g: y. Nº 523/1938

OB. OEST. LANDESMUSEUM

MS 151

Erstlich von allerley Suppen zu machen.

Eine Gute Mandl Suppen zu machen.

Mann soll gar klein bereite Mandl ein Vierting nehmen, und ein wenig Semmel Schmollen in ein Milch einge=weicht, auch unter die Mandl ge=stossen, laß ein Milch sieden, und treib die Mandl darmit ab, laß sieden, treibs durch ein Härnes Sieb, zuckers recht, und laß noch ein Sudt thuen, richt es auf Fiß-gotten oder auf die gebachene Semmel.

Eine gute Wein Suppen zu machen.

Mann soll Siessen, oder sonst guten Wein nehmen, und ein wenig Wasser

nehmen, und also sieden lassen, hernach in ein Häfterl 3. oder 4. Ayr Döter wohl abstrichlen, und auch Butter darein legen, hernach den siedenten Wein darein gegossen, und wohl zucker daran thuen, daß es süeß genug ist, und also sieden lassen, hernach gibt manns auf gepäte Semmel-schnitt angericht

Eine gute Bier Suppen.

Mann soll guts weiß Bier nehmen und sieden lassen, hernach 3. oder 4. Ayr Dötter mit ein kalten Bier wohl abstrichlen, wann mann will kann mann auch ein wenig Ram darzunehmen, und das siedende Bier

Daran giessen, und wohl abspridlen
und also sieden lassen, dann auf
ein geprödlete Semmel angericht, so
ist es recht.

Gemischte Suppen.

Nimb Prißl, übersied es, und schneid
klein blätlet, auch 30. Krebs Hälßs,
und so viel Maurachen, schneid alles
klein, Rest in Buder mit gewiertz
gieß ein eingelbickes Sippl daran, fill
3. Junge Hendl, sied es in ein Suppen
Schnitt ein neu gebackhene Semmel auf ein
grosse Schüssl, gieß ein Wohlge-
schmackht Kind Suppen daran, setz
auf ein glut, leg die Hendl in die
Mitten, und richt das geschnittene um

und um darauf den Kaiß mit Pachnen Lober und Mägl auch Krebsen, bachene Eyterl, Gewürtz, und warmer auf dem Tisch geben

Gaprÿ-Suppen.

Nimb ein Kindsuppen, und seyr es mit Wein und Essig, brenn es ein wenig ein, Gewürtz, und gilbs ein wenig, und leg eine gute Hand-Voll Gaprÿ daran, und ein Stickl Buder, laß wohl aufsieden, richts über Bratens. /.

× Särteln. Suppen.

Nimb ein Vierting Särteln, wasch in kalt=en Wasser 3. mall, und in Wein 1. mall legs in ein Kaindl, und leg ein Stickel frischen Butter daran, grün zwizl und Pedersill, Gewürtz wenig, Essig, und Wein

und von ein Lemony den Saft, und wen-
-ig Schöllerl, und 3 Löffl voll saure
Milchramb, und wann manns haben
kann, nimb ein Schöpflöffl voll durch-
-geschlagene Suppen, wie oben stet von
einen Kärpfen, oder Rind-Suppen,
sez auf ein Gluth, laß sieden, gieß
aber mit einen Schöpflöffl, biß sied,
schlags hernach durch ein härnes Sieb,
diße Suppen kann mann zu unter-
-schidlichen Speißen brauchen,

Suppen von Fischen.

Nimb 2 ℔ Kärpfen, schieb solchen, und
ziech ihm die Haut ab, und schneid
das Grät von dem Karpfen herab, den
Kopf, und die kräten hack kleine-

Stinkhl, und lest in einer Reyn mit Buder
und Gewürtz, zwifl, und Bedersill,
wann es wohl geröst, so schütt die ar-
-bes Suppen daran, und pfarz 4- oder
5. Semmel-schnitl daran, laß durch-
-einander wohl sieden, schlags hernach
durch ein Härnes Sieb, hernach hackh
daß abgelöste Brät gar klein, und
die Milch, und das Beischl von dem Lärpfen
darunter, grün zwifl, und Beder-
-sil rest in Buder Gewürtz, und
Saltz, gieß ein halben Schöpflöffl voll
Pärteln Suppen daran, und so viel
von der durchgeschlagenen Suppen,
auf bachene Semmel an, und das

gehäckt auf die Höhe, den Kanft mit
bachenen Stückl höchten, und in die Mitten
einen gantzen Höchten Kopf gestellt
oder 4. gesottene Forellen schon blau
gesoden herumb gelegt.

Ein Suppen über Gebratenes

Nimb von einen Lemony den Safft, ein
wenig scharffen Essig, und so viel Wein
zuckers, gewürtz, auch ein wenig Kind-
-suppen daran gossen, sieden lassen
brenn es ein mit wenig mehl, und
semmel Presl, schneid auch von dem Le-
-mony die Schöllerl langlet, brenns
und legs hernach über das Gebraten
und gieß die Suppen darüber das
Säurlet vorschlagt, also ist es recht.

Suppen über Gesodenes Wildprät

Nimb 2 Heigl zwiefl, schneid ihm langlet
Rest ihm in Schmaltz, schön gelblet,
auf die letz ein Löffl voll Mehl, schitt
es in ein Reyn, gieß Essig, wein, und
Rind-Suppen daran, auch leg ein Hand-
voll gezogene Mandl daran, und ein
Handvoll Weinberl, und zwöben,
auch zuckert, leg auf die letzt ein
Stückl Butter daran, wohl sieden lassen
auch daß es die rechte Dicken hat /:

Ein Pastöckl-Sippl über Forellen oder andere Fisch zu machen.

Nimb die Fisch, mach es auf, und saltz
ein, leg es in ein Reindl, gieß

Essig, Wein, Buder, und gewürtz dar-
-an, und von ein Lemony den Safft,
auch ein wenig Lemony Schöllerl, dann
Zwiebl, und Petersoll klein gehackt,
dieses in ein Reyn, und mit einer
Hafen Deck wohl vermacht mit Taig,
laß wohl auf einer glut dünsten,
hernach mach ein Sippel von einer
Arbes, und eingebrent, gilbs, leg
ein Stückl Buder daran, und laß
es noch einen Sudt thuen, hernach
richts an, und gibs warmer auf
dem Tisch.

Ein Suppen über ein Gebraten
Gebaitzen Schlögl.

Nimb ein Kindsuppen, und Essig
hack knoflach, Pfeder soll, und zwitl
Rest und brens ein darmit schen
Braunlet, gieß 3 Löffl voll sauren
Kamb daran, laß sieden Spridlets
untereinander wohl ab, richts ge-
=wirtz, und begieß den Schlögel
2. oder 3. mahl, auf die letzt
gibs warmer darüber

Ein Gute Suppen von aller=
=ley Sachen

Nimb an einen Fast-tag ein lau=
=tere arbes suppen, bren es ein mit
Schen Mell, hibsch Semmelfarb, und
gibs ein wenig gewürtz, hernach

laß es wohl sieden, leg auch etliche
Pedersoll würtzl, und ein zwifl häupl
mit Nägl gestickt daran, laß wohl
=sieden, hernach nimb ein Semmel,
schneid es gewürfflet, daß es aber doch
ganz verbleibt, pfärz sie auß einem
Schmaltz schon viel herauß, richt
die Suppen daran, daß es schön auf=
=geschwilt, wann mann will kann
mann Eyr darauf verlühren, setz
auf ein gluth, laß sieden, so ist es
recht.

Ein andere Sarteln Suppen zu machen.

Nimb 4. oder 5. Sarteln, buz sauber

wassers über Nacht in halb Essig, halb
wasser, nimb in ein Hüten halb Wein
und halb Arbes brie, Reiß die Sarteln
in Mitten voneinander, leg sie in die
Suppen, leg auch etliche Petersöhl
würtzl darein Pfärtz 3. oder 4. Sem-
mel Schnitl in Schmaltz, legs auch
darzu, und leg auch gewürtz dar-
zu, laß alles durcheinander sieden
wanns genug gesotten, Schlags durch
ein härenes Sieb, sauers ein wenig,
Schneid auch Lemony Schöllerl darein
gilbs, nimb Schnecken, Sied, und
saubers mit Saltz, macht wider in
die Heußl, sied es aber zuvor in

Särteln Suppen, hernach erst in die Heußl gethan, richts an, und gieß die Suppen darüber ./.

Ein Suppen mit Klein Vögerln.

Man soll Rocken-brod aufschneiden wie zu einer Schmaltz Suppen, ein gute Rindsuppen darüber giessen und eintrucken lassen, hernach die klein Vögerl schon saffig lassen braten und auf das brod gelegt, pfeffern und ein wenig mit Essig bestrengt darnach gar ein heisses Schmaltz darüber brennen, so ists recht.

Ein Suppen von Frischen unmurcken über ein Rinds-fleisch

Nimb frische unmurcken schäls, und schneid

Dine blätt, die Unmürcken müssen nicht
groß sein, laß in ein Kindl ein
Buter zergehen, schit die zerschnittene
Unmürcken darein, laß es resten,
gieß ein wenig Essig, und Rind=
=suppen daran, brennt ein, und
gibts, laß es wohl sieden, gibts warmer
über das Rind=fleisch, wann mann will
kann mannt über ein Schäffern Schlägl
anrichten, und daß waß von Schlägl
abrinnet darunter, ist auch gut /:

Sellerich Suppen über ein Rind=fleisch

Nim 3. oder 4. Seller Wurtzen, welche
schon sauber gepütz seind, schneid

Dine Blätl laß in einer Rindsuppen wohl sieden, brens ein, gilbs, gewürtz leg ein Stückl Buder daran, laß sieden, und richts über das Rind-Fleisch.

Von allerley Warmen Speisen-Kälberne geschickte Brätl

Nimb ein Kölbern Schlögl, schneid Schnitzl, brackh mit einem Messer Schicks gar klein, saltz und brats an Spies schein Reßlet, legs in ein Reyndl, gieß ein Wenig Sarteln Suppen daran, wann mann keine Sarteln hat, so gieß Wein, und

Essig daran, und von ein halben Le-
-mony den saft, dann ein wenig
eingebrent, auch Petersohl, und Bu-
-der daran, laß wohl sieden, und
warmer angericht

Gefüllte Krebsen.

Nimb Krebsen, zieche ihnen daß
schwartze aderl auß, über sieden, und
laß die Hälßl außbetten, und die
Rasen sauber, hack die Hälßl
bettersohl, klein rest Semmel-breßl
in Buter, hernach auch die Füll,
darunter gewürtz, und Saltz,
schlag 2 frische ayr daran, Füll

Krebsen Rasen ein, und bacht in Schmaltz, mach ein Sügel darüber, so seynd sie fertig.

Würstl von Prüßl.

Nimb Prüßl übersiedt, und hackt klein, rests in Butter, auch Sein-mel preßl darunter, und ein wenig gewürtz und gesaltzen, mach Würstl daraus bacht in Schmaltz, oder sied es in einer Buter suppen, oder Weinberl und zicwöben.

Ochsen Jau Würstl.

Nimb ein sauber gepützte Ochsen.

=sau, löße die Bändl sauber herauß
aber die Haut nicht zerschnütten, salbe
die Haut mit dem Fleisch, laß ein stundt
in Saltz ligen, legs auf ein Bredt,
und ein Tuch gewürtz, auch Lemony.
Safft, und Schöller, wann mann will
kann mann auch ein geselchte Ham=
=ben, oder zungen nehmen, oder
auch eine alte abgesottene Henn,
dise ganz klein gezufft, dar=
=auf gesträhet, und zusamben
gebunden, über daß Tuch legt
Stenn, und bindts fest zusamben
siets in Wein und Essig, leg Lorber
Blätter, und gewürtz, gesaltzen

und 2. oder 3. Stundt sieden lassen, wanns gesotten seynd, thues her=
=auß, und schwer es, wie den Schwein käß, und laß über Nacht stehen, auch den andern Tag.

Kölberne Würstl

Nimb ein Kölbers Brät, schneid die Haut, und daß aderuf darvon, und hacks klein, nimb ein wenig Ochsen Marckh, und Kern fetten darunter, auch von 3 Ayrn ein geriertes, nimb ein eingewaichte Semel, hacks auch darunter, und saltz, und gewürtz, und schlag vier gantze Ayer daran, und

und ½ seitl Ramb wohl unter einand-
er ab, und fill es in kälberne Kötzl,
schmier ein Brat Pfann mit Buder, leg
die Würstl hinein, und bachs in
ofen /.

Ein Löber in Weichßl Pfef-
-fer zu machen.

Nimb ein kölberne Löber, schneid
dine Schnitzl, Saltz und bach es,
mach den Weichßl Pfeffer, Nimb
Weichßl, sied solche gantz weich, bäche
3. Semel-schnitl daran schlags durch
ein Sieb, oder Seuchpfann, zuckers
recht, und gewürtz, gieß ein
wenig Wein daran, laß ihn

wohl sieden, über die Löber laß ein
sud thuen :/

Ein frisch gebratene Zung
auf Französische Manier

Nimb ein schöne frische Ochsenzung,
Müll es wohl, wasch sauber auß, laß
in einer Kind-suppen wohl sieden,
Schöls, und Schneids mitten von ein-
-ander, schmirs mit Butter, legs
auf dem Rost, betraff es mit Lemony
safft, nimb zucker, und Semmel
Preßl, bestreich es wider mit Buder
und Lemony safft, und umge-
-kehrt wider besträt, auf einer wie
der andern Seite, wann manns

anricht, Buter und Lemony, safft und zucker sieden lassen, und darüber giessen so ists recht ./.

Ein geselchte Zung auf Wellisch zu kochen

Wäsere die zung über Nacht, sied es schen, weich und schöls, schneid Messer Rucken dick blätlet, legs in ein Schüssel Rind-Suppen, semel Streßl, Gewürtz, Baumöhl und Buter, und Lemony safft und aufsieden lassen, gibs warmer auf dem Tisch, so ist es recht.

Milchraum Strusl zu machen.

Nimb Mehl-Kam, 3 Ayr, ein wenig
Buter, und mach also einen Taig
an, walch ihn Dün auß, streich
mit ein Köchlöffl den Kamb darauf
Rest semmel Preßl, streich auch
darauf, und wückle sie zusam,
theil es ab, thue in ein Reyn Milch
und Buter, und die Strudl dar-
ein, lasse es also kamblet werden;

Mandl Strudl zu machen.

Nimb ein handvoll Mandl, zieh
selben die haut ab, stoß ganz
klein, nimb 8 Ayr, und Milch
so viel du meinest daß gnug ist
noch ein Dopfen darauß, und

Seiche ihn ab, Stoß ihn auch unter die Mandl, nimb ein brocken buffer, und ein wenig Schmaltz, treibs ab, her, nach den dopfen, und die Mandl darunter, alsdann mach ein Taig von Mehl, eyr, und Milchkamb und buter, walch ihn dün auß, streich die gestossene Mandl, und topfen darauf, wickhle es zusamm auf ein Schüssl, wann mann will, kann mann es zuckern, wie auch die füll, so ists recht./

Gefülten Kelch

Nimb kleine Kelch haubt, schneids

mitten voneinander; nimb dz Pözl von
dem kelch und einen brocken Speck
und 2 zwifl Haupl, übersieds, und
hacks klein, mach von 3 Ayer ein
eingerürtes, hacks auch darunter
und in einer Milch eingewaichte
semmel, schlag 3 gantze Ayr dar-
unter aber zu letzt, wann alles
gehackt ist, saltz und gewürtz
und füll es in dem kelch, binds
zusam, sied ihm schen lind, her-
nach schneid ihn zu 4 Walten, und
mach ein butter Suppen darüber
so ist er recht.

Maul Taschen zu machen

Fol: 26

Nimb ½ ℔ Buder, und 3 Vierting
Mehl, mach mit 4 ayrn, 2 gantze
und 2 Döter daß andere lauter
Wein einen Buder Taig an, schlag
ihn biß er blattern hat, dann laß
ihn ein Stundt Rasten, oder 2..
Alßdann walch ihn ganz dün auß,
schneidt eggige flöckl, wie zu einem
Cöpert über einen brief, hernach
mach die füll also darein, zu so
viel Taig gehört ein halbes ℔ Mandl
so geschwölt, und gestossen sein
müssen, hernach nimb 8 ayer
4 ganze, und 4 Döter abgetri-

ben, wie ein Mandl dorten werden,
und in ein jedes flöckhl ein Kochlöffl
hineinlassen, und die 4= eyer zu=
=sam gelegt, wie ein Brief, und also
auf ein Blätl nacheinander gelegt
und in einer Röhrn, oder Dorten
pfann gebachen, es müssen oben
mehr als unten hiz haben, so
werden sie recht.

Ein Kälbern Schlögl mitder Füll

Nimb den Schlögl, und haut ihn
biß auf daß bein, aber daß die
haut, und daß bein fein ohn bey=
samb bleibt, dann nimb daß brät

von dem Schlögl, und überbrennts
und hacks gantz klein, auch die
Fetten, und Marckh von dem Rind
hack alles klein untereinander ge-
mischt, wohl gewürtzt und gesaltzen
6 oder 8 Ayr daran geschlagen
und misch es also untereinander
und füll es in dem Schlögl, thue
es in ein bratpfann, oder brat
Reyn legen, auch wohl buder dar-
ein, brat ihn wie ein bastetten
gieß ein wenig Suppen daran, und
kehr ihn offt um, er braucht wohl-
lang ~~zu~~ außziehen.

Krebs Schlicht Kräpfl

Nimb 2 Schock Krebsen die schweifl und
hack es gar klein, mach auch ein rothen
butter, und von ein rothen butter
ein eingerührtes, hack es auch dar-
unter, hernach reß Kreßl in
rothen butter, thue es auch dar-
unter, schlag 2 oder 3 ayr dar-
an, und ein baar löffl voll sieß-
obers, laß kalt werden, mach her-
nach ein gezogenen Strudl, richts
auf ein geschmirte Schüssel und
gieß ein gute süsse Milch dar-
an, thue oben auf rothen butter
und bach es schön, wann sie zu

zu lang in Ofen stehen müssen, so
gieß ein wenig Milch nach, daß schon
saftig bleiben./.

Schwein Käß zu machen.

Nimb ein Schwein kopf, und ein ge-
selchte zung, oder ein geselchtes
Hambl, laß es wohl mit einander
sieden, daß sie sich greiffen lassen
wann es gesotten ist, so leg es in ein
kaltes Wasser, und Butz Sauber
hernach schneidts ganz dün blät-
let, und lege es in ein Reyn
schütt wein, und ezsig daran, und

Gewürtz, und Gesaltzen, kleine Ge-
schnittene Lorber Blätter, und Rosen
Marin daran, und wohl sieden lassen
und zudeckhter, wann es wohl gesotten
ist, nimb ein starckh sauberes tüchl
und bind ihn Rund zusam, schwere
ihn mit einen stein über Nacht
Den andern tag löße ihn von tuch
und schneidt ihm dün blätlet und
richt ihn auf ein Schüssl, und Däller
bestöckh ihn mit Lorber, und Ro-
sen Marin, und grün Peter-
sohl, so ist er fertig

Zwifl Strusl

Fol: 32

Nimb 10. Häupl schön frischen zwiffl, Schöll
und hack ihn klein, Ketz solchen ein
Schmaltz nicht zu stark, 3. oder 4. Hand
voll Semmel Pfreßl darunter, und ein
Stückl Buder daran gelegt, dißes laß
kalt werden, schlag 4. oder 6 Ayr, und
3. löffl voll, sieß obers unter einander
gerührt, mach einen Taig, Nim 2.
Handvoll schnees Mehl, schlag daran
3. Ayr Klar, nimb ein Ablichtes
Wasser in ein schöpflöffl, und 1 Wäl-
lische Nuß groß schmaltz, Mach einen
Taig an, wie Butter Taig, ehe man
den Butter darein schlagt, arbeit
ihn wohl mit dem Kochlöffl eine gute

viertl Stund, hernach laß ihn rasten
so dan zieh ihm auß, streich die
obbemelte Füll darauf, wückle es über
einander, und mach Stückl darvon
sieds in ein Höfen, biß genug
gesotten, Rinds auf ein zinnerne
Schüssl, die mit Butter geschmiert ist
besträh die Strudl mit Semmel Pfreßl,
Schmaltz mit haisen Schmaltz ab, laß
auf einer Glut einen Sudt thuen,
so seynd sie recht.

Semmel mit Pfrüßl, und äuterl zu Fißlen

Nimb 3. oder 4. Rundsemmel, reib
die Rinden, um, und um ab,

Schneid in der Höhe ein Blatl ab, und
soll die Schmollen ein wenig auß her-
nach nihm Prißl und Euterl,
wasch sauber auß, überbrens in
Wasser, schneids gewürfflet, auch Mau-
racher, und krebsen Hälßl, oder grüne
Arbes, Rez in Butter, hernach ge-
würtz, und saltz, das recht ist, füll
die Semmel darmit, und decks zu,
und mach ein wenig Taigl an,
mit Milch und ayr, bestreich die
Semmel, wo der Deckl zugeht dar-
mit, bachs im Schmaltz alßdann
kann manns druckner, oder ein

Butter Suppen darüber gemachter geben, so ißt recht./.

Junge Hendl mit krebßen zu füllen.

Nimb sauber geputzte Hendl, untergreiff es, wässers in frischen Wasser, sied ein Schock krebsen, mach krebß Butter, hack die Hälßl ganz klein, und schneid 2 euterl ganz klein gewürfflet, Nimb bayr. schlag in ein Höfen, thue die krebsen euterl hinein, und ein connig Semmel Presl, hernach laß ein Rothen Butter zergehen, gieß ihn darein,

und spridlt darein ab, auch klein ge-
schnittnen Petersöhl, hernach gewürtz
Saltz, und füll es in die Hendl, nicht
gar zu voll, steck es an, und brats
schen saftig, begieß es mit rothen
Buder, Discoeil es braten.

Aufgelottene Kräffl
oder Haßen Öhrl.

Nimb ein schönes Mell, ein stückl
Buder, und ein gute Milch, schlag
in d3 Mehl 3 ayr, mach ein lin-
des Taigl, walch in auß, schlag
ihn wider einmahl übereinander
walch ihn auß, und rädl selben
4. eggig ab, bach in wohl haß

und schüttle die pfann, daß schon
auflauffen

Gedünste Junge Hendl

Nimb sauber geputzte hendl, mach
Biegl darauß, wasch sauber auß
und saltz, nimb ein saubers Reindl
leg Buder, und semmel Streßl, und
gewürtz, und ein Leg hendl, her=
=nach wider Buder, gewürtz, semmel
Streßl, und wider ein leg hendl,
und so fort, biß die hendl, oder
fleischl gar seynd, gieß daran ein
wenig Wein, Lemonj Safft, und Rind=
=suppen, also zugedecket Sieden und
Dünsten lassen, biß sie lind, wann

manns anricht, legt mann ein wen-
ig Buder nach, so seynd sie fertig.

Hienner oder Lopauner Knödl zu machen.

Nimb daß Brat von einer Henn, oder
Lopaun, so viel dz Brat ist, nimb auch
Semmel Schmolln, diße weich in ein sis-
ses obers, hack dz Brat klein, her-
nach mach ein eingerührtes von 2 Ayr
hacks auch darunter, und die ein-
geweichte Semmel wohl außgetruckt
auch darunter gehackt, saltz, und
gewürtz, mit Muscatblie, schlag ein
gantzes Ayr daran, und 1 doter
misch wohl unter einander, und

schlags in ein Wolgeschmacke Rind-
suppen, wo Petersöll drin ligt,
beyn anrichten legt mann ein wen-
ig butter daran, und gilbt, so
ist es recht ./.

Gute Hechten knödl

Mach einen höchten auf, leß die
Kräten sauber auß nimb das brat
hack es klein, mach von 3 ayrn ein
eingerührtes, hack es auch darunter
thue es auf ein Schüßl, schlag ein
gantzes ayr daran, saltz, und ge-
=würtz, und rühr es untereinander
schlags in ein lauter arbes Suppen gilb
so seind sie recht ./.

Ein Angelegtes Hendl.

Nimb ein jungs sauber geputztes
Hendl, häuts, und hß daß brat
sauber darunter ab, hacks klein,
wanns zu wenig ist nimb ein Kölbers
brät auch darunter, ein eingeweichte
Semmel, und von drey ayer ein ein-
gerührtes, dann ein frisch ochsen Marck
daß auch wohl mit untereinander ge-
hackt, wanns klein genug, so schlag 2.
oder 3 ayr daran, gewürtz, und
Saltz, nimb die abgelöste Baindl
überwückle es mit dem brat, eins
nach dem andern, hernach übersieds

in einer wohl gewürtzen Rind-suppen
wann manns anricht kan man ein
wenig Buder daran legen. /.

Hendl in Lemony Safft:

Nimb ein Hendl oder Fleisch, wasch
es sauber auß, saltz und Mellig
es ein, bach es licht in schmaltz, legs
in ein Reindl, druck von einer ganzen
Lemonj den safft daran

Ein Hendl oder Fleisch in Gaprien

Laß daß Hendl in Schmaltz anlauffen
aber vorhero saltzen, das Fleisch aber
Braun auf dem Rost, und schmiers

mit Buder, oder schmaltz, richts hernach
in ein Reyn, giess ein Kind-suppen
daran, leg Gabrie und gewürtz dar
-zu, brenn es ein, wann es sied nimb
ein essig darzu, so es gesotten
gilbs, und leg ein Buder daran.

Ein Semel mit Füesser
Milch Mandl, und zucker zu machen

Erst-lich nimb die semel schneid die
Rinden sauber herab, schrept es schön
gewürflet, doch aber dass es beysammen
bleibt, und leg es in ein Schüssl,
dann nimb die Mandl, ziech die
haut ab, stoss klein, nimb süsse
Milch, und zuckers, so süss du es

haben wilst, gieß es über gemelte
semmel, und laß es sieden, aber
nicht lang, sonst zerrümet es, gleich
auf ein Schüssl, must 3 semmel nehmen
und oben auf gluth. /.

Die krebsen semmel zu machen

Erstlich schneid die semmel, wie vorbe-
melte, leg es auch in die Schüssl
dann nihm ausgelöste krebsen-schallen
stos klein, mach ein rothen butter
wie sonst, wann er abgesichen,
gieß ein süsse milch daran und
sied den butter gar auß, seich ihn
sauber ab, und leg noch ein butter
in die Milch, daß es schon roth wird

Gieß über gemelte Semmel nach und nach
solchen, laß es ein wenig sieden, wann
du es bald geben wilst, so thue die
außgelöste krebsen halßl, und schär
zwischen der Semmel hinein, und die
übrige Milch, auch oben, und unten
glut, aber es muß schon Roth seyn

Luder Wäzger Fleisch

Nimb von einer Schiem Rigg ein Rind-
-Fleisch, hack 4. eggige stückl, saltz
ein, legs auf ein Rost, laß schon
braun werden, legs in ein Reyn
Gieß ein Rind-suppen daran, und
ein wenig essig, und gewürtz, brens
mit klein gehackten zwiftl, und

geriebenen brod schen braun ein, mann
kann ein wenig braun Lebzelten dar-
unter nemben, laß das fleisch schen
weich werden, mann kann auch schwein-
ers fleisch nehmen, gibt warmer.

Grosse Vögl auf Franco-
schische Manier zu braten

Nimb, und Rupf die Vögel, sauber
wasch sie auß, und saltz ein, stöck sie
an Spieß, brems mit frischen schmaltz
oder fäll, zweymahl heiß auß her-
nach begieß mit frischen Buder, und
zuckers, Rez 3 oder 4. Semmel schnittl
im schmaltz, daß süppl gieß darauf

zieh die Vögl ab, richts darauf, gibs warmer auf dem Tisch

Krebsen Nudl

Mach ein rechten Nudl taig, walch in ganz dün auß, schneid hibsch 4. eggige Nudl laß ein suß ober Milch in einer Reyn sieden, leg schmaltz darein, wann es sied, schitt die Nudl hinein, und laß es dunsten biß trucken seynd, Nihm dann schene krebsen, stoß gar klein, und thue Buder darein, und laß ein Sud thuen, druck es durch ein tuch auß

nihm den Buder, gieß in an die
Kudl, und laß noch Dünsten,
hernach richts an. /

Gefihltes Kraut

Nimb ein schön Vestes Kraut haupl
das nicht auß gewachsen ist, schneid
in der mitten gleich voneinander
holl es schon auß, Nimb das auß
geholte Kraut, und Pötzl, und üb-
ersied es ein wenig, hernach nihm
zwifl. Speck, Pedersöhl = Kraut,
und 2, oder 3 Semmel Schnitl ohne
Rinden, in Milch Raum ein gewaicht

Hack alles untereinander, hernach gieß
ein wenig zsig daran, und ein paar
löffl voll Kamb, saltz und gewürtz,
und streich es in die halb außge-
=holte Haubl, bind es zusam, alsdann
leg es in ein Höfen, und laß es schon
lind sieden, nachhin nimb es her-
=auß seich es ab, schneid mit ein
Hack Messer schon von einander mach
Schalten, so viel du wilst, und leg
es in ein Schüssl, oder Keyn, dann
nimb ein Höferl, und nihm ein
Kindsuppen darein, und bran es
schon licht ein, und gieß ein wenig

Ramb und essig daran; und laß
es also sieden, und gieß über das
gefühlte kraut, man kanns auch
ganzer lassen, und wohl in ge-
macht sieden, so ist es recht./

Wie mann die Füll in die Pa-
stödl, und krebs Böcherl macht

Nimb 2 paar Prißl, und ein paar
Eyterl, übersied es, schneid sie klein
gewürflet, und die auß geschälte
krebsen schwaifl, schneid auch dar-
unter gewürflet, wann man
Maurachen hat, kann man auch
ein nehmen, und schneiden,

aber mann muß vorhero, in ein
warmen Wasser sauber auschwachen
und misch diß alles untereinander
saltz, und gewürtz, Ratz es in
Rothen Buder, druckh von ein Lemonj
den Saft, und nimb schöller klein ab-
geschniden, wanns genug ist, so thue
es herauß auf ein Schifl, da
viel wird, nimb so dann die krebs
Becher, schmier es mit Rothen Buder
streich den krebs taig darein, ein
guten Meser Rucken dick, walch
ein dünes blatl auß von einem
Marben taig setz die becherl dar-
=auf

drück es ab, daß der Taig am Böcherl bleibt, füll die füll darein, deck es mit dem krebsen Taig zu, das schon glat werden, setz es auf ein dorten Blätl und bach, und wanns wohl faimben, so seynd sie bachen,

Den Taig zu den krebs Bücherln zu machen

Nimb auf 12 krebs böcherl 1 Schok krebsen, übersieds, nimbs, und löß sauber auß, mach 3 Viertinger rothen Buder, laß den Buder gestossner über Nacht stehen, und den andern Tag erst sieden, und außdrucken, nim 8 ayr, und ein

Rothen Bucker, mach ein eingerührtes
und nehm von 2 Semmel die Schmoa=
klein geschnitten, und in ein gute
Süße milch geweigt, und gehackt
die Krebs fäßl klein, das einge=
=rührt, und auß gedruckte Semmel
aber müssen wohl durcheinander
in Mörser gestossen werden, das
wohl zach wird, saltz und gewürtz
mit Muscat blüh und Jnwer
streich den Taig in die zugehörig
Becherl, nim ein Marben Taig
und walch ein Dünn Blätl auß

und trunk mit dem Becherl ein Bo=
=den ab, und füllts hernach mit klein
geschnitten gewürfleten Frißl und
euterl, und Maurachen, auch krebs
halßls, und grün Arbes, deckts
mit krebs taig wider zu, und bachs
ohne kiel, sie müssen nicht zu lang
in ofen bleiben, ziech hernach die
Böcherl herauß, und richts auf
die Schüssl, und Deller. /

Ein Hiendl wie ein Ha=
sen Hiendl zuzurichten.

Mann soll ein löffl voll essig und

halb Löffl voll Brandwein, und also
lebendig in Halß gießen, und aus-
-händen, also verzahlen, und über-
nacht hängen lassen, darnach kaut-
-ten, und sengen, und fießl ein
wenig brennen, wann mann gern
will mag mann Haßl hinner Füssl
daran schifften, und mit Speckhoder
gewürtz spicken, darnach braten, man
mags auch also in ein Pastötten ein-
-machen, mann muß heißen essig
nehmen, denselben wohl gewürtz
und es darmit begießen, und also
mit Luder und Lemonij Safft in der

Gestötten, einschlagen, so ist es
recht. /.

Wie mann die Henner und Tauben bachet

Wann die Hüner zergliedert seind
soll mann die Bäindl wohl zer-
-klopfen, und über Nacht stehen
lassen in gesaltzenen Wasser
darnach mit guten essig besprengt
und wieder ein Weil ligen lassen
darnach einmahl umkehren, und
in schmaltz bachen, und eine
schön grün Petersöhl, ins Haiß

Schmaltz werffen, und gleich wider
herauß thuen, und darauf legen
er bleibt schön grün ./.

Ein Guts Essen von einer Lewer

Man soll hennen: kälberne: oder
Lämerne Leber klein hacken, sambt
zimlich viel Capaun, oder andere Fetten
nimb auch in ein milch gewaigte Sem-
mel Schmolln, hack es auch darunter
hernach thue es auf ein Schüssel, und
schlag 2. ayr dötter daran, thue
auch Petersöhl, Muß eat nuß, Pfeffer
und sieß an Rum daran, thue ein

Bucker in ein Bastödten Reyndl zer-
gehen lassen, daß gehackte darein
giessen, unten, und oben gluth,
so lauffs auf, und wird schon vogl
man muß in Reindl auf dem
Tisch geben, man machts auch also
mit einen Kälbern Nieren. /

Cosauner Miessl.

Man soll von einen gesottnen Co-
-saunen, nur das brät und march
nehmen, solche auf das aller kleinst
so möglich zu hacken, darnach ein
Bätes Semmel Schnitl in ein gute
Fleisch waigen, und außtruckhen

und darunter hacken, auch ein
oder 2. frische ayr, nachdem man
viel macht, die fein weich gesotten
seind, als wann mann essen wolt
auch darunter hacken sambt den
weissen, so man von der schallen
herablösen muß, ie kleiner mann
hackt, ie besser es ist, darnach wann
mann schier essen will, muß man
gar eine gute fleisch suppen dar-
an giessen, doch nicht zu viel
daß fein dicklet wird, wie ein Ston-
atl, dann auf ein gliedl und
alleweil gerühret, so daß es recht

heiß wird, es muß aber nicht
sieden, sonst wird es hart, als-
dann wird es schon weiß und
gut. /.

Topffen Nudl

Nimb ein schönes Mell, und 2 löffl
voll germb, und 3 löffl voll süsse
Milch, thue diße 2 stuck unter-
einander abstridlen, schitts an
daß Mell, daß es so fest wird als
wolt man germb kiechl machen,
laß es gehen ein wenig, dann
nimb ein Topfen, und 3 ayr

rihr es an d3 Zaigl, laß es wider ein
halbe stundt gehen, setz in eine
Wärme, hernach mach es auß, und
lasse es auf den bröt gehen, wann
du es bachen wilst, so dunckh ein
Messer in ein Schmaltz, thue ein
Schnittl in die mitten darein
bachs fein kiel, daß schen auf-
lauffen, und wohl außbachen,
dann sie werden sonst gern dalket.

Schnee Pallen.

Nimbs schens Mehl auf dem Tisch
saltz, schlag 6, oder 8 ayr dötter
daran, auch 1 ayr groß brand.

Schmaltz, und ein klein wenig Milch-
kamb, mach ein Taig, wie Buder
Taig, walch ihn dün, rädl es ab,
aber daß in der mitten beysammen
bleibt, bach es in einer Tiefen
Schnee balln pfann, schen licht her-
auß, schittl die pfann, so laufen
sie schen auf.

Pizen Krapfen

Nimb 10. hand voll mehl, und
so viel ayr, halb ganze, und
halb dötter, die ayr aber schlag
in einen Hafterl mit einer lab-
-leten Milch ab, und mach eine

Taig an nim auch 2 löffl voll wein
und so viel zergangenes Schmaltz
saltz den Taig, schmir die dar-
zugehörige Stixen, und schitt den
Taig hinein, mach die Stixen
zu, sied in einem Höfen, oder
pfann ein Wasser, sätz die Stixen
darein, laß sieden, doch daß das
wasser nicht über die Stixen auß
geth, laß sieden, biß ganz fest
wird, nimb den Taig auß der
Stixen, schrept ihn, und bach ihm
in einer pfann schen viel gieß
alleweil auf dem kraften, biß

er gebachen ist, und kehr solchen
offt um.

Zucker krapfen.

Nimb schnees schmaltz in ein Schüssel
rühr es das es ganz schen weiß wird
thue schnees mehl darein, schlag
3 ayr, und 2 dötter daran,
zucker den taig, rühr ihn wohl ab
schneid langlete kräpfl darauß,
beßähe es wohl mit mehl, bachs viel
in den Schmaltz, es seynd zu essen,
als wanns von Mandl weren.

Die Brigl. krapfen.

Nimb 1 ℔ gestäßten zucker, in
ein 4. kandl Häfen, schlag 12. Ayr
und 3 dötter daran, schlags
auf einer seiten ein ganze stundt
ab, nimb 5 seitl gut süß obers,
thue aber nur 4 seitl in die
abgeklopfte ayr, und zucker
daß eine seidl zum nachgiessen
behalten, Nimb Nägl, Muscatnuß
zimmet, und Imber, von ieden
½ loth, von einem Lemony die
Scheller, alles klein gewürflet
geschnitten darunter gerührt,
und ½ ℔ klein gestossene
Mandl müssen mit einer

sissen milch abgetriben werden,
daß nicht Pöperlet bleiben, auch
ein wenig gesaltzen, dann nimb
ein halb Mäßl schenes Mehl, und
½ ℔ frischen Butter, laß ihn
zergehen, schitt selben darunter,
mach einen Taig in der Vesten
wie einen dicken Schmarn Taig,
wann dz mehl anziecht, und der
Taig in stehen zu rest wird, gieß
von den seitln dieß obers, nach
so viel nöthig ist, nimb alß-
=dann den Frigl, überwickl selbe
mit Spagath, brat ihn zum Feur

bis er wohl heiß wird, schmir ihn mit
Buder, begieß ihn mit dem Taig
nimb ein Schöpflöffl, und eine blech,
oder kupferne Schüssl, übergieß
den Brigl völlig und brat in schein
langsam, daß er schon braun wird
wann er braun wird, übergieß
ihn wieder mit dem Taig, laß ihn
wider braun werden, und also
fort 6, oder 7 mahl gossen,
hernach mach von selben Taig,
Schöpflöffl voll in ein blöherne
Schüssl, fest, daß man Spitzl machen
kann, dieselben Spitzl muß

man hernach auf dem Brigl
kraften aufsetzen. und
zum Feuer braten, biß die
Spitz star werden, hernach be-
gieß ihn wider mit dem Taig
mann muß dem Taig wieder
lind machen, sonst möchten die
zipf wieder herunter fallen, brat
ihn also fort biß der Taig gar
wird, zuletzt, wann mann kein
weiß eiß darauf machen will, so
bestreich ihn mit Buder, das
er faimt, besträh ihn mit zuck-
er, nimb ihn von Feuer, und

ziehe den überwundenen Spagath
von dem Brigl ganz gemach her-
unter, damit der Krapfen her-
unter gehet, leg ihn gleich auf
ein küß, wo ein tuch darauf
gebreit ist, laß ihn kalt werden
so ist er recht ./.

Die Mandl zu Lachen

Nimb 1½ ℔ Mehl, 6 loth zerlassenes
Schmaltz, und mit abgerüben, 12
loth zucker, gewirtz nach belieben,
auch ein wenig Lemony schellerl, 12
gantze ayr daran, und also

abgewürtz, und außgedruckt, und in schmaltz gebachen, so seynd sie recht ./.

Die Spritz Krapfen.

Nimb ein halb Milch in ein pfann leg ayer groß schmaltz darein laß es sind heiß werden, rühr schens Mehl darein, mach ein ganz fetten Taig an, und trücke ihn auf einer gluth, rühr ihn mit einem kochlöffel wohl ab, leg 10 ayer in ein Ablets wasser daß warm werden, schlag 6. ganze

und 4 Döter darein, eins nach dem
andern, rühr den Taig wohl ab, daß
er nicht rünt, schmier die Spritzen mit
Schmaltz, füll ein Taig darein, und
drunk in daß Schmaltz nicht zu heiß,
bach es schon viel heraus, so seind sie
recht ./.

Das Flüssen Rest

Nimb in ein tiefe Schiessl ein halbs
℔: Schmaltz und ½ ℔ Buter, treib ihn
wohl ab, schlag 7: ganze Ayer daran,
und 5. Döter, nehmbt in ein Häferl
ein halbs Seitl Milch, und 3. löffl
voll Germb, rührt es untereinander
wohl ab, auch daß mell darein

daß er schon dick wird, walch ihn auß
2 Messer-rucken dick, u. ädl 3. finger
breit herab, besäh dz mit wein=
zörl, schmier den außgewahlten
taig mit Buder, wückle es zusam
beschmier dem Modl mit Buder, setz
es darein, laß es gehn, biß der
Modl fast voll wird, und bachs in
ein Öfterl schon braun herauß, so
ist es recht. /.

Die Schüe Reßl.

Nimb schnes Mehl, Saltz, und
schlag 6 Ayr daran, ein gute
süsse Milch in ein Pfändl, und

gar ein wenig schmaltz darein, laß es
warm zergehen, mach ein lindes Taigl
an, darnach walch ihn gar dün auß,
mann muß ihn auch überlegen, und
wider dün außwalchen, dann nimb den
Mod druck es auß, nim ayr klar,
und buch 3. Kessel auteinander, thue
schmaltz in ein pfan, und bach es
schon licht herauß, so seynd sie recht.

Die Eißen Krägl

Nimb gutes Mehl in ein Schüssel
dann 3. ganze ayr, und 3 dötter
daran, hernach gute Sieße Milch,
schlag d3 Taigl schon glat und gar

dün auß, man muß ihn auch über gibt nicht
legen, und wider dün auß walchen
saltz ihn wenig, brenn auch ein wenig
schmaltz darein, laß in einer pfann
schmaltz heiß werden, laß auch die
eißl in dem schmaltz gar wohl heiß
werden, trug sie in den teig, und
fahr geschwind wieder in dz schmaltz,
bach es liecht herauß, zuber es, und
gibs warmer auf dem tisch, so seynd
sie recht.

Die Trachter Strauben.

Nimb ½ seidl wein, ein wenig wasser,
und schmaltz in ein pfann, dann mehl
in ein Neues hüten, wann Wein,

Wasser, und schmaltz gesotten, schitt es darein, schlag es wohl ab, schlag 15. ayr nach, und nach darunter, saltz es, mach einen taig, so dickh, daß er rünt, füll den taig ein, nim schmaltz in die pfann, und so es heiß ist, laß den taig darein bach es schen kiel heraus. /.

Mandl kräpfl in Schmaltz zu backen

Mann bereitet die Mandl auf das kleinste, und waigt um 1 dt werts, semmel schmaltz in frisch wasser, trückt es auß, stoß darunter, und wohl zucker, 3: od 4 ayer dotter daran, daß ein saines

Taigl wird, ist es zu weich, so kann
mann ihm mit einer gestossenen
Semmel helfen, mach nicht gar finger
dicke schene Wizerl darauß, unter
sich gestitzt in form wie ein kleins
Rüberl, dann in dem schmaltz kiel,
gebachen, mann steckt hernach ein
Rosen-marin Wiztl darauf, gibt
alsdann warmer auf die Taftl, sie
seind schen, und gut ./.

den Zuig zu den bachen ätl. Weich oder undern Sachen.

Mann lasset ein süsse Milch wohl heiß
werden, darin ein wenig schmaltz zer-
gehen, und in ein schenes mehl geschütt

dann kalt abgerührt, daß es so dick wird
wie ein koch, darnach auf einer gluth
wohl abtrückern, und 2: oder 3 ayr
darnach mann viel machet ins heisse
wasser legen, eins nach dem andern
in taig schlagen, und glatt abrühren
in der dicken, wie ein strauben taig,
wann mann Weichsel bachen will, soll
mann nur allezeit ein Weichsel nehmen
die Stingl ein wenig abgebrochen in
dem taig gedrückt, und in schmaltz
gebachen, so lauffen sie schon auf, also
kann man auch äpfl, Salwey, zwetschgen
zwöben, und was man will bachen,
wann mann dörte Weichsel siet, und

stein übertrinkern last, und steckt ein kleines Spiessl hinein, und bachts auß solchen Taig; so werden sie gar schön und gut, wann mann anricht, muß mann die Spiessl herauß nehmen, wann mann will nimbt mann ein gut zuckher-tes Weinpl Sügl darüber. /.

Die Schildkroten gar gut zu machen.

Hack der Schild-krot kopf und schweif ab, sieds in wasser, so weich biß sich die Schallen löst, zerlögs in 4-theil, buz die haut sauber ab, die Lewer legauch darzu, alsdann gewürtz sie mit pfeffer Jnber, Muscatblüh, und saltz, schneid Petersöhl kraut, und wurzen darauf, biß

Buder in einer pfann zergehen, geri-
bene Semmel Prezl darein anlaufen,
daß es ein dickes Sügl gibt, legt die
gewürtzte Schildkrot darein, rühr sie
um, daß sie sich mit den Buder fein
annehmt, gieß arbes oder Rindsup-
pen daran, laß sieden, leg ein
Zückl Buder daran, wann man will
kann mann die Schildkrott schallen
sauber buzen, und setzt es auf ein
Schüssl, und richts darein, so werden
sie recht.

Pupse kräptl von Mandl so ge-
schwind zu gehen, und Jen seyns

Schöll und 8 Loß ein Viertung Mandl
nicht gar klein, nimb 1 Vierting
gefächten zucker, rühr in darunter
auch Lemony Schöllerl darzu, Spridl
von 2 ayrn die Clar, schütt es auf
die Mandl, rühr es unter einander
Schneid von ein Oblet, grägtl, hertzl,
oder waß du wilst, streich den
Taig finger dickh darauf, bach es in
einer dorten pfann gar kiel, leges
auf ein schalln, sie seind schen und
gut. /.

Oblät krägtl in Schmaltz zu backen

Fol: 80

Schneid die Blat zu Herzl, oder was Form
du haben wilst, allzeit 2. gleiche zusam
nimb Weichsl, Rüssl, oder Marilln
salben, streich es auf ein theil, mit
dem andern theil deck es zu, mache
von ein wenig Mell, und heissen
wein ein dickes Taigl, schlag es klat ab,
dunk die kräftl auf ieder seiten ein
wenig ein, laß ein Schmaltz heiß werden
aber nicht zu viell, bach die geschwind
herauß, daß sie schen licht bleiben,
legs auf ein Schüssl, zuckers so seind
sie recht

Ein Gogl Hopf von Mandl
zu machen

treib ein halb ℔ Buder wohl ab. 120
ayr daran. 6 dötter, und 6 ganze,
leg es aber in ein warmes wasser
rühr es nach, und nach daran, dann
1 Viertling klein gestossene Mandl,
nimb 6 löffl voll dicken Kamb, rühr
es wohl darein, saltz in mit dem
Mund mehl in der dicken gar
an, schmir das darzugehörige ge=
=schirr, schitt den taig darein, oben
auf wider ein Buder, laß wohl gehen
bach ihn wie bewust, so ist er recht.

Gute krägten zu machen

Setze schönes Mehl auf dem Ofen, biß warm
ist, schlag 4 ayr dötter in ein Häferl

dann ½ seitl gute milch, 3 löffl voll
bier germb, nihm ein zergangenes schmaltz
oder 1 Stritzl buder, rühr alles unterein,
ander ab, mach dem taig, dz er nicht
an händen bickt, mach die krapfen
daruon so groß du wilst, leg es auf
ein brett, warm dz sie schon aufgehen
bach es in schmaltz, nicht gar heiß, so
seind sie recht./.

Diese krapfl in schmaltz zu bachen.

Nimb 2... voll schenk Mund mehl auf
ein brett, brock ein wenig buder dar-
an, 2 ayr dotter, 3. oder 4 löffl voll
wein, ein wenig zucker, mach dz taigl

an, walch ihn schon dün auß, nimb
eingemachte Rübüsl, oder Marillen
salßen, fill es ein, wie die klein
Schlicht kräptl, rädl es ab, leg es in ein
heiß es schmaltz, bach sie geschwind
herauß schon licht, zuckers auf der
Schüßl, so seind sie recht.

den brand. Taig zu machen.

Mache ein gar schönes Mell warm, laß
schmaltz und wasser, untereinander
sieden, saltz den taig, gieß aber nur
wenig wasser daran, daß er nicht knopert
wird, mach ihn mit den ayrn gar
an, halt ihn warm, kanst darauß
machen, waß du wilst. /.

Ein Französisches Suppen über ein Rind-fleisch, gebratenes, Wild-bräth, oder Rech-schlögl.

Nimb halb Wein, und halb Rindsuppen, gewiertz es mit Muscatblüte, Nägl. und zimmet, dann nihm ein Handvoll klein gehacktes, Petersöhl-kraut, 1. handvoll gerümbe Semmel Preßl. 1 Handvoll klein gehackt kälbernes brät, ein Handvoll in schmaltz gereste Mauraichen, ein cennig Gabtÿ, zucker. /.

Ein Bicyäsl von eine gebratnen Kopaun, oder Rebhÿnsl

Zerschneid das gebratene glideweiß, rest 2. oder 3. dinne semmel Schnittl liecht in Schmaltz, leg es in ein Schüssl, und den

halben theil von gebratenen, Rimb Mus-
catblie, Nägl, Lemonj Schöllerl, ein wenig
Semmel Frezl, sträh es darauf, ein
Stückl Buder schneid auch Blättel darauf,
schneid einen Lemonj von einander, von
halben trucht den Safft darauf, hernach
wider das übrige von dem gebratenen
darauf, bestreich es wie vor, gieß ein
Schöpflöffl voll Kindsuppen darauf, deckh
es zu, setz es auf ein gluth, laß es
also sieden, gibs warm, es ist fertig.

Schnepfen auf Fran-
zösischen Manier zu braten.

Kupf die Schnepfen sauber, wasch es auß
Steckh es an, brats ganz gemach, leg

in ein Brat-pfan 3. oder 4 Semmel schnittl
setz es unter die Schnepfen, nimb halb
saltz, und halb zucker, besträ sie dar-
mit, nimb in ein pfandl guten siessen
Milchkaum, und 1 Stuckh frischen
Buder untereinander zergehen,
begiess den Schnepfen immer darmit,
das alles auf die schnittl rünt, wann sie
fast gebraten seind, so bestrah sie
noch ein mahl mit saltz, und wohl mit
zucker, leg die Semmel schnittl in ein
Schissl, giess das geträpfte von dem
Schnepfen darauf, richte die Schnepfen
auch darauf, weil sie noch schon kaimig
seynd, gibs warmer, so seynd sie
recht, und gut.

Phashirte Carminadl.

Mann nimbt Lämerne Carminadl, brat es, saltz ein, überdünst in Bu-der, und Wein, mit Lemony saft, her-nach nimb ein wenig March, und Speck, hack es, und treib ab mit 2: ayr Dötter, unterdessen hacke zwiefl, Petersöll, Yaprie, gedünste Leber geröste Semmel Preßl, diß alles auf das kleinste gehackt, treib es ab mit dem Speck, und marckh, Lemony Schellerl, und saft daran, hernach auch ein wenig gehackte Sar-dellen, schmir ein blöchne Schüssl mit Buder, schitt das Sügl, allwo es,

gedünst ist, in die Schüssl, überstreich die Carminadl mit dem Phasch, dz aber die beindl außschauen, legs ordentlich zierlich, bach es in Ofen, dz schön Reßlet wird, auf solche art kann man auch die Hennel, und kalbs köpf machen

Der krebs-Meriton.

Man nimbt auf ein Bred, 3 überbrente kälberne Prießl, schneid die lichtl, und haut wenk, alßdann nim alß ein faust groß, krebßeydrel 30 krebs Schwaitl, etliche gedünsten Maurachen, gespaltene Sturgl Petzl in krebs buther gerest, ein Hand voll frisch gerübene Semmel Stoßl

1. oder 2 Handvoll gestossene
Mandl, etliche gedünste Ober von Hendl
und ein Creutzer in sieß obers ge-
neigter Semmel, diß alles auf das kleinste
gehackt, alßdann treibe bey ein halb ℔
krebs buder ab, rühre das gehackte
hinein, auch Lemony Schellerl, und
rühre nach und nach 8 Ayr dotter
hinein, und 3 ganze, rühr schen
pflammig auf, hache ein eyr flecken
leg sie in boden, streiche in der höch
den Teig hinauf, schmire es mit
krebs butter schen glatt, mache
den Reif herum, und bach es schen
langsam, unter dem Teig muß

mann auch ein wenig Muscatblüe
nehmen, es geht schon hoch auf,
mann muß schon Kogl umgehen,
daß von Ofen gleich auf die Tafl
kommt, sonst fallt es zusammen.

Die Gestossenen Häsche Bastättlen zu machen.

Mann nimbt in ein Höfen, eine halbe
Milch, und Spridl hinein 6 ayr, und
gesaltzen, schütt es in ein Kindl
und laß es zu einen Topfen zusam-
-en gehen, und auf der gluth
gut sieden, daß es fest wird, und aber
wohl acht haben, daß nicht anbrent
wird, hernach seich ihn ab, und

thue ihn in ein tüchl, und setz
dem Märschl darauf, daß er ganz
drucken wird, hernach laß ihn
außbühlen, hernach nimb ihn
in Märschl, und stoß in gut,
hernach stoße darzu ein halb ℔.
buder, daß er ganz klar wird,
thue dieses in ein Weidling,
schlag darzu 1 grosses, oder 2
kleine ayr, rühre es gut ab,
saltz ein wenig, zu letzt rühre
3, oder 4 löffl voll schnee Mund
mehl darunter, unter diesen
dichte gehackt, man nimmt ein

Prießl, übersieds in der Rindsuppen
wie auch 12 oder mehr krebs Schwaifl
Gedünste Maurachen, Spargel Pötzl
schneide alles auf das kleinste, wann
man kein Spargel hat, so nimbt man
ein Cartiol Rossen, wann alles ge-
schnitten ist, so laß man ein Buder
in Reündl zergehen, und laß das
Gehack anlaufen, gewürtz mit Blüh-
laß außkühlen, nachdem schmir die
Wandl mit Butter, und streiche
den abgestossenen Taig in Wandl, in
Boden, und auf der seiten, messer
rucken dick, hernach fühle das Gehack
hinein, und streich es mit dem ab-

gestossenen Taig zu, und bachs schen
kühl in bach ofen, nur nicht zu
truch in Ofen gesetzt, seind gleich
gut, dann es müssen von Ofen auf
dem tisch kommen, und es haben nicht
länger als ein halbe Viertl stundt
zu bachen, hernach richte ein warme
Schüssl mit ein zün Deller, und
stürtz solche herauß

Die Vögerl in Nest

Mann nimbt kleine Vögerl, oder Trascherl
rupft es, sauber außgewaschen, und ein
gesaltzen, alßdann brat mann über
halbs, untern braden gut mit Buder
beträpft, wann sie halb gebraten, so
ziecht man es ab, alßdann richt das Nest

man nimb 1½ ℔ kölbernes fleisch brädl
hack es klein, auf die letzt hack man
darunter ½ ℔ marckh, von 2 ayr ein ein-
gerührtes gehackt Petersöhl kreidl, ein
hand voll krebs schwaifl, ein hand voll
in Milch geweichte semmel schmolln ge-
gesaltzen, und Lemony schällerl, und
Muscatblüche, wie auch 2 frische Eyr dar-
unter gehackt, daß alles gut unter
einander gehackt, daß nicht häutig ist, nach
dem nimbt mann eine flache zün schissl
und schmirt es mit Buder, machet von
brädl lauter Nest in die schissl, und
legt in iedes ein baar Vögerl hinein
daß die kragl mit die schnabel in der höh
seyn, alß dann nimbt man ein stückhl

Buder, und Kamb, und Lemonÿ safft
laß zergehen durcheinander, alßdann
über die Vögel, und nest geschütt,
nimb ein seuch pfann, und semmel
Preßl darüber, in Ofen gesetzt,
und schön semmel farb gebacken
man zieret die Schüssl mit Peter-
söhl steudl, es ist gut ./.

Hasl- und Rebhendl in einer guten Suppen zu kochen.

Nimb die gerupften hendl, wasch sie
sauber auß, saltz es ein, stick sie gar
klein mit ein frischen Speck, nimb 2
lorberblätter etliche Streüssl Rosen mar-
-cin, schneid es, leg es in ein Kaündl

gewürtz es mit Muscatblüh, und Nägl, leg die Hendl darauf, gewürtz es oben auf wider trunk von ein halben Lemony den Safft darauf, sträh auch oben gesotene Lemony Scheller, lege wohl frischen Buter daran gieß ein glaßl voll guten alten Wein daran ein wenig essig, auch ein wenig semmel breßl deck es zu, laß es also auf einer glut dünsten, wann es auf einer seiten genug ist, so kehr es um, laß es also sieden, biß es fertig seyn, wann die Suppen zu wenig wär, so gieß ein wenig gute Rindsuppen darein, und ein stückhl Buder, gib es warmer zu Tafl. /.

Gebratene Haßl- oder Reb-Hendl mit Cardelln und austern gefüllt

Nimb die Hendl, butz sie sauber, wasch

sie auß, saltz sie ein aber nicht gar stark
wegen der Sardellen sie seind auch sauer,
nimb austern, nachdem du viel Hendl
hast, auch in ein Hendl 2 Sardellen, aust-
ern Nimb so viell du wilst, läß sie auß
der Schallen, die Särteln schneid zu stückl
leg es also zusam in eine Schüssl, nimb
1 Hand voll klein gehackten, Petersöhl,
Muscatblüh Nägl, Pfeffer von halben Lemony
den safft, misch alles untereinander, schneid
ein stuck Buder darein, fill also die Hendl
unter sich nimb iedes waß du wilst, näh
es zusam, stöck es an, Stücke die Hendl mit
geschnittenen Nägln, und zimmet, wann
du wilst kanst auch vorhero mit Stöck Stücken
brat sie zum Feuer, nimb in ein Ständl

ein gutes sieß obers, und ein stückl bu-
-der, begieß die Hiendl immer darmit, brat
sie also gar schen licht, wann sie schier also
gebraten seind, begieß es mit Buder, daß
es schen fayn mig werden, gieß das suppl, so
herausgeronnen ist, untersuch in die schipl
also seind sie recht, und gut. /

Gebratene Hendl mit Mandl gefült.

Nihm die Hendl, buz sie sauber, unter-
-greif sie, als wie zu einer andern Füll
saltz ein, Nimb ein Hand voll ausge-
-löste Mandl, stoß sie schen klein, thue
es in ein Höfen, gieß ein süß obers
darauf, gewürtz es mit zimmet, Muscat-
-bluhe, zuckers, wann du es aber nicht

wilst, so kanst den zucker außlassen, kanst auch ein wenig gerumbe Semmel Streßl und wein börl darunter nehmen, auch ein stückl frischen Buder vorhero zergehen lassen, schridl es alles untereinander ab, füll es in die Hendl, steck es an, brat es schon gemach, begieß es immer mit Bu-der, gib es warm, also seind sie recht./

Ein Schwartz Wildt-prath oder Zemmer zu sieden, auch ein gut Ifes-ferl darüber zu machen.

Nimb das stuckh Schwartz Wildbräth, oder den zemmer, wasch sauber auß, nimb in ein Höfen, oder Castrol, halb Wein halb essig, saltz es, 2 oder 3 Lorber blätter etliche stängl Rosen Marin, grob gesossene

Nägl, Pfeffer, auch Muscat-blüh, leg das Wild-
brät darein, laß also schon gemach sieden
biß es schon Marb wird, nimb in ein Höfterl
halb wein, halb Kind suppen, und ein
stüttl guten Nirnberger Löbzelten, Reib
ihn an ein Rib-eißen, nimb auch ein
handl voll semmel Preßl, klein gehackt
zwifl, Rest alles in Buder, thue es in das
bemelte Hafen, gewürtz es mit Nägl, Mus-
catblüh, und zimmet, Lemony-Schellerl
zucker, nimb auch 2, oder 3 löffl voll Ri-
wißl, oder Hint-beer safft, laß es also unter-
einander sieden, wann du es anrichten
wilst, nimb das Wild-brät auß der suppen
leg in ein Schissl, gieß das Pfefferl dar-
über, bestreich es mit frischen lang-geschnit-
tenen Lemony schäller, also ist es recht./.

Gebachne Junge Hendl in einer Dieffen Suppen zu Kochen.

Nimb die Junge Hendl, Butz sie sauber schneid sie zu 4 Theil, wasch sauber auß bestreng es ein wenig mit saltz, streich es sauber auß, bestreich es mit schen Mehl, bach es in Schmaltz schen licht herauß, leg es in ein Reindl, Nimb halb Wein, halb Rindsuppen in ein Häfterl, und ein klein löffl voll gefähte zimmet, ein Löffl voll Sem-mel breßl, vorhero in Buder geröst, gewürtz es auch ein wenig mit Muscat-blüh Aägl und frischen Lemony Schellerl, zuckers daß sieß genug ist, laß es also sieden, gieß es über die Hendl, setz auf ein gluth, deckh

es zu, laß es also sieden, biß genug ist
wann du es anrichten wilst, lege noch ein
stückl buder daran, also seynd sie recht./.

Junge Hendl in einer Schwartz
en Suppen zu kochen

Nimb die Hendl, wann du es abstechen
wilst, nim in ein Kindl ein wenig essig
laß den Schweiß darein kunnen, behalt in
auf, buz die Hendl sauber, schneid es in
4 theil, wach sie sauber auß, bestreng
es mit Saltz, nimb den Schweiß in ein Kindl
gieß darein ein glaß wein, und so viel
oder mehr Kindsuppen, gewürtz mit Mus
catblüh, Nägl wohl, nimb ein grossen
löffl, voll Kocknes brod, das an ein Rib-
eißen geriben worden, klein gehackte

zwitl-haupl Rest alles untereinander
in schmaltz, thu es in die Suppen, zuckers
daß es dieß genug ist, leg die Hendl dar-
ein, laß sie also sieden, biß gnug sein
wann du es anrichten wilst, leg ein guts
Stüchl Buder darein, kanst auch ein
löffl voll rübißl saft darein nehmen, laß
ein sud thuen also seind sie recht /

Ein gutes Lungl Muß

Nimb ein kälberne Lungl, überbrenn sie in
einer Rindsuppen, thue sie auf ein Hack-
bröt, nihm ein Hand-voll Ochsen Marck,
ein Hand voll Petersöhl kraut, und sin ein-
er pfennig semmel die schmolle, aber ein ge-
weigt in ein Wasser, drückh sie auß, hack,

alles untereinander unter die Lungen klein
nimb in ein Keyn ein sissen Buder, thu
das gehackte darein, setz es auf ein Gluth,
kest alles, nimb 1 ayr, 2 gute Löffl voll
Milchkamb, gewirtz es mit Muscatblüthe 18 stricke
es ab, gieß es auf das Lungen muß, rühr
es untereinander, laß noch ein wenig resten
richt es warmer, also ist es recht.

Ein Allesatrite auf ein Schüssel zu machen

Nimb ein schen Fetten Copaun, Buz ihn
sauber, wasche ihn auß, und brat
ihn, doch nicht gar an die Stell, nehm
auch von einen Jungen Schweindl die
Ohren, und Schwaifl, auch Hirsl, und
Äuterl, übersied es alles, einen kölbern

Schenen Kiern-braten, auch nicht gar
außgebraten, gefülte tauben, in einer
guten Rindsuppen gesoten, außgelöste
krebsen, groß, und kleine übergebrente
Vögl, Schnecken, brad-würst, die krebsen
und schnecken müssen sauber gebutzt sein
thue alles zusammen in ein grosses Höfen
oder Rein, ~~gieß~~ Mach auch kleine kälb-
-erne knödl, Leber, Mägl, Cartiol, auch
sorhero übergebrent, eine gute hand-
-voll Maurachen, oder Schwämerl, rest
es in Buder, nehm den Copauner oder
Kiernbraten, schneid es alles glidweß,
auch die tauben, Prißl, und äuterl
auch die brad-würst, thue alles zu-

sammen in ein groses Höfen, oder kein
gieß daran ein gute Hirnner, oder Kind-
suppen, auch ein halbes Seidl Wein, ge-
würtz es mit Muscat blühe, und Nägl
auch Pfeffer, thue es in ein Kein, setz es
zum Feuer, lasse es also sieden, brein
sie schon licht ein, Nem etlich löffl voll
Milchkam; auch ein gutes Stuck Buder
wann du wilst banst es auch zuckern
laß es noch ein Sud thuen, richte es also
auf ein grose Schüssl alles schon ordent-
lich, untereinander gemischt auf die
Schüssl, so viel du hast, gieß das Süperl
darüber, gibs, also ist es recht./

Ein Wild-schwein kopf zu sieden, es kan̄ auch ein ordinarÿ schwein kopf, der gesengt, oder seÿn der geselcht ist.

Nimb den kopf, laß in über nacht wäs-sern, wasch ihn sauber auß, nimb ein grosses höfen, oder köpfl, daß die rechte gröst hat, nimb darein halb Wein, halb essig, leg darein drey, oder 4 Lorber blätter, et-liche stängl Rosmarin, ein löffl uoll halb gestossenen Pfeffer ein, löffl uoll Muscat-blüh, ein löffl uoll Nägl, leg den kopf darein, laß

ihn schon gemach sieden, fähm ihn ab
koste die Suppe, wann sie zuwenig ge-
würtz, oder gesaltzen wäre, gib ihm
noch mehr, und kehr in offt um, greif
ihn, wann er gesotten ist, leg ihn her-
=auß, besteck ihn mit beschnittenen zimmet
und Nägl, wann du ihn den andern
tag geben wilst, so gib ihm ein schönen
braunen apfl, oder Lemony ins maul
leg frische Lorber blätter auf die Schüssl
kanst frischen Cosmarin in den kopf stecken
gib ihn also ist er recht

Ein Francösisches Fleisch auf einer Schüssl zu machen.

Nemb von einen kölbernen Schlögl. d3
Prat, nachdem die schüssl groß ist, schneid
Messer Rucken dicke schnitzl darauß,
Schlag sie mit ein Messer wohl, bestreng
es mit saltz, nemb Semmel Preßl und
frischen Buder, schneid auf ein Schüssl
dünne blätl, sträh auch Semmel Preßl
darauf, und Muscat-blüh, lege den
halben Theil fleisch darauf besträch
es, wie zu vor, trucke von einen halben
Lemony den safft darauf, auch ein schöpf
löffl voll gute Rindsuppen, decke es
zu, laß es also sieden, wann du
vermeinst daß es genug gesotten ist

thue mit einer gabl die schnitzl von ein ander, leg noch ein buder darauf, gib es also warm, so ist es recht./.

Ein Gestilten Kutl Fleck gar gut zu machen.

Nemb den Löserer, oder Biechl von dein fleck, buz, und wasch ihn sauber, laß ihn sieden, daß er schon Marb ist, nemb ein gutes stückl Speck, hack ihn auch ein handvoll frisches Petersöhl kraut, so viel Pertram, hack es alles klein, thue es in ein Schüssl, nem so viel Semmel Preßl, als das gehackte, schlag 2 ayr daran gewürtz es mit Muscat-blüh, Pfeffer, Saltz es, laß es ein wenig anziehen, streiche

mit ein Messer in alle Blätl die Füll, bind
ihn mit ein saubern Faden zusammen, leg
ihn in ein Rein, gieß ein gute Rind=
=suppen darauf, laß in wohl sieden, wann
er schier gesotten, so leg ein gutes
stinkl Bäder daran, laß ihn noch ein
wenig sieden, richt ihn also an, gieß
das Tüpperl darüber, gib ihn warm,
also ist er recht./.

Ein Gestossenes von einem Koppauner oder Rebhendl

Nimb ein gebratenes, oder gesottenes
Koppauner, oder Rebhenner, auch Stein=
hendl Biegl, oder halbets, stoß es in einem
Mörser, auch 10, oder 15 Mändl abge=

zogene Mandl, Stoß alles klein unter-
einander, weiche von einer pfening Semmel
die schmolln in ein frische Kindsuppen,
Stoß es auch darunter, thue es in ein
Häterl, gieß ein Kindsuppen darauf,
laß es also sieden, schlag es durch ein enges
Sieb, gewürtz es ein wenig mit Muscat-
blüh, auch Stückl frischen Buder dar-
ein, laß es noch ein Südl thuen, rühr es
daß es sich nicht anlegt, gieß es in die
Schallen, gibbt es aber anstatt der
Suppen, so reß 3 Semmel schnittl darein
gib es also ist es recht.

Wälsche Knödl von einen Kälber-
nen gebratenen Fleisch.

Nimb von einem Schlögel, oder Nieren-
brätl, zwey gute Händ voll Brätl, auch
ein Hand- voll Ochsen Marsch, ein Hand-
voll grünes Petersöhl kraut, ein ganz
zwistl häupl, ein ganzes Haipl knopfl
hack alles untereinander schön klein,
nehm zwey grosse Semmel schnittl, gieß
ein gute Rindsuppen daran, daß sie wohl
anziehen truck sie wohl auß, hack es auch
darunter, thu es in die Schüssl, pfeffer
und Muscat-Blüthe daran, auch 2 ayr,
thu alles untereinander abmischen, lasse
ein schmaltz heiß werden, mach kleine
knödl, bestreche es mit mell, bach es

schen weich heraus, leg es in ein Kein
Giß ein gute Rindsuppen, und ein wenig
Wein darauf, auch ein gutes Stuckfrisch-
en Buder, lasse sie also ein wenig auf
sieden, richt sie auf ein Gissl, also sind
sie recht.

Die Schuncken Speis.

Mann nehm Semmel schnittl in der dicken
wie zu einen Triet, Sparz es in Schmaltz.
Alsdann schmirt mann ein Schüssl mit krebs
Buder, legt die gepfärtzte Schnitl, dar-
ein, in die Schüssl schütt mann, die ge-
selchte Speiß, vorhin aber ein wenig
Süß obers, und die Schnittl darauf
sträch ein gehacktes hammen fleisch, oder

zungen darauf, leg wider schnittl darauf
und zu letzt wider fleischl, und sofort
biß 3 oder 4 legen seind, inzwischen
etliche krebs, oder andern Buder, mach
um die Schüssl einen auf Trib oder
blechern Kaif, welcher gut mit Taig
vermacht, nim in ein Häferl ein
Ablichtes sieß obers, Schridl darunter
3 Ayr Dötter auf ein Schnittl, schitt
es über die Semmel, und geschnittnes
fleischl, setz es in Bach-Ofen, laß es
braunlicht werden, man muß nicht
gar zu fruh machen, zire den Schüssl
Kanfft, mit grün, und düne blätl

von einer geselchten zung oder kleinen
krapferl. /.

Der Phaschirte Hirsch zemer

Mann nimbt dem zemer, steckt in ein hö-
fen, schitt essig, wein und wasser daran,
Lorber blätter, Rosen Marin, Lemony
Schailtl, ganzen Jeber Pfeffer, laß in
die Stell sieden, alsdann leg ihn in ein
Brod Pfann, mach den Fisch darzu, nem
auf ein Brod ein stückl Stock, ein wen-
ig gazry, grün Petersohl, zwifl,
Marckh 2 Hend voll Brod brezl, etliche
dünste Leberl, hacks ganz klein, zu
letzt, 2 Rohe ayr Dötter, wann alles
gehackt ist, so streiche dem zemer

über sich halben finger dick, bestreich in
mit Buder, und Lemony safft, setz in
in ofen dz er schen Reßlet wird, richt
ein zin schüssl auf ein glut, schitt dar-
ein ein kleines Superl von Kamb
lege den gebachenen zemer darauf,
er ist gut, wann mann ihn aber
ohne faisch will machen, so muß mann
den zemer, wie obigen sieden, und
hernach auf den Rost legen, mit zim-
et, und semel Breßl besät, so ist er
recht.

Ein Junges Schweines zuzuricht, Wie ein Wild-Schwein-Fleisch.

Mann nehm von einem brie gehärten fädl
dz Kuck, oder Nieren grätl, saltz ein Tag=

langein, den andern tag brats zum
feuer, wanns trucken ist nehm es in
ein schüssl ein Indian, oder Lopauner
blut, nehm ein fetzl, und wisch das
brädl um, und um mit dem bluth
ab drey biß 4 mahl allzeit, wanns
drucken ist, biß das durch auß schwartz
ist, es darf nicht lang straten, nur
so lang das drucken wird, aber ganz
naß muß sein, wann manns abwischt
das zwischen der beiner hinein rinnet,
hernach wanns schwartz genug, stöckt
manns in ein höfen, schitt daran,
wein wasser essig Lemony Schöllerl, aller,

hand gewürtzt, laß sieden, daß nicht
zu weich wird, unter dessen richte einen
Weichßl Pfeffer, richt ihn über das Fleisch
an, sträch in der höch gestiftete Mandl
so ist recht

Ein Guten Französischen Schlögl zu zurichten

Nemb ein kölbern Schlögl, und haite
in ab, saltz in ein, gieß ein guten
Wein-essig daran, schneid einen Speck
daran, und Spick den Schlögl, durch
und durch mit einer grossen Nadl
mann muß auch außwendig kein stich
sehen, er muß gleich so dick gespickt

sein, als ein anderer schlögl, gleichs
der Steck innwendig, als wie ein blüntz,
das die faisten zwischen den Schwaiß ligt
alsdann nehm den schlögel in ein klein
gieß daran ein guten Steiß wein, sandt
allerley gewürtz, Stick den schlögl auch
mit gewürtz, darnach schneid ein Steck
gewürtlet, und thue in auch darein
als dann laß ihn stehen, und baiz in
zwey Stundt, hernach setz den schlögl
auf ein gluth, und thu ein wenig
fleisch brüe, und Steffer Stuz, auch ein
wenig zucker, mann muß die brie
auch gelben, so laß sieden, schau oft

darzu, dan er ist gleich versotten, ver-
such die brie, es muß, nicht recht saur
und nicht recht süß sein, gib ihn auf
die Tafl warm, so ist er recht, und gut

Ein Kuezersuppen mit Ver-
lohrner Ayr zu machen

Nemb ein gute Henner Suppen, leg
wohl Petersill wurzen daran, gewürz
es mit Muscat-blüe, gieß ein halb Seidl
guten milchkaum daran, laß es also
sieden, nemb 3 Semmel schnittl, rest
es wohl in schmaltz, richte die Suppen
darauf, schlage 4, oder 5 ayr darauf
saltz ein wenig schitte sie in ein siedende

Rindsuppen, laß es ein baar sud thuen
her über schitt es durch ein faim löffl, auf
die semmel schnitl, gib es geschwind waren
also ist es recht

Ein süesse Dotter Suppen zu machen

Nemb 3. oder 4 ayr dötter, schlags wohl
ab, gieß ein frisches wasser darauf, leg
auch ein stückl buder darein, gewürtz
es mit Muscatblüe, nemb ein siedende
Rindsuppen, aber an ein fastag ein ar-
bes suppen, säur sie ein wenig mit
essig, gieß es auf die dötter, schrickl es
wohl ab, zuckers, laß es ein wenig sieden
kür es alleweil, laß es nicht dopfig werden

richte sie auf, gebäte semmel schnitl, also
ist es recht

Die Gute Baumwoll Nudl

Mann nehm ein gute Milch, laß warm
werden, leg ein stückl buder darein,
mache ein daigl mit dißer milch an
hernach nembt mann ein ganzes ayr
und 2 dötter, mache den taig nicht
zu starck, wie ein krapfen taig, her-
nach macht mann den taig auf ein bred
tinger lange Nudl, laß es aufge-
hen, mann muß auch ein löffl voll
Waisses bier gärben nemmen, und
wann die nudl genug gangen sind

so muß mann in einer Reyn oder kupfer
pfan, ein halbs seidl milch, und ein gutes
stückl buder darein legen, und wann
es sied, so legt man die nudl darein, und
laßt sie also bachen.

Ein kölch mit krebsen gefüllt

Nem drey schene feste kelchstauden, soll
sie auß, nem 30 krepßen sied es, leß es
auß, nem die schwaitl, auch ein hand
voll über gebränten kelch, ein wenig
semel schmollen, vorhero eingewaigt
und wohl auß gedruckt, hack alles
klein untereinander, mache von ein
ayr ein eingerühretes, hacks auch dar-

unter, nem die schärl, und schallen stoß
es klein, rest es in ein Reindl, in einen
guten stuck Buder, druck es durch ein
saubers dinkhel in saubers geschür, nemb
halben Theil von dißen Buder in ein
Reindl, thue die gehackte füll darein
rest es ein wenig, laß es kalt werden
schlag ein frisches ayr daran, gewürtz es
mit Muscat-blüche, Nägl, und Pfeffer
saltz, füll es im kelch, bind ihn mit
einen faden wohl zu, daß die füll nicht
außgehet, lege ihn in ein südendes
Wasser, und laß ihn süden, biß er
lind ist, hernach nehm in heraus

und drunk ihn ein wenig auß, wann er
ein wenig abgekühlt ist, hernach schneid
auß einen häupl 4 Spalten, und
leg ihn auf ein schiffl, und schneid den
übrigen rothen Buder darauf, hernach
nihm ein gute Rindsupen, und breu
schen licht ein, und leg ein wenig Mus-
=cat blühe daran, und laß es ein wenig
süden, hernach schütt es über den kelch
und laß in auf einer gluth wohl
süden, so ist er fertig und schen

Die Weixel knödl

Nem 3 oder 4 händ voll schene Weixl über-
süde sie, leß die kern herauß, trunk

sie wohl auß, hackt auf einen bret schen
klein, dues in ein schüssl, nimb 2 löffl
geribene semmel brößl, rest es in schmaltz
oder butter schen licht, thu es zu den
weichen, nimb Muscat, blüe Nägl, ge-
würtz es wohl, nem 2 ayr dötter
zuckers wohl, rühr alles durcheinander
auch ein hand-voll schenes Mehl, mache
kleine knedl, bach es in schmaltz, nimb
von der Suppen darinnen die Weich
gesoten haben, in ein häterl, rest
ein semmel schnitt, in schmaltz, leg es
darein, und laß es süden, zuckers
treib es durch ein siberl, thue zimmet

und Nägl darein, auch Lemony schälerl
wann es südt, so leg die knödl darein, laß
sie ein wenig sieden, richt es auf ein
schüssl an, güß das Süpl darüber, zuckers
wohl oben auf, also seind sie recht

Die gestille Ayr

Nem Ayr, so viel du auf ein Schüssl brau-
"est, süd sie hart, schöll sie auß, schneid
sie in der mitten von einander, thue
die dätter herauß, auf ein hack bred,
schneid grün Petersöhl kraut darunter
hack alles untereinander, thue es
in ein Reindl, auch ein löffl voll
Semmel Pröfl, ein gutes stuckh buder

darein, auch Muscat-blüh, Rühr
alles untereinander, setz es auf ein
Glut, laß ein wenig anlaufen, wann
es abkühlt ist, so schlag ein Ayr dar-
an, saltz füll es wider in die Ayr,
nimb ein gutes süß obers, leg
ein stückl Bäder darein laß es sieden
güß es an die Ayr, doch nicht zu
viel, deck es zu, setz es auf ein
Gluth, lasse sie also sieden, da
sie nicht viel Suppen haben, gib
sie warmer, so seind sie recht
und gut./.

Fol: 130

Gebachene Semel knedl

Nehm um ein Xer Semel, reib sie
bren sie mit Schmaltz ab, nimb schön
gewaschene Weinbörl, Muscat-blüe
und Nägl, und Saltz, misch alles
unter einander, nemb 6 oder
8 ayr mache den Taig darmit ab
laß in ein wenig anziehen, mach
schene kleine knedl daraus, bach es
in schmaltz schen licht, nimb ein
arbes Suppen in ein Häfterl, leg
ein gute handvoll sauber geputzte
Petersöhl wurtzen darein, laß also

ein weil süden, brenn es ein wen-
-ig ein, gewürtz es mit Muscat-blüh-
und nägl, lege die knödl darein
laß sie also süden, wann sie schon
aufgegangen sein, gilb es ein
wenig, leg ein Stuckh buder dar-
-ein, richte sie auf ein schüssl
die Petersohl wurzen, und Sügel
darüber, gib sie warm, so ist es
recht.

Ein Weichßl Schöberl.

Nemb 2 od 3 Händ voll schöne
Weixl, übersied sie in Wein,

Fol: 132

daß sie schön weich werden, seiche sie ab, nim
ein guten löffl voll schmaltz in ein Schüs-
-sel treib es wohl ab, daß schön weiß wird
schlag 3 ganze ayr darein, rühr es
wider eine Weil, nemb ein handvoll
Semmel Streßl, auch ein handvoll schön
gewaschene Wein-berl rür alles dar-
unter, schitte auch die Weich darein
zuckers wol, schitt es in ein haiß es
schmaltz gib ihm oben, und unten
ein gluth, und laß es also langsam
bachen, wann es woll außgebachen
thu es auf ein zim deller, und schiel
zuckers, gibs also warm /.

Gute Semel Nocken

Nimb ein zweyer Semel, oder mehr
nachdem mann viel machen will, Reib
sie an ein Rib-eißen, thu es in ein
Schüssl, bren sie mit haißen schmaltz
ab, nimb schon gewachsene Wein-
berl, darunter nihm 2. 3. oder mehr
ayr, nachdem mann viel macht,
Schridl es wohl ab, guß sie auf
die semel, daß es wohl dück bleibt,
laß es wohl anziehen, wann das wasser
siedet, so schlage grosse nocken in das

Wasser, laß sie ein paar Sud thuen
seiche sie auf ein sibl ab, Sträh semel
Stroßl auf ein schissl, begieß es mit haisen
schmaltz, schitte die nocken darauf, be-
sträh es wider mit Semmel Brosl, schmelz
widerum ab, gib sie warm also
seind sie recht

Kälberne Vögl zu Braten

Nem von einen kälbern, schlögl, schneid
2 finger dicke schnitzl eines finger
lang darauß, klopfs mit einen Messer
rucken wohl ab, wasch sie sauber auß
Saltz ein, nehm ein frischen Speck

Schneid ihn messer-rucken dick blätt, auch
frische Sallwey Blätter, wasch sie auß, nehme
das kälberne Brat, leg auf iedes Schnitzl ein
Schnitl Speck, und ein Salwey Blat, wick-
le es in ein kälbernes, oder Lemmer-
nes Netzl, biß du das Fleisch gar hast,
steckh es an ein kleines Spißl, brat es
zum Feuer, schmir sie mit Buder
ihmer zu, wann sie schier gebraten
und Fainig seind, bestreich es mit
semmel Streßl, begieß es noch mahl mit
Buder, gibs geschwind warm, so ist
es recht. /.

Fol: 136

Gar ein schene Äpfl Trauben zu bachen

Nim etliche schene bruner Äpfl, schell sie, schneid es in 4 Spalten, nehm ein schenes mehl, in ein schüssel, ein hand voll, saltz ein wenig, laß ein wenig alten Wein in ein pfändl süden, mache den Taig darmit an, schlag ihn ganz glat ab, so dick, daß er noch kunt, schütte die Äpfl darein, kür es untereinander, laß in einer pfann ein guten Theil schmaltz ganz heiß werden, schitte die Spalten schen auf, einander hinein, so weit, daß die

pfann ist, mache ein Kesches Feuer,
auf das daß schmaltz oben, und unten
darüber lauff, schüttle die pfann im-
mer, wanns du vermeinst, das
es untersich gebachen ist, so lege ein
deller, kehre es um, laß das schmaltz
wider heiß werden, leg es darein
und laß es also bachen schen licht
thu es mit einem zin-deller auf
ein schüssl, zuckers, es ist schen,
und gut /.

Gestülte äpfl. odern Biern.

Nehm gute äpfl, oder biern, was

du wilst, schöll sie, hölsch sie auß, rest
es in schmaltz schen licht, behalte auch
die deckl darzu, nemb 3. oder 4. äpfl
oder birn schöll sie, schneid sie klein, oder
hack sie, rest es in buder, oder schmaltz
nemb gleich Wein-börl, ein hand-
voll klein gestossene Mandl, klein
geschnittene Lemony schällerl, rühr alls
unter die äpfl, oder birn, zuckers da
sie sieß genug sein, füll sie wider ein
lege dem deckl darauf, leg es auf
ein schüssl, auch schen gewaschene wein-
börl darauf, decke sie zu, lasse sie

also sieden, biß dz sie schon Marb werden
zuckers oben auf so seind sie recht.

Die Geschreyfte äpfl mit den Wein-börl

Nemb gute äpfl, schell sie, schrept sie
oben auf mit ein Messer, aber nicht
gar durch, leg sie auf ein Schüssl, nem
ein gute handvoll sauber gewaschene
Weinbörl, auch ein hand-voll zucker
güß ein guten Wein daran, bestreich
sie auch mit zimmet, teckh sie zu, laß
sie süden, dz die äpfl ganz Marb
werden, zuckers oben auf gibs, warm

also ist es recht.

Schene Weisse Kütten.

auf ein Schüssel zu machen.

Nemb 4 oder 5 schene Kütten, nachdem die schüssl groß ist, schöll sie, schneid sie auch auß, leg es in ein frisches wasser, laß ihn ein Höfen ein saubers wasser sieden, würf die Kütten darein laß sie etliche Sud thuen, nemb sie her auß, leg sie auf ein schüssl, nemb ein viertl pfund schen gefähten zucker Sträch ihn auf die Kütten, guß ¼ maß guten Wein darauf deck sie zu, laß

sie also sieden auf einer glut, wann
sie schon gesultz und marb sein, so
sträh frisch lang geschnittene Lemony
schäller daran, zuckers gibt warm
so ists recht,

Die Äpfl Pfrillen

Nehm die Äpfl, schälle sie, schneid
es langlicht, als wie die Fisch, nez
es an mit einen Wein, besträhe es
mit einen Mund-Mehl, bach es
in Schmaltz, schon licht heraus, thu
es auf ein Schüssl, zuckers oben
auf wohl, also sind sie recht

Ein Gemischte Speiß von Fischen.

Erstlich nemb Collerabÿ, und buz ihn
schneid ihn in der mit von einander, und
holl in auß, und übersüd es und hack
klein, hernach nemb Semmel Brößl, und
Kest in Buder, und das außgeholte, schlag
2 ayr daran, und gewürtz es, und
füll ihn ein, und bünd ihn zusamen
und laß ihn süden, biß er waich wird
hernach zerschneid ihn in Stalten, und
leg gesotene kapen, oder grundl
darein, hernach leg geröste Semmel,

schnitzl, und schnecken, und krebsen
darein, nehm ein lautere Arbes Su-
-pen, und brenns schen licht ein, her-
-nach leg gerö Muscat-blüh daran
güß es über die Spieß, und laß es
auf einer glut aufsieden, so ists
recht

Weixl Stänzl

Nemb die Weichßl, und süed es, her-
-nach treib ein wenig schmaltz ab, und
nem ein gerübene Semmel, schlag
auch 3 ayr daran, hernach seuch die
gesottene Weichßl ab, und rühr dar-

unter, und bach es, hernach nehm die
Weichsel suppen, und bren es ein, und
schütts darüber, also ist es recht.

Wie mann die krebs Rudl macht

Leg ein brocken schmaltz in ein Wasser
laß es zergehen, und mach mit schenen
mehl, und 2 ayr ein Taig an, so
geth er schen auf, alßdann thue ihn
schen außwalchen, alß wann man
Schne ballen machen wolt, alßdann
rädlt man runde kleckhl alß wie
ein groschen ab, thut es in ein
haißes schmaltz werffen, und nehm es

wider herauß, daß nicht brau werden
hernach nimb überbrüte krebsen und
leß es auß, und leg es zwischen
der gebachenen Blätl auf ein Schisl
und inzwischen Rothen Puder, und
gieß ein süß obers daran, doch nicht
zu viel, nur so viel, daß die Kudl
können anziehen, und auf einer
glut ein wenig sieden, biß alles un-
ter einander gesotten, so ist es
recht

Trizl von einen Rogen

Nemb den frischen Rogen von ein karpfen

und zertreib ihn, und treib ein wen-
ig schmaltz ab, und schlag 3 oder 4
ayr daran, und gerübne semmel brosl
darein auch grüns Petersöhl kraut
gewürtz und saltz, und schlags stritzl
weiß in ein südendes wasser, und laß
sieden, wanns gesotten, so legs auf
ein brödl, laß kalt werden, bachs
in schmaltz, mann kann auf das
kraut legen, oder ein Buder Süppl
darüber machen ./.

Gefülter Kollerabÿ

Erstlich schell den Kollerabÿ, schneid in

in der Mitte voneinander, und soll
in auß, übersied das selbige, hernach
hackt, und nimb gesottene krebsen
und laß auß, und hackt auch dar-
unter, ist es ein fleisch-tag, so nem
auch ein brüsl darunter, wie auch
semmel bresl, rest dises alles gehackter
in schmaltz, und füll es in den koller-
aby, und wann du ihn eingefüllet
so bind ihn zusammen, und laß ihn sie-
den biß er weich wird, hernach nim
ihn herauß, und schneid ihn zu Schalt
und leg ihn auf ein schüssl, und gieß

ein rothe krebssuppen darüber, oder bu-
der suppen, so ist er recht./

Die koch-Löffl-krapfen
auf 4 krapfen

Erstlich nimb ein Mehl in ein klein
hernach nimb Nägl zimet, Muscat blüh
dises alles klein gestossen, und in das
Mehl gethan, nemb 1 Seitl milch und
4 ayr halb dötter, und halb ganze, mach
ein Taigl daraus, hernach schlag 7 ayr
daran, Stricke es wohl ab, güss in den
Taig, nicht gar zu dün, oder dickh, nem
ein schmaltz, laß haiß werden, nem
ein koch-löffl, dunck ihn ins schmaltz

hernach dunk ihn in den Taig, aber der Taig muß gesaltzen, und gezuckert sein halt ihn in d. schmaltz, laß ihn schon braun werden; druck ihn wider in den Taig, halt ihn in d. schmaltz, laß ihn wider braun werden, also fort biß er die rechte dicke hat, thu ihn herab. also ist er recht./

Ein Puppert über ein Wild-prat: oder Hendl.

Nem ein Häfl gute Rindsuppen, säur es mit Lemony, oder wein-safft, 8 Roß etliche Mandl klein, und nemb darein zucker; und brenn es ein wenig mit Semel Presel ein, hernach nehm d. Wild-

-prät, oder zemmer, auch Hendl, so schon
gesotten, thue pfärtzte semmel Brösl oben
darauf, und güß die suppen, wann
gesotten hat darüber, man kan auch
Lemony schellerl darunter schneiden, so
ist es recht./

Ein Krebs Schmarn.

Nemb krebsen Hälßl, hack es klein
nehm in ein Reyn rothen Buder, schütt
2 Hand voll semmel Presl darein
und gehackten Petersöhl, rest unter
einander, nachmahlen nemb die ge-
hackte krebsen Hälßl in ein schüssl, gieß

4. löffl. voll siessen milch Kamb darauf
schlag 3 ayr daran, Saltz, gewürtzt
in die Reyn, Rührs untereinander
und laß wohl dünsten, richt es an
Bedeckhe es mit krebs-Schären, so ist es
recht.

Krebs Schlick kräpfl

Nemb außgelößte krebsen hälsl, und
Schärl, hackt klein, laß in ein Reindl
ein Brocken rothen Butter zergehen
schitt die gehackten krebsen darein, auch
Semmel Pressl, und rest es, schlag alß-
dann 2. oder 3. ayr dötter daran

nachdem du viel machst, und auch 2
löffl voll Kamb, saltz, und ein wenig
zimet Stupp, laß alsdann abrühren, und
mach ein marben Taig an, und an
statt des frischen Buder ein krebs bu-
der, und 2 ayr, walch den Taig fein
dün auß, füll die obbemelte sachen dar-
an, mach kleine kräptl, Rädl mit
ein krapfen Rädl ab, schmir ein schlüs-
sel mit Rothen Buder, leg die kräptl
darauf, gieß rothe milch daran, leg
rothen Buder darauf, sez auf ein gluth
laß also einsieden, biß sich die Milch ganz

versotten, aber dz nicht ganz zu Pfeer werden, wann mann will, kan mann zuckern, und auch ein wenig March darunter nehmen, so seind sie recht.

Ein Mandl Suppen

Stoß ein hand-voll Mandl gar klein, druck Lemony Safft daran, nimb arbes Brüe, in ein Häferl, leg ganze zimmet, Muscat-blüe, und nägl darein, laß untereinander sieden gieß unter die mandl, zuckers, dz süß genug ist, leg geschnittene Lemony Schellerl darein, Sprudl es untereinander ab, laß sieden, wan du schir anrichten wilst, so leg ein Stückl Buckl daran.

Fol: 154

Ein Gute Capuciner Brau-ter Suppen

Mann nimbt Petersöll kraut, Kerbl kraut Spenat, Margran blätter, Stärgel, Saur ampfen, und ein wenig Bimpernell, die kräuter sauber außgewaschen, ge-schnitten, gerübene Semel, Stresl gepfärzt mußlatblühe, und imberstuß darunter darauf ein Rindsuppen gossen, wohl ein sieden lassen, wanns gesotten ist, nimbt man 3 ayr dötter, und ein frischen butter ayr groß, schlag die ayr wohl ab, und gieß die kräuter darauf

hernach ein wenig Saffran, so ist es recht. /.

Die Kayser-Gersten.

Nimb auf 4. Persohn 3. Döter, und ein ganzes Ayr, schlags in ein Rind-suppen die kalt ist, gewürtz, und Buder daran, und also geschridlet, das Häferl in ein siedendes wasser gesetzt in ein Pfann, das Wasser muß alleweil sieden biß die Ayr zusammen gehen zu einen Topfen, richts hernach an, und nicht umgerührt, laß also herausfallen auf ein Schüssel, Suppe mit zimmet, so ist es recht. /.

Ein Speiß von Wildprät.

Nimb Wild-brät hacks klein, auch ein wenig eingewaichte semel, und wohl fetten darunter gewürtz ein wenig, und mach zusam, schlag 2 ayr daran, und mach ein langlete kugl, legs in ein siedende, Suppen, laß sieden, biß sich gedunkt, es sey gesotten genug, hernach schneid breite blätl, breins auf den rost, begieß mit Buder, und mach ein pfeffer darüber, so ist es recht ./.

Zwespen Platösen.

Nimb dürre zwespen, sieds, und thue

die kern herauß, hernach hack und
schlag ein ayr daran, und zuckers, dar-
nach streich es fein dick, auf die semmel
schnittl, und es müssen nicht gar dün
seyn, bach es hernach, sträh wider zuck-
er darauf, und gib es warmer, so
seind sie recht./.

Ein kälbernes äuterl

Nimb ein kälbernes brät, wie zu den knödln
hack klein, und wohl fetten darunter
und ein wenig eingewaichte semmel in milch
auch darunter, und gewürtzt, und schlag
2 ayr daran bind es in ein tüchl, und
laß es in einer Rindsuppen sieden, her-

nach, nimbs herauß, und schneid schnitzl
richts auf ein Schüssl, gieß Buder darüber
gibts warmer, man kan es auch auf den
Rast brein. /.

Ein Ayr kraut

klopf etliche ayr ab, und saltz, rühr
es mit ein wenig mehl ab, und nihm
ein Braite pfan, und laß ein schmaltz
darin haiß werden, gieß das schmaltz
wider herauß, und schütt den Taig
hinein ein wenig, und laß es in der
pfan außeinander lauffen, daß es ein
dünes blat wird, bach es schen röflet

herauß, schütt wider von dem abgerührten
Taig hinein, biß du genug hast, her-
nach schneid es, wird ein kraut, thue
arbes, oder fleisch brie daran, sträch wein-
Börl darauf, gitt warmer, so ist
es recht. /.

Ein gute Mischerl Suppen

Wasch die Müscherl 2 mall auß frischen
wasser, hernach auß Wein, alsdann
legs in ein gschier, thue Muscat-blüh
und ein wenig anders gewürtz dar-
zu, auch Lemony schellerl, ein wenig
Wein, aber wohl Buder, also zuge,

-deckter sieden lassen, aber nicht lang, so
seind sie recht, mann muß es aber, um-
-rühren, daß sie sich nicht anlegen.

Die Weinbörl Suppen.

Mann muß Weinbörl sauber auswachsen
guten Wein darein giessen, und wohl sieden
lassen, durch ein Härenes Sub geschlagen,
1: oder 2. ayr dötter daran geschlagen
zucker, Muscat-blühe, und zimmet daran
gelegt, und ein sud thuen lassen, und
dann auf gebäde semmel angerichtet. /.

Ein Gute Suppen.

nimb 2 gesotene Stückl Rindfleisch

schneid gewirflet, nimb Buder in ein
Rein, ein wenig Gewürtz, und Peter-
-söhl klein daran geschnitten, das zer-
-schnittene fleisch daran geschitt, und ein
wenig resten lassen, nimb Buder, und
8 stock, zwifl, und gewürtzt daran, und
ein Rind-fleisch darein schen braun resten
lassen, hernach Rind-suppen daran
wohl sieden lassen, biß es weich wird,
treibs durch ein Sub, schneid schwartz
brod auf, giß ein wenig Suppen
auch von der durchtribenen daran
setz auf ein gluth, und das geräste

Rind-fleisch darauf strähen, ist gut./

Grüene Arbes Suppen,

Wirft unnge arbes in ein siedendes Wasser, laß es ein wenig sieden, seich es ab, laß ein stückl Buder zergehen, Rest ein wenig mehl darein, und schitt ein löffl voll Suppen, oder an ein fastag Wasser daran, laß sie kochen laß sie weich werden, Saltz, und Muscatblüh auch 2 oder 3 gelbs von ayern, und ein wenig sauren Milchramb daran rühr es darunter, so sie schon dick werden richts an./

Von allerley Rind-fleisch zu kochen.

Nimb ein gutes Stuck Rind-fleisch kanst es von der Schall, oder lungel-brätl nehmen, oder waß dich gedunkt schlag es mit einer Hacken daß es marb wird, nimb lang geschnittenen Stöck zwitl, Petersöhl, gewürtz, und Saltz, wältz den Steck darein, daß alles daran hangen bleibt, nimb ein Stan oder Rein, mit allerhand kräutl, Lemony schellerl, Lorber-blätter, zwitl, und ganz gewürtzt Nägl daran

Saltz auf d3 fleisch, füll ½ Maß Wein
1 seitl essig, und ein Maß Wasser zusam
laß es auf den Feuer kochen, doch nicht
wohl zugedecht ./.

Die Germb Strauben

Nihm schenes Mell in ein Weidling dann
bey einen seitl milch, leg 2 Wällische nuß
groß schmaltz darein, laß zergehen, schitt
es in d3 Mell, dann gegen 3 biß 4 löffl
voll germb, dann 6 ayr 3 ganze,
und 3 dötter-, also angemacht, und ein
wenig gehen lassen, alsdann durch einen
weit lunkenden löffl, in d3 schmaltz ge-
lassen, und also herauß gebachen ist recht.

Ein Speck Strudl

Mann nimbt einen gar guten geraucht-
Speck, schneid ihn klein gewürflet, so vill
man will, setzt ihn über ein Feuer, und
laß ihn ein wenig zusam̄ lauffen, und in
ein Schüssl gethan̄, dann nimb 2 pfening
semmel, weich sie in ein Milch, truck sie
auß, rühr es unter den Speck, wie auch 2
ayr, ein wenig Pfeffer, und Petersöll
so ist die Füll fertig, hernach nihm Mell
und ayr groß buder, und Pfrösl unt-
er das mell, dann 1 paar ayr darunter
und schen linden Taig gemacht, walch ihn
dün, streich die Füll darauf wie andere

Strudl, winkle es übereinander, streich ein
schüssl mit buder, gieß wenig milch darein
laß sieden, leg die Strudl darein, gib
unten, und oben glut, oder in einer Röhr
laß es langsam, und viel bachen, gute
3/4 tl Stund, so gib es auf die Tafl.

Die Germb Kraefen von der Kochin

Nimb 1 Mässl mehl, 1 gute halbe Sieß obers
und 1/2 ℔ buder, laß disen darein zer-
gehen nimb 10. ayr 5 ganze, und 5. do-
ter 4 biß 5. kochlöffl voll, gute germb
Schridl es untereinander ab, seich es
auch darein, saltz schlag den Taig schen

gemach, und glatt ab, biß er sich von löffl
last, hernach mach es auß, geflechte oder
kunde, und bach es schon viell herauß.

Die Junge Hendl in einer Stöckh suppen zu machen.

Nimb Stöck schneid ihn gewürflet, thue ihn
in ein pfändl, rest ihn, zerschneid sie zu
4 theil, und rest sie darin, nachdem
nimb sie herauß in ein Kindl, gieß
Kindsuppen eines so viel wie das andere,
auch allerley gewürtz, dann von ein ganz
frischen Lemony den Saft daran, laß alles
sieden, so es genug gesotten ist, so
nehm ayr dötter, Schrid es ab, wann du

es anrichten wilst, so schütts darauf, vor-
hero aber einen guten buder darauf
legen, so ist es fertig./

Ein Gute Wasser Strauben

Nimb guten siessen milchkamb, ayr
und mell, und nimb ein siessen
buder, und diesen in den taig, schlag
es durcheinander ab, das schon dün
würd, wie ein Straubl taig, setz
ein höfen mit wasser zu, das sied
thus den taig in einen ~~g~~ tögl, laß
ihn durch ein trachter gehen, das
ein Straubl wird, leg in ein Kreinl

ein Schmaltz, das es heiß wird, wann
das Sträubl gesotten, so muß mann es
mit ein Kochlöffl herauß fangen, und
in das heisse schmaltz legen, biß das
Reindl voll ist, oben ein hauß schmaltz
darauf, gib unten, und oben gluth
das es aufläufft, mann kann anrühten
oder auß der Rein essen.

Gefülltes Kraut an ein Fastag mit Höchten und Krebsen.

Holl ein Häubl dieß kraut auß, sied das
außgelößte in Wasser wohl, hernach
hacks, wie auch in milch eingewaichte

Semmel schmolln, außgelöste krebsen, 2
oder 3 hart gesottene ayr, 1 oder 2
Stückl gebachene Höchten, nachdem das
haubt groß ist, alles klein unterein-
ander gehackt, laß in einer pfann
schmaltz heiß werden, schitt das gehäck
darein, rest es, schlag 1 oder 2 ayr
daran, nachdem du viel brauchest
saltz, Pfeffer, Muscat-blüh, wenig
milch kamb rühr alles daran unter
einander, füll es in das außgeholte
haupt, bind es zusam, leg es in
ein Höfen, laß es sieden, biß hibsch

lind ist in Wasser, nimbs Herauß
zerschneidts zu Stückl, nimb Rothen
Buder brenn mit ein wenig mehl ein
suppen darvon ein, gieß 2, oder 3 Löffl
voll saure milchkamb daran, und
laß es also sieden, und gieß es über
das zerschnittene kraut, und laß es
also sieden, so ist es recht.

Ein gute Trachter Straubenn, auf einen andern Form.

Nimb ½ ℔ Mell in ein Rein, laß
es ein wenig warm werden, laß
ein wasser, wenig Wein, und ein
Wällischer nuß groß schmaltz, unter,

einander sieden, gieß es in das mehl
aber nicht gar zu viel, der Taig muß
hibsch vest sein, trückern auf einer
gluth wohl ab, daß er nicht an finger
kleben bleibt, brenn ihn aber nicht an,
leg 6 ayr in warmes Wasser, laß
es wenig ligen, schlags nach und nach
daran, halbs ganze, und halbs dotter
daß er aber nicht gar dün wird, schlag den
Taig wohl ab, daß er nicht knoppert
wird, laß ein schmaltz in einer pfan
heß werden, Gieß ein Straubenlöffel
voll Taig an, wann das schmaltz heß ist

so schitt den Taig gemach hinein, bachs aber nicht gar zu braun, gibs so auf die Tapfl. /.

Dopfen Rudl auf ein andern Form zu machen

Treib ayr gros schmaltz ab, und so viel Buder, untereinander, Nimb 3. oder 4. löffl voll dopfen, und 3 löffl voll germb, 3. oder 4 löffl voll sauren milchkamb, etliche löffl voll milch, rühr es mit einen mund mell ab, so will dz ein rechter Taig wird, wie andere germb Taig, schlag ihn wohl untereinander ab, saltz ihn nicht zu sauer

schmir dißen oben auf mit zerlassenen Bucker
oder schmaltz, deck ihn zu, laß ihn gehen
nach auß den Taig 2 zweigfinger dick
und finger lange nudl daraus, bach es
in schmaltz, wie anders gebachenes in ein-
er Reyn, oder pfann, gibs auf die Tafl
so seind sie recht ./.

Milch Kamb Nudl.

Nimb Kamb, und 1 oder 2 ayr dar-
an, rühr es untereinander ab, saltz
es, und rühr mehl darein, nicht gar
zu viel, daß der Taig nicht zu fest wird
laß milch und schmaltz zusam heiß werden
leg mit dem schöpflöffl dem Taig darein

so viel auf ein mahl wie zu einer
dampf nudl kommen, laß sieden gib
über sich auch glut, daß braun werden
wann sie die milch gar an sich gezo-
gen, und schon auflaufft, so gibs
auf die tapfl, wann sie lang stehen
fallen sie nider werden gar vest
der taig muß auch nicht gar zu fest
sein.

Falsche zucker-Strauben

Nimb ein paar löffl voll mund
mell in ein höfterl, mach mit kalt-
er milch, und mehl ein glat abge-
rührten taig, schlag ein ganz ayr

darein, daß er wie schmarn Taig wird, Saltz
ein wenig, und zuckers, so süß du ihm
haben wilst, bachs, wie andere zucker-
-strauben, so seind sie recht. /

Frivellen zu machen

Nimb den Kälbern Schlägl, daß brat da-
-von, hack klein, auch bey ein gleichen
so viel Mirn Faisten darunter, wann
dises wohl untereinander gehackt, so
thue ein handvoll geribene Semmel
Strötl darunter, dann 2 ganz ayr
gehackten Pötersöll, gewürtz, und
Saltz, auch ein guten löffl voll milch
Rambt alles wohl durch einander ge-

rührt, du kanst darvon machen, waß du
wilst, ein Stern, oder Tauben, laß es
bachen, hernach mach die suppen darzu
nimb ein gelbs eingebrent, klein wenig
zwistl, und kräutl gewürflet geschnitten
in dz eingebrent gethann, auch ein
hand voll Gabry, gieß ein löffl voll
Kindsuppen daran, laß es sieden
gieß es darüber, so ist es fertig.

Gefülte äpfl außm ein andern Furmb.

Nimb die äpfl, holl sie auß, so dün
du kanst, doch dz sie sich schällen lassen,

so dann nimb 2 oder äpfl, laß sie kochen
alß wie ein dickes äpfl koch, thue darunter
zucker, Weinbörl, und zwöben, ein wenig
gestossenes zimmet, rühr es mit einander um
füll es in die ausgeholte äpfl, darnach
thue ein blätl von ein äpfl wider darauf
daß nicht außgeth, sodann mach ein taig
von Eier oder wein, wie man sonst andere
äpfl bacht, waltz sie darein, und bach
sie fein gemach auß, gibs bald auf die
tafl, sonst werden sie weich, ist gut, man
kann auch darein füllen, von mandln
oder waß man will

Ein füll von Mandln auf Nider ländische Manier

Nimb ½ ℔ Mandl, stoss sie ganz klein
und gieß ein wenig wasser daran
daß sie nicht örlig werden, nimb sie
heraus in ein Schüssl, schlag 4 ganze
ayr, und 2 dötter daran, mehr ein
handvoll geribene semmel Stresl, zim-
-met, gestossenen zucker, und von
1 Lemony die Schäller abgerüben,
1 Pierting zerlassenen Bäder darein
geschütt, daß er aber nicht zu heiß ist
durcheinander gerührt, man kan
dise füll in ein dorten oder kräpfl
oder äpfl einfüllen./.

Fol. 180

Ayr Strudl

Nimb 8 ayr, schlag sie in ein Häfen
wohl ab, mit ein wenig saltz schitt
es in ein wenig weite pfan, wie
dimmer sie machest, ie besser ist es
überbrent ein Spenäth, hack ihn
klein, mach ihn mit ein stückh bu-
der wie sonst, schlag 2 oder 3 ayr
daran, auch ein guten löffl voll
Kamb, saltz und gewürtz, laß
es ein wenig kalt werden, streich
es auf die ~~gehackten~~ nacht ayr fleckhl
voll sie zusamb, wie die strudl

dann leg sie in ein Stein, gieß darüber
ein guten löffl voll milch mit 2 ayr auf
geschlagen, und gieß darüber, leg ein
Bucker darein, und gib unt, und
oben glut, laß sie außbachen, so sind
sie recht./.

Friwißl von ayrn

laß die ayr hart sieden, so vil du
haben wilst, schneid die ayr blätlet
thue sie in ein geschir, leg ein Stückhl
Bucker daran, so viel du meinst,
laß sieden, aber nicht zu lang, wann
es dick genug ist, so schlag 3 gelbe
von ayrn daran, druck ein wenig

Lemony safft, oder essig darauf, rühr es untereinander, so ist es fertig./.

Das Fleisch in die englische Pastetten.

Nimb ein Schall örtl, schneid schene dinne schnittl herab, bräck es mit einen Messerrucken, bren mit essig weber bläter, und Rosemarin ab, nimb ein faißen, und march, betersoll, und zwifl, und ein wenig gewürtz faur Lemony, dises alles untereinander gehackt, und auf die gepracht schnitzl gestrichen, und zusam gewinklet her nach thue es in ein englische Pastetten,

Wie mañ den Sztanischen
Merser krapfen macht.

Nimb erstlich 3 handvoll schöns
mell, darnach du den krapfen groß
haben wilst, 1 Vierting klein gestossene
Mandl, 1 Vierting zucker, zimet, nägl
Lemony schälerl, alles klein geschnitten
und Buder halben ayr groß darun-
ter gepreslet, dañ 2 gantze ayr und
dötter, auch ein wenig milch kamb den
taig also zusam gemacht, alß dann auß
gewalcht, flöckl geschnitten, und auß
heissen schmaltz schön reslet herauß gebachen
hernach ½ zucker, und ½ seitl wasser

in ein Messingers Böck, und den zucker
geleitert, wie man ihn zum Pennat sied, aber
man muß probiren, ob er gracht im
Wasser, dz Böck muß groß seyn, dz die
Flöckl alle hinein gehen, und geschwind
über, und über gerührt, und in den
Mörser geschitt, oder man kan ihn wie ein
Stutzen machen in der mitten ein Papier
aufstellen, schmiren, und auschöpfen, alß,
dann außwendig auch ein Papiern od
blöchern Kaist, und also hinein geworf-
fen, biß alles um, und um gleich
ist, hernach kalt lassen werden, und
die reif darvon genohmen, und wider

mit weißl bestreckt, oder mit Bliemerl
so ist er fertig./.

Gefleckte Krapfen auf ein andern Form

Nimb 5 Vierting daß scheinste mund mehl
setz es in ein warmes ort, alßdann in
warmen Weidling durch ein Sieb gestäht
nimb ein seitl gute warme milch leg
um 3 Xr siessen Buder darein, laß
in der milch zergehen, nimb 2 neu-
gelegte ayr dötter, und 2 ganze
in ein halb häferl, da auch nicht viel
ist, Schröckl es ab, nihm ein halb seidl
gut gewäserte germb Schröckl es dar-

unter, und die milch sambt den
Buder, seich und gieß es darein, schlag
es ab, biß er sich von löffl laßt, sodann
außgemacht, und schon viel gebachen./.

Mandl Holler Hippen.

Nimb ein wenig mehr alß einen Viertig
mandl, schöll sie, sooß gar klein, nim
2 ganze ayr, und zuckers, wie
du es sies haben wilst, thue alles zu-
sam in ein halb höfferl, oder Weydling
Lemony safft daran, auch die schöller,
oder zitrony scheller daran, rühr auch
schaus niell durcheinander ab./.

aber du must die ayr, und daß wasser ein
wenig abrühren, mach ein dünns Taigl an
laß das eisen recht heiß werden, dann schitt
ein löffl voll Taig hinein, truck es zu-
-samb, und laß bachen, das schen fleß-
-let werden, alsdann wückle es über-
-einander auf ein wälgerl, biß fest
werden, ziech sie herab, so seind sie
recht. /

Krebs. Lungen mues

Sied, und löse krebsen auß, hack sie
auch hack harte ayr dötter darunter
und gewürtz gar wohl, rest es in
Zuder, das schen lind wird, richts

an, und Pfeffers.

Rind-fleisch und alles an-
-ders fleisch, und geflüglet auf
gleiche weiß zuzurichten.

Nimb wenigst 6. biß 7 ℔. Rind-fleisch
so schön fleischig, und nicht fett, wasch es
sauber auß, laß es nicht wässern, wie
sonst gebräuchig ist, schneid solches zu
Stückl, bräck iedes Stuck, mit ein messer
Rücken, wohl ab, saltz, und pfeffers
wohl, hernach Spick in alles diß es
fleisch beyläuffig 1 Viertling Stöck legs
ordentlich in ein Rein, gieß essig

und wasser darauf, laß es über Nacht
stehen, morgens früh ver es in der
Rein um, leg lorber blätter, und
Lemony daran, und deck die Rein
mit einer Schüssl zu, oder mit einer
Hafen deck, vermach es daß kein dunst
außgeth, alß dann laß es 3 oder 4
Stund anfangs in einer guten
hernach in einer mittl mässigen gluth
sieden, mach es hernach auf, richt es
an, es ist sehr gut, iedoch kalter
noch besser, man kann auch behalten
es bleibt. /.

Fol. 190

Schlicht kräpfl von Riessen Rueben

Sied, und hack die Rueben klein, reß sie mit semmel bresl durcheinander gewürtz, und schlag ayr daran, gewürtz und schlag ayr daran, mach ein taig an mit lauter ayr, walch ihn auß, und fühl es darein, rädls ab legs auf eine schüssl, gieß Rindsuppen und Butter daran, mach untersich und oben glut, daß schon aufgehen so seind sie recht.

An einen Fastag ein gute Kräbs Suppen.

nimb ein gebachnen fisch, klaub die
gräden sauber auß, hack ihn gar klein
und saur mit Lemony darunter, thue
es in ein häfterl, schitt arbes suppen dar-
an, und gewürtz es, und leg Buder
daran, richts auf gebathe semel schnitl,
so ist es recht./

Ein Guten weiß ayrn Schmaltz

Nimb 6 ayr klar, und 2 löffl voll
sauren milch Kamb darunter, schlags
durcheinander ab, schmier ein schüssl
mit Buder gieß darauf, gib oben und
unten gluth, wanns ein wenig an

gelassen ist, so leg die Dötter oben auf, das schon aufgehen ./.

Ein Guter Kigl.

Nimb das Fleiß von ein Grob, und ein Hennen Leeber, hack es untereinander thue es auf ein Schüssel, nimb geribene Semmel, gewiertz es wohl, bind es in ein Tuch fest zusamb, thu es in ein Höfen, gieß wasser daran, laß 2 Stundt sieden, mach ein Weinsel Pfeffer darüber, zuckern wohl, stecke geschnittene Mandl darein, stupp es mit zimmet, so ist es recht.

Ein gutes krebsen Auterl

Nimb etlich 30 krebsen, schneid dz häntige
herauß, stoß es in ein mörser wohl,
gieß ein seidl milch daran, schlag bayr
in ein häferl, seich die milch von den
krebsen daran, saltz ein wenig, thue es
in ein pfann, sieds biß zusamgeth, seuch
es durch ein tüchl, dz wie ein käß zusam
getruckt wird, schneids zu stinckl, besäh es
mit mehl, bach in schmaltz, dz es schön
gelb wird, legs auf ein schüssl, mach
ein weisse mandl suppen darüber, stup es
mit zimmet, so ist es fertig. /.

Fol: 194

Ein gut gefilter Attitschocken

Sied den Attitschocken, biß die Fäden
hergehen, heb den Sturz aber auf, nimb
die Fäden herab, biß auf den Kern, buz
das rauhe weg, mach eine Füll mit ge-
stossenen Krebß Häßl, und semmel Pöcksl
ayr, und wohl gewürtzt, rühr es wohl
ab, mach es hübsch Tüch, das sie sich lassen
aufsetzen, steck die Fäden darein, bind
mit einen Stagath, um und um
an, mach ein Buder suppen darüber
in ein Kein, und laß sieden, richt
es an auf ein Schüssl. /.

Ein Schnecken Schöberl

Sied, und buz die schnecken, laß die krebsen auß, hacks durcheinander, nimb ein gewaichte semel schmolln darunter, gewirtz wohl, schlag ayr daran, und rührs wohl ab, rühr auch zerlassenen Buder darunter, bindt in ein tüchl biß gesotten ist, alßdann thue es herauß schneid schnitl legs auf ein Schüssel, stoß die scheller, gieß krepsen suppen daran

Drey Pfannen Krapfen

Nimb vie warme milch, und ein brocken schmaltz, laß es untereinander zergehen, und wohl warm werden,

Fol: 196

schitt das in das mell, rühr es ab, schlag 5 ayr
die zuuor in warmen Wasser gelegen dar-
-ein, rühr es also an, ein wenig dicker
als ein Strauben Taig, darnach soll man
ein kleines bisl schmaltz in ein pfann nehmen
und zergehen lassen, und den Taig dar-
-ein schitten, und auf ein klein glüdl
abtrücknen, biß er sich schneiden last
darnach soll man ihm auf ein schmaltz-
-iges deller legen, darauß langlete
Stritzl darauß schneiden, nur ein wenig
und fein kiel in schmaltz gebachen
so gehen sie gar schon auf

Ein bachener Kelch

Ubersied dem Kelch, druck ihn auß
schlag ayr auf ein schüssl, zieh den Kelch
darein, bach schen gelb herauß, leg dzien
in ein Kein, leg darzwischen Henner
mägen, halbe schnecken, gieß wenig
Rindsuppen daran, und wohl Butter
gewürtz, setz auf ein glut, und laß
sieden, so ist er recht. /

Die Frunzöschische Wactel

Nimb etlich Tauben, Buz, und weich es
auß, hack ihnen die Köpf ab, und
die füß, auch die flügl, saltz ein
Stupp es ein wenig mit nägl, und Pfeff-

ster, sind Wein, und ein wenig es-
sig, und Rosen marin, und gieß
den darüber, und das etlichmall, laß
es in der Suppen ein wenig anlaufen
stick es mit Stock, legs in ein Kein
gieß wenig Wein, und essig drein
laß es also abdünsten, wann du es
bald anrichten wilst, so leg ein Stückl
Buder daran, das schon geschlet werden
so seind sie recht ./.

Gute Kräfftl

Nimb ein schönes mell. schneid Bu-

der darein blättet, nimb 2 ayr döter
oder auch drey, dan 1 löffl voll sauren
milch kamb, saltz ein wenig, mach den
taig also an, würgen wohl ab, dz der
buder wohl darein komt, walchen auß
füll eingemachte sachen ein, mach über
geschlagene kräptl, bach in einer dorten
pfan oder öfterl schen blaich, so dan thue
es heraus, bestreiche es mit eyß, so
werden sie schen./.

Gar Marbe kräptl

Nimb ein Wasser in ein pfändl, und
ein brocken schmaltz, laß sieden,
nimb ein schenk mell mach ein taig

walch ihn auß ihren dün, füll eingemacht
sachen ein oder zitronen, mach kräpfl
wie die Schlick kräpfl, bach in schmaltz
daß nicht fetten werden, so seind sie
recht./.

Die Schnepfen zu braten

kupf, und wasch die Schnepfen auß
saltz ein, und thue daß ingeweid her-
auß, leg die darm auf ein Schüssel
brat die schnepfen, biß fast gebraten
so pfärtz semmel schnittl, und hack
die Därmb auf den deller gar klein
saltz, und pfeffers ein wenig, reste
in ein Stritzl Buder, daß hübsch lind

seind, stärtz auf die stärtzte Semel
Schnitt, giess auf ein schüssl ein wenig
Wein, und zucker, leg die schnittl darein
setz auf ein gluth, lass anziehen
dz nicht weich werden, du must keins
umkehren, wann die Schnepfen ge-
braten seind, so legs darauf, und
gibs gleich hinein, sie seind gut./.

Zu ostern ein schöns Lämpl zu machen.

Lass von dräxler ein höltzernes Lampl
machen auf 4 füssen, dz steck und
schneid ihm ein helmb, auss einer karten

auß, den Vergold, und ein Fähnel
von einem Taffet an ein gestarbtes
kleines Stöckl, nimb ein frischen Buder
für 3 oder 4 Xr, leg in ein frisches
wasser, arbeit, und ziech in wohl
darnach beschlag dz höltzerne Lämpl
allenhalben wohl mit Buder, treib
ihn durch ein Reindl, mach ihn fein
graust auf dz Lämpl, dz sicht wie ein
Woll an kopf, oder wo ein Lambl glat
ist, dz laß auch glat, dz maul mit
einem messer ein wenig offen, dz zünge
mach rotht mit einer weichsl salben

den uergolten Helmb aufsezen, wie
mann die Oster-Lämpl mahlet, und dz
Fähnl auf die seiten, dz dz Fähnel stein
drün stöcken mag, dz Lämpl setzt
man mitten in die schüssel, darin
ein schen grüner Solat ist, herum
mag manns wohl mit ein schönen weissen
garten machen, und mit blümlein
zieren, den Lämpl gib ein grüns zweigl
oder schens blümbl ins maul, mann
kann ein ayr käs oder sonst was
schens in die schüssl machen, wann man
ein Solat hat ist gar schen auf den tisch zu
osten

Fol: 204.

Gewiertzten Kaß

Erstlich nimbt man bey einer kandl
sies obers, oder gute milch in ein glasier-
-tes Häfen, das ein wenig mit schmaltz ge-
-schmirt ist, das nicht anbrent, laß fein
gemach zugedeckter auf ein glüdl stehen
wanns anhebt zu sieden, so gieß etliche
tropfen guten wein darein, das ein lin-
-des töpfl wird, stürtz auf ein Kinderl
das wohl außsieht, hernach ein gestos-
-sen gewürtzt, zimmet, Muscatblüh
und saltz darunter mischen, und wi-
-der fest in ein tüchlein binden, und

schwären, hernach nimbt man ihm schon
ganz heraus, auf ein Schalln, und
Bäthe Semmel schnitt darzu, mann streicht
es darauf wie ein Bucker, laßt sich 8
Tag behalten aber neuer ist er an besten

Ein guter Spanischer Salat /.

Nimb von 3 Pomeranzen die schäller
schneid das weiß darvon, schneid es schon
langlegt, und übersied es in zucker-
wasser, und nicht zu weich, nimb
3 löffl voll Gapry, und 3 löffl
voll Olizen, auch ein frischen Feld

Salat, und von allerley guten kraut-
werck, thue alles zusam in ein schüssel, gieß
ein guten holler essig daran, und frische
baumöhl, darnach vergold die Pommer-
antschen, so viel ihr wolt, und legs
oben herum anstatt der ayr, so ist es
recht.

Gute krapfen, so geschwind hergehen

Nimb 6. oder 8. ayr dötter, und
recht schnees mell, mach ein holle dar-
von, schitt die ayr dötter darein, nimb
halb ayr gross Schmaltz auch darein
saltz, und mach ein festen taig an

walch ihn finger dick, schneid lange stritzl
leg sie in ein heisses schmaltz, kehr sie
ein wenig um, so laufen sie schon auf
und seind gut./.

Regen Würm zu bachen.

Nimb 3. oder 4 ayr dötter, zuckers,
nimb ein wenig wasser, und aneiß, mach
ein taig, walch ihn messer-rucken dick
nimb das krapfen rädl, schneid einen
herab, doch nicht so dick, wie ein Re-
gen wurm, in bachen laufen sie
ohne diß schon auf, oben ein zwetl
knopf, wann du wilst, legs langsam

hinein, und bach es auß den heissen Schmaltz, mann mag auch Hirschen Gestiembl bachen, wie manns auf die Hochzeiten gibt.

Ein gute krebs Duppen

Nimb 12 krebsen, schneid das hantige darvon, und ziech das schwartze äderl auß stoß es wohl in ein Mörser, bach ein kleines höchtl schen Kesch, stoß es wohl untereinander ab, treib es mit kind oder arbeit suppen durch, das es auf ein schüssel genug ist, nimb ein wenig

Muscat-blüh, und pfeffer, dann ein gutes
Strötzl Buder, laß es aufsieden, richts
auf gepfärtzte semel schnittl, noch besser
wird es wann man krebsen schärl, und
Hälsl außgelest gesotten, und klein ge-
hackt in Buder geröst, ein sud in
diser Supen thuen last, das gehackte fein
auf die semel gelegt.

Ein gute käß Suppen.

Nimb Parmesan käß, gieß gute Rind-
suppen daran, reib den käß zuuor,
auch siessen Ramb, ein wenig Muscat-
blüh, alß dann laß es aufsieden richts
auf gebathe semel Schnittl, uer-

liehr ayr darauf, an fastag an
statt kind eine arbes suppen zu
nehmen, und ein wenig ein gebrent

Höchten kraut ohne kraut.

leg gebäte semel Schnitten in saure
kraut suppen, laß es wohl weichen
sied ein höchten, blätl ihn auf eine
Schüssl, eine leg semel, und eine
leg hechten, biß die Schüssl voll
nihm hernach ein wenig kraut
suppen, und milch kamb auch
zerlassenen frischen buder darein

laß also miteinander in der schüssel
sieden. /.

Gute Gallatschen

nimb ½ Vierting buder ½ Vierting
schmaltz zusam wohl abgerührt
dann etlich koch löffl voll gerimb
ein wenig sies obers, und saltz
dann daß mell hinein nicht zu
vest, noch zu weich, laß den taig
ein wenig gehen, schöll, und schneid
mandl in der mitten voneinander
richt auch zuvöben, bestreich es mit

ayr klar, und belegs darmit
klopf ein ayr klar auf biß faimt
bestreich die Gollatschen, besäch es
mit zucker, bach es auß den
Ofen schon licht, so seind sie recht

Die Französische kräfft

Nimb 3 handvoll mehl, saltz es,
bresl 2 oder 3 x Buder darein
in ein Häfterl 1. gantzes ayer, und
2. dötter, ein wenig kaltes wasser
daran, schlag es wohl ab, gieß es
unter das mehl, das ein linder
Taig wird, walch ihn groß messer

-rucken dick, nimb die weite des
modl, schneid solche flenkl, überleg
darmit den modl, wo es zusam
gemacht werden, muß es mit ayr
klar bestreichen, und also zuge-
stick werden, wann der Teig dar-
an erhitz, so stoss ihn von den modl
der modl muß vorhero in schmaltz
erhitzt werden, so bald er geth, so
kann er inwendig auch auflauffen
bach in schen, hernach bestreich in war-
mer, mit zucker und zimmet, so seind
sie recht. /.

Fol: 214

Von allerley Lebzeltl Pis-Gotten, und Kräpfl, auch Bauren Kraptten.

Nimb ½ ℔ gefähten zucker, 2, ganze ayr, 1, dotter, und 2. löffl, voll wasser, rühr es ein stundt alle-weil auf einer seiten, hernach nimb ½ ℔ geschölte mitten zerschnittene Mandl, rest in der dorten Pfann braun rühr 12. loth. mund mehl in den Taig ein wenig muskatnuß, und die helffte gebrenter Mandl klein darein gesnitten, mach Runde Wätzl

auf d. oblat, beleg es mit den übrigen
mandln, und bach es in der dorten
pfan schon gelbflet.

Zimet Lebzeltel.

Nimb ½ ℔ klein gestossene mandl
daß sie nicht öhlig werden, nimb
zucker, so sieß es du wilst, auch ge-
stossnes zimet d. gar roth wird, dann
ein ayr, und ayr groß Luder
mach darvon ein taig leg in auf
oblat, schneid ein beliebenden form
überdrückers ein wenig, streich d.
obbemelte darauf, und bach fein kiel

Fol: 216

Den Gezogenen Senat

Weich ein ℔ zucker, in ½ maß frisch
Wasser, laß über nacht stehen, das
wasser laß über nacht stehen, den
andern tag wach ihn ein, wann du
sieden wilst, nimb darvon 1 seitl in
messinges ständl, setz auf ein frisch
kollen feuer, laß gemach sieden, biß
der zucker grosse blattern aufwirfft
rühr es immerzue, wisch das ständl mit
einen schwammerl wider ab, damit
nicht gelb wird, und wann er an-
fangt dick zu werden, laß ein tropfen

in kaltes wasser fallen, wann er wider
in die Höch Springt, so ist er schon ge-
nug gesotten, wann er aber nicht
in die Hoch Springt, muß man ihn
noch auf das Feuer halten, und so lang
sieden, und alleweil probiren, biß er
wohl kracht, und in die Höhe Springt
ehe ist er nicht gesotten, wann er also
Springt, so schmier den darzu gehörigen
Stain mit mandl öhl, und gieß den
zucker darauf, laß in 3 Kaffer unser
lang ligen, leg ihn mit einem messer
übereinander, ziech ihn so lang, biß

er ein schen glanz bekomt, und ge-
nug gezogen ist, druckh ihn in die
Mod, und wickl es über die zuge-
hörige Holtz, legs auf Papier zu
einen Warmen Ofen, er muß
auch einen Warmen zimmer gemacht
werden, sonst verlihrt er den Glanz
sonst aber ist er recht./

Gute Fricase von einen Hendl

Erstlich ~~Buz die Hendl~~, zerschneids
in kleine Stückl, als dann leg es
in ein Rein, hacke zwistl, und
Stötersoll gar klein daran, Saltz

und gewürtz, nimb Wein, und
essig, doch keines viel, aber mehr
Wein, als essig, dises ein halbe
Stund vor dem essen aufgesetzt
und alles durcheinander dünsten
lassen, wann es ein wenig gedünst
so giess ein halben schöpf löffl voll,
und suppen daran, lass es sieden
dann in ein Häferl kamb, buder
auch ayr dötter, und ein wenig
eingebrentes gewürtzt, auch von
ein Lemony den safft, und wenig

Schöllerl darein gerührt, schitt es an die Hendl, laß es an ein warmen ort stehen, aber nicht sieden, sonst werden sie döpflet, gibs warmer auf dem Tisch, so seind sie fertig.

Gute Mandl Lebzeltl.

Nimb ½ ℔ gefäthen zucker ½ ℔ klein gestossene Mandl ¼ ℔ mund mell untereinander, den Taig mit ganzen Ayrn (: grosse nimb 2 :) fest an, daß man ihn in das modl drucken kann, muß ausgewahlt werden leg es auf oblat, bach es fein gelbst

let

in der dorten pfann

Chocolate Lebzeltl.

Nimb gefäden zucker, und 3 loth ge-
-ribene Chocolate, daß braun genug
wird, dann abgeklopfte ayr Clar, wenig
eingewaichte Tragant mach so ein festes
Taigl an, alßdann truckht man einen
gewissen modl, der wird dursichtig ab-
-geschnitten, laß über nacht stehen, dß sie
wirden, bach es in einer dorten pfann
dz blätl muß mit mehl wohl besäht werden
bach es gemach heraus, oben ein rechtes
unten aber nicht viel gluth, so werdens
recht

Lauren krapfen auf ein andern form

Schwöll 1½ ℔ mandl, haut sie ab, schneid es gewürflet, ganz grob eine zu 4 theil, ein hand voll in der mitten von einander, nimb 5/4: scheus mund mell, schitt die mandl hinein, misch unter einander, dann 1½ ℔ zucker in ein höfen, schlag 6 ayr darein ganze dann 4 dötter, und rührs mit 4 löffl voll wasser ein ganze stundt, hernach schitt die aufgeklopfte ayr, und zucker in d3 mell, auch die mandl, streich es auf ein oblat ganz rund wie

ein Thaller, und besteck es mit mandl
5 halbe mandl auf die krapfen, bach
es viel gelblet herauß;

Ein gewürnletes Schm-
-altz boch.

Nimb ein schenes mell in ein Häfen
schlag 5 ganze, und 5 döter darein
saltz ein wenig, gieß ein milch auch
darein, aber nicht zu viel, in der
erst klopf es gar glatt ab, dan gieß
wider milch ab, biß der taig recht ist
er muß gar dün sein, wan aber
das mehl nicht gar gut ist, so muß

man ihn etwas dicker lassen, darnach laß
bey 2 kandl schmaltz in ein Häfen heiß
werden, gieß ein wenig Taig in ein Häfen
gar dün ein, als wie ein groben zwirn
faden, aber fein gemach, daß das schmaltz
nicht übergeht, und wann das koch in die
höhe steiget, so ist es genug gesotten
darnach seuch das koch sambt den schmaltz
durch ein Sieb, druck das koch wohl auß
dann mincks in ein Klein, so offt ihr
eines ausseucht, deck es zu biß alles
gar ist, richt es an, so ist es recht.

Gebachner Reis

Sied den Reiß in guter milch dick, wann er kalt ist, schlag 2 ayr daran, schlag ihn auf ein däller, mach daraus, schnitten ins mell, umgekerth und gebachen.

Dopften Kuhl auf einen andern Form

Nimb bey ein halben mäßl schnees mell, laß es warm werden, schneid 1 Vierting Buder darein, Ztrefl disen klein ab, auch 2 handvoll ausgeseuchten dopfen darein gebröslet, schlag 3 ganze ayr, und 2 dötter in ein hafen, 1 seitl sauren Kamb

~~Und ein Pirgerm~~

dürfft es nicht abschlagen, sondern nur
darein vermischen, so dann mellbing
ein bret, thue den taig darauf, mach
ein dücke wuzerl, laß es ein wenig
gehen, dann laß ein milch sieden
leg buder darein, und die nudl auch
aber nicht aufeinander, bach es mit
glut unten, und oben, oder in
einen Öfterl, wann mann es in schmaltz
bacht, so muß mann es auch also gehen
lassen, und ein schnittl darein machen
leg es in das schmaltz, gieß ein oder
2 mahl auf, laß aufgehen, die

bachen werden, müssen geschmieret werden, bach es aber gemach, so werden sie schen./.

Zwieben zu bachen.

Wenn die zwieben mit siedenden Wein ab, laß es zugedeckter kalt werden, auf ein saubern tuch trinken lassen sie müssen die Stüngl haben, bach auß einen Wein taig, so seind sie recht./.

Ein Hirschen Zemer zu kochen.

Sied den zemer in Wasser, saltz und Cranabet, bere daran, wann

er wohl gesotten, gieß wein, und essig
daran (wann er wohl gesoten, gieß)
Steffer nägl stupp, und wenig Rosen=
=marin, laß ihm also sieden an die
Stell, dann leg ihm auf den Rost
schmier ihn mit Buder, gar wohl
gewürtzt, drunb Lemony safft darauf
richt ihm auf ein Schüssel, Sträh zuck=
er, und zimmet darauf auch zer=
lassenen Buder, mann muß ihn
aber auch mit semel Brosel bestreüen
hernach mit Buder begiessen, und in
ein Bachöfel setzen, oder auf ein Rost

Spanischen Messer krapfen

Nimb 3 handvoll schönes mell, darnach
der Krapfen werden soll, 1 Viertinig
klein gestossene mandl, 1 Viertinig
zucker, zimet, Nägl Lemony scheller
alles klein geschnitten, dan halb ayr
groß Leuder, darunter gebreslet,
mehr 2 ganze ayr, und 2 dötter
ein wenig milch Ramb, den Taig
also zusammgemacht, und außge-
wahlt, flöckl geschnitten, auß hepsen
schmaltz schön gebachen, dan ½ ℔

zucker und ½ seitl wasser in Messingen
beckh, den zucker geleitert, wie man den
zum Penat sied, biß er kracht in wasser
die flöckl müssen alle in den Böckh hin-
ein, dann geschwind übereinander ge-
rührt, und in mörser geschitt, so thun
ein wenig stehen lassen, wann er anbickt
so setzt man den Mörser auf ein gluth
daß er heraus geth, so ist er fertig

Kraneweth Vögl von zucker aß
wann sie gebraten wären.

Erstlich: muß man 16. loth gemain
Marcipan taig, und 6 loth tragant
taig machen, beede wohl, unterein-

-ander würcken, dann einen Theil da-
-von mit den walchen brait gemacht
oben mit zucker berieben, die Formb
gestufft, beede Theil gedruckt, und
werden eben gemacht, wie die Fisch
oder Frucht, wann sie fertig, und 3
Tag und nacht gedrückert, müssen
sie versilbert, und auf diese weiß
gemahlet werden, man nimbt ein
Dinnes Gummy Wäserl, und ein Pem-
-sel voll Ambra, und Sardoger, und
ein Pemsel voll Mahl Roth darunter
mischen, darmit die vögl über

und über angestrichen, und wann sie
gedrücknet, muß man den schnabl und
die Füß mit gebrenten brod, so mit
Wasser, und gumy Wasser klar abge-
triben schwartz machen, dan stoß man
braun zucker gandl in mörser, durch
ein Faimb löffl gesät, biß alles gleich
ist, dann muß man halben theil Ambra
und halben theil Sartoger, und ein
guten Pembsl voll muscherl, Roth mit
lauter Gumy wasser, untereinander
gemischet, darmit dem Vogl gemahlt
wo er am braunesten ist, und die

Hitz am braunesten macht, mit dem
zucker Candl bestreüth, und auf dem
ofen trucken lassen, mann kan nicht
besser, als man lasset ein Vogel schon
abbraten, und mach es darnach./.

Ein gesprächtes Fleisch

Schneid von einen Schlägl 2, oder 3
Schnitzl herab, bräch es wohl ab, laß
es in saltz eine zeit ligen, laß frischen
Buder in ein pfändl zergehen, Reib
semmel Bresl, brat es schon braun her-
ab in safft, leg aber allzeit ein
schnitzl auf den rost, begieß es mit

Butter, und bestreich mit semel brosel
wasch Sarteln auß, mach ein gute Suppen
darvon über das Fleisch, so ist es recht

Gute Mell Letzeltl

Nimb ½ ℔ zucker, und so viel mehl
2 gantze ayr, und 1 dotter, von
1 Lemony safft, auch gewürtz, und
Lemony schellerl, mach ein lintes Taige
an, kanst ihn mit kunten blächern
Nödeln abtrucken, auf den dorten stan
blätl, das mit wol bestrichen ist, schen
bachen. / Sie Weinbörl Suppen

Wasch die Weinbörl sauber, gieß guten Wein daran, laß wohl sieden, schlag es durch ein Härnes Sieb, schlag 1 oder 2 ayr dotter daran, zucker, Muscat-blüh, und zimmet daran, einen sudt thuen lassen und auf gepäthe Semmel Schnitl angericht, ist guth. /

Die Zwybachene Fisgotten

Schlag 3 ganze, und 3. dötter frische ayr in ein Schüssel, rühr 1 Vierting zucker, ein halbe Stundt, darein wie ein aufgangnes koch, nimb schnes mund mehl, mach ein lindes Taige

kanst auch aneiß darunter nehmen
mach lange Stritzl, besäh ein bläche
blätl, bach es darauf, wann es gebachen
so schneid geschwind mit ein scharffen
messer, thue es wider auf blätl, über
bach es wider, so werden sie recht./.

Diße Fißgotten auf einen
andern Form

Nim auf 2 ℔ Mell, 1 ℔ zucker
4 ayr, und gute süsse milch, oder
sieß obers, so viel daß der Taig dar-
mit gar genetzt wird, er muß
wohl gewürtz werden, biß ein oder

andere Kernl Aneiß herausfalt, hernach
mach stritzl, und Schrepfs, laß es ein
halbe stund stehen, alsdann bach es in
ein Öfterl oder Köhrn, leg es auf blech
oder Papier, alsdan setzt es in Keller
biß zäch wird, und laßt sich schen schneiden
hernach muß man es wider in ein Öfen
Köhrn oder dorten pfann setzen, und
überbachen./.

Den Kütten Schnee recht gut zu machen

Nimb schen durchschlagenes von Bern
Kütten 1/2 ℔, von 3 ayrn, die Clar

in ein Höfen ½ Stundt wohl abgerührt
1 ℔ gefäthen zucker hinein, rühr es 3
Stundt, hernach auf ein Oblat, oder
Bergwerch aufgestrichen, oder zu leb-
zeltl, wie man will, und bey einen
warmen Ofen drücken lassen, hernach kan
man es mit Mischerl färben, und über-
golden.

Zucker-Straubl

Nim mell in ein Häferl, schlag ayr
klar, wasser, und zucker darein, daß er
nicht zu sich wird, sonst bleibt er nicht
beysamm, schlag den Taig klar ab, ein
wenig gesaltzen, nimb den löffl

oder Trachter, laß ein schmaltz heiß
werden, fahr mit den Trächterl voll
Taig in der pfan, um, und um
daß nicht gar zu dick werden, leg es
wanns auß der pfan kommen, über
ein Walcherl, laß kalt werden, ziech
es sodann ab./

Die Holle Büssen auf ein andern Form.

Schlag 3 ayr in ein Häterl, rühr es
mit einen koch löff wohl ab, nihm 3
Löffl voll gestaften zucker darunter
und bey 2 löffl voll wein, und so
viel jesse milch schlag alles wohl unter

einander ab darnach nihm ein Mell
in eine tiefe Schüssel, schitt alles dar-
ein, rühr es glat ab, mach ein lindes
Taigl an, pfeffers nach belieben, mach
das eisen heiß, schmir es mit wach,
wisch es wider ab, bach die Hollehüppen
schon braunlicht, nimb es geschwind
heraus, legs über ein walcherl, so
seind sie recht, man kan auch anstatt
der milch Wasser nehmen./

Die Franzosische Krüpfl

Nimb 3 handvoll mehl, saltz es nach
belieben, bresle 2 biß 3 ℔ buder

darein, dann 2 Ayr dotter, 1 Ganzes
ein wenig kaltes wasser in ein Häfterl
wohl abgeschlagen, und unter das mell
gegossen, das ein hübsch linder Taig
wird, walch in etwas dicker, als mes-
ser rucken auß, dann nimb die weite
des modl, schneid solche fleckl, über-
leg den modl darmit, wo es zusam
gemacht wird, muß es ein wenig mit
Ayr Clar bestrichen werden, und zuge-
zickt, der modl muß vorhero in schmaltz
gehitz werden, so bald er nur erhitz
wider mit den kraften, so stoß ihn

von moil, so bald er geth, so kann er
inwendig auch auflauffen, bach in
in der Farb, nach dein belieben, so
bald er herauß genohmen wird, be-
-säh ihn mit zucker, und zimmet war-
-mer, so ist es recht

Pißgotten in die Häusl zu machen.

Nimb ½ ℔ zucker, 6 ganze ayr in
ein saubers Häfen, und thue die
Vögerl daruon, klopf es ein Viertl-
-stund ab, dann nimb ein löff voll
wein, 1 löffl voll wasser, klopf es noch
3,4te Stundt, darnach erst den

Gefäthen zucker darein, klopf es wider
andert halb stund, dann nihm 12 loth
Gefähte Stärckh, vermeng es schon gleich
darein, must aber nicht zu starckh
rühren wie zu vor, leg so dann die
heußl auf ein dorten blätl, füll es
ein, bach es in einer dorten pfann
oder Pastetten Oferl schon licht braun
Also macht man auch die Spanische
Pißgotten, nur auf ein flach es Pa-
pier giessen, und oben auf mit
zucker besträhen, und so gebachen
ist es auch recht.

Fol. 243

Gute Hohlscheitten von Mandln zu machen.

Nimb 1. ℔. Mandl ziech es ab, wasch es in frischen wasser sauber auß, stoß sie gar klein, wie ein mell, bespritz es mit frischen wasser, daß sie nicht oehlig werden, und schon weiß bleiben, thue es in ein Schüssel, nimb 2 ayr klar auf ein zün deller, schlag es ganz faimig ab rühr es unter die mandl, auch ein halb ℔ klein gefäthen zucker, auch von ein halben Lemony den safft, und die schöber klein geschnitten, rühr es ein 4tl

Stund ab, schneid oblat darum ein finger breit, und lang, streich den taig messerrucken dick darauf, wann es gar ist, so biege die schaitten über den finger, leg es auf ein saubers dorten blätl, bach es ganz gemach in einer dorten pfann, übersich eine zimliche hitz, das das riß schon aufgeht, richt sie also auf ein schallen, so seind sie recht.

Gfruner äpfl Lebzeltl.

Sind ganze Gfrunne äpfl in saubern Wasser, das sie nicht aufschrieben, schabe das gute davon, biß auf dem bogen,

nihm auf ½ ℔ geschabene äpfl
½ ℔ weissen zucker, leiter ihn biß er
anfängt zu sieden, thue die äpfl
hinein rühren, biß sie kalt werden, dan
thue es in ein Schüssl, die erden ist,
laß es rasten, schneid eingemachte
zitrony schen klar, zimmet auch gar
klein, rühres darunter, mach es mit
weiß gefätthen zucker auß, truckh es
in die modl, laß es auf ein Papier
drucken werden, also kanst alle leb-
zeltl von obst machen.

Die Englischen Lebzeltl

man nimb gar klar gefätthen

zucker, und sauber geschälte mandl
von jeden gleich viel, die sollen über nacht
in Wasser waichen, hernach klein ge-
-stossen, mann soll aber zuvor ein
schen Tragant in wasser waichen, den
selben durch ein dickes Thüchl zwingen
dz gar dick ist, unter den zucker in ein
Stainern Mörser wohl stossen, dz es ein
Pester Taig wird, wie zu den aufge-
-loffenen zucker werckh, dann soll man
die klein gestossene Mandl darein mischen
in mörser wohl gestossen, zu letzt
wan 1 ℔ zucker ist, soll man von ein

Lemony die schällen gar klein schneiden
ein wenig überwälchen lassen, und
unter den Taig mischen, dan soll man
den Taig auf ein mit zucker, und mell
besträhtes Papier thuen, und ein weil
stehen lassen, so ziehet er an, und
last sich arbeiten, da man ihn zu
Lebzeltl kan formiren, und in die
mödl drucken, man muss ihn nicht
fest in händen arbeiten, er last sonst
~~nicht~~ nach, alsdan soll man ein dorten
Flätl mit Buder schmiern, die Leb-
zeltl darauf legen, und gar kil

bachen, wann sie in der dorten pfann
anheben zu sieden, so seind sie ver-
-derbt, sie werden sonst gar schen
gehen schen auf, man kann auch mit
gestossenen zimmet braun machen, auch
grien mit Pißdazy./.

Die Pfiß Krapfen.

Ein Mell, zucker und mandl, über-
-all. 3 Vierting. Die Mandl schwöll
und stoss es klein, so dann alles unter,
einander gemischt. von 2 Lemony die
Schöller halben Theil langlet, den andern
halben Theil gewürflet geschnitten, die
2 Lemony wutze, schneid sie von ein-

ander, und den safft auch darunter
vermischt, nicht weniger ½ loth zimmet,
½ loth nägl und 1. Ganze Muscat-
nuß, dann 3 oder 4 Ayrdötter dar-
ein, mach also den Taig an, walch ihn
auß so dün du wilst, schneid Flöckl so
groß wie man die schiß kräptl macht
nim unter den Taig auch ein wenig
Buder, brat den Schiß zu dem Feuer
laß ihn heiß werden, schmir in mit
Buder, laß sie braten, biß sie rößlet
werden, dan seind sie recht, man
kant auch mit mandl bestecken, und mit

zucker besähen

Fratwürst von Mandl.

Nim 1. lbtl pfeffer ½. quintl nägl, 1. quintl Muscatblüe, 1. quintl Imberstupp, diß alles klein gestossen, item 8 klein geribene mandl, 2 loth grob geschnittene mandl. 4 loth klein gestäthen zucker 1 loth zimet stupp, 1 loth eingemachte zitrony klein gewürflet geschnitten. 1 loth zucker saat, diß alles unter einander gemischt, den zuckersat, Pröslet weiß darein gethan, damit er sich nicht kan zertheilen, alsdann fratwürst, daraus

Gemacht, in die grösse wie die natür-
lichen Bratwürst, und in einer dorten
pfann gebachen, so sie ein wenig seind ge-
bachen, mit ayr Clar bestrichen, wann
sie drucken, wider bestrichen, zum 3. oder
4. mall, wann sie dann braun genug
seind, wie die rechten Brat-würst, nim
es heraus, lass es abkullen, thue das
Papier davon, so es nicht leicht geht, nez
es ein wenig, das es geschwult, und her-
ab gezogen, die Bratwürst auf ein
anders Papier, umbgekehrt, und mit
ayr Clar wohl überstrichen, und in der

dorten pfan trücknen lassen, das ayr Clar
muß nicht abgespridlet sein./.

Die Holle Hippen auf ein andern Formb.

Nihm mell nachdem du viel machen
wilst, rühr es mit wasser ab, schlag 1.
oder 2 ayr daran. rühr gar klein ge-
stossnen zimmet, Nägl, pfeffer, auch
klein gestossene Lemony schellerl darun-
ter in der dicken wie ein Schmarn
taig, schmir die eyen mit wachs, wisch
es wider ab, bach es schon rößlet, so seind
sie recht./.

Fol: 253.

Die Nunnen kräftl

Nimb 1. Vierting zucker, schlag 1 ayr
darein und ein wenig wasser dar-
ein, so viel du meinst genug zu
sein, nim 8. loth mell, mach ein
lindes taigl, walch ihn auß, mach
ein füll darein, reib ein braun-
en lebzelten an einen rib eißen
pfeffer ihn, mach den mit hönig sieß
nimb klein geschnitten Lemony Schelle
und mit einen safft sieß machen
alßdan füll es ein, und drucht es mit
dem eisl ab, bach es nicht zu heiß

so seind sie recht./

Resche Hönig Lebzeltl

Laß 1 seitl Hönig zergehen, hernach
½ ℔ zucker, laß es gar wenig sieden
hernach das gewürtz, nach eines iden
belieben, nägl, zimmet, Lemony, und
Bomerantzschen Schöller, dises alles in
den zucker gethan, und in ein
scheines semmel mell geschitt, daraus
ein taig gemacht, das er sich walchen
last, und in die mödl getruckht
das blech mit schwartzen mell bestreüt
die Lebzeltl darauf gelegt, und in

der dorten pfan gebachen, wan sie fast
fertig seind, nimb ein wenig Gummi
1. loth voll zucker, und ein wenig Wasser
daran gegossen, bestreicht, und lass es
völlig bachen, so seind es recht. /.

Die Watten krapfen

Nimb auf ein grosse schüssel 6 loth Mell
8 loth zucker, 4 loth schmaltz, preslet
unter das mel den gestossenen zucker
darunter preslet wider ab, schlag die
ayr daran, 5 oder 6 mach wie einen
schmarn taig, mann kan auch 2
löffel voll Kamb darunter nehmen /

dann mach das eisen heiß, schmir es
mit ein tödrl mit schmaltz, gieß den
Taig darein 2 eß löffl voll, drückh das
eisen zusamb, wie bey Holle hippen, bach
es schen köpflet, alßdann nim es heraus
wückle es über ein wackherl, halt es biß
kresch werden, so seind sie recht./.

Kälberne Leber zu braten.

Wasch die Leber sauber auß, saltz,
schneid das hautige darvon, Stick es
sauber, Steck es an Stieß brat, be-
gieß mit Buder, und Lemony safft,
und Kamb, laß sieden, und gieß

es darüber, so ist es fertig./

Von allerley Dortten, und Pastötten zu machen

Pöck-Dorten

Nimb 1 Vierting frisch schmaltz, treibs ab, schlag 4 ayr dötter daran, dann ein Vierting Gestossne Mandl auch darunter, nimb schönes mund mell auf dem tisch, brosl ½ ℔ buder, darunter, auch schmaltz, zuckers, mach also ein Stoßl taigan, nimm he-

-mony Schöller darunter, die Füll
mach mann nachdem die dorten Groß
ist 1 Vierting oder ½ ℔ 8 Stuck, schneid
ihn klein, und stoß den in mörser
gar klein, auch von 2 Dl. Semmel die
schmolln, in ein sieb obers gewaicht
und auch darunter gossen, 1 Vier-
-ting gestossene mandl, und von
4 Ayrn ein eingerührtes gemacht
auch alles untereinander, und wohl
gezuckert abgestossen, mach also ein
blätl auf ein dorten Schüssl von Stoßl
taig, und streich die Füll darein.

mach ein Gatter darauf, und bestreich
mit wasser, und sträch wohl zucker
darauf, mach ein papier reif darum
bach es fein kiel heraus, so ist es recht.

Ein aufgestrichene Sortten.

Nimb 2. ℔ Mandl stoss es klein, thue
es in ein grosse schüssl, zuckers das sie
genug ist, treib es wohl untereinander
ab, leg ein brocken Buder
daran, und 10 ayr, 5 ganze und
5. dötter, kiers ein gute weil, das
der Buder verrührt ist, und nicht
Pröcklet bleibt, dann kleine Lemony

Schöllerl, und kleine zitronÿ, dann nim
auf ein dorten blat, oblat bläter, streich
die dorten darauf, mach ein Papiernen
Raif darum, bach es schon braunlicht her-
aus, mach wasser eiß darauf, setzt es
wider hin biß drückert, so ist es fertig

Ringl dorten von abgedrücker-
-ten Mandl Taig.

Nim 2. ℔ mandl zieh ihnen die
haut ab, stoß klein, laß 2. ℔ schon
zucker weichen, darnach wohl dickh
sieden, thue die mandl darein
trückers, daß der Taig von den

Steck laß, schneid von ein Lemony die
Schäller, und ein wenig Lemonysafft
darunter auch von 2 ayrn die Clar
aufkopfft, thu den Taig heraus, laß
ihn überkielen, nim ein Schüssel und
ein Deller darauf, thue oblat darauf
bicken, und streich von den Taig ein
dünes blätl darauf, überbach es, hernach
mach Kingl über und über, schen an-
einander geschlossen, und über nacht
wann es sein kan stehen lassen, hernach
schen gebachen, oben mehr hitz als unten
das schen aufläufft, wann es bachen ist

streich ein dückes wasser eiß darauf, laß
wider in ofen abdrücken, laß es kalt werden
zier es sauber mit eingemachten sachen,
auch roth und weissen zitronÿ darauf gelegt./

Ein gute Dorten

Rimb 1. Vierting klein gestossene mandl
und ein Vierting frischen Buder abge-
-treiben, und schlag 4 oder 5. Ayr dötter
daran, 1. Vierting mell, und ein wenig
Lemonÿ Schellerl daran, rührs durchein-
-ander, streich auf ein dorten blätl
und backs, mach ein wasser eiß dar-
-auf, man kan es auch mit eingemachten sach-
zieren./

Fol: 263

Gestüpftlete Mandl Sorten

Nim 2. ℔ mandl, schwöll, oder laß
es in kalten wasser stehen über nacht
so bleiben sie weisser, dur die haut ab
schneid langlet, waich ½ ℔ zucker, laß
ihn auch wohl sieden, biß er ein Faden
spint, thue die gestipftlette mandl dar-
ein, wann man will kan man Pisdazij
auch gestipftlet schneiden, und darun-
ter nehmen, und wohl abdrückern
von ein Lemonij die scheller, und den
safft, wann man will auf die letzt von
2 ayr Clar wohl aufgeboptt, und der-

unter gerührt, nimb ein Schüssl,
mit Oblat belegt, Sträh die mandl dar-
auf, auch 3. oder 4 Ring, die schüssl
geziert, sauber aufgericht, oder man kann
mit einen Rosen form machen, hernach
schen gebachen, schen gelblet, und sauber
geziert, so ist es recht./

Pertrum dortten.

Mach ein Marb geschlagenen Taig, nimb
1. ℔ Butter, und 1. ℔ mell, saltz, nimb ein
ayr mach ein Taig mit copfer an, der buder
muß dün geschnitten sein, wann er an-
gemacht ist, so walch ein dünes blätl auß

legs auf die dorten schüsl, mach ein
füll, nimb halbs Pertrum, und halbs
Spenath, überhacks klein, treib ein bu-
der, und den gehackten Pertrum darein
schlag 4. oder 5. ayr daran, zuckers rühr
es wohl auf, nimb weinbörl darun-
ter streichs auf blätl, deckh es wider
mit einen blätl zu, schrepfs um und um
schneid es auß, bach es schen, und zuckers
oben auf./

March Dortten.

Nimb, schneid, und stoß frisch es
Ochsen march, klein in mörser, dan

1. Vierting mandl, auch gewürtz, und
gezugkert, ein wenig geweichte semmel
darunter, 1. Vierting klein geschnitt-
ene Litroni, zu der Füll gehört ein
solcher Taig, wie zu der Pertrum
Dortten, aber oben auf muß man
ein Gatter machen, und mit ayr
bestreichen, und also bachen.

Krebs-Dortten.

Nimb 2 Schock krebsen, aber weniger
hacks klein, und stoß 3 Vierting mandl
darunter, mach ein rothen Buder, stoß-
die scheller ganz klein, und ein Guten,

Vierting Buder darunter in ein klein ge-
than auf einer Glut sieden lassen, durch
ein saubers Tuch getruckht, und kalt werden
lassen, den selben Buder abgetriben, die
gestossene Mandl, und gehackte Krebsen
auch darunter, auch 2/4 ganze Ayr und
4 dötter daran geschlagen, zuckert das
sieß genug ist, schneid von ein Lemoni
die Schäller, und also gehackt, und schon
gebachen, ein eiß darauf, ziers mit zu-
trony. /.

Wie man den Lintzer Taig macht.

Nim 1/8 ℔ klein gestossene Mandl 1/2 ℔.

frischen Buder treib den wohl ab in ein Weyd-
-ling darnach rühr die mandl darein, schlag
ein gantzes ayr, und 13 dotter daran
hernach nimb ½ ℔ gestäthen zucker ½ ℔
mell rühr es untereinander in den
taig, behalt ein guten theil zucker her-
auß zu dem eiß, sodann beleg ein dorten
blättl mit oblat, streich darauf, füll dar-
-ein waß du wilst, must aber ein grob-
-en taig um das blätl machen, damit
es nicht abrünt, bach es nicht gar zu
heiß, gib unten mehr als oben gluth
sodann mach das eiß darauf, setz wider

hinein biß daß eiß drückhet, aber nicht
braun, magst nicht gern ein eiß, so
zuckers, und gibt so auf die Tafel /.

Die aufgeriehrte Mandl Sortten.

Nim auf 1 ℔ mandl, ½ ℔ klein ge-
stossenen zucker, treib es untereinander
ab, schlag 25 ayr daran, 12 ganze
und 12 Dötter, eines nach dem andern
rühr es ein ganze stundt auf einer seiten
schneid von ein Gantzen Lemony die
schöller gewürflet darunter, schmier den
darzu gehörigen modl mit Buder

schitt die aufgerührte mandl darein, bach
es langsam, und kiell herauß

Ein Brezl-Dorten

Nim so viell Buder alß mell Prosl es wohl
ab, saltz mann kan ihn auch wohl zuckern
schlag ayr daran, nachdem die dorten
groß ist 2, oder 3 ayr, und netz ihn
mit wasser gar an, mach also ein
linden taig an, und arbeit ihn wohl
und klar ab, mach dorten in form wie
du wilst, bach es schon. /.

Ein Kösten Dortten

Nimb, und brat 1 ℔ kösten ganz weich
lef sauber auß, hacks ganz klein,

nimb 12 loth buder in ein schüssl, treibs
wohl ab, hernach nimb 1/4 ℔ mandl, schwöls
und leß es auß, stoß klein, rührs
unter den buder, hernach nim 1. kr.
semmel, schneid die Rinten darvon ab
weich es ein in süesse milch, drucks ein
wenig auß, rührs auch in den buder
daß schon glatt wird, hernach rühr die
gehackten kösten darein, und zuckers
daß sie genug ist, schlag nach und nach
8. ayr daran, 4 ganze, und 4. dotter
schmir ein dorten blätl mit buder nach
ein Raiz herum, schütt den Taig darein,

streich sauber auf, bach es in einer dort-
-ten pfan, licht braun, wann schier ge-
-bachen, mach ein wasser eiß darauf, so
ist es recht./

Ein anderer Marber dortten Taig

Nimb 3. Vierting, schenes mund mell
1. Vierting klein gestossene Mandl, 1 hand
-voll gefäthen zucker von ein ganzen
Lemony die Schöller klein geschnitten, mich
alles geschwind untereinander ab, Nimb
2. ayr dötter, 2. löffl voll wein, mach
damit den taig an, walch ein blat finger
dick auß, leg es auf ein Schüssel, schneid

es um, und um ab mit einem scharf-
fen messer, füll eingemachte Sachen dar-
ein, was du wilst, mach von den übrigen
Taig Stangl, oder ein ausgeschnittenes
Plätl darauß, bestreich es mit frischen
wasser bestrü es mit gefäthen zucker
wohl, bach es in einer dortten pfann, es
bekant ein eiß ./.

Die Marzipan Laub, die auch zu einer dortten, oder Schallen könen Gebraucht werden.

Nimb 1. ℔ mandl, lex sie auß, und stoss
gar klein, wie ein mell, doch immer
zu angespritzt, daß sie nicht öhlig werden

dann 1. quintl schen weissen tragant, weich
den in haisses wasser wohl, druckh in
durch ein tuch in einen mörser, dann
1 ℔ zucker, stoß allzeit ein löffl voll
zucker in den tragant, biß der zucker
gar ist, der zucker muß vorhero ge-
fäth werden, stimb die mandl stoß-
es auch darunter, auch klein ge-
schnittene Lemony Schellerl, thu alles
herauß auf ein bret, ströh gefäth
zucker darauf, arbeit den taig wohl
ab, daß er schen weiß, und klar wird,
druckh ihn in die möckl, drückne ihn

in einer dorten pfann ganz viel ab
laß es abviellen, mach roth oder weisses
eyß darauf, bach es alß wie das andere
eyß, gib es also zur tafl. /.

Ein krebsen dortten auf einen andern formb.

Nimb ½ ℔ rothen krebs buder, und ½ ℔
schnee mund mell, schneid den buder
in das mell, / hollen viertnig klein gestoß-
sene Mandl, 2 ayr dötter, 2 oder 3
löffl voll frisches brun wasser. / löffl
voll wein würch den taig alles geschwind
unter einander ab, walch ein blat eine
finger dicht auß, leg es auf die

Schüssel, schneid es um, und um ab
nimb 30 mittere krebsen, sind sie ab
leß die Hälsl, und Schärl dauon, hack
sie, nimb von einer pfenning Semmel die
schmolln, weich es in guter milch, trunk
es auß, hack es auch darunter, dann
von 2 Lemony die Schöller, von 2 oder
3 ayrn ein eingerührtes, gewürtzt es
mit Muscat-blüe, und nägl, rest es ein
wenig in Rothen Buder, füll es in die
Dortten, mach von übergeblibenen Taig Stängl
darauf, bestreich es mit zerlassenen Krebs
Buder, bestreich es wohl mit zucker, bach es

in einer dortten pfan gemach schen
liecht, gibs warm auf die Tafel,
also ist es recht. /.

Wie man die Linzer dortten macht.

Nim 1 Vierting sieß Schmaltz, treib es in
einer schüssl ab, biß es schen weiß wird, dan
1. Vierting mandl, ziech es ab, stoß es in
einen Mörser, hernach rühr es unter
das abgerührte Schmaltz wohl unter ein-
ander dan ein halben Vierting schendmell
und 2 löffl voll wasser, rühr es auch
wohl untereinander, nimb so viel

alß ein Viertling zucker, nachdem du es
sieß haben wilst, disen rühr auch darunter
mehr rühr darein 4 ayr dötter, und
2 ganze ayr, wann dann alles unter
einander gerührt ist, alß dan schmir
ein Schüssl mit festen buder, trunckh
den taig darein, alß wie sonsten ein
blath, er last sich nicht walchen, füll dar-
ein, waß du gern wilst, thue oben auf
gewutzelte Stritzl legen, von disen taig
formiers wie du gern wilst, bach die
Dorten in einer pfann, wann er ge-
bachen ist, so thue ihn zuckern, bach ihn

fein kiel herab, daß er schon licht gold-
farb wird, so ist er recht gemacht
gib es warm auf dem tisch ./.

Ein Gute Fisch Dortten

Nimb einen Hächten oder Forellen fisch, sied
ihn alß wollest du ihn gesotten geben, thu
die häut, und gräten daruon, hack das
brat klein, nimb 3 oder 4 ayr dötter
roher daran, darnach mann ein grosse
dortten machen will, zucker zimmetstuppe
und weinbörl, rühr alles unter ein-
ander, das fisch bräth, und die ayr
saltz ein wenig, thue auch etliche

Schnitzl buder darunter, so ist die füll
recht, Taig kann man machen, was man
für ein Will, aber oben darauf kein
Taig nur die obbemelte füll, bach die
Dortten, so es schier gebachen, so nimb
ein ayr, und zucker darunter
bloß coohl ab, bestreich es darmit, laß
es gar bachen

Ein aufgestrichene Dortten auf einen andern Formb

Nim ½ ℔ Mandl in ein tiefe Schüssl, schneid
ein Vierting frischen buder darunter, schlag
4 ayr dötter daran, 1 Vierting frischen

Buder darunter, schlag 4 ayr dötter
daran, 1 viertinig gestossenen zucker,
und gewürfflete Lemony Schöllerl, daß
alles untereinander gerührt, daß der
Buder zertriben wird, streich es auf
ein gleiches dorten blätl, unter
sich mit Oblat, bach es viel, mach außen
herum ein Kaiß, daß nicht abrinnt
mach ein schen dickes Wasser eiß
darauf kanst es auch, mit einge-
machten sachen zieren. /.

Ein andere Stifft dorten
und die rechte zu machen.

Schwöll 1. ℔ mandl zieh ihnen die
haut ab, schneid es gestiftlet, nimb
1. ℔ zucker, von den mandln muß
man 1. Vierting klein stossen, hernach
nimb 1 Vierting zucker von den stund
sind dizen daß er sich sultzt, schütt die
gestossene mandl darein, drückers schon
daß sie doch nicht gar trucken seind, sonst
lassen sie sich hart streichen, nim
die darzugehörige Schüssl, beleg es mit
oblat, hernach streich die gestossenen
mandl darauf, bach es schon reflet,

nimb die 3 Vierting zucker, schütt bey
einen seitl wasser darauf, und sied
ihn das er sich schon uest sultzt, thu
ein tröpfen auf ein zün deller, so
sücht man es gleich, hernach schütt die
gestiptlete mandl darein, und drücks
auch herab, das sie aber hübsch saftig
bleiben, und formier es auf die
Schüssl, wie du wilst, man kan hertzl
oder kräntzl legen oder auch mit S form
belegen, man nimbt auch Pisdazy
darunter, hernach wider schon röslet

gebachen, und mit eingemachten sach
gezieret, in bachen, muß man nur
oben, auf glut geben, so wird es recht.

Ein Germb Torten.

Nimb ½ ℔ Buder treib solchen ab
schlag 3 Dötter, und 2. Ganze ayr
daran, nihm 3 Löffl voll germb
und ein Schöpflöffl voll, lablechte
milch, saltz, und rühr es unter-
einander ab, mach mit schnen
mell ein Taig an, walch daraus
ein flöck, leg solchen auf ein schüssl

setz einen Raiß herum daß solches
nicht abrint, bestreich den Taig mit
zu böben ganz dicht, von den Taig
mach ein Gätter darüber, und
so es in Ofen gesetzt wird, muß
es zuvor gezuckert werden./

Ein Pastoral Taig

treib auf einer Schüssel 1 ℔ Buder
wohl ab, nim 4 ayr dötter, von
einen gantzen Lemony den safft
und die schöllerl, diß alles unter

den Buder gerührt, hernach nimb zuck-
er und mell in den Buder, mach
ein feines festes Taigl an, welch ein
blat auß auf ein Schüssel, mach Kingl
füll darein, was du wilst und leg
die Kingel darauf, schließ es schön mit
übereinander, bach es schön, zier es
mit eingemachten sachen, und zit-
terony, also ist es recht.

Falsche Mandl Dorten.

Nimb ½ ℔ mandl, ½ ℔ zucker
½ ℔. buder ½ ℔ mell, schwöll die

Mandl, und stoss, nimb das mell auf
dem tisch, saltz es ein wenig, und
brosl es untereinander ab, nimb
ayr dötter, mach ihn gar an, das
man ihn würcken, und walchen kan
man kan auch gestossenes zimet dar-
unter nehmen, mach dortten dar-
auß mit nuschl, oder Gätter, wie
man will bach es schon./

Wieder ein Krebs dortten
auf einen andern formb

Wann die krebsen gesotten, und

sauber Gebutzt, so hack es klein, und
kestt in frischen Buder, nimb siessen
Kämb, und 2 ayr, und gewürtzt
mach ein Taig an mit heisser fleisch
Suppen, und buder, walch ein blat
auß über ein Schüssl die füll darein
übersich ein Gätter, oder blätl, und
nicht zu heiß Gebachen.

Mandl Sorten auf einen andern Formb.

Nimb 1 ℔ abgezogene mandl,
stoss es groblet, treib ½ ℔ zucker

darein wohl untereinander ab
nimb von 3. Ayr ein aufge-
klopfte Clar daran, auch Lemo-
nÿ schellerl, und ein Lemonÿ-
saft, richts auf Oblat, und ein
Papierenen Raiß herumgemacht,
dann schon reslet gebachen./

Die Gosne Pißgotten Dortten.

Nimb ½ ℔. Gestäßten zucker in ein
Häfen oder weidling, schlag 8 ganze,
und 2 dötter, nachdem sie gross ist

und ein ayr Gugen wasser darein
schlags ein gantze stund ab, daß ehen
weiß wird, schneid gewürflet Lemony
schellerl darunter, dann nimb 1 Vier-
-ting schens mell, oder 1½ Vierting
gestähte Störck, mach ein lindes Taigl
an, wie ein Strauben Taig, Gieß
in in ein geschmirten dorten modl
bach ihn kiel, und langsam, ehe
du eß in Ofen setzt, zuckers oben auf
wann er gebachen ist, kann man auch
ein eiß darauf machen. /

Fol: 291

Pastätten von Rämb

Taig /:

Nimb 1. mässl mell, 1. ℔ Buder, brosl
ihn wohl ab, nimb 2. seitl sauren
milch Rämb, und 6. ayr, saltz es,
mach ein Taig, wann er zu fest wür-
de, so nimb ein wenig frisches wasser
mach also ein festen Taig an, arbeit
ihn ein Gantze Viertl stundt, daß er
schon Clar wird, mach daraus 4 eggige
oder übergeschlagene Pastetten, man
kann allerley darein nehmen; hendl

fleisch, oder wildbrät, das wildbrat aber
muß ganz dün geschnitten sein, und
ein wenig geprägt, und gepäitzt,
auch ein wenig gespickt, wohl gewürtzt
dann ein wenig ochsen marck, Lemony
und gapry daran, und 3 Stundt
bachen lassen, unter währenden bachen
die baitz, oder ein frischen essig einge-
fillt./

Lungl-braten Pfästätten

Die Pfästätten macht mann von englischen
Teig auf den Formb wie ein Äß, mann

thut den Lungel graten baitzen in
essig, hernach überbrat man ihn, daß
er hibsch braun ist, aber inwendig
muß er noch blutig sein, laß ihn über-
nacht küellen, schneid ihn nach der zwerg
Schnitzl weiß, nimb auf ein brät 3.
oder 4 Säure äpfl. 2 oder 3 zwibl
heubl, nachdem sie groß seind, 2
für Lemony, 1 Viertling marsch, grün
Pfeter söhl, wohl gewürtzt, hack alles
klein durcheinander, streich von
dizen halben theil, unter sich auf,

den Taig, leg die schnitzl darauf, den andern Theil wider oben auf, mach die Pastötten, laß 2 ℔ stundt bachen, mache ein gute dücke milchrämb suppen darein so ist es recht./.

Einen schen guten Franzosischen Buder Taig zu Pastätten, Dorten oder Kräpfl.

Nimb 1½ ℔ frischen Buder, wasch den in frischen Brunner wasser auß, zieh ihn mit der Hand wohl ab, leg ihn wider in frisch wasser, walch auf ein nudl bret finger

dücke, gut schaum lange Stritzl, leg
es wider in frisches wasser, setz an
ein kielles ort, nimb 1 mässl schmalz
mundmell auf ein bret, schlag darein
2 gantze ayr, brock 2 strützl Buder
darunter, mach es mit frischen brun ab
in rechter dicken wie ein undl Taig,
ziech und würck ihn ein halbe Stundt
das er ganz glatt wird, walch ein blat
auß finger dick, nimb die Buder,
Stritzl, drückers mit einem Tuch wohl
ab, drückhs nach den andern in den

Taig, schlag dz halbe blat darüber, drück
es zusamb, walche in widerum auß, schlag
ihn, noch einmahl 4-fach zusam, walch
ihn wider auß, ietzt aber schlag ihn
3 fach zusam, walch ihn eines guten
finger dückhs auß, wilst du ein Schüssl
Bastetten, so walche 2 blätl auß, zu
einer übergeschlagenen laß ihn Ganzer
laß ihn also ein halbe stundt auf dem
bret rasten, die füll in dzie Bastetten
mach also, wie folgt, nimb Hendl oder
Lemers fleisch, hack es zu kleinen Stückln

wasch sie sauber auß, saltz ein bestreüh es
mit schen mell, und rest es in einen schmaltz
schen licht herauß, nimb außgelößte brock-
-hefel, sauber gepützte Schnecken, ein hand-
-voll übergebrente maurachen, diß alles
in Buder gerest, auch einen über-
-brenten Carfiol, gewürtzt es mit Mus-
-cat-Blüche, Nägl, und Lemony schelleel,
auch Pfeffer, thue es zu dem fleischl oder
hendl, kanst auch bratwürst, oder an-
-statt des hendl, und fleischl, Löber, und
mägl, auch Strisel nehmen, richt es auf

das blat in die Schüssl, deck es mit den
andern Theil zu, schneid es mit einen
Scharffen messer, um, und umb ab
mach etliche schnidl darein, bestreich es
mit abgeschlagenen ayren, aber nicht
auf das geschnittene, bach es in einer
dorten pfan, oder Öfterl, übersich mit
einer zimlichen Hitz, doch nicht zu viell
das er die rechte Farb bekomt, er
laufft gar hoch auf, und wird Marb
das Sippl in die Pastetten, mach also,
nimb gesottene krebsen, schneid die

Gall weg, stoß es in einen Mörser gar
klein, gieß in ein halb Häferl, halb wein,
und halb Rind, suppen, laß es wohl,
untereinander sieden, seich es durch
ein sibl, bren es ein wenig ein, ge-
wirtz, mit Muscat-blüe, und nägl
leg ein Stück buder daran, laß es noch
ein Südl thuen, mach die Pastötten
auf, gieß es hinein gib es warm auf
die Tafl, so ist es recht, der Taig muß
7. mall geschlagen werden./.

Die Gänß, oder Enten Pastötten./

auch Wild-bräth und Schlögl werden also zugericht.

Butz gänß oder änten wasch es sauber auf
bieg die kriben, schlag sie wohl, saltz es
nimb guten wein essig, gewürtz selben mit
Rosen marin, Nägl, Muscat blühe pfeffer,
und Lemony schellerl, Stuck die gänß
änten wild-brät, und Schlögl wohl
mit frischen Stenckh, laß den essig wohl
sieden, gieß in darüber ab, deck es
zu, laß über nacht stehen, wann du es
einschlagen wilst gewürtz es wohl, leg
frischen Buder, und Lemony darauf,

mache die Bastetten zu, bache es als
wie die Vorige darein, nur daß man an-
statt des weins Essig nehmen muß, daß es
die rechte sauren bekomt, und etlich löffel
voll milchkamb darein rühren, gib sie
warm, also ist es recht./.

Ein Gute Germb Bastätten,

Nimb auf ½ ℔ scheues mund mell, 4
loth zerschlichenen Bucker, 5 ayr dötter
und 1 ganzes ayr, auch 2 oder 3 löffel
voll sieße obere milch, auch 2 oder 3
löffel voll germb, die milch muß lablet
sein, mach einen Taig etwaß hester

alß zu dampf nudl, schlag in ab, daß er
schen glat wird, laß ihn gehen doch nicht
zu viell, nur daß man kent, daß er sich
wohl gehebt hat, unterdessen waschet man
1/2 Vierting Buder, machet nach belieben
breit, oder langlete flöckl, aber dünn
laß es in wasser ein wenig ligen, daß
es anziehen, darnach drücket man es
mit einen tuch ab, und nimbt den ge-
-gangenen taig auf einen tisch oder bret
walch ihn auß, wie zu einen Buder taig
leg den gewaschenen Buder darein, schlag

den übrigen Taig darüber, walch ihn so
lang, biß der darein geschlagene Buder
wohl verwalchet ist, leg ihn alsdann auf
ein Pastötten Schüssl, wie ein andern Taig
das inwendige blätl, wo die Füll hinein
gehört, muß herauß geschnitten werden,
sonst hebt es alles in die Höh, schlag an
statt der rechten Füll ein Tuch darein
daß es keinen Dunst macht, thue den Deckl
darüber, mach um die Schüssl ein Pa-
pierenen Reiff, mit Buder geschmirt,
und die Bastetten an die stell gehen

gehen lassen, wann es genug gegangen
bacht man es in einen Ofen oder
dortein pfan, wie ein andere Pastetten
in der höhe mit ayr bestrichen, zu der
Füll, kan man nach belieben machen
was gelegen ist, fisch oder fleisch und
muß vorhero völlig an die stell in einer
Kein gericht werden, und wann mans
auf die Tafl gibt, so füllt mans hin-
ein, und gibt es warm, so ist es
recht, und gut ./.

den Taig zu einer überschlagenen
Lastetten.

laß ein frisch wasser sieden, leg ein
brocken schmaltz, darein, laß zergehen
schütt es an das zugehörige mell, blaß
aber das schmaltz hinein, und saltz
es, mach den Teig an, walch ihn auß
nicht gar zu dün, formier ihn zu
Schlögl, Hasen, Fisch, auch andere über-
geschlagene Pastetten, und muß aber
also eingericht werden, erstlich gewürtzt
und ein wenig fassen, oder Speckh
hernach wider das fleisch, und also zuge-
macht, nachdem es völlig fertig

mit ayr bestreichen, und also gebach

Gehäck-Bastetten.

Nimb kälbers brät von einen schlögl nachdem manns gross macht auf 10. oder 12 Persohn 2 ℔, und 1. Viertnig marck, hack es klein, nimb um 2 ℔ Semmel, weich es in ein milch, dann truck es auß, hack es darunter, hernach kann man ein rothen buder machen, diß gehäck darein resten dann auf ein Schüssel gelert, 2 oder 3. ayr darangeschlagen, riher es um

und laß es stehen, hernach mach die
füll also, nimb hendl, oder fleisch
und krebsen, maurachen, bratwürst
und waß man nehmen will, schneid
zu stückl, rüchs in ein Rein mit Buder
und gewürtzt, und ein wenig wein
laß es also überdünsten, daß es ein wenig
weich doch nicht zu lind wird, weil es in
der Bastetten auch bachen muß, nimb
hernach ein Blöchern Reif, schmir ihn mit
Buder, mach ein Buder Taig, walch ein
Flöckh auß, so groß der Reif ist
setz den Reif darauf, der Reif muß

um, und umb mit Taig vermacht werdt
setz auf ein Papier, dann nimb den Taig
und streich ihn in den ~~Taig~~ Raiß hinein
um, und um, und an den boden auch
hibsch gleich dück, doch nicht gar zu dück
darnach nimb die hendl, füllt darein
auch krebsen, und maurachen, was
man will, und streich mit den ge-
häib Taig wider zu oben auf fein glatt
bestreich mit ayr, oder rothen Buder, setz
in ein dorten pfann in d3 öfterl, wann es
halt gebachen ist, so nimb es heraus, thue
den Raiß weg, bestreich in der saiten,

mit ayr, oder rothen buder, hernach
bach es gar schen, schneid es auf, gieß
die suppen darüber, so die hendl dar-
in gesotten, gib es auf den tisch, laß
die suppen nicht lang darin stehen, daß
nicht durch weicht, du muß den taig
nicht gar zu lind machen.

Indianische Hann Ba-
stätten

Butz solchen Hann, oder in ein Copaun
sauber zerschlag ihn, daß er ganz brait
wird, brich in die wiegen, saltz
in ein, leg alsdann solchen in

ein Rein, oder weidling, laß guten
essig sieden, mit Rosen marin, gieß
dißen über den Hann, oder Copaun, laß
es also einpaitzen, mach aß dann ein
Teig mit mell, mit siedenden wasser,
und schmaltz, und mit 2 ayr fein
fest an, walch den finger dick auß
leg geschnittnen Steck, buder, Lemony
blätl auf den boden, bestreüh es mit
Zuber, und pfeffer, leg den Hann auf
d3 blat, bestreüh mit einen aufge-
klopten ayr, mit einen Penzel so weit
herum aß der hann geth, pfeffers oben

auf wider, wie auch geschnittene Lemony
Schellerl, und blätl, wie auch geschnittenen
Speck, und etliche blätl buder, leg ein
Wurzel eines daumdickh um den Hann her-
um, walch wider ein blat auß, und
schlags darüber, mach ein wand darum
und ein ausschnitt darauf, bestreiche mit
ayr, bachs wie andere, aber fein wohl
auß, wanns gebachen ist schneids auf, brenn
ein Kindsuppen ein wenig ein, gewürtz
wohl, und leg ein buder daran, gieß
es in die bastetten, gibs auf die Tafel
es ist auch kalter zu essen./.

Die Englische Bastätten

Nimb 2 Mäßl von schönsten mell, wan
die Pastötten groß sein soll und uest
so nimb 1½ ℔ bucker unter das mell
gepröslet, dann 3 oder 4 ayr, und
das übrige Wein, wer es gar gut
will machen, der kan Spanischen Wein
nehmen, so viel biß ein rechter Teig
wird zu einer Pastötten, das fleisch
muß sein ein lungel Praten, und
nur das beste darvon geschnitten,

4. finger breite Schnitzl, und mit einem
messer wohl geklopft, mit guten Wein ge-
sprengt, gesaltzen, und gewürtzt, und
ein wenig Spanisch lungl kraut ge-
rüben, und darüber gestreüth, solches über
nacht stehen lassen, auch den Taig den
abends zu vor machen, den andern Taig
eingeschlagen wie ein andere Bastetten,
und nur ein wenig semmel Brosl dar-
auf legen, das fleisch auf einander legen
darzwischen dün geschnittener Speckh, und
nur etliche Lorber blätter auch einen
frischen Lemony die kern darvon

also ganz gemach bachen lassen 3 Stund
aber ein Stund vor den essen, mach ein
löchlein darein, daß man mit einer tracht-
er darein kan, gieß ½ Seitl guten
wein darein, wan du sie dan auf die
tafl gibst, schneid sie recht auf, rühl
daß fleisch untereinander, und doch or-
dentlich, wan die suppen zu wenigst
kan man noch mehr wein nehmen, aber
nichts anders darnach sie groß ist. /.

Die Hobl schaiten auf einen
andern fromb zu machen

Nimb auf ein grosse Schüssl 4 hand
voll mehl, und 2. oder 3 ayr, das an-
dere Kamb, mach ein linden Taig an
walch ihn auß, dan mit einen krapfen
Rädl 2 finger bräte, und 2 finger
lange Schnitl abgerädlet, wickle es um
ein koch löffl, oder finger, legs geschwind
in das schmaltz, bachs schea, sie müssen auch
gesaltzen werden.

Wißgotten Sorten

Nimb 3 Vierting abgezogene mandl
schneid es gewürflet, ein hand voll

aber mitten uoneinander, schneid es
gewürflet, nimb 3 Viertinj schen gestäthen
zucker, schlag 2 ayr daran, und 3.
dötter, ein halbe ayr gugen wasser,
rühr es ein Stund auf einer seiten,
hernach misch 3 handvoll mell unter
die gewürfleten mandl und Lemonij
schellerl, dis in den zucker, mach ein taigl
daß er sich streichen laß, streich es auf ein
gleiches blatl mit oblat belegt, leg die halb
geschnitene mandl auf die dorten, mach
auch ein papierenen Kaiß darum, bach
es schen viel.

Schene krumpe küpfl.

Nimb ½ ℔ schmaltz in ein Weidling
rührs ein gute viertl stund, hernach
nimb 7 ayr, schlag es darnach in das
abgerührte schmaltz 3 ganze und 4
dötter darzu nimb ½ seitl lablechte
milch, und 4 löffl voll germb, als
dann nimb 1 ℔ feines mell darein, saltz
es, und schlag es ein wenig ab, so ist
der taig fertig, nach disen nimb ein
nudlbret besäh es mit mell leg dar-
auf ein taig, welch solchen messer,

"rucken dich hernach schneid solche stöckhl
wie dz muster ist, den breiten orth
muß man belegen mit zitrony, ge
hackte Mandl, oder mit drucknen ein
gemachten sachen, oder Wein görl, dz
aber nicht biß an dz end hinauß geth
wan dan solche belegt, so walch sie zusam
leg sie auf ein dorten blätl laß sie
gehen, doch nicht zu viel, nachdem solche
gangen, so bestreich sie mit ayr, be-
"säh sie in der höh mit zucker, setzt sie
in die dorten pfan, sie seind bey

mittlerer Hitz in 1½ Viertl stund gebachen
und fertig

Ein gute Weichsl Sortten

Nimb Weichsl gedörte oder frische, seind
sie gedörte, so müssen sie gesotten werden
seind sie frisch, so nimbt man sie nur also
und hacks klein, man nimbt auf ein
½ ℔ Weichsl 1 ℔ mandl, schwölt sie
und ziecht ihnen die haut ab, hernach
stosst man sie groblet, und nimbt
ein ℔ zucker thut im in ein messings
böckh, sied ihm hibsch dickh, wann er dickh

gesotten ist, so dann die gestossene mandl
und gehackte Weichsel darein laß es
wohl drücknen auch Lemony schellerl, stein
klein geschnitten, zimmet und nägl ge-
stossen darunter, zu letzt von 3 Ayrn
die Clar, schlags auf ein zün-thäller wohl
ab, daß es schimbt, hernach schitt es unter
die mandl, und weichsel, rühr es unterein-
ander alsdann nimb ein blöchern Turtz
oder umbgekehrte dortten Schüssel, bicke Oblat
darauf, alsdann thut man ein wenig Tag

darauf streichen, von dem andern macht
man wutzl, legt es auf wie ein Kugel
dortten, bachts schon viel heraus, sodann
macht man ein eiß darauf, und setz
es wider in den ofen, oder dorten stan
und laß es drückern, so ist es fertig

Carmeliter Dortten

Nimb 1. ℔ zucker 24. ganze ayr, wann sie
aber groß seind, nimb 14. und ein ayr
gugen Wasser, die ayr zuuor in ein
Häfen geschlagen, darnach den zucker
darein, eine Stundt wohl gerührt, dann
½ ℔ abgezogene mandl, 1 hand voll

mitten von einander geschnittene zu den
belegen, und die andern groblet ge-
stossen, und mit 3 ℔ schon mund mell
abgemischt, der Taig muß ein wenig
fester als ein schmarn Taig in der Dukhen
leg auf ein blätl oblat, darum ein
Raif gemacht, hernach den Taig darein
gossen, und mit den von einander be-
schnittenen Mandln belegt, Lemony Schel-
lerl kan man auch darzu nehmen, so ist es
recht, bach es bey einer mittern Hitz
den guten kalten Schmaltz Taig
zu machen./

Mann nimbt auf ein halb mäßl mell
3 Vierting buder, und ½ ℔ sieß Schmaltz
breslet es unter das mell klein ab, wie ein
bresl Taig, wann dieser abgepreslet ist, saltz
ihn, schlag hernach 6 ayr daran, und
½ Seidl siessen Ramb, wann aber nicht
zusamb geth, nimbt mann in den sommer
ein kaltes wasser, in den winter aber ein
Lablechtes wasser, und Clar abgearbeitet
ein Formb kann mann machen nach belieben

Ein gute ayr Speiß

Mann nimbt ayr, und sied es hart
hernach schneid es zu Schälle, schmir

ein Schüssel mit Buder, leg die Ayr dar-
ein, hernach nimb in ein Pfändl Kämb
und Senöfft, und laß es sieden, und gieß
es über die Ayr, und laß es aber auf-
sieden, so seind sie recht.

Ein Gutes Semel Pfantzl

Erstlich nimbt man um 3. Kr Semel
bröckle es klein, und rest es in Rothen
Buder, und wann man kein rothen Buder
hat, so kann mans in schmaltz resten
hernach schütt mans auf eingeschmirte
Dotten Schüssl, wo ein Kaist darauf mit
Taig vermacht, oder in ein Pfan, und unten

und oben mit glüt, oder sez es in ein
öfterl, oder Röhrn, und nachdem man
die grötzte bröckl in die pfann oder Schüssl
geschitt, so Schneidl 5 oder 6 ayr mit ein
Seitl milch ab, und schneid Krebsen Häsl
klein darunter, und schitt es darüber
und laß es also bachen, biß es um und
um schon braun wird.

Ein Gute braune Suppen.

Nimb ein Sippen buder in ein Kreindl
laß ihn zergehen, hernach schütt die fisch
beschl darein, auch Lemony Schelter
höchten Leber, Karpfen zungen,

schneid klein blättlet, Schwämmerl, und mau-
rachen, übersieds ein wenig, hernach
rest alles in buder, und gieß ein wenig
arbes Suppen an das gereste sambt der
Suppen, darüber die beischl in die mitten
und das geschnittene außen herum
so ist es fertig.

Herz stärckende Suppen.

Nimb rockne brod, reib es in ein
Ribeisen, nimb darzu halb Wein
und halb Wasser, setzt es in ein Ho-
ferl zu, auch wohl ein zimmet stupp
laß wohl, untereinander ver sieden

treibs hernach durch ein Härnes Sieb, so
dann gieß es wider in d3 Häterl, zuckers
so sieß du es haben wilst, laß sieden, richt
es ohne brod an, sie muß hübsch dücklet
sein, man kan auch bäthe semmel dar-
unter nehmen.

Schnecken Nudl

Nimb ein tiefe Schüssel, treib ½ ℔ Schmalz
oder buder ab, schlag 2 ganze ayr und
2 dötter darein, rühr es wohl auf, ietzt
nimb bey ein Habb Seidl Lablete milch
Seidl 3 löff voll. Gemb darunter
rühr es unter dem buder, nimb ein

Schnees mell, rühr es auch darunter
und mach ihn so uest daß er sich walchen
laßt, und walch ihn auß gut 2 messer
rucken dick, und 3 finger breit, be-
streich es mit rothem krebs buder, und
strach die gehackten krebs häsl darauf
wickle es wie ein Schnecken zusammen, laß
es auf ein bröt gehen, bestreich ein
Rein mit krebs-buder, und leg es
darein, gieß ein siedende milch dar-
über, und auch ein krebs buder, gib
unten, und oben ein glut, oder

setz es in ein Ofen oder Röhrn, bach
es so seind sie recht ./.

Gute Kelch Suppen

Sied einen Kelch wie sonst, hack ihn klein
rest den in Bäder oder schmaltz, thu in
in ein Häfen, schütt ein Arbes brüe
daran oder wasser, brenn es ein wenig
ein richt es auf bäthe Semmel schnitt an
so ist es recht

Und also auf die weiß, macht
man die Celery, Kellerabi, und
Castanat Suppen ./.

Erstlich von allerley Fuggen zu machen.

Eine Gute Mandl Fuggen zu machen.

[illegible] gar klein bereite Mandl ein
[illegible]nehmen, und ein wenig
[illegible]mollen in ein Milch einge-
[illegible] auch unter die Mandl ge-
[illegible] laß ein Milch sieden, und
[illegible] Mandl darmit ab, laß
[illegible]treibs durch ein Härnes Sieb
[illegible]echt, und laß noch ein Sud
[illegible]icht es auf Zeiß-gotten oder
[illegible] gebachene Semmel.

[illegible] Gute Wein Fuggen zu machen

[illegible] Siessen, oder sonst guten
[illegible]hmen, und ein wenig Wasser


25.