

Ein schön Kochbuch - 1559

Traduzione in italiano

Un bel libro di cucina - 1559

Il più antico testo di cucina della Svizzera

Testo trascritto dal manoscritto originale, e poi tradotto in tedesco moderno, da Walther Letsch, con ampio apparato di note, di indici, di elaborazioni lessicografiche. Pubblicato nel 2018 da Kommissionsverlag Desertina quale Vol. 36 della collezione *Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte - Staatsarchiv Graubunden*

Nel 2015 è stato recuperato a Zurigo il manoscritto di un libro di cucina del 1559, risultato poi provenire dai cuochi dei Vescovi di Coira e rispecchiante la cucina dei Grigioni dell'epoca.

La Diocesi di Coira venne creata nel V secolo, legata alla provincia romana della Rezia Curiense. Fino allo 883 rientrante nella metropoli di Milano, poi aggregata alla arcidiocesi di Magonza (Mainz). Copriva un territorio vastissimo, invariato fino all'Ottocento, che partiva da Merano, sul confine del fiume Passirio, comprendeva ad est la Val Venosta, a sud la Valtellina e poi i Grigioni fino, ad ovest, al Reno e al lago di Costanza, allo Hirschsprung, che rappresentava anche il confine linguistico fra l'alemanno e il retoromanico.

I vescovi avevano il titolo di Principi Vescovi, come quello di Bressanone nella valle dell'Isarco. Il potere dei Vescovi inizia a decadere con il progredire della riforma protestante, trovando una stabile sistemazione con l'approvazione degli Articoli di Ilanz, nel periodo 1524-1526.

Il manoscritto, consegnato dal proprietario Walter Letsch all'Archivio di Stato dei Grigioni, è stato poi affidato allo stesso per la trascrizione, studio e traduzione in tedesco moderno. Compito molto laborioso svolto con un gruppo di collaboratori esperti. Il manoscritto è di 155 pagine; mancano le pagine da 55 a 66.

Infine, nel 2010, è stato pubblicato un bel volume di quasi 500 pagine che contiene la trascrizione letterale del manoscritto, la sua traduzione in tedesco moderno e un ampio apparato lessicografico per orientarsi nella cucina del tempo.

Il tipo di ricette e specialmente il forte uso di spezie indica che non si tratta di un libro per i borghesi. Il ridotto numero di ricette di selvaggina e il maggior peso dato ai pesci indica che non si tratta di un libro per i nobili. Combacia piuttosto con la cucina dei religiosi, più tenuti degli altri al rispetto delle regole del digiuno.

La lingua è il dialetto svizzero. Le ricette sono di impostazione germanica, ma vi sono significative influenze della cucina della Svizzera italiana e della cucina lombarda.

Della stessa epoca il libro del 1545 della Sabine Welserin di Augsburg 1553, quello di Anna Wecker del 1598, vissuta fra Norimberga e Basilea, quello del 1543/44 di Philippine Welser di Augsburg, moglie dell'arciduca Ferdinando II ad Innsbruck.

Il libro è stato composto in tempi successivi da almeno cinque persone e dovrebbe essere stato terminato nel 1604; le ricette su come conservare e migliorare il vino derivano in larga parte dal Franfurter Koch- und Kellermeistereien del 1566, ricco anche di ricette per Latwergen, salse e confetture.

Il testo comprende un buon numero di ricette di medicinali e, secondo l'uso dei tempi, si pone una particolare attenzione a segnalare le virtù curative di certi cibi. Vi sono ricette su come lavorare il vino, prese spesso dalla Franfurter Koch- und Kellermeistereien.

Ringrazio l'Archivio di Stato dei Grigioni - Ufficio della cultura, con sede a Coira, per l'autorizzazione concessami per pubblicare questa traduzione sul mio sito www.mori.bz.it . Restano fermi i diritti d'autore sull'opera originale in tedesco, ivi compreso quello di traduzione in lingua italiana.

Edoardo Mori

Bolzano, 4 maggio 2020

Osservazioni
sulla presente traduzione in lingua italiana
(Edoardo Mori)

Questa mia traduzione è letterale ed è solo **una bozza non definitiva**. Lascio ad altri il compito di perfezionarla. Io ho problemi di salute.

La traduzione è stata sgrossata con Google, per risparmiare la fatica di trascrivere l'intero testo, che però si rivelato non essere assolutamente all'altezza di tradurre testi di cucina! Troppi sono i termini tecnici che non conosce, ma purtroppo cerca di capirli. Siccome prima traduce dal tedesco all'inglese e poi dall'inglese all'italiano, spesso mette la parola che più corrisponde all'inglese. *Pfeffer* è diventato *Pifferaio*! Quindi ho ricontrollato la terminologia, senza preoccuparmi troppo dello stile e della grammatica.

Ciò nonostante non sempre è facile rendere parole che nelle due lingue hanno una estensione diversa.

Ad esempio, in tedesco *braten* significa sia *cuocere al forno*, sia *cuocere allo spiedo* che *friggere* e si può capire che cosa si intende solo quando è indicato il quantitativo di grasso da usare per la cottura. Ci ho provato, ma è necessario un controllo. Tra l'altro non si trova un termine tedesco per indicare la brasatura che è solo una forma di *braten* in grasso con acqua invece che con il solo grasso.

Anche il termine *backen* è spesso usato con significato più ampio.

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.; 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 *arrostire in pentola*.

Perciò ho cercato di capire per ogni ricetta quale fosse il tipo di cottura indicata! Ma è parte da ricontrollare specialmente dove ho tradotto *backen* con "cucinare al forno".

Spesso si parla di carboni ardenti sotto il recipiente e sopra il coperchio, il che farebbe immaginare che si usassero i forni a campana, metallici o di terra cotta, ma non ho elementi sul loro uso. In Germania non erano usati, sebbene introdotti dai Romani. I cuochi nelle grandi cucine lavoravano sui fornelli con carboni ardente e le pentole venivano appoggiate o immerse in essi; se era necessario avere molto calore sopra, i carboni venivano messi sopra al coperchio. Da Bartolomeo Scappi si vede che il forno era spesso un

recipiente di rame, o altro metallo, con coperchio incernierato, da sistemare direttamente entro il fuoco o sulle braci.

Una certa confusione si ha con i termini relativi ai recipienti: Geschirr, Hafen, Pfanne, Schüssel, ecc. Bisogna coordinare la nomenclatura relativa oppure usare *recipiente* in ogni caso dubbio.

Vi sono termini culinari di cibi tipici, ma che nei tempi hanno assunto significati diversi.

Ad es. Latwerge è uno sciroppo di frutta piuttosto denso; per conservarlo veniva asciugato molto, fino alla consistenza di una cotognata e, forse anche di più; al momento di usarlo veniva allora messo in ammollo ottenendo ancora uno sciroppo usato come salsa. Il termine medievale farmaceutico era *elettuario*; non lo ho usato perché è bene lasciarlo a tale settore. Ho preferito lasciare il termine Latwerge, suggerendo talvolta che poteva essere un Latwerge/Sciroppo; ma in alcune ricette compare poi il termine *Sirup* o pasta o Mus, per indicare preparazioni che non è facile distinguere.

Spesso si parla di sminuzzare, tritare, pestare gli alimenti. All'epoca non esisteva il tritacarne e la carne, anche per i salumi, veniva tagliata "a coltello"; si usava la mezzaluna e, nelle grandi cucine, anche delle grosse mezzalune, con due o più lame parallele, maneggiate da due persone (Wiege).

Il termine Mus è termine antico e generico che indicava una polenta di cereali o legumi o una Mus di frutta o una crema o una purea. Se si aggiunge più acqua la polenta diventa una Mus o una zuppa. Con meno liquido diventa una specie di marmellata o anche un Latwerge.

Ho preferito lasciare il termine Mus (neutro in tedesco, ma reso al femminile con *la Mus* perché in Italia ha subito l'attrazione del francese mousse).

Da controllare anche i termini relativi alla bollitura: Kochen, absieden, einsieden, ecc. un po' sfuggenti.

Il grasso per cuocere viene indicato talvolta come *Schmalz* oppure come *ingesottener Butter*. In tedesco attualmente la parola indica lo strutto di maiale e lo strutto d'oca (*Gänseschmalz*) mentre per il grasso di altri animali si usava il termine *Talg*. Anticamente però indicava anche il burro chiarificato o anche il burro fresco. Il ricettario usa sedici di volte il termine *Schmalz* e solo una volta indica di usare *Schweineschmalz*. Usa invece ben 195 volte il termine *Butter*. Una volta usa *larda*. Ho quindi preferito tradurre *Schmalz* con *strutto*, ma è un puro espediente.

Vi sono senza dubbio miei errori nelle indicazioni delle quantità con frazioni (1/2, 1/4, ecc.) non intese dal programma di OCR. Ho lasciato le unità di misura originarie. In una traduzione perfezionata si dovrà riscontare il termine originale del manoscritto con quello usato dal traduttore in tedesco e con l'unità di misura utilizzata.

Ho aggiunto poche mie note in corsivo.

Unità di misura (dal testo di Walther Letsch)

Le unità originarie nella zona di Coira sono

1 Fuder = 850,56 l

1 Quartane = 7,5 l

1 Vierling di cereali = 3,75 l,

1 Mass = 1,33 l, da cui

1 Quart = 2,68 l

1 Quärtli = 0,332 l

1 Mass = 4 Quärtli e 1 Quärtli (Quärtchen) = 0,332 l

Unità di peso

1 grosse Krinne = 693,8 g,

1 Kleine Krinne = 520,4 g,

4 Kleine = 3 grossen Krinnen

1 Pfund = 1 kl. Kr. = 520,4 g.

1 Pfund = 36 Lot,

1 leichtes Pfund = 32 Lot = 462,6 g.

1 Lot corrisponde quindi 14,45 bis 15 g = 4 Quentchen.

1 Quintet = 3,65 g

1 Vierling = 175 g

In ambito farmaceutico tedesco (Norimberga) si ha

1 Unze oder uncia = 29,83 g

1 Drachme = 3,73 g

1 Quent/Quentchen = 3,73 g

1 Scrupel = 1,24 g

1 Gran = 62 mg

Nelle ricette le unità Krinne e Pfund sono citate senza altra precisazione.

Da presumere che si intenda la "grosse Krinne" e il "leichte Pfund" .

Ein Fleischpfund pesa 868 g, ed è il doppio di uno Ladenpfunde.

Nei Grigioni vi erano però usi locali divergenti.

SI VEDA L'INDICE DELLE RICETTE A PAG. 115



LE RICETTE

[01] - Preparare una coda di castoro.

Arrostiscilo sui carboni in modo che la pelle si stacchi. Bollilo fino a quando non si afferra bene. Quindi staccare la pelle, tagliarla a pezzi, versarvi sopra una salsa di mele a fette sottili, cipolle e pane di semi, mettere i 3 pezzi insieme al vino sul fuoco. Aggiungi lo zafferano, lo zenzero, lo zucchero, lascialo bollire fino a quando non si ammorbidisce, lascialo raffreddare, passarlo attraverso un setaccio, quindi fai bollire di nuovo, inserisci la coda, andrà bene.

Weggen, pane di semi: pane di semi misti. Cfr. Das Brot im Spiegel schweizerdeutscher Volkssprache und Sitte, Leipzig 1868, pag. 138

[02] - Conservare i giovani uccelli

Se vuoi conservare i giovani uccelli che non hanno ossa quando si mangiano, prendi gli uccelli che vengono tolti dai loro nidi. Mettili in un aceto forte un giorno e una notte, lessali dopo e conservali in vaso, in modo da avere uccelli disossati.

[03] - Una salsa per pesce

Se vuoi preparare una salsa per pesce, prendi salvia, noci e cannella, mescola con un aceto e passali al setaccio: hai una buona salsa.

[04] - Preparare una salsa verde

Se vuoi preparare una salsa verde, prendi il grano fresco, schiaccialo in un

mortaio, immergi un pane nell'aceto e aggiungilo al grano tritato, aggiungi un po' di pepe e sale e mescola insieme. Puoi anche aggiungere erbe come romice, aglio orsino, melitoto e artemisia.

[05] - Preparare una salsa all'aglio orsino

Se vuoi preparare una salsa all'aglio orsino, prendi aglio orsino, mandorle e briciole di pane di semi, mettili in un mortaio, macinali piccoli, quindi versali in un vaso, mescolali con latte di mandorle, aceto e un po' Sale, quindi la salsa sarà buona.

Hafen o Hafn: nel medioevo corrispondeva al latino "figulina", vasetto. Cfr. Johannes Frisius Dictionarium bilingue: Latino-germanicum, et Germanico latinum, 1704.

[06] - Preparare una salsa alla cannella

Se vuoi preparare una salsa alla cannella, prendi cannella, zenzero, chiodi di garofano, zucchero; di cannella tanto quanto di chiodi di garofano - sarà buono.

[07] - Preparare una salsa di ciliegie

Se vuoi preparare una salsa di ciliegie, prendi il succo di ciliegia, un terzo di zucchero, lascialo ridurre a metà e mantieni la parte spessa (quello che è coagulato), mettilo in una cantina fredda, così avrai una buona salsa.

[08] - Preparare una salsa di rafano

Se vuoi preparare una salsa di rafano, puliscila e tagliala a pezzetti, mettila in un vasetto o in un mortaio e grattala in piccoli pezzi. Sbucciare e macinare le mandorle, quindi metterle entrambe in un vaso, mescolarle con metà vino, metà aceto e un po' di sale. Mescolare bene, coprire per mantenere il gusto. La salsa andrà bene con il cibo arrostito in quattro settimane.

[09] - Prepara una bella salsa chiara

Se vuoi preparare una bella salsa chiara, prendi lo zucchero, fai uno sciroppo buono con acqua e albumi, scolalo attraverso un colino di stoffa e, quando è freddo, versa così tante pesche che diventa abbastanza rosso e lascialo scorrere di nuovo attraverso la stoffa, in modo da avere una salsa chiara.

[10] - Conservare le erbe per le salse durante tutto l'anno

Se vuoi conservare le erbe per le salse durante tutto l'anno che non perdono il loro sapore, usa acqua da scongelamento.

[11] - Prepara una buona salsa di lepre

Se vuoi fare una buona salsa con lepre, gli uccelli di palude, le anatre o il fegato di vitello, prendi chiodi di garofano, zenzero, cannella, zucchero, un po' di noce moscata, prendi un buon brodo con un po' di aceto, mettilo sui carboni, lascia bollire fino a quando non si addensa, quindi versalo sui pezzi citati.

[12] - Una buona salsa chiamata Salsa Madame

Se vuoi preparare una salsa chiamata Salsa Madame, prendi per un pasto 15 tuorli d'uovo, metà del loro volume di aceto, mettili insieme attraverso un panno, aggiungi una buona quantità di brodo di carne, mettilo sulla brace, lascialo bollire, poi aggiungi i tuorli e lascialo bollire, mescola bene in modo che non si coaguli, ingrassalo con un buon pezzo di carne. Puoi svuotare questa salsa sopra gli straccetti di carne, i piedi di vitello, il luccio, i filetti di vitello, le cosce di vitello, i polli giovani, i polli vecchi e le selle di vitello.

[13] - Crea una galantina da code e teste

Se vuoi fare una galantina da code e teste, fai bollire i pezzi, toglila coltella, taglia le orecchie, taglia la carne a pezzetti, condiscila con pepe, zenzero, macis e sale. Tritalo bene, scalda il grasso, versalo, arrostiscilo, mescolalo bene, quindi prendi un panno e mettilo sul pane, metti le cotiche bollite sul panno, quindi uno strato di carne macinata, quindi le orecchie la carne, quindi carne di nuovo orecchie fino a quando dura. Copri la carne, piega sopra il panno e metti il pane sopra, metti delle pietre pesanti sul pane in modo che esca il grasso, mettilo in una salsa dolce o aceto.

[14] - Preparare il salame di vitello

Vuoi preparare il salame di vitello, prendere il budello culare, pulirlo, quindi prendere i polmoni, tagliarli a pezzi piccoli (mescolare) un pezzo di lardo, condirlo con zenzero, pepe, sale e cumino e legarli.

[15] - Preparare teste di cervo

Se vuoi fare teste di cervo, lessale molto delicatamente, trita la carne in piccoli pezzi, sbatti le uova, condisci con zafferano, zenzero, pepe, uvetta e macis. Tritatelo bene, quindi prendete le uova, fatele bollire e sgusciate, salate e mescolate bene, quindi pestalo una padella con sale e fatele riscaldare con il burro. Quindi versa di nuovo il burro e le uova sbattute, fai una torta sottile, come se volessi fare una torta forte. Quando è cotto, prendi un pezzo di carne macinata, mettilo nella torta, modellalo in una palla. Quindi continua a farlo finché hai carne e uova, quindi metti il burro in una padella, scaldalo, mettilo dentro i pezzi di carne, mettilo sulla brace. Dare calore (carboni sul

coperchio) e lasciarlo arrostitire per circa un'ora, quindi servirlo, tagliarlo o metterlo in una salsa dolce o secco, a fette larghe, cospargere di zenzero.

[16] - Preparare una deliziosa oca

Se vuoi fare o preparare una deliziosa oca, mettila su uno spiedo, lasciala arrostitire, quindi prendi quattro uova sode, un po' di pane grattato e una manciata di mandorle pestate, 3 o 4 fegatini di pollo, condisci con pepe, zenzero, zafferano, cipolle al vapore e mele acide, schiacciarlo finemente, setacciarlo, quindi portalo a bollore, versarlo sopra l'oca e salarlo correttamente.

[17] - Conservare le anatre

Se vuoi conservare le anatre, arrostitiscile, prendere cipolle e mele tritate finemente, versarle sopra l'anatra in un vaso, condirle con zafferano, zenzero e zucchero, scottarle con mezzo brodo, mezzo vino, lasciarle ridurre a fuoco lento fino a quando non è cotto.

[18] - Preparare giovani polli in brodo di piselli

Se vuoi preparare giovani polli in brodo di piselli, prendi giovani polli, fai bollire, poi fai scoppiare i baccelli, mettili sul fuoco e lasciali bollire per un quarto d'ora. Quando sistemi i polli, versaci sopra i baccelli, ingrassali con la parte inferiore del petto di un bue.

[19] - Un cappone in una salsa di uova

Se vuoi fare un cappone in una salsa di uova, fallo bollire, fai una salsa con i tuorli, mescola con aceto. Prendi un buon brodo, mettilo sulla brace, lascialo bollire, quindi aggiungi le uova e l'aceto menzionato, mescola bene fino a quando bolle, quindi togliilo dal fuoco, versalo sopra il cappone, sopra le gambe o i piedi del polpaccio.

[20] - Rendere dolce un cappone

Se vuoi conservare dolce un cappone, saltalo in modo che rimanga succoso, quindi mettilo in un vaso, taglia le cipolle a pezzi larghi, friggetele in marrone burro. Quindi mettetelo sul cappone, mettetelo sui carboni, aggiungete pepe, zenzero, brodo, zucchero, aceto e acqua di rose e lasciatelo fino a quando non sarà quasi tenero, quindi va bene.

[21] - Pernici bollite

Se vuoi bollire le pernici, prendi un buon brodo di carne, mettilo, trita un po' di lardo, anche un po' di aceto, zafferano, zenzero, pepe e uvetta.

[22] - Fare un ripieno

Se vuoi fare un buon ripieno, prendi i polli vecchi, cuocili finché sono teneri, mettili in un mortaio e schiacciali finemente, così come molte mandorle. Mettilo in un piatto, un buon brodo di pollo o brodo di carne, un po' di pane bianco imbevuto, poi setaccialo, lascialo bollire, versalo su polli vecchi o cosce di vitello.

[23] - Prepara un normale arrosto

Se vuoi fare un normale arrosto, prendi il vitello, taglialo a pezzi larghi e sottili, sbattilo con un coltello, quindi prendi il lardo, taglialo, salalo, prendi il coriandolo, non macinarlo troppo piccolo e cospargilo sul lardo, anche con il pepe. Taglia tutto bene e mettilo sui i pezzi larghi. Rotolali l'uno sopra l'altro, spingi uno spiedo, mettili su una griglia e lasciali dorare, salali, cospargili di zenzero e assicurati che non si asciughino troppo.

[24] - Conservare gli uccelli freddi

Se vuoi conservare gli uccelli freddi, prendi gli uccelli, arrostiscili, prendili pane e tostalo (asciugalo su una griglia, quindi immergili in un buon vino dell'anno scorso, condiscili con zafferano, zenzero, pepe e con un pezzo di zucchero così che venga metà dolce e metà acida. Setaccialo, lascialo bollire di nuovo, versalo sopra gli uccelli arrostiti, cospargici sopra di mandorle pelate, lascia che si raffreddi, in modo da avere un buon pasto di uccelli freddi.

[25] - Prepara un delizioso pollo

Se vuoi preparare un delizioso pollo, sbollentalo in anticipo, taglia tutta la carne dalle interiora, tritala, aggiungi sale, zenzero, pepe, noce moscata, taglialo fine, poi rimettilo su corpo come prima. Avvolgi un panno attorno, mettilo in un vaso, aggiungi brodo fino a quando non è pronto.

[26] - Preparare un coniglio come pasticcio

Se vuoi preparare un coniglio come pasticcio che si trova in posizione verticale, scuoiarlo, quindi taglia la testa e i piedi e mettili su un tagliere. Tagliare le frattaglie, tritarle piccole, condirle con pepe, zenzero, noce moscata, sale e tritarle bene. Quindi tagliare una fetta di lardo lunga e sottile, adagiarla longitudinalmente sul tagliere, stendere sopra la carne tritata, arrotolarla, quindi mettere i piedi in un pasticcio a forma di coniglio. Quindi metti sopra la testa, aggiungi anche le orecchie pulite e così si alza. Quindi mettilo coperto in un forno; freddo è meglio che caldo. È una torta per imperatori, re, principi e signori.

[27] - Preparare polli giovani come fagiani

Se vuoi fare polli giovani come fagiani, uccidili, uccidili come i fagiani, spennali, schiacciali come i polli, toglilo le interiora, arrostitiscili sui carboni affinché diventino marroni. Quindi steccali con lardo e chiodi di garofano e arrostitiscili bene, quindi va bene; se vuoi che sia bianco, lega un grosso pezzo di lardo. Per non vederlo, lascialo arrostitire fino a quando diventa tenero. Anche questo va bene.

[28] - Preparare un piatto di pollo da polli giovani

Se vuoi fare un piatto di pollo da polli o piccioni giovani, prendili, uccidili, spellali, quindi taglia piccole incisioni, lasciali lievitare, tagliarli a metà, spezzare bene le ossa, salarli, condiscili con pepe, zenzero e mettili nelle incisioni. Quando la spezia è esaurita, arrostitirla fino a dorarla, servirla, cospargere di zenzero e sale. Puoi anche ricavarne una salsa.

[29] - Preparare una buona carne salmistrata

Se vuoi fare una buona carne salmistrata (carne in salamoia) e mantenerla bene per lungo tempo, tienila coperta con una salsa pulita e sottile in modo che non possa entrare aria. Il decimo giorno, vedi sta diventando vetrosa, tiralo fuori in acqua fresca, sciacqualo bene e mettilo su un tavolo su una griglia in modo che goccioli e si asciughi, quindi salalo un recipiente. Quindi prendere il brodo, appenderlo sul fuoco, lasciarlo bollire, puliscilo, quindi lascialo raffreddare di nuovo. Quindi versalo sulla carne e coprilo bene. Dai un'occhiata dopo un quarto di anno e se non è ancora buono, ripeti le precedenti operazioni tre o quattro volte all'anno.

[30] - Affumicare la carne

Se vuoi affumicare carne, mettila a bagno un po' prima di appenderla nel camino, lasciala appesa per tre giorni e tre notti. Se vuoi bollirla, mettila a bagno ancora di più e appendila sui rami di betulla, in modo che non faccia i vermi. È estremamente buono.

[31] - Disporre un cappone su un piatto d'argento

Prendi un buon cappone fresco, arrostitisci bene, taglia le cipolle a pezzi larghi, mettile in una padella, versale sopra una buona panna. Mettici dentro un bel pezzo di burro appena fatto, incluso un po' di sale, lascialo bollire e quando il cappone è arrostito, spellalo, mettilo su un piatto d'argento e quando le cipolle sono tenere, versale sul cappone arrostito. Servilo.

[32] - Prepara i piedi, il collo e lo stomaco dei capponi con le barbabietole gialle

Prendi le zampe i piedi, il collo e lo stomaco dei capponi, mettili sul fornello, cuocili finché la schiuma non è scomparsa, spellali, puliscili, prendi le barbabietole gialle, raschia, tagliale piccole. Quindi prendi i piedi, il collo e lo stomaco dei capponi, mescolali nelle barbabietole, aggiungi il brodo, mettilo sul fuoco, lascia bollire. Fai attenzione al sale, cospargilo con lo zucchero, versaci sopra un po' di brodo e quando i piedi sono passati, servili.

[33] - Preparare una galantina di gamberi

Se vuoi preparare una galantina di gamberi, lessali in acqua calda e salali un po', sbucciali e prendi 12 piccole pesche per un pasto, tirali fuori, mettili con uno buono Il vino dell'anno scorso e un po' d'acqua, lascialo bollire, getta la curcuma, lo zafferano intero e lo zucchero, lascialo bollire insieme fino a quando le pesche si sbriciolano completamente. Guarda che sia abbastanza giallo e dolce, mettilo in un sacco e lascialo scolare. Metti i gamberi sgusciati su un piatto d'argento, versaci sopra il brodo, lascialo raffreddare, cospargi di mandorle se vuoi, ecc.

[34] - Un'altra galantina

Fai bollire i gamberi in acqua e sale, sbucciali, lascia le chele e le code completamente, getta via le interiora. Quindi metterli su un piatto d'argento, togliere le chele e le code, una ad una, e fare un brodo di gelatina come descritto sopra, versarla sopra i gamberi, lasciarli riposare fino a quando si raffreddano, quindi cospargere sopra le mandorle.

[35] - Prepara un'altra galantina buona

Se vuoi preparare un'altra galantina bella e buona, prendi 8 Pfund di luccio 3 Mass di puro vino dell'anno prima, che è spesso drenato, 5 Lot di vesciche di pesce (*colla di pesce, vescica natatoria dello storione*), radice di galanga, cardamomo, 2 Lot ciascuno, zafferano 1 Lot, macis 2 Lot. Metti le vesciche di pesce con il vino, schiaccia le radici e gettale dentro, lasciale bollire con le vesciche di pesce fino a quando quasi si decompongono, quindi versale sul luccio sul fuoco. Aggiungi un po' di zucchero se vuoi, sarà più facile senza zucchero, prendi zucchero candito se vuoi che sia dolce, 2 Lot di cannella intera, anche lo zafferano dovrebbe essere intero.

[36] - Un'altra bella e buona galantina

Prendi un argento (piatto) di 3 Pfund di luccio, 3 Mass di vino, 2 Lot di galanga, 2 Lot di cannella, 1 Lot di pepe lungo, 1 mela cotogna di radice di curcuma, 3 Pfund di zucchero, 2 Pfund di pancia, tutto martellava. Pulisci il luccio in un calderone, prendi le spezie menzionate, pestale in un mortaio, ma non troppo finemente, gettale nel luccio con lo zucchero e le bolle di casa,

lascia bollire a lungo su un bel fuoco che bolle il luccio, Prepara una schiuma di 6 albumi, aggiungila in modo che bolle ancora di più e se il luccio è completamente sfatto, estrailo, versa il brodo in un sacco grosso, lascialo scorrere su un piatto d'argento in modo che raffredderà.

[37] - Fai un buon debutto

Se vuoi fare una buona partenza, prendi i piedini di vitello, fai bollire molto dolcemente con acqua in modo che si sgretolino, quindi premili attraverso un panno pulito in un vaso smaltato che è facile da chiudere. Se vuoi fare gelatine, aggiungi uno, due o più cucchiaini, a seconda di quanto vuoi fare.

[38] - Rendere i piatti gialli

Se vuoi rendere i piatti gialli, prendi lo zafferano, il sandalo, il legno di brasile, ciascuno 1 Lot, ciascuno della stessa quantità e versalo in un vaso di vetro, versa una buona acquavite in modo che sia coperto con due dita di larghezza. Se vuoi fare gelatine o ingiallire altro, prendi 1 Lot in più rispetto ai soliti 6 Lot. Foglie: la foglia di alloro è debole, i gusci sono più forti dell'alloro: le conchiglie sono più forti, le bacche sono ancora più forti. Anche la zuppa di pesce bollita con il vino è un buon piatto. Anche il grasso di cinghiale (grasso della pancia) è un buon piatto.

[39] - Far bollire le mele intere

Se vuoi bollire le mele intere, prendi la varietà Wurzapfel sbucciale, riempi con cannella e chiodi di garofano e aggiungi con vino puro, zollette di zucchero e un po' di zafferano. Lasciateli bollire fino a quando non sono ruvide (?), Quindi serviteli con una salsa corta o piccola. Anche fredde sono buone. Se vuoi bollire intere pere o mele cotogne, gialle, rosse, marroni o verdi, fai lo stesso. Fai bollire le pere Madeleine in uno sciroppo da usare su oca, cappone, pavone, fagiano, gallo cedrone, anatra, capriolo. Mettilo su freddo. Se vuoi servirle caldi, aggiungi acqua e zucchero, lasciale bollire fino a quando non lasciano il succo, versali, lasciale raffreddare, passale attraverso un setaccio, lasciale riscaldare di nuovo sui carboni. È una buona Mus.

Nota: In tedesco Mus è parola neutra; in italiano è stata tradotta al femminile perché così si usa in analogia con il francese mousse.

[40] - Fare un pasticcio

Se vuoi fare un pasticcio di gamberi, lessali senza sale, sbucciali, non lasciarli bollire troppo, sbuccia le code e le chele, mettili insieme, fai un pasticcio, condisci le code, le chele e le teste con pepe, zenzero e sale. Mescola bene. Mettili in un pasticcio, aggiungi un po' di zucchero e aggiungi anche un pezzo di burro maggengo. Metti un coperchio sopra, coprilo con le uova,

mettilo nel forno e lascialo cuocere per un'ora.

[41] - Preparare uccelli in pasticcio

Se vuoi preparare uccelli in pasticcio, preparare un pasticcio, lavare gli uccelli, spremere il sangue, tagliare alcune scorie (sebo) o grasso da un bue, metterne un po' come strato inferiore, cospargere con zenzero, pepe e sale uno sopra l'altro o uno sotto l'altro. Metti gli uccelli sopra, quindi grasso, zenzero, pepe, sale, come sopra menzionato, finché basta, e sopra, zenzero, pepe, cannella, zucchero, chiodi di garofano interi. Quindi chiudere (il pasticcio), andrà bene.

[42] - Fare i piccioni in pasticcio

Se vuoi fare i piccioni in pasticcio, fai un pasticcio, prendi i piccioni, taglia loro la testa, il collo e i piedi. Quindi cospargere di spezie come zenzero, pepe, noce moscata e cardamomo sulla base del pasticcio, posizionare i piccioni sopra e aggiungere anche i pettini e gli stomaci. Quindi condire di nuovo come indicato sopra. Quindi tagliare un largo pezzo di lardo e chiuderlo (il pasticcio), in modo che diventino buoni; anche sale. A seconda della stagione, aggiungi anche uva acerba e pere in piedi (*Stehbirne. acerbe?*). Va bene

[43] - Preparare un pasticcio di cervo

Se vuoi preparare un pasticcio di cervo, come cinghiale o cervo, lascia che il cervo si gonfi, steccalo con corti pezzi di lardo, prendi pepe, zenzero, chiodi di garofano, sale, versalo sulla base e mettici sopra la carne di cervo. Quindi condire di nuovo come indicato sopra, chiudere il pasticcio e lasciarlo cuocere.

[44] - Preparare la lampreda in pasticcio

Se vuoi fare un pasticcio con la lampreda, strofinala e tagliala a pezzi e piegala nel pasticcio lungo un lato. Versa il sangue in un vino rosso. Mettilo sui carboni, aggiungi cannella, chiodi di garofano, zenzero, galanga e noce moscata tostate sui carboni, oltre allo zucchero e non troppo sale. Mettete il burro nel pasticcio e salate, mettete (il pasticcio) nel forno. Quando si solidifica, fai un buco e versaci sopra la salsa. Lascialo cuocere per circa 2 ore, quindi andrà bene.

[45] - Preparare le mele cotogne in un pasticcio

Se vuoi fare le mele cotogne in un pasticcio, prendi un pasticcio, sbuccia le mele cotogne, prendi un coltello affilato, pungile, girale sul torsolo e toglie semi, ma lascia la base (*cioè scavarle e togliere i semi*), quindi mettici dentro

zucchero, cannella e chiodi di garofano, mettili nel pasticcio, metti un pezzo di burro in ogni buco (della mela cotogna), cospargili con zucchero e cannella, chiudi il pasticcio, spennellali con le uova. Mettilo nel forno, non lasciarlo cuocere troppo a lungo per mantenerlo succoso. Se vuoi conservarlo freddo, non aggiungere burro.

[46] - Fai il ripieno

Se vuoi fare un ripieno per le focacce di formaggio, fai un budino di formaggio, spremilo bene, quindi pestalo in un mortaio finché diventa liscio, altrimenti prendi un formaggio che non è troppo vecchio, grattalo su una raspa, metti nel mortaio all'altro formaggio, gratta bene i due formaggi, sbattere dentro i tuorli d'uovo, 6 uova su 1 formaggio, 1 quarto di panna, due manciate di zucchero, un cucchiaino di legno d'acqua. Mescola tutto bene, mettete la torta grande o piccola nel forno, lasciatela diventare soda, quindi versate il ripieno e, lasciatela cuocere, quindi rivestitela con zucchero e bianchi d'uovo e lasciatela cuocere bene. È altrettanto buono freddo o caldo.

[47] - Fare un ripieno di una torta

Se vuoi fare un ripieno di una torta con prugne o prugne, fai bollire con acqua e zucchero fino a quando non ti danno un po' di succo, mettile su un setaccio fino a quando non si raffreddano, passali attraverso il setaccio in modo che non rimanga nulla tranne i noccioli, quindi spargetele sulla torta e lasciatele cuocere. È freddo o caldo altrettanto buono.

[48] - Fare una torta ripiena di latte

Se vuoi fare una torta ripiena di latte, prendi il latte, mettilo sulla brace, fai una pastella sottile con tuorli e farina. Quando il latte bolle, versaci sopra l'impasto, fai un fuoco forte, mescola bene in modo che diventi cremoso, aggiungi zucchero, burro e sale e quando diventa denso, versalo, lascialo raffreddare, quindi stendilo in una torta e lasciala cuocere.

[49] - Fare una torta ripiena di mele

Se vuoi fare una torta ripiena di mele, tritale a pezzetti, aggiungere zucchero e cannella, metterli in un piatto, riscaldare il burro e versarli nelle mele, mescolare bene tutto, versarlo in la torta e coprila.

[50] - Fare una torta ripiena di ciliegie

Se vuoi fare una torta ripiena di ciliegie, togli i noccioli, mettile nella torta, cospargila con lo zucchero, copri la torta e cuocila. Allo stesso modo per gelsi, fragole, albicocche, pesche, prugne, lamponi. Elimina i noccioli e semi ed è abbastanza buono.

[51] - Preparare una torta di spinaci

Se vuoi preparare una torta di spinaci, aggiungi il cavolo bollito e tritato, poi mettilo in un mortaio e pestalo. Aggiungi burro maggengo, pestalo di nuovo e salalo, quindi mettilo in una torta, mettilo in forno, ma non lasciarlo cuocere a lungo.

[52] - Preparare una torta di mandorle

Se vuoi preparare una torta di mandorle, immergi le mandorle nel latte durante la notte, sbucciale al mattino, versaci sopra del latte caldo e possono essere sbucciate. Pestale in un mortaio, aggiungi del latte e quando sono quasi pronte, metti il latte sul carbone, aggiungi lo zucchero bianco e, quando bolle, aggiungi le mandorle pestate, mescola bene in modo che non si formino, e far bollire insieme fino a quando non si addensa. Aggiungi un po' di sale, anche un po' di acqua di rose, e se è denso, versalo fuori, lascia che si raffreddi. Versalo sulla base della torta, mettilo nel forno, lascialo cuocere lentamente in modo che rimanga bianco.

[53] - Fare una "testa di latte" fredda

Se vuoi fare una testa di latte fredda, prendi la panna, mettilci il panpepato e lascialo ammorbidire, quindi versalo in un mortaio e grattugia finemente il panpepato, sbatti le uova, aggiungi un po' di farina bianca, un po' di pepe e la mela tritata finemente e versa tutto questo nella testa del latte (la forma). Quando diventa duro e marrone, tiralo fuori e lascialo raffreddare.

Milchkopf è un pandolce pasquale svizzero a forma di pane allungato o di treccia, con uva passa.

[54] - Preparare la lampreda

Se vuoi preparare una lampreda marinata con pepe, prendi il pane di segale e tostalo in modo che diventi nero. Quindi mettilo in acqua e lascialo ammorbidire. Quindi stendilo sottilmente come un'erba, versaci sopra un buon vino di 4 anni, mettilo sul fuoco e mescola bene. Assicurati che non entri grasso, che non si attacchi a nulla e, quando bolle, condiscilo con chiodi di garofano, zenzero, pepe, macis e noci moscate e lascia bollire. Prova le spezie e condisci di più se non è abbastanza. Lascialo ridurre fino a quando non si attacca al cucchiaino, quindi sollevalo, aggiungi zucchero e corteccia di cannella, lascialo bollire insieme per un quarto d'ora, quindi estrailo, prendi la lampreda, frigeteli e lessateli nel vino fino a quando non si ammorbidiscono, Quindi estraili per raffreddarli con il pepe, poi mettili in un barile, sigillali in modo permanente in modo che siano ermetici e mettili al freddo.

[55] - Prepara un'anguilla

Se vuoi preparare un'anguilla, strofinala nella cenere fredda, lascia intatta la pelle sulla testa, strofina sulla coda fino alla testa, quindi prendi zenzero, pepe, anice, sale e salvia tritata e mescola tutto e cospargilo sopra l'anguilla. Quindi rimetti la pelle sulla coda, mettila su una gratella, salala e lasciala arrostitire fino a quando diventa tenera. Quindi servila intera e condita con zenzero e sale.

[56] - Un'altra ricetta

Se vuoi preparare l'anguilla in un modo diverso, prendi l'anguilla e tira la pelle dalla coda fino alla testa. Quindi prendi zenzero, pepe, salvia, sale e strofina l'anguilla dappertutto con esso e copri di nuovo la pelle. Infilala su uno spiedo e lasciala arrostitire. Prima di staccare la pelle, l'anguilla deve essere strofinata a mano.

[57] - Fare una buona Mus di vino

Se vuoi fare una Mus di vino con panini, prenditi una pagnotta, grattugiala su una raspa e poi metti Rainfall sul fornello. Metti un po' di zafferano, uvetta e cipolle in una padella in modo che bollano insieme per mezz'ora. Quindi aggiungi il pane, lascialo sobbollire finché non si addensa. Se non hai il pro-secco, prendi un buon vino e zucchero. È una buona cosa.

Rainfall era un Prosecco rosso, vino del sud, veniva da Istria e Croazia. Cfr. Ludocivi, Neu eröffnete Academie der Kaufleute, oder encyclopädisches Kaufmannslexikon, 1800, Vol. 5)

[58] - Prepara un'altra buona Mus di vino

Se vuoi preparare una buona Mus di vino diversa dalle altre, prendi i tuorli d'anatra, 20 per un pasto, passali attraverso il setaccio con una Mass di vino, addolciscilo quando lo mescoli, altrimenti si attaccherà, non renderlo né troppo sottile né troppo spesso e aggiungere un po' di sale, quindi hai una buona Mus.

[59] - Un'altra Mus

Vuoi preparare una Mus di ciliegie, prendere le ciliegie al tartaro, metterle in un vaso senza gambi, trita un biscotto, cospargere di zucchero e vino rosso, far bollire insieme fino a quando non si ammorbidisce, quindi lasciarlo far freddo, passalo attraverso un setaccio, rimettilo sui carboni, lascialo bollire, quindi servilo.

[60] - Preparazione al forno

Se vuoi preparare pasticcio con gamberi, fai bollire i gamberi, sbuccia le

chele e le code, salala un po', fai una pastella con farina e uova, non troppo liquido. Passa le chele e le code attraverso la pastella. Mettili nel burro caldo, cuocili in forno. Cospargi un po' di zucchero sopra quando servi.

[61] - Fare cappelli ebraici

Se vuoi fare cappelli ebraici, prendi 10 tuorli d'uovo, mezza tazza piena di lievito di birra per un pasto, mescolali insieme, poi prendi il pangrattato e fai un impasto, simile a una "pasta di Carnevale" (*it.: crostoli?*), impastalo bene, lascialo uno riposare per mezz'ora, quindi riprenderlo e finire di impastarlo, ricavarne sacchetti alti un pan di zucchero e lasciarlo riposare per mezz'ora. Quindi prendi una terza volta l'impasto e impastalo vigorosamente, estrailo dai sacchetti alti come prima e mettilo nel forno; lasciali cuocere lentamente. Quindi prendi il burro, mettilo sulle braci, lascialo sciogliere, prendi i cappelli, tagliali a metà, getta i pezzi inferiori nel burro e lasciali bagnare. Quindi estraili, mettilo su un piatto d'argento, cospargilo con lo zucchero, poi rimetti gli altri pezzi e cospargici di zucchero. Lasciate lo zuccherato uno sopra l'altro come se fosse intero. Fai una busta alla volta, come la prima, o tre buste su un piatto d'argento o uno più grande e spolveraci sopra con lo zucchero, così funzionerà.

[62] - Preparare crème caramel

Se vuoi preparare Gebrannte Milch (*crème caramel*) per un pasto, prendi una Mass di latte, un quarto di uova, impastalo bene, premilo attraverso un panno, mettilo in un vaso, coprilo bene, mettilo in un forno o in una caldaia in modo che bolle sul fuoco o sulla brace. Lascialo bollire fino a quando non si addensa, quindi versalo in un setaccio e appesantiscilo in modo che l'acqua fuoriesca; poi taglialo come una mammella e arrostiscilo su una gratella. Mettici dentro dei chiodi di garofano, aggiungi un po' di burro e cospargici di zenzero.

[63] - Mus di pollo

Se vuoi fare una Mus di carne di pollo, prendi polli ben bolliti, prendi la carne bianca del petto, tagliala, mettila in una padella e mettila sul fuoco, lasciala cuocere, poi pestalo bene in un mortaio fine come la farina. Quindi prendi il latte di mandorle rappreso e mescola un po' di carne di pollo, mettilo sulle braci e quando bolle, aggiungi la farina, lascia bollire fino a quando non è sodo, disponi, cospargici di zucchero. Puoi anche renderlo dolce se vuoi.

[64] - Preparare una Mus di riso

Se vuoi fare una Mus di riso, lavalo e versalo in un piatto, lascialo asciugare su un asciugamano al sole o accanto al fuoco. Quindi pestalo finemente in un mortaio, spremetelo attraverso un panno o un sacchetto, mettete il latte di mandorle sul fuoco e quando bolle, versate la farina di riso. Lascialo bollire fino a quando non si addensa. Se vuoi, rendilo dolce o giallo; puoi anche renderlo marrone. È una Mus molto buona.

[65] - Preparare la Mus di sambuco

Se vuoi preparare la Mus di sambuco, raccogli le bacche, gettatele nel latte, lasciatele per due ore, poi passatele al setaccio, mettetele sulla brace e quando bolle, fate un impasto come una crema di uova, ma non troppe uova, e mescolalo nel latte; metticci dentro un pezzo di burro, salalo bene, andrà bene.

[66] - Un'altra crema di sambuco

Se vuoi preparare una crema di sambuco, fai bollire il latte con i fiori, poi scolalo attraverso un panno, prendi la farina di grano e mescolalo in una padella, aggiungi il burro e taglia i cubetti di pane che vengono fritti nel burro metterlo sul fuoco e salare bene.

[67] - Preparare un Blancmanger

Se vuoi preparare un blancmanger, prendi le mandorle tenue a bagno in acqua, macinale in un mortaio e aggiungi la panna e metà dei bianchi d'uovo, mescola, quindi prendi un po' di burro maggenno, lascia che si sciolga, ma non troppo caldo, versalo, pestalo bene, aggiungi acqua di rose e zucchero, e quando i sei ingredienti sono uniti, mescolali bene. Quindi fai un impasto sottile con l'albume, strofina una padella con il sale, aggiungi il burro e lascia che si scaldi, quindi versa di nuovo il burro e aggiungi l'impasto e modellalo come una base per torta. E quando è sodo, versa la carne pesta, metticci un coperchio, metti i carboni sul coperchio e tutto intorno fino a quando l'impasto diventa un po' marrone, quindi taglialo a pezzi larghi, quindi sarà buono.

[68] - Preparare un marzapane di zucchero

Se vuoi preparare un marzapane di zucchero, prendi adragante verde, mettilo durante la notte in acqua di rose, mettilo in un mortaio al mattino e pestalo per un'ora o più finché non diventa liscio. Quindi aggiungere mezzo cucchiaino di zucchero, schiacciarlo bene per un po', poi altre due manciate, anche schiacciarlo per un po', poi tre e poi quattro, fino a quando l'impasto diventa solido come la foglia per le torte. Quindi stendilo su una superficie ampia, stendilo sulle mandorle, sbucciale con un coltello, tienile asciutte, pestale, assicurati che non venga aggiunta acqua. Quindi premili sulla pasta in

una cavità, quindi piega le estremità insieme, metti un wafer sopra, ripiega la base, mettilo in una stanza calda durante la notte o al sole per un giorno. Quindi infornalo in un forno tiepido.

[69] - Preparare un buon Maimus

Se vuoi fare una buona Mus di maggio (?), prendi il riso e fallo bollire. Quindi versalo in un setaccio e lascialo scolare, mettilo in un mortaio, pestalo bene fino a quando diventa morbido e liscio. Quindi aggiungi il burro magengo, pestalo di nuovo bene, quindi aggiungi di nuovo il burro fino a quando non è cotto, quindi aggiungi burro e zucchero.

[70] - Spugnone in salsa

Se vuoi preparare spugnone in salsa, prendi spugnone, lavale con acqua una o più volte. Tagliali a metà, metti dell'acqua sul fuoco e quando bolle, versaci dentro le spugnone, lascia bollire, quindi estrai e lascia riposare l'acqua e anche la sabbia sul fondo. Quindi filtrare l'acqua sopra e metterci sopra le spugnone. Condire con zenzero e pepe, anche zafferano, noce moscata, zucchero, aceto, sale, rose grandi e piccole. Prepara una piccola salsa, le spugnone saranno buone. Puoi anche arrostitire le radici quando sono ben lavate, spremute, salate e condite con lo zenzero. Sono anche buoni tostati.

[71] - Preparare pere ripiene

Se si desidera preparare pere ripiene, sbucciarle, tagliarle a pezzi, ma lasciare il fondello, il torsolo e lo stelo fino in fondo in modo che rimangano uniti. Quindi prendi i pezzi, scottali nel burro marrone, poi mettili su un tagliere, tagliali piccoli, quindi condiscili con zenzero, chiodi di garofano e pepe. Metti il miele in una padella, lascialo bollire, unisci il trito in modo che diventi omogeneo. Quindi fai un impasto con farina e vino, più lo zafferano, rigiraci le pere e cuocile nel burro. È così che vanno bene.

[72] - Preparare pere ripiene con mandorle

Se vuoi preparare pere ripiene con mandorle, taglia le pere a pezzi, lascia il fondello, il torsolo e gli steli interi, pesta finemente le mandorle, aggiungi nient'altro che lo zucchero, attaccalo al torsolo e forma le pere come erano prima. Quindi mettili nel forno, lasciale cuocere finché non diventano marroni, tirali fuori e lasciali raffreddare. Quando le imposti, spargi sopra acqua di rose e zucchero.

[73] - Preparare un marzapane dai wafer

Se vuoi preparare un marzapane dai wafer, prendi 6 Lot di mandorle fresche, sbucciale e pestale, quindi prendi 1 Pfund di zucchero bianco e un bicchiere pieno di acqua di rose, una pinta che cuocia a fuoco lento fino a quando non puoi gettarlo in aria con una spatola in modo che voli come neve. Quindi devi (...) Quindi versarlo in un panno e lasciarlo scolare, appesantirlo bene in modo che l'acqua scorra, farlo come un formaggio e quando è asciutto, metterlo su un piatto d'argento, Mettilo in mandorle bianche, versa un latte freddo e dolce di mandorle su metà, quindi va bene.

[74] - Preparare focacce alla carpa

Se vuoi preparare focacce alla carpa, prendi le uova di carpa pestate, passale attraverso un panno, aggiungi un po' di farina bianca, zucchero e mandorle tritate finemente, stendi la focaccia su una tavola, mettila nel forno, lascialo cuocere fino a quando non diventa marrone; non rendere le uova troppo sottili.

[75] - Un altro piatto per fare carpe come polli

Se vuoi fare carpe come fagiani durante la Quaresima, prendi carpe crude, taglia bene le ossa, tritare la carne piccola, condirla con pepe, zenzero, sale, noce moscata. Ottieni due modelli realizzati e tagliati fuori dal sale, all'interno come un fagiano, un'anatra, un'oca o qualsiasi cosa tu voglia. Quindi riempire la carne di pesce tritata, mettere i due modelli uno sopra l'altro, legarli strettamente insieme, metterli in acqua bollente e lasciarli cuocere a fuoco lento per un'ora. Quindi toglierli, condirli con chiodi di garofano e carne di luccio, friggerli su una gratella e renderli gialli o neri in una salsa, metà dolce e metà acida. È una buona cosa

[76] - Fare con pesce una coscia di capriolo

Se vuoi fare (*pesce in forma di*) una coscia di capriolo, prendi la carne di pesce che viene tagliata come sopra menzionato, crea uno stampo come una coscia di capriolo, altrimenti uno stampo di un piede di capriolo, creane un buon modello, immergilo in un calderone mezz'ora, quindi steccalo con carne di luccio e arrostitiscilo su una gratella.

[77] - Fare una focaccia di fichi

Se vuoi fare una focaccia di fichi, prendi i fichi, mettili sul fuoco con acqua, lasciali bollire, taglia il picciolo, taglia i fichi, prendi alcune mele per un pasto, tagliali anch'esse in piccoli pezzi. Quindi prendi il miele e un po' di farina bianca, puliscilo, aggiungi i fichi e le mele tritati, fai bollire fino a quando non si addensa. Quindi estrailo, prepara il tortino, sbattilo come con altre focacce, infornalo in forno, così avrai delle buone focacce.

[78] - Fare dolcetti al forno

Se vuoi fare dolcetti al forno, prendi fichi, roselline, lasciali bollire con il vino, mettili in un mortaio e schiacciali bene, aggiungi la farina, una manciata grande, condisci con cannella, pepe, zafferano e mescola bene, fai delle palline, fai un impasto giallo di mela, ma non troppo liquido. Passae le palline nella pastella, cuocerle nel burro e cospargerle di zucchero

[79] - Preparazione dei piselli tostati

Se vuoi preparare i piselli tostati, strofina i piselli per pulirli e lasciali diventare morbidi e gonfi. Versali e arrotolali nella farina, prendili con le mani e rendili molto farinosi. Rigira e passa i piselli in una densa pastella per le mele e cuoceteli nel burro.

[80] - Fare una pasta con latte di mandorle

Se vuoi fare una buona pasta con latte di mandorle, prendi farina, zucchero e sale, fai un piccolo impasto, cuoci panini freschi come fette dorate e cospargici di zucchero. È così che vanno bene.

[81] - Preparare un altro dolce

Se vuoi fare un'altra pasticceria, prendi i wafer, cospargili di Mus di pere, prendine un altro, mettili sopra, cospargili di mandorle pestate gialle, mettine un altro sopra, cospargili di mandorle bianche. Poi ancora Mus di pere, poi ancora mandorle gialle e bianche in successione, come descritto sopra, fino a quando non è larga due mani. Quindi premili bene insieme, arrotolali come tortino di mele, cuocili nel burro, tagliali a pezzi larghi, mettili su un piatto d'argento, cospargili di zucchero. Così va bene-

[82] - Un altro dolce pasta a base di fichi

Se vuoi fare un'altra buona pasta a base di fichi, quindi trita i fichi, condiscili con cannella, chiodi di garofano e zenzero e mescola bene, quindi ricavane pezzi lunghi come un vassoio (?), fare un impasto denso di vino e farina. Arrotolare i pezzi, cuocerli nel burro e lasciarli raffreddare. Anche questo è buono caldo, ma freddo è migliore. Cospargi di zucchero.

[83] - Preparare la carpa durante la Quaresima

Se vuoi fare la carpa durante la Quaresima, prendi fichi e gherigli di noce finemente tritati, zenzero, pepe e zucchero, anch'essi tritati finemente, rivoltali in una pastella, cuocili nel burro in forno. È una buona cosa.

[84] - Un altro piatto

Prendi le uova di pesce dalla carpa e dal luccio, pestale finemente in un mortaio, passale al setaccio, aggiungi farina, zafferano, sale, zenzero, pepe, macis. Quando è stato setacciato, versare il macis in (*stampi come ?*) piccole rose, cuocerla a vapore in un vaso, come una tortina di uova, servirla in una salsa dolce.

[85] - Un altro piatto con i polmoni

Se vuoi fare delle ciambelle dai polmoni, tritali con il lardo, ma non aggiungerne troppo, sbattere le uova, condire con pepe, zenzero, zafferano, sale, noce moscata, tritare tutto, avvolgila in un sfoglia, cuocila nel burro e spolveraci con lo zucchero. È una buona cosa

[86] - Fare una Mus

Se vuoi fare una Mus di grano giovane, prendi una buona panna dolce, mettila, metti il grano in acqua e lavallo bene; lavare via bene le ariste. Quando la panna bolle, versa via il grano, lascialo bollire per due ore, quindi prendi quattro tuorli d'uovo per un pasto. Sbattili bene, diluiscili con un po' di panna e versali nel grano. La panna dovrebbe essere fredda; aggiungere burro e sale e servirlo, cospargere di burro, in modo da avere una buona Mus di grano.

[87] - Fare il latte cagliato

Se vuoi fare il latte cagliato, prendi il riso, pestalo finemente, premilo attraverso un panno, quindi fai un latte di mandorle, filtra la porcheria. Metti l'altro sul fuoco in modo che non bruci. Versa la farina di riso e lasciala sobbollire finché non si addensa. Quindi versalo in un lungo stampo, lasciala raffreddare, ritaglia dei pezzi di pagnotta e posizionali su un piatto d'argento. Quindi versaci sopra il latte di mandorle freddo e denso.

[88] - Preparare una Mus fredda di albicocche

Se si desidera preparare una Mus fredda di albicocche, sbucciarle e tagliarle a metà, lessarle in uno sciroppo, non lasciarle diventare troppo morbide. Se hanno una buona presa, mettile via e lasciale raffreddare; quindi hai una buona Mus. Se vuoi servirlo caldo, lavallo bene, aggiungi acqua e zucchero, lascialo bollire fino a quando non si ammorbidisce, versalo e lascialo raffreddare, spremilo attraverso un setaccio e lascialo bollire di nuovo. Rendili dolci; quindi hai una buona Mus.

[89] - Preparare una buona Mus di fragole

Se vuoi fare una Mus fredda di fragole, passale attraverso un setaccio con lo zucchero, mettile in acqua fredda. Quando le servi, metti sopra cubetti di

pane tagliati. È una buona salsa fredda.

[90] - Preparare una Mus di ciliegie

Se vuoi preparare una marmellata (Mus) di ciliegie, prendi le ciliegie tartare e mettile in un vaso con vino e zucchero. Aggiungi le fette di pane asciutte, gettatele nelle ciliegie e lasciale cuocere a fuoco lento per un'ora. Quindi versale, lasciale raffreddare, passale attraverso un setaccio, rimettili sui carboni e lasciali riscaldare. Rendili piuttosto dolci, aggiungi del burro quando li servi. Se lo vuoi freddo, non metterci sopra il burro. Questo è buono nella calura estiva.

[91] - Una Mus di rose

Se vuoi fare una Mus di rose, prendi piccole rose e copriole con vino rosso. È meglio se sono morbide. Versare la polpa in un mortaio e pestala molto finemente. Quindi passala attraverso un setaccio, mettila sulla brace; rendila dolce. Servilo freddo; anche il caldo è buono

[92] - Preparare una salsa per pesce

Se vuoi preparare una salsa per pesce, fai bollire un bel luccio in un latte di mandorle. Quindi estrailo, porta via la carne, mettila in un mortaio, pestala fine, aggiungi metà del quantitativo di mandorle ben macinate al luccio. Quindi premere il latte di mandorle in cui il luccio è stato bollito attraverso un setaccio. Devi anche aggiungere riso bollito e anche premere un terzo attraverso il setaccio. Quindi far bollire in padella. Fai attenzione al sale, aggiungi lo zucchero e non renderlo troppo grasso. Fai bollire un luccio nel latte di mandorle come indicato sopra. Quando è bollito, estrailo, sbuccia tutti i pezzi, mettili su un piatto, versaci sopra la purea e cospargili di macis, va bene. Puoi anche prepararlo in modo che non sia dolce. Anche questo è buono; rimuovere le lisce.

[93] - Crea una Mus di cervello

Se vuoi fare una Mus di cervello, prendi il cervello bollito di un vitello, sbattici le uova e il pane bianco, lascia che si ammorbidi, spremilo su un panno, mettilo sulla brace, lascialo riscaldare, salala, servila, cospargilo con lo zenzero.

[94] - Preparare una Mus di farina d'avena e di mandorle

Se vuoi preparare una Mus di farina d'avena di mandorle, prepara un buon latte di mandorle, mettilo sul fuoco e lascia bollire. Quindi prendi la farina d'avena, prendila setacciata, butta via le ariste, puliscila, tostata nel burro. Quando il latte di mandorle bolle, versa l'avena, lascia bollire fino a quando

non si addensa. Quindi aggiungere un po' di sale e servirlo.

[95] - Fare una dolce al vapore

Se vuoi fare una pasta al vapore, fai un impasto, non troppo denso e non troppo sottile, salalo, quindi prendi una padella, metti il burro, mettilo sui carboni e lascia che si scaldi abbastanza, anche il coperchio, e se la padella è abbastanza calda, il burro viene tolto. E versare l'impasto nella padella, mettere sopra il coperchio caldo, mettere i carboni sopra e sotto di esso, lasciare cuocere l'impasto fino a quando diventa friabile (?). Tiralo fuori, taglialo a pezzi, lungo due dita ciascuno, e lascialo cuocere lentamente in modo che il burro rimanga nel mezzo.

[96] - Un'altra buona pasticceria

Se vuoi preparare dei wafer, prendi la farina bianca, usai per fare una pastella come per Strauben. Aggiungi un po' di panna, un po' di lievito di birra, zucchero, burro e non troppo sale, così avrai un buon impasto.

[97] - Un'altra pasta dolce, chiamata pasta Bien

Se vuoi fare una pasta Bien, prendi il midollo dalle ossa di bue, lascialo bollire, poi mettilo su una tavola e lascialo raffreddare. Quindi fai un impasto, come una pastella per Strauben, che è liquida, ma non troppo. Arrotolare la midolla lì dentro, cuocerli nel burro fino a quando l'impasto si indurisce; quindi è fatto.

Gli Strauben sono un dolce molto diffuso nel modo tedesco ottenuti facendo colare da un imbuto un filo di pastella dolce entro il grasso bollente e creando una specie di matassa.

[98] - Fare una pasta cava

Se vuoi fare una pasta cava, fai un impasto come per i dolcetti di carnevale (*it: crostoli*), stendilo su una superficie larga e mettine due una sopra l'altra. Quindi prendi uno stampo di un animale, qualunque esso sia, taglialo, quindi hai una buona pasta cava, cuocilo nel burro, quindi sale e diventa buono.

[99] - Preparare un buon dolce dal polmone di vitello

Se vuoi fare un buon dolce dal polmone di vitello, tritalo finemente, condirla con sale, condiscilo con zenzero, pepe, zafferano, 4 tuorli d'uovo per un polmone; tritare tutto bene, fare delle palline fare una pastella con farina bianca che non sia né troppo sottile né troppo densa. Passarvi dentro le palline, aggiungete il burro, fatele cuocere, cospargetele di zucchero quando le sistemate. Quindi hai un buon dolce.

[100] - Allontana insetti e pidocchi

Se vuoi allontanare insetti e pidocchi, prendi l'olio di alloro, spalmalo nei buchi in cui vivono, da una a sei volte; lì non ci stanno più.

[101] - Preparare le lumache nel guscio

Se vuoi preparare le lumache che sono nel guscio, prendi le lumache, lavale, lasciale bollire per mezz'ora, scolale e versaci sopra acqua fredda. Quindi tirale fuori dai gusci, lavali con acqua salata, quindi una o più volte con acqua fredda. Quindi pelale, gettarli nel burro caldo e lasciale lì fino a quando non diventano marroni. Aggiungi una salsa gialla, lasciala bollire bene e mettilci un po'. Rendile agrodolci, trita su di essi delle buone erbe, ad esempio prezzemolo, timo, maggiorana, salvia, artemisia, issopo; andrà bene.

[102] - Preparare un luccio verde

Se vuoi fare un luccio verde, prendi un luccio, fallo bollire con vino e acqua; non salarlo troppo. Quindi staccalo dalla pelle, mettilo in un mortaio e aggiungi il prezzemolo. Pesta entrambi insieme e se è ben pestato, versaci sopra il brodo di luccio, diventerà verde. Bollilo e se vuoi servire il luccio, mettilo in una padella, versaci sopra il brodo, lascialo riposare con altre persone, aggiungi un po' di pepe e mettilo in un contenitore di legno. Poi servilo.

[103] - Come fare un luccio rosso

Se vuoi fare un luccio rosso, prendi pesche e mettile nell'acqua con l'aceto. Se vuoi che sia molto rosso, usa più pesche e meno acqua.

[104] - Preparare una zuppa di luccio

Se vuoi preparare una zuppa di luccio, prendi un luccio buono, friggilo rapidamente in modo che rimanga succoso e non bruci, quindi puliscilo e pestalo in piccoli pezzi. Versare mezza bottiglia di brodo di piselli e mezza bottiglia di panna, tanto quanto brodo di piselli, aggiungere lo zafferano, lo zenzero e il pepe, premere su un panno, aggiungere del buon burro. Aggiungi (secco) pane bianco. Questa è una zuppa robusta.

[105] - Preparare un luccio ripieno

Se vuoi fare un luccio ripieno, squama il luccio, apri la sua pancia, ritaglia tutta la carne. Lasciare la spina dorsale e le altre lisce, fai che la pelle, la testa e la coda rimangano intere, quindi prendere la carne di pesce, rimuovere tutte le lisce, tritare la carne di pesce, condirla con zenzero, pepe, noce moscata e sale, tritarla e mescolarla bene l'uno con l'altro. Se è molto piccolo, riempi con esso il luccio e arrostiscilo su una griglia. Assicurarsi che non

bruci.

[106] - Creare tre cose da un luccio

Colora il luccio nel mezzo e lascialo bollire. Quindi mettilo su una griglia, staccalo dalla pelle per una parte, taglialo, cospargilo con la farina. L'altra parte falla arrostitire marrone, condirlo con burro, girarlo con molta attenzione e lasciarlo arrostitire e cuocere anche sull'altro lato. Imburrare un panno con aceto, rimane *plab* (?) e bene. Così è e sarà buono.

[107] - Preparare un brodo molto buono e forte

Se vuoi avere un brodo molto buono e forte, prendi un buon cappon e altrettanta carne di vitello, taglialo a pezzi. Legali a un filo con un ago, quindi appendili in una brocca asciutta e aggiungi un pezzo d'oro. Chiudere bene la brocca in modo che non fuoriesca aria. Mettilo in un vaso d'acqua bollente, lascialo bollire per due ore. Quindi leva la brocca fuori dal vaso e versa il brodo. Legalo di nuovo, rimettilo in acqua, lascialo bollire per altre due ore mentre è ancora forte. Questo è il brodo più forte che puoi trovare.

[108] - Preparare lo zenzero verde

Se vuoi conservare lo zenzero verde, metti uno zenzero grande (radice) in acqua fredda e pulita per 14 giorni e notti. Aggiungi acqua fresca ogni giorno, quindi versala su un filtro, scolala bene. Fai una liscivia forte dalla cenere di salice, mettila dentro; la lisciva deve essere fredda. Per ogni Pfund di zenzero, prendi una manciata di sale, gettalo sullo zenzero, quindi lascialo a mollo per 10 o 14 (giorni) fino a quando la buccia si stacca. Quindi lavalo con acqua e raschia la pelle con un coltello. Quindi pungilo con un coltello appuntito. Quindi rimettilo in acqua fresca per 14 giorni, dagli ogni giorno acqua fresca, quindi versalo su un setaccio in modo che l'acqua goccioli e, quando è asciutto, mettilo in un vaso di Waldburg (Svevia). Aggiungi 4 Pfund di zucchero a ogni Pfund di zenzero, un'acqua di ortica a 4 Pfund di zucchero, 2 per rendere puro lo zucchero, lascialo addensare come miele quando fa freddo. Il giorno successivo, lascialo bollire di nuovo come prima e versalo di nuovo freddo. Ripeti fino a quando lo zucchero rimane denso come il miele.

[109] - Preparare miele di rose

Se vuoi preparare miele di rose, prendi 3 Pfund di miele puro, 4 grandi manciate di rosa canina. Quindi mescola le foglie, gettate nel miele e lascia cuocere a fuoco lento per mezz'ora. Quindi prendi 1 Pfund di succo di rosa, versalo sul miele, lascialo bollire, lascialo scorrere attraverso un setaccio,

quindi lascialo bollire di nuovo fino a quando non si addensa come uno sciroppo. Quindi è giusto e buono.

[110] - Preparare zucchero di rose

Se vuoi fare zucchero di rose, prendi le rose rosse che non si sono completamente aperte, tagliale, assicurati che non entrino erbe verdi, taglia le rose, pesale. Quindi prendi lo zucchero bianco tritato, pesalo anche tu. Prendi il doppio dello zucchero delle rose tritate, versalo insieme su una tavola, mescolalo bene con le mani, mettilo in un mortaio e pestalo bene, quindi vuotalo in un barattolo, chiudilo bene e mettilo per 14 Giorni al sole.

[111] - Preparare uno sciroppo di violetta

Se vuoi preparare uno sciroppo di violetta, prendi le violette, spezzale, mettile in acqua bollente per un giorno e una notte. Quindi setacciale attraverso un panno, prendi questa acqua, aggiungi lo zucchero, puliscilo e fai uno sciroppo.

[112] - Preparare un buon ipocrasso

Se vuoi fare un buon ipocrasso (vino speziato), prendi 1 Pfund di vino distillato che è stato distillato tre volte, 4 Lot di cannella, 2 Quintet di chicchi di paradiso, 2 Lot di buon zenzero, 1 Quintet (3,75 g) di chiodi di garofano, 1 Quintet di grani di pepe, 1 Quintet di noce moscata. Le aggiunte menzionate dovrebbero essere polverizzate bene, quindi mettere la polvere in un contenitore, versare l'acquavite su di esso, mescolare bene, chiudere bene il vaso di vetro, metterlo al sole, lasciarlo riposare per 4-5 giorni, mescolarlo ogni giorno - fino a quattro volte bene. Quindi passalo al setaccio attraverso un panno in un vaso di vetro, chiudilo in modo da non sentire più l'odore, in modo che rimanga buono a lungo. E se desideri un ipocrasso, prendi una buona dose di buon vino rosso e 6 Lot di zucchero stagionato, aggiungilo al vino, mescola bene e versa un buon cucchiaino o due di acquavite, lascialo filtrare in un sacco grezzo da una a quattro volte, quindi andrà bene.

[113] - Preparare un charetto

Se vuoi preparare un buon charetto (vino speziato), prendi 2 Lot di cannella, 1 Quintet di zenzero, un sesto di galanga, 1 Pfund di zucchero su una Mass di vino; schiacciarlo in un mortaio, metterlo in una brocca, versarvi sopra del vino puro o un vino rosso, lasciarlo riposare per una notte. E al mattino versalo in un sacco grezzo, fallo passare due o tre volte.

[114] - Preparare le barbabietole

Se vuoi preparare le barbabietole, lavale, mettile sul fuoco, lasciale bollire

finché non sono ruvide. Quindi versale in un panno e lasciali cuocere a vapore bene. Coprili con un panno, quindi toglie le radici piccole, taglia le barbabietole larghe e rotonde come un ravanello. Quindi prendi il rafano, taglialo piccolo, schiaccia il coriandolo, ma non troppo fine, prendi l'anice e 2 finocchi interi. Quindi prendi i quattro ingredienti, gettane un po' sul fondo di un barile, mettili sopra le barbabietole, poi di nuovo dagli ingredienti, di nuovo le barbabietole, finché dura. Quindi versare un buon aceto, chiudere il barile e metterlo nel seminterrato.

[115] - Preparare una composta di ribes

Se vuoi preparare una composta di ribes, premili attraverso un setaccio, prendi il doppio di ribes rispetto allo zucchero e mettili sul fuoco. Quando bolle, mescola in modo che non si attacchi, lascia bollire per quattro ore fino a quando si addensa come una Misa di piselli densa. Toglilo dal fuoco, versalo in un piatto, coprilo bene, mettilo nel freddo o nel seminterrato.

[116] - Crea un uovo molto più grosso del solito

Prendi 25 uova, separa l'albume dai tuorli, premi entrambi attraverso un panno, ciascuno separatamente. Quindi prendi una vescica o uno stomaco da un maiale, versaci dentro il tuorlo, grande quanto vuoi che sia (il tuorlo), mettilo dell'acqua bollente fino a quando non si indurisce. Quindi estrailo e prendi un'altra vescica che sia pulita, appendi il tuorlo su un filo sottile in modo che rimanga (*entro la vescica*) in posizione verticale in un vaso, quindi versa l'albume, lascia sobbollire finché non si indurisce. Quindi estrarre nuovamente il filo attraverso la vescica, quindi va bene. È un pasto intero.

[117] - Come conservare le noci buone

Prendi le noci verdi da un albero che non sono ancora mature, quante ne vuoi, e stacca il mallo esterno in modo da poterla usare (*per altro*) dopo, quindi mettile in acqua e lasciarli in acqua per 8 giorni. Devi dare loro acqua fresca ogni giorno. Quindi forali uno per uno in croce trasversalmente e rimetterli in acqua fresca per un giorno, due o tre giorni, fino a quando non diventano morbidi nell'acqua. Quindi estraili e lasciali asciugare. Quindi prendere la cannella e i chiodi di garofano e tagliare la cannella ben e piccola, quindi prendere il miele o lo zucchero e versare acqua e poi filtrare il miele. Lascia bollire il miele più volte finché è molto denso, lascia raffreddare di nuovo il miele, versalo sulle noci e lascialo riposare per un giorno e una notte. Quindi versare di nuovo il miele il giorno successivo, perché diventa completamente liquido, quindi lasciarlo bollire di nuovo e versarlo di nuovo su di esso. Fallo fino a quando il miele sulle noci non diventa bello e denso.

[118] - Come conservare le pere moscatelle

Prendi le pere moscastelle ben mature e sbucciale e taglia via il gambo a metà, ma lascia l'altro gambo sulla pera. Quindi falle bollire in acqua fino a quando non sono cotte e se vuoi vedere se sono bollite abbastanza, prendi un ago e pungile. Se si attaccano all'ago, non sono abbastanza bollite; ma se cadono, sono abbastanza bollite. Quindi stendi le pere e lasciale asciugare. Quindi prendi il miele o lo zucchero e filtralo accuratamente. Quindi fai bollire il miele abbastanza spesso e se è bollito spesso, lascialo raffreddare un po', ma non troppo, e versa il miele sulle pere e lascialo riposare così per un giorno o due. Se il miele diventa di nuovo liquido, versalo di nuovo su di esso e lascialo diventare di nuovo denso, quindi versa il miele sulle pere. Fallo così spesso fino a quando il miele rimane denso sulle pere.

[119] - Come conservare correttamente la spezia di liquirizia

Prendi belle radici di liquirizia fresca, raschia e puliscile bene, quindi fai bollire bene in acqua in modo che diventino belle e tenere. Ma devi tagliare fuori il nucleo interno in modo pulito. E quando sono ben cotte, mettili in aria in modo che si asciughino. Quindi prendi miele e zucchero ben setacciato e lasciali sobbollire finché non diventa molto denso. Quindi mettili dentro le radici di liquirizia e lasciale bollire di nuovo insieme fino a quando il brodo sulla liquirizia diventa bello e denso, come un succo, quindi è fatto correttamente.

[120] - Come preparare il Latwerge di mele cotogne

Prendi delle belle mele cotogne e puliscile con un panno, quindi ritaglia il picciolo e il torsolo (alloggiamento centrale), quindi taglia le mele cotogne in senso longitudinale in 8-10 parti, il più sottile meglio è. Quindi metterli in una caldaia e versare acqua e lasciarli bollire fino a quando diventano molto sottili e delicati. E quando l'acqua è evaporata, aggiungi più acqua in modo che non bruci fino a quando non diventano molto friabili e molli. E quando sono abbastanza bolliti, prendi un setaccio di crine e posiziona il setaccio su un recipiente o una caldaia e posiziona le mele cotogne bollite sul setaccio e schiaccia attraverso un cucchiaio. Quando sono tutti spremuti, prendi un Pfund di miele o zucchero su due Pfund di mela cotogna e lascia bollire insieme fino a quando non si addensa in modo da poterlo tagliare con un coltello. Ma hai bisogno di un legno pregiato che sia bello e largo nella parte anteriore per continuare a mescolarlo, altrimenti si attacca e brucia sul fondo e diventa sprizza. E se è bollito spesso, è fatto bene. Quindi mettili nei barili di stoccaggio a tuo piacimento.

[121] - Come conservare la buccia d'arancia

Prendi una bella buccia d'arancia fresca e mettila in acqua fresca e lasciala sobbollire un po', ma non per molto, quindi (...). .. fallo così spesso fino a quando lo zucchero non si addensa sulle arance.

[122] - Per dolori e malattie della pelle

Prendi piccole barbabetole bianche, issopo e ruta, tutti schiacciati insieme in un mortaio e poi spremi il succo con un panno pulito e fallo bere al paziente. Aiuta sicuramente, probatum est.

[122a] - Una benedizione per la madre (...).

Anno Domini, 15 giugno 1604, Coira G.G.G.V.G. Amen. Questo è seguito da un numero di capolavori meravigliosi e belli, oltre che comprovati

[123] - Giulebbe Cordiale (bevanda alla menta)

Prendi un Pfund di zucchero fine e un Pfund di acqua di melissa. Metti tutto in una padella e mettilo sopra le braci. Quindi prendi mezzo Pfund di acqua di rose in un altro recipiente e batti un uovo insieme alla ciotola. Quando inizia a bollire, versa gradualmente l'acqua di rose e l'uovo. Quindi schiuma e lascia sobbollire delicatamente fino a quando non è abbastanza. Noterai che se ne prendi un po' con un cucchiaino ed è spesso e non sottile come l'acqua, allora è sufficiente. Quindi filtralo attraverso un panno pulito.

[124] - Fare Tintura Rosarum

Polverizzare rose rosse secche e un Lot (14-18 g). Quindi versaci sopra dell'acqua di rose e venti gocce di spirito di vetriolo (*acido solforico*) fino a quando non si bagnano completamente, mescola bene e lasciali riposare un po', diventerà rosso come un eluato (soluzione sbiadita). Quindi passalo al setaccio con un panno pulito, quindi prendi Ambra Grigia ogni due grani (1 gran = 65 mg). Macinalo in un piccolo mortaio con un cucchiaino di giulebbe di cui sopra. Quindi mescola e versa la Tintura Rosarum fino a quando diventa rossastra. Quindi aggiungi l'alcool, il vetriolo fino a quando non diventa acido. NB. Tutto questo deve essere mescolato in un piatto di argilla o smaltato.

[125] - Le caratteristiche del giulebbe menzionato

Rinforza il cuore e il cervello, pulisce la bile (?), Apre il fegato bloccato, rinforza lo stomaco e pulisce i reni. Non provoca lo sviluppo di un'ulcera nell'uomo se lo usi ogni giorno.

[126] - Fare l'acqua di cannella

Dodici Lot di cannella tritata, malvasia e acqua di rose fine, venti Lot ciascuno. Mescola insieme e lascialo riposare per un giorno o due, quindi distillalo a fino a quando non è completamente distillato. Questa acqua alla cannella è molto delicata, ma non dura a lungo, al massimo circa due mesi.

[127] - Un altro modo per preparare una deliziosa e deliziosa acqua alla cannella

4 Lot di cannella tritata, 12 Lot di acquavite distillata forte, 20 Lot di acqua di rose fine. Mischia e lascialo riposare per un giorno e una notte. Quindi distillalo a bagnomaria e prendi un Gran (65 mg) di muschio (profumo) e pestalo in un piccolo mortaio e poi mescolalo di nuovo con acqua alla cannella. Si conserva a lungo.

[127a] - Cos'è un Balneum Mariae

Non è altro che una caldaia pieno d'acqua che deve essere così caldo che l'acqua bolle in modo che il contenitore con il liquido da distillare possa essere messo nel bollitore.

[128] - Prepara una deliziosa acquavite, mescolata con anice, chiamato Aqua Vitae anisata

Mezzo Pfund di anice tritato e mezza Mass di acquavite. Distillalo a bagnomaria fino a quando non è abbastanza. Questa deliziosa acqua fa bene alla tosse e al catarro. Quando vai a letto, prendi mezzo cucchiaino. Rende il sesso fedele (!) E ha effetti diuretici.

[129] - Un unguento bianco importante e delizioso contro la erisipela

Prendi lithargit aurei (ossido di piombo?), cioè (?) marcasite (solfuro di ferro?), ben polverizzato, 2 Lot ; versaci dentro 4 Lot di aceto di rosa forte, mescola bene e mettili in un luogo caldo per 24 ore. Quindi togliere con cura l'aceto e mescolare 4 Lot di olio di rose o di mandorle. Mescola bene insieme, quindi hai l'unguento desiderato che fa scomparire l'erisipela come qualsiasi altra rogna infiammata e le eruzioni cutanee.

[130] - Prepara uno splendido olio di mandorle

Prendi tutte le mandorle che vuoi, pestale bene in un mortaio di pietra se ne hai uno e poi arrostitiscile in una padella mescolata con un po' d'acqua di rose. Quindi mettili in un panno pulito e spremili tra due piatti con un bastone per ottenere l'olio di mandorle. Aggiungi le mandorle pestate al resto; puoi scaldarli di nuovo, ma fai attenzione a non bruciarli.

[131] - Fare un buon vino depurativo

Folium Sennae: 5 once; Rhizoma Rhei: 2 Drachme; Radix Mechoacannae: 2 Drachme; Epitimi sive Cuscuta: 1 Drachme; Gummi-resina Scammonium: 1 Scrupel; Rhizoma Galangae: 3 Drachme; Radix Liquiritia: 1 oncia. Inoltre più di 30 Lot di vino bianco vecchio e mescolalo. Lascialo riposare in vaso di pietra o terracotta per 1-3 giorni. Tuttavia, devi prima schiacciare tutti gli ingredienti sopra elencati e metterli in un piccolo sacchetto di lino bianco pulito e metterli nei recipienti menzionati insieme al vino. E se vuoi purificarti, prendi 4 Lot di questo vino.

Nel testo si dice "vaso di Staingutt": non è la ceramica che è stata prodotta solo nel 1700. Indica forse un vaso di pietra; nei Grigioni (Chiavenna) vi era proprio la pietra ollare.

[132] - Elettuario Cordiale

Cortex Cinamoni ceylanici; Semen Myristicae, 1 dracma; Fructus Cardamoni; Piper longum (pepe delle mosche); Rhizoma Galangae; Fructus Cubebae, 5 dracma, Ambra grigia, Muschio, Zucchero bianco, 3 once; succo denso di melissa 3 once; grani 6; menta diacidonite, 3 once. Mescolare lo zucchero, lo Latwerge e la melissa in una padella, metterli sul fuoco fino a quando lo zucchero si è sciolto, quindi lasciarlo raffreddare e mescolare gli ingredienti sopra menzionati, che dovrebbero essere ben pestati.

[133] - Come piatto di pesce, un luccio arrostito su salsa di capperi

Arrostire (friggere) bene il luccio in olio o burro, a seconda delle abitudini del paese e di ciò che gli ospiti amano mangiare. Quindi prendi vino, aceto, zucchero, pepe, cardamomo, macis e una manciata di capperi. Lascialo bollire insieme, metti il luccio arrostito in un piatto, disponi sopra questa salsa. È un delizioso, buon piatto.

[134] - Piatto di carne Un arrosto di manzo in un brodo.

Prendi un buon arrosto di manzo e lascialo arrostito bene. Quindi prendi un po' di brodo di manzo, aceto e vino, aggiungi pepe, zucchero e un abbondante cucchiaino di cannella e lascia bollire insieme. Se vuoi servire l'arrosto, versa il brodo di cui sopra; quindi diventa marrone rossastro e gustoso.

[135] - Luccio cotto con senape

Prendi un luccio da 2 a 3 Pfund che ha una buona quantità di carne. Bollire facendo concentrare l'acqua (?), posizionarlo su una tavola per raffreddare, rimuovere le squame con la pelle, sfogliare la carne come con lo stoccafisso e togliere completamente le lisce. Metti il pesce in un piatto di peltro, ver-

saci sopra un po' di brodo di piselli, metti il burro non fuso e qualche cucchiaino di senape in una padella, lascialo fondere insieme, versalo sopra al luccio nella ciotola, lascialo riposare per un po' su una padella calda, quindi servilo. È un gustoso cibo di magro.

[136] - Luccio steccato

Se vuoi preparare il luccio steccato, prendi lucci da mezzo Pfund, quanti ne hai bisogno, assicurati che siano squamati bene. E se è in un giorno di carne (= non di magro), steccalo con piccoli pezzi di lardo. Al termine, lessalo, versaci sopra aceto, pepe e burro molto caldo. Ma se è un giorno di magro, prendi vesciche di pesce (colla di pesce) che sono ben bollite, tagliale piccole come il lardo e stecca il luccio con loro. Lessali magnificamente blu, versaci sopra una salsa acida o solo burro come preferisci, penserai che saranno conditi con lardo e non con colla di pesce.

[137] - Fegati di luccio fritti

Prendi un bel numero di fegati di luccio grossi, friggili leggermente in olio o burro, poi speziali con cannella e chiodi di garofano, fai un brodo di capperi piccoli e versali sopra di essi. È un pasto delicato che può essere servito a re e principi.

[138] - Fegati di luccio al forno

Cuocere i fegati di luccio nel burro, quindi versarci sopra agresto o servirli asciutti, cosparsi di prezzemolo.

[139] - Preparazione del luccio salato o verde.

Prendi il luccio salato, taglialo a pezzi, mettilo in acqua e lascialo bollire a fuoco vivo. Quindi estrailo e puliscilo, versa il brodo e lascialo asciugare bene, in modo che il sale in eccesso scompaia. Versare sopra un gustoso brodo di piselli, aggiungere pepe intero, macis interi, zenzero tritato e radici di prezzemolo. Prendi il burro fresco e un po' di farina tostata, fai bollire insieme, quindi il brodo sarà molto gustoso. È un pasto meravigliosamente buono.

[140] - Cobite (*Barbatula barbatula*) Prima preparazione: bollita in blu

Prendi i ghiozzi (piccolo pesce di fondale), mettili in una caldaia o in un vaso, versaci sopra del vino puro in modo che muoiano in essi. Quando sono morti, tirali fuori dal vino e versaci sopra l'aceto di vino, diventeranno di un bel blu. Versali insieme all'aceto mescolato con un po' di vino in una caldaia per pesci o in una padella. Quando li fai bollire, mettili sui carboni e lasciali bollire gradualmente, non salarli, e se vuoi servirli, versaci sopra un po' di

burro maggengo, cospargili di zenzero e cospargili di prezzemolo verde, quindi sono buoni e buoni,

[141] - Cobite, seconda preparazione: al forno in un brodo

Prendete i cobiti, cuoceteli in olio o grasso, quindi fate un brodo acido con tuorli d'uovo, usando brodo di pisello finemente setacciato, aceto e burro fresco. Ma se li hai cotti in olio, devi anche prendere olio e zenzero tritato. Lasciateli bollire con tutte le gustose erbe culinarie tritate, versate questo brodo sopra i ghiozzi al forno, saranno buoni e gustosi.

[142] - Cobiti cotti neri

Prendi grasso di carpa, vino e aceto, condiscilo con zucchero, pepe tritato e un po' di zafferano, e quando i ghiozzi sono stati nel sale, passali uno ad uno nel brodo, sfregali in modo che il sale se ne va. Metti un po' di panpepato nel brodo o nel grasso, mettilo sul fuoco, lascialo bollire molto rapidamente, ma addolciscilo in modo che prevalga l'aceto. Puoi anche tagliare il prezzemolo (*scabiosa pratensis*) sotto, che lo rende gustoso. È così che cucini i ghiozzi neri di grasso. È un pasto delicato.

Peterskraut (scabiosa pratensis); non è mai stata usata in cucina. Peterskraut, oder St. Peters=Kraut, 1) ein Nahme des Glaskrautes, Parietaria Linn; s. Glaskraut, Th. 18, S. 687. 2) des herbstlichen Löwenzahns, Leontodon autumnale Linn., Apargia autumnalis Hoffmann, Willdenow und anderer Autoren. S. im <109, 326> Cfr <http://www.kruenitz1.uni-trier.de/xxx/p/kp02957.htm>

[143] - Gobioni (*Gobio gobio*) asciutti bolliti blu

Prendi i gobioni, lasciali morire nell'aceto buono di vino lessali asciutti (brasali?) in modo che diventino blu e, se vuoi servirli, versaci sopra del burro fuso e cospargili di zenzero, Puoi anche servire crescione al forno asciutti o con brodo, come precedentemente descritto per i comiti.

[144] - Gobioni (*Gobio gobio*) freddi nell'aceto

Prendi i gobioni, falli bollire asciutti (*brasali?*) in modo che diventino blu e belli, come descritto sopra, quindi lascialo raffreddare, disponilo in un piatto e versaci sopra l'aceto con prezzemolo tritato verde. Mettilo sul tavolo così freddo, questo è quello che si chiama un cassanat (?). Puoi anche preparare il pesce in un brodo nero di grasso di carpa, come descritto per i comiti. Puoi anche acidificarli con aceto, cipolle e zafferano giallo. Quindi sono sia caldi o freddi buoni e delicati.

[145] - Preparare tinche

Prendi le tinche e spruzzale i di aceto, presto moriranno. Lessali asciutti (brasare?), cospargili di aceto per renderli belli blu. Se sono abbastanza cotti, servili in un piatto, versaci sopra del burro fresco, con lo zenzero tritato, sono buoni e gustosi. Puoi anche farli come i comiti; sono buoni anche nel brodo di piselli con aceto e zenzero tritato.

[146] - Tinche in galantina o gelatina

Prendi una tinca piuttosto grande, tagliali insieme alla lisca, mettili in mezzo vino e mezzo aceto, lasciali bollire bene, passarli al setaccio e rimettili in uno bollitore per pesci pulito metterlo sul fornello, lasciarlo bollire, peparlo bene e renderlo giallo e anche abbastanza dolce, quindi passarlo al setaccio con un panno di lana pulito; sarà completamente pulito. Dai un po' di colla di pesce su di esso, in modo da indurirlo gelatinizzarlo. Versare mezzo pieno in un piatto mezza piena e lasciarlo solidificare. Prendi la tinca cotta bella blu, mettilo sulla salsa in modo pulito e ordinato e versaci sopra altra salsa in modo che la ciotola si riempia. Lascialo raffreddare in modo che i pesciolini non cadano a terra. È divertente a vedersi perché i pesci sono blu, ma la salsa è gialla. Puoi anche preparare cobiti e gobioni, ma penso che le tinche siano i più convenienti per un tale galantina perché non solo sono belli, ma sono anche gustosi.

[147] - Trota alla ungherese

Prendi un pezzo di pagnotta o un panino, immergilo nel buon vino. Nel frattempo, taglia la trota e salala mentre ammolli il pane. Quindi prendi una mela, tagliala a pezzetti e trita tutto con la pagnotta, Bagna con del buon vino e mettilo sul fuoco e lascialo sobbollire. Versare un po' di aceto e quando il brodo bolle, rimuovere la trota in modo che il sale scompaia bene; poi metterli nel brodo. Se le trote sono grandi, tagliatele in 3 o 4 pezzi, ma se sono piccole, lasciatele intere e conditele bene con pepe e zafferano, dolcificatele abbastanza fortemente con lo zucchero, tagliate alcuni pezzi di limone salato e fateli bollire con loro, Puoi servire tale pesce freddo o caldo.

[148] - Carpa farcita

Prendi una carpa piuttosto grande, che è una Rogner (femmina), aprila, tira fuori le uova (uova di pesce), mettile sul fuoco con acqua e lascia cuocere a fuoco lento, prendi le cipolle, pelale molto piccole, cuocile a vapore nel burro e mescolali sotto le uova. Quando hai tirato fuori le uova dall'acqua, tritale, aggiungi un tuorlo d'uovo, pepe, sale e un po' di cumino. Quindi prendi la carpa preparata, che viene squamata, un po' salata e non tagliata troppo sul ventre, riempila, chiudi il foro con spiedini di legno in modo che

il ripieno non possa fuoriuscire. Quindi mettilo sulla griglia e arrostisci bene, quindi taglialo sul retro, mettilo con cura in un piatto, cospargilo bene con lo zenzero. Puoi servirlo freddo o caldo.

[149] - Salmone

Questi pesci sono molto buoni quando sono bolliti asciutti imbevuti di sale (? *Salmone al sale?*). Lasciali raffreddare, cospargili di pepe e prezzemolo e aggiungi aceto di vino. Viene anche bollito a secco e preparato con aceto, pepe, olio e cipolle tritate finemente come un'insalata. È un buon pasto delizioso.

[150] - Vino Zitwer (*mosto concentrato e speziato*) e tutti i tipi di vini speziati

Puoi produrre vini speziati in ogni stagione. Solo lo Zitwerwein deve essere fatto con mosto dolce al momento della vendemmia, perché devi renderlo quasi come il vino Alant (vermuth) e far bollire il mosto sul fuoco e fare attenzione a non o raggiungere fuoco o fumo. Quindi lo versi in una botte molto pulita e profumata, quindi prendi 2 Lot di cannella, radice di curcuma) 1 Lot di chiodi di garofano, 1 Lot di zenzero, galanga, grani del paradiso (pepe di Guinea), pepe lungo, di ciascuno 3 Quentchen (1 Quentchen = 3,9 g), cubebe, cardamomo, 1 Quentchen ciascuno. Pesta questi ingredienti, ma non troppo finemente, mettili in un sacchetto e appendili nel mosto. Allo stesso modo, se vuoi fare un vino con il gusto di tutti i tipi di spezie, prendi la spezia desiderata, immergila nella acquavite, lascialo in esso per 8 giorni, quindi aggiungilo al vino. - Se vuoi avere del buon vino speziato altrimenti, prendi 22 Lot di cannella, 12 Lot di macis, 25 Lot di cedro e schiaccia tutto in piccoli pezzi e mettilo nella botte con il mosto che è ancora dolce e lascia fermentare insieme. E quando è terminata la fermentazione, chiudi la botte e lascia che le spezie siano appese in un sacchetto nella botte

[151] - Come fare il vino Zitwer

Per prima cosa, prendi le radici di alant (inula helenium, enula), 5 Lot di cannella, 2 1/2 Lot di radice di curcuma, 1 1/2 Lot di chiodi di garofano, 1/2 Lot di zenzero, 1 Lot di pepe lungo, macis, galanga, pepe melegueta, ciascuno 1 Quent a 80 Mas di Coira (1 Mass di Coira = 1,34 l) di mosto. Dividi queste spezie in due parti; cuocere a fuoco lento una parte nel mosto e mettere l'altra parte in un sacchetto. Appenderlo dal foro del tappo nel barilotto con una corda, ma non fino in fondo. Un terzo del mosto deve essere ridotto a fuoco lento e schiumato; quindi devi aggiungere tutte le spezie quando è schiumato.

[152] - Vino dolce conservato

Prendi l'uva rossa, lasciali spremere subito, versa rapidamente il mosto (succo d'uva) in un barile, chiudilo con dei cerchi di ferro, quindi metti il barile insieme al vino in una vasca, quindi versaci dentro l'acqua in modo che copra il barile, lasciare riposare l'acqua per 8 giorni. Quindi versare acqua fresca e farlo in successione per 4 settimane. Quando la luna scende, mettila in cantina, lasciala lì per un mese, quindi il vino diventa puro e rimane dolce fino a dopo Pasqua.

[153] - Un altro tipo

Quando l'uva rossa è rimasta nella vasca per 3 giorni, scola il vino attraverso un foro del rubinetto, versalo attraverso un sacco pulito in un barilotto fino al foro del rubinetto, perché non dovrebbe esserci zaffo. Quindi presto metterlo in cantina e rinforza i fondelli del barile con barre di legno.

[154] - Mosto ristretto (succo d'uva)

Prendi 30 Mass di mosto (cioè 40 l) o quanto vuoi, versalo in una caldaia e lascialo sobbollire lentamente fino a quando rimangono 20 Mass e schiuma bene.

[155] - Rimescolare il vino.

Mescola il vino con molta forza con una nuova scopa nel segno del Capricorno; esso migliora.

[155a] - Se il vino puzza

Se un vino puzza dopo essere stato versato nella botte, prendi un pane caldo appena uscito dal forno e spezzalo. Posiziona un pezzo con le briciole sul buco dello zaffo e lascialo stare fino a quando non si raffredda, esso attira tutti i cattivi sapori. Se la botte è grande, fallo fino tre volte.

[156] - Recuperare il vino stantio

Prendi mezza Mass di latte scremato, appendi 1/2 Lot di corno di cervo pestato e 1/2 Pfund di zucchero, ciascuno in un sacchetto di lino, nel vino o prendi per un Fuder (850 l) di vino 1 Pfund di semi ruta 1/2 Pfund di zucchero, appendi ciascuno nel vino separatamente; sarà di nuovo buono e forte.

[157] - Recuperare un vino che ha perso la sua forza.

Prendi 3 Lot di zenzero e 1 Lot di liquirizia con una ciotola di vino, asciugalo e pestalo in un mortaio, premilo attraverso un setaccio fine, quindi lascia 6 Mass fuori dalla botte. Svuota il vino, quindi versa le spezie nella botte insieme, mescola bene, sarà sicuramente (di nuovo) buono.

[158] - Se un vino non vuole depositarsi correttamente

prendi 1/2 Lot di tartaro e 2 Lot di sale, lascialo arrostito o asciugalo in una padella, pestalo finemente, mettilo nella botte, mescolalo e infine riempilo di nuovo con acqua: allora si deposita.

[159a] - Come un vino, mantiene il suo colore

Appendi in mezzo Fuder (circa 425 l) di vino 3 Lot di pepe che non sia rosso, quindi il vino rimane nel suo colore finché ne bevi.

[159b] - Fare In modo che un vino non marcisca

Prendi le mandorle amare e metti pietro romano in acqua fredda in modo che la buccia si stacchi, quindi taglia entrambi a pezzetti e mettili nel vino. Questo si è dimostrato.

[160] - Chiarifica il vino bianco che è diventato torbido

Se un vino è diventato torbido (a causa del lievito cresciuto) prendere *allume di piuma* (cristallo di rocca efflorescente come una piuma; solfato e sali di ferro e d'alluminio a struttura capillare, simile all'amianto) per ogni Eimer di vino 2 Lot, pestalo finemente, versarlo nella botte e mescolare bene con il vino. Lascialo depositare di nuovo, porta con sé tutto il torbido. Ed è innocuo bere un tale vino.

Bergalaun era l'allume piuma o Kaliumaluminiumsulfat: l'allume piuma era chimicamente alau, cristallo di rocca, efflorescente come una piuma; simile all'amianto con cui veniva confuso; l'amianto era usato nel vino ma come sostanza filtrante.

[161] - Preparare un delizioso vino in autunno

Prendi un secchio pieno di acqua fresca e una manciata di sale, mescola e versalo in barile. I barili dovrebbero essere sciacquati. Versalo di nuovo e richiudilo molto bene fino a quando non aggiungi anche quanto segue. Prendi 1/2 Pfund di foglie di erba di San Giovanni, zucchero, cannella, di ciascuna 1/2 Pfund, lessale bene in una pentola, passale al caldo nella botte con un panno; ma il vino dovrebbe essere lì prima. Lascia vuota una larghezza della mano, altrimenti il vino spingerebbe fuori il fondo del barile. Batti lo zaffo molto bene e lo blocchi nella parte posteriore e anteriore; tale vino diventerà così forte quando lo tocchi che puoi fortificare 2 o 3 Fuder di vino debole se lo mescoli. Tale vino è sano e facile da bere.

[162] - Che il vino non si rompa

Prendi i fiori di luppolo e i semi di artemisia, il fieno greco, ciascuno una manciata e mettilo nella botte. Quando il vino fermenta, il vino non si rompe

(non diventa torbido); se ha già fermentato, rimuoverlo di nuovo in modo che il vino non prenda il gusto.

[163] - Ripristino del vino difettoso

Prendi l'acero, raschia la corteccia ruvida; raschiare una buona manciata dalla corteccia interna al legno, asciugarlo al sole o sul fornello, aggiungerlo al vino e lasciarlo lì, il vino verrà ripristinato. O se vuoi ripristinare il vino che gocciola dal rubinetto della botte e viene raccolto, appendici 2 o 3 luppoli selvatici. È stato provato.

[164] - Prepara un buon vino dolce e delicato naturale in autunno, che rimanga stabile tutto l'anno.

Se il vino è ancora in fermentazione, prendi un sacchetto pulito, mettici un pezzo di lardo, appendilo nella botte, chiudi bene il foro, ma che c'è ancora un piccolo forellino per l'aria. Quindi il vino rimane dolce, bello e limpido per tutto l'anno.

[165] - Mantieni il vino dolce come proviene dalle viti

Prendi prima della fermentazione una manciata di farina di senape e versala nella botte, quindi prendi un bastoncino e mescola bene il vino per mezz'ora in modo che rimanga sempre dolce. Ma devi sapere che tale vino non è particolarmente salutare.

[166] - Preparare un buon vino di Romagna

Prendi l'uva migliore che puoi ottenere. Seccala in un forno, estraila e mettila su una tavola in aria per asciugare. Mettili in un barile pulito, versaci sopra del buon vino cotto e appendi le migliori spezie in un sacco. E se ne toglì, riempi di nuovo la botte con vino cotto, così hai una buona Romagna.

[167] - Prepara un vino Alant (vermouth) buono e sano

Fai bollire le radici di Alant (*inula helenium, enula campana*) ben lavate, essiccate e tagliate finemente, in una caldaia con succo d'uva fresco dal torchio fino a quando la corteccia della radice può essere staccata. E quando diventa chiaro, versalo in un barile di succo d'uva e lascia fermentare. Dovresti bere questo vino sobrio, anche quando vuoi andare a dormire. È molto sano quando le vene si congelano dal freddo. Viene anche usato per il dolore toracico e la tosse fredda, allontana la tristezza e la rabbia, tiene sotto controllo la bile, rinforza lo stomaco, pulisce il petto, drena i reni in eccesso attraverso l'urina e rinforza gli occhi deboli. Promuove anche l'espettorazione e allenta il muco dal petto.

[168] - Buoni anelli di zolfo da fare (*per disinfettare le botti*)

Prendi un Pfund di zolfo 2 Lot di cannella, un Lot di chiodi di garofano, 1 sacco di cardamomo, 1 Lot di anice, 1/2 Lot di zenzero, 2 Lot di bismuto, 1/2 Lot di incenso bianco veneziano, macis, noce moscata, curcuma zedoaria, pepe lungo, Bertram (pireto romano)), ogni saldatura 1/2 Lot, tutta pestata. Posizionare lo zolfo sulle braci in una padella smaltata fino a quando non diventa sottile, quindi taglia da un panno ruvido o una tela, mezza Elle di lunghezza e 3 dita di larghezza. E quando lo zolfo si è sciolto bene, aggiungi le spezie menzionate, fai passare dentro uno delle strisce. Per un Fuder di vino è necessario una delle strisce. Il foro dello zaffo deve essere chiuso bene prima e dopo. Quindi c'è un vino buono e duraturo e un anello del genere non fa male a nessuno.

[169] - Ripristino del vino ammuffito

Quando la luna sorge, prendi una zolla di prato asciutto e pulito, con la sua terra, metti la zolla sottosopra sul foro dello zaffo in modo che l'erba sia contro il vino, prendi un nuovo pezzo di prato ogni giorno fino a quando la luna sorge di nuovo. Quindi richiudere la botte. Se non è ancora abbastanza buono, applicalo di nuovo con luna crescente.

[170] - Ripristina vino debole.

Prendi 2 Eimer i di vino (1 Eimer = 96-132 l), 30 foglie di salvia che si sono asciugate nell'aria, insieme a un ciottolo (con luna crescente) in un sacco e appendilo su una cordicella nella botte, ma non sul fondo, e chiudere bene la botte. Tiralo fuori dopo 6 giorni.

[171] - Ripristino del vino acido

Prendi 30 foglie di salvia essiccate all'aria per un barile di 3 Eimer. Mettili insieme a un sassolino in un sacco e appendi il sacco su una corda ne barile, ma non sul fondo. Quindi chiudilo a luna crescente e togliilo dopo 6 giorni.

[172] - Vino di amarene

Prendi 30 Mass (cioè 40 l) di buon vecchio vino rosso, versalo in un barile, prendi un sacco abbastanza lungo e largo, spingilo attraverso il foro nel fusto, quindi versa mezzo quarto (circa. 12- 14 l) di amarene in questo sacco, aggiungere 1 Lot di cannella, 1/2 Lot di chiodi di garofano finemente tritati e 1 Pfund di zucchero candito giallo, precedentemente sciolto; quindi legare il sacco e chiudere bene il barile, in modo da avere un meraviglioso vino di amarene.

(Vi è una certa differenza tra amarene -Weichsel-, carnose e molli e -

Sauerkirche -Süssweichel- e Strauch Sauer Kirche o Schettenmorelle, piccole, ovali e con poca polpa).

[173] - Vino dolce conservato

Prendi l'uva rossa, lasciali spremere presto, versa il mosto in un barile, chiudilo con cerchi di ferro, e rinforza con listelli di legno il coperchio e il fondo e blocca lo zaffo con una lista di legno in modo che non si aprano per la pressione.

[174] - Rendere buono il vino bianco e rosso in autunno

Prendere le seguenti cose per un Chur Quarter (di 25-30 l) di vino: fiori di sambuco, fiori di corniolo, fiori di lavanda, petali di rose bianchi, per ognuno 2 Lot e tutto secco, e 2 Lot di radici di violetta, tutto tritato finemente. Mettilo insieme a un sassolino in una borsa, non appenderlo fino in fondo al fusto, collega il cavo nel foro del fusto del con il tappo. Lascialo così fino a marzo, quindi (il vino) andrà bene.

[175] - Fare il vino Alant

Versa 30 Mass di Coira (ovvero 40 l) un buon vino rosso in un bollitore, accendi un grande fuoco sotto di esso, in modo che il vino bolle presto e bolle violentemente, schiumandolo bene. Quindi prendi 2 Lot di radici di enula (*vedi nr. 167*) secche, tritale e gettale nel vino bollente. Lascia bollire il vino per ridurlo a metà, ma non coprire il vino mentre bolle. Quindi versalo in un barile adatto, elimina la radice di enula, quindi aggiungi un sacchetto con le seguenti spezie: prendi cannella e chiodi di garofano, per ognuno 1/2 Lot, schiaccia un po', appendila, compresa una noce moscata, mettila nel barile, chiudilo bene che non evapori; quindi è buono e rimane forte per 2 anni.

[176] - Prepara il vino al rosmarino o alla maggiorana

Prendi 30 Mass di Coira (cioè 40 l) vino e rosmarino o maggiorana molto secco, 8 Lot, prepara il vino esattamente come il vino Alant (*vedi nr. 167*).

[177] - Prepara rapidamente un aceto buono e forte

1. Aggiungi sale, mescolato con pepe e lievito madre, al vino e mescola bene.

2. O se vuoi fare aceto rapidamente, metti pietre o mattoni arroventati o ferro dentro o metti radici di ravanello o nespole acerbe o bacche di gelso o prugne acerbe o prugne o alcuni pezzi di pane d'orzo e lascia aperto lo zaffo e metti il barile al sole per alcuni giorni.

3. Allo stesso modo, prendi le ciliegie di corniola quando iniziano a di-

ventare ben rosse perché sono le più acide e le more acerbe. Asciugali e frantumali finemente in polvere e fai tortini con aceto. Disidratali al sole, poi prendi il vino, scaldalo e mettili dentro il tortino per fare un buon aceto.

4. Allo stesso modo, metti il vino in una brocca, quindi prendi i piselli e i fagioli, tostali in una padella in modo che rimangano duri, quindi mettili nella brocca, ma in modo che la brocca non si riempia troppo e chiudila bene così che nulla evapora. Lascia riposare per 10 giorni in modo da avere buon aceto.

5. Metti grosse radici di noce nel vino per fare un buon aceto.

6. Se un aceto si è indebolito, mettilo dentro qualche pezzo di pane d'orzo e sarà buono in 2 giorni.

7. I semi di aglio nell'aceto dovrebbero renderlo di nuovo vino.

8. Allo stesso modo, un uovo immerso in aceto forte per 3 o più giorni dovrebbe rendere il guscio così morbido da poterlo spingere attraverso un anello. E se lo metti in acqua calda, dovrebbe essere di nuovo duro.

9. Come l'orzo o i piselli in padella fino a quando non diventano quasi neri, quindi aggiungere il vino. Quindi hai del buon aceto in 2 giorni.

10. Prendi il pane tostato, mettilo nell'aceto, lascialo asciugare di nuovo e fallo più volte in successione. Quindi mettilo nel vino, diventa buon aceto. Se butti alcuni pezzi di pane d'orzo fresco nell'aceto, hai l'aceto piccante in 2 giorni. Per produrre l'aceto in un'ora, prendi il midollo o il nucleo di edera, appendilo entro del buon vino e produci l'aceto in un'ora. O per fare l'aceto di vino in breve tempo, gettare pezzi di pane d'orzo nella botte di vino, sarà acido e buono in 2 giorni.

[178] - Affinché il vino non diventi aceto

Appendi un pezzo di lardo salato in modo che la lardo tocchi solo il vino sopra, così il vino non diventi aceto a causa del grasso e del sale. Vino che si è trasformato in aceto o trasforma aceto in vino: metti i semi d'aglio o le foglie di vite nella botte sotto il vino con una forchetta. (...) *impastalo e metti dappertutto l'impasto bianco tagliato a dadini, quindi sembra il lardo nel salame. Infila il budello su di esso, quindi sono fatti. Lasciali asciugare bene al sole o in forno caldo. (Non c'entra con la ricetta dell'aceto!)*

[179] - Vuoi fare confetti al muschio (profumo)

Prendi l'acqua di rose, aggiungi un po' di gomma (adragante), lascia che si sciolga, quindi prendi il muschio e l'ambra quanto basta per un buon sapore, quindi aggiungi lo zucchero fino a quando non si addensa. Puoi fare tutto quello che vuoi con esso, come perline, serpenti, scarpe, Bretzel o puoi premere lo stampo su di essi. Tale pasticceria è ben decorata con oro. Mettici molta gomma, quindi sarà ancora più liscia. Lascialo asciugare al sole.

[180] - Come preparare lo zucchero d'orzo

Prendi lo zucchero quanto vuoi, condiscilo con zenzero, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, anice, curcuma, cedro e cardamomo (?) E aggiungi acqua di rose e acqua di cannella e fai bollire tutto fino a che non sia denso. Quindi versare tutto su un piatto e ricavarne pezzi lunghi. Radici di violetta, lardo di capoli (?), margherite (?), anice, primula, buglossa, acqua di cicoria. Questo rende lo zucchero d'orzo ancora più potente.)

[181] - Come preparare una torta di zucchero

Prendi una Krinne (48 Lot) di burro dolce e per 4 Blutzger (moneta, centesimo) di pane bianco e mezzo Pfund di zucchero e 3 Lot di cannella e 4 Lot di anice. Non schiacciare la spezia troppo piccola, impasta tutto bene fino a quando non vedi più burro. Quindi impastare con una bella farina e rendere l'impasto rigido come foglia per le torte. Impastalo energicamente senza farina, sarà abbastanza bello e liscio. Quindi modellalo come preferisci, metti attorno a esso i gambi di coriandolo, quindi spingilo nel forno su una padella da marzapane E quando è quasi pronto, spennellalo con tuorlo d'uovo e (...) e rimettilo dentro Forno e lasciali cuocere su questa pasta. Se non è troppo solido, puoi preparare i biscotti.

[182] - Come preparare deliziosi biscotti o mustacchini

Prendi 2 uova, 12 Lot di zucchero, 12 Lot di mandorle, 3 Quintli di cannella e 3 Quintli di chiodi di garofano e fallo come segue: pesta tutto non troppo fine e mescolalo bene con le uova, quindi c'è un bel impasto. Quindi prendi lo stampo e stampa quello che vuoi. Lo stampo deve essere cosparso di zucchero e farina fine in modo che non si attacchi. Quindi mettili in un forno e lasciali cuocere lentamente. Stai molto bene; puoi anche usare più o meno spezie; alcuni richiedono 2 Lot di farina e 1/2 di macis.

Mustacio era per i romani un biscotto di farina e vino dolce.

[183] - Come preparare focacce

Prendi 7 uova per due Blutzger (moneta da un centesimo) di pasta. Rompili nell'impasto dopo che lievitato bene. Prendi il burro dolce, tanto quanto un grosso uovo, un po' di zucchero e un po' d'uva secca. Mescola bene a mano. Quindi metti molta farina su una pagnotta, versaci sopra la miscela e impastala. Fai un impasto abbastanza sodo, fai le focacce in una padella da marzapane, coprile bene in modo che si alzino bene dopo due ore. Quindi metterli in un forno caldo dopo aver cotto il pane; regge molto calore.

[184] - Biscotti

Prendi un po' di impasto per i panini, mezza Krinne (260 g) di burro dolce,

un Quärtli scarso (1/4 Mass) di latte tiepido, un po' di anice, cannella e chiodi di garofano e molto zucchero se vuoi che sia dolce, Mescola insieme, impasta la farina fino a quando non diventa abbastanza densa. Puoi anche aggiungere mandorle un po' schiacciate. (Prima di mettere le focacce e i biscotti nel forno, prendi un uovo, sbattilo bene e spalmalo con esso. Quindi prendilo approssimativamente

[185] - Rondini (?) Marzapane

Prendi 4 Lot di mandorle pelate e 4 Lot di zucchero e 4 Lot di farina fine e un uovo e un po' di acqua di rose e un po' di scorza di limone tritata.

Dolcetti di pasta di mandorla; anche Schwalbennest ?

[186] - Mustacchini

In primo luogo prendere 12 Lot di mandorle sgusciate, 16 Lot di zucchero, un po' di cannella e chiodi di garofano e noce moscata e un uovo e un po' di buccia di limone sbucciata e acqua di rose.

[187] - Un altro tipo di Mustacchini

Prendi mezzo Pfund di zucchero e una quantità uguale di mandorle. Schiacciate finemente le mandorle, setacciate lo zucchero, con circa 4 1/2 Lot di farina e 2 uova fresche.

[188] - Un altro tipo di Mustacchini

Prendi zucchero e mandorle, un Pfund ciascuna, 1/2 Pfund farina, cannella, chiodi di garofano e macis, con scorza d'arancia a piacere; devi tagliarli, non schiacciarli. Quindi prendere 3 uova fresche e rendere l'impasto sufficientemente denso, altrimenti si scioglierà nel forno. Questo si ottiene con 5 Lot di farina, 10 Lot di zucchero e 10 Lot di mandorle su un uovo.

[189] - Biscotti o pandolce

Prendere 7 Lot di zucchero e 5 Lot di farina setacciata, quindi sbattere 2 uova fresche e aggiungere 2 cucchiaini di acqua di rose, aggiungere lo zucchero e mescolare per un'ora. Quindi versare la farina e mescolare bene insieme. Quindi crea scatolette di carta se non hai gli stampi di latta e cuocili sulle braci. L'ho provato, saranno belli.

[190] - Un altro tipo di pandolce

Prendi 4 Lot di zucchero con un uovo. Mescola le uova per un'ora e, se contiene lo zucchero, un'altra mezz'ora. Aggiungi un po' di sale, mescola sempre da un lato, quindi aggiungi abbastanza farina buona per renderla densa come un impasto con lievito. Quindi riempilo negli stampi e infornalo.

[191] - I Mustacchini marron

Prendi 1/2 Pfund di mandorle non sbucciate, pestale, prendi 10 Lot di zucchero, la scorza di un limone, rose tritate e acqua di cannella, di ciascuno un cucchiaio colmo, cannella tritata grossolanamente, anche un cucchiaio colmo, una noce moscata, un po' di zenzero e chiodi di garofano, mescolate tutto con un cucchiaio e ricavatene un impasto. Quindi prendere un po' di zucchero e amido mescolati insieme, cospargere con esso lo stampo. Se vuoi stamparli e metterli sui wafer, fai la glassa, prendi gli albumi, mescolali bene in una ciotola e aggiungi gradualmente zucchero finemente macinato fino a quando non possono essere spalmati.

[192] - Panini alle mandorle

Prendi 1/2 Pfund di mandorle pelate, 9 Lot di zucchero, un uovo e un po' di acqua di rose. Mescola bene con un cucchiaio e versalo sui wafer; successivamente (è cotto).

[193] - Pane di anice e Ringli (biscotto con il buco)

Prendi 5 Lot di zucchero e tanto sale con due uova come se volessi salare un uovo e un po' di anice intero. Sbattere le uova per mezz'ora, mescolare la farina fino a quando l'impasto si può rotolare. Se vuoi stamparlo, impastavi un po' di farina, modella quello che vuoi e cuocilo; premere lo stampo su di esso.

[194] - Pane di anice rotondo ordinario

Prendi lo zucchero 1/2i Lot, un po' di anice intero e un po' di sale con un uovo. Quindi prendi la migliore farina bianca e spargila sui wafer con un cucchiaio e cuocila su una teglia nel forno.

[195] - Maultaschen

Prendi per un uovo 6 Lot di zucchero, un po' di acqua di rose e cannella. Mescolare per un'ora, quindi aggiungere la farina più fine e modellare l'impasto come panini rotondi e cuocerli.

Attualmente Maultasche indica, in tedesco, un grosso raviolo; nel 1500 voleva dire schiaffo; già nel 1360 era il soprannome della Contessa Margherita del Tirolo che aveva una guancia deforme (come uno che ha un raviolo in bocca?). Quindi non è chiaro che cosa si cucini!

[196] - Pane spagnolo di Scandolera (cognome valtellinese),

Prendi 8 tuorli d'uovo, 20 Lot di zucchero; mescola bene insieme. Quindi aggiungi 20 Lot di bella farina e 4 uova intere e mescolali insieme. Quindi metterlo in una padella ovale, 2 Spannen (1 Spanne = 1/2 Elle) lunga e una

spanna larga e 2 dita alta, quindi cuocere in forno.

[197] - Savoardi (*Biscotti a cucchiaino*) o Biscottini

Prendi 16 Lot di zucchero, 4 uova, 1/2 Pfund di farina ben sbattuta in una ciotola e mescola un po' di acqua di rose e prima di metterla in forno, cospargi un po' di zucchero.

[198] - Curadenti o Mustacchini

Prendi un Pfund di mandorle, 1/2 Pfund di zucchero, due uova intere, un po' di cannella e chiodi di garofano e usa i modelli per stamparlo come preferisci.

[199] - Biscottini Milanesi

Prendi il tuorlo d'uovo da 12 uova fresche, 1/2 Pfund di farina e 1/2 di Pfund di zucchero, mescola uova e zucchero per mezz'ora. Quindi aggiungere la farina e modellarla secondo le regole dell'arte.

[200] - Panini di tuorlo rotondi

Prendi 2 uova fresche, 6 Lot di zucchero fine, un pizzico di sale e sbattilo a lungo. Quindi prendi un po' di anice e coriandolo e un po' di farina e mescola; non devi impastarlo Prendi i wafer e distribuisci l'impasto su di essi. Dovrai metterlo presto in forno; poi diventano soffici. Aggiungi anche acqua di rose e cannella, ognuna con un cucchiaino.

[201] - Mustacchini

Prendi 4 Lot di zucchero, 3 Lot di mandorle, 1 Lot di farina di farro. Mescolalo, poi monta un uovo e versalo gradualmente sopra lo zucchero e le mandorle, aggiungi un po' di cannella e macis, chiodi di garofano e zenzero, non schiacciati troppo fini, impasta tutto bene e premilo nello stampo. Lo zucchero deve essere setacciato.

[202] - Panini allo zucchero

Prendi 3 uova fresche, 1/2 Vierling (1 Vierling = 3,75 1) di zucchero ben setacciato e 1 cucchiaino di acqua di rose. Mescola da un lato per 1 ora, quindi prendi 5 Lot di amido e più farina fino a quando non è abbastanza denso.

[203] - Pane all'anice

Prendi 2 uova fresche, sbattile bene, prendi un pizzico di sale, 4 Lot di zucchero, 2 Lot di anice e bella farina, rendi l'impasto abbastanza morbido in modo che si attacchi ancora, quindi diventi arioso, quindi taglialo nelle forme che vuoi. Ungi gli stampi di latta con burro nuovo e quando è cotta a

metà, pennellala con le uova. Quindi rimettilo nel forno, ma non cuocerlo troppo a lungo.

[204] - Paste dolci

Prendi 1/2 Pfund di zucchero, 12 Lot di amido, tutti finemente setacciati, 2 cucchiaini pieni di gomma adragante, immergili bene nell'acqua di rose e se i 2 cucchiaini non sono sufficienti, puoi aggiungere quanto necessario l'impasto può essere tirata bene. Quindi pestalo bene l'impasto in un mortaio e spolveralo bene con amido setacciato aggiunto. Rendi l'impasto abbastanza spesso in modo da poterlo modellare a mano o con i modelli. Lascialo asciugare a metà su una griglia e poi finiscilo prima che sia troppo asciutto.

[205] - Prepara salame, prosciutto e lingua di marzapane.

Prendi 1 Pfund di mandorle, 1/2 Pfund di zucchero e pestale entrambe finemente; quindi mescola bene le mandorle e lo zucchero con un cucchiaino e poi dividi a metà. Versare nella prima metà color di sandalo rosso fino a quando diventa rosso, come carne tritata. Quindi prendi 1 cucchiaino e modellalo come una salsiccia. Dividilo a metà e metti una striscia bianca in mezzo, quindi incollala di nuovo insieme, fai dei buchi con un coltello dall'esterno. Quindi fai dei pezzi di pasta bianca come la lardo a dadini e mettili nei buchi come se fosse lardo. Quindi prendi dei bei budelli, tagliali lunghi quanto vuoi, aprili e pulisci dal grasso. Quindi prendere l'acqua di rose, lavare bene i budelli e asciugarli con un tovagliolo. Quindi inserire il salame sagomato e legarlo con nastri di seta su entrambi i lati.

[206] - Biscotti

Prendi 1 Pfund di zucchero con 9 uova. Mescola bene, quindi prendi 24 Lot di buona farina e 4 uova intere, mescola tutto bene, versalo nella padella preparata, 2 dita larghe, 1 dito lungo, 2 dita di altezza.

[207] - Un'altra ricetta di Biscotti

Prendi 1 Pfund di zucchero, 4 uova intere, 22 Lot farina buona e versa tutto questo, ben sbattuto, in una ciotola e versa un po' d'acqua di rose sotto. Cospargi un po' di zucchero prima di metterlo in forno.

[208] - Vuoi fare la senape

Prendi buone pere, sbucciale e tritale e lasciale cuocere bene nell'acqua. Quando sono pronte, mescolali bene, quindi prendi i semi di senape, non schiacciarli troppo piccoli, mettili nell'aceto fino a quando non sono ammorbiditi. Quindi prendi il miele e mescola bene tutto insieme e lascialo bollire un po' sul fuoco basso; poi servilo. Mantienilo fresco e se vuoi applicarlo,

aggiungi un po' di zucchero.

[209] - Preparare dolce di zucchero marron

Basta prendere l'albume da un uovo fresco, aggiungere un 1/2 Pfund di zucchero bello, mescolare fino a quando non si indurisce, quindi ritagliarlo con un coltello, metterlo su una teglia e lasciarlo cuocere.

[210] - Un altro dolce di zucchero bianco

Prendi la gomma adragante, lascialo in ammollo ben chiuso in un po' di acqua di rose per 2 giorni e 2 notti, schiaccialo molto finemente, quindi prendi zucchero e farina, entrambi della stessa quantità. (Se ha riposato abbastanza a lungo) impastalo bene, premi lo stampo su di esso e lascialo cuocere lentamente in modo che rimanga bello e bianco.

[211] - Mustacchini di zucchero

Prendi 4 Lot di zucchero puro, pestato, 3 Lot di mandorle, sbucciate e pestate fini, 1 Lot di farina. Mescola insieme, quindi prendi un uovo fresco, ben sbattuto e messo dentro, per fare un impasto abbastanza piccolo. Quindi stampalo con il modello e cuocilo.

[212] - Pan di Spagna

Prendi 6 albumi e 2 uova intere e sbattili con un grosso cucchiaio per una buona ora e 1/2. Quindi aggiungere 1 Lot di anice tritato, 1/2 Pfund di zucchero fine, 12 Lot di farina migliore e mescolare bene. L'impasto non dovrebbe essere più spesso del lievito madre. Spennellate bene lo stampo con burro e poi versate la pastella negli stampi con un cucchiaio; non dovrebbero essere completamente pieni. Mescolare lo zucchero e la farina in parti uguali e cospargere un po' attraverso un setaccio. Mettilo subito nel forno caldo e si gonfierà. Se sono gialli sopra, è abbastanza. Lascialo raffreddare un po' nello stampo, quindi estrailo. Se hai più impasto, ungi di nuovo bene lo stampo con il burro. L'impasto deve essere morbido in modo che possa fluire negli stampi. Se i pezzi sono troppo grandi, tagliali mentre sono caldi. L'impasto non deve essere più spesso di una pastella per dolci. I biscotti sono molto meglio del pane all'anice e rimangono buoni a lungo.

[213] - Biscotti bianchi

Sbattere un uovo fresco, aggiungi un cucchiaio di acqua di rose, spezzetta dentro 8 Lot di cannella, 8 Lot di zucchero, 8 Lot di farina e un po' di scorza di limone. Impastalo su un tavolo, poi versalo nello stampo, cospargi la farina su un vassoio, mettilo sopra e inforna.

[214] - Buoni biscotti speziati

Prendi zenzero e chiodi di garofano, entrambi 2 Lot, 1 Lot di cannella, 1/2 Lot di macis, tutti tagliati a pezzi, miele e zucchero, un Vierling (3.75 l) di entrambi. Quindi aggiungere la spezia e non rendere l'impasto troppo duri, altrimenti diventeranno duri. Un biscotto deve avere 6 Lot.

[215] - Pan di zucchero

Prendi 5 uova, 2 mezzi gusci riempiti con acqua di rose, sbattuti insieme, 1/2 Pfund di zucchero finemente pestato. Metti la metà delle uova e mescola sempre girando nello stesso senso per 3 ore, un Lot di amido, prendi 6 Lot di farina fine (o solo 9 Lot di farina di farro e amido fine) e mescolalo finché la farina sia ben mescolata; versalo con un mestolo nella carta, piccola o grande in una tortiera, caldo sopra e solo un po' caldo sul fondo. Lo ho provato.

[216] - Un altro tipo di biscotto

Prendi miele di 1/2 Mass, 8 Lot di zucchero, 4 Lot di zenzero, 1 Lot di cannella, 1/2 Lot di chiodi di garofano, 1/2 Lot molto noce moscata. Non schiacciare le spezie troppo piccole, tritare le bucce di limone verde, versare 2 cucchiaini pieni di acqua di rose per ammorbidirle. Metti il miele e lo zucchero in una padella sul fuoco finché non bolle bene. Quindi aggiungere gli altri ingredienti, mescolare tra loro, impastare la farina; non fare troppo duro l'impasto e modellare ciò che desideri.

[217] - Wafer ripieni

Prendi zucchero di rose, uva piccola e un po' di pane grattugiato e un po' d'acqua di rose. Mescola bene tra di loro, stendilo sui wafer (usa un coltello per modellare i wafer come preferisci). Sbattili e cuocili in una padella con il burro. Tirali fuori e ricoprili di albume. Lasciali cuocere un po' di più nel burro.

[218] - Mele ripiene

Devi sbucciare le mele, tagliarle e scavarle dal gambo. Quindi prendere burro nuovo, lasciarlo sciogliere gradualmente in modo che non diventi sfaldato (i residui vengono eliminati). Quindi prendi panpepato grattugiato zucchero e uva, cannella e chiodi di garofano. Mescola bene insieme e versalo nelle mele scavate. Lega bene il pezzo tagliato con lo stelo con un filo. Quindi mettere un po' d'acqua e burro fresco in una padella sulla brace e lascialo arrostitire gradualmente. Puoi anche riempirli con zucchero e burro nuovo.

- [219] - Un altro tipo di mele

Sbucciare le mele e tagliarle in 2 pezzi, ritagliare il torsolo e metterli in una scodella sulla brace, con vino bianco, burro fresco e cannella. Lascialo sobbollire delicatamente, giralo, versaci dentro un po' d'uva (e zucchero, cannella e acqua di rose).

[220] - Pasticceria varia

Prendi 1 mela cotogna e puliscila accuratamente in modo che il pelo venga via quindi prendi 2 vasetti di argilla, mettine uno sul fuoco e riempi d'acqua. Quindi prendere l'altro vasetto, aggiungere l'altra mela cotogna e chiudere il vaso con un panno e assicurarsi che i vasi si incastrino nella parte superiore del collo. Quindi capovolgilo sull'altro vaso in modo che il vapore salga dal basso verso l'alto e la mela cotogna diventi adeguatamente morbida. Quindi prendere le mele cotogne, sbuciarle bene e ritagliare il morbido, perché deve essere tenero. Quindi prendi un cucchiaino d'argento e mescolalo in modo che diventi una Mus liquida. Quindi prendi una ciotola e prendi gli albumi, l'acqua di rose, lo zucchero e la cannella, quindi aggiungi un cucchiaino di Mus di mele cotogne - deve sempre essere battuta bene - quindi mescola bene la Mus di mele cotogne e se hai mescolato bene, mettine dentro un altro cucchiaino e poi ancora. Quando alla fine la Mus di mele cotogne sarà dura, prendi i wafer e tagliali come preferisci come cuori o stelle e lasciali stare al caldo come wafer cilindrici. Non devi cuocerlo; puoi anche usare i nastri di seta per la decorazione.

[221] - Prepara le palle di neve

Prendi la panna dal latte appena munto che è stato lasciato durante la notte, poi raccoglila dal latte in una scodella e aggiungi lo zucchero e l'acqua di rose e sbattila bene fino a quando non diventa schiuma come una palla di neve. Quindi mettilo in scodella con un cucchiaino d'argento e poi sbattilo di nuovo fino a quando non monta. Quindi togliilo e così via. Devi metterlo in un piatto in ordine. Servilo con dolciumi e cospargilo di zucchero.

[222] - Cuocere le mele nel burro

Sbucciare le mele e tagliarle in 4 o 8 pezzi, a seconda della loro dimensione. Quindi sbattere gli albumi (e un po' di sale) o (uovo) chiari e immergervi le mele. Quindi estraili e girali bene nella farina, mettili nel burro caldo e cuocili (fino a quando non diventano croccanti). Quindi servili e cospargili di zucchero.

[223] - Un altro tipo con mele e pere

Sbuciarle, tagliare bene il torsolo e tagliarle, come tagliare le barbabietole bianche, ma non troppo piccole, girarle nella farina e cuocerle lentamente nel burro bel marrone e zucchero bene e metti anche cannella sotto lo zucchero.

[224] - Panini di zucchero

Per prima cosa prendi 1 Pfund di zucchero più bello finemente pestato e mettilo in una piastrella di terracotta, quindi prendi 5 uova fresche e 2 mezzegusci pieni di acqua di rose e sbatti vigorosamente le uova e l'acqua di rose con un mestolo, quindi versa le uova nello zucchero, poco più della metà, e mescolate costantemente nella stessa direzione per 3/4 d'ora, quindi aggiungete le uova rimanenti e mescolate ancora per un quarto d'ora. Quindi prendi 9 Lot di bella farina e la mescoli sotto e la mescoli solo così a lungo che si mescola bene l'una con l'altra, quindi la versi su una carta con una spatola, (forma) piccola o grande (porzioni), in una tortiera. Metti un forte calore sopra e uno più basso, solo un po', e il gioco è fatto. Ci ho provato.

[225] - Pan di Zucchero

Prendi 1/2 Pfund di zucchero, cannella, chiodi di garofano, macis, di ognuno 1/2 Lot, 1/2 Lot di coriandolo di, 1/2 Lot di finocchio, 1 noce moscata, 1 radice di zenzero ben pestata e 9 Lot di farina. Mescola bene questi ingredienti, quindi prendi 3 o 4 uova fino a quando non diventano abbastanza fluida, in modo che possano fluire bene e lentamente, quindi è giusto. Quindi prendi un uovo e fai un piccolo impasto e stendilo come un Eierörli (*dolcetto di carnevale*), delle dimensioni della tortiera, quindi mettilo sopra l'impasto e mettilo su una griglia con delle braci sotto, non troppo. Quindi prendi il coperchio che appartiene alla tortiera, scaldalo, versaci sopra la brace prima di metterlo sulla tortiera, farà lievitare bene l'impasto e cuocerà gradualmente e diventerà completamente caldo. Non appena è cotto bene, dovresti tagliarlo come preferisci, largo o lungo. Devi tagliarlo mentre fa caldo. Puoi anche aggiungere una spezia di vino.

[226] - Formaggio di mandorle

Prendi un Pfund di mandorle, scottale e gettali in acqua e lavalvi puliti, circa quattro volte fino a quando non diventano completamente puliti, e mettili su un setaccio per asciugarli, versali in un mortaio e pestali sufficientemente bene. Quindi prendi le vesciche di pesce (colla di pesce) delle dimensioni di un uovo d'oca, strappale in piccoli pezzi e mettile in acqua fredda e lavale, circa tre volte. Quindi prendi una pentola in cui si inserisce mezzo Quart (cioè circa 1,5 l), lascia la colla nella pentola e appoggiala con acqua pura

sul fuoco. Ora fai ridurre un terzo buono, poi togliilo dal fuoco e lascia che si raffreddi. Quindi prendi un terzo delle mandorle pestalo e fai una zuppa di mandorle con acqua pulita e aggiungi lo zucchero, mettilo sul fuoco e lascia bollire un po', ma non troppo a lungo in modo che non diventi nero. Addolciscilo, prendilo dal fuoco e versaci dentro un Quärtli (3,32 dl) di acqua di rose, mescola bene e mettilo in un luogo dove fa freddo. Versare gli altri due terzi delle mandorle su un panno e versare le vesciche di pesce (colla di pesce) e premere energicamente attraverso il panno fino a quando non rimane nulla. Dopo averlo spinto fino in fondo, prendilo e rimettilo nella stessa casseruola, mettilo sul fuoco e lascialo bollire un po'. Aggiungi lo zucchero bianco e rendilo abbastanza dolce, provalo, togliilo dal fuoco e lascialo raffreddare bene. Quindi lavare gli stampi con acqua fredda, spalmarli un po' con olio d'oliva o olio di mandorle, ma non troppo, quindi versare le mandorle in esse con la colla, versale fresche, altrimenti diventeranno nere e mettere in una cantina che si rassodi. E se vuoi rinunciarci, togliilo dallo stampo, mettilo sulla ciotola e capovolgi la superficie superiore irregolare e versaci sopra il latte di mandorla e cospargi di coriandolo colorato e zucchero; puoi anche dorarlo. E se rimane qualcosa che non si adatta allo stampo, tingilo con lo zafferano, quindi bagna una ciotola con acqua, versala e lasciala coagulare. Quindi tagliare i pezzi come dolcetti e adagiarli sul bordo.

[227] - Uova di mandorle durante la Quaresima

Pesta le mandorle finiti e quindi procedere con la colla come sopra descritto per il formaggio di mandorle. Bollilo bene, poi lascia raffreddare le mandorle con vesciche di pesce (colla di pesce) (si gonfiano)), quindi prendi altre mandorle finemente pestate, rendile gialle con lo zafferano e forma delle palline rotonde, come tuorli d'uovo. Quindi prendi dei bastoncini lunghi quanto i gusci d'uovo e attacca ogni bastoncino a un tuorlo così giallo. Quindi prendi i gusci d'uovo, che sono belli e puliti, e metti ciascuno dei tuorli menzionati in un piatto con un bastoncino in modo che il tuorlo rimanga al centro della ciotola. Quindi versa le mandorle che hai passato attraverso il setaccio nelle ciotole con la colla in modo che le ciotole si riempiano. Mettili nella sabbia in modo che diventino molto solidi. Quando sono rappresi, sbucciateli come altre uova e tagliateli longitudinalmente a metà e metteteli in un piatto. Se lo desideri, versaci sopra una zuppa fredda di mandorle o acqua di rose e cospargici di anice colorato.

[228] - Una Mus di mandorle

Pesta le mandorle per circa mezz'ora, sbattere in 12 uova, strofinare bene, versare 2 Quärtli (cioè 6,60 dl) di vino in una casseruola e fallo ben caldo. Aggiungi lo zucchero e l'uvetta e mettilo sul fuoco e mescola bene in modo

che non bruci. Versare un po' d'acqua di rose, mescolare rapidamente, cospargere di zucchero e servirlo.

[229] - Prepara una neve

Prendi del buon latte e mescola lo zucchero bianco e le uova con il latte; quindi prendere 2 fette di pane, cuocerle (arrostarle leggermente), immergerle nel vino dolce, cospargere con mandorle e un po' di uva e burro, quindi metterle nel latte e nello zucchero, quindi c'è un succo denso. Usa un cucchiaio per stenderlo su pane fino a quando la ciotola non è piena e infilaci fiorellini.

[230] - Prepara un latte di mandorle

Prendi 1/4 Pfund di mandorle, 1/2 rotoli di pane bianco per un Blutzger (centesimo), taglialo a fette, infornalo abbastanza giallo, prendi un buon di Quärtli (3,32 dl) di brodo di carne, che è abbastanza forte, e altrettanta acqua. Versare questo sul pane tostato e lasciarlo ridurre a metà insieme. Versalo sulle mandorle, che sono state precedentemente sbucciate e schiacciate come a fare una pastella. Se schiacci le mandorle, aggiungi un cucchiaio di brodo di carne freddo per evitare che diventino oleose, un cucchiaio alla volta fino a quando non diventa come un piccolo impasto. Trattenete il pane da parte in modo che non penetri nelle mandorle, ma solo nel brodo del pane e non caldo, ma se è un po' appiccicoso, mescolatelo bene con un cucchiaio, quindi raccoglietelo su un panno e spingerlo attraverso. E se lo metti bene in un piatto, sarà buono (il latte di mandorle); è stato provato

[231] - Colora tutti i tipi di dolciumi o rosso zucchero, verde, blu, giallo, blu turchese, marrone viola.

Per la colorazione rossa, prendi il legno del Brasile, limane 2 Lot, mescola 1/2 Quint (1 Quentchen = 3,9 gr) di allume, legalo in un panno di lino, appenderlo per sei giorni in 12 Lot di acqua di pozzo, quindi metterlo sul fuoco fino a quando non sarà abbastanza caldo. Quindi fai bollire lo zucchero con quest'acqua e diventerà di un bellissimo rosso. Verde: prendi il succo di cavolo o bietola o di foglie di giglio blu, per quanto necessario, fai bollire lo zucchero con esso, diventerà verde. Blu: Prendi indaco, gomma adragante, 1 Lot ciascuno, 12 Lot di vino rosso. Procedi come per la colorazione rossa. Giallo: prendi 1/2 Lot di zafferano, mettilo in acqua fresca, poi scaldalo sul fuoco e filtralo attraverso un panno. Usalo per cuocere lo zucchero o bollirlo con succo di iris giallo. Blu turchese: prendi 1/2 Lot di indigo, biacca 1 Lot, calce viva 1 Quentchen¹, schiaccia tutto in polvere e legalo in un panno. Appenderlo in un Pfund di acqua di pozzo, un giorno e una notte, scaldandolo vicino al fuoco e far bollire lo zucchero con esso. Marrone-viola: prendi

il succo di iris blu quanto basta, fai bollire lo zucchero con esso o prendi una manciata di piccoli pezzi di cuoio marrone, mettilo in acqua sul fuoco e lascialo bollire; poi setaccialo e cuoci lo zucchero con esso. Puoi anche renderlo rosso con il cuoio rosso.

[232] - Un latte di mandorle collaudato

Prendi le mandorle dolci, pestale finemente, mescola zucchero e acqua di rose sotto e un po' di brodo di luccio o brodo di piede di vitello. Premerlo attraverso un setaccio (su) un piatto, lasciarlo riposare per una notte, diventerà solido come una galantina. Puoi quindi metterli in foglie o foglie e poi su un piatto. Dovresti anche cospargerli bene con zucchero e anice. (Questo latte è abbastanza nutriente, ammorbidisce l'addome e il petto, fa bene al fegato, sostiene la natura e spegne l'urina che brucia).

[233] - Confetteria all'arancia, anche mandorle, anice, chiodi di garofano o arance ricoperte di zucchero, pinoli, cannella, coriandolo

Prendi le bucce d'arancia, mettile in acqua fresca per 9 giorni e versa in acqua fresca ogni giorno. Infine, lasciali bollire un po', quindi taglia il bianco della buccia e taglia la buccia nel senso della lunghezza in strisce sottili. Mettili nello zucchero fuso per un giorno e una notte, e quando li hai cucinati un po', togliili dallo zucchero e lasciali asciugare. Quindi prendi le bucce d'arancia e le mandorle pelate o sgusciate - quelle sgusciate durano più a lungo - o cannella o chiodi di garofano o pinoli o anice o coriandolo. Mettine una parte in una bacinella di rame o di ottone, versa lentamente lo zucchero cotto con il cucchiaino di pasticceria fino a quando non si solidifica. Nel mezzo, tuttavia, l'altra parte nella vasca con le arance o ciò che è ancora dentro dovrebbe essere ruotata avanti e indietro in modo che tutto venga coperto con lo zucchero fino a quando non è sufficiente. Tuttavia, lo zucchero dovrebbe essere bollito così a lungo che immediatamente quando viene versato sulle ciotole o in qualsiasi altro cosa le candisce. - Se vuoi che sia riccio o ruvido, o se il coriandolo lo vuoi ruvido dovrebbe essere ben coperto di zucchero fino a quando non diventa abbastanza grande. Quindi prendi un cucchiaino di confetteria con un piccolo foro e versa lo zucchero cotto dall'alto in alto sulla caramella di zucchero menzionata e l'altro giù nella bacinella, e senza... saranno tutti più ruvidi quando lo zucchero è ben cotto. E lascialo oscillare avanti e indietro; lo zucchero dovrebbe anche essere cucinato molto bene.

[234] - Vuoi preparare Bretzel o qualcosa del genere?

Prendi 4 uova intere 1/2 bicchiere di acquavite, burro fresco, tanto quanto un uovo, 4 cucchiaini pieni di miele, anice e cannella tritati finemente, mescola

bene tutto insieme. Quindi prendi la farina fine e fai un bel impasto, modellalo come vuoi, puoi anche premere stampare una forma su di esso e cuocerlo.

[235] - Un altro tipo

Prendi un Blutzger (moneta da un centesimo) di pasta di pane bianco, 3 uova, burro dolce, tanto quanto un uovo, il miele fino a quando è dolce, prendi un po' di anice, mescolalo insieme, quindi usa la farina fine e fai un impasto, non troppo denso, che puoi stenderlo bene e modellare ciò che vuoi, come Bretzeln, Zweifelstricke (*pasticcini intrecciati senza inizio e fine*), cuoricini ed, anche lettere dell'alfabeto e simili.

[236] - Confetteria a base di zucchero e muschio

Prendi la gomma adragante, mettila nell'acqua di rose fino a quando non si ammorbidisce, mescolala come un impasto, prendine quanto una nocciola, schiacciala in un mortaio, cospargila con lo zucchero pestato fino a quando basta e disfa 7 Gran di (0,45 g) di muschio (profumo) in acqua di rose, mescolarli insieme, ricavarne un impasto. Se lo vuoi migliore, aggiungi più zucchero e muschio e un po' di macis e farina di farro dicocco o sandalo rosso, mescola bene fino a quando non diventa un impasto. Quindi modellalo come preferisci, lascialo asciugare all'ombra e, se vuoi tingerlo, mescola il colore desiderato, ma fai attenzione a non danneggiare i colori. Può anche essere dorato o argentato.

[237] - Un'altra ricetta

Prendi 10 Lot di gomma arabica, 8 Lot di zucchero, 6 Lot di farina di farro, 20 gran muschio (profumo). Mescola tutto e fai come descritto sopra.

[238] - Una pasticceria - tutti i tipi di frutta o animali e stoviglie

Prendi la gomma adragante, come già spiegato sopra, prendi 8 Lot di zucchero come al solito, adragante delle dimensioni di una nocciola, come sopra, quindi mescola un po' di succo di limone con bianco d'uovo, mescolare bene, quindi aggiungere gradualmente 8 Lot di zucchero, ricavarne un impasto, metterlo su un tavolo e impastarlo bene con altro zucchero. Prepara un impasto soffice, proprio come fai un impasto con la farina, e premilo con un mattarello. Crea forme o piatti con ciò che desideri e asciugali dietro il forno o in un luogo caldo. Questa confezione o stoviglie può essere utilizzata anche per altri piatti, purché non vi sia posto cibo caldo e i piatti possano anche essere consumati alla fine, ed è molto bello. Se vuoi averli meglio, prendi le mandorle dolci, sbucciale e schiacciatele finemente, mescoliamo con zucchero e acqua di rose fino a quando non ne hai abbastanza, fai un impasto e

metti questo impasto nell'altro impasto in modo che arrivi nel mezzo, quindi sarà molto delizioso da mangiare. Oppure fai il primo impasto con zucchero e albumi e fai come prima. (Puoi colorare questa confezione a tuo piacimento.) NB. Dalla pasta genovese, come scritto nel foglio 85 (dopo il foglio 86), puoi creare tutti i tipi di modelli, come menzionato lì, puoi anche fare cuoricini, stelle, tutti i tipi di immagini o qualunque cosa tu voglia; c'è anche uno stampo metallico per tagliarli in forma. Puoi impastare ciò che resta come un impasto per il panpepato, ma devi usare lo zucchero invece della farina. Puoi usarlo per creare un pezzo lungo un dito, decorare con briciole di torta e dorare come il marzapane. Quindi rimettili su un piatto pulito durante la notte e lasciali riposare nella stanza calda in modo che si asciughino bene, quindi prendi una scatola, metti dentro la carta, riempi queste cose, quindi di nuovo carta e zucchero e così via finché basta. Quindi rimane buono per due anni o più. È un buon pasto abbondante per i malati e i sani e per le donne nel letto di un bambino. Non devi prendere troppo zucchero o diventerà duro.

[239] - Come preparare "corni di cervo"

Prendi le uova, a seconda di quanto vuoi fare, prendi il tuorlo e poi due uova intere, sbattili bene, quindi aggiungi lo zucchero (o il miele) fino a quando pensi che sia buono, e una buona quantità di anice e un po' di burro dolce. Prendi per ogni 2 Pfund (?) di pasta per pane 5 uova e non rendere l'impasto troppo sodo, quindi impastalo bene senza farina. Li fai anche solo con uova, zucchero e farina.

[240] - Come preparare i Bressen (*Bricellets, piccole cialde*)

Prendi tutte le uova che vuoi, tra cui tanto miele e un pugno (?) di burro chiarificato. Mettilo sul fuoco, lascia che diventi bello e caldo, il miele e il burro, quindi sbatti bene le uova, versale nel miele e aggiungi zenzero e pepe e, se vuoi che siano salate, un po' di sale. Non rendere l'impasto troppo spesso, solo per poterlo stendere bene. Lubrificare bene il ferro, in modo che risulti più facile.

[241] - Come fare un wafer cilindrico (*tubetto*)

Prendi mezza Mass di acqua (o latte) 3 cucchiaini pieni di miele e fallo come segue: Prendi un po' d'acqua e aggiungi il miele e mettilo sul fuoco in modo che il miele si scioglia bene. Quindi versaci dentro l'acqua rimanente e lasciala diventare tiepida. Quindi togliilo dal fuoco e aggiungi la farina (e un uovo) e rendilo denso come una pastella per una frittella di mele. Mescola costantemente mentre lo fai, tienilo caldo e aggiungi un po' di pepe. Puoi anche aggiungere un po' di zucchero per rendere i wafer ancora migliori.

Ungi bene il ferro e aggiungi un mestolo ogni volta e fallo cuocere.

[242] - Come preparare il latte d'uovo

Prendi 6 uova, sbattile bene, quindi versa un buon mezzo Quärtli (circa 1,3 dl) di latte e un bel un po' di zucchero per renderle sufficientemente dolci. Sbattere tutto bene, quindi prendere una ciotola di peltro e ungere bene con burro nuovo, versarlo e metterlo sulla brace con la padella e lasciarlo cuocere gradualmente. E quando è quasi solido, cospargere di zucchero e uva secca e se è molto duro, rimuoverlo immediatamente, altrimenti sarà troppo duro.

[243] - Vuoi fare Eier-Ziger (focacia pasquale di uova)

Prendi una Mass di latte e mettilo sul fuoco. Lasciateli quasi bollire, appena quindi prendete 6 uova, sbattetele bene e versatele nel latte. Quindi basta prendere un po' di aceto e cagliarlo completamente. Non lasciarlo bollire troppo a lungo in modo che non diventi duro. Quindi porta il Ziger in cestini o nello stampo.

[244] - Vuoi preparare buone Triette (?) o Bretzel?

Prendi le uova quanto vuoi; se prendi da loro solo il tuorlo, saranno ancora migliori e più belli. Sbattili bene, quindi aggiungi lo zucchero, a seconda di quanto li desideri, e l'anice. Quindi prendi una buona farina e impasta l'impasto. Puoi anche mettere cannella e noce moscata. Dai forma a ciò che vuoi e cuocilo in un forno tiepido su un foglio di marzapane.

Triette erano dolci bagnati con vino e un aroma in polvere da mettere su fette di pane. Non ne è nota la composizione.

[245] - Pasta di Genova

Prendi 8 mele cotogne grosse e 8 mele Grunacher grandi, puliscile. (Mettille) completamente in un vaso dove c'è abbastanza spazio e (metti) acqua che le copra; premila bene sotto l'acqua con un coperchio di argilla, lascialo bollire fino a quando la buccia delle mele si solleva, quindi estraila dall'acqua su una tavola, lasciala raffreddare. Quindi togli le mele cotogne, se sono abbastanza morbide, mettile su una tavola e lasciale raffreddare. Quindi prendi le mele e le mele cotogne morbide, rimuovi la buccia e i torsoli, prendi 1 1/2 Pfund di mele in un mortaio di pietra e pestale molto finemente. Fai lo stesso con la cotogna da 1 Pfund. Quindi metterli insieme nel mortaio e martellarli bene insieme. Quindi metterli in una padella di ottone con 2 Pfund di zucchero finemente tritato. Mescola sul fuoco e lascialo bollire un po'. Quindi prendi 1/4 Lot di Alkermas (cocciniglia? Cardamomo?) grattugialo con 1 Lot acqua di rose, mescola come amido, versalo nella padella insieme a 4 Lot di

acqua di cannella, mescola sempre bene l'una con l'altra, non lasciarlo bruciare. Quando è abbastanza bollito e si stacca dalla padella, stendilo con 1/2 di spessore su un piatto di peltro. Se lo lasci nella stanza calda durante la notte, si staccherà da solo. Puoi realizzare tutti i tipi di forme. NB. Confronta il foglio 83, lì puoi trovare di più su questa pasta.

[246] - Latwerge di limoni

Prendi 8 belle cotogne grandi, puliscile e mettile tutte in un vaso di ferro. Lasciale bollire delicatamente in acqua fino a quando non sono molli. Quindi posizionali su una tavola per raffreddarli, sbucciali e premi la polpa attraverso un filtro di crine. Prendi 1 Pfund di zucchero e aggiungilo nella padella, aggiungi 1 bicchiere d'acqua, lascialo bollire. Prendi l'albume da 2 uova fresche e aggiungi un po' d'acqua e sbattilo bene con una frusta a fare schiuma. Quindi versalo sullo zucchero bollente e lascialo bollire bene insieme. Quindi raschi lo sporco con un mestolo per schiumare e lascia sobbollire lo zucchero fino a quando non è duro. Prova su di un piatto come al solito, quindi prendi 2 Pfund dalle mele cotogne spremute, mescolali nello zucchero e lasciali cuocere a fuoco lento sul fornello per un po'. Prendi 4 limoni freschi, puliscili, quindi lasciali con la buccia, raschiala fino al frutto, quindi prendi la buccia dei limoni e mescolali nella padella. Lascialo bollire rapidamente sulla brace, più fa fili e meglio è. Se tira lunghi fili, è abbastanza bollito. Versalo su un piatto liscio spesso un dito. Se vuoi servirli, tagliali in piccole strisce.

[247] - Latwerge di prugne

Prendi 1 cesto pieno (prugne), rimuovi i noccioli e metti le prugne in un calderone e scottale e mescolale in modo che non brucino. Sfregalo attraverso il colino di ciliegie, lascia sobbollire il Mus, ma (così) che non diventi troppo spesso. Quando è quasi bollito, aggiungi 2 Lot di anice tritato e un po' di fiori di lavanda. Mescola bene, quindi versalo in un vaso di argilla e mettilo nel forno caldo per 8 giorni. Quando è impostato sulla parte superiore, stenderlo con burro caldo. Quindi lascialo sul fornello per 3 giorni, quindi tienilo così, in modo che non diventi grigio. In questo modo lo fai anche con prugne e prugne striscianti

[248] - Succo di limone

Prendi la parte acida del frutto. Per 1 Pfund di succo, aggiungi 4 Lot di miele o zucchero, un po' di cannella se vuoi. Cucinalo quanto basta. Questo sciroppo si sposa bene con uno spuntino, una cena e salse. È ottimo per proteggere le persone dalla peste crudele e per tutto il veleno che essa crea.

[249] - Cotognata di mele cotogne

Prendi 6 Pfund di mele cotogne rosse, pulite, non sbucciate, taglia ognuna in 8 pezzi, mettile scoperte con 6 Mass di acqua, accendi un fuoco accanto e lascia bollire gradualmente fino a che evapora a circa 2 Mass. Quindi versali in un sacco e spremili. Quindi prendi 1 Pfund dello zucchero migliore con 1/2 Massa di acqua e lascia sobbollire fino a quando non diventa denso come la resina. Metti il brodo nella padella sulla brace per mantenerlo caldo, quindi versa con cura il brodo caldo sullo zucchero. Lascialo bollire insieme, poi spingi tutto attraverso un sacco sottile, versalo di nuovo in una padella e, mescolando continuamente, lascialo bollire su un fuoco di carbone fino a quando rimane circa 1/2 Mass. Provalo su un piatto; non appena riesci a raccogliere una goccia che ci hai lasciato cadere, è sufficiente. Devi quindi toglierlo immediatamente dal fuoco (non deve essere denso come il miele, altrimenti impazzisce un attimo), quindi non bagnare lo stampo, ma legare i semi di mela cotogna in un panno e rivesti lo stampo con esso. Quindi versare il sciroppo il più sottile possibile, lasciarlo riposare per alcuni giorni, quindi toglierlo. Se non si stacca, mettila sulla stufa calda per mezz'ora e si staccherà. Dovrebbero essere conservati all'asciutto.

[250] - Bella cotognata

Prendete le mele cotogne, sbucciatele e pulitele, rimuovete il torsolo, ricavate 16 pezzi da una mela cotogna. Prendi 6 Pfund di questi pezzi, mettili in un vaso di ferro, aggiungi 2 Mass di brodo di mele cotogne, copri il vaso e arrostitiscili leggermente fino a quando non sono miti. Quindi premilo caldo attraverso un setaccio di crine, metti il mus premuto in una grande padella di ottone, mescola in 1 Mass di brodo di mele cotogne e lascia cuocere a fuoco lento per un po'. Quindi prendi 1 Mass di buon miele, lascia che si sciolga senza mescolarsi, vedi che non c'è nulla di sporco in esso, versa il miele nel Mus, lascialo bollire con costante agitazione fino a quando il Latwerge non diventa bello denso. Quindi estrarre e spalma lo stampo e fare come spiegato sopra; così diventa bello.

[251] - Latwerge bianco

Mettili bucce e semi di mele cotogne quante ne hai in un vaso con 2 Masse di acqua. Lascialo bollire e ridursi a metà, quindi spremi bene il brodo attraverso un sacco; più denso è il brodo, meglio è. Quindi prendi le mele Grunacher, sbucciale e togli il torsolo, prendine 2 Pfund in una padella con una Mass di acqua e brasale in esse, strofinale attraverso un setaccio di crine, quindi mescola il brodo e il Mus. Prendi 1/2 Pfund di zucchero e 1/2 bicchiere di acqua di rose, lascia bollire fino a quando non diventa denso come il miele, versaci dentro il sedimento, lascia bollire, mescola diligentemente;

quindi fai come detto in precedenza per il Latwerge rosso.

[252] - Come preparare le polpette

Prendi del buon vitello, scottalo un poco (?) e mescola un po' di lardo tritato. Quindi prendi il tuorlo dalle uova sode, l'uva passa piccola, il burro fresco, tanto quanto un uovo, quindi immergi le mani nella farina, fai le palline grandi come le uova, gettale in una padella con un po' di burro e lascialo rassodare. E se vuoi servirlo, aggiungi un po' di brodo di carne.

[253] - Un altro tipo di polpette

Prendi il vitello, tritala fine, quindi prendi 2 uova, un po' di pane grattato, zucchero, cannella, chiodi di garofano, uva, tutto mescolato insieme, (metti un po' di burro in una padella e poi versa la carne menzionata e cuocilo nel forno o sulla brace.

[254] - Pasticcini

Prendi l'arrosto freddo o altra carne fredda, taglialo piccolo con un po' di lardo e polpa di manzo o altro grasso buono e un po' di aglio e spezie, un po' di capperi (?) E scorza di limone e un po' di brodo di carne e un buon pezzo di burro dolce, mescola e mettilo in una pastella spagnola. (Per Bruno, il conte Pontisella abbraccia una casa accogliente, per la quale ho un grande desiderio. Michael Jacobus.)

La parola Pastetli attualmente indica i vol au vent

[255] - Prepara rapidamente piccoli Pastetli, anche durante la Quaresima

Prepara un buon impasto per uova, fai come segue: prendi un po' di latte fresco, quindi prendi un bel po' di uova (e aggiungi un po' di burro dolce all'impasto per la pasta) e una buona farina, Mescola l'impasto piuttosto spesso in modo da non doverlo impastare troppo, altrimenti non andranno bene. Basta impastarlo fino a quando non riesci a tirarlo fuori bene. Quindi aggiungi il ripieno, che puoi fare con le lumache tritate, ben bollite con burro dolce, aglio, spezie e sale o con pesce tritato, anche ben bollito, tritato con poche cipolle e un buon pezzo di burro dolce, spezie e sale e un po' aggiustato con vino bianco. - Oppure ripieno di carne come con altri Pastetli. Quindi cuocili nel burro, è fatto molto velocemente. Questi ripieni di cui sopra possono anche essere fatti in pasta spagnolo o altri impasti e cotti nel forno o sulla brace.

[256] - Krapfen a base di pasta spagnola

Prepara il ripieno come segue: prendi 1/2 Mass di latte, sbatti 3 uova molto

vigorosamente dentro, poi mettilo sul fuoco e mescola costantemente fino a quando non bolle. Quindi mescolare un po' di aceto e acqua e versalo in modo che si coaguli completamente. Quindi prendi la ricotta e mescolala con un po' di zucchero e cannella, un po' di uva piccola e un uovo crudo fresco. Quindi mettilo sulla pasta rivoltala e infornalo.

[257] - Un altro tipo di Krapfen di mele

Prepara il ripieno come per una torta di mele, questa si chiama Krapfen di mele e aggiungi molte piccole mandorle a fettine.

[258] - Un altro modo di cuocere la pasta per Pastetli o Krapfen nel burro

Prendi 3 parti di farina, 1 parte di burro e 2 uova o quanto vuoi, un po' d'acqua o latte come per una pasta per pasticcio, e non impastare troppo.

[259] - Come fare spugnole dai polmoni

Prendi i polmoni, tritali finemente (con un po' di lardo), quindi prendi il tuorlo d'uovo da 2 uova e una po' di spezie e pane bianco grattato e mescola tutto bene e ne fai uno piccolo impasto dal bianco d'uovo, avvolgilo attorno a un pezzo di legno rotondo e poi attacca il ripieno attorno Modellalo come una spugnola, quindi metti lo strutto in una padella, lascia che si scaldi, quindi aggiungi le spugnole e lasciale cuocere lentamente fino a quando diventano dorate.

[260] - Buone polpette di carne

Prendi carne di vitello, manzo o di pecora, tagliarla a pezzi piccoli, prendere il pane grattato e metterlo in un po' di latte, panna o brodo per ammol-larlo, quindi aggiungerlo alla carne. Prendi il burro fresco e versalo in una padella. Quindi prendi 2 uova, sbattile bene e versale nel burro e lascia che si addensino un po'. Quindi aggiungerli alla carne con 2 uova intere e un po' di uva passa e midollo di manzo, un po' di cannella e chiodi di garofano e zenzero e un po' di aglio. Mescola bene tutto insieme e forma delle palline rotonde, grandi come le uova d'oca. Quindi mettete il burro fresco in una padella, tanto quanto un uovo, e mettili dentro le polpette. Dai la brace sopra e sotto alto e in basso e lasciali cuocere lentamente.

[261] - Uno spiedino

Prendi di carne di vitello o qualsiasi altra carne possiedi, tagliala sottile, quindi avvolgila. Dopo averlo cosparso un po' di polvere di cannella e sale, steccala di rosmarino e lardo e infilalo su uno spiedino e lascialo arrostito.

[262] - Un altro tipo

Prendi carne di vitello, tagliare pezzi larghi e battili bene. Quindi aggiungere larghi pezzi di lardo e un po' di aglio, cannella e chiodi di garofano e un po' di sale, avvolgerli e metterli in un vaso di argilla. Aggiungi vino bianco o aceto debole e schiacciali nel liquido quando vuoi cuocerli. Puoi (anche) prenderlo e friggerlo nel burro come nel precedente (ricetta) o in uno spiedino. Devi steccare quelli allo spiedo con a lardo o cuocerli in un brodo come segue: Prendi vino bianco (e un po' di brodo di carne), burro dolce, lardo a dadini, cannella, chiodi di garofano, sale e macis. Metti tutto insieme in una tortiera, copri le braci e lascialo sobbollire gradualmente, quindi aggiungi l'uva passa piccola.

- [263] - Se vuoi fare un arrosto farcito

Prendi una gola di vitello o di pecora (giogaia, collo / pancia) e batti bene, quindi prendi pane grattato e aglio tritato, prezzemolo, uva piccola, lardo a dadini, pepe e sale, cannella e chiodi di garofano e macis, Quindi mescolare bene tutto insieme e versarlo sulla gola insieme a burro fresco, legare bene la gola in modo che non fuoriesca nulla. Quindi mettilo in un vaso nel burro dolce e lascialo arrostito lentamente su una brace, o se vuoi avere del brodo (lascialo friggere prima nel burro), aggiungi un po' di brodo di carne con macis e sale.

[264] - Fette di rene

Prendi i reni bolliti o fritti, tagliali piccoli, prendi il pane bianco e taglia via la crosta. Immergi il resto nel latte tiepido (o gratta il pane bianco), quindi prendi 3 o 4 uova, a seconda di quanti reni hai, sbattile bene, quindi prendi un po' di uva piccola, maggiorana, prezzemolo ed erba cipollina. Puoi anche aggiungere lardo tritato finemente e un po' d'aglio se vuoi. Quindi mescolare tutto insieme e distribuirlo su fette di pane, metterli in un vaso con burro dolce in forno e lasciarli cuocere o metterli in una padella con il calore sopra e sotto. (Prendi il burro dolce o cuocilo nel burro come le altre pasticcio, spolveraci con lo zucchero quando lo servi e dagli l'arrosto.)

[265] - Riempire un petto o giogaia (gola)

Prendi carne fredda di qualsiasi tipo, tagliala a pezzetti, quindi aggiungi 4 uova a un petto, una buona manciata di pane bianco grattato, un cucchiaio di panna o latte grasso o brodo, un po' di prezzemolo e erba cipollina o aglio; per chi piace, cannella e chiodi di garofano e macis (e burro dolce).

[266] - Un altro tipo di (frittata?)

Prendi mezzo Quärtli (1,34 dl) di latte e un corrispondente numero di

uova, sbattile bene, quindi versale nel latte (con un cucchiaino di farina), quindi taglia un po' di spinaci o altre erbe, saltale nel burro, rendile bello e grasso. Quindi mescolare insieme con un po' di gustose erbe aromatiche; puoi anche aggiungere spezie se ti piace.

[267] - Un altro modo comune (di ripieno?)

Prendere il pane bianco grattato, tostarlo nel burro, farlo assorbire il grasso, prendere un grosso pezzo di arrosto, castagne tenere o bollite, una piccola pera tagliata a pezzetti, che in precedenza erano ben tostati nel burro, uva piccola e grande, mandorle pelate, lardo a dadini, interiora di pollo tritata finemente, cannella, chiodi di garofano, macis, prezzemolo ed erba cipollina.

[268] - Come cucinare tutti i tipi di carne in molti modi

Carne arrostita: lessare la carne come al solito, quindi mescolare una pastella sottile con latte tiepido e uova; deve essere più liquida di una pastella. Arrotolare la carne e friggerla nel burro, lasciare che il burro si surriscaldi in modo che non diventi grondante. Allo stesso modo, per decorare qualsiasi carne, arrostiti il prezzemolo nel burro, ma tiralo fuori rapidamente, altrimenti diventerà nero. (Aggiungi) rosmarino e maggiorana e foglie di salvia; devi mescolarlo con l'impasto e friggerlo. Questo può essere aggiunto ad ogni carne arrostita in particolare. Successivamente, come preparare un ragù da un arrosto freddo o da polli o manzo o qualsiasi altra carne fredda, tagliarlo a cubetti o a strisce come trippa, quindi prendere le cipolle e arrostarle nel burro. (Prendi) scorze di limone e macis, metà vino e metà brodo di carne e pane bianco grattato tanto come un uovo (grande) e burro dolce e (mescolalo), quindi bene. Fallo coprire o cuoci tra 2 ciotole con burro fresco, qualche spicchio intero e macis e un po' di pane bianco e un bicchiere di vino. Come cucinare carne cruda, di qualsiasi tipo, di pollo o altro, tra due ciotole: prendi lardo, prezzemolo, spezie e brodo, pane bianco, tanto come il volume di 2 uova, arrostitilo nel burro marrone, aggiungi lo zenzero, quindi lascialo cuocere lentamente.

[269] - Knödel con resti di carne

Tritare la carne molto piccola, quindi prendere il pane bianco grattato, 3 uova, alcune erbette e buone spezie, un po' di lardo o grasso, tritare tutto bene insieme e modellarlo a forma di Knödel e cuocerli nello strutto; quindi aggiungere un buon brodo.

[270] - Knödel di carne cruda

Prendi midollo di manzo o grasso o lardo e buone spezie o alcune verdure, 2 uova sbattute nel burro fresco fino a quando non si addensa un po', 2 uova

crude sbattute, mescolarvi tanto pane quanto 2 uova fino a quando non è diventa un po' spesso.

[271] - Preparare la carne in modo diverso

Prendi carne di manzo o di vitello o di pecora, solo dalle costole e dalla parte alta della schiena. Sbattilo bene, poi prendi sale, coriandolo o anice, pane bianco grattato e mettilo sulle costole dopo che sono state ben cosparse di burro fresco. Quindi mettilo su una griglia o una padella e mettilo in forno, ma non lasciarlo arrostitire per più di un quarto d'ora.

[272] - Come preparare una gustosa zuppa di cavolo cappuccio o cavolo

Friggere la carne a metà cottura e solo dopo metterla sul fuoco per farla bollire, può essere carne di qualsiasi tipo, da bestiame, polli, pecora o vitello, tutto diventa molto più gustoso di come sarebbe se fosse solo bollita.

[273] - Carne tritata (stufato)

Prendi una coscia di vitello, battilo bene (su una tavola) e taglia le ossa a pezzi. Mettilo in un vaso, non aggiungere acqua, ma un pezzo di burro fresco, aggiungi sale e una cipolla sbucciata e 4 o 5 spicchi d'aglio e lascialo rosolare gradualmente, giralo e coprilo bene in modo che non fuoriesca vapore. Quando è dorato, versa il brodo se hai, o metà acqua e metà vino bianco e fiori di cannella, chiodi di garofano e macis e lascia bollire un po' bene l'uno con l'altro. E quando lo fai, elimina le cipolle e l'aglio. Quindi c'è un gustoso brodo; puoi anche aggiungere uve piccole e mandorle affettate se vuoi.

[274] - Prepara lingue fresche

Farle bollire, dividerle, cospargerle con pane grattato e pepe, asciugarle bene e grigliare.

[275] - Una salsa sulle lingue

Le lingue vengono prima condite con lardo e fritte su uno spiedino. Prendi bacche di ginepro e pestale piccole, aceto e un po' di chiodi di garofano in polvere.

[276] - Un'altra salsa

Prendi lardo a dadini e pane a dadini, vino bianco e una spolverata di rosmarino.

[276a] - Un'altra salsa

Usa capperi, limoni e mandorle pelate, burro fresco, brodo e pane grattato,

uva piccola, zucchero, cannella, vino rosso.

[277] - Un'altra salsa

Piccole uve, zucchero e cannella e vino rosso. Queste salse sopra menzionate sono tutte adatte per le lingue fresche che sono state precedentemente fritte.

[278] - Vuoi fare un picadillo

Prendi carne bollita o fritta, tagliala o tritala sottilmente, mettila in un piatto di peltro e aggiungi un po' di brodo di carne e cannella, chiodi di garofano, macis e sale. Quindi posiziona la ciotola su una piccola brace, lasciala cuocere gradualmente, mescola ora e quando è quasi cotta, prendi 2 uova, sbattile a sufficienza, aggiungi un po' di brodo di carne alle uova e sbattilo vigorosamente di nuovo, versalo quindi sulla carne e lascialo un po' sulle braci, ma (fai attenzione che) le uova non diventino troppo dense.

Picadillo è parola spagnola che indica delle polpette.

[279] - Una salsa sui piccioni

Prendi un po' d'acqua, prezzemolo, uva e spezie, lascia bollire un po', poi sbatti le uova e lascia bollire ancora un po' fino a quando non è denso, e versalo sui piccioni.

[280] - Salsa sui polli

1. Prendi il collo e lo stomaco di polli e piccioni, tagliali a pezzi, prendi prezzemolo, uva e spezie. Mettilo sul fuoco con acqua e lascialo sobbollire bene.

2. Altra salsa: mettere le mandorle in una padella, arrostarle bene in modo che diventino marroni, aggiungere il pane bianco secco e macinarle finemente in un mortaio, aggiungere il vino e lasciarlo sobbollire. Dà un gusto dolce, agrodolce, proprio come piace a te; spolverare con uvetta e spezie.

3. O schiaccia o sbuccia le mandorle pelate, usando metà aceto e metà brodo di carne e un po' di burro dolce e spezie e un uovo. Lascialo bollire un po' e versalo sul arrostito.

4. Oppure prendi un brodo forte e mandorle e spezie tritate o affettate. Lascialo bollire insieme e versalo dentro.

[281] - Preparare una salsa al limone con pernici e francolini.

Prendi un po' di brodo di carne, Malvasia; spostalo (?) dalla padella con cannella, zucchero, semi di cardamomo, pepe, noce moscata. Quindi prendi i limoni, spremi il succo nel brodo, se vuoi servirlo presto, taglia le bucce piccole, scottale nell'acqua in modo che l'amarezza scompaia; lascialo bollire

insieme in seguito e poi versalo sui volatili.

[282] - Salsa per arrosto salmistrato

Prendete le cipolle, tritatele e arrostitele nel lardo, prendete il pane di se-gale leggermente tostato, filtratelo con cipolle e un brodo attraverso un se-taccio, prendete aceto, pepe, zenzero e chiodi di garofano, fatelo bollire in-sieme e versatelo sull'arrosto,

[283] - Salsa al limone bianco su pollo o carne

Prendi il pane bianco leggermente tostato, fallo bollire in un brodo di carne, passalo attraverso un setaccio, prendi più brodo di carne e un po' di vino bianco, limoni, panna, zenzero, pepe, zucchero e grattugiaci dentro del panpepato. Fai bollire tutto. Servilo freddo o caldo come preferisci.

[284] - Come preparare il fegato.

Non tagliare il fegato troppo sottile, impannate le fette nel pane bianco grattato, quindi cuocerle nel burro, ma se non si induriscono, toglierle e co-spargerle con zucchero e cannella e servire.

[285] - Un altro tipo di fegato

Prendi una padella, aggiungi burro fresco e metti le fette di fegato. Ag-giungi sale, cannella, chiodi di garofano, cipolle e ancora burro. Quindi met-tilo in un forno caldo o sulla brace e lascialo cuocere lentamente. Capovolgi i tagli, ma fai attenzione a non renderli duri. Quindi posizionali su una ciotola e cospargili con la cannella.

[286] - Un latte di mandorle addensato

Prendi le mandorle dolci, sbucciale e pestale finemente, mescola dentro zucchero e acqua di rose, 4 Lot ciascuna, e un po' di brodo di luccio o (brodo) di zampe di vitello che non sono state salate. Quindi filtrare attraverso un setaccio su un piatto e lasciarlo riposare per una notte in modo; può rimanere come è o che si coaguli. Puoi quindi mettere bene questo latte in foglie e poi sul piatto. Ma dovresti cospargerli bene con zucchero e anice.

[287] - Una zuppa dorata

Prendi le fette di pane, tostale leggermente sulle braci, quindi prendi acqua di rose, tuorlo d'uovo e zucchero, quanto di ciascuno è necessario, sbattili bene insieme e poi aggiungi il pane tostato fino a quando non si ammorbidiscono. Quindi cuocere nel burro come fette al forno, quindi metterli su un piatto e aggiungere una salsa di zucchero, acqua di rose e cannella.

[288] - Torta alle fragole

Prendi fragole e panpepato e pestalo finemente, prendi zucchero, cannella e acqua di rose, mescola tutto e versalo nell'impasto.

[289] - Torta con ribes

Staccare le bacche dagli steli e aggiungere zucchero, cannella e acqua di rose.

[290] - Torta di albicocche

Sbucciare le albicocche e tagliarle a metà e rimuovere i noccioli ; altrimenti falla come la torta di mele.

[291] - Torta di mele

Sbucciare la mela e grattugiale o tritale e lasciale sobbollire delicatamente; la mela grattugiata non dovrebbe essere cotta. Quindi aggiungi molto zucchero per renderli sufficientemente dolci e un giusto pezzo di burro dolce (e 1/2 bicchiere di acqua di rose), mandorle pelate, uva piccola e grande, pinoli, molta cannella, un poco di chiodi di garofano. Cospargi lo zucchero sulla base della torta e sul ripieno e le spezie. (Crea) un coperchio di sfoglia su di esso. - Analogamente fai anche la torta di prugne (Zwetschgen). Le prugne devono prima essere cotte delicatamente.

Zwetschgen sono susine ovali, blu, con nocciolo staccabile.

- [292] - Torta di carne

Prendete carne di vitello o di pecora, tagliate fette sottili, fatele bollire brevemente in modo che possano essere tritate più facilmente, tritatele molto finemente e aggiungete delle spezie e un uovo buoni. E devi tagliare uva piccola e grossa, burro dolce e lardo dolce e mescolarla alla carne. Aggiungi un po' di latte o acqua e gustose erbe e uva acerba se ne hai, o un po' di succo di limone.

[293] - Torta di uova

Prendi 3 uova, fai un impasto liquido come la pastella per frittelle (Küchli-teig). Quindi metti il latte in una padella e molto burro dolce e, quando bolle, mescola l'impasto. Devi mescolare bene in modo che non ci siano grumi, quindi prendere uova, acqua di rose e zucchero fino a quando non ha la giusta consistenza. Puoi anche aggiungere farlo lievitare. Non devi metterti un coperchio sopra.

[294] - Un altro tipo

Prendi 4 uova, frullale bene, metti il burro fresco in una padella, versa le

uova e 3 cucchiaini di panna e zucchero; continua a mescolare fino a quando non diventa un po' densa. Quindi togliilo dal fuoco e aggiungi un po' di cannella e uva piccola. Non metti nemmeno un foglio di pasta come copertura su questa torta.

[295] - Una torta al latte

Prendi 6 uova, sbattile abbastanza, quindi prendi 1 Quärtli (3,32 dl) di latte e 2 mestoli buoni pieni di farina tenera. Mescola abbastanza a lungo con una frusta, quindi versa le uova e mescola di nuovo bene. Quindi metti il burro, fino a quando un uovo grande, in una padella, lascialo riscaldare e lascialo raffreddare un po'. Quindi versalo e crea le braci sotto e metti un coperchio con braci o fiamme su di esso. Se metti più calore in alto che in basso, si aprirà meglio. Se lo desideri, puoi anche aggiungere zucchero e cannella.

[296] - Una torta di pane

Prendi 1 Quärtli (3,32 dl) di latte, lascialo bollire, quindi aggiungi per 2 centesimi (Blutzger) di pane bianco, aggiungi il latte bollente, il pane bianco deve essere tagliato a fette sottili in anticipo, quindi copri bene, che il vapore non fuoriesca; sarà abbastanza morbido. Quindi prendi 6 uova, sbattile abbastanza bene e versale nella Mus. Non renderlo troppo spesso in modo che possa gonfiare. Se è troppo denso, devi aggiungere un po' di latte. Fai come hai fatto nella ricetta precedente, ma non dovrebbe esserci zucchero.

[297] - Torta di Mus

Prendi 1 Quart di latte e 6 uova e due buone mani piene di grano decorticato, per fare ciò metti il grano in acqua calda, lascialo riposare fino a quando la cuticola si stacca, quindi frantumalo finemente in un mortaio. Quindi versali nelle uova e nel latte e procedi in ogni modo come con la torta al latte, se ti piacciono lo zucchero e la cannella.

[298] - Una torta di mandorle

Prendi 1/2 Pfund di mandorle pelate, pestale finemente e versaci dentro un po' di acqua di rose e acqua di cannella mentre le pesti nel mortaio in modo che non diventino oleose. Quindi prendi 5 uova intere e 5 tuorli, frullale nelle mandorle e continua a mescolare le mandorle mentre vi sbatti dentro le uova. Metti prima un Lot di zucchero nelle mandorle e poi mescola snello stesso senso per un'ora. Quindi versalo nella tortiera con o senza pasta. Alcuni aggiungono un po' di adragante. Lasciare lievitare la torta e infornare in una teglia per marzapane coperta o in un forno fino a quando diventa dorato.

[299] - Una torta di uova

Prendi 6 uova o quanto vuoi, e tanto latte quanto le uova, sbatti abbastanza bene le uova, quindi aggiungi un po' di vino, zucchero, cannella, macis e un po' di sale. Quindi ungere la tortiera con burro fresco e aggiungere un po' di burro fresco e metterlo sulle braci e mettere un coperchio con le braci sopra e lascialo cuocere gradualmente.

[300] - Torta di mandorle

(dare) a V2 Pfund di mandorle tritate con acqua di rose 14 tuorli d'uovo, e un'altra montata nelle mandorle (e le mandorle costantemente mescolate), e gli albumi delle 14 uova ben sbattuti con un bastoncino fino a una schiuma morbida e non rimane liquido. Devi sbatterlo continuamente e mescolare bene mandorle e tuorli d'uovo e aggiungere anche 1/4 Pfund di zucchero. E la schiuma deve anche essere mescolata in seguito, e subito entrerà nel forno.

[301] - Fegato conservato.

Tritare il fegato e la lardo sotto; quindi immergere il pane raffermo in acqua e spremerlo. Metti per 1/2 Pfund di uova, tutte mescolate insieme e avvolte in una rete, quindi fritte nel lardo. Puoi aggiungere spezie come preferisci.

[302] - Wafer cilindrici, tubetti

Prendi 1/2 Pfund di zucchero, 1 Pfund di farina, un uovo; preparare l'impasto con acqua fresca, burro grosso come un uovo, scioglierlo nell'acqua. 2 cucchiaini pieni d'acqua dovrebbero dare 100 tubetti

[303] - Involtni in foglia di cavolo (Kapunen)

Prendi un pane bianco raffermo, immergilo nell'acqua e spremilo bene, prendi per un panino 6 uova ben sbattute con burro fresco, fino a quando non diventano spesse sulle braci, quindi devi tritarle; metti il cavolo come fai con gli altri.

[304] - Torta di castagne

Prendete tutte le castagne che volete, schiacciatele finemente e fatele come la torta di mandorle sopra descritta, ma aggiungete meno zucchero.

[303] - Torta di riso

Prendi tanto riso quanto con per una zuppa di riso, lessala completamente nel latte, ma il riso deve rimanere intero. Quindi prendi 10 o 8 uova e zucchero quanto vuoi e fallo come una torta di mandorle.

[306] - Torta all'albicocca

Prendi le albicocche, sbucciale e tagliatele in 2 pezzi e cuocetele nel vino alla curcuma fino a renderle morbide. Mescolali bene, aggiungi cannella e acqua di rose, insieme a zucchero, uva e uova e versali in una pastella spagnola.

[307] - Preparare una pasta spagnola

Prendi una bella farina, un Quart di latte scremato, lascia che diventi tiepido, versaci dentro dell'acquavite 1/2 Quart e burro fresco, fino a una noce grande, quindi impasta bene (l'impasto), quindi frullalo vigorosamente con il mattarello fino a quando non si gonfia, quindi allargalo. Quindi prendi il burro dolce, lavallo bene in acqua fresca fino a quando può essere steso con un bastoncino di legno come l'impasto, per 10 o 12 volte l'acqua; quindi stendetelo sottilmente e posizionatelo sopra la metà dell'impasto steso e montate sopra l'altra metà dell'impasto e stendetelo ancora e ancora con il burro, e fate come prima. Quindi stendilo largo e arrotolalo per circa 20 volte, ma spargi sempre un po' di farina in mezzo, ma non più burro.

[308] - Come preparare una buona torta di fegato

Prendi un fegato di vitello, taglialo a pezzetti, prendilo per 3 centesimi di pane bianco e 8 uova e un po' meno di mezzo latte (Quart?) e un bel un po' di castagne bollite e uva piccola o per le castagne (castagne arrostate), uva grande e mandorle (affettate), un po' di cannella, chiodi di garofano e zenzero e sale. Mescolare tutto bene e (aggiungere) un po' di burro dolce e lardo a dadini. E puoi anche aggiungere maggiorana, prezzemolo ed erba cipollina, se lo desideri. Dopodiché, mettete il burro in una padella e metteteci 4 bastoncini per evitare che si bruci, stendete una rete sui bastoncini e versate il ripieno e legate insieme la parte superiore del bastoncino per coprire il ripieno, e cuoceteli in un forno o le braci come un'altra torta. (Non rendere il riempimento troppo spesso, si gonfieranno meglio).

[309] - Come preparare un arrosto ripieno

Prendi la carne di vitello e taglia un bel pezzo largo della coscia e battilo vigorosamente sottile e morbido, in modo che diventi ancora più tenero e possa essere legato meglio. Quindi prendi pane grattato, burro dolce, lardo a dadini, uva piccola, erba cipollina, prezzemolo, cannella e chiodi di garofano, pepe e sale, mescola bene. Metti il ripieno sulla carne leggermente battuta sottile e stendi bene il ripieno, legala bene, mettila in un piccolo vaso, aggiungi un po' di brodo e un po' di cannella e chiodi di garofano, burro dolce e sale, oppure puoi metterlo dentro e friggerlo il burro.

[310] - Come preparare le polpette

Prendi il vitello, taglialo a fettine sottili, battilo leggermente, quindi prendi uova e un po' di uva piccola, pane grattato, cannella, chiodi di garofano e sale, mescola tutto bene, fai il ripieno non troppo denso, metti un po' di lardo battuto e prezzemolo sulla carne, arrotolalo bene. E mettilo in un ampio vaso e versa brodo e uva acerba o un vino bianco acido, cannella, chiodi di garofano, nuovo strutto, lardo battuto e sale ; lascialo bollire su una piccola brace

[311] - Un altro tipo di polpette

Prendi il vitello, tritalo come salsicce senza liquido, quindi versalo in un piatto e aggiungi nuovo burro fino a quando diventa più morbido. Quindi mettilo su una tavola e fai delle piccole fosse, mettilci sopra il ripieno e rigiralo come delle ciambelle. Fai lo stesso con il ripieno, prendi pane grattato, uva piccola, lardo a dadini, burro nuovo, maggiorana, zenzero, cannella e chiodi di garofano e sale e lessali in un piccolo brodo come quello precedente.

[312] - Prepara un buon ripieno per piccoli pasticci.

Prendi un buon vitello e lascialo rinvenire un po'. Quindi prendilo e non tritarlo troppo finemente e (dai) un po' di midollo di manzo e lardo a dadini (con esso). Puoi anche tagliare assieme alcuni tuorli d'uovo sodo (o sbattere alcune uova nella carne, da mescolare bene sotto la carne) con la lardo e la carne. Quindi metti tutto in un piatto e aggiungi nuovo burro e uva piccola, cannella e chiodi di garofano. Mescolare tutto bene, versarlo nella sfoglia e lasciarlo cuocere.

[313] - Come preparare un pasticcio all'uovo

Prendi 9 tuorli d'uovo per una torta, sbattili bene, aggiungi nuovo burro, quanto un pugno, in una padella e lascia che si scioglia. Quindi levalo e aggiungi le uova e un po' di uva, cannella, chiodi di garofano, pinoli, zucchero candito, acqua di cannella, acqua di rose e un bel po' di zucchero e mescola bene. Quindi mettilo di nuovo sul fuoco e lascialo sobbollire lentamente fino a quando non diventa un po' denso e continua a mescolarlo sul fuoco e (anche se lo togli dal fuoco) fino a quando non si raffredda e l'impasto diventa liscio. Quindi mettilo nell'impasto e lascialo cuocere lentamente.

[314] - Se vuoi fare una torta al burro

Prendi 7 uova per una torta, sbattile bene, quindi prendi 3 cucchiai pieni di panna, 1 cucchiaio di farina, burro nuovo e un buon pugno e lascia che si sciolgano in una padella. Prepara la torta proprio come la precedente, con spezie e tutto, e aggiungi anche molto zucchero.

[315] - Prepara una buona marmellata.

Prendi i tuorli quanto vuoi e un po' più di panna delle uova; sbattilo bene insieme, quindi prendi acqua di rose e un po' di anice e zucchero per renderlo abbastanza dolce. Sbattilo insieme, cuocilo lentamente fino a quando non diventa un po' denso e mescola costantemente, anche se lo togli dal fuoco fino a quando non diventa freddo e liscio.

[316] - Come preparare la cotogna di mele cotogne

Prendi belle mele cotogne, puliscile e sbucciale. Falle bollire, quindi premerli attraverso un setaccio in modo che i granellini rimangano separati, in una padella (dai) il miele per renderlo dolce, e lasciarlo bollire un po', mescolando costantemente in modo che non si attacchi. Puoi anche inserire spezie come meglio credi. Se tagli la scorza di limone a pezzetti, il Latwerge lo fa diventare molto buono.

[317] - Torta di mandorle

Prepara un Pfund di mandorle pelate, pestale finemente e versaci dentro un po' d'acqua di rose (e zucchero) mentre le schiacci, in modo che non diventino oleose. Quindi prendi le uova, sbattile bene, mescolale con le mandorle (e mescola molto bene in una teglia). Mescola tutto per un'ora in modo che diventi abbastanza liscio. Non renderlo più spesso di una sottile Mus di latte, quindi lascialo cuocere fino a quando diventa di un giallo piacevole.

[318] - Preparare il riso spagnolo

Prendi una bella farina, 2 uova, metà acqua e metà vino bianco (un po' più di vino che acqua, un po' di burro o spalma l'impasto con esso), un po' di zucchero, impastalo bene l'uno con l'altro, fai una pastella liscia; stendila. Quindi prendi il burro dolce che è stato ben impastato nell'acqua, taglia delle fette sottili, come la carta, copri l'impasto con esso; quindi piega l'impasto insieme, 3 o 4 volte, stendilo di nuovo, stendilo di nuovo con il burro; fallo 4 volte, poi modellalo come vuoi.

[319] - Alimenti bianchi

Prendi 8 Lot di zucchero, 6 Lot di farina bianca e mezza Mass di latte, un po' di muschio (profumo), disfatto o con acqua di rose. Quindi prendi una padella pulita, aggiungi un po' di farina e una goccia di latte, mescola molto bene, quindi aggiungi l'altro latte sulle braci, lascialo bollire gradualmente fino a quando non si addensa e mescola costantemente. Quindi mettilo in un piatto.

[320] - Un altro tipo Latwerge di mela cotogna

Prendi le mele cotogne, sbucciale e tagliatele a pezzi, ritaglia il torsolo, mettile nel mosto dolce per farle bollire fino a quando sono molli. Quindi premilo attraverso un panno, fai bollire in buone pentole che non contengano rame e mescola costantemente e, se è bollito per un po', aggiungi il miele a tuo piacimento. Puoi anche aggiungere spezie come zenzero, cannella, chiodi di garofano, macis. Far bollire gradualmente fino a quando le mele cotogne possono essere sbucciate e servire su un piatto di peltro.

[321] - Preparare il succo di mela cotogna

Prendi 6 Mass di brodo di mela cotogna in un vaso, lasciali ridurre dentro, versaci 14 Pfund di miele, lascialo bollire fino a quando rimane solo 1 Mass ; quindi è giusto.

[322] - Un altro tipo di mela cotogna

Prendile, sbucciale, quindi grattate con una grattugia fino al torsolo, quindi spremete attraverso un panno, lasciate bollire, aggiungete miele, schiumate bene.

[323] - Spicchi di mela cotogna

Sbucciare le cotogne e ricavarne 4 spicchi da ognuna, quindi prendere 4 Pfund di, spicchi metterli in una padella di ottone, metterli uno dopo l'altro, quindi versare 2 Mass di brodo di mele cotogne, metterlo su un fuoco di carbone, coprirlo e lascialo bollire fino a quando (sono) un po' morbidi. Quindi toglie le fette dal brodo, mettile su un piatto di peltro, lasciale raffreddare, metti cannella e chiodi di garofano in ogni fetta, quindi mettile in un vaso di argilla, quindi versa 1 Mass di miele nel brodo (in cui le fette sono state immerse), lascialo bollire insieme fino a quando il brodo è addensato e viscoso come il miele. Quindi versali sugli spicchi, lasciali scoperti durante la notte. Dopo due mesi, toglie gli spicchi, fai bollire di nuovo il brodo e versalo freddo sopra di essi; quindi stanno bene per molto tempo.

[324] - Conservare le mele cotogne bene per cucinare tutto l'anno

prendi mele cotogne fresche che non hanno macchie, puliscile, mettile in un vaso di argilla con acqua fresca, mettici sopra un coperchio di argilla in modo che le mele rimangano sotto. Quindi si forma una pelle (muffa) sul coperchio. Se vuoi togliere qualcosa, solleva delicatamente il coperchio con la pelle. Quindi utilizzare un mestolo per estrarre ciò che vuoi. Copri di nuovo il vaso e non aggiungere altra acqua. Devi cuocere a fuoco lento queste cotogne un po' più a lungo di quelle fresche.

[325] - Fragole, Latwerge

Prendi le fragole e scaldale bene, quindi versale in un sacco, spremile bene, lascia cuocere bene il brodo su un fuoco di carbone in un vaso di ferro fino a quando non si addensa come miele, quindi aggiungi il miele o aggiungi zucchero a tuo piacimento. In questo modo lo fai anche con ribes, sambuco, fichi, uva spina e gelsi, se non ti piace, non dovresti aggiungere miele o zucchero, ma assicurati di schiumarlo bene. (Non puoi aggiungere miele ai gelsi, solo zucchero. Quindi puoi fare tutti i tipi di Latwerge ; alcuni aggiungono anche spezie.)

[326] - Prepara il ribes con zucchero o miele (o uva spina)

Prendi 1 Pfund di zucchero, aggiungi un bicchiere di 1/2 bicchierie pieno d'acqua, fai sciogliere lo zucchero; se prendi il miele, non devi prendere l'acqua. Aggiungi 3 Pfund di bacche, copri bene e lascia bollire. Quindi, dopo la bollitura, estrarre le bacche (con una schiumarola) in una zuccheriera. Lascialo raffreddare scoperto, quindi fai bollire un po' il miele o lo zucchero e quando è freddo, versalo sulle bacche. Se vuoi d'estate inacidiscono, fai bollire di nuovo il miele o lo zucchero, in modo che rimangano buone. In questo modo si esegue anche il (*..... manca*)

[327] - Berberis nel vino dolce o mosto

Versare 4 Mass di bacche di berberis in un vaso di ferro per fare due Mass di vino dolce nuovo. Lasciali bollire fino a quando le bacche diventano marroni; quindi versare circa 1/2 Mass di miele, lasciare cuocere fino a che le bacche sono quasi sciolte le bacche. Questo è eccellente per i malati con grande sete.

[328] - Un altro tipo

Prendi 1 Pfund di bellissime bacche (di berberis?) intere in un vaso di legno di abete. Mescolali nel mosto di vino dolce con 1/2 Mass di miele e lascia cuocere a fuoco lento fino a quando il vino è quasi addensato. Quindi lascia raffreddare il brodo e versalo sulle bacche. Se vuoi invecchiare, fai bollire di nuovo il brodo e versalo freddo sulle bacche. Questi sono usati con la carne.

[329] - Prepara lo zucchero di rose o il sciroppo

Prendi 4 Lot di boccioli di normali rose rosse, taglia le punte sul fonod, pestale il più piccolo possibile, quindi prendi 8 Lot di zucchero finemente pestato, mescolalo bene con le rose, lascialo ben chiuso al sole per 40 giorni. Mentre schiacci le rose e lo zucchero, versaci dentro un po' d'acqua di rose. Per mescolarlo ancora meglio, mescolalo al sole. È così che produci tutti i

tipi di fiori di sciroppo di fiori o zucchero.

[330] - Conservare le mele cotogne

Sbucciare le mele cotogne e dividerle in 4 pezzi, speziarle con cannella e chiodi di garofano e sbollentarle nel mosto bollito ed estrarle in modo pulito, quindi metterle in un vaso di argilla, aggiungere miele bollente e coprirle bene. Così si fa.

[331] - Miele di rosa

Prendi sottili rose vellutate, metà rose e metà miele, taglia via il bianco, sminuzza le rose, prendi il miele, mettilo in una padella con un po' d'acqua. Quando il miele bolle, rompi un uovo, ma non farlo cuocere troppo. Quindi aggiungi le rose, fai bollire tutto il tempo che vuoi.

[332] - Zucchero di rose.

Prendi sottili rose vellutate, taglia via il bianco, poi taglialo a pezzi, prendine 8 Lot (di esso) e 8 Lot di zucchero, quindi puliscilo, aggiungi le rose, lascialo bollire su un fuoco di carbone finché non è abbastanza denso.

[333] - Come preparare i pezzi di mele cotogne

Prendi bellissime mele cotogne fresche, sbucciale e tritatele in 4 pezzi e poi prendete il brodo di mele cotogne, in cui sono stati cotti tutti i tipi di mele cotogne cattive e spicchi di mele cotogne e spicchi di pesche, e premeteli attraverso un panno. Metti i pezzi e lasciali bollire fino a quando non iniziano ad ammorbidirsi un po'. Quindi estraili (e cospargili di cannella e chiodi di garofano) e aggiungi il miele al brodo quanto pensi e lascialo bollire fino a quando non lo hai schiumato bene. Quindi rimetti i pezzi e lasciali cuocere a fuoco lento per un tempo sufficiente, ma in modo che rimangano belli e interi. Quindi mettilo in un vaso di argilla e fai bollire un po' il brodo fino a quando non è abbastanza denso, quindi versalo sui pezzi che si restringono e quindi conservalo.

[334] - Sciroppo rosso puro di belle cotogne o succo di mele cotogne

Prendi le mele cotogne più brutte e tagliale a pezzi, così come spicchi e torsoli di altre mele cotogne, anche pezzi di pesche, se ne hai. Quindi fai bollire questo in acqua fino a quando non si riduce a una Mus, quindi versalo in un colino di crini o in un altro panno e spremilo. Quindi aggiungi la terza parte del vino nel succo e aggiungi un po' di zucchero. Quindi lascialo bollire su un fuoco di carbone fino a quando non si addensa, ma assicurati di schiumarlo bene in modo che non rimanga schiuma sopra. Puoi controllarlo con una gocciolina su un piatto di peltro: se si comporta come un latweg, va

bene. Puoi versarlo nello stampo di tua scelta, sarà bellissimo rosso e trasparente.

[335] - Pane di mele cotogne e brodo di mele cotogne

Prendete le mele cotogne, sbucciatele finemente e tagliatele molto piccole come la mela; metterli in una casseruola, aggiungere acqua, lasciarlo sobbollire gradualmente fino a quando non sono belli morbidi, coprirli bene. E quando sono cotti, lasciali nella zuppa durante la notte in modo che la zuppa diventi marrone. Quindi versa questa utile zuppa e conservala fino a quando non vuoi fare il succo di mela cotogna. Quindi prendere le mele cotogne cotte, strofinarle bene in un mortaio, quindi premerle attraverso un piccolo panno in modo che o granelli rimangano nel panno. Metti ciò che viene premuto in una padella per pesce, aggiungi miele o zucchero, a seconda di quanto ti piace e mescola sul fuoco del carbone in modo che non bruci e che diventi bello, denso e asciutto, che possa essere lavorato come la pasta del pane. Quindi spargilo in una scatola e lascialo asciugare nella stanza calda. Se vuoi avere delle spezie, aggiungile quando la togli dal fuoco, come noce moscata, macis, cannella, chiodi di garofano e zenzero, tutte finemente schiacciate. Se non vuoi fare il succo, non devi utilizzare alcuna zuppa, lasciala asciugare a fuoco lento.

[336] - Succo di mela cotogna

Sbucciate (le mele cotogne) e grattugiate crude su una raspa e premetele attraverso un panno, versate il succo in una padella e fate bollire un terzo. Togli il succo marrone che hai levato dal pane di mele cotogne, versalo nel succo nella padella e (aggiungi) un po' di zucchero bollito e lascialo sobbollire per mezz'ora. Quindi versare (il succo) attraverso un panno pulito e versarvi dentro molto zucchero, ma in modo che prevalga il gusto delle mele cotogne e metterlo sul fuoco e lasciarlo bollire fino a quando non sarà più liquido; quindi versalo nelle scatole.

[337] - Succo di mela cotogna delizioso da bere

Grattugia le mele cotogne non sbucciate su una raspa, spremere il succo, aggiungere lo zucchero. Versalo in un vaso di vetro stretto nella parte superiore, quindi aggiungi un po' di olio d'olivo sopra in modo che non si intorbidì. Mettilo via, chiudilo bene; rimane buono per un anno intero.

[338] - Conserva le fette di mela cotogna nel succo

Sbucciate (mele cotogne) e uniscile, aggiungete acqua e lasciate sobbollire finché non si ammorbidiscono. Quindi aggiungere lo zucchero bollito e grattugia circa 12 cotogne crude su una raspa. Dopo aver diviso 10 cotogne,

spremere il succo e versarlo sopra le mele cotogne nella padella. Devi sempre scuotere il crogiolo su un bastone in modo che non brucino; cuocili a fuoco lento finché il succo non smette di scorrere.

[339] - Come conservare le pesche che possono essere conservate per tutto l'anno

Prendi delle bellissime pesche fresche che sono sode e non abbastanza mature. Sbucciatele, quindi mettetele in un vaso di argilla e versate del buon aceto in modo che copra tutto. Quindi lasciale nell'aceto per 14 giorni o più, a seconda di come lo desideri. Quindi estrai e rimettile nel vaso e metti cannella e chiodi di garofano schiacciati grossolanamente, costantemente tra ogni strato. Quindi fai un mosto bollito, lascialo ridurre un po' più della metà e schiumalo completamente pulito e poi lascialo raffreddare. Quindi versalo sulle pesche che si restringono, quindi mettilo in un luogo fresco che non sia umido e non si congeli. Quindi puoi tenerli tutto l'anno.

[340] - Conservare le fette di mela cotogna con lo zucchero

Prendi le mele cotogne, sbucciale e tagliatele in quattro, togliere bene i torsoli e mettetele nello zucchero bollito che non sia troppo cotto. Lasciali bollire fino a quando diventano belli, morbidi e marroni. Quindi estraili e lasciali raffreddare e mettili sopra delle spezie, come preferisci. Mettili in una scatola e versa lo zucchero ben cotto, il più caldo possibile, e lasciali raffreddare. Quindi metti un piatto con una piccola pietra sopra per appesantirlo un po'.

[341] - Rosa canina Latwerge

Prendi le bacche di rosa canina quando sono mature e iniziano ad ammorbidirsi, toglie i semi, cuocili nel vino rosso, spremile attraverso un panno, lasciale mescolare bene senza aggiungere nulla e bollire come gli altri Latwerge. Questo è molto efficace per fermare la diarrea, così come la nausea. Altri fanno il Latwerge con mosto mezzo concentrato e aggiungono spicchi di mela cotogna al vapore, che è eccellente per gli stomaci raffreddati.

[342] - Mantenere le ciliegie fresche durante l'inverno

Fai forare un pezzo di legno di ontano, mettili le ciliegie mature e metti due tappi di legno su entrambi i lati, davanti e dietro, in modo che non entrino né aria né gocce d'acqua. Gettalo in una fontana fresca o altra acqua fresca, lascialo lì fino a metà inverno, in modo che le ciliegie rimangano belle come se fossero state colte dall'albero.

- [343] - Zenzero al forno

Prendi 1 Pfund di zucchero, copriilo con acqua di rose e zucchero fino a quando non è abbastanza bollito o da per candire. Quindi mescola 1/2 Lot di zenzero tritato finemente e trasformalo in barrette.

[344] - Cotogne Latwerge

Prendi le mele cotogne, puliscile, tagliale in 4 parti e posizionale con acqua sulla stufa. Lascialo bollire delicatamente, poi premilo attraverso un panno, quindi prendi la Mus che è passato, versalo in un vaso, aggiungi il miele come preferisci, posizionalo sulla stufa, lascialo bollire e mescola affinché non bruci. E se è quasi pronto, aggiungi lo zenzero, la cannella e i chiodi di garofano a volontà. Quando lo sciroppo inizia a staccarsi dal recipiente che inizia a sembrare pulito, è abbastanza (cotto) e devi asciugarla bene. Quindi prendi un piatto di peltro e bagnalo con acqua di rose e stendi lo sciroppo, ma non troppo sottile. Devi anche bagnare con acqua di rose il cucchiaino che ti serve per raccogliere. Quindi mettili in uno spazio arioso, quindi puoi staccarli e tagliarli come preferisci, oppure metterli in una scatola coperta di acqua di rose e lisciarli e conservarli.

[345] - Come conservare pesche, albicocche e uva

Prendi 1 Pfund di zucchero o quanto vuoi e un Quart di acqua e un bicchiere di acqua di rose e lascia sobbollire bene lo zucchero in quest'acqua, schiumalo bene. Quindi sbuccia le pesche e metterle nello zucchero caldo e lasciarle sobbollire abbastanza bene su un fuoco di carbone. Ciò impedisce loro di cuocere troppo. Quindi estrailo con una forchetta e versa più acqua sullo zucchero e lascialo bollire bene, quindi schiumalo. Rimetti le pesche dentro e lascia cuocere a fuoco lento fino a quando il brodo diventa denso. Quindi togliere le pesche con una forchetta e lasciarle raffreddare un po'. Quindi mettili in un recipiente di vetro o terracotta e fai bollire vigorosamente il brodo di zucchero, quindi versalo, ben raffreddato, sopra le pesche o le albicocche. Anche le uve possono essere prodotte in questo modo, ma non dovrebbero essere mature. Quando i chicchi sono pieni e compatti e iniziano a diventare rossi, staccali e prepara lo zucchero come indicato sopra. Lascialo bollire nello zucchero per un po', quindi prendili dallo stelo e mettilo in un vaso di vetro e versa lo zucchero precedentemente ben raffreddato in modo che il brodo copre l'uva.

[346] - Albicocche conservate nel miele

Prendi il miele, aggiungi un po' d'acqua o del vino, schiumalo bene sul fuoco, lascialo sobbollire fino a quando l'acqua non è completamente evaporata. Quindi lascia raffreddare, versalo sulle albicocche fresche e mettile in

cantina. In questo modo rimangono fresche come se fossero appena venuti dall'albero. Puoi farlo anche con le amarene

[347] - Pesche Latwerge

Prendi 3 Pfund di pesche, sbucciale ed elimina i noccioli e tagliale a pezzi. Quindi prendi un Pfund di miele e mettili dentro la pesca, mettila sulla brace e mescola bene e fai come fai con la Latwerge di cotogna. E se vuoi sapere se sono abbastanza bolliti, mettili su un piatto come la cotognata. Se i frutti conservati assorbono il liquido brodo, lessarle (e versarle fredde), rimangono buone. In questo modo puoi anche fare il berberis.

[348] - Come conservare la buccia d'arancia

Prendi una bella buccia d'arancia fresca e mettila in acqua fresca e lasciala bollire un po', ma non troppo. Quindi estrailo e usa un coltello per fare piccoli buchi e rimettilo in acqua fresca. Tirali fuori un giorno o due dopo e lasciali asciugare, prendi dello zucchero e cuoci a fuoco lento e lascialo sobbollire abbastanza spesso. Quindi versalo sulle arance. Quando si è raffreddato il giorno successivo, versare di nuovo lo zucchero e bollirlo di nuovo e lasciarlo addensare. Fallo fino a quando lo zucchero rimane bello e denso sulle arance. Puoi anche fare altri frutti.

[349] - Latwerge Ribes

Prendi le bacche, lasciale bollire un po', strizzale bene, prendi il miele, quindi bollilo, prendi il miele e il succo insieme e lascialo bollire gradualmente e schiuma bene. E quando non scorre più, è pronto.

[350] - Latwerge di gelso

Prendi le more di gelso, lasciali scaldare un po', spingile attraverso un panno, quindi metti il succo sul fornello per portarlo a bollore e schiuma bene. Se smette di scorrere è pronto.

[351] - Latwerge di maggiorana

Prendi le foglie la maggiorana senza il gambo e tritala, prendi il miele, mettilo in un recipiente, schiuma bene. Quindi aggiungi il cavolo tritato, lascialo sobbollire un po' in modo che formi un po' di umidità, quindi è sufficiente.

[352] - Conservare le noci

Raccogli le noci la sera di San Giovanni, infilarle su una corda e metterle in acqua fresca per 14 giorni. Cambia l'acqua ogni giorno. Quindi lessale in acqua (o vino) e sale, quindi estraili con cura e mettili in un recipiente di

terracotta e versaci sopra del miele bollente, cospargili di cannella e chiodi di garofano e metticci un peso sopra.

Il giorno di San Giovanni, indicato sempre in Italia e Svizzera, non corrisponde ad esigenze culinarie, ma è solo la data di un rito pagano; la noce deve essere ancora tanto acerba da poter essere bucata con un ago, periodo che varia con il clima!

[353/354] - Un bel modo per conservare limoni, mele o altri frutti simili

Prendi una varietà di questi frutti, tagliali a pezzi come preferisci. Togli il sugo e i semi dai limoni e arance, lessali in acqua, a seconda di quanto lo desideri morbidi, per circa 1/2 ora. Quindi estraili dall'acqua, mettilo in altra acqua fredda fino a sera. Quindi estrailo di nuovo e mettilo sul fuoco in altra acqua fresca e lascialo scaldare bene, ma non surriscaldarli. Quindi rimetterli in acqua fredda. Fallo ogni giorno per 8 giorni, due volte al mattino e alla sera e mettili in acqua fresca ogni volta che si riscaldano. Devi solo scaldare la mela una volta al giorno, soprattutto se non vuoi che sia troppo morbida, e metterla in acqua fresca la sera in modo che possa estrarre l'amaro. Quindi prendi lo zucchero o il buon miele, che viene preparato nel modo seguente: metti le fette di limone o le fette di mela, ma dovrebbero essere asciugate prima, cioè stese su un panno di lino durante la notte in estate, altrimenti in un luogo adatto in inverno. Quindi, se sono stati nello zucchero o nel miele per un giorno, eliminiali, quindi metti lo zucchero o il miele sul fuoco e lasciali sobbollire per 1/2 ora. Quindi togliilo dal fuoco di nuovo e lascialo raffreddare. Quindi rimetti le fette e fallo 2 o 3 giorni di fila, una volta al giorno. Quindi, quando lo zucchero o il miele sono bolliti al punto giusto, metticci le fette, cuocile insieme su un fuoco piccolo per un quarto d'ora, poi toglile dal fuoco e lasciali riposare tutto il giorno. Rimettili sul fuoco il giorno successivo e cuocili nuovamente per 1/2 ora in modo che lo zucchero e le mele si mescolino bene insieme, perché il segreto sta nel cuocerli. Se sono ben cotti, avranno un cattivo sapore; ma se sono cotti correttamente, è una pasticceria eccellente e deliziosa. In questo modo puoi anche produrre noci acerbe e altri tipi di frutta. Va notato che per ogni Pfund di fette ci vanno 2 Pfund di miele e per ogni 2 Pfund di fette 1 Pfund di zucchero (necessario), poiché lo zucchero rende più del miele.

[355] - Il cedro in un modo diverso, che rafforza lo stomaco e il cuore, favorisce la digestione e rende il respiro buono

Prendi i cedri, tagliale longitudinalmente in 4 pezzi e togli via l'acido. Mettili in un recipiente di vetro, aggiungi acqua fresca e sale, lasciali riposare per un giorno fino a quando non si induriscono. Quindi versare l'acqua con

il sale e aggiungere altra acqua fresca senza sale per 7 giorni fino a quando il colore cambia. Quindi prova se l'acqua è ancora salata e se non è più salata, prendi 2 parti di acqua e una parte di miele fino a quando i limoni sono coperti. Quindi mettilo sul fuoco in un piatto di vetro e cuocilo. Quindi toglì i limoni dal miele e dall'acqua, quindi aggiungi altro miele il giorno successivo e fai bollire una sola volta con i limoni. Quindi conservali in un servizio da tavola smaltato, quindi spolverali con le seguenti polveri: zafferano, granelli di paradiso (pepe di Guinea), cardamomo, un quarto e mezzo Quentchen (ovvero 1,8 g).

Zitroneapfel era, nell'ottocento, una specie di mela renetta aromatica, ed è cosa diversa dal frutto della ricetta. Nel 500 era il Malum citreus o Citrus medica, antica qualità di cedro.

[356] - Cotogna Latwerge

Sbucciatele e tagliatele in 4 pezzi, metteteli in un vaso e versate del vino bianco, fino a un Quartane (7.5 l) a Mass. Quindi mettilo sul fuoco e lascialo bollire fino a quando non sono morbidi. Quindi toglierli dal fuoco e mescolarli come un Mus. Quindi spingerli attraverso un setaccio in piatti puliti. Quindi prendi per ogni mezza Mass di Mus mezza Mass di miele, ma prima fai bollire con succo di mela cotogna, Pesta le mele cotogne insieme con le bucce e il torsolo e premerle attraverso un sacchetto. E poi prendi per ogni Mass di miele 3 Quart di succo con una massa di miele, versalo insieme in una padella di ottone, tienilo sul fuoco fino a quando bolle, quindi sollevalo, mescola e schiumalo. Rimettilo sul fuoco e lascialo bollire un po'. Quindi versare il Mus e lasciare sobbollire le due parti, mescolando continuamente in modo che non bruci. Anche la buccia di limone tagliata a pezzetti deve essere mescolata alla fine. Quindi sollevalo dal fuoco e mettilo in uno stampo o scatola di latta.

[357] - Cotogne gialle, Latwerge

Fai bollire tutte le mele cotogne in un vaso con acqua, finché la buccia si stacca. Tirali con cura fuori dall'acqua e raschia la polpa con un coltello. Quindi prendi due parti di Mus e la terza parte di miele precedentemente purificato, mettile insieme in una padella di ottone sul fuoco, mescola e finisci come gli altri Latwerge.

[358] - Cotogne, succo

Pulisci le mele cotogne intere, quindi schiaccia in una sacchetto mettile in una caldaia pulito sopra il fuoco. Pesta una buona manciata di semi di mela cotogna e legarli in un piccolo panno e inserirli. Si solidificherà dopo il raffreddamento, se bollito, e un po' di succo di limone. Tante Mass ottieni, tanti

quadratini di zucchero (di cui hai bisogno) e aggiungilo dopo che è bollito per un po'. Quindi far bollire insieme fino a quando si è ridotto a metà. Provalo su un piatto, poi mettilo in uno stampo di latta e lascialo raffreddare. Alcuni prendono sempre 1/2 Pfund di succo, 4 Pfund di zucchero e nient'altro e lo fanno bollire alla giusta consistenza.

[359] - Una Mus di mele cotogne

Fai bollire le mele cotogne in acqua, estraile con cura, prendine il meglio (ovvero la polpa morbida), mettile in un piatto, aggiungi il giallo di 3 uova, mescolando continuamente, un po' di acqua di rose e zucchero e cannella. Quindi mescolare per un po', ricoprire la piastra di stagno con burro fresco, quindi versare la Mus e metterlo su una debole brace e posizionare un coperchio di ferro con molte braci su di esso. Quindi metti un telaio di legno tra il coperchio e la ciotola in modo che la ciotola non si sciolga. Quindi funziona bene; poi cospargilo con lo zucchero, il gioco è fatto.

[360] - Una salsa di mele

Arrostisci 6 o 7 mele nelle ceneri. Quindi prendine il meglio, mettilo in una scodella. Aggiungi le uova e tutti gli ingredienti e finiscilo proprio come la Mus di mele cotogne.

[361] - Una Mus gialla di uova

Prendi il tuorlo da 5 uova, versalo in una padella di ottone (latte) e sbattilo bene, quindi versaci non più di mezzo Quart di panna, mettilo sopra il fuoco, lascialo (li) fino a quando non diventa denso. Quindi versalo in una scodella, aggiungi un po' di acqua di rose, cannella, zucchero e uva piccola, mescola per un po', poi mettilo su un piatto di peltro, cospargilo con lo zucchero e poi mettici dei fiori; questo lo adorna bene.

[362] - Un'altra Mus di uova

Prendi 10 uova per una zuppiera, sbattile bene, aggiungi lo zucchero per renderle dolci, salale un po', cospargi di noce moscata e un po' di zafferano, sbattili bene insieme. Quindi prendi un buon cucchiaino di farina bianca, mescola bene; quindi prendi un Quart di panna in una padella e lascia addensare. Quindi versare le uova montate e mescolarle abbastanza bene da renderle lisce. Non deve attendere a lungo prima di farlo, altrimenti diventerà pastoso. Se lo fai, spolveraci sopra lo zucchero.

[363] - I bei Strübli (nome svizzero degli Strauben)

Fare un bel impasto con uova e farina, aggiungere zucchero e un po' di vino bianco all'impasto, non sbatterlo troppo a lungo in modo che non diventi

troppo denso. Praticare circa 5 fori sul bordo di un vasetto. Versare l'impasto e lasciarlo passare attraverso i fori nel burro caldo e lasciarlo cuocere bene e capovolgerlo mettendolo in un piatto; cospargere di zucchero.

[364] - Trippa d'uovo ripiena

Prendi il burro chiarificato mettilo in una padella, lascia che si scaldi e quando è caldo, versalo in un'altra padella. Quindi prendi le uova e sbattile bene, quindi versa un cucchiaino nella padella e fallo coprire sul fondo. Rimettilo sul fuoco in e fanne tantr quate ne vuoi. Quindi fai il ripieno, grattugia il pane e aggiungi un uovo e uva, burro fresco e zucchero e un po' di cannella e fallo come un ripieno di pane. Puoi anche aggiungere un po' di latte. Se non vuoi riempirlo, taglia (le frittate) a strisce come la trippa e mettila in un recipiente con burro fresco, zucchero, uva e cannella, mettila sulle braci e lasciala cuocere un po'.

[365] - Ciliegie fritte

Prendi ciliegie mature o amarene, legane circa 12 in un mazzetto in modo che si stendano l'una accanto all'altra. Quindi fai un bell'impasto, prendi un cucchiaino di vino bianco, uova fresche e bella farina, come un impasto sottile di Strauben. Puoi anche aggiungere un po' di zucchero. Versa le ciliegie legate, lascia scolare bene l'impasto, poi buttale nel burro caldo, lasciale cuocere bene rosate, cospargendole bene con lo zucchero.

[366] - Pere fritte

Prendi le pere migliori, sbucciale, quindi sbuccia le altre pere, ma in modo che lo stelo e il torsolo rimangano uniti. Quindi prendi le pere tagliate, tagliatele a pezzetti, quindi prendi lo zenzero, l'uva piccola, impasta bene sul picciolo e il torsolo. Inumidisci bene le mani in un bianco d'uovo ben sbattuto, così resisterà ancora meglio. Modellalo come una pera, attacca il torsolo sul davanti come prima, fallo o arrotolalo abbastanza bene nella farina, mettilo nella padella con burro caldo. Il burro deve coprire le pere sopra. Cuocili in un bel marrone. Quando li tiri fuori, soffia via il burro e cospargili con abbondante zucchero e cannella mentre sono ancora caldi, quindi si attaccheranno bene. E quando lo ha messi, cospargilo di nuovo. Oppure fai una pastella sottile con uova e farina e ricopro le pere fino in fondo e (servile) sbucciate o tagliate in 2 o 4 pezzi.

[367] - Mus di mele

Prendi delle mele buone e tritale piccole, mettile in una padella con burro fresco e un po' di vino, ma non (troppo) molto. Mettilo sul fuoco e arrostiscilo bene, aggiungi zucchero o miele e condiscilo, aggiungi uvetta e mandorle

affettate e mescola bene. (Puoi riempire con questa Mus di mele tutti i tipi di dolci, come Krapfen e simili.)

[368] - Mus di ciliegia

Schiaccia le ciliegie in un mortaio e versala in una padella, aggiungi il vino dolce e mescola in modo che non sia né troppo denso né troppo liquido. Versare le mandorle tritate finemente e addolciscile con zucchero o miele e condire con cannella, chiodi di garofano e macis, pepe e zenzero. Mescolate e mescolate bene, cospargete di zucchero.

[369] - Mus di pere secche

Prendi le pere e lavale, quindi mettile in una casseruola e versaci sopra un buon vino o birra. Mettilo sul fuoco e lascialo sobbollire fino a quando non è completamente asciutto. Quindi versali in un mortaio, schiacciali finemente e mescolali nel pane tostato. Quando lo hai mescolato bene, versaci un po' di vino, premi attraverso un setaccio, mettilo in una casseruola e condiscilo come descritto sopra, e aggiungi il coriandolo tritato. Disporre e cospargere di zucchero.

[370] - Mus di cotogne

Taglia le (mele cotogne) in 4 o 8 pezzi, ritaglia via i semi, poi tritali e mettili nel miele e arrostiscili bene in modo che diventino molto morbidi. Quindi condiscili con tutti i tipi di spezie e arrostiscili. Puoi farne una Mus o un dolce.

[371] - Una Mus di albicocche o pesche

Togli prima i noccioli, poi schiaccia le albicocche in un mortaio e aggiungi del pane bianco (con esso). Mescolate bene e mescolate un po' di vino, mescolatelo bene, premetelo attraverso un setaccio, mettetelo in una pentola. Fallo diventare piuttosto denso e aggiungete zucchero o miele e condite con lo zafferano e con le spezie sopra menzionate. Puoi fare lo stesso con le pesche.

[372] - Preparare una zuppa di formaggio

Prendi del buon formaggio, lavalo con acqua tiepida, taglialo a pezzetti, mettilo in una casseruola e mettilo sul fuoco con acqua. Quindi aggiungere la cipolla, foglie e radici di prezzemolo, foglie di salvia, far bollire bene insieme. Quindi premilo attraverso un panno o un setaccio, versalo nuovamente in una pentola con burro fresco, lascialo bollire di nuovo, servilo. Se vuoi avere pezzetti di formaggio, prendi del buon formaggio che può essere grattato, grattugialo su una grattugia, sbatti dentro 4 uova, mescola bene, fai

delle palline, come pezzi di carne, mettili nella zuppa menzionata, lascialo bollire bene.

[373] - Una Mus di vino

Versa 1/2 Mass il buon vino in una scodella, quindi taglia le mandorle piccole e (prendere) uva piccola e versarle nel vino, aggiungere miele o zucchero, metterlo sul fuoco, lasciarlo caldo. Quindi prendi circa 2 Kreuzer (moneta) di pane bianco, togli la crosta e immergi il resto per 1/4 d'ora nel vino mentre è ancora freddo. Spremere bene il vino, spezzettalo e impastarlo generosamente, sbattere in 10 uova e mescolarlo accuratamente, quindi versarlo nel vino caldo e mescolare bene in modo che non scorra insieme e aggiungere spezie e burro a piacere.

[373a] - Un'altra Mus

Prendi 4 Mass di vino in una casseruola e (aggiungi) miele o zucchero. Mettilo sul fuoco e lascialo riscaldare, quindi prendi il tuorlo da 12 uova, sbattili bene e versali nel vino caldo, mescola bene e aggiungi burro e condiscilo.

[374] - Un delizioso olio di chiodi di garofano

Prendi i chiodi di garofano, schiacciati on modo grossolano o quanto vuoi, marinali nell'acqua di rose fino a quando non ha attinto tutta la sua forza e il loro sapore. Quindi prendere le mandorle dolci, tritarle e metterle nell'acqua del chiodo di garofano fino a quando non si ammorbidiscono. Quindi estraile di nuovo, asciugalo al sole. E una volta che lo hai fatto 5 o 6 volte, spremi l'olio e conservalo in un vaso di vetro ben sigillato. In questo modo puoi anche fare olio di benzoino (?), olio di topo muschiato, olio di ambra, olio di aloe, anche da cannella, macis, noce moscata e simili.

[375] - Un altro olio di noce moscata

Prendi 1 Pfund di noce moscata pestata, metti in un nuovo vaso di vetro, mescola tanta malvasia o altro vino forte fino a coprirlo e 2 Pfund di burro fresco. Sigilla bene il vaso e lascialo in un luogo caldo per 5 giorni. Quindi cuocilo su un fuoco piccolo fino a quando il vino è completamente assorbito e filtralo con un panno prima che si raffreddi. Conservalo in un barattolo al sole fino a quando non si è depositato bene. Quindi filtralo di nuovo e tienilo in un altro vaso di vetro

[376] - Un altro olio di noci moscate

Tagliare le noci moscate e marinale in malvasia o altro buon vino per 3 giorni. Quindi estraili e asciugali al sole per 2 giorni, cospargili di acqua di

rose e mettili sul fuoco fino a quando non si riscaldano abbastanza. Quindi spremere bene l'olio tra 2 piastre o pannelli e una pressa fino a quando tutto l'olio fuoriesce. Conservalo in un barattolo ben chiuso.

[377] - Olio di fiori d'arancio, Senecione (*Senecio cordatus, Jacobea*), chiodi di garofano e tutti i fiori o inflorescenze

Prendi le mandorle dolci, puliscile e pestale bene, quindi metti uno strato di fiori o fiori su un panno di lino in un setaccio. Quindi stendi uno strato di mandorle tritate (sopra) e crea uno strato dopo l'altro fino a quando i fiori ricoprono completamente le mandorle. Quindi lasciarlo in un luogo umido. Prendi le mandorle 10 giorni dopo e spremi bene l'olio, in modo da poter preparare tutti i tipi di oli deliziosi.

[378] - Prepara un buon olio di lavanda spica o lavanda officinale

Prendi le spighe (*lavendula spica*) o i fiori di lavanda, schiacciali bene, versali in un sacchetto di canapa e spremi bene sotto una pressa. Mettilo in un barattolo ben sigillato, sarà bello, puro e buono da solo. Questo olio è forte, riscaldante e penetrante. Rafforza lo stomaco ed è anche buono per fare sapone.

[379] - Olio di noce moscata

Prendi 1 Pfund di noce moscata, schiaccialo e mettilo sul fuoco fino a quando diventa bello e caldo e mescolalo senza fermarti. Quindi posizionalo in un panno resistente sotto una pressa, spremi bene l'olio, raschialo con un coltello, diligentemente dal sacco, e tienilo ben sigillato in un vaso di vetro. Questo olio serve per riscaldare (?) gli uomini, per rafforzarli; aiuta l'utero se si unge la pancia delle donne con esso.

[380] - Un olio di tuorlo d'uovo che guarisce efficacemente tutte le ferite e i danni, ma in particolare il seno gonfio o aperto (*ragadi*) delle donne

Prendi circa 8-10 tuorli d'uovo, mescolali insieme, mettili in una padella sul fuoco e mescolali costantemente con una spatola fino a quando non fuma abbastanza e odora come se fosse bruciato. Quindi prendi un panno di lino, mettilo in acqua calda e strizzalo un po', quindi versaci dentro i tuorli. Schiaccia e spremili in una scodella, ne estrarrai un olio, metà giallo e metà nero. Lascialo riposare un po', sarà completamente nero. Conservalo in un barattolo fino al momento dell'uso.

[381] - In un altro modo

Prendi i tuorli d'uovo sodo; altrimenti fai come sopra. Questo olio è anche

buono per curare le lesioni cutanee sui genitali e sugli stinchi.

[382] - Piatto di carne

Prendi un arrosto freddo o gli avanzi freddi di un arrosto di manzo, taglialo a pezzetti, aggiungi le cipolle sotto, anche tritato, versa il sugo marrone dall'arrosto menzionato nella carne tritata, ma non deve essere salato. Quindi prendi fette di limone, è meglio con esse, lascialo bollire con un po' di pepe, aggiungi un po' di midollo o grasso di manzo, sarà buono e bello.

[383] - Arrostire una coscia di vitello.

Stecca con lardo la coscia e arrostiscilo nel suo succo. Quindi prendere un po' di carne (brodo) o da un altro brodo marrone arrosto e un po' di aceto, aglio; tritatelo finemente e fatelo bollire insieme. Quindi quando servi l'arrosto, aggiungi questo brodo.

[384] - Un altro tipo

Prendi una bella coscia di vitello, sbattilo correttamente, quindi mettilo nell'aceto per 8 giorni. Quindi steccalo bene, lascialo arrostire nel suo liquido. Quindi utilizzare l'aceto di rose mescolato con vino o succo di frutta, zucchero e cannella. Mescola bene, lascialo mescolare una volta, quindi metti l'arrosto in un piatto, versaci sopra il brodo. Tagliare i limoni a fettine sottili, posizionarli sull'arrosto e attorno al bordo della ciotola, quindi cospargere con cannella e zucchero.

[385] - Arrostire una coscia o uno Stützen (spalla ?) di pecora

Battila e steccala, con salvia o rosmarino, arrostisci nel suo liquido come sopra, quindi prendi il sugo in cui era arrostito, acidificalo con aceto e condiscilo bene. Quindi versali sull'arrosto.

[386] - Una salsa sopra un'oca arrosto

Prendere le cipolle, sbucciarle e tagliarle larghe e molto sottili, cuocerle a vapore bene nel burro senza far dorare. Aggiungere un po' di farina, quindi versare il brodo e un po' di pepe sale e uvetta. Quindi lascialo bollire insieme per renderlo grasso; in questo modo il sugo diventa buono e gustoso. E quando l'oca è arrostita, aggiungi la salsa.

[387] - Anatra arrosto e cotta con crauti

Prendi un'anatra, arrostiscila a metà, poi prendila dallo spiedo, tagliala, quindi cuocila in un vaso con crauti e condita con lardo, e quando è cotta, cospargi le cipolle fritte a riguardo.

[388] - Preparare un gallo cedrone

Arrostiscilo così com'è, quindi prendine il fegato, arrostitiscilo e tritalo. Prendi fette di pane leggermente tostate e uva piccola, schiaccia tutto insieme, mescolalo abbastanza con vino caldo. Quindi premilo attraverso un setaccio, lascialo bollire insieme, quindi versalo sul pollo arrostito.

[389] - Una buona giogaia arrosto

Prendi una bella giogaia da un bue, aprila, rimuovi la pelle e le vene in modo che diventi abbastanza sottile, batti abbastanza bene con il dorso di un coltello. Quindi prendi grasso di manzo e tritalo con erbe verdi, semi di cumino, pepe, zenzero e sale, il tutto mescolato. Cospargilo sulla carne e avvolgilo l'uno sull'altro, mettilo sullo spiedino, lascialo arrostito bene. Quindi staccalo, mettilo in un vaso con brodo di carne e radici di prezzemolo, tagliato lungo un dito; fallo acido o no.

[390] - Un arrosto di vitello marinato

Prendi un lombo di vitello o altra carne di vitello, quindi prendi l'aglio e lo schiaccio, quindi l'aceto e il sale e un po' d'acqua e aggiungi l'aglio. Quindi intagliare l'arrosto con un coltello e metterlo in questo brodo e lasciarlo lì durante la notte in modo che penetri il liquido con l'aglio. Puoi anche aggiungere origano essiccato; dà alla carne un sapore delizioso. Quindi metti la leccarda sotto l'arrosto allo spiedo e bagnalo spesso così che il sugo ricada nella leccarda e l'arrosto prenda sapore. Quando vuoi servire l'arrosto, versa questo liquido, con un po' di pepe, sopra l'arrosto.

[391] - Agnello su salsa di cipolle

Prendi un grosso pezzo di carne, asciugalo su una gratella, quindi mettilo in una caldaia per pesci o in un recipiente di terra cotta, versa metà vino, metà aceto e un po' di brodo di carne. Tosta in un po' di farina e aggiungi due manciate di cipolle affettate, lascia cuocere a fuoco lento e quando è mezzo bollito, condiscilo con pepe, zafferano e zucchero. Lascialo bollire di nuovo e se è bollito molto è giusto. Puoi anche aggiungere un po' di uva piccola e grande.

[392] - Fegato ripieno

Tritare e raschiare il fegato o mescolalo con pane imbevuto attorno e versare burro fresco sotto e 2 uova, pepe, zenzero, macis, mescolate bene e cotte sulla brace in una scodella.

[393] - Ripieni di pollo

Prendi fegato, stomaco e un po' di lardo, tutti piccoli e tritati, un po' di

pane e uova in modo che siano abbastanza sottili.

[394] - Un altro tipo di ripieno per tutti i tipi di arrosto

Prendere carne fredda, bollita o arrostita, tagliala piccola e aggiungi pane grattato e uova e lardo tritato, erba cipollina, prezzemolo e spezie come desiderato e uva piccola.

[395] - Un ripieno in un maialino da latte

Prendi tutte le interiora del maialino, bolliscili bene e tritali. Aggiungi prezzemolo e maggiorana e quello che ti piace di più e il pane grattato e un giusto pezzo di lardo. Trita bene tutti questi e poi sbatti 6 o 7 uova. Non renderlo troppo sottile e spezialo come preferisci.

[396] - Conservare le ciliegie

Prendete le ciliegie, tagliate gli steli a metà o estraeteli completamente. Quindi prendi un vaso per il miele, cospargi di zucchero e un po' di macis, cannella e chiodi di garofano in polvere sul fondo, quindi stendi uno strato di ciliegie, quindi cospargi di zucchero e spezie e così via fino a quando il vaso è pieno. Quindi mettere un piatto sopra e appesantirlo con una piccola pietra. Quindi copri un panno in modo che non vi entri nulla, in modo da poterlo tenere bene per un anno o due. Ogni volta che lo prendi, rimettici il peso; altrimenti fermenterà e bolle. Alcuni prendono il miele per lo zucchero e lo fanno bollire e versano la spezia nel miele e poi sulle ciliegie. Oppure fai bollire miele o zucchero al giusto spessore e versalo sulle ciliegie fresche, premile con la pietra e aggiungi anche eventuali spezie.

[397] - Noci conservate

Prendi un vaso per miele ben smaltata riempilo piena d'acqua fino al collo, quindi prendi un altro vaso in modo che i colli si incastrino. Riempilo con le noci raccolte intorno al giorno di San Giovanni (24 giugno), chiudilo con bacchette in modo che le noci non cadano, quindi ribalta il vaso con le noci sull'acqua, attacca tutto intorno, lascialo bollire bene per 1-3 ore. Quindi togli le noci e procedi come per le ciliegie. Mettilo in cantina, lascialo riposare per circa 14 giorni. Se il liquido diventa troppo liquido, devi scaldarlo di nuovo e versare di nuovo acqua ben fredda. E se il liquido sui frutti conservati, quali che siano si è addensato, non puoi più tenerlo in cantina nel seminterrato, ma (devi) lasciarlo coperto in un posto ben arioso, e non deve scaldarsi; cose del genere non stanno bene nella sala ove si abita.

[398] - Conservare la buccia d'arancia

Prendi la buccia d'arancia essiccata, mettila in acqua fresca e lasciala riposare per 14 giorni. Quindi versare acqua fresca ogni giorno. Quindi li fai

bollire in acqua, li fai ammorbidire bene, quindi aggiungi zucchero o miele bollito, lasciali bollire fino a quando non scorre più sul piatto, ma le bucce non dovrebbero bollire troppo morbide o troppo dure. Ma se ciò dovesse accadere, versare il liquido dalle scodelle e portarlo a bollore da solo fino alla giusta densità. E quando è fresco, rimettilo sulle bucce e appesantiscile e conservale come nella precedente (ricetta).

[399] - Conservare le radici di Bibernellen (*anice comune, anice verde, pimpinella*)

Scavare le radici in aprile e sbucciarle e immergerle in acqua fresca per 8 giorni, ma deve essere data acqua fresca ogni giorno. Quindi fallo allo stesso modo delle arance.

[400] - Conservare le radici di Alant (*inula helenium, enula*)

Queste (radici) vengono anch'esse scavate ad aprile. Scorzarle e pulirle e tagliarla a fettine, quindi immergerli in acqua fresca per 3-4 settimane e aggiungerne di nuova ogni giorno e fare come per le 2 ricette sopra.

[401] - Canditi di sambuco

Spoglia i fiori dagli steli, asciugali al sole, quindi arrostitiscili nel miele in modo che si asciughino completamente, condiscili con pepe, zenzero, chiodi di garofano, macis e noce moscata.

[402] - Succo di ruta (*Ruta silvestris*)

Prendi la ruta selvatica, pestala in un mortaio, premi il succo attraverso un panno, lascialo bollire e schiuma continuamente. Quindi versare lo zucchero bollito e lasciarlo bollire bene, quindi versarlo di nuovo attraverso un panno, lasciarlo bollire di nuovo fino a quando non scorre più. Non renderlo troppo amaro. Se un bambino o una persona anziana ha dolori allo stomaco, dai una goccia al bambino o 3, a seconda delle dimensioni del bambino, e ad un vecchio un cucchiaino.

[403] - Il succo di acetosa per la febbre e ogni sorta di disturbi.

Fallo come il succo di ruta e lo dai a grandi e piccini quando hanno la febbre alta. Devi anche fare tutti i succhi di erbe verdi. Chiunque abbia la febbre dovrebbe mentire sulle losanghe e cospargere piccole losanghe affettate sul petto; gli tirano fuori il calore.

[404] - Succo di gelso e succo d'uva

Prendile more di gelso, spremi a crudo con un panno, mettili in una padella, lasciali bollire bene, quindi aggiungi zucchero o miele, ma non renderli

troppo dolci. Quindi far bollire fino a quando non smette di scorrere; così fai anche il succo d'uva.

[405] - Estrarre il succo di mirtilli, lamponi, uva spina e tutte le altre bacche simili:

Prendi bacche di qualsiasi tipo ti piaccia, versale in un calderone e lasciale bollire bene. Non ti è permesso aggiungere acqua. Quindi spremili bene, rimettili sul fuoco, mescolali come ciliegie. Puoi anche mettere miele o zucchero e spezie. Se vuoi il succo di queste bacche, toglilo dal succo dalle bacche quando bolle per la prima volta. (Versalo) attraverso un panno spesso in un crogiolo e fai bollire come descritto per le more di gelso.

[406] - Succo di mela

Prendi le mele acide, sbucciale e grattugiale, quindi fai come i succhi sopra menzionati. Così viene anche prodotto il succo di pera. Prendi pere succose, non devi sbucciarle.

[407] - Preparare il succo di ciliegia

Prendi le ciliegie di qualsiasi tipo tu voglia, strappane i gambi, versale in un calderone, fai fuoco di carbone sotto, mescolale bene in modo che non brucino. E quando sono ben bollite, schiuma il succo, ma non troppo in modo che anche le ciliegie mantengano qualcosa. Versa il succo attraverso un panno pulito, aggiungi lo zucchero bollito, a seconda di quanto ti piace, lascialo bollire fino a quando non smette di scorrere. Spingi anche le altre ciliegie attraverso un setaccio, quindi asciugale bene in un calderone, ma mescolale bene in modo che non brucino.

[408] - Fai l'idromele

Prendi una buona Mass di miele 8 Mass di acqua, metti in un calderone su un fuoco piccolo, ma senza fumo, fai sobbollire e schiuma continuamente finché non inizia a diventare molto chiaro. Lascialo raffreddare, versalo in un barile, ma non troppo pieno, perché fermenterà se lo tieni troppo a lungo.

[409] - Idromele. un altro modo per farlo in fretta

Prendete una buona noce moscata, un po' di cannella, versate 3 Mass di acqua su di essa, lasciate ridurre di un terzo, aggiungete mezzo Pfund di miele cotto, lasciatelo bollire fino a quando rimangono solo una Mass e mezza,

[410] - Delle bacche di ginepro

Prendi le bacche di ginepro, schiacciatele bene, mettetele in una casseruola, versate il vino migliore che avete (quindi lasciatelo riposare per un giorno), mettetelo sul fuoco, fatelo bollire, schiumatelo versalo pulito, quindi versa il vino dalle bacche in un vaso di vetro, coprilo bene e poi tienilo. Versa altro vino sulle stesse bacche e lessale come prima, quindi premi il primo vino al mattino presto e l'altro alla sera quando vai a dormire. Questa pozione è buona per tutti i mal di testa e i dolori di cuore, anche per tutti i disturbi dello stomaco e per tutti i veleni, nonché per tutti i disturbi interni che sono inconsci all'uomo, così come per infarti, la rabbia, per tutti gli ascessi che poi non ti affliggono il giorno in questione, per tutti i disturbi della schiena e dei lombi e l'irritazione, in particolare dai calcoli renali, per l'alito puzzolente della bocca, per il bruciore nel corpo e le difficoltà respiratorie e dà un buon riposo, nonché per tutti i disturbi interni delle vene (aiuta esso) e li aggiusta e li ammorbidisce. Anche se schiacci le bacche di ginepro e (premi un panno e il succo) fai sobbollire bene nell'olio di semi di lino e mescola diligentemente. E quando è così bollito, lascialo raffreddare ben coperto, mettilo in una cantina. Se, ad esempio, qualcuno ha spinto o caduto gravemente o è stato picchiato, dovrebbe essere unto sul fuoco (?) con esso dove fa male. Viene anche usato per dormire se lo strofini sulle tempie. Puoi anche mangiare le bacche a digiuno al mattino contro l'aria nel corpo. Serve anche agli occhi e porta grandi benefici alla salute.

[411] - Prepara olio di alloro

Prendi 1 Lot di foglie di alloro in polvere, 1 Lot di olio di oliva, aggiungi un po' di verderame e di ginepro sabina. Mettilo in un barattolo di peltro, mettilo in una caldaia con acqua sul fuoco, lascialo bollire un po'; è un buon olio di alloro.

[412] - Aceto di cipolle marine (*Drimia maritima*) chiamato oximel scil-liricum

Prendi le cipolle marine bianche, puliscile e lavale bene, tagliatele a pezzetti, passaci sopra un filo di lino in modo che nessun pezzo tocchi l'altro, appendilo in aria per 40 giorni diventano piuttosto sechi. Quindi mettili in una brocca di pietra, versa il miglior aceto di vino bianco, sempre su 15 Lot di cipolle, 2 Pfund di aceto, chiudi bene la brocca, che non emetta alcun odore, appendi la brocca al sole per tutta l'estate. Quindi filtrare l'aceto e spremere bene i pezzi, in modo da avere l'aceto piccante pronto di Scilla, che è utile per molti disturbi. Galeno non può elogiare abbastanza questo aceto, perché scrive che se qualcuno beve un cucchiaino di questo aceto ogni mattina al mattino, è al sicuro dalle piaghe della bocca e del mal di gola; la bocca dello stomaco si rafforza (reflusso, bruciore di stomaco), la persona ottiene

un buon respiro, una voce luminosa, occhi chiari, buona udito, digerisce bene il cibo, ha movimenti intestinali regolari e (buona) dissoluzione dell'acqua, non mantiene nulla di superfluo nel corpo, non deve preoccuparsi di flatulenza o venti, non deve temere costipazione interna, ottenere un buon colore, non deve temere gonfiore o indurimento. In breve, è una medicina selezionata, costosa, curativa e salutare per mantenere la salute umana, anche se qualcosa di sporco è nascosto nel mezzo delle ossa. Cura e scaccia i giorni di malattia di mal caduco (attacchi epilettici), se sono nuovi, così come i vecchi e consolidati (attacchi epilettici) affrontano questo rimedio, sebbene non colpisca i malati così spesso e non così violentemente. Lo stesso vale per la gotta vecchia e nuova, contro l'alito pesante (asma), da cui può quasi soffocare, nessuna medicina sarà migliore di un cucchiaino o due di questo aceto ingerito, perché dissolve violentemente il muco denso in cui i polmoni sono come in una pozzanghera.

[413] - Olio di rose

Prendete le rose, tagliatele a pezzetti e prendete l'olio d'oliva), mettete le rose e mettetele su un fuoco piccolo, fatele bollire un po', quindi mettetele in un vaso di vetro, mettetele per 4 settimane al sole, poi spremilo attraverso un sacchetto; quello è un olio di rose.

[414] - Brodo di pesce sul pesce arrostito

Prendi l'uvetta piccola, schiacciala in un mortaio con panpepato grattato o con panini tostati e preparala con aceto e uova. Quindi spremilo su un panno pulito e condiscilo con cannella, chiodi di garofano, macis, zenzero, noce moscata e pepe. Metti il pesce arrostito e lascialo bollire o metti un pezzo di burro dolce nel brodo e lascialo bollire insieme e versalo sul pesce arrostito.

[415] - Brodo sul pesce al forno

Prendi cipolle e mele piccole (e cetrioli) e tagliali, arrostitiscili nel burro, poi prendi panpepato e vino, uva e spezie piccole e un po' di burro fresco, lascialo bollire un po', versaci sopra il pesce al forno. Oppure prendi il pane bianco grattato per il panpepato, arrostitiscilo nel burro e aggiungi un po' di miele. - O grattugia il rafano e le mandorle, versarlo nel buon vino e un po' di burro dolce e spezialo, lasciarlo bollire, mettere il pesce al forno in un piatto, versarvi dentro questo brodo.

[416] - Preparare un altro delizioso vino di cipolla marina.

Porta tutta la salute, divide e trasporta tutta l'umidità non necessaria e viscosa in tutto il corpo, nello stomaco, nella pancia e nella testa, nel fegato,

nella milza, nei nervi e nelle ossa, rimuove tutte le costipazioni, ammorbidisce lo stomaco, guida l'urina attraverso tutta l'umidità, pulisce la testa, fa bene alla gotta, all'epilessia. Durante la canicola (24 luglio - 23 agosto), prendi 1 Pfund di cipolle marine, stacca le foglie una ad una, lasciale all'ombra o in aria per 10 giorni. Quindi mettilo in un vaso di vetro grande, versaci sopra 6 Mass di buon vino vecchio, lascialo ben chiuso per 40 giorni, quindi versa il vino dalle cipolle in un altro vaso di vetro, chiudilo bene. E se vuoi usarlo, di tanto in tanto bevine 4 Lot a digiuno al mattino, sperimenterai i buoni effetti sopra menzionati. Fare aceto di cipolle di marine favorisce la digestione, fa bene all'epilessia, alle vertigini, alla rabbia, ai tumori della milza, rende e mantiene le persone sane in ogni momento e prolunga la loro vita, dona loro un buon colore, un respiro buono e leggero, guida tutta l'umidità superflua da tutto il corpo. In sintesi, la sua efficacia non può essere elogiata abbastanza. Prendi una grande cipolla marina bianca che pesa un Pfund, taglia via la parte dura, trita il resto in piccoli pezzi, mettilo in un vaso di vetro grande, versaci sopra 4 Mass di aceto di vino forte, chiudi bene il vaso, mettilo al sole per un mese, quindi versare l'aceto in un altro vaso di vetro e conservalo; berne un po' a digiuno ogni mattina.

[417] - Un altro aceto di cipolle di mare

Prendi 2 Lot di cipolle marine, ognuna 1/2 Lot di cannella e pepe lungo, un Quintli di menta piperita e ginepro, una Mass di aceto. Metti tutto in un barattolo, mettilo al sole per 40 giorni, poi filtralo e tienilo.

[418] - Pesce tritato

Prendi il luccio o la carpa, squamali bene, toglie le lisce e tritali (il pesce) piccoli con prezzemolo, pane bianco grattato. Mescolalo insieme, condiscilo e versalo in una padella con acqua sul fuoco e lascia bollire. Fai delle palline (grandi come le uova di gallina) e gettatele nell'acqua e fai bollire bene. Quindi estrailo e taglialo in due e crea un brodo verde.

[419] - Salsicce di pesce

Se poi vuoi fare salsicce da questi pesci, aggiungi chiodi di garofano, macis, uvetta e zafferano e mescola bene l'uno con l'altro come descritto sopra, e fai un salame lungo un dito da questi pesci e mettili in acqua bollente fino a quando sono cotti. Quindi estrailo e mettilo sopra un brodo marrone. Prendi un po' di aceto e panpepato e vino, condisci bene e fai sobbollire bene; aggiungi l'uvetta.

[420] - Cooking grossi salmoni)

Metti il pesce in una padella (con) acqua e sale. Quando l'acqua bolle,

lasciala bollire un po', quindi togliilo dal fuoco, versa un po' di vino bianco e aceto e copriilo con un panno. Lascialo riposare un po', tiralo fuori presto in un piatto, versaci sopra il brodo, prendi anche capperi, pinoli, un po' di vino bianco, cannella, chiodi di garofano, rosmarino, aglio, salvia, prezzemolo, sale e un po' d'olio e se piace, anche un po' di zucchero. Tutto questo viene cotto assieme e versato sul pesce.

[421] - Un luccio ripieno

Lo si squama e si stacca dalla pelle come un'anguilla, ma la testa e la coda rimangono su di essa. Quindi prendi la carne di luccio, tagliala piccola, prendi prezzemolo, pepe, chiodi di garofano, macis, zenzero; mescolare bene, capovolgere la pelle e riempire il ripieno. E ogni volta che ci metti un po' dentro, metti un po' di burro dolce in mezzo. Cucilo bene e arrostitiscilo sulla griglia, versaci sopra del burro caldo più volte.

[422] - Cottura dello stoccafisso

Prendi lo stoccafisso ammollato, fai bollire in acqua fino a quando le ossa possono essere rimosse. Quindi mettilo su di un asse, fallo scolar bene, mettere il burro fresco in un piatto e un po' di cannella, chiodi di garofano e noce moscata e uva piccola, quindi il pesce e le spezie sopra e un po' di sale (e un po' di brodo di carne). Copriilo con una ciotola e versalo sulle braci e lascialo bollire.

[423] - Come brasare (?) la carpa

Prendi del buon vino rosso, lascialo bollire, quindi taglia la carpa a metà lungo la schiena e la testa. Quindi fai pezzi di essa e mettili nel vino bollente, quindi (prendi) burro fresco e taglia molte cipolle, mettile nel burro fresco e lasciali arrostitire in loro fino a quando diventano gialli. Quindi versalo sul pesce, aggiungi chiodi di garofano interi, un po' di cannella e macis e un po' di pane grattato. Vengono anche cotti nel burro.

[424] - Come cucinare i coregoni

Arrostitiscili su una gratella, quindi mettili in un piatto. Metti il burro fresco in una padella, aggiungi l'aglio finemente tritato, lascialo dorare, versalo sul pesce con un po' di aceto e capperi e un po' di pepe e pane grattato. Mettilo sulla brace e lascialo sobbollire ben coperto o cuocilo nel burro.

[425] - Come cucinare i coregoni salati

Metti una pentola d'acqua sul fuoco, lascia cuocere a fuoco lento finché non bolle. Quindi inserisci il pesce e lascialo bollire una volta e non più, per estrarre il sale; altrimenti, se bolle più a lungo, attireranno di nuovo il sale.

Quindi posizionali sulla gratella per asciugarli un po', quindi posizionali su una ciotola con cannella e chiodi di garofano e molto burro fresco. Lascialo bollire nella padella coperta di brace. Oppure aggiungi aceto e olio se si sono asciugati bene sulla griglia e non sono bolliti.

[426] - Un altro modo di cucinare i coregoni

Arrostirli metà sulla griglia, quindi metterli in un piatto di peltro sulle braci, con cannella e chiodi di garofano e molto burro dolce, un po' di uva piccola e, se hai, un po' di brodo di carne e lascialo cuocere un po'. Oppure arrostiscili sulla griglia e aggiungi aceto e olio e un po' di pepe. Prepara grandi salmoni o altri grandi pesci o trote: se il pesce è troppo grande, taglialo a metà nel mezzo. Metti una caldaia d'acqua per far bollire e quando bolle, aggiungi i pesci e lasciali bollire bene in modo che non siano più sanguinanti. E quando sono in infusione, aggiungi una manciata di sale e quando hanno finito, versa un buon bicchiere pieno di aceto. Quindi trascinali su una tavola e lasciali scolare. Quindi mettili in un piatto, aggiungi aceto e olio, anche piccoli acini d'uva e capperi, e lascia che siano così freddi.

[427] - Conservare la carne a lungo

Schiaccia i semi di coriandolo e le bacche di ginepro, la stessa quantità di entrambi. Quindi prendi un barile, metticci dentro uno strato di carne, salalo e metticci sopra una buona parte dei semi schiacciati e di nuovo uno strato di carne come per salmistrare, e ogni volta una manciata di ginepro e coriandolo. Chiudilo saldamente, mettilo in cantina e muovilo quotidianamente in modo che la carne possa essere sempre ben bagnata dal liquido. Se ne togli dei pezzi, richiudilo e giralo. Si può anche conservare così: affumicata o bagnata con aceto - e poi fatto come Sauerbraten (stufato di carne marinata).

[428] - Un buon Sauerbraten

Prendi un pezzo di manzo, vitello, carne di cervo o camoscio, battilo bene e mettilo in un vaso, la terracotta è la migliore. Aggiungere un po' di lardo, aceto, chiodi di garofano, rosmarino e sigillare molto bene che non fuoriesca vapore. Lascia cuocere a fuoco lento per 3-4 ore (il vitello solo un'ora) e giralo una o due volte fino a quando non avrai un bel brodo denso. È un pasto eccellente.

[429] - Vuoi fare il Scharwillade (*un tipo di Wurst;Hirnwurst, Gelbwurst*)

Quindi prendi 2 Pfund di arrosto di maiale, 2 Pfundi di lardo senza cotta. Togli la parete addominale (diaframma) e il grasso dell'arrosto e trita tutto così piccolo che diventa quasi un impasto. Quindi prendi mezzo Pfund

di uva piccola e mezzo Pfund di parmigiano grattato e mezzo Pfund di strutto dolce. Lascia che si sciolga gradualmente in una padella senza riscaldarsi. Aggiungi un buon bicchiere pieno di acqua di rose, un po' di giallo con lo zafferano e una buona porzione di cannella e macis e un po' di zenzero e sale. Quindi prendi i budelli, asciugali bene. Quindi metti un po' d'acqua di rose in un piatto e una buona porzione di zafferano in modo che diventi giallo. Quindi inserisci i budelli e lasciali entrare fino a quando non diventano di un giallo intenso. Girali in modo che diventino gialli dentro e fuori. Quindi riempio e lascia i budelli quasi mezzo vuoti; poi appendili. e non affumicarli.

[430] - Vuoi fare la mortadella

Quindi prendi lo stinco dal maiale, ancora insanguinato, taglia via le cotiche, poi prendi anche il fegato, non lavarli. Quindi prendi un terzo di lardo o di grasso della pancia di maiale, ma il lardo è molto meglio. Dovrebbe esserci la stessa quantità di carne e fegato. Quindi prendi tutto questo e taglia ogni pezzo singolarmente e molto piccolo, quindi metti tutto insieme in un piatto e impastalo (o tritalo) molto bene l'uno con l'altro. Quindi prendi 2 bicchieri grandi pieni del più forte vino italiano e molta cannella e macis e un po' di chiodi di garofano e macis, zenzero e sale. Quindi riempi (il salame) e legali due volte e lascia un bel pezzo di intestino in mezzo, come per il cervelat (*ma era una cosa diversa da quello moderno*), appendili nel camino per soli 3 giorni e affumicali molto in modo che si asciughino bene e rapidamente.

[431] - Come preparare il prosciutto di maiale

Prendi il prosciutto, salalo con l'altra carne e se togli l'altra carne dalla marinata tieni la vasca vicina, così il liquido rimane tutto assieme. Quindi mettere il prosciutto nel liquido e lasciarlo lì per un giorno e una notte. Quindi estrailo e mettilo in acquavite di feccia in modo che si contragga (lascialo lì per 3 o 4 giorni), quindi estrailo e puliscilo con un dito. Appenderli per asciugarli bene, affumicarli bene.

[432] - Luganighette (*salsicce di maiale, specialità del Ticino*)

Prendi l'arrosto di maiale con metà della lardo, trita tutto insieme, un po' più piccolo di come si fa per lo Schübling (salame cotto), un po' di cannella e chiodi di garofano pestato, ma non troppo piccolo, anche un po' di macis, uva piccola e un po' finocchio.

[433] - Mortadella

Prendere la parte sanguinante del collo del maiale e la pancia del maiale e il meglio da un fegato di maiale. Tutto viene tagliato in piccoli pezzi, e si

aggiunge 1 o 2 manciate di miscela impasto per Schübling. Per 12 Krinnen di carne (piccolo K 520 g, K grande: 690 g) dovresti usare anche le seguenti spezie: pepe 6 Lot, macis 1 Quint, 1/2 Lot di cannella, 1/2 Lot di chiodi di garofano, 1 Lot di noce moscata, zenzero 1 Lot essiccato, sale 2 Lot.

[434] - Salsicce di fegato

Prendi fegato di vitello e lardo, tritali, condiscili, unisci le uova, mescola bene, non riempire troppo il budello.

[435] - Preparare un buon salame

Prendere l'arrosto da un maiale e togliere la parete addominale e tutto il grasso in modo pulito. Quindi tritalo come un impasto. Se aggiungi la terza parte di arrosto di manzo, sarà anche buono se tagli tutti i tendini o i grassi. Quindi prendi un terzo del lardo tagliata a dadini rispetto alla carne e un buon bicchiere grande pieno del meglio del miglior vino italiano, un po' di pepe e un po' di succo d'aglio e sale. Quindi riempirli abbondantemente e in modo uniforme in modo che non vi siano vuoti.

Non comprendo se usa carne arrostita o carne da arrosto!

[436] - Vuoi fare tre tipi di Schübling

I buonissimi Schübling si fanno come segue: Prendi buona carne grassa di maiale, ma non dovrebbero esserci fastidiosi grassi e cotenna. Poi prendi il succo d'aglio e il pepe, come per il salame. Questi, come per il salame, rimangono freschi tutto l'anno se li trattate correttamente.

Lo Schübling è una tipo di wurst cotto

[437] - Il secondo tipo (Schübling)

Prendi le cotiche e un po' di arrosto di manzo tagliato come sopra e fai tutto come quelli sopra menzionati.

[437a] - (Per) il terzo (tipo)

Prendi il grasso della pancia più adatto e la parte fibrosa, tritarlo come negli altri con la giogaia dal ventre. In questo puoi mettere l'aglio da cui è stato spremuto il succo. Perché a questa (giogaia) spesso ha un odore rancido, quindi metti solo il succo in queste salsicce; per il resto le fai come le altre.

[438] - Schübling in budello

Prendi i budelli grandi maiale, i polmoni e un po' di mishmash lasciato dalle altre salsicce e un po' di giogaia, semi di cumino, pepe e aglio. Non tritare mai i Schübling troppo finemente; diventano molto più succosi.

[439] - Come mantenere salame e Schübling

Come mantenere salame e Schübling a lungo freschi e morbidi per lungo tempo: affumicali correttamente, come è giusto, e asciugali bene all'aria. Quindi mettili ordinatamente in un secchio di strutto, quindi fai bollire il lardo e lascialo raffreddare in modo che scorra ancora. Puoi mescolarlo come un normale lardo in modo che possa essere usato come un altro lardo. Versalo sulle salsicce, rimangono ben rosse, fresche, morbide. Puliscile prima di riempirle completamente, perché non devi lavarle.

[440] - Salsicce di polmone

Prendi i polmoni di qualsiasi tipo, tagliali a pezzetti, prendi il grasso dai reni o la lardo a dadini e un po' di brodo forte. Tritalo bene, aggiungi pepe e sale e non affumarle troppo.

[441] - Salsicce di fegato

Prendi il fegato, taglialo a pezzetti, prendi per un Wurst 2 bicchieri di vino forte) e un pezzo di grasso dai reni o del lardo a dadini. Tritalo, aggiungi cannella e chiodi di garofano, zenzero, noce moscata e fiori. Affumica molto poco.

[442] - Salsicce piccole

Prendi metà carne di vitello e metà carne di maiale, tagliala piccola, quindi prendi un po' di sale, pepe, chiodi di garofano, noce moscata, coriandolo intero, prezzemolo, maggiorana. Mescolare bene insieme, metterlo nei budelli di di pecora e arrostarlo sulla griglia - avvolta in carta unta di strutto.

[443] - Cervelat comune

Prendi grasso della pancia di maiale e carne di maiale e pane bianco duro grattato, la stessa quantità da ciascuno, taglialo molto piccolo, quindi prendi il parmigiano o altro formaggio grasso stagionato, come preferisci. Quindi aggiungere uvetta, macis e noce moscata, cannella, chiodi di garofano e zenzero e un po' di zafferano, tutto a piacere.

[444] - Altre piccole salsicce

Prendi 1 Pfund di carne di vitello, 1/2 Pfund di lardo, 1/2 Pfund di grasso di manzo. Tritatelo molto piccolo, cospargilo di acqua fresca, quindi prendi 4 uova, una noce moscata, cannella, chiodi di garofano, pepe; triateli tutti assieme, riempiteli nel budello di pecora, prendete una carta, ungetela con lo strutto, mettetela sulla griglia.

[445] - Schübling con bocconcini

Prendi cotenne e tutti i tipi di carne del maiale, puoi anche prendere il cuore, i reni e la lingua se vuoi. Trita tutto questo a dadini abbastanza grande, aggiungi pepe, chiodi di garofano, macis e noce moscata come preferisci, mescola bene. Quindi prendi i budelli grossi di maiale o quelli grandi dell'intestino crasso di manzo, riempi abbondantemente, legali strettamente ad anello, rendili come una palla, affumicali bene in modo che diventino sufficientemente asciutti. Appenderli in cantina e quando diventano morbide, appenderli di nuovo nel fumo; lasciarli asciugare bene.

[446] - Schübling di piedi

Prendi la parte alta della schiena, puoi tagliare la lardo se vuoi, ma non troppo scarso, e taglia i piedi a pezzi (cospargilo bene con sale e spezie), quindi aggiungilo nel budello di maiale storto di maiale e appenderli nel fumo. Aggiungi pepe, cumino e sale.

[447] - Salsicce di trippa (abomaso?) di vitello

Prendi la trippa, arrostiscila bene, tagliala piccola, aggiungi pane bianco tostato, spezie, prezzemolo e maggiorana e un po' di brodo di carne e cuoci a fuoco lento fino a quando tutto è macchiato (?). Puoi anche mettere un uovo o 2, insieme a un po' di burro.

[448] - Salsicce di carne di pecora

Tritala fine, aggiungere lardo tritato sottilmente, un po' di brodo di carne, scorza di limone tritata e spezie. Mettilo nel budello di pecora e arrostisci sulla griglia e spalmalo di olio.

[449] - Salsicce italiane

Prendi 5 Pfund di manzo, 1 Pfund di maiale, 4 Pfund di lardo, 2 Lot di sale, 1/2 Lot di pepe, un po' di coriandolo, rosmarino, tutto tritato e riempito del budello e appeso nel fumo.

[450] - Fare un formaggio

Prendi una Mass di latte e 18 uova, sbattili bene. Quindi versare il latte e mescolarlo con un mestolo, metterlo sui carboni e mescolare bene in modo che non puzzi (se brucia?). Metti lo zucchero e l'uvetta piccola, rendilo piuttosto dolce. Quando è coagulato, versalo in uno stampo e gettalo su un'asse così che goccioli fuori dall'acqua. Mettilo su una ciotola e cospargilo con lo zucchero.

[451] - Mus di riso

Lavare il riso e portarlo a bollire in acqua in modo che rimanga piuttosto intero. Quindi versalo su un setaccio in modo che l'acqua fuoriesca. Quindi mettere il burro nella padella, versare il riso, tostarlo bene, aggiungere uvetta e zucchero, aggiungere un po' di sale e servirlo. Metti tale riso nella ciotola e cospargi di mandorle intere. Nel frattempo, prepara una zuppa di mandorle piuttosto densa e lasciala raffreddare e dolce; poi versala sul riso.

[452] - Mus di uova fredda

Prendi 30 uova e 2 Quart di latte, metti le uova sbattute in un recipiente aggiungi il latte, mescola bene, mettilo sul fuoco e continua a mescolare in modo che non bruci. Quando si è addensato versalo su un setaccio fine, lascialo scolare fino a quando non è asciutto. Versalo in un mortaio e pestalo finemente, quindi prendi burro fresco e zucchero per renderlo abbastanza dolce, pestalo in una scodella e usa abbastanza burro per renderlo duro e fermo. Servilo, setacciato grossolanamente. O liscio come un'altra Mus. Puoi aggiungere una bella panna.

[453] - Preparazione della senape d'uva

Prendi 1 Mass di senape 3 Mass di chicchi d'uva rossi e bianchi, mettile in una padella coperta sul fuoco, lasciala bollire. Quindi premere (l'uva) attraverso un sacco con 1/2 Mass di miele. Lascialo bollire insieme, ma non denso, perché diventa più spesso quando si raffredda.

[454] - Un altro tipo di senape

(Una liscivia rende me e voi sordi ?) Per il pan di zucchero prendete sempre 3 1/2 Lot di zucchero 2 Lot 1/2 farina, 1 cucchiaino di acqua di rose con un uovo; l'ho provato. Ai Mustacchini su un uovo 6 Lot di zucchero, 6 Lot di mandorle, 3 Lot di farina, 1 uovo, 2 1/2 Lot zucchero, 4 1/4 Lot di farina, alcuni prendono un uovo con zucchero e mandorle, ogni 10 Lot, farina 5 Lot.

[455] - Miele per la tosse

Miele per la tosse, zucchero candito e fichi, ognuno 1/2 Lot zucchero viola 1 Lot, fiori di liquirizia 1/2 Lot. Un'altra (ricetta) prende 1 Lot fichi, uva 1 Lot, fiore di zucchero candito 1/2 Lot, liquirizia, anice e finocchio, ogni 1/2 Quint, miele 2 cucchiaini pieni; schiacciare e .. sbattere l'uno contro l'altro.

[456] - Sciroppo di vino o vino zuccherato

Prendi 3 Pfund del vino migliore e 1 Pfund dello zucchero più puro e cuocilo su un fuoco piccolo come gli altri sciroppi. Tienilo e usalo con metà dell'acqua o in altro modo, se necessario. È un vino eccellente per gli anziani

che sono così freddi e deboli in natura che nutrono, fanno sangue, riempiono e rinfrescano gli arti più importanti.

[457] - Il vino greco

Prendi zenzero, galanga, entrambe le Pfund 1/2, grani di paradiso (pepe di Meleguera), chiodi di garofano, 6 Lot ciascuno e appenderlo in un Fuder (850 1) di vino.

[458] - Fare la Malvasia

Prendi muschio, il sale del paradiso (?), entrambi un Quint, la corteccia di cannella, il cardamomo, i chiodi di garofano 2 Quint ciascuno, lo zucchero candito 1 Lot .

[459] - Fare vino Moscato

Prendi radici di felce dolce (*polypodium vulgare*), liquirizia, anice, 1 Quint ciascuno, noce moscata 3 Quint. canna odorosa (*Acorus calamus*) 1 Quint.

[460] - Prepara il vino rumeno

Usa succo di liquirizia e cannella, 2 Quint ciascuno, anice 1 Quint, macis 1 quint 1/2 e 3 Quint.

[461] - Buoni piccoli pan di zucchero

Prendi 5 uova, sbattile bene in un grande recipiente, (dai) 15 Lot di zucchero fine, 2 cucchiari di acqua di rose (dentro). Mescolare su un lato per 1 ora, quindi mescolare con farina buona fino a quando non è più liquida, (dare) anice a piacere. Quindi ungere un (pezzo) di carne con lardo o strutto, cospargerlo di farina, metterli in ordine alla distanza di un dito l'uno dall'atro, prendere la quantità di un ditale, infornarlo nel forno o nella padella di marzapane.

[462] - Anello di zucchero o lettere di burro

Prendi 4 uova, 1/2 Pfund di burro fresco, mescolale, (dai) e poi 1/2 Pfund di zucchero finemente pestato, un po' di anice (dentro); mescolare tutto bene insieme. Quindi prendi una bella farina, rendi l'impasto abbastanza solido, impastalo in modo che possa essere ben modellato (?), Infornalo come i panini.

[463] - Prepara i Mustacchini

Prendere 1/2 Pfund di mandorle, pestarle fini, 14 Lot di zucchero, anche tritati finemente, uova fresche ben sbattute. Quindi aggiungere lo zucchero e le mandorle con cannella e chiodi di garofano, scorza di limone; quindi versa

una bella farina sul tavolo in modo da poterla riempire nello stampo (fallo insieme).

[464] - Biscotti lunghi (biscotti)

Prendi 4 uova fresche in un grande recipiente, sbattile bene, aggiungi un cucchiaino di acqua di rose, prendi 15 Lot di zucchero finemente pestato, aggiungilo, mescola sin una direzione per un'ora. Mescolare 4 Lot di farina buona e 6 Lot di amido, riempi le cassette. Puoi aggiustarli con uova o farina se sono troppo spessi o troppo sottili. Cuocili sulla piastra del forno dopo il pane o nella padella per biscotti senza farli diventare troppo marroni.

[465] - Ricetta per il muschio nero corallo (?)

Per prima cosa prendi 1 1/2 Lot Storax, 1 e 1/2 Lot. .. terra, 1 1/2 Lot Grani spagnoli (riso?), 4 (Lot?) del miglior muschio e Quint di chiodi di garofano e 12 noccioli di pesca. Metti (questi?) nel fuoco, lasciali diventare roventi, buttali in acqua fresca, dividerli a metà; quindi asciugare i gusci al sole o sul piatto vicino al fuoco; Quindi frantumali finemente e passali attraverso una tela sottile. Quindi prendi. .. adragante e immergilo in acqua profumata, quindi versa tutto insieme in un mortaio e schiaccia tutto bene fino a quando non diventa una pasta dura. Quindi spalmare lo stampo con olio di mandorle dolci e creare il corallo con esso.

[466] - Ricetta per le perle bianche di muschio

Prendi 1 1/2 Lot di belle radici di violetta e 4 Lot de miglior muschio (profumo), schiaccia le radici di violetta il più finemente possibile e setacciale attraverso un setaccio fine da zucchero; poi prendi adragante be ammollato e un guscio di noce colmo di amido tenero. Metti tutto insieme nel mortaio e pestatolo bene fino a quando non diventa una pasta dura che si stacca dal mortaio, quindi riempilo nello stampo, proprio come il nero (perle di topo muschiato). Quindi prendi vesciche di pesce per un Blutzger centesimo), immergile per una notte in buona acquavite. Quindi prendi 1 e 1/2 bicchiere d'acqua e tagliaci le vesciche a pezzetti, poi fai gradualmente bollire su un fuoco piccolo carbone in una padella di ottone. Quando sono asciutti, tirare i coralli su un filo in modo che non si tocchino. Quindi immergili nella colla di pesce bollita e lasciali asciugare all'aria. Quindi rimuoverli uno ad uno su uno spillone o la punta di un ago. Prendi un pennello piccolo e bagnalo un po' con acqua di gomma, poi nel muschio. E ricoprilo con gli artigli di topo muschiato. Quindi tirali indietro sul filo quando sono rivestiti e immergili di nuovo nella (colla di pesce) e lasciali asciugare di nuovo.

[467] - Per le lingue di marzapane e salame di marzapane

Per 1 Pfund di mandorle 1/2 Pfund di zucchero e l'albume di un uovo

[468] - Fogliette e rametti bianchi e rossi

Prendi per un Pfund di mandorle 1/2 Pfund di zucchero e l'albume da 2 uova e per lisciare le foglie nello stampo, immergi anche il coltello nel bianco d'uovo. (Dentro l'uovo per le rosse metti legno di sandalo fino a quando diventa rosso e cuocilo nella tortiera; più è liscio, più diventa bello.)

[469] - Cotogna Latwerge

Prendi le mele cotogne, quanto basta, sbucciale ed estrai i semi. Lessali con il vino fino a quando non diventano Mus. Quindi passalo attraverso un setaccio, aggiungere 8 Pfund di zucchero raffinato (chiarificato) a questi 12 Pfund di passato. Cuocere insieme e continuare a mescolare fino a quando non è abbastanza cotto. Quindi conservali in scatole. Questa preparazione è la migliore.

[470] - Un altro tipo

Prendi le mele cotogne, sbucciale e tagliatele a pezzetti sottili, cuocile nel miele fino a quando metà di esse non saranno addensate. Mescolare con pepe, secondo i gusti.

[471] - Un altro modo per fare le mele cotogne

Prendi le mele cotogne, sbucciale e tagliale a pezzi e (togli) il torsolo. Quindi prendere acqua e zucchero, la stessa quantità di bianchi d'uovo. Fallo con l'albume sul fuoco e cuoci fino a quando non diventa quasi uno sciroppo. Quindi aggiungere le fette di mela cotogna, cuocere gradualmente insieme fino a quando lo zucchero è diventato come uno sciroppo. Quindi mescola un po' di muschio (profumo) e tienili in un vaso di vetro o smaltati.

[472] - Un altro modo di conservare le mele cotogne

Prendi le mele cotogne, preparale come prima, quindi prendi 2 parti di acqua, 1 parte di miele. Fai bollire le cotogne. Alcuni lo cucinano prima nel vino e nel miele, poi solo nel miele. E quando sono cotti, puoi cospargerli con spezie o con il muschio da solo.

[473] - Cotogne Latwerge

Prendi 1 Mass di succo di mela cotogna, 3 Quart di aceto, 1 Mass di miele. Mescolare tutto insieme, cuocere fino a quando il succo e l'aceto si sono ridotti, quindi aggiungere pepe e 4 Lot di zenzero.

[474] - Il succo di mela cotogna promuove il desiderio di mangiare, rafforza lo stomaco e il fegato e dà una buona digestione

Prendi succo di mela cotogna, miele ben schiumato, entrambi 3 Pfund, aceto 2 Pfund. Cucinalo insieme fino a quando non sarà pronto. Quindi prendilo dal fuoco e mescola i seguenti ingredienti, ben polverizzati e setacciati: zenzero, pepe lungo, cannella, ognuno 2 Lot, chiodi di garofano, legno del paradiso (legno di aloe?), per ognuno 1 Lot, muschio 10 Gran.

[475] - Un altro succo ha le proprietà del precedente e previene anche il vomito e la diarrea.

Prendi succo di mela cotogna 20 Pfund, vino vecchio 10 libbre, cuoci su un fuoco piccolo fino a quando si è ridotto di un terzo ed è stato ben schiumato. Dopo che si è depositato, filtralo attraverso un panno, aggiungi 6 Pfund di miele schiumato, fai bollire di nuovo e schiuma bene. Quindi aggiungere i seguenti ingredienti, in polvere e legati in un panno: cannella, cardamomo, per ognuno 3 Quint, chiodi di garofano 1/2 Lot, noce moscata, legno paradiso, mastice, ogni 1 e 1/2 Quint, zafferano 1/2 Lot. Cuocere tutto insieme e spesso premerlo attraverso un piccolo panno fino a quando non si addensa e si è ridotto. Infine aggiungi 20 Gran di muschio (profumo) e 1 Quint di Galia (Galium verum? Cfr. *Lexicon caleno-chimico-pharmaceuticum of apothekers Woodrdenboek, 1755 2 vol.*). Puoi anche usare lo zucchero al posto del miele e farne anche a meno.

[476] - Un altro Latwerge o succo che purga e aiuta contro crampi allo stomaco e altre malattie interne

Prendi 3 Pfund di succo di mela cotogna, 2 Pfund di miele. Mescolare, cuocere e schiumare continuamente fino a quando non è addensato. Quindi prendi 3 Lot di scamoni (radice purgativa, forse di cinnamomo. Cfr. *Lexicon galeno-chimico-pharmaceuticum of apothekers Woodrdenboek, 1755 2 vol.*), galia, chiodi di garofano, zenzero, mastice, pepe lungo, cannella, noce moscata, 6 Lot ciascuno. Mescola tutto bene. Questo sciroppo aiuta a purgare il colera

[477] - Latwerge di mele cotogne puro e chiaro

Prendi le mele cotogne quanto vuoi, sbucciale e tagliatele piccole, cuocile bene con poco vino in un vaso smaltato, chiuso con un coperchio e un panno di lino in modo che non fuoriesca vapore, per così tanto tempo fino a quando non sia abbastanza addensato. Quindi toglie le mele cotogne e il succo dal vaso, premile delicatamente attraverso un panno di lino e aggiungi 1 Pfund di zucchero bianco a ogni Pfund di succo. Schiumatelo bene e fatelo bollire. Conservalo in scatole con foglie d'oro sparse.

[478] - Come preparare Latwerge di mele cotogne alla valenciana e alla genovese

Prendi le mele cotogne quanto vuoi, sbucciale e cuocile nell'acqua finché non si ammorbidiscono. Spremi attraverso un panno, quindi aggiungi 3 Pfund di zucchero a 8 Pfund di mela cotogna. Mescolare con un bastoncino su un fuoco piccolo fino a quando non sono ben cotti e la pasta si stacca dal recipiente; è abbastanza cotto. Se vuoi farli con muschio, pesta un po' di zucchero in polvere e mescola bene; o se vuoi farli con le spezie, prendi cannella, chiodi di garofano, zenzero, quanto vuoi, e mescolali. Quindi togli le mele cotogne dal calderone, mettile su un tavolo su cui hai precedentemente sparso dello zucchero, stendile con un bastoncino di legno, ma spargi spesso e costantemente lo zucchero fino a quando non ottengono un rivestimento di zucchero. Quindi modellali come desideri o premi lo stampo su di essi. Infine, asciugali al sole o in forno; quindi sono molto buoni, e molto utili al cuore. In questo modo puoi anche preparare pesche e pere e altri frutti simili, e questa è un'arte piacevole e adorabile.

[479] - Latwerge di mele per malattie del cuore e dello stomaco, favorisce la digestione

Prendi 6 Pfund di mele pulite, cotte e pressate attraverso un panno, 5 Pfund di zucchero, 2 Pfund di acqua di rose, 5 Quint di legno del paradiso, 3 Quint di sandalo giallo, 1 Lot di chiodi di garofano, 1 Lot di cannella, 1/2 Lot Ambra, 20 Gran muschio Cucina e mescola tutto insieme, proprio come hai fatto con la cotognata di mele sopra.

[480] - Pere Latwerge

Fai come la Cotogna Sciroppo sopra.

[481] - Prugne conservate per acidità di stomaco, sete e costipazione

Prendi prugne fresche intere, cuocile prima, aggiungi il miele e cuocile un po' nel miele. Conservali in vasi smaltati e versa il miele schiumato

[482] - Mus o Latwerge si prugne

Prendi le prugne damascene, lessale in acqua in cui i noccioli sono state precedentemente bolliti. Quindi premilo attraverso un panno, prendi 2 Pfund di quello spremuto, zucchero 1 Pfund, acqua marrone di violette 2 Pfund. Mescola tutto, cuocilo sul fuoco finché non diventa denso come un Latwerge e conservalo così.

[483] - Un buon Latwerge di diversi frutti che aiuta con il mal di stomaco

Prendi mele cotogne, pere Regel (pere dolci e ricche d'acqua) e altre pere grossolane, mele acide, ognuna allo stesso modo. Lessali con un po' di vino, premili su un panno, prendi 3 Pfund di quello pressato, lessali nell'aceto in cui Russ (fuliggine?) o suma (sommaco), come dette in famacia) è rimasto per 10 giorni, quindi aggiungi 1 Pfund di Agrest (Succo di uva acerba), 5 Quint (Delschbirli. bacca del sorbo dell'uccellatore) schiacciate, che non sono ancora troppo mature, 4 Pfund di zucchero. Cuocere tutto insieme fino a quando diventa grasso come un latwerge. Quindi mescolare 4 Lot di succo di pisello (Succus berberum, di bacche di berberis Cfr. Deutsches Dispensatorium oder allgemeines Apothekerbuch.... 783), 2 Lot di semi di acetosa e spodio (carbone di ossa con solfato di calcio) e conservarli in un vaso di vetro.

In tedesco pare che le Mehlbeeren siano le bacche del biancospino; in Svizzera sono le bacche del sorbo dell'uccellatore (Delschbirli, Vögelbeeren).

[484] - Latwerge di mele cotogne, mele e pere

Prendi 2 parti di mele cotogne e 1 parte di melo selvatico (*Malus sylvestris*) e pere. Vino quanto basta. Cuocili tutti insieme in un vaso ben sigillato fino a quando non è ben cotto. Quindi spremere il succo attraverso un panno, mescolare la stessa quantità di zucchero e cuocere fino a quando non si è addensato e tenerlo in scatole.

[485] - Latwerge di amarene

Prendi 8 kg di succo di amarene, zucchero che è stato pulito e l'acqua per lo sciroppo, 2 o 3 Pfund. Cucinalo fino a quando non si sarà bollito come una gelatina; quindi versalo nelle scatole.

[486] - Mus di amarene - Latwerge di amarene

Prendi le amarene, fai bollire con un po' di vino fino a quando non si aprono. Quindi premilo attraverso un setaccio in modo che tutto il succo esca. Prendi 12 Pfund di questo succo, 8 Pfund di zucchero; mescolare e cuocere fino a quando non diventa un sciroppo.

[487] - Bevanda fredda di rosa (giulebbe)

Prendi buona acqua di rose, zucchero bianco, 1 Pfund di entrambi, 3 albumi d'uovo. Sbattere bene gli albumi con l'acqua di rose, quindi mescolare lo zucchero e metterlo sul fuoco. E quando la schiuma inizia a formarsi, rimuoverla dal fuoco e rimuovere in modo pulito la schiuma. Quindi rimettilo

sul fuoco, schiuma di nuovo come prima fino a quando non diventa ben schiumato e chiaro. Quindi cuocilo finché lo giulebbe non inizia a fare le fila, che puoi provare su un piatto di peltro o tra le dita. Quindi diventa perfettamente puro e chiaro come l'oro. In questo modo, puoi fare giulebbe viola dall'acqua viola e altri tipi di acqua e altri tipi di bevande fredde.

[488] - Preparare il succo o lo sciroppo di limone

Prendi tutto il succo di limone che vuoi, per ogni Pfund di sugo 4 Lot di zucchero e un po' di cannella. Mescola e cuoci come uno sciroppo. - Questo sciroppo dovrebbe essere assunto a pranzo e a cena, poiché è una buona cosa per proteggere e curare le persone nei periodi di pestilenza, perché serve per tutti i veleni se lo consumi ogni giorno.

[489] - Conservazione delle pesche alla maniera spagnola

Prendi le pesche, sbucciale e tagliatele a pezzi, mettile al sole per 2 giorni, girale al mattino e alla sera. Quindi immergile in un giulebbe di zucchero caldo, quindi estraili e rimettili al sole. Girali ripetutamente fino a quando non sono adeguatamente asciugati. Quindi immergili nuovamente nello zucchero e asciugali di nuovo, facendo questo 3 o 4 volte o così spesso fino a ottenere una copertura di zucchero.

[490] - Conserva le pesche per il mal di stomaco e per respirare bene

Prendi 3 Pfund di pesche che non sono del tutto mature, sbucciale, rimuovi i noccioli, pestale in Mus, quindi aggiungi al succo di pesca 3 Pfund di zucchero, cuoci tutto fino a quando non è abbastanza. Infine mescola in legno del paradiso, legno di sandalo, di ognuno 1/2 Lo, cannella, cubebe (frutto acerbo di una pianta di pepe), macis, 1 Lot ciascuno, muschio 10 Gran, tutti ben schiacciati. Se questa Mus è fatta senza spezie, è più fredda e umida.

[491] - Succo di mela cotogna

Prendi 40 Pfund di succo di mela cotogna, Mentastro d'acqua (Mentha aquatica) secco, foglie di limone, 1 e 1/2 Pfund ciascuno, petali di rosa 6 Lot. Cuocere tutto insieme fino a quando metà di esso è addensato, quindi spremere attraverso un panno, mescolare 25 Pfund di vino bianco Aland (radice di enula) miele e zucchero il più possibile e cuocerlo con o senza spezie. Puoi anche usare l'aceto al posto del vino.

[492] - Conservare le mele contro il vomito

Prendi le mele dolci, puliscile, lessale prima in 1 parte di miele e 2 parti di acqua, poi da sole.

[493] - Conservare le pere

Le pere devono essere cotte una sola volta nel miele, quindi con spezie come chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, cannella, ciascuna quanto basta.

[494] - Conservare le zucche

Prendi le zucche, puliscile dentro e fuori, tagliale longitudinalmente, cospargile di acqua bollente per nove giorni, una volta al giorno, quindi cuocile, ma non troppo a lungo, in modo che non diventino troppo morbide. Quindi posizionali sulla biancheria all'ombra per 2 giorni fino a quando non sono asciutti. Quindi lessali nel miele come le arance.

[495] - Conservare i limoni

Prendi 8 Lot di scorza di limone, 4 Lot di mele cotogne, mele profumate, ritaglia 4 (?). Prepara queste cose in 8 Pfund di vino bianco per 2 giorni con buone spezie. Quindi cuocilo bene, aggiungi miele o zucchero schiumato, acqua di rose, ogni 2 Pfund e cuoci insieme fino a quando non si sarà bollito come uno sciroppo. Puoi anche aggiungere il muschio. Oppure prendi scorza di limone 14 Lot, lingue di bue (*buglossa, una pianta da campo*) 3 Lot, melissa 1/2 Lot, chiodi di garofano 1 1/2 Lot, legno paradiso 1/4 Lot. Marina questi ingredienti in 4 Pfund di vino bianco per 4 giorni; quindi cuocilo con 2 Pfund di zucchero e mescola in mezza a Quint di Galia, 15 Gran di zafferano, 1 Quint Mastice e 10 Gran Muschio.

[496] - Un altro tipo

Prende i limoni, li taglia a pezzi in senso longitudinale, grandi quanto si desidera che siano, ritaglia l'interno acido e bianco, posiziona i pezzi rotondi una liscivia trasparente per 9 giorni, il 5° giorno devi cambiare la liscivia e versare altra liscivia trasparente. E quando tutto ciò è accaduto, versaci sopra l'acqua della fontana fino a quando tutta l'amarrezza dei limoni è scomparsa. Quindi lessali in acqua fino a quando non si ammorbidiscono. Rimuovili di nuovo in una stoviglia, versa uno giulebbe di zucchero e acqua su di loro, quanto basta, e quando è rimasto in questo modo per 24 ore, cuocilo lateralmente sul fuoco fino a quando non è abbastanza. Quindi prendi le ciotole, versale in un vaso di vetro, versa in particolare Rosen-Julep su ogni ciotola, che sia così ben addensato che le bucce siano coperte con questo giulebbe. Puoi anche mescolare muschio e ambra grigia con esso.

[497] - Cotogna Latwerge

Sbucciale, toglì il torsolo, tagliale a pezzi. Versali in un vaso di ferro a 1/2 Quartana (i. 7.65 1), 1 Mass di vino e acqua da aggiungere. Lasciali bollire

ben coperti fino a quando non c'è più umidità, osserva attentamente che non bruci. Quindi aggiungi 3/4 di miele o zucchero, lascialo bollire di nuovo su una piccola brace fino a quando non ha più umidità. Quindi versalo su un piatto e taglialo.

[498] - Cotogne Latwerge

Prendi mele cotogne intere, mettile in un vaso di ferro con acqua, lascia bollire finché non diventano morbidi. Quindi sbucciale e taglia la parte morbida. Prendi 2 parti di mela cotogna e la terza parte di zucchero, lascia che si sciolgano sul fuoco di carbone, metti le mele cotogne, lascia cuocere a fuoco lento finché non si indurisce.

[499] - Conservare le fette di mela cotogna e le pesche

Sbuccia i frutti e tagliali in 4 parti, lasciali bollire nel buon vino bianco fino a quando non diventano un po' morbidi. Quindi estraili e lasciali asciugare. Cospargeteli con cannella e chiodi di garofano, metteteli nel miele bollito e fateli bollire un po'. Quindi mettilo in un piccolo vaso e poi versaci sopra il miele 3 volte, copri il vaso. E quando sono asciutti in cima, versa via con cura il miele e riempilo di nuovo da sopra e mantieni il vaso al sicuro.

[500] - Pasta di mele cotogne

Prendi belle mele cotogne, puliscile, mettile in un vaso di ferro pulito, versa l'acqua in modo che siano ben coperte. Lasciali bollire fino a che si aprono. Quindi estrailo, mettilo su una forchetta, sbuccialo e prendi il morbido da esso. Prendi un setaccio da farina pulito, premi la pasta di frutta con un cucchiaino, prendi 1 Pfund di mela cotogna e 1 Pfund di zucchero. Quindi mettere lo zucchero in una padella di ottone, lo zucchero a pezzetti e non polverizzato, insieme a un bicchiere pieno di acqua di rose e mezzo bicchiere pieno di acqua fresca. Lascialo bollire fino a quando non diventa uno sciroppo e sa i fili, quindi metti le mele cotogne menzionate e mescola bene fino a far bollire per il tempo di cuocere e mangiare uova sode. Versarli su piatti di peltro o in modelli precedentemente unti con olio, ritagliarli come desiderato e migliorarli a piacere.

[501] - Correggere il vino con lo spunto di aceto

Prendi un nuovo vaso, riempilo d'acqua, sigillalo bene in modo che non possa uscire acqua, metti il vaso nella botte con il vino, il vino tornerà di nuovo buono tra tre giorni e l'acqua nel vaso puzza.

[502] - Mustacchini di J. Madlene Bougouliere

Prendi 8 Lot di mandorle e la stessa quantità di zucchero, non schiacciare

le mandorle troppo, versare 1/2 bicchiere di acqua di rose e poi l'albume di un uovo fresco, e poi cannella, chiodi di garofano e scorza di limone, tutte a pezzettini. Quindi prendi metà zucchero e farina, cospargi lo stampo, sbuccia le mandorle e asciugale bene, mettile nella teglia o su una teglia da forno, puliscile bene con una piccola scopa.

[503] - Mustacchini al burro

Usa burro dolce al posto delle uova e dell'acqua di rose; altrimenti fare lo stesso di quanto sopra.

[504] - Rombi di mandorle

Prendi 14 Pfund di mandorle e la stessa quantità di zucchero, le mandorle vengono sbucciate e asciugate bene, e cannella e macis, schiacciati grossi, e il bianco un uovo fresco o anche tutto l'uovo, quindi le mandorle tagliate molto approssimativamente sono poste sui bordi; puoi tingerli o dorarli come preferisci. (Quindi inseriscili nello stampo, sono quadrati.)

[505] - Salsa con fagiano di monte o altri polli

Prendete lardo bollito e una fetta di pane bianco tostato, grattali insieme, passali al setaccio con un po' di aceto, quindi aggiungete da uno a tre cucchiai di brodo di pollo o altro brodo di carne buono. Lasciatelo bollire insieme, quindi conditelo con zafferano, zenzero e pepe (e chiodi di garofano), aggiungete zucchero e uvetta e mandorle tritate finemente, fatelo bollire, quindi cospargete di zucchero, mandorle e uvetta sulla ciotola.

[506] - Un'altra salsa per oche arrostate o altri arrosti

Prendi le ciliegie e il pane bianco, lessale in un buon vino, passale attraverso un setaccio, aggiungi zucchero e miele e tutti i tipi di spezie e usale per tutti i tipi di pollame.

[507] - Un'altra salsa per tutti i tipi di piatti fritti

Mettere le mandorle sgusciate in una padella e arrostirle bene. Quindi schiacciali in un mortaio con fette di pane bianco leggermente tostate. Prendi un buon vino, premilo attraverso un panno, lascialo bollire, aggiungi lo zucchero, rendilo un sapore dolce, agrodolce, come piace a te. Condilo con zenzero, macis e noce moscata.

[508] - Polli fritti in sorbetto o zuppa

Prendi mele e cipolle sbucciate e tagliatele a pezzetti, quindi aggiungi piccole uvette e arrostiscile nel lardo. Quindi prendi il panpepato grattato, lo zucchero o il miele e una mezza Mass di buon vino e lascialo bollire con il

panpepato e condiscilo. Quindi mettete le cose arrostate e cospargete sopra le mele e le cipolle arrostate e lasciatele bollire insieme.

[509] - Piccioni in una zuppa

Fai bollire i piccioni con altra carne fresca o da solo, poi tosta le fette di pane bianco e mettile in un piatto e metti i piccioni sopra. Quindi prendi 4 uova, sbattile bene. Aggiungi un po' di brodo di carne e un po' di macis, cannella e sale e fai bollire un po'. Quindi versalo sui piccioni e servilo.

[510] - Una Mus di uova a fette

Prendi circa 10 uova in un piatto, prendi una buona farina, sbatti le uova e fai una pastella dura in modo da poterla modellare in una pagnotta. Stendilo sottilmente e cospargilo bene... che si asciughi completamente. Quindi taglialo come un cavolo, quindi versalo nel burro caldo e poi nel latte caldo e lascialo sobbollire bene in modo che diventi bello e denso. Salalo un po', cospargilo di zucchero.

[511] - Mus di pane (Schwaden) di finocchio, miglio, semola

Prendine un pezzo, pestalo finemente in un mortaio, quindi passalo attraverso un setaccio stretto, sbatti 12 uova e fai un bell'impasto, batti bene in modo che non rimanga troppo duro. Quindi versare questo impasto con le uova nel latte caldo e mescolare bene in modo che diventi abbastanza liscio; puoi renderlo giallo con lo zafferano. Puoi anche aggiungere burro se vuoi. E lascialo sobbollire lentamente sul fuoco, in modo che diventi bello e il bordo diventi marrone. Salalo un po' e servilo. Rimuovi con attenzione il marrone dalla pentola con un coltello e posizionalo piacevolmente sulla Mus e cospargilo di polvere di triette.

Triette erano dolci bagnati con vino e un aroma in polvere da mettere su fette di pane. Non ne è nota la composizione.

[512] - Einlauf-Mus (?)

Lavare la canapa pulita, schiacciarla in un mortaio, aggiungere acqua e farla passare attraverso un setaccio. Mettilo in una caldaia o in una casseruola e lascialo scorrere insieme, quindi versalo in un panno per far defluire l'acqua, mettilo in un piatto e mescolalo con zucchero e colofonia e mettilo in alto sulla ciotola e mettilo sul tavolo.

[513] - Una salsa di pere

Sbucciatele e mettetele in una nuova pentola, aggiungete Carbander intere (varietà di mele), anice e coriandolo, miele e un po' di pepe. Versa un po' di birra o vino, copriilo bene con un coperchio, sigillalo, cuocere bene, servilo;

cospargere di zucchero.

[514] - Una Mus di fragole, lamponi e gelsi

Prendi una delle bacche (varietà), mescola i panini, aggiungi un po' di vino, lascia bollire insieme, aggiungi zucchero o miele e spezie. Quando hai finito, spolveraci lo zucchero.

[515] - Una salsa di amarene

Bollire le ciliegie nel vino, passarle attraverso un panno, aggiungere pane bianco sotto, lasciar bollire, aggiungere zenzero e pepe, anche zucchero o miele.

* * *

INDICE

Aceto buono e forte	[177]
Aceto di cipolla marina	[417]
Aceto di cipolla marina (Drimia maritima)	[412]
Acqua di cannella	[126]
Acqua di cannella	[127]
Acquavite, con anice, Aqua Vitae anisata	[128]
Affumicare la carne.	[30]
Agnello su salsa di cipolle	[391]
Albicocche conservate nel miele	[346]
Alimenti bianchi	[319]
Anatra arrosto e cotta con crauti	[387]
Anelli di zolfo	[168]
Anello di zucchero o lettere di burro	[462]
Anguilla	[55]
Anguilla	[56]
Arrostire una coscia di vitello	[383]
Arrostire una coscia di vitello	[384]
Arrostire una coscia o uno Stützen (?) di pecora	[385]
Arrosto arrosto	[23]
Arrosto di manzo in un brodo.	[134]
Arrosto di vitello marinato	[390]
Arrosto farcito	[263]
Arrosto ripieno	[309]
Bacche di ginepro	[410]
Balneum Mariae	[127a]
Barbabietole	[114]
Bella salsa chiara	[09]
Berberis nel vino dolce o mosto	[327]
Berberis	[328]
Biscotti bianchi	[213]
Biscotti lunghi (biscotti)	[464]
Biscotti o mustacchini	[182]
Biscotti o pandolce	[189]
Biscotti speziati	[214]
Biscotti	[184]
Biscotti	[206]

Biscotti	[207]
Biscotti	[216]
Biscottini Milanesi	[199]
Blancmanger	[67]
Bressen (Bricelets, piccole cialde)	[240]
Bretzel e simili	[234]
Bretzel	[235]
Brodo di pesce sul pesce arrostito	[414]
Brodo molto buono e forte	[107]
Brodo sul pesce al forno	[415]
Canditi di sambuco	[401]
Cappelli ebraici	[61]
Cappone in una salsa di uova	[19]
Cappone su un piatto d'argento	[31]
Cappone, rendere dolce un cappone	[20]
Capponi, con le barbabietole gialle	[32]
Carne grigliata	[271]
Carne salmistrata	[29]
Carne tritata (stufato)	[273]
Carpa	[84]
Carpa come polli	[75]
Carpa durante la Quaresima	[83]
Carpa farcita	[148]
Carpa in focaccia	[74]
Carpa, come brasare	[423]
Cervelat (<i>un tipo di Wurst</i>)	[429]
Cervelat comune	[443]
Chiaretto	[113]
Chiarifica il vino bianco che è diventato torbido	[160]
Ciliegie fritte	[365]
Cobite (<i>Barbatula barbatula</i>) bollita in blu	[140]
Cobite cotti neri	[142]
Cobite, al forno in un brodo	[141]
Coda di castoro.	[01]
Colorare i piatti in giallo	[38]
Colorare tutti i tipi di dolciumi .	[231]
Confetteria a base di zucchero e muschio	[236]
Confetteria all'arancia, anche mandorle, anice, ecc.	[233]
Confetteria	[237]
Confetti al muschio (profumo)	[179]
Coniglio, pasticcio	[26]

Conservare ciliegie fresche durante l'inverno	[342]
Conservare gli uccelli freddi	[24]
Conservare i giovani uccelli	[02]
Conservare i limoni	[495]
Conservare i limoni	[496]
Conservare la buccia d'arancia	[121]
Conservare la buccia d'arancia	[348]
Conservare la buccia d'arancia	[398]
Conservare la carne a lungo	[427]
Conservare la liquirizia	[119]
Conservare le anatre	[17]
Conservare le ciliegie	[396]
Conservare le erbe per le salse	[10]
Conservare le fette di mela cotogna e le pesche	[499]
Conservare le mele contro il vomito	[492]
Conservare le noci	[117]
Conservare le noci	[352]
Conservare le pere moscatelle	[118]
Conservare le pere	[493]
Conservare le pesche alla maniera spagnola	[489]
Conservare le pesche	[490]
Conservare le radici di Alant (inula helenium, enula)	[400]
Conservare le radici di Bibernellen	[399]
Conservare le zucche	[494]
Conservare noci	[397]
Conservare pesche, albicocche e uva	[345]
Coregoni salati	[425]
Coregoni	[426]
Coregoni, come cucinare	[424]
Corna di cervo	[239]
Correggere il vino con lo spunto di aceto	[501]
Coscia di capriolo	[76]
Cotogna in pezzi	[333]
Cotogna	[322]
Cotogna, conserva le fette di cotogna nel succo	[338]
Cotogna, conserva le fette di cotogna	[340]
Cotogna, conservarle	[324]
Cotogna, conservarle	[330]
Cotogna, il succo	[321]
Cotogna, Sciroppo	[469]

Cotogna, Sciroppo	[470]
Cotogna, spicchi	[323]
Cotogna, succo	[491]
Cotogna, succo da bere.	[337]
Cotognata	[316]
Cotognata di mele cotogne	[249]
Cotognata	[250]
Cotogne	[471]
Cotogne, conservare	[472]
Cotogne, medicinali	[474]
Cotogne, medicinali	[476]
Cotogne, medicinali	[475]
Cotogne, pane e brodo di mele cotogne	[335]
Cotogne, pasta	[500]
Cotogne, sciroppo	[473]
Cotogne, sciroppo	[477]
Cotogne, sciroppo di mele cotogne	[478]
Cotogne, sciroppo rosso o succo di	[334]
Cotogne, succo	[336]
Cotogne, succo	[358]
Crema bianca per dolci	[229]
Crème caramel	[62]
Cucinare tutti i tipi di carne in molti modi	[268]
Cuocere le mele nel burro	[222]
Dolce al vapore	[95]
Dolce coi fichi	[82]
Dolce dal polmone di vitello	[99]
Dolce di zucchero bianco	[210]
Dolce di zucchero marron	[209]
Dolcetti al forno.	[78]
Dolori e malattie della pelle	[122]
Eier-Ziger (focacia pasquale di uova)	[243]
Einlauf-Mus (?)	[512]
Elettuario Cordiale	[132]
Estrarre il succo di mirtilli, lamponi, uva spina,ecc.:	[405]
Fai un buon debutto	[37]
Fare un ripieno	[22]
Fegati di luccio al forno	[138]
Fegati di luccio fritti	[137]
Fegato conservato	[301]

Fegato ripieno	[392]
Fegato	[285]
Fegato.	[284]
Fette di rene	[264]
Focacce	[183]
Focaccia di fichi	[77]
Fogliette e rametti bianchi e rossi	[468]
Formaggio di mandorle	[226]
Formaggio	[450]
Frittata	[266]
Galantina buona	[35]
Galantina da code e teste	[13]
Galantina	[34]
Galantina	[36]
Gallo cedrone	[388]
Gamberi al forno	[60]
Gamberi, una galantina	[33]
Giogaia arrosto	[389]
Giulebbe di rosa	[487]
Giulebbe, cordiale (bevanda alla menta)	[123]
Giulubbe	[125]
Gobioni (Gobio gobio) asciutti bolliti blu	[143]
Gobioni (Gobio gobio) freddi nell'aceto	[144]
Idromele	[408]
Idromele	[409]
Il Cedro come medicina	[355]
Insetti e pidocchi	[100]
Involtini in foglia di cavolo	[303]
Ipocrasso	[112]
Knödel con resti di carne	[269]
Knödel di carne cruda	[270]
Krapfen a base di pasta spagnola	[256]
Krapfen di mele	[257]
Lampreda	[54]
Latte cagliato	[87]
Latte di mandorle	[230]
Latte di mandorle	[232]
Latte di mandorle addensato	[286]
Latte d'uovo	[242]
Latwerge bianco	[251]
Latwerge di amarene	[485]

Latwerge di cotogna	[356]
Latwerge di cotogna	[497]
Latwerge di cotogna	[498]
Latwerge di cotogna gialla	[357]
Latwerge di cotogna	[120]
Latwerge di cotogna	[320]
Latwerge di cotogna,	[344]
Latwerge di diversi frutti, medicinale	[483]
Latwerge di Fragole	[325]
Latwerge di gelso	[350]
Latwerge di Limoni	[246]
Latwerge di maggiorana	[351]
Latwerge di mele cotogne, mele e pere	[484]
Latwerge di mele medicale	[479]
Latwerge di pere	[480]
Latwerge di Pesche	[347]
Latwerge di prugne	[247]
Latwerge di Ribes	[349]
Latwerge di Rosa canina	[341]
Latwerge o Mus di amarene	[486]
Limoni, mele o altri frutti simili	[353/354]
Lingue di marzapane e salame di marzapane	[467]
Lingue fresche	[274]
Luccio arrostito su salsa di capperi	[133]
Luccio cotto con senape	[135]
Luccio in tre colori	[106]
Luccio ripieno	[105]
Luccio ripieno	[421]
Luccio rosso	[103]
Luccio salato o verde.	[139]
Luccio steccato	[136]
Luccio verde	[102]
Luccio, zuppa	[104]
Luganighette (salsicce di maiale)	[432]
Lumache nel guscio	[101]
Maimus	[69]
Malvasia	[458]
Marmellata di ciliegie	[90]
Marmellata	[315]
Marzapane a forma di salame, prosciutto e lingua	[205]

Marzapane dai wafer	[73]
Marzapane di zucchero	[68]
Maultaschen	[195]
Mele e pere cotte nel vino	[223]
Mele intere bollite	[39]
Mele ripiene	[218]
Mele	[219]
Miele di rosa	[331]
Miele di rose	[109]
Miele per la tosse	[455]
Mortadella	[430]
Mortadella	[433]
Moscato	[459]
Mosto ristretto (succo d'uva)	[154]
Mus di albicocche o pesche	[371]
Mus di cervello	[93]
Mus di ciliege	[59]
Mus di ciliegia	[368]
Mus di cotognaA	[359]
Mus di cotogna	[370]
Mus di farina d'avena e di mandorle	[94]
Mus di fragole	[89]
Mus di fragole, lamponi e gelsi	[514]
Mus di mandorle	[228]
Mus di mele	[367]
Mus di pane (Schwaden) di finocchio, miglio,	[511]
Mus di pere secche	[369]
Mus di pollo	[63]
Mus di ribes	[115]
Mus di riso	[451]
Mus di riso	[64]
Mus di rose	[91]
Mus di sambuco	[65]
Mus di sambuco	[66]
Mus di uova a fette	[510]
Mus di uova fredda	[452]
Mus di uova	[362]
Mus di vino	[373]
Mus di vino	[57]
Mus di vino	[58]

Mus fredda di albicocche	[88]
Mus gialla di uova	[361]
Mus o Latwerge di prugne	[482]
Mus	[373a]
Mus	[86]
Mustacchini al burro	[503]
Mustacchini di J. Madlene Bougouliere	[502]
Mustacchini di zucchero	[211]
Mustacchini marron	[191]
Mustacchini o Curadenti	[198]
Mustacchini	[186]
Mustacchini	[187]
Mustacchini	[188]
Mustacchini	[201]
Mustacchini	[463]
Oca	[16]
Olio di alloro	[411]
Olio di chiodi di garofano	[374]
Olio di fiori d'arancio, Senecione ecc.	[377]
Olio di lavanda spica o lavanda officinale	[378]
Olio di mandorle	[130]
Olio di noce moscata	[375]
Olio di noce moscata	[379]
Olio di noci moscate	[376]
Olio di rose	[413]
Olio di tuorlo d'uovo medicinale	[380]
Olio di tuorlo d'uovo medicinale	[381]
Palle di neve	[221]
Pan di Spagna	[212]
Pan di zucchero	[215]
Pan di Zucchero	[225]
Pan di zucchero	[461]
Pandolce	[190]
Pane all'anice	[203]
Pane di anice e Ringli (biscotto con il buco)	[193]
Pane di anice rotondo	[194]
Pane spagnolo Scandolera	[196]
Panini alle mandorle	[192]
Panini allo zucchero	[202]
Panini di tuorlo rotondi	[200]
Panini di zucchero	[224]

Pasta cava	[98]
Pasta con latte di mandorle	[80]
Pasta di Genova	[245]
Pasta dolce, chiamata pasta Bien	[97]
Pasta spagnola	[307]
Paste dolci	[204]
Pastetli o Krapfen nel burro	[258]
Pastetli, anche durante la Quaresima	[255]
Pasticceria - tutti i tipi di frutta o animali e stoviglie	[238]
Pasticceria	[220]
Pasticceria	[96]
Pasticcini	[254]
Pasticcio all'uovo	[313]
Pasticcio con mele cotogne	[45]
Pasticcio di cervo	[43]
Pasticcio di lampreda	[44]
Pasticcio di piccioni	[42]
Pasticcio di uccelli	[41]
Pasticcio	[40]
Per piccoli pasticci.	[312]
Per Tutti i tipi di piatti fritti	[507]
Pere fritte	[366]
Pere ripiene con mandorle	[72]
Pere ripiene	[71]
Pernici bollite	[21]
Pesce tritato	[418]
Pesche, conservarle	[339]
Petto o giogaia (gola) ripieno	[265]
Piatto di carne	[382]
Picadillo	[278]
Piccioni in una zuppa	[509]
Piselli tostati	[79]
Polli fritti in sorbetto o zuppa	[508]
Polli giovani come fagiani..	[27]
Polli giovani, un piatto di pollo	[28]
Polli in brodo di piselli	[18]
Pollo	[25]
Polmone, Krapfen	[85]
Polpette	[311]
Polpette di carne	[260]
Polpette	[252]

Polpette	[253]
Polpette	[310]
Prosciutto di maiale	[431]
Prugne conservate medicinali	[481]
ribes con zucchero o miele (o uva spina)	[326]
Ricetta per il muschio nero corallo (?)	[465]
Ricetta per le perle bianche di muschio	[466]
Rimescolare il vino	[155]
Ripieni di pollo	[393]
Ripieno	[267]
Ripieno di ciliegie per torta	[50]
Ripieno di latte per torta	[48]
Ripieno di mele per torta	[49]
Ripieno di una torta	[47]
Ripieno in un maialino da latte	[395]
Ripieno per tutti i tipi di arrosto	[394]
Ripieno	[46]
Riso spagnolo	[318]
Rombi di mandorle	[504]
Rondini (?) Marzapane	[185]
Salame di vitello	[14]
Salame e Schübling, conservare	[439]
Salame	[435]
Salmone	[149]
Salmoni	[420]
Salsa al limone bianco su pollo o carne	[283]
Salsa al limone con pernici e francolini.	[281]
Salsa alla cannella	[06]
Salsa all'aglio orsino	[05]
Salsa chiamata Salsa Madame	[12]
Salsa con fagiano di monte o altri polli	[505]
Salsa di amarene	[515]
Salsa di ciliegie	[07]
Salsa di lepre	[11]
Salsa di mele	[360]
Salsa di pere	[513]
Salsa di rafano	[08]
Salsa per arrosto salmistrato	[282]
Salsa per oca arrosto	[386]
Salsa per oche arrostate o altri arrosti	[506]

Salsa per pesce	[92]
Salsa per pesce	[03]
Salsa sui piccioni	[279]
Salsa sui polli	[280]
Salsa sulle lingue	[275]
Salsa verde	[04]
Salsa	[276]
Salsa	[276a]
Salsa	[277]
Salsicce di carne di pecora	[448]
Salsicce di fegato	[434]
Salsicce di fegato	[441]
Salsicce di pesce	[419]
Salsicce di polmone	[440]
Salsicce di trippa (abomaso?) di vitello	[447]
Salsicce italiane	[449]
Salsicce piccole	[442]
Salsicce piccole	[444]
Sauerbraten	[428]
Savoardi (Biscotti a cucchiaio) o Biscottini	[197]
Schübling con bocconcini	[445]
Schübling di piedi	[446]
Schübling in budello	[438]
Schübling	[436]
Schübling	[437]
Schübling	[437a]
Sciroppo di vino o vino zuccherato	[456]
Sciroppo di violetta	[111]
Senape d'uva	[453]
Senape	[208]
Senape	[454]
Spiedino	[261]
Spiedino	[262]
Spugnole dai polmoni	[259]
Spugnole in salsa	[70]
Stoccafisso	[422]
Strübli (nome svizzero degli Strauben)	[363]
Succo di acetosa per febbre e ogni sorta di disturbi.	[403]
Succo di ciliegia	[407]

Succo di gelso e succo d'uva	[404]
Succo di limone	[248]
Succo di mela	[406]
Succo di ruta (<i>Ruta silvestris</i>)	[402]
Succo o sciroppo di limone	[488]
Testa di latte fredda	[53]
Teste di cervo	[15]
Tinche in galantina o gelatina	[146]
Tinche	[145]
Tintura Rosarum	[124]
Torta al burro	[314]
Torta al latte	[295]
Torta all'albicocca	[306]
Torta alle fragole	[288]
Torta con ribes	[289]
Torta di albicocche	[290]
Torta di carne	[292]
Torta di castagne	[304]
torta di fegato	[308]
torta di mandorle	[298]
Torta di mandorle	[300]
Torta di mandorle	[317]
torta di mandorle	[52]
Torta di mele	[291]
Torta di Mus	[297]
Torta di pane	[296]
Torta di riso	[303]
Torta di spinaci	[51]
Torta di uova	[293]
Torta di uova	[294]
Torta di uova	[299]
Torta di zucchero	[181]
Triette (?) o Bretzeli?	[244]
Trippa d'uovo ripiena	[364]
Trota alla ungherese	[147]
Unguento contro la erisipela	[129]
Uova di mandorle durante la Quaresima	[227]
Uovo gigante	[116]
Vino acido, recuperalo	[171]
Vino al rosmarino o alla maggiorana	[176]
Vino Alant (vermuth)	[167]

Vino Alant	[173]
Vino ammuffito, curare	[169]
Vino bianco e rosso buono in autunno	[174]
Vino che ha perso la sua forza.	[157]
Vino che non si deposita	[158]
Vino che puzza	[155a]
Vino debole, recuperarlo.	[170]
Vino depurativo	[131]
Vino di amarene	[172]
Vino di cipolla marina.	[416]
Vino di Romagna	[166]
Vino difettoso, curare	[163]
Vino dolce come proviene dalle viti	[165]
Vino dolce conservato	[152]
Vino dolce conservato	[173]
Vino dolce delicato in autunno	[164]
Vino dolce	[153]
Vino greco	[457]
Vino in autunno	[161]
Vino rumeno	[460]
Vino stantio	[156]
Vino Zitwer e tutti vini speziati	[150]
Vino Zitwer	[151]
Vino, evitar che si rompa	[162]
Vino, evitare che diventi aceto	[178]
Vino, evitare che marcisca	[159b]
Vino, mantenere il suo colore	[159a]
Wafer cilindrici	[241]
Wafer cilindrici, a tubetto	[302]
Wafer con mele	[81]
Wafer ripieni	[217]
Zenzero al forno	[343]
Zenzero verde	[108]
Zucchero di rose o il sciroppo	[329]
Zucchero di rose	[110]
Zucchero di rose.	[332]
Zucchero d'orzo	[180]
Zuppa di cavolo cappuccio o cavolo	[272]
Zuppa di formaggio	[372]
Zuppa dorata	[287]

