotogne -fate uscire i semi con un piccolo ferro-Che per tutto. Quindi riempire le mele cotogne con uva secca, zucchero, cannella e chiodi di garofano. Quindi prendi la polpa di bue o il grasso renale tritato finemente o il grasso scremato da qualsiasi bollito di carne e aggiungi una buona malvasia o Reinfall, zucchero, cannella e chiodi di garofano, come meglio credi. Come fare la pasta per il pasticcio, lo troverai al numero 61.

69. - Un pasticcio con un cappone

Per prima cosa s'piuma il cappone e lascialo bollire, quindi estrailo e toglilo e trita il grasso di bue e metti il grasso in una ciotola. Aggiungi un ottavo di buon vino, una buona porzione di brodo magro, pepe, zenzero, chiodi di garofano e un po' di macis grattugiato. Anche due limoni o lime sbucciati sono buoni. Quindi preparare un pasticcio allungato. Come fare l'impasto, lo troverai al No. [61], Puoi anche fare polli, piccioni e tutti i tipi di pollame come un pasticcio.

70. - Una torta con prugne, possono essere essiccate o fresche

Fatele prima cuocere nel vino, passateli e prendete uova, cannella e zucchero. Fate cuocere al forno la pasta per la torta. Inizi così: prendi due uova e le sbatti. Quindi aggiungere la farina fino a quando l'impasto non si addensa. Quindi versalo sul tavolo e impastalo bene fino a quando non va bene. Quindi prendi poco più della metà dell'impasto e stendi una focaccia piatta larga quanto vuoi che sia. Quindi versare le prugne sopra e quindi stendere l'altra focaccia e tagliarla a piacere, quindi metterla sopra la torta e spremerla bene e lasciarla cuocere. Ecco come preparare ogni impasto per torte.

71. - Un'altra torta con prugne fresche

togli i noccioli e taglia le prugne nel mezzo e fai la torta e cospargi zucchero e cannella sulla base, quindi unisci le prugne il più vicino possibile e rimetti zucchero e cannella. Metti anche del burro. Quindi preparare l'impasto per torta nel modo in cui è contrassegnato n. 70.

72. - Una torta con amarene, ciliegie e ribes bianco

Togli i noccioli e prendi molto zucchero, burro chiarificato e un po' di zenzero e fallo cuocere per circa mezz'ora. Se vuoi, usa la cannella e non lo

zenzero. E prima arrostitire un panino grattugiato nel lardo e aggiungerlo alle amarene e ciliegie e poi fare piccoli vasi, belli e alti come per le torte, e taglia re tagli di pane larghi sulle basi dopo aver tolto i noccioli. Mettici sopra il burro o un altro grasso. Il fondo della torta lo si fa come detto al numero 70.

73. - Una torta di pere

Prendi le pere e sbucciale e taglia le strisce sottili, prendi midollo di bue, la cannella, lo zucchero e l'uva secca e cuoci al forno. Se non hai il midollo, usa burro o altri grassi.

74. - Una torta di mele

Sbucciare le mele - e rimuovere con cura i semi - e tritarle piccole, incorpora tre o quattro tuorli d'uovo e sciogli del burro in una padella e versarlo sulle mele, aggiungere cannella, zucchero e zenzero e cuocili al forno. Rosola gli spicchi di mela nello strutto prima di tagliarli.

75. - Un'altra torta di mele

Sbucciare le mele, togliere i semi e rosolarle. Tritarle mettili sopra il midollo di bue e pangrattato. Mescola bene, aggiungi cannella, zucchero e uva secca e cuocilo al forno.

76. - Una torta di mandorle

Sbucciate le mandorle, pestarle molto fini e passarle attraverso un setaccio di rame. Prendi la panna o il latte dolce (*non acido*), prendi cinque o sei tuorli e cuoci al forno. Se vuoi mescolare con acqua di rose, puoi farlo o no.

77. - Una torta di fegato

Prendi il fegato da un vitello o un agnello, cuocilo fino a quando non si ammorbida, prendi il brodo di carne che è grasso, trita il fegato e aggiungi sale, zenzero e pepe e fallo cuocere al forno.

78. - Una torta all'uovo

Prendi otto uova, sbattile bene e prendi una misura di latte. Fallo bollire in una padella e mettete le uova e mescolate fino a che non siano dense e lasciatele raffreddare in modo che l'acqua fuoriesca bene. Aggiungi zucchero e un po' di burro. Se lo desideri, puoi anche aggiungere mandorle tritate e acqua di rose. E infornalo!

79. - Una torta di mele

Sbucciate le mele pulite e rimuovete li semi, tagliatele a pezzetti e

arrostitelo nello strutto, aggiungete uva secca, zucchero e cannella e infornare.

80. - Una torta di pere

Tagliare una pera in otto o dodici spicchi, a seconda delle dimensioni della pera, rosolai nel lardo, quindi prendili e metterli in cerchio sulla torta e cospargerli sotto e sopra con zucchero, cannella, chiodi di garofano e uva secca; infornalo.

81. - Una torta di mandorle

Prendi le mandorle e schiacciale il più fini possibile, aggiungendo l'acqua di rose. Quindi mettilo in una ciotola e aggiungi l'albume finché non pensi che sia abbastanza e un cucchiaino di panna. Quindi spalmare la pasta di mandorle e infornare.

82. - Frollini

Prendi un *Seidel* di latte e fallo bollire e prendi la farina di grano, come se volessi cuocere torte scottate, prendi sei o otto uova e sbattile una a una finché l'impasto non si ammorbidisce e mettilo nella siringa e cuoci a fuoco lento.

83. - Vuoi cuocere buone *Sackküchlein*

Prendi la farina e batti le uova quanto vuoi e aggiungi il latte. Per ogni uovo che prendi, prendi mezzo guscio d'uovo pieno di latte, mettilo dentro e mescola bene e sala la farina e fa che lo strutto si sciolga in una padella; versa l'impasto nella padella e lasciarlo asciugare bene su una piccola fuoco e poi tagliare delle belle fette larghe e lasciarle cuocere.

84. - Vuoi cuocere *Fässer*

Fai bollire il latte e mescola la farina e lo strutto nel latte e mescola bene nella padella fino a quando l'impasto non si asciuga bene, non dorarlo troppo. Quindi spegnilo e sbriciolalo fino a quando è freddo. Quindi monta le uova e lascia che rimangano belle e sode. Dopodiché, crea delle piccole porzioni a forma di perlina, quindi hai finito.

85. - Vuoi cuocere buoni dolcetti grandi come i panini?

Prendi il latte, lascialo bollire, aggiungi due pezzi strutto e sale e anche una goccia d'acqua, mescola un cucchiaino o due di farina, a seconda di quanto vuoi fare, asciuga l'impasto nella padella, mettilo in una ciotola, sbatti le uova finché non pensi che sia giusto, quindi prendi un cucchiaino di ferro e metti la porzione nella padella, lasciale cuocere lentamente, quindi hanno

finito. Metti le uova in acqua calda.

86. - Vuoi cuocere buoni *Strauben* bruciati?

Fai bollire l'acqua e versala nella farina, mescola bene, sbatti le uova e salala, prendi un piccolo imbuto che dovrebbe avere un buco delle dimensioni di un dito e lascia scorrere l'impasto e cuoci il filo (*che cola nel grasso*). L'impasto dovrebbe essere caldo.

87. - Prepara una torta di pere

Prendi le pere e sbucciale, togli bene il torsolo con i semi e dividi le pere in due e intaglia fette larghe come la pera e passale in un po' di farina di grano. Dopodiché, lascia che il lardo si surriscaldi fino a quando non diventa un po' marrone e friggile, quindi fai la base e mettile sopra, vicino l'una all'altra. Prendi zucchero misto, cannella e uva secca e cospargilo sul fondo e sopra, lascialo cuocere per un po' nel forno. Quindi prendi la malvasia, aggiungi lo zucchero e la cannella, lasciali cuocere insieme, versala sopra e lasciala cuocere nel forno per un breve periodo.

88. - Un dolce su stampo

Prendi otto uova e sbattile bene, versale in un setaccio e passale, aggiungi un po' di vino in modo che passi bene in modo che non rimanga il germe. Quindi aggiungi la farina fino a quando pensi che sia giusto. Non rendere l'impasto troppo denso. Immergi il modello abbastanza abilmente e lascialo cuocere, quindi è giusto. Aggiungi sale alle uova.

89. - Prepara una torta di fragole

Crea la base e lascia che si solidifichi nella tortiera. Quindi prendi le fragole e mettile in un cerchio il più vicino possibile, quindi inzuccherale particolarmente bene. Dopodiché, lascialo cuocere al forno per un po', versaci sopra Malvasia e lascialo cuocere ancora per un po', quindi è pronto.

90. - Vuoi fare il pollo con la lattuga

Prendi una casseruola e mettilci dentro una manciata di lattuga e mettilci sopra un pollo, un'altra manciata di lattuga e un pollo e così via. Successivamente, prendi del buon brodo ben grasso, e aggiungi un buon pezzo di burro e sale e cuoci fino a quando non sarà abbastanza bollito. Mettilci sopra del macis. Devi prendere la lattuga e lavarla in anticipo, quindi è fatta.

91. - Un altro pasticcio di cervo

Prendi la carne di cervo e cuocila e lardellala bene, salala e pepala bene.

Altrimenti non c'è altra spezia. E fai l'impasto come al solito per un pasticcio, ma non fare una forma di pasta per il pasticcio di selvaggina, ma fai una focaccia larga e piatta e metti l'impasto sopra e ripiegala come una ciambella e fai una bella corona attorno e lasciala cuocere e mettilci dentro un po' di strutto. Questo pasticcio è meglio freddo che caldo.

92. - Vuoi conservare il melangolo nel miele

Togli la buccia e taglia via il bianco e immergile nel vino per tre giorni, quindi tirale fuori e porta il miele a ebollizione e spuma bene e mettilo in un vaso di legno fresco e lascialo per un certo tempo e così diventano buoni.

93. - Vuoi fare una torta all'uva secca

Prendi l'uva secca e mescola con zibibbo. Prendilo intero, aggiungi zucchero e cannella e scuotilo bene e mettilo su una piccola base. Lascialo cuocere al forno per un po'. Quindi mettilci sopra un po' di malvasia e lascialo cuocere per un po', quindi è pronto. Se vuoi mettere le uve sulla torta, mettile in una padella e non metterci nulla, né vino né acqua, e arrostitiscile bene mentre le fi saltare nella padella; così si gonfiano bene. Solo allora mettile sulla torta come li desideri.

94. - Prepara una buona crema di mandorle

Prendi le mandorle e pestale il più piccolo possibile. Successivamente, prendi le mandorle e grattugiale fino a quando non diventano lisce e aggiungi un po' di burro e molta acqua di rose fino a quando pensi che lo spessore sia giusto. Mettile in una ciotola e lasciale dentro e servilo freddo. Metti lo zucchero ed è pronto.

95. - Per fare buoni *Krapfen* cavi

Prendi una buona farina di grano dal migliore e versaci sopra un Seidel di panna fredda e aggiungi sbatti le uova battute, sei, sette, otto, a seconda di quanto vuoi fare, impasta l'impasto il più attentamente possibile e stendilo sottilmente. Quindi cuocili al forno (*friggi?*), con all'interno l'impasto, così si gonfiano come piccoli cuscini, quindi sono pronti. (*Di solito sono due strisce di sfoglia sottile con dentro un po' d'impasto e vengo fritti*).

96. - Vuoi cuocere pulcini di formaggio

Grattugiate un parmigiano particolarmente buono e metteteci sopra del pane bianco grattugiato finché non diventa molto denso. Quindi aggiungere le uova battute fino a quando non diventa una bella pastella. Quindi fai delle palline rotonde della stessa dimensione di pulcini e lasciali cuocere lentamente, quindi sono pronti.

97. - Vuoi cuocere pastine di pollo

Prendi la carne di gallina e falla bollire, quindi tagliala fine e aggiungi un panino grattugiato e le uova fino a quando pensi che sia una bella pastella densa. Quindi fai delle belle palline rotonde e lasciale cuocere molto lentamente e salale.

98. - Vuoi fare un pasticcio con piccoli uccelli

Prendi un bel po' di uccelli e fai uno strato di uccelli e uno strato di fette di lardo fino a riempire la tortiera. E aggiungi anche un po' d'uva secca! E lascialo cuocere al forno un po' e aggiungi una piccola goccia di buon vino, quindi è pronto. Se non hai burro fresco, usa il grasso di bue.

99. - Fare stelle di liuto (?)

Prendi la farina e versaci sopra dell'acqua fredda, salala e fai un impasto denso e diluiscilo con bianco d'uovo fino a quando non diventa abbastanza sottile. Quindi prendi un piccolo imbuto per *Strauben*, che dovrebbe avere un buco molto piccolo e fine, e prendi una piccola padella - e dovrebbero passare in modo che sembrino stelle di liuto - e cuocerli dentro.

100. - Se vuoi fare un impasto per biscotti alle mandorle o allo sciroppo, fallo con il vino e coloralo di giallo, quindi è fatto.

101. - Prepara mele lievitate

Mettere la farina in una ciotola e aggiungere un po' d'acqua fredda. Non dovrebbe essere aggiunto altro! E batti l'impasto con molta attenzione, quindi diluiscilo con le uova e, se metti le sottili strisce di mela nella padella del strutto e agiti bene la padella esse si apriranno.

102. - Cuocere le palle di neve

Prepara l'impasto come per le orecchie di coniglio (*specie di krapfen con due punte*), ma stendilo come per le omelette allungate, solo un po' più largo, e fagli dentro piccole incisioni e solleva l'impasto con un fuso: una striscia di pasta su, una giù, la successiva su ancora. E metti le palle di neve in un piccolo mortaio e lasciali cuocere al forno, quindi sono buoni.

103. - Vuoi fare pastine di riso

Lasciare prima cuocere il riso e schiaccia le mandorle, diluire con uova e cuocerlo, quindi è fatto. Metti anche dello zucchero.

104. - Per fare una torta di uova

Prendi le uova e il latte e mescolali come per una omelette e aggiungi mandorle e zucchero. È gustoso e buono.

105. - Prendi un quarto di libbra di riso e tre mandorle a uno di zucchero, lascia prima bollire il riso nella panna e mescola tutto, mandorle, riso e zucchero, e lascialo cuocere al forno.

106. - Prepara una torta alle erbe

Prendi una manciata di salvia, una manciata di maggiorana e un po' di lavanda e rosmarino, anche una manciata di bietola, e tritali assieme; prendi sei uova, zucchero, cannella, chiodi di garofano, uva secca e acqua di rose e fai cuocere al forno.

107. - Prepara una torta di mele cotogne

Prendi le mele cotogne e cuocile bene, passale e aggiungi zucchero, cannella e vino forte. La torta di mele e pere si fa allo stesso modo.

108. - Vuoi fare una torta bianca

Prendi gli albumi e versaci mezza misura di panna, falli cuocere in una padella fino a quando non si addensa, e mettili sopra dell'acqua di rose e spalmala, quindi è fatta.

109. - Vuoi marinare un bel luccio

Bollitelo in acqua con aceto e salatelo bene, e se è grande, estraete la lisca e schiacciatelo sopra una griglia, quindi mettetelo in una padella e versate sopra olio d'oliva e aceto, e è pronto.

110. - Vuoi marinare un bel luccio in altro modo.

Prendi una libbra di lardo e il pangrattato da un panino e quattro cipolle, tritali insieme, prendi l'aceto di vino e il sale e mettitutto insieme, brodo e pesce, quindi è pronto.

111. - Vuoi fare una crema di mandorle

Prendi mezza libbra di mandorle e acqua di rose, zucchero e burro chiarificato. E mettilo in una ciotola e versaci sopra o sopra il latte di mandorle, ed è pronto.

112. - Prepara una crema di mandorle

Prendi una libbra di mandorle e schiacciale il più piccolo possibile. Quindi svuota due panini e immergili nella panna non acida, mescola tutto e aggiungi acqua di rose, quindi è una buona crema fredda.

113. - Prepara una buona crema di pere

Fai bollire le pere nel buon vino, passale e aggiungi cannella, chiodi di garofano e zucchero e un panino tostato, quindi è pronto.

114. - Crea uccelli nascosti

Prendi il pane nero, svuotalo, prendi piccoli uccelli, cuocili in anticipo e mettili nel pane. Prendi mandorle pelate e uva secca, cannella e zenzero, metti tutto nel pane integrale. Quindi fai un impasto e attaccare il coperchio del pane. Prepara l'impasto con il vino. Rosolalo nel lardo e aggiungi una salsa gialla, quindi hai finito.

115. - Prepara una torta di riso

Prendi un quarto di libbra di riso e fai bollire in acqua; prendi delle mandorle e trita tutto insieme e aggiungi le uova. E quando è quasi cotto, versaci sopra lo strutto caldo, formando una crosta dura, quindi sarà buono.

116. - Prepara una torta di mandorle

Prendi un quarto di libbra di mandorle e pestale fini. Quindi prendi metà delle mandorle e fai un quarto di latte di mandorle. Quindi prendere quindici tuorli d'uovo e frullare nel latte. Quindi prendi le restanti mandorle e un cucchiaio di zucchero e aggiungi le uova e il latte. Quindi prendere lo strutto fresco e lasciarlo sciogliere in una padella, mettere tutto e lasciarlo cuocere fino a quando diventa denso come la poltiglia. Quindi spalmalo e mettilo sopra uno strutto, quindi va bene. Cospargi di zucchero.

117. - Prepara il pollo sulle fette di pane tostate.

Prendi quante galline buone vuoi, lardellale e arrostitiscile bene. E quando sono cotte ricava quattro pezzi da un pollo. Tostare le fette di pane e versarvi sopra la malvasia, disporre un quarto su ogni fetta e cospargere con Triet (o *Driet, erba aromatica in polvere; od anche spezia, come la cannella; era anche il nome della fetta di pane così trattata*) su ogni fetta. Prendi le cipolle novelle e mettile sulle galline, poi è pronto.

118. - Vuoi fare un'anguilla in salsa gialla

Allora fai l'anguilla come è fatta di solito, tagliala a pezzi e lavalala. Quindi mettilo in acqua e salata bene in modo che il sale abbia un buon sapore. Fai mezza cottura. Quindi butta completamente l'acqua e fai una salsa gialla particolarmente buona con il vino.

E che le spezie abbiano un buon sapore! E fallo bollire in questa salsa, e quindi è cotto.

119. - Vuoi fare *Krapfen* bolliti

Prendi la bietola quanto vuoi, un po' di salvia, maggiorana e rosmarino, tagliala insieme, aggiungi il formaggio grattugiato e sbatti le uova fino a quando pensi che sia giusto. Aggiungi cannella, chiodi di garofano, pepe e uva secca e aggiungilo alla pastella. Lascia che le ciambelle cucinino come tu cucini le uova dure, quindi sono pronte.

120. - Vuoi fare un pasticcio di selvaggina da servire caldo.

Lardella bene la carne di selvaggina e falla bollire e fai una forma a torta e metti lime in salamoia, bastoncini di cannella e uva secca e metti dentro la carne di selvaggina, aggiungi anche grasso di bue e un po' di malvasia e falla cuocere al forno. Questo pasticcio è meglio caldo che freddo.

121. - Prepara una torta del sud (*svizzera*)

Prendi dodici pere Regel (*Poire sans règle, Poire San - Règle, Poire San-Règle de France, Poire Raegeli, Poire Raegels, Rägelibirne, antica pera buona per cuocere*) e arrostiscile molto rapidamente su una vivace brace fino a quando la buccia non viene bruciata e la polpa si ammorbidisce, quindi passalo e aggiungi zucchero, cannella e dodici uova. Prepara un impasto sottile con le uova e versalo nella tortiera calda e lascialo cuocere fino a quando non si indurisce; quindi versa l'impasto sottile e fallo cuocere al forno.

122. - Prepara una torta alla panna

Per tre torte, ognuna delle quali dovrebbe essere larga un piede, prendi una misura della migliore crema che puoi trovare e mettila in una padella sul fuoco. E metti due uova buone battute ti, tra cui [e quando inizia a bollire, prendere altre sei uova e battile bene e incorporale] e un po' di farina di grano e versarlo lentamente nella padella. E che continui a mescolarlo in modo che non bruci! Dopodiché, quando hai versato le uova, aggiungi un quarto di libbra di strutto fresco e lascialo cuocere insieme finché non si addensa. Dopodiché, lascialo raffreddare e, quando è freddo, mettilo su tre basi di torta, ognuno largo un piede. E lascialo cuocere in padella. Se vuoi metterlo sul tavolo subito, spargi un quarto di libbra di zucchero su tutti e tre, insieme ad un po' d'acqua di rose. E dovresti servirlo molto caldo! Il vecchio Bernhard Meiting mi ha dato la ricetta, ma non l'ho ancora fatta.

123. - Prepara un'ottima torta di amarene

Prendi una libbra di amarella e toglì i noccioli. Quindi prendi mezza libbra di zucchero e un trentaduesimo di libbra di stecche di cannella polverizzata

e mescola con lo zucchero. Quindi mescolare le amarene con esso e quindi metterlo sulla base fatta di farina di grano e lasciarlo cuocere in padella.

124. - Prepara un'ottima torta di mele

Sbuccia le mele togliendo la parte con i semi e poi tritatele. Quindi metti mezza libbra chilo di zucchero e un trentaduesimo di libbra di stecche di cannella polverizzate; fai un impasto per una torta e stendilo sopra.

125. - Prepara una buona torta con mele arrostate

Sbucciate le mele e tagliatele in quattro parti, senza i semi e poi mettetele in una casseruola, che dovrebbe essere ben coperta, e fatele cuocere in una casseruola. Ma dovresti occupartene spesso in modo che non bruci. Quindi stendile sulla base, che bisogna fare con farina di grano, e mezza libbra chilo di zucchero e un trentaduesimo di cannella in polvere.

126. - Arrostiti i polli bene e teneri. Ricetta del dottor Mosser

Uccidi i polli quanti ne vuoi: dovresti girare il collo con le mani e metterli a terra fino a quando non muoiono completamente, e non dovresti mai tagliarli o dissanguarli. Dopodiché, quando vengono uccisi, prendili e picchietti come una pernice, quindi sventrali e non bagnarli con acqua o altro liquido e infilali bene allo spiedo fino a quando il grasso non fuoriesce. Quindi togli dal fuoco lo spiedo riscalda bene lo strutto e metti lo spiedino in verticale e versa il grasso dentro ai polli e non all'esterno e lasciali arrostiti; così avrai dei buoni polli arrostiti.

127. - Una buona crema di pane

Prendi il pane bianco grattugiato, mescolalo in una padella con brodo e lascialo cuocere bene insieme in modo che diventi una crema. Quindi prendere quattro tuorli d'uovo mescolati con brodo freddo e lasciar cuocere insieme.

128. - Prepara una torta all'uovo

Prepara il latte d'uovo come pasto principale con dieci uova e tre quarti di latte. Versalo su un panno in modo che l'acqua sgoccioli bene, quindi versalo in una ciotola e mescola bene. Aggiungi abbondante zucchero e cannella. E se pensi che non sia stato asciutto abbastanza, aggiungi altre due uova e filtra l'acqua. Prepara una base con un uovo e aggiungi un pezzo di strutto delle dimensioni di una nocciola e arrotola bene l'impasto. Versare il ripieno sulla base e cuocerlo lentamente fino alla fine, altrimenti diventerà pastoso.

129. - Una torta all'uovo con uova mescolate

Prendi otto uova per un pasto e sbattile bene e preparale come per una omelette. Prendi mezza manciata di mandorle pelate, pestale e mettili dentro dell'acqua di rose, prendi una manciata di riso e lascialo cuocere un po', versalo su un panno in modo che sgoccioli, mescolalo sotto le mandorle, quindi prendi le uova incorporale. Mettili della cannella, poi versa il tutto sulla piccola base, fallo cuocere bene in modo che diventi marrone e, quando lo metti sul tavolo, cospargilo di cannella.

130. - Prepara una torta di amarene

Prendi le amarene, toglilo il nocciolo, e prepara una base come per le altre torte. Prendi il pangrattato, grattugiato da un pane bianco e arrostito nello strutto, versalo sulla base, cospargilo con zucchero e cannella, poi aggiungi le amarene lasciando il succo nella ciotola, cospargilo bene con zucchero e cannella, mettili una base sopra, lascialo cuocere come solito.

131. - Prepara una torta di pere

Prendi le pere e sbucciale. Tagliatele e cuocetele al forno nello strutto; mettetele in un mortaio e pestatele, aggiungete zucchero di rose e acqua di rose, aggiungete zenzero, chiodi di garofano, cannella e zucchero. Assaggiatelo, preparate una base come per le altre torte, non metteteci sopra una seconda base e cuocetela al forno croccante.

132. - Una torta alla cannella

Prendi mezza libbra di mandorle tritate, più o meno, a seconda di quanto vuoi preparare grande la torta. Prendi il burro chiarificato e il bianco di sette uova. Tutto mescolato insieme, poi un trentaduesimo di libbra di cannella, da mettere per la maggior parte sopra la torta da cospargere con acqua di rose! Dovresti anche prendere circa mezza libbra di zucchero e metterlo dentro (?). In particolare, anche il grasso bianco della coscia di vitello bollito e tritato finemente è buono.

133. - Una torta alle erbe

Per prima cosa, prendi una manciata di issopo, menta, bietole e salvia. Dovrebbe essere tre volte più bietola rispetto alle altre erbe, a seconda di quanto grande vuoi la torta. Prendi il burro chiarificato, arrostiti bene le erbe di cui sopra; prendi zibibbo, uva secca piccola e lo zucchero quanto pensi sia giusto. Prendi otto uova, sbattile accuratamente con il testo e fai una base con un uovo e cuocilo al forno lentamente.

134. - Un pasticcio con crema

Prendi tre quarti di panna e tre uova, mescola bene, aggiungi zucchero e cannella, quindi mettilo in una casseruola, non mettere un coperchio. Prendi una forma per pasticcio e cuoci tre trentaduesimi di libbra di piselli, grattugiavi dentro le mandorle, aggiungi il burro chiarificato e poi mettilo in una casseruola.

135. - Una torta all'uovo

Prendi venti uova e tanto latte quanto le uova e mescola bene. Lascialo bollire insieme come il latte di uova (*cibo tedesco*), quindi aggiungi lo zucchero, fai una piccola base e stendi il composto. Quindi mettilo sopra l'acqua di rose e mettilo nella tortiera; metti le braci sotto e sopra, cuoci al forno fino al color marrone.

136. - Una torta di pane

Prendi il pane bianco e grattalo, prendi la panna, mescola in modo che diventi una crema densa. Prendi sei tuorli d'uovo, mescolali bene, zucchero e spezie in di essi, metti tutto sulla base e cuocilo al forno come una torta.

137. - Una torta all'uovo

Prendi tre quarti di latte, mettilo sul fuoco, lascialo bollire, metti dodici uova nel latte bollente, passalo attraverso un panno a fibra grossa, aggiungi lo zucchero, a seconda di quanto dolce vuoi la torta, aggiungi acqua di rose, metti sulla base e inforna.

138. - Una torta di mandorle

Se vuoi fare una buona torta di mandorle, prendi una libbra e mezza di mandorle per una grande torta e pestale bene. Prendi il bianco di undici o dodici uova e aggiungi acqua di rose e zucchero, a seconda di quanto lo desideri, e mettilo anche sulla base pavimento. E se la torta è cotta a metà, bagnala con acqua di rose. Quindi rimettila in forno.

139. - Una torta verde

Prendi la bietola, spezzetala come cavolo, aggiungi prezzemolo, salvia e maggiorana, trita tutto insieme, arrostitiscilo nello strutto, prendi cinque uova e pane grattugiato, mescolali dentro, aggiungi zucchero e spezie e fai una piccola torta come *Kuttelfleck* (*piatto di trippa ancor in uso in Lussemburgo*), mettilo sopra la verdura e cuocila come qualsiasi altra torta.

140. - Il "cuscino di mela" - Frittata di mele

Prendi buone mele, sbucciale e tagliale in quattro spicchi. Prendi farina,

uova, acqua e sale, fai un impasto non troppo sottile, versaci dentro le mele e mettilo lo strutto in una padella profonda. Quando è caldo, metti gli spicchi nel lardo finché la torta non si gonfia, lasciala cuocere lentamente. Girala, lasciala cuocere anche dall'altra parte, quindi va bene.

141. - *Strauben* per un pasto

Prendi sei uova e un po' di latte con acqua, salala, mescola bene e mettilo dentro la farina. Non farla troppo densa e sarà giusta.

142. Dolci preparati per un pasto

Prendi tre cucchiaini di farina e acqua fredda, mescola la farina in modo che sia liquida come per gli *Strauben*, prendi lo strutto, tanto quanto una noce grossa, fallo diventare bollente, versaci dentro l'impasto, fallo asciugalo bene; prendi le uova, mettile in acqua calda e ora sbattili uno alla volta e fai la pasta in modo che rimanga bella stesa su un piatto. Quindi mettila nella padella con un cucchiaino di ferro e lascialo cuocere lentamente.

143. - Una torta di mandorle

Prendi una libbra di mandorle per un pasto generoso, schiacciale in piccole quantità, aggiungi molta acqua di rose per evitare che diventino oleose e, se sono schiacciate, incorpora aggiungi una o due bianchi d'uovo. Mettile mandorle in una ciotola, mescolale con gli albumi fino a quando non diventano come una crema densa e aggiungi lo zucchero fino a quando diventano ben e dolci. Prendi delle cialde, prendi l'acqua di rose e salda le cialde assieme. Distribuire su di essa la pasta di mandorle il più uniformemente possibile, incollare un'altra cialda su di esso, fai un impasto sottile e giallo e fai sporgere i lati, e quindi sembra la torta fosse dorata. Cuocilo nello strutto o in una tortiera.

144. - Prepara un tortino per un pasto

Prendi quattordici uova e per ognuno mezzo uovo pieno di latte e altrettanta acqua con ciascuna, quindi prendi la farina e fai una pastella un po' liquida come per gli *Strauben*. Prendi una piccola tortiera, mettilo dentro un po' di strutto in modo che diventi unta e scaldala bene. Versare l'impasto, mettere a fuoco moderato e sopra per asciugare, tagliare strisce lunghe e spesse, metterle nel grasso, che non dovrebbe essere troppo caldo, e agitare la padella. Puoi anche ritagliare "gusci di noce" dall'impasto.

145. - Un dolce straniero

Prendi le pere secche. Lavare tre trentaduesimi di libbra di piselli, cuocerli, passali, prendi una buona manciata di pane grattugiato, fai una

pastella con il brodo di piselli, avvolgi le pere in essa e cuocile. Prepara una salsa come ti piace.

146. - Pasticcini di Norimberga

Prendi per un passo dieci uova appena deposte, frullale, aggiungi metà in volume di latte, prendi la farina, fai un impasto denso, aggiungi quattro cucchiaini pieni di zucchero, aggiungi un po' di sale, lascia che lo strutto si scaldi nella padella e metti l'impasto. Scola lo strutto e metti un coperchio sul recipiente per l'acqua bollente. Prendi una padella con acqua bollente, metti il bollitore con l'impasto in essa e fallo cuocere. Controlla spesso in modo che non diventi troppo denso e se l'impasto ti sembra giusto, tiralo fuori. Metti strutto in una padella sul fuoco, non lasciare che diventi troppo caldo, tagliare l'impasto lungo e spesso come un dito e metterlo nella padella e agitare la padella fino a quando la fessura si apre. Quindi cuocilo lentamente.

147. - Un buon dolce

Prendi le mandorle, tritale, mettili sopra zucchero e acqua di rose, poi prendi delle cialde, stendi la pasta di mandorle il più sottilmente possibile e metti sopra una cialda. Puoi tagliarli rotondi o triangolari. Strizzali bene, fai un bell' impasto di colore giallo e fai sporgere i lati; poi mettilo nello strutto e versaci sopra lo strutto, e si gonfieranno. Metterli su un panno pulito.

148. - Una buona zuppa

Se vuoi preparare una buona zuppa, prendi la panna e un cucchiaino di farina di grano. Mettili dentro lo zucchero, poi mettilo nella panna, lasciali cuocere insieme.

149. - Preparare i piselli della Boemia

Prendi tre trentaduesimi di libbra di piselli, lessali in poca acqua in modo che non siano troppo bagnati e schiacciali bene nel mortaio in modo che formino una bella crema. Aggiungi del buon vino, zenzero, cannella, cardamomo e zucchero. Servilo freddo e cospargilo di zucchero. È un buon pasto da signori.

150. - Prepara una crema di panna

Prendi tre quarti di panna e i bianchi di venti uova, battili bene, mettili in una nuova casseruola e mescolali. Crea una brace forte lontano dalla pentola. Puoi darlo freddo o caldo. Quando lo servi, cospargilo con lo zucchero.

151. - Prepara un buon panpepato

Per prima cosa prendi una libbra di zucchero, un quarto d litro di miele raffinato, un po' meno di un quarto di farina, prendi cinque trentaduesimi di libbra di bastoncini di cannella, tre trentaduesimi di libbra di chiodi di garofano, quattro trentaduesimi di libbra di cardamomo pestato. Tagliare le altre spezie il più piccolo possibile, tritare i bastoncini di cannella in modo grossolano. Metti anche lo zenzero e aggiungi lo zucchero nel miele, lascialo cuocere insieme, metti la farina in una vasca di legno, aggiungi prima il cardamomo, poi lo zenzero e poi le altre spezie.

152. - Prepara un buon arrosto

Prendi un vitello o un controfiletto di bue da un bue, mettilo nel vino durante la notte, quindi infilalo su uno spiedino. Quindi mettilo in una casseruola. Aggiungi del buon brodo, cipolle, vino, spezie, pepe, zenzero, chiodi di garofano e lascia cuocere bene. Non salarlo.

153. - Crea un agnello pasquale

Prendi un agnello, leva la pelle fino al ginocchio e lascia orecchie, piedi e coda coperti con un panno bagnato in modo che i peli non brucino.

In questo modo, arrostitire l'agnello intero in un forno su una tavola. E se vuoi che rimanga in piedi, fissalo mediante uno spiedo su ogni gamba. Quando è quasi arrostito, versaci sopra delle uova e tiralo fuori. Lascia che si raffreddi, quindi riempi di burro un panno, che dovrebbe essere lungo tre spanne, legalo sull'agnello e premilo con un bastoncino. Esso si arriccchia come una vera lana, tu lo prendi e fai la lana per l'agnello. Quindi mettilo su una bella tavola di portata. Crea un recinto di burro attorno ad esso, come nella ricetta che segue.

154. - Un diverso tipo di agnello

Fai lo stesso come descritto sopra, ma coprilo con una copertura multicolore. Fai come segue: prendi le uova, separa il bianco dal giallo, sbatti i tuorli, aggiungi del sale e dello zucchero, prendi una padella, metti lo strutto puro, fallo scaldare, versa il lardo completamente fuori dalla padella, versa nella padella i bianchi, falli scorrere avanti e indietro nella padella, tienilo sul fuoco, ma non troppo a lungo, non più a lungo di quando inizia a tremare. Dopodiché, tieni la padella sul fuoco finché non si asciuga, e non tenerla troppo vicino per mantenerla bianca, producendo tutte le frittatine che vuoi. Non farli troppo spesse, non più spessi di un panno sottile. Quindi fai quelli gialli allo stesso modo, mettendo lo zafferano sul tuorlo. Marron li fai allo stesso, prendi il sedano morbido, stendi sopra dell'uovo e fanne delle frittatine. In questo modo hai quattro colori per rivestire l'agnello; taglia i

colori nel senso della lunghezza, larghi quanto credi. Quindi prendi delle stecche di cannella, fai dei piccoli chiodi, infilali con la parte grossa in una pastella per *Strauben*, che deve essere gialla, e cuocile nello strutto; così si ottengono bottoni. Se vuoi, puoi dorarli o argentarli. Quindi prendere le uova sode e tagliare la parte superiore; prendere i bastoncini di cannella cotti al forno, spingerli dentro le uova e in questo attacchi i colori all'agnello. E colora le uova per metà gialle, lascia l'altra metà bianca. Prepara una recinzione di buona spezia attorno all'agnello, metti l'agnello sul tagliere. Quindi prendi carne affumicata che è bella rossa, cuocila e taglia via l'esterno. Tritala finemente, quindi prendete delle uova, cuocetele ben sode, tagliatele in due e separate il bianco dal giallo, tritateli separatamente e quando l'agnello è pronto, mettete il bianco su un lato della tavola di portata e il giallo sul lato di fronte, in un posto o in un altro, e aggiungi uova sode intere e anche focacce, se ne hai o vuoi anche con miele. Questo agnello è più piacevole da mangiare rispetto a quello precedentemente descritto. Comunque tu prepari la carne, non diventa brutta ed è tutto commestibile tranne la tavola di portata!

155. - Galline al rosmarino

Metti le galline nel brodo in modo che il brodo le copra appena le galline. Lasciatele cuocere fino a metà cottura e lasciate il rosmarino sul ramo per la lunghezza di una falange. Mettine una buona manciata, ma non troppo in modo che non diventi amaro. Quindi prendi il fegato da tutte le galline, lascialo bollire nella zuppa e poi aggiungi del buon macis. Lascialo cuocere bene fino a quando non lo servi.

156. - Prepara crema di uva

Prima pulisci i grani d'uva. poi lavalili bene e spremili. Prendi un po' di sugo, mettilo nello strutto, scaldalo sul fuoco come si fa col vino fermentato e grattugia dentro lentamente, in modo che non faccia i grumi, e lascialo cuocere e servirlo. E cospargilo con lo zucchero, che va bene.

157. - Conservare carne di vitello o galline

Se vuoi conservare del buon vitello, polli o galline giovani, taglia i polli o le galline in quattro parti e cuocili tutti insieme in una buona zuppa, come se stessi per cucinarli interi. E quando sono cotti a metà, prendi un po' di prezzemolo verde e tre fette di pane arrostito e il fegato da una gallina o un di un pollo e sminuzza il tutto bene in una pentola di terracotta e prendi la zuppa in cui è cotto il pollo, passalo attraverso un setaccio e versala sulle galline o sui polli. Lascialo bollire a fuoco basso e aggiungi dello zafferano e del pepe, quindi hai una buona salsa di prezzemolo. E mettila sul fuoco con

le galline, e poi ha un buon sapore.

158. - Salsa per uccelli

Prendi le fette di pane tostato, passale con brodo di carne e un po' di aceto, quindi mettilci zafferano, chiodi di garofano, pepe e zucchero e uva (*secca?*).

159. - Salsa con pernici

Panini tostati e stomaci di pollo e prezzemolo. E sminuzza e passa tutto setaccio; mettilci sopra lo zafferano, la cannella e un po' di brodo.

160. - Prepara una focaccia

Prendi il "latte d'uovo", che dovrebbe essere ben filtrato, sbattici di nuovo altre uova e uva, rovesciali sulla base, lasciali cuocere lentamente al forno.

161. - Cuocere *Strauben* bianchi

Prendi i bianchi d'uovo - battili bene - e un po' di farina di grano, fai un impasto sottile e fallo passare un cucchiaino da schiuma. Metti gli *Strauben* subito nello strutto, e poi avvolgili sul mattarello, così diventano curvi.

162. - Cuocere la pasta frolla

Prendi una misura di acqua - o latte - per un pasto e mettilo in una padella. Lasciatelo cuocere, mescolatevi la farina di grano in modo che l'impasto si asciughi bene, estraetelo dalla padella, stendetelo bene, ma con l'aggiunta di farina, quindi mettetelo in un mortaio, mescolatelo bene con le uova fino a quando non sarà duro e buono metterlo nella siringa, cuocilo al forno lentamente.

163. - Prepara il panpepato di Norimberga

Prendi una misura di miele, mettilo in una padella capiente, spuma bene e lascialo cuocere per un po'. Aggiungi una libbra e mezzo di zucchero, continua a mescolarlo con una spatola di legno e lascialo cuocere come cuoci uova, versalo in un quarto di libbra di farina così caldo come è, mescola lentamente e metti la spezia menzionata nell'impasto, mescola lentamente e non molto tempo; prendi un trentaduesimo di libbra di stecche di cannella, tre trentaduesimi di libbra noce moscata, uno e mezzo trentaduesimi di libbra di chiodi di garofano, sei trentaduesimi di libbra di zenzero, un po' di macis, e ognuno tagliato o pestato singolarmente in modo che non sia troppo piccolo, specialmente lasciare spezzettate le stecche di cannella. E una volta che hai messo le spezie nella pastella, lascia riposare la pastella per il tempo che serve per fare le uova ben sode. Immergi le mani nella farina e prendi piccoli mucchietti di pasta, e ricavane delle palline, pesale in modo che una

sia pesante come l'altra, stendile con un bastoncino e levigale con la mano, più lisce sono e più belle sona. Quindi immergi lo stampino in acqua di rose e premilo. Prendi otto trentaduesimi di libbra di pasta per un panpepato. Fai attenzione e non mettere la farina sopra, altrimenti non sarebbero buoni, ma puoi mettere la farina sulla tavola in modo che non si attacchi. Lasciali riposare durante la notte. E se li porti al fornaio, quindi assicurati di avere una seconda tavola, cospargila di farina in modo che sia cosparsa molto spessa. Metti la tavola con la farina cosparsa su di essa in forno in modo che la tavola diventi molto calda, più calda è meglio. Quindi tirala fuori, mettila sopra il panpepato in modo che nessuno tocchi l'altro, mettila nel forno, lascia cuocere e spesso controlla. Dapprima, diventano morbidi come strutto lardo. Se lo tocchi, puoi sentirlo bene. E quando sono completamente asciutti, tirali fuori e capovolgi la tavola in modo che la parte anteriore vada all'interno del forno. Lascialo così per un breve periodo, quindi estrailo. Prendi una piccola scopa, spazza la farina in modo pulito dal fondo del panpepato e nel frattempo posiziona il panpepato su un'altra tavola fino a quando non hai spazzato un panpepato alla volta, in modo che non ci sia più farina sul fondo. Poi scopa via la farina dalla tavola per pulirla bene. Mettici sopra il panpepato di nuovo in modo che la parte inferiore del pan di zenzero sia rivolta verso l'alto. Prendi una spugna, immergila nell'acqua di rose, spremila di nuovo, lava la farina dal fondo del pan di zenzero sulla tavola. Assicurati di non avere acqua sulla tavola perché vi si attaccherebbero. Quindi rimetti la tavola con il panpepato nel forno fino a quando la base si gonfia e diventano duri; allora può levare la tavola dal forno. Assicurati che ci siano due o tre persone vicine che gireranno rapidamente il panpepato che altrimenti si attaccherebbero. Quindi prendi l'acqua di rose e lava la parte superiore hai fatto sul fondo. Rimettili nel forno, lasciali asciugare, portali a casa e muovili sulla tavola in modo che non vi si attacchino. E quando si sono raffreddati bene, posizionali otto o dieci uno sopra l'altro, avvolgili in carta e conservali in luoghi asciutti in modo che non ci possa entrare aria, quindi rimangono croccanti.

164. - Prepara un grosso panpepato di Norimberga

Prendi una misura di miele e mezzo quarto di zucchero, fai come con il piccolo panpepato, prendi mezzo quarto di farina e poi le spezie come segue: un sacco di bastoncini di cannella, due trentaduesimi di libbra di chiodi di garofano, tre e mezzo di noce moscata, otto di zenzero e mezzo di macis. Mescolare delicatamente, quindi stendere leggermente l'impasto. Cuocilo come il panpepato.

165. - Cuocere amarene gonfiate (*frittelle fritte rigonfie*)

Prendi dell'acqua calda, mettilci dentro uno noce di strutto e quando si è sciolto, usa la farina per fare un impasto che dovrebbe essere denso. Sbattilo fino a quando non si forma delle bolle, quindi diluiscilo con l'albume, puoi anche inserire dei tuorli. Legare sempre assieme quattro amarene, immergile nell'impasto e cuocile. Agita la padella, e così si gonfiano. Il grasso deve essere caldo.

166. - Cuocere le mele gonfie (*frittelle fritte rigonfie*)

Prendi il latte con un po' d'acqua e scaldalo bene in modo da poterti ancora tenere un dito. Prepara un impasto sodo con la farina, sbatti fino a ottenere delle bolle, metti le uova in acqua calda e diluisci l'impasto. Tagliare le mele rotonde e il più sottili possibile, passarle attraverso l'impasto e coprile con esso. Agita la padella, così si gonfiano. E lo strutto deve essere davvero caldo, quindi saranno buoni e si apriranno bene.

167. - Prepara salsicce di cervo

Prendi il fegato e i polmoni dal cervo, anche buon macinato di carne e grasso di cervo, anche lardo, spezie, zafferano, zenzero e macis, taglia tutto insieme e cuoci le salsicce in un brodo adatto.

168. - Pesce marinati

Prendi un pesce, squamalo, versaci sopra del vino e del brodo di piselli, condisci con zenzero e pepe e non aggiungere troppo brodo. Lascialo cuocere bene, non salarlo. In questo modo, puoi mettere qualsiasi pesce in salsa gialla.

169. - Gelatina di pesci e maialino da latte in un cestino

Fallo in questo modo: metti un cestino pulito in una vaschetta pulita, mettilci dentro i pesci e il maialino da latte, versa il brodo nel cestino nello spessore che vuoi. Assicurati che il cestino sia posizionato uniformemente nella piccola vasca in modo che il liquido giunga in tutti gli angoli. E quando la gelatina si è solidificata, taglia i legami dalla piccola vasca come con i pesci lunghi; così gelatina e il pesce rimangono nel cestino. Alla fine pulisci il cestino con un panno pulito.

170. - Prepara un pesce, bollito, fritto e cotto al forno.

Fallo in questo modo: estrai le viscere attraverso le branchie e taglia un po' la pancia. Prendi un bel panno di lino bianco e piegalo al centro attorno al pesce, taglia delle piccole tacche intorno alla coda, salalo, cospargi la farina e sala il pesce anche dentro e mettilo sulla griglia. Intanto tieni il vino

e l'aceto pronti in una padella in modo che il brodo bolla e sia ben salato. Irrora il pesce dove si trova l'asciugamano, quindi il brodo passa sul pesce. Giralo spesso, versa lo strutto sulla parte su cui è la farina, cospargila su di esso e lascia friggere la parte anteriore. Tratta ogni parte come si deve, quindi la parte cotta sarà bella e buona. Ora abbi cura di lui quando innaffi e con il calore e, quando viene bollito, fritto e coto al forno in questo modo, rimettici il panno. Servilo freddo o caldo.

171. - Il luccio ripieno

Per il luccio ripieno effettua le seguenti operazioni: Taglia un po' il luccio sul lato, entra con un coltello, taglia la lisca principale sul retro del collo e sbuccia il luccio dalla pelle in modo che la pelle rimanga integra. Quindi prendi il luccio, rimuovi le lische, trita la carne, metti dentro il latte e il sangue di carpa e condiscilo e riempilo di nuovo nella pelle, ma in modo che la testa e la coda rimangano nella pelle. Non salarlo troppo, quindi ricucirlo con seta grezza e friggilo su una gratella. E quando è fritto, toglilo dal filo.

172. - Luccio in burro di maggio

Prendi un luccio, lascialo in ammollo con acqua e vino salata, e quando è a metà cottura, rimuovi la pelle e metti carne macinata in una padella e aggiungi abbondante burro fresco, buon vino, zenzero e zucchero. Non salare troppo e lasciarlo cuocere insieme. Non fare troppa salsa.

173. - Come preparare *Krapfen* per il Carnevale a Norimberga

Grattugiate il parmigiano o qualsiasi altro formaggio che sia buono e asciutto. Sbattere le uova e aggiungere un po' di farina di grano in modo che i *Krapfen* non siano troppo croccanti a causa del formaggio. Fare l'impasto così solido da non sciogliersi. Quindi fai una pastella all'uovo come per una torta, fai strisce lunghe e strette e usa un cucchiaino per mettere piccoli pezzi di pasta di formaggio, grandi come vorresti che fosse, nel mezzo dell'omelette e ripiegala sopra. E usa i tuoi due pollici per spremere ogni pezzetto di pasta nella focaccia, quindi tagliala con una piccola lama. Se vuoi cuocerli, non dovresti lasciare che lo strutto che si scaldi, ma quando è appena sciolto, mettilo un bel po' nella padella. Cuocili lentamente agitando bene la padella e così diventano come biglie.

174. - Cosa mettere nella birra in modo che possa essere conservata a lungo e in modo che non diventi acida.

Innanzitutto, spiana la botte ed estrai una misura o più in un recipiente smaltato. Prendi una manciata di chicchi di coriandolo, chiudili in un panno bianco pulito, ma non troppo grande in modo da poterli far passare nel foro

della spina o dalla parte superiore nella botte. Legalo con un filo, lascia che il filo penda un po' fuori. Quindi metti il fagottino di coriandolo nella pentola, mettilo sul fuoco, lascialo cuocere insieme per il tempo di fare un uno sodo, non lasciarlo traboccare. Quindi togli dal fuoco la pentola con la birra e lasciala raffreddare completamente. Non devi coprirlo. Quindi prendi da un vasaio argilla non ancora lavorata, impastalo con del sale e lavoralo bene, quindi sarà bello e morbido. Quindi prendi tre uova appena deposte e gettale non aperte nella birra dall'alto. Quindi appendi il fagottino con il coriandolo, versa la birra nella pentola, prendi una buona manciata di luppolo da un birraio e spalma il buco della spina in cima con il luppolo. Quindi posiziona una piccola pentola non smaltata sulla parte superiore e incollala bene attorno ai bordi.

175. - Prepara l'aceto d'uva

Prendi un quarto di libbra di uva (*secca?*) e mezza misura di vino e mezza misura di aceto e lascia bollire che si riduca di due dita. E quando è cotto, mettilo in un vaso di vetro e metticci dentro due spicchi di zenzero e mettilo dietro il forno. Sarà un aceto buono e sano.

176. Prepara una buona torta di maggio

Prendi una libbra di zibibbo, una libbra di uva secca, cinque piccole porzioni di burro di maggio, una manciata di issopo, una manciata edera terrestre (*Glechoma hederacea*), un po' di salvia, una decina di foglie, il doppi di essa più di menta, una manciata di menta romana (*Tanacetum balsamita*), una quindicina di uova e mezza libbra di zucchero: le erbe vanno tritate e cotte per due ore. Lo strutto deve essere mescolato con le erbe. Per la base usare due uova così come per altre torte.

177. - Prepara una torta di mele

Prendi le mele, sbucciale e grattugiale con una grattugia, quindi arrostiscile nello strutto. Quindi aggiungi tanto formaggio grattugiato quante sono le mele, alcuni chiodi di garofano tritati, dello zenzero e della cannella, due uova. Mescola bene. Quindi fai l'impasto come una focaccia, metticci un pezzo di strutto in modo che la torta non si gonfi e il fuoco si basso sopra e sotto. Fallo cuocere lentamente.

178. - Un'altra torta

Prendi quattro bicchieri di latte, dodici uova e quattordici trentaduesimi di libbra di zucchero e molto zenzero e alcuni bastoncini di cannella pestata. Devi mescolare tutto, quindi mettere un po' di strutto in una padella e mettere l'impasto e mescolare fino a quando non inizia a diventare denso. Quindi il

coperchio sulla padella e la brace su di essa. E non ci dovrebbero essere più braci che sotto di essa, altrimenti la torta sarà piena di bolle. Quindi quando lo vedi iniziare a addensarsi, cospargi un po' di cannella e zucchero.

179. - Una salsa bianca.

Mescolare un po' di mandorle e pangrattato e tritarli e passarli con un po' di aceto attraverso un colino. Se è troppo forte, mescola con del vino.

180. - Cialde di zucchero tipo cannolo.

Prendi circa un chilo di zucchero bianco o quanto te ne serve, e mettilo nel mortaio per renderlo il più fine possibile. Prima di ciò, prendi due trentaduesimi di libbra di gomma adragante e immergile in circa un quarto di acqua di rose, e deve essere immerso nell'acqua di rose per tre giorni. Quindi se ne mette un po' nel mortaio e fa sì che tutto si amalgami. E dovresti pestarlo bene fino a quando non si trasforma in un impasto buono e denso, e si riesce stenderlo. Se lo hai diluito troppo, puoi aggiungere di nuovo lo zucchero e pestarlo bene. Quindi stendi l'impasto su una pietra liscia e modellalo come un panino. E metti molto zucchero sulla pietra in modo che l'impasto non si attacchi. Quindi prendi mattarello liscio, strofinalo bene con lo zucchero e stendi l'impasto, il più sottile possibile, più sottile è, meglio è. Quindi ritaglia un pezzo di carta tondo, come vuoi fare la cialda, e posiziona questo disco sulla focaccia e poi taglialo. Dopodiché, prendi piccoli cilindri di legno avvolgi il disco su di essi. Quindi mettili su un foglio di carta sul forno acceso, ma il forno non deve essere troppo caldo. Quando sono duri, sono cotti, quindi devi prenderli con cura in modo che non si rompano. Se nel frattempo la sfoglia è diventata troppo dura in modo da non poterla più utilizzare, è necessario rimetterla nel mortaio assieme a pasta già imbevuta aggiungere un po' di zucchero e frantumarla di nuovo fino a quando non diventa un impasto solido e poi stenderlo come il primo. Ma non dovresti farne troppo all'inizio.

181. - Anno domini 1548 il 25 gennaio, Mastro Simon, cuoco del conte von Leuchtenberg, mi ha insegnato a preparare pesci in galantina nel modo seguente.

Per prima cosa prese un luccio di due libbre e lo scuoiò, fece delle piccole tacche inclinate e lo tagliò a pezzi. Ha anche preparato una ciotola di galatina, con due trote da una libbra ciascuna. Le ha squamate un po' sul dorso, quindi le ha modellate piacevolmente in modo tale che testa e coda stessero in alto e le ha fatte bollire (*sono le famose "trote blu"*). Mise dell'acqua in una padella sul fuoco, lasciò bollire, saldò, versò un po' di aceto sulla trota, quindi mise la trota nel brodo in modo che il brodo lo coprisse bene per poi lasciarle

cuocere. Ma non dovresti cucinarli troppo, altrimenti non staranno in forma. Diventano tutte blu. E dovresti lasciare le trote nel brodo per tre ore e poi metterle su un piatto di peltro. Quindi mise il luccio in una padella, vi mise un po' di sale e due misurini di vino del Neckar e lo fece bollire. Dopo di che ci mise un po' più di un quarto di acqua con cola di pesce, con zafferano, pepe e zucchero, che pensava fosse giusto per tutti. Lo lasciò cuocere lentamente su fuoco basso e scremò la schiuma con un cucchiaino forato, quindi filtrò il brodo in una pentola e mise il luccio in una zuppiera e lasciò che il brodo attraversasse tre volte un sacco di lana o tela in modo che fosse chiaro. Poi li versò sul luccio, ma non riempì troppo la ciotola e permise che si indurisse fino al giorno successivo. Quindi prese una ciotola, vi mise dentro le due trote e vi versò di brodo per gelatina per circa due tuta sopra di esse. Non riempire troppo! Dovresti anche conservare una buona porzione di brodo fino al giorno successivo. Quindi fai bianco, giallo, marrone, nero, verde come segue. Innanzitutto il colore bianco, ecco come lo fai: triti le mandorle e le passi con acqua bollente, ecco il colore bianco. Quindi prendi il colore bianco e coloralo di giallo, quindi è giallo. Quindi prendi Trysolita, che è un panno marrone, e il panno viene posto con la colla di pesce e spremuto, quindi diventa marrone. Il colore nero è fatto come segue: devi prendere il pane di segale e arrostarlo bene su una griglia, quindi polverizzarlo e spremere attraverso l'acqua con la colla, e diventa nero. Quindi prendi una manciata di spinaci o bietole e schiaccialo in un mortaio e passalo con la cola, poi diventerà verde. Quindi invia a un pittore e usa i cinque colori per dipingere la ciotola, in cui non c'è ancora pesce, con quello che vuoi, con stemmi o piante. Puoi mangiare tutto bene. Ma la galantina deve essersi solidificato prima di poterla dipingere. Dopodiché, se ciò che vuoi è dipinto su di esso - comprese le lettere - metti le due trote e versa il brodo rimanente che hai lasciato fino a quando la ciotola non è piena come vuoi. E fa che la gelatina sia solida.

182. - Vuoi fare una gelatina bianca?

Quindi prendi le mandorle e immergile nell'acqua per una notte, quindi diventeranno bianche. Al mattino, spellale e puliscile e pestale il più piccolo possibile. Quindi prendere l'acqua e quattro piedi di bue e metterli in una casseruola. Lasciateli cuocere bene, ma i piedi devono essere lavati bene in anticipo. Lascialo cuocere lentamente come una zuppa in modo che il brodo non diventi torbido. Puoi anche mettere colla di pesce su di esso. Quando è cotto in questo modo in modo da pensare che l'acqua abbia bollito abbastanza e si è addensata, filtrale bene attraverso una tela, passa anche le mandorle, quante te ne servono. Quindi prendi il passato e mettilo in una padella di ottone e lascialo per il tempo richiesto per un uovo alla cocque. Mettici molto

zucchero e dell'acqua di rose buona. Quindi passare lo stesso brodo attraverso il sacco di lana fino a tre volte o fino a quando non diventa chiaro. Quindi versalo in una ciotola, ma tieni un po' di brodo in modo da poterlo versare se vuoi. Lascia che si solidifichino bene nella ciotola in questo modo. Poi ritaglia quello che vuoi e versa il giallo, il nero e il marrone come vuoi, quindi è una bella galantina. Puoi anche creare stelle o qualunque cosa tu voglia. Quindi puoi versare il brodo che ti è rimasto di nuovo.

183. - Se volete fare Blancmanger

Allora prendi il petto del cappone quando è ancora vivo (*forse vuol dire appena ucciso!*) e mettilo in acqua fredda. Quindi scottali in acqua calda. Quindi mettilo in una piccola casseruola e lascialo bollire, non aggiungere sale e quando è cotto a metà, mettilo in una ciotola. Quando fa freddo, sfilaccia sottilmente questa carne. Quindi prendi mezza libbra di riso, lavalo e lascialo asciugare di nuovo. Quindi mettilo in un mortaio e pestalo bene. In questo modo viene prodotta la farina, lasciala scorrere attraverso un piccolo setaccio e metti questa farina in un bollitore o in una padella pulita, sopra al cappone. Quindi prendere latte dolce e farlo bollire in un contenitore pulito. Quindi mettere il latte e la farina di riso uno accanto all'altro su carboni ardenti e versare il latte lentamente sempre lentamente rimescolando un po' con un cucchiaino di legno sulla farina di riso. Non versare nulla e lasciarlo cuocere fino a quando non sarà denso come un a crema di grano; e cospargere dello zucchero e un po' d'acqua di rose. E mettilo in una ciotola, salalo un po'. Se vuoi servirlo freddo, lascialo raffreddare e, se è freddo, mettilo a pezzi in una ciotola con un cucchiaino di ferro. Puoi anche servirlo caldo e ricavarne delle ciambelle.

184. - Prepara verdure calde all'arancia amara.

Prendi la buccia gialla esterna di arancia amara e taglia via il bianco e taglia piccole fette come strisce di trippa e lavale in acqua. Mettile in una piccola casseruola, aggiungi acqua e lascia bollire. Quindi lavale di nuovo in acqua lascia bollire di nuovo. Fallo dodici volte, ma devi usare acqua fresca ogni volta. Oppure provali: finché sono amare, devi lavarle e farli bollire ogni volta. Dopodiché, quando non è più amaro, lavalì in acqua pulita e metti lo strutto sul fuoco e arrostiscile nello strutto. Successivamente, aggiungi buon vino dolce, zucchero, uva secca piccola e Zibibbo.

185. - Vuoi cuocere *Strauben* bianchi?

Prendi gli albumi e un cucchiaino di acqua e uno di farina e mescola bene fino a quando l'impasto diventa liscio. Metti lo zucchero nell'impasto e rendilo più sottile di altri impasti. Fai otto o dieci piccoli fori in una piccola

casseruola e lascia colare l'impasto e cuoci *Strauben*. E fai bellissimi fili lunghi larghi come la padella. Non sono spessi come in altri tipi. Prepara un bastoncino tondo lungo tre dita in modo che la pasta possa essere arrotolata su di essa, girala con il bastoncino ed estraila, e quando la tiri fuori, afferra la pasta e piegala sul bastoncino in modo che si avvicini così insieme come un cannolo. E mettilo su una tavola, uno per uno, e mettili sempre uno contro l'altro. Sono belli sistemati intorno a una torta.

186. - Fai una torta alle erbe

Prendi gli spinaci, scottali, tritali e grattugia sopra il parmigiano, un po' di pepe, uva secca piccola, burro fuso sotto. Salala, inforna e creane una torta, come fai di solito con le torte coperte.

187. - Come fare la torta al latte

Prendi una misura di buon latte e lascialo bollire e mettilci dentro strutto delle dimensioni di un pugno e sbatti dieci uova, mettile nel latte e quando inizia a consolidarsi in modo che diventa ben sodo, fai attenzione a non bruciarlo. Scodellalo e versalo su un panno per far defluire l'acqua e lascia raffreddare. Quindi metti sotto il vino dolce, un po' di panna, zucchero e uva secca piccola, salala un po' e fai un impasto per torte, ma non mettere una sfoglia di pasta sopra di esso.

188. - Prepara una torta di datteri

Tagliare i datteri e togliere i semi fuori; lessarli nel vino dolce, lasciarli bollire un po' e metterli sulla base ben sistemati, cospargerli con zucchero e cannella; mettere i datteri in cerchi. Cospargere di nuovo zucchero e cannella! E mettilci sopra una dici di pasta versa un po' del brodo su cui sono state cotte i datteri e fai cuocere al forno

189. - Prepara una torta di mandorle. Ricetta del Mastro Cuoco Simon

Pestate le mandorle finemente, e poi zucchero, latte dolce o panna, il bianco di quattro uova. E mettilci s lo zucchero, fai una torta e lascialo cuocere. Ma non metterci una sfoglia di pasta sopra. Va servito freddo.

190. - Cuocere piccoli cannoli di cialda

Prendi la miglior farina di grano che puoi ottenere, quanta ne vuoi fare, e aggiungi un po' d'acqua, zucchero e pepe. Lascia anche sciogliere un po' di burro in una padella e versalo assieme, ma non dovrebbe essere caldo, ma in modo tale che presto si solidifichi di nuovo, quindi le cialde si staccheranno più facilmente dal ferro. E fai l'impasto circa denso come quello per gli *Strauben*. Dovresti anche versarvi dell'acqua di rose. E cuocili nel ferro.

Ungere anche il ferro con il burro.

191. - Prepara un luccio con salsa ungherese

Prendi il luccio e spellalo e taglialo a pezzi. Prendi del buon vino, taglia le mele a pezzetti e lasciale cuocere per mezz'ora. Quindi mettili dentro il luccio, lascialo cuocere e condiscilo. Metti circa otto lime e un po' di aceto piccante e coloralo di giallo. E lascialo cuocere fino a quando non è pronto.

192. - Vuoi fare una salsa polacca sopra un luccio

Tritare le cipolle piccole, una o sei, a seconda delle loro dimensioni, metterle in una padella pulita con brodo di piselli, lasciarle cuocere per mezzo quarto d'ora, mettere i pezzi di luccio, salarli e condirli bene con pepe e farli diventare gialli.

E lasciali cuocere bene insieme fino a quando il luccio è cotto. Quindi servilo.

193. - Come fare *Krapfen* di cappone

Prendi la carne di salsiccia da due galline. A cottura ultimata, tritare finemente, aggiungere il parmigiano grattugiato e colorarlo di giallo e mescolare. Dovresti anche aggiungere macis e pepe. Quindi fai un impasto. Prepara una focaccia sottile e metti sopra il ripieno sopra descritto e formalo in una ciambella e unisci le due estremità. Cuocere in brodo di carne per il tempo di fare un uovo sodo servire caldo.

194. - Una mostarda

Pesta le mandorle finemente e passale con l'aceto in un panno pulito, quindi si chiama senape bianca. Se vuoi che sia gialla, allora colorala di giallo, quindi puoi servirla con piedini di vitello o di cervo.

195. - Prepara delle "teste di latte" (?)

Prendi circa dieci uova e mezza misura di latte e mezza manciata di farina di grano e passa tutto attraverso un panno pulito, coloralo di giallo e salalo. Quindi fai un pasticcio (*pare intenda la sfoglia che dovrà contenere un pasticcio*) e mettilo sul forno caldo e versaci dentro qualcosa. Se la torta si è un po' indurita, dopo qualche tempo versaci qualcosa di nuovo. Continua fino a quando non è piena fino circa la larghezza di un dito sotto il bordo. Quindi lasciali cuocere; nel forno devi versare ancora del composto.

196. - Le Brisettes sono fatte come segue (*uccelli scappati*)

Tagliare il vitello dalla coscia, tagliare delle strisce sottili, circa lo spessore di un dito, e battile su entrambi i lati con il dorso di un coltello.

Prendi grasso di reni e taglialo a pezzetti, mescola tutte le erbe saporite come prezzemolo, maggiorana, salvia e qualsiasi altra erba saporita che puoi ottenere, e sale, pepe, cannella. E se non è abbastanza umido, puoi mettere del brodo di carne. E poi spalmalo sulle strisce di vitello su entrambi i lati. Quindi si avvolge bene insieme e lo attacca bene sugli spiedini e mette una padella sotto. Friggerli bene nel loro stesso succo e spesso versa ciò che si scioglie; e ciò che resta del brodo nella leccarda, versarlo sopra e servirlo come tale. È un buon pasto.

197. - Come fare le ostriche

Lavare bene le ostriche e aprirle, salarle e peparle e metterle sulla griglia nelle metà del guscio in cui le hai trovate. E versaci sopra il burro, cioè nel guscio, e lasciali arrostiti a fuoco alto, per il tempo richiesto per friggere un uovo. Quindi portali caldi sul tavolo col il suo sughetto di burro.

198. - Crea una gelatina su una ruota. Ricetta di Mastro cuoco Simon

Per prima cosa prendi il brodo di carpa e luccio bolliti e mescola con la colla di pesce e fai bollire il brodo. Prendi zucchero, zenzero, pepe e cannella e rendilo giallo. Provalo, fallo come piace a te. Quindi filtrato in un sacchetto di tela fino a quando non diventa chiaro. Dopodiché, fai una piccola vasca larga quanto la ruota e profonda circa la larghezza della mano, e mettili dentro la ruota. Dopodiché devi versarci sopra il brodo e, quando è sodo, rompi la vaschetta, tira fuori la ruota e rimettila sul suo albero. Devi fissare la ruota sulla punta dell'albero. Come cucinarli è in anticipo è già stato detto prima. Poi chiedi a un orafo di fissare la parte inferiore di ferro in una ciotola. E metti una gelatina bianca sotto, metti le lettere nere in quello che vuoi e versaci sopra una gelatina quando quella bianca è soda. Tuttavia, deve essere solo tiepida in modo che la gelatina bianca non si sciolga di nuovo. E assicurati che la ruota sia particolarmente solido, altrimenti non regge. Così è un bellissimo centrotavola.

199. - Prepara dolci spagnoli

Per prima cosa, prepara un impasto sodo con uova e strutto e stendilo bene e fino a quando è lungo il tavolo, cospargilo con mandorle tritate e zucchero, burro o strutto e piegalo come una salsiccia. Quindi tagliarlo a pezzi e unisci le due estremità insieme. Falli uno per uno e capovolgili. E infornalo in una padella liscia con un po' di strutto nella padella. E lascialo cuocere a fuoco basso, con un coperchio caldo in cima, e servilo freddo.

200. - Fai una torta di zibibbo

Prendi lo zibibbo, lavallo in acqua e strofinalo tra le mani, proprio come

strofini gli steli dell'uva secca. Filtrare l'acqua in modo che si asciugino di nuovo. Strofini così a lungo che le cuticole nere si asciugino, quindi scegline e puliscile bene e rigirale in zucchero e cannella.

201. - Come mettere un cappone nel limone

Innanzitutto, prendi un cappone che si dice sia stato macellato due giorni prima, in questo modo sarà tenero. Quando fa freddo, lascialo congelare e spiumarlo in anticipo. Se non fa freddo, non dovresti spiumarlo prima di averne bisogno. Poi dovresti lavarlo e pulirlo, metterlo in una vescica di bue molto pulita e legarlo bene con una rafia in modo che non possa penetrare acqua (*sembra quasi il cappone alla canavera di Vicenza!*). E salare il cappone all'interno e aggiungere un po' di macis e cannella, quindi metterlo in una casseruola e riempita con acqua e lasciare cuocere il cappone fino a quando non è pronto. Quindi togli il cappone dalla vescica con il brodo che si è formato nella vescica. E rimuovi le ali, le cosce e il cuore da esso e mettilo in una ciotola e taglia due limoni a fettine sottili e sottili e sistemali ovunque e versaci sopra il brodo del cappone, che era nella vescica! Se non è abbastanza, puoi anche versarci sopra un buon brodo. Metti sul fuoco e copri con una ciotola e lasciala cuocere, ma non troppo, altrimenti il brodo diventerà amaro dal limone. Quindi è finito, e puoi servirlo. È un buon pasto.

202. - Prepara lingue affumicate. Ricetta del sig. Jörg Fugger

Prendi le lingue fresche e togli le parti della gola. Quindi dovresti batterle per il lungo su un blocco o una sedia, non troppo duramente, in modo da non romperli e che non vengano fatti a pezzi. Ma devi colpirli fino a quando il nucleo è morbido sul retro e anche sulla punta. Ma la punta non diventa così morbida come all'estremità spessa nella parte posteriore. Dopo averli trattati in questo modo, devono essere fatti girare a lungo in un recipiente pieno di sale. Quindi salali come ogni altra carne e mescola con una barbabietola cruda, così com'è, tagliata a cubetti e poi con i piselli sotto, ma non troppo, e lascia che al caldo per un giorno o una notte. Quindi metti una tavola sopra e una bella pietra pesante per quattro settimane. Se dopo circa quattro o cinque giorni non sono coperti dal liquido, dovresti tagliare una barbabietola e farla bollire in acqua e filtrare l'acqua dalla barbabietola e versare un bicchiere pieno di aceto nell'acqua. L'acqua dovrebbe essere di temperatura tale che puoi sopportare di immergervi il dito. Puoi anche cuocere alcuni piselli con le barbabietole se il brodo altrimenti diventerebbe troppo rosso e mettere la barbabietola cruda e i piselli crudi insieme al sale sia sopra che in mezzo e sopra di esso. Puoi lasciarli per cinque settimane o più e quando li appendi, gira la parte più spessa in alto, fai un buco con un ago per materassi e appendili su un filo grosso in una cucina senza camino ma non sul fuoco

nel fumo denso, in modo che diventi fuori di un bel marrone

203. - Prepara una galantina

Se vuoi fare circa tre ciotole appropriate, prendi orecchie, coda, artigli dal maiale, come si fa per la galantina. Per fare questo, prendi le costole di vitello, tagliate a pezzi e prendi circa 4-5 pezzi di maiale come ritieni opportuno. Il maiale dovrebbe essere cotto separatamente in due misure di vino o poco più e un quarto di aceto. E dovresti anche cucinare il vitello, ma non tanto quanto il maiale. Hai bisogno di una misura di vino o qualcosa di più, mescolato con un ottavo di aceto. Quindi dovresti salarlo un po'. Il maiale impiega più tempo per cucinare rispetto al vitello. E dovresti schiumarlo bene e assicurarti che non trabocchi. E quando è cotto un po', dovresti condirlo, aggiungere dello zucchero e quando è cotto - e dovresti cucinarlo bene -, asciugare bene il grasso e poi filtrare il brodo attraverso un panno di lino in una casseruola pulita e quindi con lo zucchero e le spezie aggiustalo come preferisci, e metti al fuoco e fai bollire. Dovresti anche mettere un po' di enula in modo che il brodo diventi chiaro. La ciotola dovrebbe anche essere cosparsa di cannella e uva secca. Quindi metti i pezzi nella ciotola come meglio credi, e quando il brodo è bollito, versalo e sbuccia circa mezza libbra di mandorle e mettile nella ciotola tanto quanto pensi di avere una buona galantina.

204. - Come produrre agresto dall'uva

Per prima cosa dovresti prendere le uve acerbe e schiacciarle e poi spremerele. E per una misura di succo una manciata di sale e mettila poi in una botticella e mescola ogni giorno; così quindi sarà buono.

205. - Prepara il pane di mele cotogne

Prendi due mele cotogne e lessale in acqua in modo che siano vicine tra loro. E quando sono cotte, tirale fuori, sbucciale come si deve e poi passale attraverso un piccolo setaccio fino ad ottenerne un quarto e mezzo. Prendi quattro trentaduesimi di libbra di zucchero. Devi purificare lo zucchero in anticipo. Prendi un litro d'acqua per una libbra di zucchero, quindi un bianco d'uovo. Quindi metti le mele cotogne in una grande ciotola e mescolale con un grande cucchiaio di legno per il tempo di cuocere un uno alla coque. E quando lo hai mescolato bene, aggiungi un bianco d'uovo e mescola ancora come prima. E quando lo hai mescolato per molto tempo, mettilo sopra due cucchiaini di zucchero raffinato e fallo allo stesso modo della prima volta. Continua fino a quando non hai messo cinque uova e lo zucchero specificato, quindi prendi le cialde, tagliane strisce lunghe e distribuiscile come le desideri. Poi mettilo su una tavola e mettilo nel forno. Assicurati che il forno

non è caldo. E quando inizia a seccarsi, mettili su una tavola dietro il forno fino a quando non si asciugano. Lo zucchero deve essere sempre tenuto sul fuoco debole in modo che non si raffreddi. Quindi avete finito.

INDICE

1. - Preparare il cappone al vapore
2. - Prepara il cappone o il pollo in un vaso di vetro
3. - Fare una torta di verdure
4. - Marinata di selvaggina in salsa di pepe.
6. - Vuoi fare una salsa gialla
8. - Prepara una salsa con mele con carne di selvaggina e piccoli uccelli
10. - Prepara l'oca piccola
12. - Crea una testa di maiale in bella vista.
14. - Conservare gli uccellini.
18. - Arrostitire bene un'oca giovane
20. - Vuoi arrostitire una buona quaglia grassa
22. - Vuoi preparare un buon marzapane
24. - Come preparare i piccoli Wurst Cervelat
26. - Vuoi fare delle buone salsicce di fegato
28. - Vuoi preparare un buon aceto
32. - Conserva il vitello per molto tempo
34. - Fare la senape per lo stoccafisso
36. Fare una torta inglese
38. - Fare crema (*Mus*) di fiori di sambuco
40. Fare una pietanza di piselli
42. - Prepara una crema in tazza
44. Crema di vino
46. - Crema di amarene
48. - Conserva i gamberi
50. - Prepara una crema di vino
52. - Prepara uova rovesciate
54. - Prepara una crema all'uovo
56. - Prepara panini ripieni
58. - Prepara il maiale affumicato
60. - Prepara un pasticcio di vitello
62. - Come preparare i pesci aspic
65. - La pasta per il pasticcio
67. - Un altro pasticcio di selvaggina
69. - Un pasticcio con un cappone
71. - Un'altra torta con prugne fresche
73. - Una torta di pere
75. - Un'altra torta di mele
77. - Una torta di fegato
79. - Una torta di mele

- 81. - Una torta di mandorle
- 83. - Vuoi cuocere buone *Sackküchlein*
- 85. - Vuoi cuocere buoni dolcetti grandi come i panini?
- 87. - Prepara una torta di pere
- 89. - Prepara una torta di fragole
- 91. - Un altro pasticcio di cervo
- 93. - Vuoi fare una torta all'uva secca
- 95. - Per fare buoni *Krapfen* cavi
- 97. - Vuoi cuocere pastine di pollo
- 99. - Fare stelle di liuto (?)
- 102. - Cuocere le palle di neve
- 107. - Prepara una torta di mele cotogne
- 109. - Vuoi marinare un bel luccio
- 111. - Vuoi fare una crema di mandorle
- 113. - Prepara una buona crema di pere
- 115. - Prepara una torta di riso
- 117. - Prepara il pollo sulle fette di pane tostate.
- 120. - Vuoi fare un pasticcio di selvaggina da servire caldo.
- 122. - Prepara una torta alla panna
- 124. - Prepara un'ottima torta di mele
- 126. - Arrostiti i polli bene e teneri. Ricetta del dottor Mosser
- 128. - Prepara una torta all'uovo
- 129. - Una torta all'uovo con uova mescolate
- 131. - Prepara una torta di pere
- 133. - Una torta alle erbe
- 134. - Un pasticcio con crema
- 136. - Una torta di pane
- 138. - Una torta di mandorle
- 140. - Il "cuscino di mela" - Frittata di mele
- 142. - Dolci preparati per un pasto
- 144. - Prepara un tortino per un pasto
- 146. - Pasticcini di Norimberga
- 148. - Una buona zuppa
- 150. - Prepara una crema di panna
- 151. - Prepara un buon panpepato
- 153. - Crea un agnello pasquale
- 154. - Un diverso tipo di agnello
- 156. - Prepara crema di uva
- 158. - Salsa per uccelli
- 160. - Prepara una focaccia
- 162. - Cuocere la pasta frolla

164. - Prepara un grosso panpepato di Norimberga
165. - Cuocere amarene gonfiate (*frittelle fritte rigonfie*)
167. - Prepara salsicce di cervo
169. - Gelatina di pesci e maialino da latte in un cestino
171. - Il luccio ripieno
173. - Come preparare *Krapfen* per il Carnevale a Norimberga
175. - Prepara l'aceto d'uva
177. - Prepara una torta di mele
179. - Una salsa bianca.
181. - Pesci in galantina nel modo seguente.
183. - Se volete fare Blancmanger
184. - Prepara verdure calde all'arancia amara.
186. - Fai una torta alle erbe
188. - Prepara una torta di datteri
190. - Cuocere piccoli cannoli di cialda
192. - Vuoi fare una salsa polacca sopra un luccio
193. - Come fare *Krapfen* di cappone
195. - Prepara delle "teste di latte" (?)
197. - Come fare le ostriche
199. - Prepara dolci spagnoli
201. - Come mettere un cappone nel limone
203. - Prepara una galantina
205. - Prepara il pane di mele cotogne