





<36607354490010



<36607354490010

Bayer. Staatsbibliothek

40 Dec. 1621.

Oeconomia. De re culinaria 513.

~~1621. 11. 29.~~

R



Das vollständige und vermehrte
auf die neueste Art eingerichtete

Koch-Buch

Bestehend
in 37. Capiteln, und 1030. wohlzugerichteten Speisen;
ad Conv. moral. C. d. Als: Ern. 1. Aug.

In Suppen/ Potagen/ Musen/ Ragout,
Fricassée, à la toogue, Rolaten, Bœuf-à la mode,
angeschlagene, gefüllte, gedämpfte Essen,

Auch von allerhand Geflügel, Fischen, Garten-
Gewächsen, Eyern, Schwammen, Norgeln, Driffeln, Dar-
toffeln, Obst, Gallery, Gellée, Salaten, Gebratenes,
Sorten, Pasteten, und Schmalz gebackenes;

Wie solche auf eine kurze und leicht-practicable Manier zu
zubereiten, und man bey vorfallender Gelegenheit allezeit
damit fertig seyn kan;

Nebst noch einem Anhang von 150. Sorten Speisen.
Heraus gegeben von

Johann Albrecht Brunauer /

Seiner Königl. Hoheiten, aus dem Königl. Preussischen Stamme
damahlig-verwitibten Marggräffin zu Brandenburg-Bayreuth Culm-
bach, vorseho verwitibten Herzogin von Meiningen, vormals gewesenen Mund-
Koch, anseho Gast-Wirth zum schwarzen Adler in Christian-Erlang.

Nürnberg, In Verlegung Georg Christoph Kochners,
Buchhändlers und Buchdruckers. M. 1733.





DAYERISCHE
STAATS-
BIBLIOTHEK
MÜNCHEN

Nach Standes-Gebühr, geehr-
teste Leser/ und Leserinnen!



S präsentiret sich hiermit denenselben,
das vollständige und auf die neue-
ste Art eingerichtete Koch-Buch,
nicht aber als ein Werk, dessen darinnen
befindliche Stücke etwann aus neun und
neunkig andern, als das Hunderste, durch eine eitle
Ruhmsucht, zusammen getragen worden, sondern als
dasjenige, so man aus viel- und langwierig-adquirirten
Wissenschaft, und erlangten Erfahrenheit dem allgemei-
nem Hauswesen zum besten an das Licht treten lassen
wollen. Dann, ob man sich gleich bey dieser Auflage
nicht eben flattiren will, daß solches auch künfftighin bey
sieben tausend und mehrmahlen sollte verkauffet werden,
wie andere mit ihren dieses Glückes sich rühmen mögen,
so

so ist man doch gewiß versichert, daß, wann auch in dieser Sache nur halbverständige dessen wohlgegründete Wissenschaft, wie nicht weniger die darinnen befindliche Erfahrung auf die gehörige Probe zu setzen gelassen würden, sie ihre beliebte Satisfaction in solchem Absehen allezeit finden werden. Was aber über dieses alles die Zubereitung der Speisen, und die dabey vorgeschriebene Ordnung, wie solche zu machen, vornehmlich aber die bey solcher angelegten Mittel, und folglich den daraus kommenden Geschmack der Speisen selbst anbetreffen wird, so ist von solchen nicht vieles zu melden nöthig erachtet worden, zumahlen nicht durchgehends allen einerley Speise auf gleiche Empfindung angenehm seye und schmecken kan. Solche wohlgemeinte Erinnerungen bitte nicht übel zu nehmen, und befehle mich allen solchen billig und wohlgesinnten Leser und Leserinnen mit dieses Werckes Gebrauch zu geneigten Angedencken, und wünsche daß alles wohl schmecken möge.

Auctor.

DAS



Das Erste Capitel.

Von Zubereitung der Suppen.

1. Eine Hüffen- oder Hagebutz- Suppen zu machen.

Nimm dürre Hüffen oder Hagebutzen / darnach du viel Suppen machen wilt / körne die Hagebutzen oder Hüffen aus. setze sie in saubern Wasser in ein Hafen oder Ziegel / wann sie vorhero gewaschen seyn / ans Feuer / laß sie kochen / biß sie schön weich sind / alsdann reibe sie durch ein Seyber oder Haarsieb / thue sie in ein Ziegel oder Hafen / schütte Wein und Wasser daran / daß es nicht zu dick ist / thue ein wenig Zimmet darunter / röste würfflichte Semmel- Schnitt aus dem heißen Schmalz scheinlich heraus / wann die Suppen siedet / so thue die geröste Semmel in ein Schüssel / richte es darüber / zuckers wohl / so ist es recht ; Man kan auch geschchnittene Mandeln darauf streuen.

2. Eine Suppen von Kirschen oder durren Weichseln.

Nimm dürre Weichsel oder Kirschen / wasche sie sauber / nachdem du viel Suppen machen wilt / ein viertel oder halbe Maas / wann sie gewaschen sind / so stosse die Weichsel im Mörsel / hernach kanst du halb Wasser und halb Wein nehmen in ein Ziegel oder Hafen thun / und es kochen lassen / thue wohl Zucker / auch ein wenig Zimmet daran / wenn es eine weil gesotten / kanst du Semmel nehmen / und aus dem heißen Schmalz / wie vorher gemeldet / ausbachen / richte es dann über die geröste Semmel an / so ist es recht.

A

3. Linte

3. Eine Suppen von Zwetschgen.

Diese Suppen werden eben so bereitet als die Weichsel-Suppen/ aufer daß diese nicht so viel Zucker brauchen.

4. Eine Feigen-Suppe.

Nimm Feigen/ wasche sie sauber/ hernach schneide sie klein/ so viel du machen wilt/ dann setze sie mit Wein und Wasser in einem Hasen oder Stoll-Ziegel zum Feuer/ lasse sie sacht kochen/ richte sie hernach durchgeschlagen oder so ganz über geröste oder gebede Semmel-Schnitt an/ streue Zucker und Zimmet darauf/ so ist es recht.

5. Eine Birn- oder Aepffel-Suppe.

Nimm Quitten/ Aepffel oder Birn/ scheele sie sauber/ setze sie in Wein und Wasser in einem Hasen oder Stoll-Ziegel zum Feuer/ man kan sie auch vorhero schneiden/ kochte es sacht/ bis sie weich genug seynd/ hernach thue ein gut theil Zucker daran/ man kan den Zimmet gang/ oder wann sie auf Schüsseln angericht seyn/ den Zimmet gestossen mit Zucker darauf streuen; Man kan auch klein oder grosse Rosinen buzen und sauber waschen/ hernach ein Ball mit ein wenig Wein bey dem Feuer aufstun lassen/ dann mit abgeschelten geschnittenen Mandeln bestreuen; Man kan auch Suppen/ wie vorgemeldte Suppen auf geröste Semmel-Schnitt davon machen/ auch als ein Nuß oder Brey gemacht werden/ ist was gutes vor Francke Personen.

6. Eine gehackte oder geriebene Gersten-Suppe.

Nimm auf eine Schüssel 3. Eyer/ auch etwas schönes Mehl/ so schön als man es haben kan/ auf ein sauberes Bret/ schlage die 3. Eyer in das Mehl/ salz es ein wenig/ wann man den Teig reiben will/ so muß er recht fest gemacht werden/ hernach auf einem Reibeisen schön gerieben/ und dann durch ein weiten Durchschlag oder Seyher lauffen lassen; will man aber den Teig hacken/ so darff er eben nicht so fest gemacht werden/ alsdann nimm frische Butter in ein Stoll-Ziegel/ und setze es auf Kohlen/ röste das Durchgeseibte in der Butter/ bis es hart oder rösch ist/ hernach giesse gute Fleisch-Brühe daran/ nicht zu viel/ auch nicht zu wenig/ thue gut Gewürz daran/ lasse es sacht kochen/ es muß eine halbe Stund zum wenigsten kochen/ und nicht zu dünn auch nicht zu dick seyn; wenn man die Gersten anricht/ so kan ein wenig

wenig Muscaten-Blühe darauf gethan/ und nach dem Salz versucht werden/ so ist es recht.

7. Ein Eyer-Dotter-Muß zu machen.

Nimm in ein saubern Stoll- Ziegel einer Welschen Muß oder Hünner-Ey groß frische Butter/ setze es auf Kohlen/ laß es zergehen/ hernach thue schönes Mehl darein/ so viel die Butter annimmt/ rühr es mit einem Rühr- oder Koch-Löffel herum/ biß es eine weile geröst ist/ dann gieße noch Fleisch-Suppen daran / daß es ein wenig dünn wird / wann es eine weile gekocht hat/ so schlage 4. biß 6. Eyer-Dotter in ein sauberes Häfelein/ oder sonst in ein Geschirr/ rühre die Eyer-Dotter mit guter Fleisch-Brühe ab/ thue ein wenig Muscaten-Blühe daran/ wann es soll angericht werden/ so muß es kochen/ man nimmt es vom Feuer hinweg/ und schüttet die abgerührten Eyer-Dotter daran/ es muß aber dabey gerührt werden/ daß es nicht zusammen läuft/ hernach angericht/ so ist es recht.

8. Eine Kayser-Gersten zu machen.

Nimm auf eine Suppen-Schalen auf 2. Personen 4. oder 5. Eyer-Dotter/ schlag die Dottern in ein Stoll-Ziegel/ oder in ein sauberes Pfändlein/ thue ein wenig gestossenen Safran daran/ und einer Welschen Muß groß frische Butter / hernach nimm die Suppen-Schalen oder Schüssellein voll Fleisch-Brühe / daß es nicht zu viel wird/ gieße die Suppen oder Brühe an die Eyer-Dotter nach und nach/ rühre es mit dem Rühr- oder Koch-Löffel herum / setze es auf Kohlen oder sachttes Feuer / biß es kochen will/ alsdann schütte es in ein Suppen-Schalen oder Schüssel/ thue Muscaten-Muß oder Blühe darauf / versuche es nach dem Salz / auch daß es nicht zu dick oder dünn ist/ so ist es recht. Wann man viel machen will / so muß man auch mehr nehmen.

9. Die ordinaire Eyer-Gersten zu machen.

Nimm auf eine Suppen-Schalen 3. Eyer/ auf eine Schüssel 6. Eyer/ schlage die Eyer in ein Ziegel oder saubere Pfannen / rühre sie mit dem Koch- oder Rühr-Löffel wohl ab / hernach nimm auf die Suppen-Schale ein Händlein oder drey Eß Löffel voll klein gerieben Eyer-Brod / es muß aber schön klein seyn/ rühre es wohl untereinander/ dann gieße saubere gute Fleisch- oder Hünner-Brühe daran/ gerührt so viel es nöthig ist/ und ein gu-

tes Stücklein Butter/ was recht ist/ daran gethan/ und auf Kohl-Feuer oder sachttes Feuer/ daß es nicht raucherig wird/ gesetzt/ mit dem Koch- oder Rühr-Löffel allzeit gerührt/ bis es recht heiß ist/ hernach versucht nach dem Salz/ thue Muscaten: Nuß oder Blumen darauf/ es wird recht seyn. Wann die Schüssel groß seyn/ so muß man mehr darzu nehmen.

10. Eine Schwaden-Suppen zu machen.

Nimm den sogenannten Schwaden/ so viel du brauchst/ laß ihn sauber/ und wasche ihn in Wasser sauber aus/ hernach gieß gute Fleisch- oder Hünere-Brühe darauf/ laß es in einem Ziegel sacht kochen/ wann es eine Suppen soll bleiben/ so muß es dünn seyn/ dann thue auch ein Stücklein Butter und Muscaten-Blühe daran/ und nach dem Salz versucht/ so ist es recht. Man kan auch/ wenn man will/ ein wenig Saffran daran thun.

11. Eine Ulmer- oder Perlen-Gersten zu kochen.

Nimm so viel als du benöthiget bist/ lese es sauber/ hernach setze es in guter Fleischbrühe in einem Stoll-Ziegel oder Hasen zum Feuer/ lasse es sacht kochen/ wie sachter und länger es kocht/ je schöner und besser es wird/ aber auch nicht gar zu lang/ 2. 3. oder 4. Stund kan eine Gersten sacht kochen/ lasse sie nicht zu dick werden. Man kan auch die Gersten erst in Wasser abquellen/ hernach mit dem Wasser sauber gelesen/ und mit guter Fleischbrühe oder Suppen zugesetzt; Wenn man die Gersten will süß haben/ kan man vor dem Anrichten ein wenig gute süße Milch daran schützen; wenn die Gersten aber soll mit Wein-Essig oder Citronen-Safft sauerlecht werden/ so darff keine Milch daran gethan werden/ vorhero klein gehackt ohne Milch; Man kan auch gepuzt/gewaschene/ geschnittene/vorhero abgekochte Peterfilien-Wurzel daran thun/ wer es gern hat/ so man anrichtet/ können alte Hünere gekocht daren gelegt werden. Item gekochtes Kalbfleisch/ gefülltes gekochtes Kalbfleisch/ auch junge Hünere und gut Gewürk/ und ein gut Stück Butter/ so ist es recht.

12. Eine Reiß-Suppen zu machen.

Man nimmt Reiß/ so viel man benöthiget ist/ sauber gelesen und gewaschen/ hernach in guter Fleischbrühe gekocht/ will man den Reiß erst abquellen/ kan man es auch thun/ der Reiß wird eben so gekocht als die vorhergehende Gersten/ aber NB. ohne Milch oder Citronen-Safft/ auch ohne Essig/ sonst ist es ein kochen.

13. Eine

13. Eine Wein-Suppen mit Eyern zu machen.

Man nehme zu einer ordinairen Schüssel 5. bis 6. Eyerdottern / schlage die Dottern in ein saubere Castoroll oder andere Pfannen oder Tegel / hernach nimm guten Wein / so viel in die Schüssel geht / doch wenn der Wein gut ist / braucht man nicht so viel Zucker / rühre die Eyer-Dottern mit dem Wein nach und nach ab / wenn der Wein aller daran ist / so viel als daran soll / so thue ein gutes Stücklein Butter daran / auch gangen Zimmet / oder etwas gestossenen Zimmet darauf / wenn die Suppen angericht ist / thue Zucker daran / daß es süß genug ist / hernach halte es über helles Feuer / rühre es so lang / daß es nicht zusammen läuft / schneide Semmel würfflicht / wann der Wein heiß genug ist / so richte es über die Semmel in die Schüssel / streue Zucker darauf / man kan auch den gestossenen Zimmet oder kleine Citronenbügel darauf streuen / gieb die Suppen warm auf den Tisch / so ist sie recht.

14. Eine Wein-Suppen ohne Eyer zu machen.

Nimm Wein / so viel du brauchst / thue gangen Zimmet / auch ganze Nägelein und wohl Zucker daran / setze es zum Feuer / schneide derweil würfflichte Semmel schon klein / röste solche aus dem Schmalz scheinlicht heraus / hernach wenn der Wein kochen will / so schütte den Wein über die geröste Semmel / und streue Zucker darauf / so ist es recht. So man will / kan man süßen Raum etwas darzu nehmen / es ist auch gut / aber man muß es nicht zusammen lauffen lassen.

15. Eine Bier-Suppen zu machen.

Diese Suppen werden eben auf solche Artz zuerichtet / doch wenn man braun Bier nimmt / so muß ein wenig Wasser darunter genommen werden / sonst ist es zu bitter ; Aber das weiße Bier braucht es nicht / den Zimmet und Nägelein kan man auch erspahren / wenn man will.

16. Eine verlohrene Eyer-Suppen zu machen.

Will man keine Fleischbrüh darzu haben / so setze Wasser in einer Pfann oder Hasen zum Feuer / schneide Semmel oder Brod in eine Schüssel / schütze das siedende Wasser oder Fleischbrühe über das Brod oder Semmel / decke es mit einer Stürcken zu / wenn es Wasser ist / so muß es gesalzen werden / man kan die Eyer erst in Wasser verlohren / oder setze die Schüssel auf

Rohlfeuer/ daß es aufkocht/ lege die Eyer dann auf die Suppen/ so viel man will/ wenn die Eyer wollen weiß auf der Semmel oder Brod werden/ so kan man darauf rösten heisse Butter/ oder geriebene Semmel/ oder auch Zwiebel/ man kan auch kleine Rosinen oder Weinbeerlein/ wann sie vorhero gewaschen und gelesen seyn/ in brauner Butter ein wenig rösten/ alsdann über die Eyer und Brod richten/ so ist es recht/ und eine gute Suppe.

17. Die sogenannte Bettelmanns-Suppen.

Man nimmt Eyer 2. oder 3. bis 4. auf eine Schüssel; schlage die ganzen Eyer in ein Håfelein/ zerschlage sie wohl mit dem Rühr- oder Koch-Löffel/ alsdann nimme saubere Fleisch-Brühe oder Wasser/ so kocht/ schütte es an die zerschlagene Eyer/ rühre die Eyer wohl herum mit einem Löffel/ wann man die Brühe oder Wasser daran schütt/ ist es Wasser/ so muß etwas frische Butter darzu kommen/ wenn man eine hat/ man kan auch gut Schmalz an statt der Butter nehmen/ auch kan man ein wenig Saffran daran thun/ alsdann über geschnittene Semmel gegossen/ so ist es recht.

18. Eine frische Butter-Suppen zu machen.

Man nimmt darzu Fleisch-Suppen oder sauberes Wasser/ so kocht/ schlägt Eyerdottern 2. oder 4. bis 6. in ein Håfelein/ thut gute Butter darzu/ und es zusam abgerührt/ wann die Brüh oder Wasser kocht/ läst man solches an die Eyer-Dottern lauffen/ schütt es über geschnittene Semmel/ man kan es auch mit Saffran gelb machen/ so ist es recht.

19. Eine Nudel- oder Macaronen-Suppen zu machen.

Erstlich nimmt man schönes Mehl auf ein sauberes Brett/ wenn man viel machen will/ muß man viel Eyer an das Mehl schlagen/ und ein wenig salzen/ mache es mit einem Messer oder in einer Schüssel mit einem Löffel untereinander/ aber nicht zu fest/ daß der Teig sich auf dem Brett ganz dünn auswälgen läst/ hernach schneide den ausgetriebenen Teig mit dem Messer schön klein/ streue das geschnittene auseinander/ daß es nicht wieder zusammen klebt/ alsdann koche die geschnittenen Nudel in siedenden Wasser/ mit ein wenig Salz ab/ schütte hernach das Wasser rein ab/ thue die abgeseigte Nudel in eine gute Fleisch-Suppen/ man kan ein wenig Saffran daran thun/ wenn man will/ wenn die Brühe nicht fett genug ist/ so kan ein wenig Butter daran gethan werden/ lasse sie eine Weile kochen/ hernach
richte

richte sie in eine Schüssel über geschnittene Semmel; ist es aber dick / so kan man die Nudel auch so anrichten; man kan auch von allerhand gekochten Stücken Fleisch oder Hünern darein legen / so ist es gut.

20. Eine Suppen mit Macaronen allein zu machen.

Man nimmt von den kleinen Macaronen / erstlich setzt man Fleisch Suppen in ein Tiegel / Hafen oder Castroll zum Feuer / läßt die Brühe kochen / hernach thut man die Macaronen darein / setzt es ein wenig von ferne / wann die Brühe oder Suppen fett genug ist / so braucht es keine Butter / sonst muß frische Butter auch daran kommen / und etwas gutes Gewürz / man kan es anrichten wie die Nudeln mit Hünern oder ein Stück Fleisch / und kan mit allerhand belegt oder garnirt werden.

21. Eine gestoffene Mandel: Suppen zu machen.

Man nimmt Mandeln / nachdem man viel machen will / auf eine Suppen: Schalen ein halb Pfund / auf eine Schüssel ein Viertel: Pfund / brühe die Mandeln / und scheele sie ab / lege sie in frisch Wasser / hernach stosse sie in einem Mörsel sehr klein / daß sie nicht körnigt werden / hernach thue sie in ein Stoll: Tiegel / nimm einen Rühr: oder Koch: Löffel / rühre die Mandeln mit einer guten Fleisch: oder Hünern: Suppen klein ab / thue so viel daran / als es nöthig ist / thue auch ein Stücklein Semmel: Brosam daran / laß es kochen / hernach treibe es durch ein Haar: Sieb oder Haar: Tuch / oder sawber leinen Tuch / das Lein: Tuch muß erst aus frischen Wasser gewaschen werden / daß die Seiffen oder Schmutz heraus kommt / thue es dann wieder in ein Tiegel oder Häfelein / thue Muscatblühe gestoffene daran / und ein wenig Butter; man kan auch etwas Semmel einschneiden / es wird recht seyn. Es ist auch eine gute Suppen vor die Kranken.

22. Eine gestoffene Hünern: Suppen zu machen.

Man nimmt eine Henne / die vorher mit einem Stück Rind: Fleisch gar gekocht ist worden: Zu einer Suppen: Schalen ein Viertel von der Henne genommen / solches zerhackt / und in Mörsel gethan und klein zerstoßen / alsdann thue es in ein Stoll Tiegeln / thue auch ein Stück Brosam von einer Semmel darzu / gieße von einer guten Suppen darauf so viel auf einer Suppen: Schalen kommt / setze es dann zum Feuer / und laß es ein wenig kochen / treibe es durch ein Haar: Sieb oder Haar: Tuch wieder in ein Tiegel /

und laß es nachmal aufkochen/ man kan auch gestoffene Mandel mit durchtreiben/ wenn es wieder kocht/ so schneide Semmel in die Suppen-Schalen oder Schüssel/ richte es darüber an/ thue Muscat-Blumen gestoffene darauf/ es ist eine gute Suppen vor die Kranken.

23. Eine gestoffene Reb-Hüner-Suppen zu machen.

Man nimmt ein Reb-oder Wild-Huhn schön gelb gebraten/wann es gebraten ist/ so kan man das Brüstlein davon nehmen/ den Kopff und Fuß thut man weg/ das andere kan man klein hacken/ hernach in ein saubern Mörsel sehr klein gestoffen/ das gestoffene in ein Stoll-Ziegel mit so viel guter Fleisch-Suppen oder guter Brühe/ als es Suppen werden soll/ gethan/ röste hernach 2. oder 3. Semmelschnitt aus dem Schmalz/ oder beehe es schön auf den Kohlen/ lasse es in das gestoffene mit kochen/ alsdann treibe es wohl durch ein Haar Sieb oder Haar-Tuch/ zum wenigsten durch ein engen Seyher in ein Ziegel/ setze es wieder auf die Kohlen/ laß es kochen/ hernach schneide Semmel in die Suppen-Schalen oder Schüssel/ schütte das Durchgeschlagene darauf/ so ist es eine gute Suppen vor Krancke.

24. Ein gutes halchéé von Rehhüner-Brüstlein für Brande zu machen.

Nimm das Brüstlein auf ein sauberes Brett/ thue das Fleisch von den Beinen/ hacke es schön klein/ wann man Ochsen-Marc hat/ kan man was darzu nehmen/ wann kein Marc dabey ist/ so muß ein gutes Stückel frische Butter daran gethan werden/ ein wenig gute kräftige Brühe/ wenn man will/ auch ein wenig Wein und Muscatblum/ zusammen in ein Ziegel gethan/ und sacht kochen lassen/ es muß aber ein wenig dick seyn/ so ist es recht.

25. Eine Suppen von gestoffenen Cramets-Vögeln und Lerchen zu machen.

Man nimmt Cramets-Vögel oder Lerchen/ auf eine Suppen-Schalen 2. Cramets Vögel oder 4. Lerchen sauber gebuzt und ausgenommen/ und gewaschen/ hernach schön braun gebraten. alsdann in dem Mörsel die Vögel zerstoffen/ man kan 2. oder 3. Semmelschnitt aus dem heißen Schmalz geröst oder auf dem Rost abgebraten/ auch mitstoffen/ zusammen in ein Ziegelein gethan/ gute Suppen oder Fleischbrühe darauf/ so viel man benöthigt ist/ gegossen/ ein wenig kochen lassen/ hernach durch ein Haar-Sieb/ oder Haar-Tuch/ oder durch ein engen Seyher getrieben/ wieder in

ein Stoll: Ziegel gethan und aufkochen lassen/ will man es gerne fett haben/ so kan man fette Brühe oder frische Butter daran thun/ oder etwas Semmel aus dem Schmalz geröst/ und die durchgetriebene Vögel. Suppen darauf geschüttet/ und ein wenig Muscatblühe darzu gethan/ so ist es recht.

26. Eine Suppen von gekochten Kalb: Fleisch zu machen.

Man nimmt ein Stück gebratenes Kalb: Fleisch/ hact es klein/ hernach in ein saubern Mörsel klein zerstoßen/ man kan abgekochten Spargel darunter stoßen/ auch ein wenig Semmel: Brosam darzu gethan/ zusammen in ein Ziegel/ Brühe darauf gegossen/ und also kochen lassen/ hernach durchgetrieben durch ein Haar: Tuch oder Haar Sieb/ in ein Ziegel gethan und wieder kochen lassen/ alsdann Semmel eingeschnitten und darauf geschütt/ auch gut Gewürz darunter gethan/ und fein warm angericht/ so ist es recht.

27. Eine allgemeine Schie zu machen.

Man nimmt 1. 2. 3. oder 4 Pfund Rind Fleisch/ nachdem man viel Schie machen will/ wie es bey grosser Herrn Küchen pflegt herzugehen/ so nimmt man gemeinlich mageres Rindfleisch von Vollen/ schneidt es Stücklein weiß einer Hand breit/ auch kleiner/ und Finger dick/ klopfst es mit ein grossen Messer: Rücken wohl/ hernach nimmt man frischen Speck wenn man ein hat/ schneidt denselben dünn und breit/ legt den Speck in ein grossen Ziegel oder Potellen/ darnach man viel machen will/ auf den Boden/ hernach lege das geklopfte Rindfleisch in den Ziegel oder Potellen auf den Speck/ man kan allerhand Fleisch/ wie bey grosser Herrn Küchen abgeht/ als Schepfenfleisch/ Kalbfleisch/ Abgang von Hünern auch daran thun/ alsdann auf die Kohlen setzen/ und es sacht braun schnorren lassen/ man muß es aber fleißig mit den Koch: oder Rühr: Löffel abmachen auf dem Boden/ und hernach wann man will/ kan man Zwiebel 2. oder 3. auch noch mehr daran thun/ auch gebuzt geschnittene gelbe Rüben/ Petersilien: Wurzel daran gethan/ wann es braun genug ist/ so schüttet man darauf gute Fleischbrühe oder Suppen/ läßt es sacht kochen/ 2. 3. oder 4. Stund lang/ hernach kan man es durch ein Haarsieb oder Haartuch treiben/ davon kan man gute Suppen/ auch Potagen machen/ auch kan man es an stat der Fleischbrühe an die gestoffene Reb: Hünern oder Vögel gießen/

fen / man kan die Schie an allerhand braver Essen / als
 und anderer mitbrauchen / wie mehr man darzu nimmt / je stärker und kräftiger es wird.

28. Eine Krafft: Suppen oder Boulljon in zinnern Flaschen zu machen.

Auf eine 4. oder 5. Maaß Flaschen & Koppen oder eine gute alte Henne / 4. Pf. magers Kindfleisch / 3. Pf. Kalbfleisch / 2. Pf. Schepfenfleisch / dieses vorher abgewaschen / hernach alles klein zerhieben / in die zinnerne Flaschen gethan / daß es voll wird / hernach fest zugeschraubt / ein grossen Hasen mit Wasser zum Feuer gesetzt / die Flasche darein gehängt / und 6. Stund innierfort kochen lassen / hernach nimm die Flasche heraus / mache sie auf / zwinge was darinn ist / durch ein sauberes Tuch / so vorher ausgewaschen werden verwahre es / bisß man was davon brauchen will / so kan es allezeit in einer Suppen: Schalen oder Tiegeln warm gemacht werden; man kan auch mit dem Fleisch etwas gang Gewürz darein thun / es ist was sehr gutes vor Kranke.

29. Ein Oli zu bereiten / so von Kranken und Gesunden statt eines Thee getruncken werden mag.

Man nimmt einen neuen Hasen von 6. oder 8. Maaß / brüht oder kocht ihn vorher mit saubern Wasser aus / hernach weggeschüttet. Man nimmt zu dem Oli 4. Pfund magers Kindfleisch / 3. Pfund Kalbfleisch / 2. Pfund Schepfenfleisch / eine alte Henne / dieses alles sauber zerhieben und ausgewaschen / alsdann in den neuen Hasen gethan und zum Feuer gesetzt / ein klein wenig gesalzen und etwas ganges Gewürz daran gethan / wenn es verschaumt / so thue gebugt weisses Kraut / gelbe Rüben / Passeronat / Sellerie, Peterstien / Wurzel daran / laß es sachr wohl kochen / wann es 3. bisß 4. Stund g. kocht hat / so zwinge es durch ein sauberes Haar. oder ander Tuch / man kan es zu früh / statt eines Thee oder Coffe den Kranken zu trincken geben / das übrige kan in einem saubern Hasen wohl verwahret werden / und allezeit / so viel man nimmt oder braucht / 2. bisß 3. Schalen in ein Tiegel: oder Häfeln warm machen.

30. Eine Krafft: Suppen oder Boulljon in ein irdenen Hasen zu kochen.

Man nehme einen neuen Hasen von 6. oder 8. Maaß / brühe oder koch

Die denselben sauber aus / hernach nimmt man 2. Pfund magers Rindfleisch / 2. Pfund Kalbfleisch / 2. Pfund Schepfenfleisch / ein alte Henne oder Kapaunen / alles sauber ausgewaschen und zerschnitten / in den Hasen gethan und Wasser daran geschüttet / alsdann zum Feuer gesetzt / wann es verschaumt ist / so thue ein wenig Salz / Muscatblum / 2. ganze Ziegenbretzen daran / laß es sacht 4. bis 5. Stund kochen / hernach seige es sauber ab / verwahre es biß man es braucht / so kan man allezeit so viel als man trincken oder essen will / davon nehmen und warm machen / so ist es recht.

31. Eine gestoffene Kräuter: Suppen zu machen.

Nehme Körbel. Kraut / Saurampfer / oder was man vor Kräuter nehmen will / buße die Kräuter sauber / wasche sie auch schon / hernach haße sie klein / thue in ein Tiegel etwas frische Butter / setze es auf Kohlen / wann die Butter zergangen ist / so thue die Kräuter darein / röste sie ein wenig / hernach thue gute Fleischbrühe darüber / so viel oder stark man es haben will / thue etwas Semmel daran / laß es kochen / wann es gekocht hat / so treib es durch ein Haartuch oder Haarsieb / treib es wieder in ein Tiegel oder Häselein / wann es siedet / so schütte es über klein-geschnittene Semmel / thue Muscatblum gestossen darauf / koste es nach dem Salz / es ist gut vor Krancke und Gesunde.

32. Eine Suppen von allerhand Kräutern / so nicht durchgetrieben werden.

Man nehme von allerhand Kräutern / wie es einem beliebt / lese sie sauber / auch eilichmal sauber gewaschen / man kan die Kräuter klein schneiden / auch ganz nehmen / in ein Tiegel oder Stoll-Hasen gethan / auf den Kohlen in Butter schweissen lassen / man kan auch nur so gute Fleischbrühe darauf gießen und kochen lassen / hernach über gebeete oder andere Semmel / so eingeschnitten ist / hergießen / und auf dem Kohlfeuer ein wenig kochen lassen / nach dem Salz versucht / und gestoffene Muscatblum darauf gethan / so ist es recht.

33. Eine Suppen von Porro oder Spanischen Lauch.

Nimm Porrum oder Spanischen Lauch / so viel du haben kanst / oder nehmen willst / buße solchen sauber und schneide ihn von der Haut / wasche ihn auch rein / setze solchen in einem Hasen oder Tiegel mit Wasser zum Feuer /

Feuer/ lasse es eine Viertel-Stund kochen/ hernach seige es ab/ thue es wieder in ein Siegel/ man kan ein wenig Butter daran thun/ röste auch ein wenig Wehl daran/ und gieß gute Fleischbrühe darauf/ so viel vonnöthen ist/ lasse es kochen/ Schütt oder richte es auf ein geschnittene Semmel an/ würge es/ versuche es auch nach dem Salz; man kan auch an statt der Brühe Schie nehmen/ es wird recht seyn.

34. Eine Sellerie: Suppen zu machen.

Nimm Sellerie, so viel du willst oder haben kanst/ buge den Sellerie und wasch ihn sauber/ schneide denselben/ hernach koche ihn ab/ man kan ihn so klein schneiden oder hacken als man will/ hernach in ein Siegel/ Pottellen oder Hasen gethan/ man kan den Sellerie mit ein wenig Wehl abschweigen oder einbrennen/ geuß hernach gute Brühe darauf/ setze ihn zum Feuer/ und so sacht kochen lassen/ wenn man die Suppen will anrichten in eine grosse Schüssel/ so kan man darein legen/ abgekochtes Kalbfleisch/ Kalbbrühe/ gefüllt oder gekochte Hüner/ was man will/ man kan auch Eyerdottern daran lauffen lassen/ so ist es recht.

35. Eine Krebs: Suppen zu machen.

Man nimmt Krebs/ darnach man viel Suppen machen will/ zu einer ordinären Schüssel 1. oder 2. Pfund oder ein halb Schock/ darnach man es stark machen will: Nimm also frische Krebs/ die sauber gewaschen/ hernach abgekocht mit ein wenig Salz/ dann bricht man die Krebs auß/ ganz oder nur die Schwanz/ buge alsdann die Schalen sauber/ stoß die Schalen in einem Mörser wohl klein/ hernach nimmt man ein Stoll. Siegel/ thut ein halb Pfund Butter und Schmalz darein/ setzt es auf Kohlen/ thut die gestossene Schalen und die Butter in Siegel/ röst es biß die Butter roth wird/ oder aufsteigt/ hernach wenn man eine Fasten: Suppen machen will/ so kan man vorher Erbse kochen/ und dann Erbsen-Brühe daran schütten/ thue auch daran Sellerie, Petersilien: Wurzel/ und laß es wohl kochen; schütt man aber Fleischbrühe daran/ so thue man auch Sellerie, Petersilien: Wurzel darzu/ und ein Stück Semmel hinein/ wann es eine gute Weil gekocht/ so kan man es durch ein Haarsieb oder rein Haartuch treiben/ die Eyer von den Krebsen/ wann sie welche haben gehabt/ kan man auf die Suppen streuen/ die durchgetriebene Suppen kan wieder in ein Stoll. Siegel gethan/ auch also gekocht werden/ hernach kan man Semmel einschneiden/ oder vorher brechen/ und die Schüssel mit auf Kohlen gesetzt und mit angericht/ versucht nach dem Salz

und ein gut Gewürz daran gethan / so ist es recht. Die Eyerlein können darauf gestreuet werden; von den Krebs-Schwänzen kan ein gut Ragu über die Suppen oder ein a part Ragu mit Murgeln oder Artischock / oder Spargel / oder Jambion, oder Kälberbrieff und Kalbs-Euter und andere Sachen mehr gemacht werden.

36. Von dem Ragu gleich zu gedencken / wie solches zu machen.

Nimm ausgebrochene Krebs / Kälberbrieff und Kalbs-Euter / auch Hünner-Mägen und Hünner-Leber / koch es ein wenig ab / hernach buge es sauber aus / man kan es schneiden / wie man es will / alsdann nimm Butter in ein Ziegel oder Castoroll-Pfanne / röst ein Löffel voll Mehl gelb / und thue was zusammen gemacht war in das geröste Mehl / thue eine ganze Zwiebel mit Nägelein bestecken / und dann von der Krebs-Suppen daran gegossen / so viel darzu nöthig ist / auch ein oder zwen Lorbeer-Blätter darunter gethan / und kochen lassen / daß es ein wenig dick ist / und dann gutes Gewürz darzu; will man es ohne Fleisch machen / so nimmt man die Krebschwanz / Artischocken- - - Karpffens-Milch / und macht es eben auf diese Art / so ist es eine Fasten Speiß.

37. Eine gebackene Erbsen-Suppe zu machen.

Mache einen Teig an von 4. oder 6. Ethern / nimm ein halb Maaß schönes Mehlin eine Schüssel oder in ein Ziegel / salze es ein wenig / nimm Milch / rühre es mit dem Löffel grob ab / schlage die Eyer daran / daß es nicht zu dünn oder dick ist / hernach schütte des Teigs ein Löffel voll in ein weiten Durchschlag oder Schaum-Löffel / thue Schmalz in eine Pfanne / laß es heiß werden / hernach lasse es darein tropffen / und dann so leicht-gelb heraus gebachen / kochte rechte Erbsen mit Wasser gar / treibe die Erbsen durch / thue die in ein Ziegel oder Pfafen / laß es nicht zu dick werden / salz die Erbsen / thue ein wenig Butter daran / bache genug Erbsen / thue sie in ein Schüssel / schütte die Erbs-Suppen darauf / versüche es nach dem Salz / thue gut Gewürz daran / so ist es recht; man kan auch Sellerie- oder Peterillien-Wurzel schneiden / alsdann weich kochen und daran thun / so ist es auch recht.

38. Eine gemeine Erbsen-Suppen zu machen.

Nimm Erbsen / so viel du machen willst / koch sie in Wasser schön weich /

weich / hernach schlage sie durch ein Seyher oder Haarsieb / thue dann die durchgeschlagene Suppen in ein Tiegel oder Hafen / wirff ein Stück Butter daran und ein wenig Thymian, setz es zum Feuer / und laß es kochen / schneide Semmel nach Gefallen / röste sie aus dem Schmalz / richte die Suppen darüber an / so ist es recht.

39. Eine gebrennte Mehl- oder Kummel-Suppen zu machen.

Nimm ein Pfändlein / thue Schmalz darein einer Welschen Nuß oder Düner Ey groß / setze es auf ein Feuer / wenn es heiß ist / nimm ein Koch- oder Rühr-Löffel voll Mehl / thue es in das Schmalz / röste solches schön braun / hernach wenn es eine Fasten-Suppen seyn soll / so muß man Wasser nehmen / ist man aber Fleisch / so kan Fleischbrühe genommen werden / solches in ein Hafen oder Tiegel kochen lassen / das geröste Mehl darein gethan / und mitkochen lassen; will man aber eine Kummel-Suppen haben / so stößt man Kummel klein / und thut solchen in die Suppen / hernach schneidt man Semmel oder Brod / wie man will in ein Schüssel / und die Suppen in ein saubern Durchschlag oder Seyher darüber gesiebt / so ist es recht / man kan auch das Brod aus dem Schmalz rösten.

40. Eine Suppen von Holder-Blüh zu machen.

Nimm abgezupfte Holderblüh und gute süße Milch / setze die Milch in ein Hafen oder Tiegel zum Feuer / lasse es kochen, thue den abgezupften Holder darein / daß es ein Weile mit kocht / treibe es durch ein Haarsieb oder sauberes Tuch / thue es wieder in ein Hafen oder Tiegel / will man ein wenig frische Butter daran haben / kan man solches auch darzu thun / so es wieder kocht / schüttet man die Milch über eingeschnittene Semmel und salzt es ein wenig / so ist es recht.

41. Eine Käß-Suppen zu machen.

Nimm siedend sauberes Wasser / so es noch kocht / thue ein Stücklein Butter darein / salz es ein wenig / wenn man Fleisch ist / kan man saubere Fleischbrüh nehmen / und selbe kochen / hernach auf ein geschnitten Brod oder Semmel das Wasser oder Fleischbrühe in ein Schüssel geschütt / alsdann nimm Parmisan Käß oder andern guten Holländischen Käß / reib denselben schön klein / man kan Käß nehmen so viel man will / setz die übergegossene

gegossene Suppen zugebedt auß Kohlfener / streue hernach den Rüb darauff / und laß es recht warm stehen / wann es auf den Tisch soll / kan man eine Schauffel oder eisern Blech warm machen / und ein gute Weis auf die Suppen halten / so ist es recht.

42. Eine Suppen von weissen Rüben zu machen.

Nimm weisse gute frische Rüben / scheele sie sauber und schneide sie klein würfflicht / auf eine kleine Schüssel 2. bis 3. aber auf eine grosse Schüssel mehr / hernach melbe sie ein wenig ein / setze Schmalz in einer Pfannen auf das Feuer / laß es wohl heiß werden / hernach thue etwas von den eingemelbten Rüben darein, dämpffe sie schön heraus / wann sie alle sind / thue sie in ein Stoll-Ziegel / thue von der Schie, oder Braten-Schie oder Braten-Brüh daran / so man eine hat / wo nicht / so nimmt man lauter Fleischbrüh oder Fleisch-Suppen darzu / so viel als man brauchet / nimt eine grosse Zwiebel / bestect solche mit ganzen Megelein / thue sie auch daran / laß es 1. oder 2. Stund lang kochen / hernach kan man etwas Semmel-Rinden / oder andere Semmel schneiden / solche brechen oder aus dem Schmalz dämpffen / alsdann in die Schüssel gethan / und die Suppen darüber gericht / doch daß es nicht zu dick wird / so ist es recht.

43. Eine Suppen von weissen Kraut oder Würsing zu machen.

Mann nimmt Würsing oder weiß Kraut / so viel als man machen will / solches sauber gebugt und etlichmal gewaschen / hernach in Wasser abgekocht / alsdann wann es gekocht ist / in ein Ziegel gethan / wenn man Schie hat von Braten oder gemachte Schie, so kan man eine daran thun / wo nicht / so nimmt man gute Fleischbrüh daran / auch eine Zwiebel mit Megelein bestect / und ein wenig braun Mehl daran geröst / und wohl kochen lassen / 1. 2. bis 3. Stund lang / hernach ein wenig brauner Semmel in eine Schüssel gethan / und die Suppen darauf gericht / daß es nicht zu dick ist / so ist es recht.

44. Eine Jäger-Suppe zu machen.

Man schneidt Brod zur Suppe ein / hernach nimmt man kalten oder warmen Braten / schneidt ihn auch so wie das Brod / so viel man brauchet / alsdann nimmt man eine zinnerne oder silberne Schüssel / thut unten auf die

die Schüssel/ geschnittenes Brod legen/ halb Finger dick/ hernach legt man den geschnittenen Braten auch so auf das eingelegte Brod/ machts 3. oder 4. mal so / hernach setze es auß Kohlfeuer/ giesse gute Fleischbrüh darauf/ daß es ein wenig kocht/ hernach nimmt man etwas Butter und Schmalz in eine Pfanne/ so viel als ein gut Hünerey groß/ auf das Feuer gesetzt / wann es heiß ist / kan man Zwiebel oder geriebene Semmel darinnen rösten / und so bald als es gelb ist / über die Suppen geschütt / oder die heisse Butter oder Schmalz so darauf gethan / so ist es recht.

45. Eine Fürsten-Suppen von kleinen Vögeln oder Lerchen zu machen.

Man nehme kleine Vögel/ so viel man hat oder machen will/ rupffe sie sauber/ hernach wasche sie / salze sie auch ein wenig / brate sie scheinlich ab/ alsdann nehme die Vögelein/ schneide die Brüstlein von den Beinlein herunter/ daß kein Beinlein darunter ist / verwahre es/ hernach thue das Eingewend von den Ederpern / stosse die Körper in Würfel klein / thue ein wenig Semmel aus dem Schmalz braun geröst unter die Vögel Körper stossen / hernach in einen Tiegel gethan und gute Fleischbrüh / so viel es braucht/ darauf geschütt/ auf Kohlen gesetzt/ und also kochen lassen/ alsdann durch ein Haarsieb oder Haartuch getrieben / wieder in ein Tiegel gethan / gut gewürzt und auf Kohlen gesetzt / hernach schneide Semmel/ röste sie aus gutem Schmalz/ will man sie nicht aus dem Schmalz rösten / so kan man sie auf dem Rost beehen / alsdann das geröste Brod / doch aber nicht zu viel / in ein Silber / oder Zinnerne Schüssel gethan und auf Kohlen gesetzt / die durchgeschlagene Vögel Suppen darauf geschütt / es können auch die Brüstlein von den Vögeln schon darauf gelegt und mit einer Stürzen zugedeckt / und also auf die Tafel geben werden ; wenn es zu mager ist / kan braune Butter darauf gemacht werden/ es wird recht seyn.

46. Eine Suppen von klein und grossen Kossin auch Weinbeer zu machen.

Nimm klein oder grosse Kossin / nachdem viel Suppen soll gemacht werden / solche sauber gelesen und in warmen Wasser etlichmal wohl gewaschen / hernach in ein Würfel gethan und gestossen / dann etliche Semmelschnitt aus dem Schmalz geröst und unter die Kossin gestossen alsdann aus dem Würfel in ein Tiegel gethan und mit Wein abgerührt /

wenn

wenn die Schüssel groß ist / so muß auch viel Wein daran gethan werden / auch etwas Zimmet und Megelein / wann es ein klein wenig gekocht / so nimmt man es vom Feuer / treibt es wohl durch ein Haar-Tuch oder sonst sauberes Tuch / so vorhero aus dem Wasser gewaschen worden / die Suppen wohl durchgestrichen und wieder mit dem Ziegel aufs Kohlf Feuer gesetzt / hernach Semmel geröst / wenn man will / in eine Schüssel gethan / wann die Suppen kocht / auf die Semmel geschüttet und warm gesetzt / wohl Zucker und Citronenbügel darauf gestreuet / so ist es recht.

47. Eine Linsen-Suppen zu machen.

Man nehme Linsen / lese sie sauber / hernach etlichmal wohl gewaschen und in kalten Wasser zugefetzt / wann die Linsen weich sind / so nehme sie vom Feuer / treibe sie durch ein Haar-Tuch / Haarsieb oder Seyher / thue sie wieder in den Ziegel / wann sie zu dick seyn / so man Fleisch isst / gieß gute Fleischbrüh daran / wo nicht / so gieß Wasser daran / thue ein Stücklein Butter darein / versuch es nach dem Salz / röst Semmel aus dem Schmalz / leg solche in die Schüssel / wann die Suppen kocht / so schüttet man sie darüber und gibts warm auf den Tisch / es wird recht seyn.

48. Eine Haber-Griß-Suppen zu machen.

Nimm Haber-Griß der gemahlen ist / röste den Griß in Schmalz in einer Pfanne schön gelb ein Löffel voll / wenn man Fleisch isst / so setze saubere Fleischbrühe so viel man machen will, oder Wasser in ein Ziegel oder Hafen zum Feuer / und wann es kocht / so thut man den geröstten Haber-Griß darein / versuch die Suppen nach dem Salz / röste Semmel aus dem Schmalz / oder nur so Semmel in eine Schüssel eingeschnitten / und die Suppen darauf gegossen ; will man es aber nicht so / kan es auch durch den Seyher gelassen werden / so ist es recht.

49. Eine andere Haber-Mehl-Suppen zu machen.

Man nimmt Haber-Griß / reinigt denselben sauber / hernach stößt man die Haber-Körner klein / setzt solche in Wasser oder Fleischbrüh zum Feuer / läßt es eine Weil kochen / alsdann treib es durch den Seyher oder Durchschlag in ein Ziegel oder Hafen / thue ein gut Stücklein frische Butter daran / salt es / setze es zum Feuer / wann es kochen thut / so kan es getruncken werden / man thut auch Zucker, Kandel daran vor den bösen
E
Hals;

Salz; oder schneidt etwas Semmel in eine Schüssel und darüber gericht/
so ist es recht.

50. Eine Suppen von Morcheln zu machen.

Man nimmt Morcheln / nachdem man eine grosse Schüssel haben
will / es mögen durre oder frische seyn / solche sauber gebuzt und gewa-
schen / sind es durre / so schüttet man / wann sie gebuzt seyn / warmes
Wasser darüber / hernach drückt man sie auß / und schneidt sie klein / wie
man sie haben will; sind es frische / so macht man gelblich Mehl in But-
ter aufdem Feuer / thut die Morgeln in ein Siegel oder Hasen / schüttet
Fleischbrüh daran / und hacht Petersilien Kraut daran / und läst es also ko-
chen; sind es aber durre / so macht man das Mehl desto brauner / so man
Braten Brüh oder Schie hat / kan auch daran gethan werden / thue
auch Fleischbrüh darzu / und lege Semmel gebecht in eine Schüssel / schüt-
tet die Suppen darauf / versuch sie nach dem Salz / thue auch gutes Ge-
würz daran / so ist es recht.

Das 2. Capitel.

Von allerhand Potagen, wie dieselbe müssen gemacht und zubereitet werden.

1. Eine Potage von angeschlagenen alten Hünern.

MAn nehme 1. 2. 3. oder so viel alte Hümer als man will / diese
abgestochen und eine Nacht in Federn liegen lassen / oder gerupfft /
oder gebrüht / über Nachts hangen lassen / so es aber nicht seyn kan / daß
es gleich gebraucht sollen werden / so die Hümer abgestochen seyn / so
schmeisse sie gleich in ein frisch Wasser / hernach brühe sie sauber / wann sie
gebrüht seyn / so nimm das Eingewend heraus und den Kropff / hernach
wasche die Hümer sauber auß / alsdenn zäume sie ein zum kochen / setze sie
zu wo gut Rindfleisch kocht / wenn sie gar seyn / so nehme die Hümer her-
aus / schneide die Brüst heraus / daß die Hümer ganz bleiben / hacke das
Fleisch sehr klein mit Ochsenmark oder frisch Mayenfett / auf ein Henne
ein Viertel-Pfund Fett / wenn es alles klein ist / so nimm auf eine Henne
eine Semmel / daß auch nicht zu viel Semmel wird / in Milch weiche die
Semmel

Semmel ein / wann sie geweicht ist / so trucke sie fest aus / thue es unter das Gehackte / hacke es wohl untereinander / alsdann nimm Butter auf eine Henne ein Welsche Nuß groß / laß es in einer Pfannen zergehen / ferner nimm auf eine Henne 4. Eyer / schlage solche in die Butter / und rühre sie auf dem Feuer als gerührte Eyer / oder Eyer-Schmalz / thue es hernach unter das Gehackte / solches wohl untereinander gehackt / gesalzen / und gut Gewürz daran gethan / wenn man einen grossen Mörsel hat / so stößt man es wol / und thut auf eine Hünenbrust 2. Eyer daran / und wohl mit gestossen / hernach nimmt man die Hünen / legt das Gehackte wieder in die Brust / allwo es heraus / formiret es schön wie ein Hünen-Brust / macht das Messer in der warmen Brüß heiß / und streicht das Fleisch damit glatt / dann mit dem Messer-Rucken schön gezieret / wann es fertig ist / kan es mit abgeschelten Pistacien und Brinollen besteket werden / hernach kan man die Hünen in ein Sorten-Blech oder silberne Schüssel legen / und zerlassene Butter darauf giessen / in ein Ofen oder Röhren setzen und schön gelb heraus bachen ; von dem übrigen Gehack können kleine Klöß auf ein Teller oder Schüssel gemacht werden ; hernach wann die Hünen-Mägen und Lebern gekocht sind / kan man solche klein schneiden / man kan auch Spargel nehmen und den klein brechen / auch abkochen / und diese Mägen und Leber samt dem Spargel in einer Potell oder Ziegel mit ein Stück Butter eines Hünen-Ey groß / und ein Löffel voll Mehl abschwißgen lassen / alsdann Fleischbrüß / so viel es seyn muß / daran gethan / und wenn es kocht / die Klößlein darein gelegt / und es sacht miteinander kochen lassen / hernach beche Semmel oder Rinden von der Semmel in eine Schüssel / und setze selbe aufs Kohlfeuer / thue von der Brüß auf die Semmel / laß es sacht kochen / dann lege die angeschlagene Hünen darein / richte das übrige darüber / versuche es nach dem Salz / thue gut Gewürz darauf / so ist dieses recht. Die Potage kan mit allerhand garniret werden / als :

mit kleinen Pastetlein /
 oder Kröpflein /
 oder Butter gebachenes /
 oder gebachene Kälber-Füß /
 oder grossen Kalbfleisch-Klösen /
 oder Schmalz-gebachenes.

Wiewohl es keine Manier mehr ist / solche Garnitour zu machen / sondern man setzt einen Rand von Teig auf die Schüssel in die Höhe / damit man nicht schüttet / der Rand muß aber abgetrocknet seyn / so pflegt man es bey allen Potagen, wenn die Potagen - Schüssel keine Ränder haben / zu machen. Es kan auch an statt der angeschlagenen Hüner darein gelegt werden:

Ein abgekochter Kalbs-Schlegel/

gefüllte Kalbs-Brust/

alte Hüner gekocht/

gekochte Enten/

gekochte Gänß/

gekochte Pihenne/

junge Tauben/

junge Hüner gefüllt / auch nicht gefüllt / man muß sich darnach richten / was man haben kan.

2. Eine Potage von Provitol, oder gefüllten Semmel Klößen.

Man nehme 1. auch 2. alte Hüner / mache diese zurecht / wie vorher schon gemeldet / zäume sie ein / setze sie auch mit Rindfleisch zum Feuer / lasse sie gar kochen / hernach nehme die Hüner heraus / thue das Fleisch alles herab / hacke es klein / thue ein Stück Butter eines Hüner-Ey groß in ein Tiegel oder Castoroll-Pfann / laß es zergehen / thue ein wenig Mehl mit dem Koch-Löffel darein / röste es hernach / thue auch das Gehackte darein / nimm die Bein von den Hünern / hacke sie klein / dann stosse sie in ein Mörsel klein / thue es wieder heraus / und in ein grossen Tiegel hinein / wenn man Mandelkern hat / so kan man ein Viertel-Pfund abziehen / und sie klein stossen / und mit unter die zerstoßenen Bein thun / hernach von der Fleisch oder Hünerbrühe darauf geschüttet / und etwas Semmel Brosam darunter gethan und wohl kochen lassen / hernach durch ein Haars Tuch oder Haar-Sieb getrieben / mit guten Gewürz in ein Tiegel oder Potellen gethan / alsdann kan man von der durchgetriebenen Brühe an das Gehackte thun / aber nicht zu viel / und also kochen lassen / ferner nimm man Semmel-Rinde / reibt diese oben ab mit ein Reib-Eisen / dann schneide die Semmel oben auf als ein Thaler groß / thue die Brosam heraus /

aus / nimm Schmalz in ein Pfändlein / bich es unten und oben schön aus dem Schmalz / aber thue das Abgeschnittene wieder darauf / bestreiche die Semmel dick mit Butter / thue es in ein Blech oder Torten-Pfanne / setze es in ein warmen Ofen / oder in eine warme Röhren / laß es gelb werden / fülle die Semmel mit dem Gehäck / alsdann mache kleine Kalbsfleisch-Klöß / diese werden also gemacht : nehme Kalbsfleisch von hindern Schlegel oder Bug / häute es wohl aus / hernach hacke es klein mit Nieren-Fett / reibe Semmel klein / röste es in Schmalz / thue es unter das Gehäck in eine Schüssel oder Ziegel / schlage 4. bis 6. Eyer darein / würze und salze es / rühre es wohl untereinander / dann mache kleine Klößlein / nehme Morchel / Hüner-Mägen und Leber / thue auch so viel Butter als ein Hüner-Ey groß in ein Ziegel oder Potellen , röste ein Löffel voll Mehl darinnen gelblich / hernach thue die Morchel / geschnittene Mägen und Leber darein / röste es ein wenig / gieße alsdann die durchgeschlagene Suppen darauf / würze / salze es / und laß es kochen / ferner buze Pistacien / schneide sie klein / schneide etwas Semmel in ein Schüssel / setze die gefüllte Semmel auch in die Schüssel / richte die Suppen daran / das Ragu von den Klößen und Hüner-Mägen kan oben darüber gerichtet werden / auch gut Gewürz und Salz nicht vergessen / und also auf einem Kohlfeuer warm stehen lassen / dann die geschnittenen Pistacien darauf gestreuet / so wird es recht seyn. Garniren kan man es mit was man will.

3. Eine Potag von gefüllten Latuc oder Salat zu machen.

Nehme Latuc oder jungen Stauden-Salat / buze den Salat / reinige und wasche ihn sauber / darnach koch ihn in reinem Wasser ab / so er gekocht / thue ihn heraus / und lasse solchen kalt werden / lege den kalten Salat auch voneinander / alsdann hacke Kalbsfleisch zu Klößen / mache es zusammen wie die vorhergehenden Klöß / nehme so viel als ein Hüner-Ey groß / schlage es in den Salat hinein / wann es fertig ist / so röste Mehl in ein grossen Ziegel oder Potellen , nimm eines Hüner-Ey groß frische Butter / lasse es auf dem Feuer zergehen / thue ein Löfflein voll Mehl darein / wann es will gelb werden / so setze gute Fleischbrühe darauf / so viel in die Schüssel geht / wann es kocht / so lege den gefüllten Salat hinein / lasse es sacht kochen / ist von dem gehackten Fleisch was übrig / so mache auch klein

ne Klobß davon / laß solche auch mit kochen / wann man Schie hat / so kan man auch eine nehmen an statt der Fleischbrühe / hernach kan man von gekochten Fleisch darein legen / so ist es recht / das Gewürz und Salz muß aber nicht vergessen werden / den gefüllten Salat kan man von einander schneiden / und um die Schüssel herum garniren / es kan auch Semmel-Muß in die Schüssel eingeschnitten werden / dann setze man es so aufß Kohlfener / und richte zu erst die Brühe darein / das andere aber oben darauf / und gebe es recht warm auf den Tisch. Man kan es auch mit Gebratenen garniren.

4. Von fachirten Krebsen eine Potage zu machen.

Man nehme Krebs ein gut Theil / 2. bis 3. Pfund / wasche sie sauber aus / setze sie in ein Kessel oder grossen Pfannen auf das Feuer / mit ein wenig Salz / hernach wenn sie überkocht / thue sie heraus / brich die Schwänze alle aus / ziehe das Därlein aus den Schwänzen / buße die Schalen sauber aus / das Geripp thut man weg / die grossen Scheer bricht man ganz aus / verwahre dieselbe wohl / nehme die andern ausgebrochenen Schalen / stosse die sauber / man nehme auf drey Viertel-Pfund oder ein Pfund Butter und gutes Schmalz in eine Potellen oder grossen Ziegel / die Helfft von der Butter muß unter die Schalen wohl mit gestossen werden / die andere Helfft thue man in die Potellen oder Ziegel / setze es auf Kohlen / thue die gestoffene Krebs-Schalen darein / und röste sie bis die Butter aufsteigt oder schön roth ist / hernach senhe die Butter durch ein Haarsieb oder Haarsuch ab / die Schalen lasse in den Ziegel oder in der Potellen, thue gute Fleischbrühe darauf so viel als in die Schüssel geht / wo man die Suppen hernach darein richt / thue ein Stück Semmel-Brosam darein / laß es kochen / hernach wenn es lang genug gekocht / so treibt man es durch ein Haarsieb oder Haartuch wieder in ein Ziegel oder verzinnte Potellen, würze es mit guten Gewürz und salze es recht / dann nehme die Krebs-Schwänze auf ein sauberes Brett / hacke sie klein / weiche in guter Milch Semmel-Brosam ein so viel als vor 2. Kreutzer / wann es wohl geweicht ist / so trücker es aus unter die gehackten Krebs-Schwänze / thue alles in ein grossen Mörsel / stosse es wohl / rühre darunter 10. Eyer in Schmalz oder Butter auf dem Feuer als ein Eyer-Schmalz gemacht / thue es auch darunter / stosse es wol untereinander / laß die abgesepte

Krebs,

Krebs-Butter wieder warm werden / gieß ein gut Theil darunter / salze und würze es recht / hernach thue es heraus mit ein Löffel auf eine Schüssel / die vorher mit Krebs- oder anderer Butter bestrichen ist / oder auf ein Blech / mache es rund oder wie man will fein hoch / streiche es mit ein Messer glatt / hacke es mit dem Messer: Rucken / setze es in ein heissen Ofen oder Röhren / lasse es nicht zu stark bachen / auch nicht zu braun werden / schneide Semmel in die Schüssel / wann die Suppen kocht / so gieße oder richte die Suppen auf das Eingeschnittene / wenn die Speisen sollen aufgetragen werden / so nehme das Gebächene aus der Schüssel / oder wo du es sonst hast / thue es in die Suppen / es wird recht seyn; die Garnitur kan nicht allzeit darzu gesetzt werden / es kommt darauf an was man hat oder nehmen will / die vorhin verwahrten Krebs: Scheer können auch darauf gesteckt werden.

5. Eine andere Potage von Krebsen.

Man nehme ein oder zwey Schock Krebs / wasche die Krebs sauber / hernach setze sie auf das Feuer in einer Pfannen oder Kessel mit ein wenig Salz / wenn sie gekocht haben / so thue sie heraus / breche sie aus ganz zum Ragú, der Helffte von diesen / nemlich den Kleinsten / nehme die Schwanz heraus / buße die Schalen sauber aus / etwas von den grossen Krebsen thue zurück / die andern Schalen stosse in ein Mörsel klein / stosse ein Viertel-Pfund Butter mit darunter / ein gut Viertel-Pfund Butter aber thue in ein Ziegel / setze es auf die Kohlen / thue die gestoffene Schalen auch darein / röste die Schalen schön / seyhe die Butter davon ab / hernach thue an die Schalen etwas Peterfilien so sauber seyn / auch etwas Semmel und ein Löffel voll Mehl / und das Mehl mit geröst / gieß hernach gute Fleischbrühe darauf ein gut Theil / und lasse es kochen / dann seyhe es ab / thue es in ein Ziegel oder Porellen, würze es / und versuche es nach dem Salz / alsdann nehme die ausgebrochene Krebs: Schwanz / hacke sie klein / weiche vor 1. Kreuzer Semmel in gute Milch ein / hernach trucke die eingeweichte Semmel aus / thue alles in ein Mörsel / rühre 4. ganze Eyer in Schmalz auf dem Feuer wie ein Eyer: Schmalz daran / schlage 2. Eyer: Dotter noch daran / stosse es wohl untereinander / würze und salze es / thue es heraus auf eine Schüssel / fülle die Krebs: Nasen damit / und schlage die Krebs / allwo die Nasen herunter seyn / mit dem Gehäcke ein / bestreiche die Nasen und

und die Eingeschlagene mit ein warmen Messer / lege diese Gefüllt und Eingeschlagene in ein Torten-Pfann oder Blech / oder silberne Schüssel / setze es in ein heissen Ofen oder Röhren / oder bache es aus dem heissen Schmalz / ist was von dem Gebäck oder Fasch übrig / so thue ein wenig Semmel gerieben oder Eger-Brod darunter / daß es fest wird / mache kleine Klöß davon / thue diese auf ein Teller oder Blech / man kan auch durre oder frische Morcheln darzunehmen / sie müssen aber vorher gebuzt und in heissen Wasser gebrüht werden / hernach kan die Suppen zum Feuer gesetzt werden / wenn es kocht / so thue die Morcheln mit den Klößen in die Suppen und laß es kochen / dann schneide Semmel in die Schüssel / und setze es auf Kohlen / alsdann richte die Suppen darüber ; Man kan auch hernach von Geflügel oder Kalbs-Brieff darein legen / und die übrige Morcheln und Klöß darüber richten / und mit den Krebs-Nasen und eingeschlagenen garniren.

6. Eine andere Potage von Krebs-Schwänzen / Morcheln und Spargel.

Man nehme Krebs ein halb Schock oder drey Viertel Schock / breche die Schwanz heraus / nehme das Aederlein von dem Schwanz heraus / stosse die Schalen / wenn sie zuvor sauber gebuzt seyn / in ein Mörsel / thue auch ein Stück Butter daran / und stosse es wohl untereinander / auch thue Butter in ein Tiegel oder Potellen , röste die gestossene Krebs-Schalen / daß die Butter schön roth wird / hernach giesse gute Fleischbrühe darauf / so viel man braucht / thue Semmel und gebrühten Sellerie mit darein / laß es wohl kochen / treibe es hernach durch wieder in ein Tiegel / würz und salze es / buze Morcheln / und brühe die Morcheln sauber / dann nimm Spargel / brich und schneide ihn klein / koche denselben weich / alsdann nimm ein Tiegel / thue Butter darein / setze es auf Kohlen / röste ein Löffel voll Mehl in der Butter gelb / thue von der Krebsbrüh daran / daß es nicht zu dick ist / lasse es kochen / und die andere Brüh laß auch kochen / dann schneide Semmel in ein Schüssel / schütte die Krebs-Suppen darein / man kan auch ein Kalbs-Schlegel / der gekocht ist / darein legen / und das Ragú hernach darüber richten / und auf dem Kohlfeuer also stehen lassen / biß es auf die Tafel kommt / so ist es recht.

7. Eine

7. Eine Potage von Krebsen mit Morcheln / Kälber-Briefß und Artischocken-Böden oder Kern.

Man nimmet Krebs ein halb oder ein ganz Schock / oder 2. Pfund / so viel man hat oder nehmen will / breche diese aus / entweder die Schwanz allein / oder laß sie wie es zu einen Ragu gehört / buze die Schalen aus / stosse alsdann die Schalen in einem Mörsel / stosse auch ein Pfund Butter darunter / thue Butter in ein Tiegel oder Potellen, und thue die gestoffene Schalen darein / röste die Schalen / daß die Butter schön roth wird / hernach schütte gute Fleischbrühe darauf / so viel in die Schüssel muß / buze Petersilien / wasche solchen / und thue es auch daran / auch ein gut Stück Semmel darzu / laß es wohl kochen / alsdann treibe es durch ein Haarsieb oder Haartuch / oder durch ein reines Serviett, thue es wieder in ein Tiegel oder Kessel / nimm Kälber-Briefß / wasche sie / koche solche ein wenig / und buze sie dann aus / schneide diese klein als eine kleine Welsche Nuß groß / hernach nimm Artischocken / buze die Blätter davon / koche die Böden auch weich / dann nehme etliche Krebschwanz / hacke diese klein / thue ein wenig Semmel in Milch einweichen / wann die geweicht ist / so drücke die Semmel wieder aus / hacke die Semmel unter das Briefß und Krebs / rühre 2. oder 3. Eyer-Dottern daran / alsdann würz und salze es / hernach nehme die Artischocken-Böden / buze die Blumen heraus / fülle was von dem Gehäck darein / mache es ein wenig hoch / überstreiche es mit dem Messer / setze es in eine Torten-Pfanne / thue ein wenig von der fetten Krebsbrühe darauf / setze es in einen Ofen oder Röhren / so heiß ist / oder thue auf den Deckel von der Torten-Pfanne und unten drunter glüende Kohlen / laß es also backen / hernach nehme die gebuzten und gebrühten Morcheln / auch die übrigen Krebschwanz und Artischocken-Böden / schneide diese klein / nimm Butter in ein Tiegel oder Castoroll-Pfanne / röste ein Löffel voll Mehl gelblich / alsdann thue die geschnittene Artischockenböden und Kälberbriefß / wie auch die übrigen Krebschwanz und Morcheln in die Castoroll-Pfanne / oder Tiegel unter das geröste Mehl / gieße von der Krebs-Suppen darauf / setze es auf Kohlen / und laß es kochen / wenn man die Potage will anrichten / so setzet man die Suppen an das Feuer / wenn es kocht / schneide Semmel-Rinden in die Schüssel / setze es auf ein Kohlfeuer / richte die Suppen darein / lege ein Stück gekochtes Fleisch darein / alsdann richte das geschnittene Ragu darüber / thue Brühe daran / biß es genug ist / dann

D

nehme

nehme die gefüllten Böden von Artischocken / setze diese schön herum / versuche es nach dem Salz und Gewürz / so ist sie recht.

8. Eine Potage von alten Hüner-Faché zu machen.

Nimm 2. oder 3. alte Hüner / wann diese gebuzt sind / so nehme sie sauber aus / thue auch den Kropff heraus / mache die Hüner zum kochen / hernach schneide die Hüner-Brüst roh heraus / die Geripp setze mit Rindfleisch in einem Hasen zum Feuer / lasse die Hüner gar kochen / hernach nehme sie heraus / thue vom Fleisch das beste herunter / das andere mit den Beinen / zerhack und stosse in Mörsel / nimm ein Viertel-Pfund süsse Mandel/ brühe sie/ ziehe die Haut ab und stosse sie klein/ wenn die Bein von den Hünern heraus sind/ thue dann alles miteinander in ein grossen Siegel oder Potellen mit ein Stück Semmel-Brosam/ hernach nimm das andere gekochte Hüner-Fleisch und gutes Rindsmarck / hacke es miteinander sehr klein / wann es klein ist / so thue etwas Citronen abreiben / thue dann das Abgeriebene und den Citronen-Safft in das Gehäck / man kan auch etwas Morchel klein darunter hacken / würz und salze es / thue noch ein wenig Wein oder gute Brühe daran / mache kleine Pastetlein / fülle diese Füll darein und backe sie schön/ NB. hernach nehme die rohen Hünerbrüst/ häute diese sauber aus / hacke es wohl klein mit einem guten Theil Ochsenmarck oder frisch Nierenfett / nehme zu einer Hünerbrust vor 1. Kreuzer Semmel / schneide die Rinden davon ab / weiche die Semmel in süsse Milch ein/ wenn sie weich ist / so tunde sie aus / hacke es mit unter die Brüst / hernach nehme auf eine Brust einer Welschen Nuß groß frische Butter / thue es in eine irdene Schüssel / setze es warm / wenn die Butter zergangen ist/ so nehme ein Rühr- oder Koch-Löffel / rühre die Butter daß sie glatt wird / schlage 3. Eyer und ein Dottern / oder 2. Eyer und 2. Dottern darein / rühre es wohl untereinander / thue dann die ausgetruckte Semmel auch daran / würz und salze es / hernach rühre es noch besser / oder thue es in ein Mörsel und ein klein wenig Milch daran / und stosse es wohl / alsdann kan es heraus genommen werden / will man es weiß haben / so nimmt man ein Serviett und schmiert es mit ein wenig frischer Butter / thut den Faché darein / bindt es zu / und kocht es in der Fleischbrüh mit dem Serviett in ein Hasen wo das Fleisch ist / will man es aber backen / so thue es auf ein Tortenblech/ mach es schön glatt/ und hoch erhaben mit dem warmen

men Messer / auch hacke es mit den Messer: Rücken / bache es in einem Ofen oder Röhren schön liecht aus / hernach thut man unter der Zeit auf das Gestoffene Fleischbrühe so viel man haben muß / und läst es kochen / alsdann treibe es durch ein Paar: Tuch oder Paar: Sieb wieder in ein Potellen, laß es kochen / dann schneide ein wenig weisse Semmel in ein Schüssel / setze es auf Kohlen / schütte die durchgetriebene Suppen in die Schüssel / wann dann der Faché gar gekocht oder gebachen ist / so nimmt man denselben und legt ihn in die Suppen / und bestreht ihn mit gebuzen Pistacien und mit den kleinen Pastellein garnirt / so ist sie recht.

9. Eine Potage von braun Kohl mit Schuncken und Mett: Würsten.

Nehme einen guten Schuncken / wasche denselben sauber mit warmen Wasser ab / und reib den ab mit einem Strohwisch / laß den Schuncken 1. oder 2. Tag wässern / hernach koche denselben halb ab / nehme ihn dann und ziehe die Haut davon ab / alsdann setze den Schuncken wieder zu mit frischen Wasser und etwas wenig Wein / nehme Mett: oder Salvalat: Würste / wasche diese sauber / thue sie auch zum Schuncken / und lasse sie eine Stund lang mit kochen / dann nehme saubern braun Kohl / lese den sauber / wasche ihn auch / biß er rein genug ist / koche hernach den Kohl auch ab / wenn er gekocht ist / so hacke ihn recht klein / oder hacke ihn: ehe er gekocht ist / alsdann thue den Kohl und Schuncken in ein Potellen oder grossen Ziegel / lege die Würst auch mit darzu / thue Gewürz daran / auch gute Fleischbrühe / so gut als man sie hat / und so viel als man darzu braucht / decke es sauber zu / und laß es sacht kochen / röste ein wenig Mehl daran / wenn man es aber anrichten will / so thue ein gut Stück Butter darein / hernach nehme die Würst heraus und schneide sie in Stücklein / lege dieselben um die Schüssel / thue frische Bratwürst auch darzu / und den Schuncken in die Witt / und den Kohl auch darein / alsdann warm auf den Tisch geben / so wird es recht seyn.

10. Eine Potage von gefüllten oder ungefüllten jungen Hünern zu machen.

Man nehme junge Hünern / so viel man nehmen will / wüрге sie ab / buge sie sauber / nehme dieselben aus / lege sie wieder in ein frisch Wasser /

fer / wenn es Zeit hat 1. oder 2. Stund lang / hernach durchgreiff sie / wann sie sollen gefüllt werden / sind sie klein / so nehme auf ein Hünlein 1. Ey / sind sie groß / so muß auf eines 2. Eyer genommen werden ; Die Füll macht man auf unterschiedliche Art ; Erstlich reibt man Eyerbrod oder Semmel / läßt es durch ein weiten Durchschlag lauffen / alsdant nimmit man Butter in ein Castoroll oder Tiegel / darnach man viel Hünner hat / (denn der Verstand muß bey allen so viel geben / daß man nicht zu viel auch nicht zu wenig nimmit) laß die Butter zergehen / thue die geriebene Semmel oder Eyerbrod in die Butter / röste es ein wenig / hernach schlage die Eyer daran / rühre es wohl untereinander / gieß ein wenig kalte Fleischbrüh oder Milch daran / daß es nicht zu fest wird / thue ein wenig Saffran daran / und gutes Gewürz / auch salze es / fülle es in die außgroffene Hünner zwischen Fell und Fleisch / binde es hernach zu / koche die Hünner ein wenig ab / hernach thue sie heraus in frisch Wasser / buge sie ab / alsdann mache Kldß von Kalbfleisch / buge Sellerie, koche denselben ab und schneide ihn klein wie man selber will / thue ein Stück Butter in eine Potellen oder Tiegel / (NB. die Hünner müssen eingezäumt seyn) röste ein wenig Mehl in der Butter gelb / thue den Sellerie und die jungen Hünner darein / schütte gute Fleischbrüh darauf und gut Gewürz / laß es mit einander kochen / hernach schneide oder beehe Semmel / oder nehme die Rinden von der Semmel / thue es in ein Schüssel / schütte von der Brüh darein / setze es auf ein Kohlfeuer / laß es kochen / richte die Hünner darein / ist es nicht so gefällig / so kan man 4. bis 5. Eyer-Dottern ausschlagen / und mit der Brüh abrühren und also anlauffen lassen / und hernach darüber gericht / so ist es recht.

11. Eine Potage von jungen Hünnern / mit Krebs-Mors Helm und Trieffeln.

Man nehme junge Hünner / bereite sie wie die vorhergehenden / wann diese durchgroffen seyn / so nimm Krebs / wasche diese sauber / koche sie mit ein wenig Wasser in Salz ab / hernach brich die Schwanz aus / ziehe das Nlederlein davon / hacke diese klein / weich auf ein Schock Krebschwanz vor 2. Kreuzer Semmel-Brosam in süßer Milch ein / hernach trucke sie wieder aus / hacke es wohl untereinander / dann stoffe es in dem Mörsel / rühre 6. oder 8. Eyer in Butter oder Schmalz auf dem Feuer / doch auch nicht

nicht zu dick / thue es unter die gestoffene Krebs mit der Semmel / schlage
 4. Dottern auch daran / gieß noch ein wenig Milch darunter / und stosse
 es wohl untereinander, wenn die Krebschalen gebugt seyn / so stosse sie
 recht klein / stoß auch ein halb Pfund Butter darunter / hernach nehme ein
 Viertel-Pfund Butter in ein Ziegel / thue die Krebschalen darein / röste
 sie sauber / nimm von dieser gerösten Butter unter die gestoffene Krebs /
 hernach fülle die junge Hünner damit / binde sie zu / daß die Füll nicht her-
 aus kan / zäume sie ein und brate sie schön ab / alsdann gieß auf die gestof-
 fene Schalen gute Fleischbrüh / thue ein Stück Semmel daran / und laß
 es wohl kochen / dann treib es wohl durch ein Haar-Tuch oder Haar-Sieb
 in ein Ziegel oder Potellen, buge die Morcheln / hernach weich sie mit
 den Erieffeln in Fleischbrüh ein / wenn diese eine halbe Stund geweycht
 haben / so schütte die Brüh herab / schweiß ein Löffel voll Mehl in Butter
 gelb / thue die Krebschwanz / Erieffeln und Morcheln in das geröste
 Mehl / bestecke eine Zwiebel mit Megelein / thue sie auch daran / schütte von
 der Krebsbrüh / die durchgeschlagen ist worden / darauf / und laß es wieder
 eine Weil kochen / alsdann setze die Suppen auf / laß es auch kochen / bee-
 he die Semmel / lege sie in die Schüssel / setze es auf Kohlen / richt die durch-
 geschlagene Suppen darein / hernach lege die gebratene Hünner auch dare-
 ein / richte das Ragú darüber / es ist sehr gut / die Garnitur kan von ge-
 bachnen Kröpflein oder Pastetlein gemacht werden / oder auch von ander
 Gebachenes.

12. Eine Potage von jungen Tauben mit Schnecken und
 Morcheln.

Nehme junge Tauben / würze sie ab / buge sie auch sauber / und ma-
 che sie zurecht / wie die jungen Hünner / fülle sie eben mit solcher Füll / und
 brate sie ab / hernach lege sie in eine Potelle oder grossen Ziegel / die
 Schnecken aber müssen vorhero ausgezogen / gebugt und abgeschleimt
 seyn / alsdann lasse die Schnecken 2. oder 3. Stund in Wasser kochen /
 hernach wasche sie wieder sauber aus / nehme gebugte saubere Morcheln /
 und brühe sie auch sauber / wasche sie auch / dann nehme ein Stück But-
 ter in einen grossen Ziegel oder Potell, röste ein Löffel voll Mehl gelb /
 thue alsdann die Morcheln / Schnecken und die Tauben darein / giesse
 Schie oder gute Fleischbrüh darauf / lasse es sacht kochen / würze und ver-
 suche

suche es nach dem Salz / hernach beche Semmel auf dem Rost oder in dem Ofen / alsdann lege die gebeehte Semmel in die Schüssel / worein die Suppen soll angerichtet werden / gieß von der Suppen über das Brod / dann lege die Tauben darein / richte das Ragú darüber / laß es auf Kohlen stehen / daß es warm bleibt / so ist es recht.

13. Eine Potage von Antifgen oder gefüllten Kalbs-Brüsten zu machen.

Nehme Kalbs-Brüst / durchgreiffe diese / nehme Butter oder Schmalz, setze es auf Feuer / reibe Eyerbrod oder Weck / laß es durch ein weiten Durchschlag lauffen / alsdann röste es in der Butter oder Schmalz ein wenig / hernach schlage auf eine Brust 4. oder 6. Eyer an das geröste Mehl / thue Gewürz und Salz daran / auch so man will Saffran / auch ein wenig Milch oder Fleischbrühe / oder nur Wasser / daß es nicht zu fest wird / dann rühre es wohl untereinander / und fülle es hernach in die Brüst / stecke oder nehe es zu / wasche es aus / und koche es gar / allwo Rindfleisch kocht / oder in saubern Wasser / hernach nehme Antifgen / buze solchen sauber / und koche denselben in Wasser ab / schneide solchen so klein als man will / alsdann nehme ein Stück Butter eines Düner-Ey groß / thue es in einen grossen Ziegel oder verzinnte Potellen, setze es auf Kohlen oder Feuer / röste ein Löffel voll Mehl gelblich darinnen / hernach thue Antifgen darein / schweiß denselben ein wenig / senhe gute Suppen oder Fleischbrüh darauf / so viel es seyn muß / dann lege die Kalbsbrüst darein / würz und versuch es nach dem Salz / und lasse es wohl kochen / alsdann beche Semmel / oder schneide die Rinden von Semmeln in eine Schüssel / worein es soll gericht werden / setze dann die Schüssel auf Kohlen / schützte etwas von der Suppen darein / und laß es mit der Semmel kochen / hernach lege die Brust oder Kalbs-Schlegel darein / richte die übrige Suppen darauf / so ist es recht ; man kan auch vorher / ehe man die Suppen anricht / 4. oder 5. Eyerdottern ausschlagen / und mit der Fleischbrüh abrühren / und an die Antifgen-Suppen anlauffen lassen / alsdann angericht / so ist es auch recht ; in Ermanglung des Kalbfleisches / kan auch Schepfenfleisch genommen werden. Die Garnitur zu machen wird der Verstand selbst geben / was sich darzu schickt oder was man hat.

14. Eine Potage von Reiß / von alten oder jungen Hünern / oder auch von Kalb-Fleisch zu machen.

Nehme junge oder alte Hünner / gefüllt oder ungefüllt / deßgleichen Kalbsbrüst oder Kalbfleisch / bereite die Hünner zum kochen / wasche so wol die Hünner als auch das Kalbfleisch aus / setze es zu / und laß es gar kochen / hernach nehme Reiß / so viel man braucht oder nehmen will / lese diesen sauber / und wasche ihn auch rein / will man die Potage nicht schleumig haben / so setze den Reiß in Wasser zuvor zu / lasse diesen eine Stund kochen / hernach nehme ein gut Theil heraus / den andern wasche wieder aus / setze den mit guter Fleischbrüh zu / dann lege die Hünner oder Fleisch darin / würze es / und nehme ein gut Stücklein Butter in eine Castoroll oder Pfanne / rüste ein Löffel voll Mehl gelblich daran / und laß es ferner kochen / NB. hernach nehme den andern Reiß in ein irdene Schüssel oder Tiegel / thue den Reiß darin / Schlage 2. 3. bis 4. Eyer / oder so viel es nöthig ist / in den Reiß / thue ein wenig zerlassene Butter daran / salz und würze es / nehme ein wenig geriebene Semmel daran / daß es hält / mache grosse Klöße länglich davon / hernach nehme Schmalz in ein Pfändlein / mache es heiß / streue ein wenig Mehl darum / bache sie schön lichte aus dem Schmalz / man kan diese wieder in ein Tiegel thun / und in Fleischbrüh kochen lassen / oder so gebachen und um die Schüssel garnirt / als dann ein wenig Semmel eingeschnitten / die Reiß. Suppen darauf gericht / dann das Fleisch oder Hünner hinein gelegt und auf Kohlen kochen lassen / und gut Gewürz darauf gethan / und die gebachene Klöße herum gelegt / so ist es recht. Man kan auch / so man will / Sellerie oder Petersilien-Wurzel darunter schneiden.

15. Eine Potage von Enten oder Gänsen / mit gelben und weissen Rüben gedämpfft.

Nehme Enten oder Gänß / die sauber gebugt seyn / spide diese mit groben Speck / brate sie dann schön gelb halb ab / hernach nehme weisse und gelbe Rüben / buze diese sauber / schneide sie schön würfflich / melbe sie ein wenig ein / dann setze Schmalz in einer Pfanne außs Feuer / wenn es heiß ist / so thue was von den Rüben in das heisse Schmalz / dämpffe sie braun heraus / wann sie alle seyn / so thue sie in ein Tiegel oder Porellen, thue auch die abgebratene Gänß oder Enten darzu / würze es / setze dann gute
Fleisch

Fleischbrüh darauf / so viel es seyn muß / und laß es wohl lacht auf Kohlen kochen / alsdann schneide Semmel-Rinden oder beehe Semmel / lege es in die Schüssel / und richte von der Suppen auf die gebeehte Semmel / setze es auf Kohlen / und lege dann die Gänß oder Enten darein / richte die Suppen mit den Rüben darauf / es kan mit Bratwürsten oder gedämpfften Zwiebeln garniret werden.

16. Eine Potage von Würsching oder weissen Brat / mit Enten oder Gänsen und durren Speck.

Man bereite die Gänß oder Enten / wie vorher gedacht / oder brate ein Hammel-Schlegel schön ab / dann nehme Würsching oder weiß Kraut / buze und wasche solches sauber / und koche es in Wasser ab / darnach richte es in eine Potellen ein / lege den Hammelschlegel / Gänß oder Enten darzu / röste auch ein Löffel voll gelb Mehl in Butter daran / würze es / bestecke eine Zwiebel mit ganzen Nägelein / thue solche auch daran / alsdann seyhe gute Fleischbrüh darauf / setze es auf Kohlen / koche durren und frischen Speck ab / schneide den Speck länglicht / thue ihn auch an die Suppen / allwo der Würsching und Gänß oder Braten ist / laß es sacht miteinander kochen / hernach kan man ein wenig gebeehte Semmel in die Schüssel thun / und das Dünne daraufrichten / dann thue das Fleisch / oder was es ist in die Mitten / den Würsching oder weissen Kohl herum / den Speck auch herum garnirt / und auf dem Feuer kochen lassen; es kan noch mit Carbonat oder Bratwürsten / oder gebachenen Kälber-Füssen / oder ander Gebachenes garnirt werden.

17. Eine Potage von Nudel oder Macaronen / mit Capaunen / oder guten alten Hünern / oder Kalbs-Brüsten / oder Kalbs-Schlegel / oder jungen Hünern zu machen.

Nimm alte oder junge Hüner / gefüllt oder ungefülltes Kalbfleisch / setze es bey dem Rindfleisch zum Feuer / hernach nehme ein halb Maas das schönste Mehl auf ein Brett oder in ein irrdene Schüssel / salze es / schlage 6. oder 8. Eyer daran / mache es zusammen zu einem Teig / hernach mache es auf 3. oder 4. Theil / treibe es mit dem Walck Holz ganz dünn aus / dann rolle es zusammen / daß es aber nicht zusammen klebt / schneide alsdann die Nudel ganz klein / setze Wasser zum Feuer / wann das

das Wasser kocht / so thue die geschnittene Nudel darein / lasse diese ein halbe Stund kochen / hernach seyhe die Nudel ab / thue sie in ein grossen Siegel oder saubern Kessel / oder verzinnte Potellen, alsdann thue gute Fleischbrüh darauf / hat man Krebs-Butter / oder mit der Krebsbrühe / so thue sie daran / wenn man will / oder thue ein gut Stück frische Butter daran / lege die schon gekochte Hüner oder was darzu gehört / darein / lasse es sacht auf Kohlen kochen / und thue gutes Gewürz daran / NB. hernach nehme ein halb Pfund Parmison oder guten Holländischen Käß / reibe denselben auf dem Reib-Eisen / dann thue den Käß in ein Mörsel / schlage 4. oder 6. Eyer daran / lasse ein Viertel-Pfund Butter zergehen / giesse es hinein / man kan ein wenig eingeweichte Semmel auch daran thun / stosse es wohl untereinander / thue auch ein wenig Muscatenblüh und Salz darunter / hernach nimm Semmel / schneide dieselbe als wie zum beehen / nehme von dem gestossenen Käß / streich ihn Finger dick auf die Semmel / wenn er nun aller aufgestrichen ist / so lege es in ein Torten-Pfanne oder Brat-Pfanne / setze es in einen heissen Ofen oder Röhren / bache es schön gelb heraus / aber nicht eher / als bis die Suppen völlig angericht worden / alsdann diese Käßschnitt um die Schüssel garniret / so ist es recht.

18. Eine Oli zu bereiten.

Man nehme von Fleisch darzu / als:

Kalb-Fleisch	-	-	-	3. Pfund.
Schepfen-Fleisch	-	-	-	3. Pfund.
Kälber-Fuß	-	-	-	4.
Junge Hüner	-	-	-	3 Stück.
Junge Tauben	-	-	-	4. Stück.
Crammet-Vögel	-	-	-	8. Stück.
Schwein-Fleisch	-	-	-	3. Pfund.
Brat-Wurst	-	-	-	8. Stück.
Dürren-Spect	-	-	-	2. Pfund.

Das Fleisch muß alles vorherho angelossen oder abquelt und sauber ausgewaschen werden / das Schepfen-Fleisch muß gar gekocht werden / hernach nimmt man 1. Weissen Kohl oder Weiß Kraut / 2. Würsching / buz es sauber,

sauber / und koch es ein wenig ab / 3. Pasternath / 4. gelbe Rüben / 5. Zucker-oder andere ausgebrochene grüne Erbsen darzu / richte dieselbes alles in eine verzinnte Potellen schön leg-weiß untereinander / thue gut Gewürz daran / seyhe auch gute Fleischbrüh darauf / und decke es wohl zu / setze es dann auf Kohlen / und laß es eine Weile wohl kochen / wenn es alles weich und gar ist / und auch Zeit zum anrichten ist / so kan man eine grosse Potage - Schüssel nehmen / solche auf Kohlen setzen / und es schön leg-weiß so hoch als man kan anrichten / und diese Brüh darauf schützen / daß es ja warm auf den Tisch kommt / dann an dem anrichten ist viel gelegen / daß es sauber / zierlich / und auch schön garnirt wird.

19. Eine Potage von Kalbs-Schlegel / Gänß / oder Enten / mit gefüllten Cucummern oder Kümmerling.

Nehme ein Kalbs-Schlegel / Gänß / oder Enten / spide dieselbe mit groben Speck / dann brate es braun ab / mache eine gute Schie, treibe sie durch / hernach lege die Enten oder Gänß / oder Kalbschlegel in die Schie, alsdann nehme frische Gorken oder Kümmerling / hohle diese aus / dann scheele sie / nehme Kalbfleisch / hacke es klein / nehme auch Nierenfett / thue es mit darunter klein zerhacken / und mache dann rechte Kalbfleischklöß / fülle es in die ausgehohlte Kümmerling hinein / von dem übrigen Gehäck mache kleine Klöß / thue es alles mit in die durchgetriebene Schie, wann es nicht ein wenig dick ist / so schweiß oder röst ein Löffel voll Mehl gelb daran / würze es und laß es hernacher kochen / dann beche oder nehme die Rinde von der Semmel / thue es in die Potage-Schüssel / setze es auf Kohlen / und gieß von der Suppen darauf / und lege das Fleisch / Gänß / oder Enten / was es nun ist / hinein / hernach nehme die Kümmerling / schneide sie in der Läng von einander / garnire die Schüssel damit / richte das übrige darauf / versuche es nach dem Salz / es wird recht seyn.

Etliche Potagen ohne Fleisch zu machen.

Zu diesen Potagen wird Erbsen-Brühe genommen.

20. Eine Potage von Krebsen zu machen.

Nehme Krebs 1. oder 2. Schock / man kan auch mehr oder weniger nehmen / breche diese aus / theils nur die Schwanz / theils auch ganz ausgebro-

gebros

gebroschen um die Schüssel herum zu garniren oder zu belegen; Erstlich wasche die Krebs sauber / dann koch sie ein wenig mit Salz / brühe sie aus / wie oben schon gedacht / hernach setze Erbsen zum Feuer / lasse diese recht kochen / alsdann nehme die Krebs-Schalen in ein Mörsel / stosse sie recht klein / stosse auch etwas Butter darunter / dann thue auch Butter in ein grossen Tiegel / thue die Krebschalen darzu / setze es auf Kohlen / röste diese schön / hernach giesse vnder Erbsen Brühe darauf / laß es kochen / treibe es dann durch ein Haarsieb in ein Tiegel / alsdann nehme die Krebs-schwanz / auch Artischockenböden / so vorher abgekocht und geschnitten sind / oder Morcheln / oder Champion, röste ein wenig Mehl in Butter / thue hernach das Ragout darein mit einer ganzen Zwiebel mit Nägelein besteckt / thue vnder durchtriebenen Suppen auch darauf / und laß es ein Weil kochen / wann es dann soll angericht werden / so beehe Semmel / oder dürre Semmel / leg solche in die Schüssel / schütte von der Suppen darauf / setze es auf Kohlen / lasse es wieder ein wenig durchkochen / alsdann richte das Ragout darüber / die übrigen Krebs schmeisse in Krebs-Butter oder andere Butter in eine Pfannen oder Tiegel / belege oder garnire die Schüssel damit / würze es / versuch es nach dem Salz / so ist es fertig / man kan es auch mit gebathenen garniren.

21. Eine Potage von gefüllten Hechten zu machen.

Nehme Hecht / je grösser / je besser sie sind / dann nehme dieselbe / schuppe sie / hernach schneide den Hecht auf dem Rücken auf / streiche die Haut von dem Fleisch ab / lasse an dem Kopff und Schwanz die Haut daran / alsdann schneide von den Gräten das Fleisch herab / hacke die Grät / thue Butter in ein Tiegel oder Kessel / setze es aufs Feuer / thue die Grät nebst etlichen Zwiebeln in die Butter / röste es / hernach schütte von der Erbs-Suppen daran / lasse es eine Weil kochen / dann treibe sie durch ein Haarsieb oder Haartuch wieder in ein Tiegel / würze es / versuche es auch nach dem Salz / alsdann hacke das Fleisch von dem Hecht recht klein / weiche Semmel in süßer Milch ein / wann sie weich ist / so drucke sie wieder aus / und thue solche in den gehackten Hecht / es muß aber nicht zu viel / auch nicht zu wenig seyn / hernach rühre 6. oder 8. auch bis 10. Eyer in die Butter / schütte es darunter / würze und salze es / thue es dann in ein

Mörfel / und stoffe es wohl untereinander / schlage noch 2. Eyer und 2. Dottern daran / salze vorhero Kopff und Schwanz an den Hechten ein / alsdann wenn man die Hechten füllen will / so streiche das Salt ab / fülle das Gehackte hinein / nähe es zu / und streiche es schön glatt mit den Händen / dann lege die Hecht in ein saubere Brat-Pfanne oder länglicht Tortenblech / laß Butter zergehen / gieße es über die Hecht / setze es in ein heißen Back-Ofen oder Brat-Röhren / bache die Hecht schön gar heraus / von dem übrigen Farce mache kleine und grosse Klöß / thue die Brühe auf Kohlen setzen / wenn es kocht / so thue die Klößlein darein / buge Morcheln / brühe sie / röste sie in ein wenig frischer Butter / thue die Morcheln auch in die Brüh oder Suppen / und lasse es kochen / alsdenn wenn es soll angericht werden / so schneide Semmel in die Potage-Schüssel / gieß von der Suppen darauf / setze es auf ein Kohlfeuer / daß es in der Schüssel kocht / hernach lege die Hecht darein / richte die Klöß und Morcheln darauf / garnire es mit den grossen Klößen / oder kleinen Hecht-Pastetlein / oder Gebachenen / es wird recht seyn.

22. Eine andere Hecht-Potage von eingeschlagenen Hechten mit Krebsen.

Nehme ein oder mehr Hecht / je grösser je schöner / schütte die Hecht / hernach löse die Haut mit dem Fleisch herab von den Gräten / daß das Grät / Kopff und Schwanz beysammen bleiben / thue die Grät heraus / hacke es klein / hernach rühre Eyer in Butter auf dem Feuer / darnach es viel seyn müssen / 6. 8. 10. oder 12. auch weiche Semmel / so viel man darzu braucht / in süßer Milch ein / drucke die Semmel wohl aus / thue diese auch unter die gehackten Hecht / schlage noch 2. Eyer und 2. Dottern daran / stoffe es wohl untereinander / laß ein Viertel-Pfund Butter zergehen / gieß es auch daran / salze und würze es / Kopff und Schwanz muß eingefalzen seyn / streich es dann wieder ab / hernach lege das Grät mit dem Kopff und Schwanz / wie ein halber Mond in ein Tortenblech oder silberne Schüssel / schlage es mit einem grossen Messer an / wie der Hecht gewesen ist / mache das Messer warm / streiche es / hacke es alsdann mit dem Messer-Rücken / laß Butter zergehen / gieß es auf den Hecht / setze es in ein heißen Ofen oder Röhren / bache es scheinlich und heiß

heiß heraus / von dem Ueberrest des Gehäcks / mache Klößlein auf eine Schüssel oder Teller / hernach nehme Krebs 3. Viertel oder 1. Schock / breche sie aus / theils zum Ragout, theils die Schwäng / die Schalen davon werden mit ein Stücklein Butter in Mörsel gestossen / dann nehme ein Stücklein Butter in ein Ziegel oder Potellen, röste es / auch gieße Erbsen-Brüh darauf / und laß es kochen / hernach treibe es durch ein Sieb oder Haar-Tuch in ein grossen Ziegel oder Potell, setze es wieder auf Kohlen und laß sacht kochen / nehme auch was von der Brüh in ein Ziegel oder Castoroll, und laß es ebenfalls kochen / dann thue die Krebschwäng und Klöß hinein / würze und versuche es nach dem Salz ; wenn man es anrichten will / so setze die Schüssel auf ein Kohlf Feuer / thue Semmelschnitt darein / gieß von der Suppen aus der Potellen darauf / hernach lege den eingeschlagenen Hecht darein / richte dann mehr Suppen darein / wenn es bald genug ist / so richte das Ragout von Klößen und Krebsen darüber / die andern ausgebrochenen Krebs mache in der Krebs-Butter oder andern Butter warm / und garnire es damit / wann der Krebs nicht genug seyn / so kan man Gebachenes oder kleines Pastetlein von Hecht darzwischen setzen / es ist recht.

23. Eine Potage von Hecht / Käst-Köhl und Krebsen.

Nimm Hecht / bereite sie zum füllen oder einschlagen / wie vorhero ist gemeldet worden / von dem überbliebenen Farce, mache kleine Klöß / dann breche Krebs aus / so wohl die Schwäng als auch zum garniren / hernach wasch und wasch den Kästköhl sauber / und setze ihn mit ein wenig Salz in Wasser zu / thue ein Stücklein Butter daran / daß er weiß bleibt / wenn er weich ist / so nimm ihn vom Feuer / und laß ihn stehen / alsdann stosse die Krebschalen / und mache ein gut Theil Krebs-Butter / dann gieß von der Erbsenbrüh darauf / und laß es also kochen / hernach treibe es durch ein Haarsieb oder Haartuch / laß die Klößlein darinn kochen / würz und salze es / der Hecht aber muß vorher im Ofen oder Röhren gebraten seyn / dann schneide Semmel in die Potage-Schüssel / leg den Hecht darein / setze es auf Kohlen / gieß von der durchgeschlagenen Suppen darauf / garnire es mit den Kästköhl und ausgebrochenen Krebsen / den Abgang von dem Kästköhl / welches zu klein ist / thue in die Brüh / allwo die Krebschwäng und Klöß seyn / richte es über den Hecht und Suppen her / laß es ein we-

nig kochen / versuche es dann nach dem Salz / so ist es recht / es kan noch mit Gebächenen belegt werden.

24. Eine Potage von Krebs- und Hecht-Farce zu machen.

Man nehme Krebs / so viel man hat / 2. bis 3. Schock / wann es nicht viel Krebs gibt / so nimm an statt der Krebs einen schönen Hecht / doch muß man zum wenigsten ein halb Schock Krebs haben / breche diesen nun die Schwanz aus / die Schalen davon aber stosse mit ein halb Pfund Butter untermengt ganz klein / thue noch ein halb Pfund Butter in ein Tiegel / und setze es mit den gestossenen Krebschalen auf Kohlen / röste es dann schön / senhe hernach die Butter in ein Tiegel oder Schüssel / alsdann gieße Erbsenbrüh auf die Schalen / so viel als man zur Suppen haben will / lasse es wohl kochen / dann treibe es auch durch ein Tiegel oder Potellen , würze und versuch es nach dem Salz / NB. hernach nehme die Krebschwanz / hacke sie klein / nehme auch ein hübschen Hecht / ziehe solchem die Haut ab / schneide das Fleisch von Gräten ab / hacke es mit den Krebsen klein / dann weiche Semmel in guter Milch ein / trucke die Semmel wieder aus / wann sie weich ist / hacke solche auch mit darunter / rühre auch 8. 10. bis 12. Eyer in der Butter auf dem Feuer zu Eyer-Schmalz oder gerührten Eiern / thue solches auch darunter / nemlich unter den Hecht / und stosse es wohl untereinander / schlage noch 2. Eyer und 2. Dottern daran / laß die Krebs-Butter warm werden / gieß etwas daran / daß es roth wird / hernach bestreiche eine Schüssel oder Tortenblech / thue von dem Farce darein / mach es rund oder länglicht / bestreiche es mit einem warmen Messer / hacke es auch mit dem Messer-Rücken / gieß von der Krebs-Butter darauf / der Hechkopff muß zuvor eingefalzen seyn / hernach streiche das Salz ab / und walze ihn in Butter herum / und steck ihn dann in das Farce , thue solches in ein heissen Ofen oder Bach-Röhren / laß es daselbst bachen / bis es gar und schön ist / von dem übrigen Farce mache wieder Klöß / nehme Champion , weiche sie ein / schweisse sie ein wenig in Butter / thue die Klöß und Champion in die Brüh und laß es kochen / wenn die Potage soll angericht werden / so schneide ein wenig Semmel oder Semmel-Rinden in ein Schüssel / setze es auf ein Kohlfeuer / schütte von der Suppen darein / dann setze auch das Farce mit dem Hechkopff mitten in die Schüssel hinein / richte das übrige von den

den Klößen darüber / garnire es mit gebachnen Hecht / oder sonst Gebachnen / oder was man will / es wird recht seyn.

25. Eine Potage von gebachnen Hecht / mit gebachnen Erbsen.

Mache ein Teig von ein halb Maas Mehl / 4. Eyer und Milch / und salze es ein wenig / mache den Teig so dünn / daß er durch ein weiten Durchschlag / oder Sieb / oder weiten Schaum / Löffel tropffen kan / dann mache Schmalz in einer Castoroll oder andern Pfanne heiß / thue ein Koch / oder Rühr / Löffel voll des angemachten Teigs auf einmal in den weiten Durchschlag / laß es ins Schmalz tropffen / und bache es wie die Erbsen seyn heraus / hernach nimm gekochte Erbsen / treib die Brühe davon durch ein Hafen oder Siegel / thue geschnittene Peterfilien-Wurzel / auch Sellerie-Wurzel daran / wenn man will / oder solches haben kan / wo nicht / so thut man ein Stück Butter und Muscatenblüh darein / doch auch daß die Suppen nicht zu dick oder dünn wird / dann thue die gebachene Erbsen in die Schüssel / setze die Schüssel warm / richte die Erbsen-Suppen darauf / NB. vorhero nimmt man Hechten / schüpft sie sauber / dann mache sie auf / schneide sie zu Stücklein und salze sie ein / wann die Fisch gesalzen seyn / so streiche das Salz wieder ab / oder truckne es mit einem Tuch ab / hernach melbe die Fisch ein / mache Schmalz heiß / und bache sie heraus / garnire die Suppen damit / so ist es recht.

26. Eine Potage von gefüllten Karpffen / mit Karpffen-Klöß und Porré.

Nehme ein / zwey / bis drey Karpffen / je grösser / je schöner und besser / schüppe die Karpffen / schneide die Haut auf / von dem Kopff an / bis auf den Schwanz / streich die Haut von Fleisch ab / auf beeden Seiten / hernach schneide den Kopff ab / doch daß er an der Haut bleibt / auch der Schwanz muß also hangen bleiben / dann nehme das Fleisch mit dem Messer alles herab / sind die Karpffen Milcher / so verwahre die Milch / koche die Milcher ab / dann nehme die Milch auf eine Schalen / buße diese sauber / schneide die Milch wie Austern / lege es in die Schalen / thue Butter und Citronen-Safft daran / wie auch Muscaten blüh / setze sie auf den Kost / und brate sie dann wie Austern / hernach das Karpffen-Fleisch / und hache es sehr klein / rühre auf ein Karpffen 6. oder 8. Eyer / mit

mit ein Stück Butter in einer Pfannen auf dem Feuer schön klar / thue dann die Eyer unter die Karpffen / weiche auf ein Karpffen vor 2. Kreuzer Semmel in guter Milch ein / dann drucke die Semmel wieder aus / thue es auch darunter / dann lasse ein gutes Stücklein Butter zergehen / giesse es auch unter den gehackten Karpffen / schlage noch auf ein Karpffen 2. Eyer und 2. Dottern daran / hacke es wohl klein / würze und salze es / salze den Karpffen unter der Zeit ein / dann streich das Salz wieder ab / und füll mit dem Gehäck die Haut voll / dann nähe die Karpffen zu / und thue sie in ein Tortenblech oder Bratpfanne legen / und oben darauf Butter giesen / alsdann in ein heißen Back-Ofen oder Röhren gethan / und so backen lassen / bis es fertig ist; von dem übrigen Farce oder Gehäck mach kleine auch grosse Klöß / nimm auch Porré oder Spanischen Lauch / buche denselben sauber und koche ihn ab / alsdann nehme von der Erbsen-Brüh / seyhe sie in ein Siegel oder Potellen, schweisse den Porré in ein Stück Butter / thue solchen in die Erbs-Suppen / wann sie kocht / so thue die Klöß auch darein / laß es kochen / würze und versuch es nach dem Salz / dann schneide Semmel in eine Schüssel / schütte von der Suppen darauf / setze es auf ein Kohlf Feuer / hernach lege die Karpffen darein / und richte die Klöß und den Porré darauf / so ist es recht. NB. brate die Austern schön gelblich / setze solche um die Schüssel / es ist gut.

27. Eine Potage von eingeschlagenen Karpffen mit Morcheln und dergleichen Klößen.

Nehme Karpffen 1. 2. bis 3. schüppe diese / schneide sie wie die gefüllte Karpffen / da kommt aber die Haut herunter und die Grät bleiben an Kopff und Schwanz / das Fleisch von Karpffen aber wird zugericht wie das zum gefüllten Karpffen / vorhero wird der Kopff und Schwanz eingesalzen / hernacher das Salz abgestrichen / alsdann eingeschlagen / und sauber mit dem warmen Messer bestrichen / und mit dem Messer-Rücken gezieret / dann lege die Karpffen in ein Tortenblech oder Bratpfanne / zerlasse Butter und giesse solche darauf / stelle sie dann in ein Back-Ofen oder heiße Röhren / und lasse es backen ; von dem übrigen Farce mache groß und kleine Klöß / nachdem es beliebt / alsdann nehme Krebs / breche solche aus / säubere die Schalen / stosse sie klein in Mörsel mit ein Stück Butter / mache Krebs-Butter / nimm Butter in ein Siegel

gel / thue die gestossene Schalen darein / röste selbige sauber / gieß von der Erbsenbrüh darauf / und laß es kochen / treib es hernach durch ein Haarsieb wieder in den Tiegel / würze und verlost es nach dem Salz / setze es wieder auf ein Feuer / und lasse es kochen / mache Klöß wie man will / laß sie mit kochen / die Morcheln können mit ein wenig Butter abgeschwitzet werden / dann in die Suppen gethan und mit kochen lassen / hernach schneide Semmel in die Schüssel / setze es auf das Kohlf Feuer / gieß von der Suppen darein / lege den eingeschlagenen Karpffen auch darein / richte das Ragout darüber / schwitze die Krebs in Butter / dann garnire die Schüssel mit den Krebsen und grossen Klößen / es wird recht seyn.

28. Eine Potage von Karpffen = Provitol mit dergleichen Klößen / Krebs = Schwänzen und Morcheln.

Nehme 2. oder 3. Karpffen / einem ziehe die Haut ab / hake es / wann es recht klein ist / so rühre zu einen Karpffen 5. oder 6. Eyer in Schmalz / oder Butter auf dem Feuer als ein Eyer. Schmalz / schütte es unter den gehackten Karpffen / weich vor ein Kreuzer Semmel in guter Milch ein / drück es aus / wenn sie weich ist / hake es auch darunter / laß ein gutes Stücklein Butter zergehen / gieß es auch darunter / würze und salt es / hernach mache kleine Klöß davon / den andern oder die übrigen 2. Karpffen / koch in Salzwasser und Eßig ab / wann er kalt ist / so thue das Fleisch davon ab / hake es / dann thue ein Stücklein Butter in ein Tiegel / schwitze das haschéc darinnen / thue ein ganze Zwiebel oder ein wenig geschnittene dazu / würze es / hernach brech die abgefottene Krebs aus / entweder die Schwanz / oder ganz als zu einen Ragout, stosse die Schalen mit Butter klein / dann thue Butter in ein Tiegel / röste die Schalen schön und gieß von der Erbsenbrüh darauf und laß es kochen / alsdann treibe es durch ein Haarsieb in eine Potellen oder grossen Tiegel / auch nimm ein grosse runde Semmel. oder etliche kleine / so viel man nehmen will / schneide sie oben eines Gulden groß rund auf / wenn sie vorher abgeraspelt seyn / mit einem Reib-Eisen / backe diese aus dem Schmalz scheinlich / hernach setze die Suppen auf Kohlen in der Potellen, und laß es kochen / alsdann thue die Klöß hinein / buze und wasche die Morcheln / brühe sie auch mit warmen Wasser / drucke sie aus und schweiß alsdann in ein wenig Butter und Mehl / thue es an die Brüh / wo die Klöß kochen / die Krebschwanz müssen auch darein kommen /

so auch an das gehackte hascheé, wenn es ein wenig in gelblich Mehl geschweift worden / thue von der Suppen aber nicht zu viel daran / wann es dann gekocht hat / und mans anrichten will / so fülle die gebackene Semmel damit / schneide ein wenig Semmel in die Schüssel / gieß von der Suppen daran / setze es auf ein Kohlfetter / alsdann thue die gefüllten Semmel darein / richte das Ragout, als die Klöß / Morchel und Krebs Schwanz darauf / versuch es nach dem Salz; die Potage kan mit gebacknen Karpffen / oder kleinen Pastetlein / oder mit was man sonst will / garniret werden.

Das 3. Capitel.

Von Rind - Fleisch.

1. Wie man gebratenes Rind - Fleisch zurichten soll.

MAn nehme ein Stück Rindfleisch / so groß als man will / allwo der Lenden ist / stecke es an ein Spieß / klopfte es vorhero wohl / dann spicke es mit gescheelten Rockenboll oder Knoblauch / oder auch mit gewaschenen Sardellen, die Grät müssen aber ausgebrochen werden / binde es alsdann wohl ein in doppelt oder dreyfach Pappier / darnach das Fleisch groß ist / muß es auch braten / 3. 6. oder 8. Stund lang / und immerzu aus der Bratpfanne wohl begossen / wann es dann soll angericht werden / so nimm diese Bratenbrüh / vorhero aber ein Castoroll oder ander Pfännlein / thue etwas Butter darein / und röste ein wenig Mehl darinn braun / mit ein wenig kleiner Zwiebel / hernach senhe die Bratenbrüh / wann das Fett zu erst davon abgenommen worden / darauf / alsdann wenn man will / so buß und wasche / auch breche die Sardellen aus von Gräten / hacke diese klein - so viel man will / 4. 6. oder 8. thue die gehackten Sardellen daran / schneide auch von Citronen darzu / wie auch ein baar Lorbeer - blätter / laß es kochen / hernach wenn das Rindfleisch ist angericht / so gieß die Soos oben darauf oder darunter / NB. darauf können allerhand Soosen gemacht werden / als : Von Kapern / Limonien / Sardellen, Morcheln / Triffeln und Zwiebeln.

2. Ein Brustkern oder gutes Stück Rind - Fleisch mit einer weissen Sardellen - Soos.

Nimm ein Stück vom Brustkern oder ein ander gut Stück Rindfleisch / wasche es sauber / setze es zum Feuer mit Wasser / salze es nach gutdunken /
und

und verschäume es wohl / hernach thue ganzen Ingber und Lorbeer / oder Lorbeerblätter daran / wenn es weich genug ist / so thue es heraus / legß auf den Rost / und bräune es bald ein wenig ab; dann nimm Sardellen, so viel beliebt / wasch und brech sie aus / schneide oder hacke sie klein / alsdann nehme ein Stück Butter und die Sardellen darzu / item ein wenig Mehl und zwey oder drey grosse Zwiebeln / diese halb voneinander geschnitten / thue auch ein paar Lorbeerblätter darzu / rühre es auf dem Feuer ab / es muß aber ja nicht zu dick seyn / alsdann rich: es unter das Fleisch / oder darauf / es muß aber recht warm seyn / so istß gut.

3. Kindfleisch mit ganzem Gewürz zu machen.

Nehme ein Stück Kindfleisch / von was es seyn mag / oder kleine Stücklein / wasche solches sauber / salze es nach gutdüncken / setze es zu / und laß es kochen / hernach nimm allerhand ganz Gewürz / wenn man es will über das Kindfleisch streuen / so binde es in ein sauberes Tüchlein / lasse es mit kochen / wenn es angericht wird / so streue das ganze Gewürz darauf / und giesse von der guten Brüß auf die Schüssel / und gieb es warm auf den Tisch / so istß es recht.

4. Ein gedämpfftes Kindfleisch zu bereiten.

Nimm ein gutes Stück Kindfleisch von demjenigen zwar / wo es sonst mürb ist / schabe solches sauber mit dem Messer ab / daß nichts unreines daran ist / hernach klopffe es wohl / durchziehe es dann mit groben Speck / so vorhero gewürzt / und ein wenig gesalzen ist / thue einen grossen Siegel mit Schmalz schmieren / lege das Kindfleisch darein / mache den Siegel mit einer wohlgemachten Stärken oder Deckel zu / verklebe es mit groben Teige / setze es 24. Stunden auf glüende Kohlen / das Feuer aber muß nicht ausgehen / wenn man es den andern Tag dann will anrichten / so reibe vorhero dicken Pfefferkuchen / thue den Teig und den Deckel ab / und streue den Pfefferkuchen daran / giesse auch guten Wein / aber nicht viel darunter / nimm gut Gewürz / etwas Citronen: Schalen / auch ein paar Lorbeer: Blätter / thue es mit hinein / und laß es bald miteinander kochen / versuch es nach dem Salz / und gieb es warm auf den Tisch / es wird recht seyn.

5. Ein andere Art gedämpfft Kindfleisch zu machen.

Nimm von dem Riemen oder Schalen / wo es mürb ist / schneide es so lang als es beliebt / 2. oder 3. Finger dick / durchziehe es mit frischen Speck /

er muß aber ein wenig gewürzt und gesalzen seyn / hernach nehme ein Ziegel oder Potellen, darnach man viel machen will / lasse Schmalz darinn zergehen / es darff eben nicht viel seyn / thue alsdann das Fleisch / wenn es sauber ist / darein / setze es auf glühende Kohlen / und laß es schön braun werden / dann wende das Fleisch um / daß es auf der andern Seiten auch braun wird / hernach thue Wasser darauf / salz und würze es nach gutduncken / bestede 1. oder 2. Zwiebel mit Würz:Reglein / thue geschelte Lorbeer 2. 3. oder 4. darnach es viel Fleisch ist / daran / gieße etwas Wein und ein wenig Wein:Essig auch darzu / nimm Citronen-Schalen / thue sie auch hinein / mache braun Mehl daran / daß es auch mit kocht / die Brüß muß ein wenig dick werden / laß es kochen / biß es weich ist / 2. 3. oder 4. Stund lang / darnach es alt ist / hernach richte es an / thue das Fett davon ab / und gieß schön warm auf den Fisch / so wird es recht seyn. Wenn man will / so kan man ein wenig Kockenboll oder Knoblauch klein machen und daran thun / und mit Citronenbügeln bestreuen.

6. Ein Rinds-Lembraten gedämpfft zu bereiten.

Nimm ein Stück / so groß als man will / oder Lembraten vom Rind / but chlopffe das Rindfleisch wol / durchziehe es mit groben frischen Speck / wann er geschnitten ist / würz und salze ihn zuvor / dann spicke das Fleisch damit / hernach nimm ein Ziegel / thue Schmalz darein / oder frischen geschnittenen Speck / thue das Rindfleisch oder Lembraten auch darein / setze es auf ein Kohl-Feuer / dämpffe es sacht / wenne auf einer Seiten braun ist / so wende es um / ist denn auf der andern auch braun / so fülle es mit Wasser an / salz es / und laß sacht kochen, wenne bald gar ist / so thue ein wenig Wein daran / laß ferner sacht kochen / NB. hernach kan man Morcheln bugen / brühen / und sauber machen / item Trisseln / Kälberbrieff / diese abquelt / sauber gebuzt und klein geschnitten zu einen Ragout, etliche Sardellen darzu gewaschen / nehme Butter oder Schmalz in ein Geschirr / mache ein braunes Mehl / dann thue das Ragout von Morcheln / Trisseln / Kälberbrieff ins braune Mehl / thue wieder alles miteinander in das Rindfleisch / laß es untereinander kochen / aber nicht gar lang / sonst verkocht das Kälberbrieff / vorhero kans auch gewürzt und eine Zwiebel mit Reglein bestedt daran gethan werden / thue noch darzu ein wenig geschnittene Kockenbollen und Citronen / richte das Fleisch an / hernach das Ragout darüber / so ist es recht.

7. Ein Kindfleisch auf Niederländische Art zu kochen.

Nimm ein gutes Stück Kindfleisch / groß oder klein / wie mehr je besser / wasche solches sauber / setz es dann in ein saubern Geschirr / wenns vorher gesalzen / wie gebräuchlich / zu / laß es kochen / verschäume es / wenns bald gar ist / so nimms in eine Potellen oder grossen Siegel / gieß von der guten Brüß darauf / hernach buze Peterfilien-Wurzel / Paster-nath / Se-lerie, gelbe Rüben / weiß Kraut / wasche es sauber / thue an das Kindfleisch alles zusammen / decks mit einem Deckel wohl zu / laß es einkochen / wenn mans anrichten will / so kan man diese Wurzel mit dar-auf anrichten / oder kans davon lassen / und nur von der Brüß darauf gieß-sen / und warm auf den Tisch geben / so ist es recht.

8. Ein Kindfleisch auf Englische Art zu machen.

Nimm von einem Ochsen von den Hinter-Schalen oder Riemen / allwo es mürb ist / soviel es beliebt / hernach nehme frischen Speck / schnei-de ihn Finger lang und Finger dick / salz und würze ihn / durchziehe das Fleisch damit / dann wasche es aus / setz es in einem Hasen oder saubern Kessel mit Wasser zum Feuer / decks wohl zu / wenns bald weich und wol eingekocht ist / so schöpffe das Fett davon ab / hernach bestede eine Zwiebel mit Negeln und Ingber-Zehen / ein baar zerbrochen / und groben weissen Pfeffer darzu / auch feine Kräuter / als Rosmarin / Gundelkraut / etli-che Lorbeerblätter darzu genommen / thue etwas Wein und Wein-Eßig darzu / hernach nehme Ochsen-Gaum / so vorhero gekocht gewesen / schneide solchen länglicht / nehme Schwämmlein oder Champion dazu / laß es wohl einkochen / dann richte es in die Schüssel an / setz es auf ein Kohlfuer / das Ragout darüber / so ist es recht.

9. Eine Rollade von Kindfleisch zu machen.

Nimm von einem Ochsen die Lampen / buze solche ab / hernach löse sie in der Dicken voneinander / doch daß es bensammen bleibt / legs auf ein sauberes Bret / dann nehme frischen Speck / schneide ihn breit / aber doch dünn / alsdann koche eine dürre Kinds-Zunge / scheele sie ab / und schnei-de sie länglicht wie ein mittelmäßigen Speck / buze Pistacien, schneide die-se auch klein / hernach lege den Speck auf die außgebreitete Kinds Lampen / lege von der dürren Zungen länglicht / wie die Rollade geschnitten wird /

auch darein / streue gestossenen Pfeffer / Ingber und Megelein darauf / salz es / dann streue die geschnittene Pistacien oben darauf / rolle es dann fest zusammen / und nehme etliche breite starcke Stecken oder Spreißel / lege solche um das Fleisch herum / nimm Bindfaden / ziehe das Holz mit zusammen / daß es recht fest wird / alsdann koche es mit Wasser / ein Maaß Wein / ein Maaß Eßig / etlichen gescheelten Zwiebeln / Lorbeerblättern / etwas wenig Rosmarin wohl ein / biß gar ist / dann thue es mit der Brüß in ein irden oder hölzern Geschir / will mans brauchen / so nimm das Holz davon / buß das Fleisch wohl ab aussenher / dann kan Fingerdicke davon geschnitten und auf die Schalen gelegt / oder es kan gleich warm auf den Tisch gegeben werden / so wirds recht und gut seyn.

Das 4. Capitel.

Von Kalb: Fleisch.

Ein Fricassée von Kalb: Fleisch zu machen.

Nimm Kalbfleisch / es mag seyn von was es will / hackts oder schneids in schön kleine Stücklein / wasch sauber aus / hernach thue es in ein Geschir / schütte recht heiß Wasser darauf / und laß ein wenig stehen / buß dann sauber aus / auch druckts aus / daß kein Wasser darinnen ist / hernach nimm ein Stücklein Butter / darnach es viel Kalbfleisch ist / in ein Stoll Siegel oder Castroll Pfanne / laß zergehen auf eine Kohl: Feuer / man kan auch ein Stäublein Mehl darein stäuben / und ein wenig auf das Feuer halten / lege dann das Kalbfleisch darein / besteck ein ganze Zwiebel mit Megelein / nimm auch ein baar Lorbeerblätter / thue es auch an das Kalbfleisch / schweiß es ein wenig auf dem Feuer in der Butter / hernach gieße gute Fleischbrüß daran / würz es mit gutem Gewürz und laß sacht kochen / hernach schlage Eyerdottern aus / 4. 6. oder 8. darnachs viel Kalbfleisch ist / thue die Eyerdottern in ein Geschirlein / rühre dieselbe mit ein Köffel voll Wein / und halb so viel Wein: Eßig ab / will man Petersilien daran thun / so nimm welchen / buß und wasch denselben sauber auch hacke solchen klein / und thue ihn an die Eyerdottern / so man will / kan man ein Stücklein Butter daran thun; wenn das Kalbfleisch gar ist / oder mans anrichten

ten will / so muß es kochen / alßdann lasse die Eyerdottern daran lauffen / versuche es nach dem Salz / richte es schön sauber an / so ist es recht.

2. Ein Kalbfleisch mit Morcheln / Triffeln und Majoran zu machen.

Nimm Kalbfleisch / hacke oder schneide es Stücklein weiß / wasche es sauber / koche oder quelle es dann ein wenig ab / hernach nehme es heraus / leg es wieder in frisch Wasser / buge es sauber aus / dann nehme Morcheln / Triffeln / Majoran / auch Schwämmlein / diese letzten müssen durchsucht / aber die Morcheln müssen gebugt werden / wasche sie sauber aus / dann thue sie in ein warm Wasser oder Fleischbrüh / und laß ein Weil weichen / schütte solche dann ab / und wasche sie mit frischen Wasser / und drucke sie aus / thue die Morcheln / Triffeln / Majoran und Schwämmlein zu den Kalbfleisch / thue auch eine Zwiebel mit Nägeln besteckt / oder ein wenig Zwiebel klein geschnitten / auch zwey oder drey Lorbeerblätter darein ; hernach nehme ein Castoroll - Pfanne oder Ziegel / thue ein Stück Butter darein / setze es außs Feuer / laß die Butter aufsteigen / man kan ein wenig Mehl darein stäuben / auch etwas von einer Citronen darein thun / wenn man will / dann thue das Kalbfleisch darein / schweiß es mit einander in der Butter ab / hernach gieß gute Fleischbrüh darauf / würge es / und laß es sacht kochen / dann schlage Eyer auß / so viel man darzu braucht / die Dottern thue in ein Geschirlein / rühre diese Dottern mit Wein ab / man kan auch ein wenig Ram darzu nehmen / wenn man es anrichten will / so muß es kochen / hernach laß die Eyerdottern daran lauffen / daß ein wenig dick wird / richte es sauber an / thue ein wenig Gewürz daran / so ist es recht.

3. Ein Kalbfleisch Fricasée mit Sardellen zu machen.

Nimm von der Brust / oder sonst von Kalbfleisch / hacke oder schneide es klein / quelle es ab / oder schütte recht heiß Wasser darauf / daß es weiß wird / dann thue es in frisch Wasser / und buge es sauber aus / hernach nehme ein Stücklein Butter / darnach es viel Kalbfleisch ist / thue es in ein Ziegel oder Castoroll - Pfanne / oder verzinnte Potell / setze es auf Kohlen oder Feuer / laß die Butter aufsteigen / wenn man will / so kan man auch Mehl darein stäuben / und ein klein wenig auf dem Feuer lassen / hernach thue das geschnittene Kalbfleisch darein / laß es ein wenig auf dem Feuer schweiffen / thue auch eine Zwiebel mit Nägelein besteckt mit schweiffen / nimm ein baar
Lorbern

Vorbeerblätter und Timian / auch grüne Zwiebel / binde es zusam / und thue es mit an das Kalbfleisch / auch ein Stück Citronen darzu / dann gieße Fleischbrüh darauf / und laß es sacht kochen / hernach nimm Sardellen 2. 3. oder 4. so viel man hat oder will / wasche diese sauber / und ziehe sie von den Bräten ab / und hacke sie klein / dann thue die Sardellen in ein Geschirlein / schlage Eperdottern 4. 6. oder 8. darnach es viel Kalbfleisch ist / an die gehackte Sardellen / rühre solche mit ein wenig Wein ab / man kan auch ein Stücklein Butter an die Sardellen thun / wenn das Fleisch zu mager ist / auch ein wenig Kockenbollen / wer es gerne hat / klein geschnitten und daran gethan / wenn es dann soll angericht werden / so muß es kochen / alsdann laß die Eperdottern mit den Sardellen daran lauffen / und richte es an / es können auch geriebene Citronen darauf gestreuet / und der Saft davon darauf gedruckt werden / so ist es recht.

4. Ein Kalbfleisch Procholle zu machen.

Nimm Kalbfleisch / und zwar von dem Schlegel / schneide es nach der Wersch guten Finger dick durch mit den Knochen / buze es sauber mit dem Messer ab / hernach nehme frischen Speck / schneide ihn klein Finger dick / ein halben Finger lang / würg und saltz es ein wenig / durch / ziehe es mit einer grossen Spicknadel / alsdann nehme ein Ziegel / bestreiche solchen mit Butter / dann melbe das Fleisch ein / leg es in die Butter in Ziegel / setze es auf sachte Kohlen oder Feuer / und laß es braun schnorren / wende es um daß es auf einer Seiten ist als wie auf der andern / hernach schütte gute Fleischbrüh darauf / ein wenig Wein / ein paar Stücklein Citronen / ein Zwiebel mit Nägelein besteckt / auch ein wenig Timian / würge es / und laß es sacht kochen / daß ein wenig dicke Brüh daran ist ; man kan auch Bricken schneiden und kochen lassen / und solche daran thun / so ist es recht.

5. Ein Kalbfleisch Fricanto zu machen.

Nimm 1. oder 2. Kalbschlegel / darnach man viel machen will / schneide das Fleisch von den Knochen / ziehe die Haut davon ab / dann schneide die Haut / die in dem Fleisch ist / auch heraus / letzens schneide es ein guten Messer-Rucken dick / zwey Finger breit / und über Finger lang / hernach leg es auf ein sauber Brett / und stopffe es mit dem Messerrucken wohl / wenn alles gestopfft ist / so schneide Speck wie zu einem Koppen / spicke das Kalbfleisch damit / wenns gespickt ist / so melbe es ein auf beeden Seiten / hernach nehme ein Sortenblech thue Schmals darein / setze es auf Kohlen oder sacht an Feuer / wenn es heiß ist / so lege das Fleisch schön gleich darein / bräune es ab / dann wende

wende es um / und braune die andere Seiten auch / wenns gar ist / so schütte Fleischbrüh darauf / thue dann alles zusammen in ein Tiegel / wann nicht genug Brüh daran ist / so gieß mehr Fleischbrüh darauf und ein wenig Wein / schneide ein paar Lorbeerblätter daran ; man kan auch darunter thun Morcheln / auch Schuncken wie die Morcheln geschnitten und Pistacien , und laß sacht kochen / wanns im kochen zugebedt wird / so wirds besser / es muß auch ein wenig dick werden / versuchs nach dem Salz und Gewürz / so ist es recht.

6. Kalbfleisch: Vögel zu machen.

Nimm Kalbfleisch von Schlegel / schneids von den Knochen schön herab / schneide auch die Haut aussen und innen heraus / dann schneid es Messerrucken dick / zwey Finger breit und über Finger lang / hernach legß auf ein sauber Brett / klopfß mit dem Messerrucken Kreuzweiß wohl / dann lege alles auf ein saubers Ort hübsch gleich zusammen / und nehme geriebene Semmel / streue es darauf / salt und würze es auch / wenn man will / kan man auch klein gehackte Peterfilien darauf thun / hernach nehme frische Butter in ein Tiegel oder Pfanne / laß zergehen / bestreiche das geklopfte Fleisch über und über / dann drehe eines nach dem andern zusammen auf eine Rollen / ein jedes à part , alsdann stecke eins nach dem andern an ein Spießlein / brate es schön gelb von dem Feuer ab / es wird auch begossen / wenn es soll angericht werden / kan man auch eine Soß oder Ragout von Morcheln und Triffeln darüber richten.

Wie das Ragout über die Kalbfleisch: Vögel , oder sogenannten Spanischen Vögel soll zubereitet werden.

Nimm Morcheln / buße sie / und hernach schütte heiß Wasser oder Fleischbrüh darauf / wasche sie nochmahlen sauber aus / nehme eines Hünner: Ey groß frische Butter in ein Tiegel oder Pfanne / laß sie auf dem Feuer zergehen / thue auch ein wenig Mehl darzu / mochs gelb mit ein wenig klein geschnittener Zwiebel / alsdann thue die Morcheln darein / gieß gute Fleischbrüh und ein wenig Wein darauf / thue auch Citronen: Blätz und ein paar Lorbeerblätter und Gewürz daran / und laß kochen / richts dann über die Kalbfleisch: Vögel / daß es warm steht / es wird recht seyn. Die Triffel: und Kappern: Ragout über dergleichen Essen wird eben auf solche Art gemacht.

7. Ein Pulpetto von Kalbfleisch zu bereiten.

Nehme das Fleisch von Kalbs-Schlegel / schneide die Haut so wohl aussen als innen herab / hack oder schneids mit dem Messer klein / wanns klein ist / so legß weg / dann nehme Nieren-Fett oder frischen Talg vom Ochsen / hackß recht klein / saltz und würze es / schlage 4. Eyer darunter und ein wenig Wasser / daß sich streichen läßt / hernach nehme das gehackte Kalbfleisch / hacke es wieder / saltz und würze es / dann nehme ein sauber Brett / machß naß / thue das gehackte Kalbfleisch darauf / und streichß mit dem Messer dünn / als einen halben Finger dick / und nehme das gehackte Fett / streichß über das Fleisch her / auch so dick als ein Messer-Rucken / dann schneide es gute zwey Finger breit und über anderthalb Finger lang / rolle es übereinander als wie die Kalbfleisch-Vögel / hernach legß in ein Tortenblech herum / wenns alles ist / so schneide frischen Speck breit / aber dünn / leg solchen auf das Fleisch / setz es in ein Back-Ofen 3. Viertel-Stund lang / oder in eine heisse Röhren / wanns gar ist / so kan man den Speck davon nehmen und warm auf den Tisch geben; Man kan auch eine Soß oder Ragout darüber anrichten / welche kan seyn von Kappern oder Citronen / oder Sardellen.

8. Ein Kalb-Fleisch mit Austern zu machen.

Nehme Kalbfleisch / von was es ist / von der Brust aber istß am besten / haue es Stücklein weiß / quellß vorher ab / hernach buß es sauber auß / thue Butter in ein Siegel oder Castoroll-Pfanne / laß es aufsteigen / hernach thue etwas Mehl darein / röstß ein wenig / wanns Kalbfleisch sauber ist / so schwiß es auch ein wenig in der Butter / dann gieße gute Fleisch-brüh darauf / würze es / thue ein Stück Citronen / auch ein oder zwey Lorbeer-Blätter daran / und laß es kochen / alsdann schütte Austern-Brüh oder Austern mit ein Stück Butter daran / und laß nicht mehr lang kochen / hernach richtß sauber an / sie können oben darauf gericht werden / dann thue Citronen-Safft und Mustatenblum darauf / so istß recht.

9. Ein Kalbfleisch mit Sardellen zu machen.

Nehme Kalb-Fleisch / haue es Stück-weiß einer Hand groß / allwo Fleisch ist / häut es ab / hernach schneide frischen Speck / wie zum Wild-prät-Braten / spickß sauber / legß in sauber kalt Wasser / daß es weiß wird / dann

dann wasch es auß / thue es in ein verzinnte Potellen oder Ziegel / gieß gute Fleischbrüh darauf / thue auch Gewürz / ein Zwiebel mit Megelein besteckt / und ein paar Lorbeer-Blätter darzu / und laß sacht kochen / hernach nehm ein Stück Butter in eine Pfanne / röste ein wenig weiß Mehl daran / wanns genug gekocht ist / so buße etliche Sardellen, hacke sie klein mit ein wenig Wasser / dann thue es in ein Geschirr / schlage etliche Eyer-Dottern darzu / rühre sie mit Wein und Kam ab / wanns soll angericht werden / so gieß ein wenig von der Brüh an die Dottern / hernach laß alles an das Fleisch lauffen / und richts au; man kans auch mit Morcheln und ohne Eyerdottern machen / wanns nicht dick genug ist / so kan man mit geriebener Semmel helfen / es wird recht seyn.

10. Ein Kalb's Fleisch-Alledobie braun und warm zu machen.

Nehme zwey oder mehr Kalb's-Quartel von Hindern / oder die Schlegel mit den Knochen / wisch es mit einem Tuch sauber ab / oder schabs mit dem Messer ab / hernach nehme frischen oder guten Speck / schneide solchen klein Finger dick und Finger lang / salz und würze ihn / durchziehe das Fleisch mit einer grossen Specknadel / alsdann nimm eine Potellen, thue Schmalz darein / bräune das Fleisch damit ab / wend es um / daß es auf der andern Seiten auch so wird / man kan Kälberleber eben so mit apprediren / hernach wenn man Fleischbrüh genug hat / so kans mit solcher angefüllt werden / hat man keine / so muß man Wasser nehmen / besser muß es aber gesalzen werden / wenns Wasser ist / dann gieß etwas Wein und Eßig daran / würz und salze es / thue auch etliche Zwiebel mit Megelein besteckt / und etliche Lorbeerblätter daran / man muß auch ein wenig braunes Mehl daran brennen oder rösten / laß es sacht kochen / daß es durchkocht / die Lebern muß man aber heraus thun / sonst werden sie zu hart; Man kan auch ein Ragout von Castanien oder Kappern / oder von Bratwürsten daran machen / wenn man bald will anrichten / so können die Lebern wieder darein gethan werden / daß sie den Geschmack bekommen / hernach kan mans schneiden / und um die Schüssel garniren / oder à part geben / die Schlegel oder Büger können in die Schüssel gethan / und Ragout darüber gerichtet werden.

11. Eine weiße Alledobie, die man warm und kalt geben kan.

Nehme Kalb-Schlegel mit den Knochen oder Kalbsbügen / schneide frischen oder guten dürren Speck / würz und salze ihn / durchziehe das Kalbfleisch damit in der Läng / hernach wasche es sauber aus / dann thue es in einen Hasen oder Potellen, giesse Fleischbrüh oder Wasser darauf / thue auch Wein und Eßig / Salz und allerhand gang Gewürz auch etliche Zwiebeln darzu / setz es zum Feuer / verschäume es sauber / und laß sacht kochen / wenns gar ist / so kan mans anrichten / und saubern Petersilien darauf streuen / will mans kalt geben / so kan die Brüh geldutert werden in ein saubers Geschirz / wann sie gestanden ist / und die Alledobie angericht / so kan die gestandene Sulzen mit ein Löffel gehackt / und um den Schlegel herum / und oben darauf gethan werden / so wirds recht seyn.

12. Ein Kalbfleisch Margenat zu bereiten.

Nimm Kalbfleisch / eine Brust ohne dem Rücken / wasche es erst aus / den Rücken zerhaue schön Kieblein weiß / haue den Triffel ab / hernach Klopffs mit dem Messer Rücken wohl / thue es dann in ein Tiegel oder verzinnete Castoroll-Pfanne / gieß Eßig und Wasser darauf / thue Gewürz und Salz / auch eine Zwiebel halb voneinander geschnitten / und ein baar Lorbeerblätter darzu / setz es sacht zum Feuer / es darff nicht kochen / hernach mache ein Teig an von schön Mehl / nimm zu einer halben Maas 3. Eyer / Salz / ein wenig Milch und von der Beiz des Eßigs darzu / muß aber nicht zu dünn auch nicht zu dick seyn / hernach nehme das gebeizte Fleisch / vorher setz eine Pfann mit Schmalz auf das Feuer / laß heiß werden / alsdaran wälze es im Teig herum / bachs aus dem Schmalz schön gelb / es ist recht.

13. Ein Kalbfleisch mit Muscheln zu machen.

Nimm Kalbfleisch / hacke es schön Stückweiß / hernach quelle es ab / oder laß im Wasser einen Ball aufthun / dann thue es wieder in frisch Wasser / büß und druck sauber aus / nimm Butter in ein Tiegel oder Castoroll Pfanne / laß sie auf den Kohlen oder Feuer aufsteigen / dann thue ein wenig Mehl darein / machs gelblich / thue das Fleisch hinein / schweiß es ein wenig darinnen / dann thue gute Fleischbrüh darauf / auch etwas
Wein/

Wein / gutes Gewürz / ein oder zwey Lobeerblätter / laß sacht kochen / wann mans bald will anrichten / so buge die Muscheln aus / thue sie dann mit der Brüß daran / es darff nicht lang mehr kochen / richts sauber an / setz es auf Kohlen / versuchs nach dem Salz / drucke Citronen-Safft dar / auf / es wird recht seyn.

14. Ein Kalb-Fleisch mit Spinath zu bereiten.

Nehme Kalbfleisch / so viel oder von was du willst / hackts zusammen / wasche es sauber aus / und kochs halb / dann richte es in ein Geschirr / nehme Spinath / buge diesen sauber / wasche ihn auch etlichmal wohl in reinem Wasser / und koche ihn auch in frisch-saubern Wasser / hernach senbe ihn ab / und thue solchen an das Kalbfleisch / nehme auch gut Gewürz und Fleischbrüh / und schweisse auch ein wenig Mehl daran / und laß sacht kochen / wenn man anrichten will / so thue noch ein Stücklein Butter hinein / und versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

15. Ein Poctune von Kalbfleisch zu machen.

Nehme Kalbfleisch / es mag seyn wovon es wolle / wasch es sauber aus / hernach laß gar kochen / nehme es dann / und kühlts im kalten Wasser ab / schneid das Fleisch alles von Beinen / thu es auf ein saubers Hackbrett oder Tafel / hackts recht klein / dann nehme Nierenfett oder frischen Talg vom Ochsen / oder Ochsen-Mark / wenn mans haben kan / ist es besser / hackts auch recht klein / weiche Semmel in Wasser ein / wann sie weich ist / so druckts wieder aus / hack es alles untereinander / rühre 8. 10. bis 12. Eyer in der Butter schön gleich / und hackts darunter / man kan auch im Mörsel stossen / würz und salze es dann / man kan auch Eyer 4. bis 6. daran schlagen / NB. alsdann macht man ein Ragout, es mag seyn von Morcheln und Briesgen / oder Trisseln und Kälber-Bries / oder Bratwürsten und Hüner-Mägen / oder Artischocken-Böden und Krebs-Schwänzen / wie es dergleichen Ragout viel giebt.

Diese Ragout werden also zugericht : buge und schneide diese Waar alle zusammen / wies gebräuchlich ist / dann nehme Butter in ein Ziegel oder Castoroll-Pfanne / laß auf dem Feuer aufsteigen / ferner thue ein Ragout, welches man hat / in die Pfanne oder Ziegel / allwo das Mehl und Butter ist / schweiß ein wenig mit einer ganzen oder kleinen Zwiebeln / thue ein Lorbeerblatt / Gewürz / Brüß oder Schie, und ein wenig Wein dar-

an / auch Kockenboll / wann man diesen darzu thun will / laß es wohl ein-
 kochen / ist das Ragout von Krebsen / so muß von der Krebs-Butter dar-
 an / wenns wohl eingekocht ist / so laß es kalt werden / dann nehme eine sil-
 berne oder blecherne Schüssel / bestreiche solche vorhero mit Butter / thue
 das gehackte Fleisch darein / mache ein breit Loch in den Farce, thue das
 Ragout, wenns kalt ist / hinein / nehme von dem Farce, mache ein breit
 Stück / decke das Ragout damit zu / halte ein breit Messer in warmer
 Brüß / streich es über einander / und mach es schön glatt mit dem nassen war-
 men Messer / hernach ziere es mit dem Messer-Rucken / alsdann belege es
 oben mit breit-geschnittenen dünnen Speck / oder laß Butter zergehen / und
 begieß es damit / mache oben ein Loch / daß es nicht im Ofen zerspringt / dann
 bache es schön / und gieß warm auf den Tisch / es wird recht seyn.

16. Ein eingeschlagen Kalbsfleisch zu machen.

Nehme ein oder zwey Kalbs-Rucken / haue die Kieblein schön herab /
 eins nach dem andern / haue den Stieffel heraus / schiebe das Fleisch von den
 Kieben ein wenig hinunter / oder buge die Beinlein an den Kieblein sauber
 ab / daß das Fleisch nicht so weit vorgeht / dann klopffe es wohl auf einem
 saubern Brett mit einem Messer-Rucken / hernach nehme das übrige von
 dem Hals oder anders gebratenes oder abgekochtes Kalbsfleisch / hacke es
 wohl klein / dann nehme Nieren-Fett oder Kinds-Falg / das frisch ist / hacke
 es auch wohl klein / weiche Semmel in ein Wasser oder Milch / drucke sie
 dann wieder aus / hacke es alles untereinander / alsdann nehme ein Stück
 Butter in eine Pfanne / und laß es zergehen / dann schlage 6. oder 8. Eyer /
 so viel man selbst meint in die Butter / nehme ein Koch- oder Rühr-Löffel /
 setz es aufs Feuer / rühre es wohl untereinander / daß es aber nicht zu hart
 wird / dann thue es zusammen / würck / salt / und hacke es wohl / man kan es
 auch in ein ein Würfel stossen / und noch 3. oder 6. rohe Eyer darunter ha-
 cken oder stossen / hernach nehme die Kieb die geklopfft seyn / salt und würcke
 sie / dann nehme so viel als zwey Hünerey groß von dem gehackten oder
 gestossenen / thue es auf das geklopffte Fleisch / mache es schön gleich mit ei-
 nem warmen Koch-Messer / streich es ein wenig hoch / hacke es mit dem
 Messer-Rucken zierlich / alsdann nehme eine silberne oder blecherne Schüs-
 sel / oder ein Sorten-Blech / bestreiche es mit Butter / lege das Fleisch schön
 ordentlich darein / dann schneide frischen Speck breit / lege solchen auf das
 eingeschlagene / hernach setze es in ein heißen Ofen ober Brat- Röhren /
 und

und laß es backen / daß es fertig ist / wann man es braucht / darüber kan man ein Ragout anrichten / wenn es auf Schüsseln angericht wird / oder man kan es auch so warm geben / es ist gut &c.

17. Ein Carbonat von Kalbfleisch zu bereiten.

Nimm ebenfalls von Kalbs-Rücken / schneide es Rieblein-weiß / hane den Rieffel herab / schiebe das Fleisch von den Rieben hinab / klopffe es auf einem saubern Brett / hernach nehme geriebene Semmel / saltz und würze es / mache es untereinander / laß Butter zergehen / kehre das geklopffte Fleisch darinnen um / bestreue eines um das ander / leg es auf den Ruff / wann man es brauchen will / brate es schön gelb ab auf Kohlen / giesse bißweilen ein wenig Butter darauf / dann gebe es warm auf den Tisch / oder garnire Essen damit / man kan es auch mit Essig und kleinen Zwiebeln und Petersilien oder warmer Butter essen / es wird recht seyn.

18. Ein Kalb-Fleisch mit grünen Petersilien zu kochen.

Nimm ein gutes Stück Kalb-Fleisch / hacke es / wasche es ein oder zweymal aus / dann setz es zum Feuer / koche es ab / hernach kühle es aus im kalten Wasser / buße es auch sauber aus und hacke es / so klein als man will / thue es dann in ein Tiegel oder sauberes Geschirr / giesse Fleischbrüh darauf / würze es / nehme ein gutes Stücklein Butter / laß es auf dem Feuer zergehen / thue ein wenig Mehl daran / mach es gelblich / thue es an das Kalbfleisch / hernach hacke saubere Petersilien klein / thue solche daran / wann es nicht dick genug ist / so thue noch etwas von geriebener Semmel daran / versuch es nach dem Saltz / so ist es recht.

19. Ein Kalb-Fleisch mit Majoran / und Speck zu kochen.

Nimm gutes Kalb-Fleisch / hack und quell es ab / dann richte es in ein Tiegel oder Potell, oder Castoroll, hernach nehme guten Speck / darnach es viel Kalbfleisch ist / wenn man keinen Speck hat / ist auch die Butter gut / buße ihn sauber ab / dann hacke denselben klein / nehme frischen oder durren Majoran / mache den auch klein / thue den Speck mit dem Majoran an das Kalbfleisch / thue auch geriebene Semmel / Gewürz / ein paar Lorbeerblätter und gute Fleischbrüh daran / laß es sacht kochen / daß es ein wenig dick wird / versuch es nach dem Saltz / so ist es recht.

20. Ein Kalbfleisch mit Cappern zu machen.

Nimm Kalbfleisch/ es mag seyn vom Kalb wo es will/ hacke es klein/ wasche es sauber aus/ quelle oder kochte es ab/ es ist eins/ oder wann es ausgewaschen ist/ so gieß sied-heiß Wasser darauf/ daß es weiß wird/ hernach drucke es aus/ daß kein Wasser mehr darinnen ist/ dann nehme Butter in ein Tiegel/ oder worinnen es soll gekocht werden/ setze die Butter auf Kohlen oder Feuer/ thue etwas Mehl/ ein wenig kleine Zwiebel/ oder eine ganze Zwiebel mit Nägelein besteckt darein/ lege auch das Kalbfleisch hinein/ und schweiß es ein wenig/ dann thue gute Fleischbrüh darauf/ nimm auch ein baar Lorbeerblätter/ schneide Citronen daran/ dann thue die Cappern/ auch ein wenig Wein und Gewürz daran/ und laß es kochen/ will man es gelb haben/ so thue ein wenig Safran hinein/ wann es allzu dünn ist/ so kan ein wenig geriebene Semmel daran gethan und nach dem Salz versucht werden/ so ist es recht.

21. Ein Kalb- Fleisch auf Pohlisch mit Mandeln und Rosinen zu machen.

Man nehme Kalbfleisch/ so viel man will oder braucht/ hacke es/ und wasche es auch sauber aus/ quelle es ab/ dann nimm es heraus/ und kühl es im kalten Wasser ab/ schneide es nach Belieben/ hernach richte es in ein silbernes oder verzinnetes Geschirr oder Tiegel ein/ dann thue gut Gewürz/ ein baar Lorbeerblätter/ auch etwas Wein/ und ein wenig Essig und Fleischbrüh daran/ alsdann nehme frische Butter in eine Pfanne/ röste Mehl nach Gutduncken daran/ daß es ein wenig dick wird/ hernach scheele Mandel-Kern/ grosse Rosinen/ buße sie/ thue solche in ein Wasser/ wasche es zusammen aus/ thue es an das Kalbfleisch/ thue auch Safran daran/ daß es gelb wird/ schneide Citronen daran/ thue auch etwas Zucker darzu/ decke es zu/ und laß es zusammen fein sacht kochen/ versuch es nach dem Salz/ so ist es recht.

22. Ein Kalbfleisch mit Limonen zu machen.

Nimm Kalbfleisch nach Belieben/ hacke es zusammen/ wasche es sauber aus/ und setze es zum Feuer/ quelle es dann ab/ oder wann es ausgewaschen ist/ so schütte sied-heiß Wasser darauf/ daß es schön weiß wird/ hernach richte es in das Geschirr ein/ worinnen es gekocht wird/ nehme eine Pfanne/ thue ein gut Stück frische Butter darein/ setze es auf Kohlen oder

oder ander Feuer / mache gelblich Mehl / so viel es seyn muß / daran / thue auch gutes Gewürz daran / hernach nimm eine Limone / schneid solche Bläweiß / gieß heiß Wasser darauf / dann nehme solche heraus / thue sie an das Kalbfleisch / gieße Wein und gute Fleischbrüh darzu / deck es zu / und laß es sacht kochen / es wird recht seyn. NB. man kan auch Eyerdottern statt des Mehls daran lauffen lassen.

23. Ein geklopfftes und gedünsttes Kalbfleisch zu machen.

Nimm Kalbfleisch / vom Schlegel oder von den Rücken / wann es vom Schlegel ist / so muß es von Knochen abgelöst und sauber abgehäut / und auch die inwendige Haut ausgeschnitten werden / schneide es dann ein halben Finger dick / und zwey Finger breit / hernach klopffe es auf ein saubern Brett mit ein Messer = Rücken Kreuz = weiß / wenn es all ist / so nimm ein Tiesel oder Castoroll / thue frische Butter darein / laß es zergehen / dann lege das geklopffte Fleisch nacheinander hinein / thue geriebene Semmel daran / setze es auf Kohlen / und laß es dünsten / lehre es mit einem Koch = Löffel herum / wenn es wohl gedünst ist / so würze es mit gutem Gewürz / und laß es sacht kochen ; man kan auch ein wenig Wein daran gießen / oder Citronen / oder Capper / oder Morcheln / was man will daran thun / es ist recht.

24. Ein Hachée von Kalbfleisch zu machen.

Nimm gebraten oder abgekochtes Kalbfleisch / schneide das Fleisch von den Beinen herab / thue es auf ein sauber Hackbrett / hacke es wohl / wenn es klein genug ist / so nehme Butter in ein Tiesel oder Castoroll = Pfanne / halt es auf das Feuer / oder setz solche auf Kohlen / wann es zergangen ist / so thue etwas Mehl mit dem Koch = Löffel darein / röste das Mehl darinn gelblich / nimm eine Zwiebel mit Nägelein besteckt / oder klein geschnittene Zwiebeln / wer gern davon isst / thue solche hinein / thue auch den Hachée oder das Gehackte darein / hernach gieße Fleischbrüh und ein wenig Wein darauf / würze es auch / thue auch ein oder zwey Lorbeerblätter daran / wenn man will oder solche hat / man kan auch Cappern oder kleine Rosinen / wenn man will / daran thun / alsdann laß es kochen / daß es ein wenig dick wird / versuch es nach dem Salz / es wird recht seyn. Man kan es mit verlohrenen oder gebachnen Eyern / oder mit gebachnen Semmeln garniren.

25. Ein Kalbfleisch mit Kästbühl oder Blumentöhl zu kochen.

Nimm Kalbfleisch/ nachdem man viel machen will/ hacke es zusammen/ so groß als es beliebt/ wasche es sauber aus/ hernach koche es ab/ wenn es gekocht/ thue es heraus in frisches kaltes Wasser/ buge es sauber aus/ dann richte es in ein Geschirr/ würge es/ thue gute Fleischbrüh darauf/ setz es zum Feuer/ und laß es kochen/ wann der Kästbühl oder Blumentöhl gebugt ist/ so muß er abgekocht seyn/ thue dann geriebene Semmel/ und den abgekochten Kästbühl mit ein Stücklein Butter daran/ decke es wohl zu/ und laß es sacht kochen/ daß es mit einander weich wird/ aber nicht gar zu weich/ versuch es nach dem Salz/ es wird recht seyn.

26. Ein Kalbfleisch mit Artischocken/ oder Artischockenböden und Krebsen zu kochen.

Nimm Kalbfleisch/ es mag seyn von was es will/ hacke es sauber zusammen/ hernach wasche es sauber/ quelle es ein wenig/ oder koche es ein wenig ab/ dann thue es in kalt Wasser/ und kühle es aus/ schneide es/ so klein als beliebt/ richte es in ein sauberes Geschirr ein/ alsdann nehme Krebs/ so viel man will oder hat/ wasche diese sauber/ dann koche sie mit Wasser und ein wenig Salz ab/ breche sie hernach aus/ nach Belieben/ buge die Schalen sauber/ stosse die Schalen klein mit ein wenig frischer Butter/ nehme mehr Butter in ein Tiegel oder Pfannen/ röst die Schalen schön roth/ gieß gute Fleischbrüh darauf/ laß es kochen/ hernach thue die Brüh an das Kalbfleisch/ wann es nicht genug ist/ gieß mehr Fleischbrüh daran/ thue die ausgedrochene Krebs auch daran/ nimm auch geriebenes Semmel-Mehl/ Gewürz/ ein paar Lorbeerblätter/ thue es hinein/ und laß es sacht kochen/ versuch es nach dem Salz/ so ist es recht; Man kan noch Artischockenböden/ die abgekocht seyn/ dartzu nehmen/ wenn man will/ dann kan man alles Essen mit Zusätzen vermehren.

27. Ein Kalbfleisch mit Kalbfleisch-Bisfen zu machen.

Nimm Kalbfleisch/ hacke es zusammen/ wasche es sauber aus/ koche oder quelle es im Wasser ab/ dann nehme es heraus/ thue es in ein frisch Wasser/ und kühle es ab/ schneide es nach Belieben mit dem Messer/ oder wie man selbst will/ dann nehme geriebene Semmel oder Egerbrod/ das gerieben ist/ thue gutes frisches Schmalz/ ein oder zwey Eyer groß in ein Tie-
gel

gel oder Pfannen/ laß es heiß werden/ hernach thue so viel von der geriebenen Semmel in das heiße Schmalz/ als es genug ist/ röste es ein wenig/ dann thue das gehackte Kalbfleisch in ein sauber irrdene Schüssel oder Tieg/ und die gerösten Semmel darzu/ schlage Eyer 3. 4. oder 6. darnach es viel Fleisch ist/ daran/ saltz und würze es nach Gutduncken/ nehme ein Eßfel voll Brüß oder Wasser daran/ daß es nicht zu fest wird/ rühre es wohl unter einander/ man kan auch ein wenig Saffran darzu nehmen/ hernach mache kleine Klöß/ oder wie man will/ laß das Kalbfleisch kochen/ würze es auch/ hernach kan man die klein gemachten Klößlein mit der heißen Fleischbrüß vom Teller oder Schüssel heraus schwemmen/ und an das Kalbfleisch thun/ vorhero kan man ein wenig Mehl in der Butter rösten/ oder geriebene Semmel daran thun/ wann man Krebsbrüß oder Krebs-Butter hat/ so kan man auch etwas daran thun/ es macht ein guten Geschmack/ und sieht gut aus/ alsdann laß es kochen/ wenn es genug gekocht ist/ so richte es sauber an/ und die Klöß oben darauf/ so ist es recht.

28. Kalbfleisch: Würst zu machen.

Nimm Kalbfleisch/ es mag seyn von was es will/ wasch es sauber/ setze es zum Feuer/ und koche es ab/ hernach schneide das Fleisch von Beinen herab/ hacke es schön klein/ dann nehme halb so viel Nieren-Fett oder frischen Talg/ hacke es auch klein/ weich etwas Semmel in Wasser oder Milch ein/ wenn es weich ist/ so drucke es scharff wieder aus/ hacke es untereinander/ rühre 4. 6. oder 8. Eyer in einer Pfannen in Butter oder Schmalz auf dem Feuer/ aber nicht zu dick/ thue es unter das Gehackte/ schlage noch 2. 4. bis 6. Eyer roh daran/ hack es wohl untereinander/ würz und saltze es nach Gutduncken/ hernach nehme ein Kalberney/ wasche dieses sauber aus/ breit solches auf ein rein Brett/ saltz und würz es ein wenig/ thue von dem gehackten Fleisch darein/ drehe es übereinander wie eine Wurst/ schneide von dem Netz herab/ daß man mehr dann eine davon machen kan/ binde es auf beyden Seiten zu/ hernach wann diese also gemacht seyn/ so nehme eine blecherne Schüssel oder Tortenblech/ lege sie hinein/ gieß ein wenig fette Brüß oder Schmalz darauf/ setze es in ein warmen Ofen/ oder Brat-Röhren/ laß es backen/ aber nicht zu sehr/ richte es warm an/ sie müssen auch warm geessen werden; Man kan auch ein Ragout darunter geben/ es wird recht seyn.

29. Ein Kalbfleisch mit Spargel oder Hopffen zu machen.

Nimm von dem Kalb/ es sey wo es wolle/ hache es klein/ oder laß es in grossen Stücken/ wasche es sauber/ wann es dann ein groß Stück/ oder eine gefüllte Brust ist/ so thue es in einen Hasen/ allwo schon Fleisch ist/ und laß es gar kochen/ hernach mach den Hopffen oder Spargel a parte, buß und wasch den Hopffen oder Spargel/ und koch solchen in Wasser ab/ dann nimm ein Ziegel/ thue ein Stücklein Butter darein/ laß es zergehen/ röste ein wenig Mehl darinnen/ thue dann den Hopffen oder Spargel darein/ gieß gute Fleischbrüh darauf/ und thue gut Gewürz daran/ und laß es also kochen/ ist die Brüh nicht dick genug/ so helffe mit geriebener Semmel/ wann man es anrichten will / so thue noch ein Stücklein frische Butter daran/ richte es über das Fleisch her/ es wird recht seyn.

30. Ein Kalbfleisch mit Muscheln zu kochen.

Nimm von dem Brüstlein / oder wo es sonst gut ist / quelle es ein wenig / oder koche es ab / hernach nehme frisch Wasser / und kühle es aus / schneide es schön klein zusammen / dann nehme ein Ziegel oder verzinnte Castoroll-Pfanne / thue ein gutes Stücklein frische Butter darein / laß es zergehen / schweiß das Kalbfleisch darinnen / gieß Fleischbrüh darauf / und würze es / thue auch geriebene Semmel / Citronen / eine Zwiebel mit Nägelein bestreht / und eins oder zwey Lorbeerblätter daran / laß es also sacht kochen / wenn man bald will anrichten / so nehme die Muscheln / buge diese aus / und thue sie dann mit ihrer Brüh und ein wenig Butter an das Kalbfleisch / laß es ein wenig aufkochen / thue gut Gewürz daran / und richte es schön warm an / so ist es recht.

31. Ein Kalbfleisch mit Peterfilien-Wurzel zu kochen.

Nimm Kalb-Fleisch / hache es zusammen / wasche es sauber aus / hernach quelle oder koche es ab / dann thue es in kaltes sauberes Wasser / buge es sauber aus / und schneide es nach Belieben / dann buge Peterfilien-Wurzel / schneide die Wurzel nach Gefallen / und koche sie ab / hernach thue die Wurzel an das Kalb-Fleisch / nehme frische Butter in eine Pfanne / röste gelb Mehl daran oder geriebene Semmel / und thue noch mehr frische Butter und Fleischbrüh darauf / und laß es sacht kochen / es muß ein wenig viel Butter daran kommen / versuch es dann nach dem Salz / so ist es recht.

32. Ein Kalbskopff mit Speck zuzurichten.

Nimm einen Kalb:Kopff / der sauber gebugt ist / er mag gebrüht / oder die Haut sonst herunter seyn / schneide die Zunge unten auf / daß sie heraus kommt / oder sie kan auch hangen bleiben / wasche den Kopff etlichmal sauber aus / hernach setze den Kopff in Wasser / oder allwo sonst ein Fleisch kocht / da nicht viel daran gelegen / zu / wird er in Wasser zugefetzt / so muß er gesalzen werden / wenn er gar gekocht ist / so thue den Kopff in kalt Wasser / fühle den Kopff aus / dann thue die Zähn mit dem Messer heraus / buge die Nase aus / und steche auch die Augen mit dem Messer heraus / buge ferner die weiße Haut überall heraus / allwo es unsauber ist / hernach lege den Kopff wieder in die Brüh / oder bestreiche den Kopff mit Butter / und bräune den Kopff auf dem Roß ab / oder lege den Kopff in ein Blech / oder was es ist / schlage das Hirn voneinander / thue es eintheilen / in zwey Hirn:Schalen / laß Butter zergehen / thue es auf den Kopff gießen / oder gieße fette Fleisch:Brüh darauf / salz es ein wenig / und würze es / setze es dann in ein Ofen oder heisse Brat:Röhren / daß es aber nicht verdorret / hernach nehme frischen / gesalzenen / oder guten durren Speck / buge denselben ab / schneide ihn würfflicht / hernach thue ihn in eine Pfanne / mache denselben gelb / und säume den Speck wieder heraus / alsdann schneide Semmel klein würfflicht / röste dieselbe aus dem Schmalz / wie der Speck ist / dann röste ein Löffel voll Mehl braun in dem Speck:Schmalz / thue es in ein Tiegel oder vorzinntes Geschir / gieß Wein:Essig / oder sonst guten Essig darauf / und thue Fleischbrüh / Gewürz / Citronen:Blaz / Lorbeer:Blätter / eine Zwiebel mit Nägelein besteckt daran / laß es kochen / daß es nicht zu sauer wird / wann es Zeit ist / so richte den Kopff an / thue den Speck mit dem gerösteten Brod in die Brüh / es muß aber gleich darüber gericht werden / sonst wird das Brod weich / setze es auf Kohlen / streue Citronenbügel darüber / versuch es nach dem Salz / so ist es recht. Der Kopff kan mit gebachnen Kälber:Füßen garnirt werden.

33. Ein Kalbs:Kopff mit Mandeln und Rosin zu kochen.

Nimm einen Kalb:Kopff / er mag mit der Haut oder ohne Haut seyn / es ist wohl besser und schöner / wann der Kopff gebrüht ist / wann er sauber abgehäut ist / so schneide den Kopff unten bey der Zungen auf / daß die Zunge heraus kan abgewaschen werden / wasche den Kopf auch wohl bey den Zähnen aus / hernach setze ihn zum Feuer / und laß ihn mit ein wenig Salz schön

weich kochen/ wann er weich ist/ so thue den Kopff aus der Brüh/ buge selbigen sauber aus/ auch brich die Zähne alle mit ein Messer aus/ und Scheele das Weiße von der Zungen ab/ und schneide sie in der Läng voneinander/ hernach lege sie in ein Blech mit dem Kalbs-Kopff/ schütte fette Brüh oder Butter darauf/ und setz ihn in ein warmen Ofen oder Röhren/ NB. alsdann nehme süsse Mandel-Kern/ ziehe sie ab/ nimm auch klein oder grosse Rosinen/ buge und wasche sie sauber/ hernach thue die Mandel und Rosin in ein Tiegel oder verzinnte Castoroll, schneide Citronen-Schalen daran/ thue auch ein paar Lorbeerblätter/ ein wenig Nägelein und Pfeffer/ und ein gutes Stücklein Zucker/ auch Wein/ Wein-Essig und Fleischbrüh daran/ röste auch ein Löffel voll braunes Mehl/ oder thue ein Stück geriebenen Pfefferkuchen hinein/ und laß es kochen/ versuch es/ hernach richte den Kalbs-Kopff an/ mache die Hirn-Schalen auf/ lege das Hirn in die zwey Schalen/ richte die Brüh darüber/ die Zung muß vorn um die Nasen gelegt werden/ garnire es mit gebachnen Füssen/ oder sonst mit Gebachnes/ es wird recht seyn.

34. Ein Balbskopff in einer Citronen-Brüh oder Soop zu kochen.

Nimm einen Kalbs-Kopff/ er mag gebrüht oder nicht gebrüht seyn/ schneide die Zunge heraus/ wasche diesen sauber aus/ setze den Kopff mit Salz zum Feuer/ laß ihn kochen/ daß er weich genug wird/ hernach kühle den Kopff im kalten Wasser/ buge ihn sauber aus/ und ziehe die weiße Haut an der Zungen und an Backen heraus/ buge die Nasen sauber aus/ steche die Augen heraus/ und breche die Zahn aus/ spalte die Zunge/ setze den Kopff warm/ hernach röste ein Löffel voll Mehl in Butter gelb/ dann thue es in ein Tiegel oder verzinnte Pfanne/ gieß ein wenig Wein und Fleischbrüh daran/ bestick ein Stücklein Speck oder eine Zwiebel mit ganzen Nägelein/ thue es an die Brüh/ dann schneide Citronen-Bläß oder Schalen daran/ thue auch gutes Gewürz darzu/ und laß es kochen/ richte alsdann den Kopff an/ lege das Hirn in die Schalen/ richte die Brüh darüber/ verkoste es nach dem Salz/ es wird recht seyn.

35. Einen Balbskopff mit sein eigenen Fleisch gefüllt/ zu kochen.

Nimm einen Kalbskopff/ daran die Haut ist/ brühe ihn nicht zu hart/ buge und häre solchen schön ab/ dann wasche den Kopff sauber/ hernach

hernach ziehe die Haut von hinten an herunter / die Haut muß aber bey-
 sammen bleiben / alsdann nehme den Kopff / wo das Fleisch an Weinen
 ist mit der Zunge / setze es zum Feuer / und laß es kochen / wenn es denn
 gar ist / so thue das Fleisch herunter / hacke es klein / nehme halb so viel
 Nieren-Fett oder frischen Talg darzu / hacke es auch klein / dann weiche
 vor 2. Kreuzer Semmel in Wasser oder Milch ein / wann die Semmel
 weich ist / so drucke sie wieder aus / hacke es auch untereinander / rühre 6.
 oder 8. Eyer in einer Pfannen mit Butter auf dem Feuer / daß es nicht
 zu dick wird / hernach thue es an das gehackte Fleisch / schlage noch 3. oder
 4. Eyer unter das Behäck / saltz und würtz es / hernach fülle es wieder in
 die Haut / die Zunge / wann sie wohl weich gekocht ist / muß auch wieder
 hinein gesteckt werden / alsdann binde den Kopff in ein Serviett, und laß
 ihn wieder in Fleischbrüh kochen / wenn er ein paar Stund gekocht hat /
 so thue den Kopff heraus / setz ihn in ein silberne Schüssel oder Torten-
 Pfanne / begieß den Kopff mit Butter / setze ihn in ein heissen Ofen oder
 Brat-Röhren / daß er schön bächt / und begieß selben immer mit Butter ;
 hernach kan man ein Ragout darüber oder darunter machen / oder mit
 einer Brüh oder braun Butter auf die Tafel geben / so ist es recht.

36. Ein Kalbskopff auf ein andere Art gefüllt mit Mandeln /
 Rosin und geriebener Semmel zu bereiten.

Nimm einen Kalbskopff mit der Haut / der schön gebrüht und ge-
 buzt ist / wasche ihn sauber aus / schneide die Zunge heraus / ziehe oder
 schneide die Haut herab / doch daß sie ganz bleibt / hernach nehme gerie-
 bene Semmel vor 4. oder 6. Kreuzer / dann nehme frisch Mayen-Fett
 anderthalb Pfund / hacke es klein thue es unter die geriebene Semmel /
 nehme ein Pf. Mandel / schele diese ab / stosse sie halb klein / auch unter
 die geriebene Semmel / nehme ein halb Pfund grosse Rosinen / buze sie
 sauber / und wasche sie / hernach thue sie mit den ganzen Mandeln unter das
 Nieren-Fett oder unter die geriebene Semmel / dann schneide von einer
 Citronen die Schalen klein würfflicht / thue es auch darunter / reibe auch
 ein Muscaten darunter / saltze es / und schlage Eyer daran / daß es ein fester
 Teig wird / stosse ein halb Pfund Zucker klein / menge es wohl untereinan-
 der / fülle es in die Haut / allwo der Kopff heraus ist / stecke die Zungen /
 wann sie wohl weich ist / hinein / lasse sie ein wenig heraus gehen / nehe es
 mit

mit dem Faden hinten am Genick zu/ lege ein Stück Fleisch davor / wickel den Kopff in ein Serviett, laß ihn in der Brüß wieder 2. oder 3. Stund kochen/ hernach setz ihn in ein silberne Schüssel/ und stell ihn dann in einen warmen Ofen / und begieß ihn mit Butter / daß er nicht zu dürr wird / richte den Kopff sauber an/ so ist es recht.

37. Ein Kalbskopff in einer Capper-Sooß zu machen.

Nimm einen Kalbskopff mit oder ohne der Haut/ buze und wasche ihn sauber aus/ absonderlich in dem Schlund und bey den Zähnen/ wann er ganz soll bleiben / so schneide die Zunge heraus / es ist allezeit besser / man kan den Kopff besser säubern / wann er gewaschen ist / so setze ihn zum Feuer mit Wasser und Salz/ und laß ihn gar kochen / hernach nehme den Kopff heraus/ kühle ihn in kalten Wasser ab/ und buze ihn aus / dann nehme ein wenig Schmalz in eite Pfanne / röste ein Löffel voll Mehl braun in Schmalz/ alsdann thue das Mehl in ein Ziegel oder verzinnte Castoroll - Pfanne / gieß ein wenig Wein und Wein-Eßig/ auch Fleischbrüß daran/ nimm auch gut Gewürz/ auch schneide von einer Citronen etliche Bläg/ dann Cappern/ zum wenigsten ein Eß-Löffel voll/ auch ein oder zwey Lorbeerblätter/ und ein halbe oder kleine Zwiebeln mit Nägelein besteckt/ thue es zusammen mit in den Ziegel und laß es sacht kochen/ den Kopff kan man in ein warmen Ofen setzen/ oder wieder in die Kalbs Brüß legen / alsdann richte es sauber an/ die Zunge leg zerspalten vorne herum/ das Hirn leg auch wieder in die Schalen/ die Cappern-Sooß richt darüber/ und gieß es warm auf den Tisch/ so ist es recht. NB. Man kan auch ein wenig Zucker an die Sooß oder Brüß thun.

38. Ein Kalbskopff mit Citronat und Pienollen-Brühe mit Citronen und Zucker zu machen.

Nimm ein sauber gebrühten Kalbskopff/ schneide die Zung heraus/ wasche den Kopff sauber aus / hernach salze ihn/ und setze ihn mit Wasser zum Feuer / oder koche den Kopff sonst mit einem Fleisch ab / dann nehme ihn heraus / kühle ihn in kalten Wasser ab / und buze ihn aus / nimm dann die Zung heraus / und scheele die weiße Haut so wol der Zungen als der Backen herab/ breche die Zähne aus/ und steche auch die Augen aus dem Kopff/ und thue alles Unsaubere davon/ hernach begieß ihn mit

mit fetter Fleischbrüh / oder mit zergangen-oder zerlassener Butter / setze solchen in ein warmen Ofen / daß er wohl warm bleibt / dann nehme die Zunge / spicke diese sauber mit durren oder frischen Speck / stecke die Zunge an ein Spießlein / brate sie frisch vom Feuer weg / begieße sie wohl mit Butter / alsdann nehme Citronat, schneide denselben nach Belieben / hernach Pistacien oder Pienoll, oder Pienigen, wasche diese sauber / wasche sie auch / schneide Citronen-Schalen darzu / thue auch ein paar Lorbeerblätter / wann mans haben kan darzu / hernach nehme Schmalz eines Hünerey groß / thue es in eine Pfanne / und laß heiß werden / thue auch ein Löffel voll Mehl darein / mache es braun / nimm dann ein Stoll-Ziegel oder Castoroll-Pfanne / so verzinnt ist / thue den Citronat und Pienoll oder klein geschnittene Mandel mit einander in das braun geröste Mehl / thue auch ein Stück Zucker / ein Viertel-Maß Wein und halb soviel Wein-Eßig und Fleischbrüh daran / setze es auf Kohlen / würze die Brüh / thue auch ein wenig gestossene Nägelein daran / zu viel salzen darff man aber die süßen Soofen nicht / hernach wenns Zeit ist / so thue den Kopff anrichten / stecke die gespickte und gebratene Zunge in den Kopff / aber nicht ganz hinein / es muß ein wenig heraus gucken und in die Höhe stehen / alsdann kan man das Hirn aufschlagen und voneinander legen / wenn man will, und die Soof also darüber richten / es wird gut seyn.

39. Ein Kalbskopff auf schlechte Art zu kochen.

Nimm einen Kalbskopff / er mag seyn wie er will / schneide die Zunge heraus / wasche ihn sauber / setze diesen mit Wasser zum Feuer / salze diesen und laß ihn weich oder gar kochen / hernach kühle ihn in kaltem Wasser aus / thue die Zungen abhäuten / breche die Zähne heraus / wasche die Augen aus / thue die weisse Haut von den Backen heraus / lege denselben wieder in die Brüh / oder setze den Kopff in eine Brat-Röhren oder Ofen / dann nehme heiß Schmalz / gieß über den Kopff / oder braune Butter / wann er angericht ist / würz und salze ihn / und gieb ihn warm / so ist recht; oder nehme heiß Schmalz / röste ein Löffel voll Mehl darinnen / mache es braun / gieße Eßig und Fleischbrüh daran / würz die Brüh / versuch sie nach dem Salt / wann der Kopff angericht ist / so richte sie darüber / so ist auch recht.

39. Ein Kalbskopff in einer Mayoran-Brüh oder Sooff zu machen.

Nehme einen Kalbskopff / schneide die Zunge heraus / wasche diesen sauber / hernach setze ihn zum Feuer mit saubern Wasser / salze es / laß den Kalbskopff kochen zwei bis dritthalbe Stund / dann nehme ihn heraus / lege ihn in kalt sauber Wasser / kühle ihn aus / nimm die Zähne heraus / nimm auch die weiße Haut von der Zung und inwendig vom Fleisch herab / steche auch die Augen aus / wasche ihn wieder aus / legt man ihn in die Brüh / so schlägt man denselben nicht auf / will man aber ihn in Ofen setzen / so schlägt man diesen auf / begieß ihn mit fetter Fleischbrüh oder Butter / setz denselben in warmen Ofen oder Röhren / hernach nimm Schmalz oder Butter / eines Hünerey groß in ein Pfanne / thue ein klein Löfflein voll Mehl darein / röste es gelblich / gieß gute Fleischbrüh darauf / thue auch ein paar Lorbeerblätter darein / wann der Mayoran dürr ist / so kan man solchen in der Hand ein wenig reiben / ist er aber frisch / so können die Blättlein mit dem Messer geschnitten und dran gethan werden / nemlich an die Brüh / würk und versuch nach dem Salz / richte ihn an und die Brüh darüber / so ist es recht ; die Zung kan voneinander gespalten und vornen dran gelegt werden.

40. Einen Kalbskopff kalt oder warm aufzutragen.

Nimm einen sauber-gebrühten Kalbskopff / haur ihn hinten oben bey der Schalen auf / sehe / daß das Hirn heraus gebracht wird / fülle gehacktes Fleisch von Kalbfleisch-Klösen wieder darein / oder lasse den Kopff so / aber nehme ein Kochlöffel-Stiel / stosse hinten in den Kopff hinein / buge denselben recht / und wasche denselben etlichmal / bis die Nasen und alles wohl rein ist / hernach laß ihn einen Wall aufthun / er muß aber unten aufgeschnitten seyn / daß man zu der Zungen kan kommen / wenn er wohl eingekocht hat / so nehme ihn heraus / thue denselben in kalt Wasser / buß die Zungen und alles wohl aus / und wasche den Kopff sauber / hernach nehme ein irdenen Hafen / da er hinein geht / schütte Wasser / ein Maas Wein / und ein halbe Maas Eßig daran / salze ihn / thue ganz Gewürk daran / als Ingber / Pfeffer / Nägelein / Muscatenblüh / Lorbeerblätter / ein wenig Rosmarin / laß ihn nacht kochen / will man denselben warm geben / so muß er in der Brüh warm bleiben ; soll er aber kalt geben werden /

so laß ihn in der Brüß / biß sie kalt wird / er wird nur besser / hernach weicht man ein Serviert in Wein ein / und wickelt den Kopff darein / legt ihn dann an ein kühles Ort / biß er soll gebraucht werden ; alsdann thue ihn heraus / richt den Kopff an / besteck ihn mit Rosmarin und Lorbeerblättern / will man die Schnaugen / oder die Ohren / oder die grünen Lorbeerblätter vergulden / so steht es in eines jeden Belieben.

Wie man Kalbs-Zungen zubereiten soll.

41. Ein Kalbs-Zungen in einer Pomeranzen-Sooff zu machen.

Nimm Kälber-Zungen / wasche diese aus / koch sie gar bey andern Fleisch / oder setze sie in kalten oder warmen saubern Wasser zum Feuer / lasse diese gar kochen / hernach spicke sie mit gutem Speck / dann stecke die Zungen an einen Spieß / wann man sie bald braucht / so brate die Zungen frisch bey dem Feuer / begieße sie mit Butter / alsdann nehme Schmalz in ein Pfändlein / thue ein Löffel oder halben Löffel voll Mehl darein / mache es schön gelb / hernach thue es in ein Stoll-Ziegel oder verzinnte Castoroll-Pfanne / thue ein wenig Wein / und halb soviel Wein-Eßig und auch ein wenig Fleischbrüß darein / dann thue auch gutes Gewürz / ein Stücklein Zucker / auch von einer Pomeranzen etwas daran geschnitten / und ein paar Lorbeerblätter daran / laß es sacht kochen / wenn die Zungen abgebraten seyn / so richte sie ganz oder halb von einander geschnitten / in eine Schüssel / richte die Sooff darüber / schneide Pomeranzen-Schalen klein / lege sie in Wein / hernach streue sie darauf / versuch sie nach dem Salz / es wird recht seyn.

42. Ein Kalbs-Zungen in einer süßen Citronen-Sooff oder Brüß zu machen.

Nimm Kälberzungen / wasche sie wohl aus / salze sie / dann setze sie zum Feuer und laß sie wohl kochen / hernach nehme sie heraus / lege sie in frisches Wasser / und häute sie ab / alsdann spicke sie mit gutem Speck / hernach stecke sie an Spieß / und wanns Zeit ist / so brate sie frisch ab / begieße sie wohl mit Butter / dann nehme frisch Schmalz / thue es in ein Ziegel oder Pfannen / und laß es heiß werden / nehme auch ein Rühr-Löffel mit Mehl / thue es in das heiße Schmalz und mache es schön braun / dann
 3 2 thue

thue es in ein Tiegel oder verzinnte Pfann / giesse ein wenig Wein daran und halb so viel Wein-Eßig / auch etwas Fleischbrüh darzu / nimm auch gutes Gewürz / ein wenig gestossene Nägelein / schneide Citronen-Büßel daran / setz es auf Kohlen oder sacht Feuer / und laß es sacht kochen; will man die Soß griefflich haben / so röste ein wenig Semmel-Rinden gerieben in heissen Schmalz / thue es an die Brüh / aber daß es nicht zu dick wird / wenn es zu fett ist / so schöpffe es ein wenig ab / hernach schneide Citronen-Büßel / wann dann die Zungen gebraten seyn / so kan man sie schneiden wie man will / oder auch ganz anrichten / und die Soß darüber machen / man kan auch ein Stück Zucker daran thun / alsdann die Citronen-Büßel darüber streuen und nach dem Salz versuchen / so ist es recht.

43. Ein Kälber-Zungen in Cappern-Soß zuzurichten.

Nimm die Zungen / wasche sie sauber aus / setze sie zum Feuer / laß sie kochen / biß die Zungen gar seyn / hernach kühle sie in frischen Wasser aus / und häute sie ab / und schneide sie nach Belieben / dann richte sie in ein Tiegel oder Castoroll-Pfanne / röste Mehl in Schmalz gelblich / thue das geröste Mehl an die Zunge / thue auch Gewürz / geschnittene Citronen / ein oder zwey Lorbeerblätter daran / gieß ein wenig Wein und Fleischbrüh darzu / und laß es kochen / sollen sie süß werden / so gieß noch ein wenig Wein daran / dann streue Zucker darauf / und versuch sie nach dem Salz / es wird recht seyn.

44. Ein Kalbs-Zungen in einer süßen Brüh ohne braun Mehl zu machen.

Nimm Kälber-Zungen / wasche sie sauber aus / dann setze sie zum Feuer und laß sie weich kochen / hernach kühle sie in kaltem Wasser aus / häute sie ab / und spicke sie dann / wann es beliebt / mit gutem Speck / dann stecke sie an Spieß / und brate sie auf dem Feuer frisch ab / begiesse sie auch wohl mit Butter / wenn man sie will anrichten / so nimm frische Butter in eine Pfanne / mache sie braun / giesse Wein und Wein-Eßig daran / thue auch ein gut Stücklein Zucker und Citronen-Schalen darein / und laß es aufkochen / dann richte die Zungen an / gieß die Brüh darüber / der Brüh muß nicht viel seyn / so ist sie recht.

45. Ein Kalbs-Zungen in einer Petersilien-Brüh zu machen.

Nimm Kalbs-Zungen / wasche sie sauber / koch sie ab / und kühle sie aus

aus in frischen Wasser / dann buze die weiße Haut herab / und schneide sie länglicht ein oder zweymal voneinander / richte sie in ein Tiegel oder saubere Castorell ein / thue gut Gewürz / ein gutes Stücklein Butter / auch gebuzt und gehackte Petersilien daran / gieß gute Fleischbrüh mit einer Handvoll geriebener Semmel darauf / setze es auf Kohlen oder sachttes Feuer und laß sacht kochen / so isst recht / versuchs nach dem Saltz; wenn man will Mehl daran gelb rösten / so darff man keine geriebene Semmel darzu thun / es ist auch nicht schädlich ein paar Lorbeerblätter daran.

46. Ein Kälber-Zungen-Grillier oder Carbonat zu machen.

Nehme die Kalbs-Zungen / wasche sie sauber / dann koche sie weich / und kühle sie in kalten Wasser ab / hernach buze sie aus / ziehe die weiße Haut davon ab / und schneide sie in der Läng halb oder auf drey Theil / alsdann nehme Butter oder gutes Schmalz / laß es zergehen / drucke die Zunge in dem Schmalz herum / hernach bestreue sie mit geriebener Semmel / salze und würze die geriebene Semmel / und bestreue dann die Zunge damit / lege die Zunge auf den Rost und brate sie auf den Kohlen schön ab / richte sie an in eine Schüssel / mache braune Butter darüber / und setz die Schüssel warm / beleg es auch mit Citronen-Bläßen / so ist es recht.

47. Ein gebratene Kälber-Zungen mit Cappern zu machen.

Nehme die Zungen / wasche sie sauber aus / koche sie weich oder gar / dann thue sie heraus in frisch Wasser / buze die Haut ab / und schneide sie entzwey auf 2. oder drey Stück / hernach nehme eine breite Pfanne / thue Butter oder Schmalz darein / lege die Zungen darein / und brate sie auf Kohlen oder andern Feuer / wenn die Zungen auf einer Seiten gebraten sind / so lehre sie um / und brate sie auf der andern auch / alsdann lege sie in eine Schüssel / setze sie warm / hernach nehme frische Butter / mache sie braun / thue Cappern darein / röste sie ein wenig / richte sie mit der Butter über die Zungen / beleg oder bestreue sie mit Citronenbügel / es ist recht.

Wie man Kalbs-Ohren zubereiten soll.

48. Ein Fricaslee von Kalbs-Ohren zu machen.

Nimm Kälber-Ohren / soviel es beliebt oder man haben kan / setze sie

sie mit Wasser zum Feuer / wenn die Ohren weich sind / so buge sie sauber aus / schade sie etlichmal mit dem Messer ab / dann wasche sie sauber aus / hernach schneide sie so klein als ein Kraut-Salat / nehme dann frische Butter eines Hünerey groß / laß sie zergehen / dann thue ein wenig Mehl hernach auch die Ohren darein / schweiß sie ein wenig / alsdann thue Gewürz / auch eine Zwiebel mit Nagelein besteckt / und ein oder zwey Lorbeerblätter daran / giesse auch Fleischbrüh / soviel als nöthig ist / darauf / und laß es kochen / hernach schlage 3. 4. oder 6. so viel man nun braucht / Eyerdottern aus / hacke sauber Petersilienkraut klein / ein wenig / thue es an die Eyerdottern / hernach rühre sie mit ein Kochlöffel voll Wei. oder halb Wein-Eßig und kalter Fleischbrüh ab / wann dann die Ohren gekocht seyn / so müssen sie nicht zu viel Brüh haben / auch indem man sie anrichten will / müssen sie noch kochen / dann laß die Eyerdottern daran lauffen / es muß nicht zu dünn auch nicht zu dick werden / hernach richte sie an / thue die Zwiebel und Lorbeerblätter heraus / versuch es nach dem Salz / so ist es recht.

49. Kalbs-Ohren mit frisch oder durren Morcheln zu machen.

Nimm Kalbs-Ohren / setze sie zum Feuer / Koch die Ohren weich / dann buge sie sauber / hernach schneide die Ohren klein / als wie ein Kraut-Salat / alsdann buge und wasche die Morcheln sauber aus / sind es durre / so müssen sie in warmen Wasser oder Fleischbrüh gebrüht werden / drucke sie alsdann aus / und thue die geschnittene Ohren und Morcheln zusammen / hernach nehme ein Ziegel oder Castoroll-Pfannen / thue ein Stück Butter darein / setz es auf ein Kohlen oder Feuer / wann sie will aufsteigen / so nehme ein wenig Mehl / in ein Rühr- oder Kochlöffel / röste das Mehl gelblich / hernach thue die gehackten Ohren und Morcheln darein / schweiß es ein wenig / dann thue ein wenig kleine Zwiebel oder auch ganze mit ein Lorbeerblatt daran / und giesse Fleischbrüh darauf / thue auch gutes Gewürz daran / versuch es nach dem Salz / thue das Lorbeerblatt und Zwiebel heraus / und richte es an / so wirds recht seyn.

50. Kalbs-Ohren mit Hünerey-Mägen und getriebener Semmel zu machen.

Nimm Kalbs-Ohren / koch sie weich ab / hernach buge sie sauber /
daß

laß die rauhe Haut abgeht / schabe es auch mit dem Messer ab / dann schneide sie wie Kraut: Salat / alsdann nehme die Hüner: Mägen so vorher gar gekocht worden / buße sie sauber aus / schneide oder spalte sie vffs Kreuz: weiß von einander / doch daß sie beyammen bleiben / hernach nehme frische Butter in ein Tiegel / thue die Ohren / Hüner: Mägen / geriebene Semmel und gutes Gewürz darzu / gieß auch Fleischbrüh darauf / und laß es kochen / man kan auch ein wenig Wein daran thun / auch etwas frischen Speck mit Negelein bestrecket darzu nehmen / und mit kochen lassen / daß es aber nicht zu dünn auch nicht zu dick wird / versuch es nach dem Salz / so wird es recht seyn. NB. Man kan die Ohren noch auf vielerley Art zu richten / auch unterschiedliche Zusätze noch darzu machen.

Wie man Kälber: Priefz zubereiten soll.

51. Ein Kälber: Priefz mit jungen Hopfen zu machen.

Nimm Kälber: Priefz / wasche sie sauber aus / hernach lasse sie nur ein Ball aufthun im siedenden Wasser / alsdann nehme sie herab von dem zähen Fleisch / wasche sie sauber aus / lasse sie gang / oder schneide sie / wie man will / dann nehme jungen Hopffen / buße denselben sauber / wasche und kochte den Hopffen in Wasser ab / hernach nehme eine Castoroll: Pfanne oder Tiegel / thue ein Stücklein Butter darein / laß die Butter zergerhen / nimm Mehl in ein Koch: oder Rührlöffel / thue es in die Butter / setze sie mit dem Mehl auf Kohlen / röste es ein wenig / hernach thue die Kälber: Priefz und den Hopffen in das geröste Mehl / thue dann auch Gewürz und Fleischbrüh daran / und laß es sacht kochen / ist es nicht dick genug / so kan man ein wenig geriebene Semmel daran thun und sacht kochen lassen / wenn man anrichten will / kan noch ein Stück frische Butter daran gethan werden / alsdann richt es sauber an / so ist es recht.

52. Ein Kälber: Priefz mit Sardellen zu kochen.

Nimm Kälber: Priefz / wasche dieselben sauber aus / und laß sie in siedenden Wasser ein Ball aufthun / hernach kühle sie in kalten Wasser wieder aus / ziehe die Kälber: Priefz von dem harten Fleisch herunter / lasse sie dann gang oder schneide die Kälber: Priefz / wie man will / dann nehme Sardellen 3. 5. 6. mehr oder weniger / wasche sie zwey oder drey mal in frischen Wasser / ziehe sie dann von den Gräten herab / hacke oder schneide sie
mit

mit dem Messer klein / nehme ein Castoroll-Pfanne oder Ziegel / thue ein Stücklein Butter darein / setz es aufs Feuer oder Kohlen / wenn es wohl zergangen ist / so nehme einen Kochlöffel mit Mehl / thue es in die zergangene Butter / röste es ein wenig / daß es fast gelblich will werden / hernach thue die gehackten Saedellen darein / rühre sie ein wenig herum / thue die Kälber-Prieff auch darein / dann thue noch darzu ein wenig gutes Gewürz / ein Lorbeerblatt / eine Zwiebel mit Regelein oder ein wenig frischen Speck mit Regelein besteckt / gieß auch gute Fleischbrüh darauf und laß sacht kochen / kehre oder wende die Prieff fein herum / versuch es nach dem Saltz / wann sie etwan zu mager sollten seyn / so thue noch ein wenig frische Butter daran / aber nicht eher als wenns soll angericht werden / sonst wird sie zu Schmalz / dann richts sauber an / so ist es recht.

53. Ein Kälber-Prieff mit Spargel zu kochen.

Nimm Kälber-Prieff / wasche sie sauber aus / hernach quelle sie in Wasser oder schlechten Fleischbrüh ab / dann thue sie in kalt Wasser / ziehe die Kälber-Prieff von dem harten Fleisch herab / wasche sie sauber aus / schneide sie entzwey wenn man will / alsdann nehme guten Spargel / buche denselben sauber / auch breche ihn ab / so weit er sich brechen läßt / und schneide ihn dann wie Erbsen oder grösser / dann wasche den Spargel aus / saltz und koch denselben hernach in Wasser ab / wenn er bald weich ist / so gieß das Wasser herab / und thue den gekochten Spargel zu den Kälber-Prieffen / dann nehme Butter in ein Castoroll-Pfanne oder Ziegel / setz es auf Kohlen oder Feuer / wenn die Butter zergangen ist / so thue ein Kochlöffel voll Mehl darein / röste es ein wenig auf dem Feuer / alsdann thue die Prieff mit dem Spargel in das geröste Mehl / thue noch Pfeffer und gestossene Muscatenblüh daran / gieß auch gute Fleischbrüh / so viel es braucht / darauf / setze es dann auf Kohlen oder Feuer / decks sauber zu und laß sacht kochen. NB. Wann die Brüh zu dünn ist / so kan man mit geriebener Semmel helfen; NB. Alle Essen / wann sie sacht kochen und zuge deckt seyn / werden sie besser; NB. Wann sie aber zuviel Brüh haben / und man bald anrichten will / so muß stark kochen / so kocht sie ein / man muß aber zusehen / daß es nicht anbrennt.

54. Ein Kälber-Prieff mit Austern und Auster-Brüh zu machen.

Nimm Kälberprieff / wasche dieselben sauber aus / quelle oder fochte sie mit ein Wall im siedenden Wasser ab / dann nehme sie heraus / und fühle sie in frischen ab / hernach wasch es sauber / und ziehe sie von dem harten Fleisch herunter / schneids von einander / oder laß ganz / alsdann nehme ein Stücklein frische Butter in ein Tiegell oder Castoroll-Pfanne / setz es auf Kohlen / laß dieselbe zergehen / thue dann ein Koch-Löffel voll Mehl daran / röste es ein wenig in der Butter / dann thue die Kälberprieff hinein / gieß gute Fleischbrüh darauf / thue noch darzu Pfeffer / Muscatenblum / eine Zwiebel mit Negelein besteckt und ein Lorbeerlat / will man ein wenig Wein daran haben / kan man solches auch thun / laß dann sacht kochen / wenns gar ist / und die Kälberprieff sollen angericht werden / so kan man ein Stücklein frische Butter mit den Austern daran thun / aber thue die Austern mit der Butter nicht eher daran / als wenns bald soll angericht werden / dann laß sie nur so lang auf dem Feuer / biß die Butter zergangen ist / hernach richte es an / und die Austern oben drauf / und versuch es nach dem Salz / so wird es recht seyn.

55. Kälber-Prieff / vorher braun geschnorrt / hernach mit Morcheln zu kochen.

Nimm Kälberprieff / wasche sie sauber aus / dann fochte oder quelle sie in Wasser ab / ziehe sie hernach von dem zähen Fleisch herunter / truckne die Kälberprieff mit ein saubern Tuch ab / und melbe sie ein / setze auch eine Pfanne mit Schmalz auf das Feuer / laß es heiß werden / bache die Kälberprieff frisch heraus / daß sie braun seyn / oder nehme eine Castoroll-Pfanne / thue Butter darein / laß es braun werden / dann lege die eingemelbten Kälberprieff darein / setze sie mit der Castorollypfanne aufs Feuer oder Kohlen / schnorre sie braun / wann sie auf einer Seiten braun seyn / so kehre sie um / daß sie auf der andern auch braun werden / hernach bug Morcheln / wasche und brühe sie aus / und thue sie mit einer Zwiebel / ein wenig guten Speck mit Negelein besteckt / ein Lorbeerlat und etwas Citronen klein geschnitten an die Kälberprieff / wenn man will / kan man

man auch ein wenig Wein daran thun / gewürz es / und laß sacht kochen / daß nicht zuviel Brüh hat / so ist es recht.

56. Ein Kälber-Prieff in einer Citronen-Sooff zu machen.

Nehme Kälber-Prieff / wasche sie sauber / koche sie ein wenig in Wasser ab / dann thue sie in kalt Wasser und ziehe sie aus dem harten Fleisch heraus / wasche sie nochmahlen sauber aus / hernach nehme Butter in ein Ziegel oder Castoroll-Pfanne, laß zergehen / thue ein wenig Mehl dar ein / röste es etwas auf dem Feuer / dann schneide die Kälber-Prieff oder lasse sie gang / thue die Prieff in der Butter in Ziegel oder Pfannen / thue auch gute Fleischbrüh und gutes Gewürz darauf / schneide Citronenblät daran / thue aber die Kern von allen Blägen heraus / dann sie machen bitter / nehme auch ein wenig Wein darzu / und laß sacht kochen / wann es nicht dick genug ist / kan man etwas geriebenes Semmelmehl daran thun / versuche es nach dem Salz; wenn man will / so kan vor dem anrichten noch ein wenig frische Butter darzu gethan werden / richte es sauber an / so wird es recht seyn.

57. Kälber-Prieff mit Muscheln zu kochen.

Nimm Kalbs-Prieff / wasche sie sauber / koche oder quelle sie in Wasser ab / dann thue sie von dem zehen Fleisch herab / nimm die Kälber-Prieff in ein Castoroll-Pfanne oder Stoll-Ziegel / thue gerieben Semmelmehl daran / nehme auch darzu ein Stück frische Butter / gutes Gewürz / etwas von einer Citronen / ein oder zwey Lorbeerblätter und gute Fleischbrüh / laß es sacht auf Kohlen kochen / wenn man will bald anrichten / so buge die Muscheln / thue sie mit ihrer Brüh an die Kalbs-Prieff / laß sie ein klein wenig mit aufkochen / mach es gut mit frischer Butter / versuchs nach dem Salz. NB. Wo man Mehl röst an die Kälberprieff / so darff kein geriebenes Semmel daran kommen / es müste dann nicht dick genug seyn. NB. Bey den Kälberprieffen können auch überall die Kalbs-Euter genommen werden / sie sind sehr gut.

58. Ein Fricassee von Kälber-Prieff und Euter zu machen.

Nimm Kalbsprieff und Euter / wenn man Euter auch hat / wasche sie aus / und koche sie in Wasser oder schlechter Fleischbrüh ab / dann thue es in ein kaltes Wasser / kühle sie / und wasche sie wieder sauber aus / ziehe die

die Prieß von der zähen Haut herab / schneide sie nach eigenen Gefallen / man kan auch Morcheln oder Schwämmlein darzu nehmen / diese müssen aber gebuzt / gewaschen / und gebrüht werden / nachdem wasche sie wieder sauber / und thue sie zu den Priesen und Euter / dann nehme ein Stück frische Butter in ein Castoroll-Pfanne oder Tiegel / setz es auf Kohlen / wanns zergangen ist / so thue ein wenig Mehl darein mit dem Löffel / aber nicht soviel als man sonst nimmt / dann die Eyerdottern machen es auch dick / hernach thue das zusammen gemachte Ragout in die Butter in Tiegel / schweisse alles ein wenig darinnen / dann gieß gute Fleischbrüh darauf / thue gut Gewürz und etwas von einer Citronen daran / und laß es kochen / alsdann schlage 2. 4. 6. soviel man eben meint / daß es braucht / Eyerdottern aus / in ein Tiegel oder sonst kleines Geschirlein / rühre die Dottern mit Wein / aber es darff alles beydes nicht viel seyn / wann das zusammen gemachte weich ist / und mans anrichten will / so muß es kochen / es darff aber auf das längste eine Stund kochen / und nicht allzuviel Brüh haben / so schütte etwas darvon an die Dottern / hernach schütte sie mit der Brüh wieder an das Ragout in die Pfanne / rühre die Pfanne auf dem Feuer / laß aber nicht kochen / sonst läufft es zusammen / richts dann an / drucke Citronen-Safft darauf / versuch es nach dem Saltz / so wirds recht seyn. NB. Das Gewürz darff in allen Speisen nicht vergessen werden.

59. Ein Kälber-Prieß mit Triffeln zu machen.

Nimm Kälberprieß / wasche sie sauber / koche oder quelle sie in Wasser ab / hernach kühlts wieder in frischen ab / buze sie sauber / und ziehe sie von dem zähen Fleisch herab / dann nehme Triffel / weiche sie in warmer Fleischbrüh eine zeitlang ein / alsdann nehme eine Castoroll-Pfanne oder breiten Stoll-Tiegel / frische Butter darein / und setz es auf Kohlen / wann sie aufsteigen will / so thue ein Koch- oder Rührlöffel voll Mehl darein / röste es ein wenig in der Butter gelb / dann thue die Kälberprieß darein / und laß sie ein wenig schnorren / wenn die Prieß wollen braun werden / so thue die Triffel mit der Brüh / worinn sie geweicht haben / an die Kälberprieß / und noch mehr gute Fleischbrüh darzu / schneide auch ein baar Schnittlein von einer Citronen-Schalen daran / thue noch darzu ein baar Lorbeerblätter / eine Zwiebel / oder ein wenig frischen Speck mit Regelein bestreckt / und gut Gewürz / laß also sacht kochen / daß es nicht viel Brüh

hat / richte es sauber an / die Triffeln aber thue oben darauf / setz es warm / drucke den Saft von einer Citronen darauf / nimm die Zwiebel und Lorbeerblätter heraus / so ist es recht.

60. Ein Kälber-Prieff mit grünen Erbsen zu kochen.

Nimm Kälberprieff / wasch sie sauber / koche oder quell sie in Wasser ab / dann kühle sie in kalten Wasser wieder aus / buze sie sauber ab / schneide oder laß sie ganz / hernach thue ein Stück Butter in eine Pfanne oder Tiegel / setz es auß Feuer oder Kohlen / laß die Butter zergehen / thue ein wenig Mehl mit ein Koch- oder Rührlöffel darein / röst es ein wenig / dann thue die Kälberprieff darein / nimm auch die jungen ausgebrochne Erbsen / thue sie mit daran / sind sie aber alt / so setze sie erst in kalten Wasser in ein Tiegel oder irdnen Hasen zum Feuer / laß sie ein wenig kochen / schütte das Wasser davon ab / und nehme sie erst an die Kälberprieff / gieß gute Fleischbrüh darauf / und nehme auch gut Gewürz darzu / hernach mache ein Bouquet von grün Petersilien / ein wenig Timian / ein baar grüne Zwiebel und ein Lorbeerblat / wasche vorhero alles aus / alsdann bind es mit dem Faden zusammen / thue es auch an die Prieff und laß mitkochen / NB. wiewohl man an alle eingemachte Essen ein solchen Bouquet thun kan : es macht ein sehr guten Geschmack : dann laß die Brüh mit den Erbsen kochen / biß es miteinander weich genug ist / wenn man es will anrichten / kan man noch ein Stücklein Butter daran thun / so daß die Brüh an noch in etwas dick bleibt / doch aber nicht gar zu dick / richte es sauber an / setz es warm auf den Tisch / so ist es recht.

61. Kälber-Prieff in einer Mayoran-Sooß oder Brüh zu machen.

Nimm Kälberprieff / wasche sie sauber aus / dann koche oder quelle die Prieff in Wasser oder Fleischbrüh ab / und kühle sie hernach wieder in kalten Wasser aus / dann schneide sie voneinander / oder lasse sie ganz / nimm frische Butter in ein Tiegel oder Castoroll-Pfanne / setz es auf das Feuer / thue Mehl mit dem Rührlöffel darein / röst es ein wenig / thue die Prieff darein / gieß gute Fleischbrüh darauf / und thue gut Gewürz daran / wenn der Mayoran frisch ist / so zupffe dann die Blättlein ab / wasche und schneide sie klein / ist es aber ein durrer / so reibe solchen ein wenig durch den Seyher oder Durchschlag / laß saft kochen / wenns zu dünn ist / so helffe mit

mit geriebener Semmel / man kan auch ein Bouquet daran thun / wenns eben die Zeit ist / daß man es haben kan / oder eine ganze Zwiebel / und ein paar Lorbeerblätter / dann versuch es nach dem Salz und nichts an / so ist es recht.

62. Kalber:Prieff in brauner Butter geröst mit Citronen:
Safft zu machen.

Nimm Kalberprieff und Kalb's:Euter / wasche sie sauber mit einander aus / dann koche oder quelle sie in Wasser ab / ziehe die Prieff von dem zähen Fleisch heraus / schneide die Kalbsprieff und Euter nach eigenen Belieben / hernach nehme eine Pfanne oder Ziegel / thue ein Stück Butter darein / laß es braun werden / lege dann die Prieff und Euter darein / röste sie schön braun und salze ein wenig / und nichts so an / alsdann thue von der braunen Butter daran / streue ein wenig Gewürz darauf / drucke auch Citronen:Safft darauf / und beleg es mit Citronen:Blägen / gieß dann warm auf den Tisch / so ist es recht.

63. Kalber:Prieff an die Spießlein mit Morcheln und frischen Speck zu machen.

Nimm Kalberprieff und Euter / wasche sie sauber aus / dann koche oder quelle sie ab / und kühle sie auch wieder in frischen Wasser aus / hernach nehme die Kalbsprieff und Euter / schneide sie einer kleinen Welschen Nuß groß würfflicht / dann nehme Morcheln / sind sie frisch / so wasche sie nur sauber / schneide auch frischen Speck Stücklein:weiß als ein Bagen groß / und eines guten Messerrucken dick / alsdann nimm ein Stück frische Butter in ein Ziegel oder Pfanne / laß zergehen / thue die Morcheln / Prieff und Euter darein / wälze es in der Butter herum / hernach wenn man silberne Spießlein hat / als eine Spicknadel lang / wo dann nicht / so mache hölzerner / nur nicht von Förren: oder Rühn:Holz / nehme das zusamm geschnittene / stecke vorher ein Bißlein Euter / hernach ein Morchel / und dann ein wenig Speck und sofort biß es alles ist / alsdann bestreue es mit geriebener Semmel / die muß ein wenig gesalzen und gewürzt seyn / wenns alles ist / so nehme ein saubern Rost / lege es darauf / wenn mans braucht / so setz es auf Kohlen / brat es schön sauber / dann mache eine Schüssel wohl heiß / richts Creuz:weiß übereinander / mache braune Butter darüber / lege ein oder zwey Citronen dabey / so ist es recht.

64. Kälber-Prieff gehackt in ein Kalbs-Netz mit Mandeln und Rosinen zu schlagen.

Nimm Kälberprieff / wasche sie sauber aus / und koche sie ab / daß sie weich werden / dann ziehe sie von dem harten Fleisch herab / lege sie auf ein sauber Hackbrett und hacke sie klein / hacke auch Kinds-Marec darunter / dann nehme geriebene Semmel oder Eyerbrod / röste es ein wenig in Schmalz / hernach buze kleine Rosin oder Weinbeer / lese und wasche sie sauber / man kan auch gebugt-geschnittene Mandeln / auch Citronens Schalen / so man will / darzu nehmen / dann rühre 4. 6. oder 8. Eyer in Schmalz auf dem Feuer / die Eyer müssen aber nicht zu hart gemacht werden / alsdann thue alles in ein Tiegel oder irdene Schüssel / rühr es wohl untereinander / salz und würze es / schlag auch noch mehr Eyer daran / daß es aber nicht zu dünn wird / hernach nehme ein schön sauberes Kalbs-Netz / wasche es sauber aus / wann eines nicht genug ist / so nimm mehr / leg es in eine saubere Castoroll oder Schüssel / nemlich das Netz / salz und würze es / dann thue das Zubereitete darein / schlage das Netz übereinander / leg es umkehrt in eine Schüssel oder sauberes Fortenblech / setz es in ein heissen Back-Ofen oder heisse Ofen-Röhren / laß es backen / aber nicht zu lang / auch nicht zu wenig / so ist es gut.

65. Kälber-Prieff in Kalbs-Netz zu braten.

Nimm Kälberprieff / wasche sie sauber aus / hernach quelle oder koche sie ab / ziehe die Prieff von dem zähen Fleisch herab / dann wasche sie wieder sauber aus / nehme Kälber-Netz / wasche sie auch sauber aus / breite die Netz auf ein sauber Brett / salze und würze sie / dann nehme ein oder zwey Prieff / wickle sie ins Netz ein / stecke sie an ein Spießlein und brate sie am Feuer ab / begieße sie mit Butter / wann sie schön seyn / so richte sie an / mach braune Butter darüber / so ist es recht.

66. Gespicct und gebratene Kälber-Prieff zu machen.

Nimm Kälberprieff / wasche sie sauber / hernach koche oder quelle sie ab in saubern Wasser / dann ziehe sie von dem harten Fleisch herab / und wasche sie wieder aus / alsdann schneide saubern Speck / wie zu jungen Dünern / spicke sie sauber / würze und salze sie auch / wenn man sie brauchen will / so stecke sie an ein dünnes Spießlein / und brate sie frisch ab / begieße sie wohl mit zerlassener Butter / wann sie braun sind / so thue sie herab /

ab / richte dieselbe an / gieb braune Butter darauf / und thue Citronen-
Blatz und Bügel daran / so ist es recht.

67. Kälber-Hirn zu zurechten.

Nimm das Kalb's-Hirn aus dem Kopff heraus / wasche es aus / dann
koche es in Saltz-Wasser ein wenig ab / alsdann nehme es heraus und leg
in eine Schüssel / nimm Schmalz in eine Pfanne / thue gerieben Eyer-
Brod oder geriebene Semmel darein / röste es in dem heißen Schmalz /
dann thue es darunter / auf ein Hirn von einem Kopff / rühre 4. Eyer in
der Butter in einer Pfann auf dem Feuer hübsch klar / thue es hernach unter
das Hirn / schlage noch zwey rohe Eyer daran / würz und saltz es / rühre
untereinander / alsdann schneide Semmel-Schnitt / streichs mit ein war-
men Messer schön glatt auf die Semmel / dann schlage 3. Eyer in ein ir-
denes Geschir / Tiegel oder Schüssel / saltz es ein wenig / hernach wende
das Hirn auf der Semmel in den zerklöpfften Ethern herum / setze Schmalz
in einer Pfann auf das Feuer / laß heiß werden / bache es schön hell heraus /
so ist es recht.

NB. Man kan auch das Hirn mit ein blechern oder silbern Eg-Löffel /
als wie Klöß machen / und aus dem heißen Schmalz bachen. Man kan
auch Kälber-Nez nehmen / und sie sauber auswaschen / wenn sie ausge-
waschen sind / so saltz und würze das Nez ein wenig / und mache kleine
Würst davon / nemlich : schlage das Hirn in das Nez ein / und binde es
alsdann zu / wenn die Würst fertig seyn / so lege sie auf ein silberne Schüs-
sel oder Tortenblech / setz es in ein heißen Ofen / und gieb es warm / so ist
es auch recht.

Wie man Kalb's-Lebern auf unterschiedliche Art zube- reiten soll.

68. Eine Kalb's-Lebern gedämpfft und gespiet zu zurechten.

Nimm eine Kalb's Lebern / häute sie ab / hernach wasche sie aus / und
schneide frischen Speck klein Finger lang auch so dick / saltz und würze ihn /
dann nimm eine grosse Spicknadel und durchziehe die Leber damit / hernach
thue Speck oder gutes Schmalz in ein Tiegel / saltz und würze die Leber /
thue auch eine ganze Zwiebel darzu / und leg es dann in den Tiegel / wo das
Schmalz

Schmalz drinnen ist / decke ihn zu / und setze solchen auf Kohlen / und laß es dämpfen / wende sie auch einmahl um / und laß es wieder so fort dämpfen / wenns bald gar ist / so thue Citronen-Schalen und ein baar Lorbeerblätter daran / dann richt es an / und bestreue sie mit Citronenbügel / so ist es recht; man kan auch etliche Begelein darein thun.

69. Leberkuchen zu machen.

Nimm eine Kalbs-Leber / häute sie sauber / thue das Fleisch mit dem Messer von der Haut / hernach hacke sie klein / nehme frisch Nieren-Fett / halb soviel als die Leber ist / hacke es auch wohl klein / thue es untereinander hacken / dann weiche auf eine Leber vor 2. Kreuzer Semmel in Wasser ein / wann die Semmel weich ist / so drucke sie wohl aus / thue solche auch darunter / auch nehme auf eine Leber 6. Eyer / setze eine Pfanne mit ein wenig Schmalz oder Butter auf Kohlen oder Feuer / wann es zergangen ist / so schlage 6. Eyer darein / rühre es wohl mit einem Rühr-Löffel auf dem Feuer / doch daß es nicht zu dick wird / thue es auch unter die gehackte Leber / schlage noch auf eine Leber 3. rohe Eyer daran / salz und würze es / wie sich gebührt / und mache es wohl untereinander / hernach nehme eine silberne oder blecherne Schüssel / wenn keine da ist / so nimm ein Tortenblech / thue es darein / bestreiche es mit einem warmen nassen Messer hübsch gleich / auch ziere es mit dem Messer-Rucken oben schön / dann gieße Fett von einer Brüß oder zerlassenen Butter darauf / bache es schön in ein Ofen oder Brat-Röhren / so ist es recht.

67. Gefüllte Lebern mit Mandeln und Rosin zu machen.

Nimm Kalbs Leber / so viel man machen will / häute sie von der harten Haut herab / hernach nehme solche auf ein sauberes Brett / hacke sie klein / nehme auch halb so viel Nieren Fett oder Rinds Falg / hacke es auch wohl klein / weich auf eine Leber vor 1. Kreuzer Semmel in sauber Wasser ein / wann die Semmel weich ist / so drucke sie wohl aus / thue dann die Semmel unter die Leber / nehme eine Pfanne / thue ein wenig Butter darein / so viel als ein Hünerey groß / setze es auf Kohlen oder Feuer / schlage auf eine Leber 6. Eyer in die zerlassene Butter / rühre es auf dem Feuer mit dem Löffel / daß es aber nicht zu dick wird / dann thue es auch unter die gehackte Leber / schlage noch auf eine Lebern 2. oder 3. rohe Eyer darunter / salz und würze die Lebern wie sich gebührt / hernach nehme Mandeln / Schele

scheele sie sauber und schneide sie länglicht / nimm auch klein oder grosse Rosin / wuge und wasche dieselbe sauber / schneide von einer Citronen die Schalen herab / schneide das bittere heraus / die Schalen aber schneide klein würfflicht / wasche es in Wein oder weiches in Wein ein / dann drucke es aus / hernach thue die Rosin / Mandel und Citronen-Schalen alles unter die gehackte Leber / rühre es wohl untereinander / dann nehme Kalbs: Metz eins oder zwey / wasch es recht sauber aus / breite es in eine Schüssel oder Castoroll, salze und würze das Metz ein wenig / alsdann thue das Gehackte darein / überschlage das Metz wohl / thue es umkehrt auf eine Schüssel oder Tortenblech / begieße es ein wenig mit klarer Butter / setz es in ein heissen Bad: Ofen / und laß bachen / auch nicht zuviel / daß es nicht zu drucken wird / richte es warm an / so ist es recht.

68. Leber:Kloß zu machen.

Nimm saubere Leber / hacke dieselbe klein / thue die zähe Haut heraus zuvor / hernach thue das Gehackte in ein Schüssel oder Tiegel / dann nehme ein gut Stücklein frisch Schmalz in eine Pfanne / laß es heiß werden / alsdann nimm geriebene Semmel oder Eyer: Brod / röste es in dem heissen Schmalz / dann thue die geröste Semmel unter die gehackte Leber / auf eine Leber nimm vor 1. Kreuzer Semmel / dann schlage auch 5. Eyer darunter / rühre es wohluntereinander / wenn man will / so kan man ein wenig Mayoran darunter nehmen / hernach gute Fleischbrüh in ein Tiegel oder Pfannen zum Feuer / wenn es kocht / so mach von diesem Gehack kleine Kloßlein darein / alsdann richte dieselbe an / thue fette Brüh und Muscatennuß darauf / so ist es recht.

Kalbs: Leber: Würst zu machen.

Nimm Kalbs: Leber / häute dieselbe / thue die zähe Haut heraus / hacke die Leber klein / hernach nehme frischen Speck / lasse ihn ein Wall oder Sud aufstun / dann schneide denselben recht klein würfflicht / rechne auf eine Leber 1. Viertelpfund Speck / alsdann thue Schmalz in eine Pfanne / laß heiß werden / reibe vor 1. Kreuzer Semmel auf eine Leber / röste die geriebene Semmel in Schmalz / dann thue den klein geschnittenen Speck und geröste Semmel unter die Leber / rühre alles wohl untereinander / wenn man will / so kan man auch ein wenig Timian darunter schneiden / würz und salz es wie sich gebührt / schlage auf eine Leber 4. Eyer daran /

L

rühre

rühre es wohl untereinander / hernach nehme saubere Kalbs Metz / wasche dieselbe sauber / wickel das Geschakte darein / wie kleine Würstlein / binde oder stecke es mit klein Hölzlein zu / lege dieselbe in ein Blech / gieß ein wenig Butter darauf / setze es in ein heissen Ofen und laß es backen / aber nicht zu lang / richte sie dann an / gieß diese Brüh darauf / und giebs auch warm auf den Tisch / so ist es recht ; Man kan auch eine Weinbrüh darüber machen.

70. Kalbs-Leber in einer Wein-Brüh zu machen.

Nimm Kalbs-Leber / wasche dieselbe sauber / dann schneide sie nach eigenen Gefallen / hernach thue etwas Schmalz in eine Pfanne / röste ein wenig braun Mehl darinnen / thue es dann wieder in ein Ziegel / oder laß es in der Pfannen / gieß ein wenig Wein daran / thue die geschnittene Lebern darein / gieß auch ein wenig Fleischbrüh oder sauberes Wasser darzu / salz und würz es / schneid ein wenig Citronen daran / wenn man eine hat / und laß durchkochen / die Lebern dörfen nicht lang kochen / sonst werden dieselbe hart / richte dieselbe sauber und warm an / so ist es recht.

71. Geröste Kalbs-Lebern mit oder ohne Zwiebel zu machen.

Nehme Kalbs-Lebern / wasche dieselbe sauber und schneide sie klein / hernach thue Schmalz oder Butter in ein Ziegel oder Pfann / laß es ein wenig heiß werden / will man klein-geschnittene Zwiebel darzu nehmen / so können die geschnittene Zwiebel mit der Leber in das Schmalz gehan werden / salz und würz es gleich / dann setz es auf das Feuer / und röste die Lebern sacht / wenn dieselbe fertig ist / so richte sie an / und gieb es warm auf den Tisch / man kan auch Citronenbügel darauf streuen / so wirds recht seyn.

72. Gebachene Kalbs-Lebern zu machen.

Nimm Kalbs-Lebern / wasche dieselbe sauber ab / hernach schneide sie breit / salz und würz dieselbe ein wenig / dann nimm schönes Mehl in ein Ziegel oder irdene Schüssel / auf eine Leber ein halb Maas Mehl / salze es ein wenig / nimm Milch und ein Rühr-Löffel / mache ein Teig an / nimm auf eine Leber 3. Eyer darzu / der Teig muß nicht zu dünn auch nicht zu dick seyn / dann nehme Schmalz in eine Pfann / laß es heiß werden / hernach taug die Leber in den Teig herum / leg solche in das heiße Schmalz / soviel

soviel als Platz haben / und bache sie nach einander schön gelb heraus / so ist es recht.

73. Kalbs: Lebern auf eine andere Art zu backen.

Nimm Kalbs: Lebern / wasche sie sauber / hernach schneide dieselbe schön breit / salz und würz sie ein wenig / thue auch ein wenig gestossene Mezelein darzu / dann setze Schmalz in einer Pfannen aufs Feuer / mache es heiß / nimm auch Milch in eine Schüssel / drehe die Leber darinn herum / alsdann thue die Leber in das heiße Schmalz / bache sie schön heraus / so ist es recht.

Wie man Kälber: Lungen zubereiten soll.

74. Kälber: Lungen mit Mayoran zu kochen.

Nehme Kalbs: Lungen / wasche dieselbe sauber / hernach kochte sie eine Stund lang / dann nehme sie wieder heraus und kühle dieselbe in frischen Wasser ab / lege sie auf ein sauberes Brett / und schneids nach eigenen Gefallen / dann thue dieselbe in ein Tiegel oder Castoroll, hernach nehme noch eine Pfann / thue ein wenig Butier oder gutes Schmalz darein / mache es auf dem Feuer heiß / dann nehme ein Rühr: Löffel / thue ein wenig Mehl in das Schmalz oder Butter / röste es gelb / thue es an die geschnittene Lungen / thue auch Gewürz daran / nimm frischen Mayoran / schneide solchen klein / oder nehme durren / doch aber nicht zuviel / reibe solchen in der Hand klein / und thue ihn mit an die Lungen / gieß gute Fleischbrüh darauf / laß die Lunge kochen / versuchs nach dem Salz / es muß nicht zu dick auch nicht zu dünn seyn / richts dann an / so ist es recht.

75. Kalbs: Lungen in einer Petersilien: Brüh zu machen.

Nehme die Lungen / wasche dieselbe wohl / reiß den Schlund davon / setze solche in Wasser zum Feuer / salze dieselbe und laß eine Stund lang kochen / hernach nehme solche wieder heraus / wasch und schneide solche nach Belieben / dann thue sie wieder in ein Tiegel oder Castoroll Pfanne / huße grüne Petersilien / wasche solchen aus / hacke und schneide ihn klein / alsdann röste gelb Mehl mit Butter oder Schmalz daran / thue gut Gewürz darzu / NB. Wenn man kein Mehl will daran rösten / so thue klein geriebene Semmel mit ein gut Stücklein Butter daran / gieß gute Fleischbrüh darauf / thue auch ein Lorbeerblat / wenn man gern davon ist / dar

zu / laß sacht kochen / versuch es nach dem Salz / und richts sauber an / so wird es recht seyn.

76. Kalbs-Lungen Fricassee mit Eyerdottern zu machen.

Nehme die Lungen / wasche solche sauber aus mit Wasser / setze solche zum Feuer und laß es kochen / hernach nehme die Lungen heraus / lege solche in kalt Wasser / und wasch es sauber aus / schneide solche auch nach eigenen Belieben / thue es dann in ein Tiegel oder saubere Castoroll, schweiß ein wenig Mehl in Butter oder Schmalz daran / aber nur nicht viel / denn es kommen Eyerdottern daran / würze es / schneide auch von einer Citronen darzu / und gieß gute Fleischbrüh darauf / laß auch sacht kochen / hernach wenns in eine Schüssel gehört / so schlage 4. Eyerdottern in ein Geschirlein / rühre die Dottern mit 2. bis 3. Löffel voll Wein ab / man kan auch halb Weins-Eßig nehmen / wenns dann soll angericht werden / so muß es kochen / darff aber nicht mehr Brüh seyn als man braucht / alsdann schütte die Eyerdotter daran / schwinde es herum / daß nicht zusammen laufft / versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

77. Kalbs-Lungen mit Cappern oder Citronen zu machen.

Nehme die Kalbs-Lunge / wasche es sauber aus / dann koche sie ab / nehme die Lunge wieder heraus / thue sie in kalt Wasser / und schneide sie schön länglicht / alsdann lege die Lunge in ein Tiegel oder Pfanne / thue Cappern / geschnittene Citronen oder Gewürz daran / nehme auch eine Pfanne / thue Butter darein / und röste ein Löffel Mehl schön gelb daran / thue ein wenig Wein und Fleischbrüh darzu und laß sacht kochen / versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

78. Kalbs-Lunge in einer sauren Sooff oder Brüh zu machen.

Nimm eine Kalbs-Lunge / wasche solche sauber aus / dann koche es ab / hernach frische sie wieder im kalten Wasser aus / und schneide sie nach Gefallen / dann thue die Lungen in ein Tiegel oder Pfannen / röste braunes Mehl in Butter oder Schmalz / will man Zwiebel darzu nehmen / so kan man solche klein schneiden und gleich mit in Mehl braun rösten / alsdann thue es an die Lunge / gieß ein wenig Weins-Eßig und gute Fleischbrüh darauf / thue auch gut Gewürz / etwas von einer Citrone / auch ein Lorbeerblatt / so man will / daran / und laß sacht kochen / es wird recht seyn ; man kan auch Citronenbügel darüber streuen,

79. Balbs=Lungen gefüllt mit einer Soof zu machen.

Nimm die Lunge / schneide sie von dem Schlund herab / und wasche diese sauber aus / hernach wo die Lunge ist angeessen / da schneide mit ein Messer hinein / als wenn man eine Kalbs=Brust durchgreift / alsdann mache eine Füll / nehme Schmalz oder Butter in eine Pfanne / röste geriebene Semmel oder Eyer=Broddarinn / dann nehme auf eine Lunge 5. Eyer / schlage solche an die geröste Semmel / gieß ein wenig Fleischbrüh daran / ohngefehr ein Löffel voll / daß die Füll nicht zu fest wird / salze und würze es mit gutem Gewürz / man kan auch ein wenig Saffran / auch gebugt und gewaschene Rosin darunter thun / alsdann rühre es wohl untereinander / hernach fülle es in die Lunge / und nehe es mit einem Faden zu / und laß es bey einem Fleisch oder Wasser gar kochen / wenn man aber Fleischbrüh hat / so wird es besser ; Es können auch von allerhand Ragout und Soosen darüber gemacht werden.

80. Balbs=Lungen=Muß mit gebachenen Eyern oder Ochsen=Augen.

Nimm Kalbs=Lungen / wasche sie sauber / hernach koche sie ab / wann sie gekocht hat / so lege die Lungen auf ein sauberes Hackbrett / hacke solche wohl klein / dann nehme Butter oder Schmalz in ein Tiegel oder Castoroll , röste Mehl mit ein Koch=oder Rühr=Löffel schön gelb / wenn man will / kan man auch kleine Zwiebel mit darinn rösten / alsdann thue die gehackte Lungen darein / würze es / gieß auch gute Fleischbrüh und ein wenig Wein darauf / laß es sacht kochen / daß es aber nicht anbrennt / hernach nehme ein kleines Pfändlein / thue Schmalz darein / und laß es heiß werden / dann nehme ein Schöpf=Löffel / schlage ein Ey darein / daß es nicht zerfährt / thue auch ein Stäublein Mehl und ein wenig Saltz in das heiße Schmalz / bache geschwind heraus soviel man will / lege es unter den hachée, so ist es recht.

87. Balbs=Lungen=Muß oder hachée, mit klein Rosin und gebachener Semmel zumachen.

Nimm Kalbs=Lungen / wasche sie recht / sauber / hernach koche sie ab in Wasser oder Brüh / allwo schon Fleisch ist / wenn es eine Stund gekocht hat / so nehme sie heraus und kühle sie in kalten Wasser aus / dann

bache die Zunge auf ein saubern Hackbrett wohl klein / hernach thue Butter oder Schmalz in ein Tiegel oder Castoroll, röste ein wenig Mehl in dem Schmalz gelb / alsdann thue das Gehackte hinein / gieße gute Fleischbrüh / auch ein wenig Wein darauf / und laß es kochen / thue auch Cappern und kleine Kossin darein / sie müssen aber vorhero gewaschen und geseht seyn / man kan auch die Cappern und Kossin davon lassen / dann thue noch darzu Citronen-Bügel und Gewürz / und laß sacht kochen / versuch nach dem Salz / so ist es recht ; Nach diesem schneide Semmel eines kleinen Finger dick und lang / mache in einer Pfannen Schmalz heiß / und bache die Semmel heraus / bestreue dann das Zungen-Muß oder hachée damit ; Man kan auch von diesem Gehäck kleine Kröpflein machen / und aus dem heißen Schmalz heraus bachen / und dann damit garniren / oder man kan auch diese Kröpflein statt eines Essen geben.

82. Kälber-Hertz zu zurichten.

Nehme Kälber-Hertz / wasche sie sauber aus / dann spüle sie sauber mit guten Speck / hernach stecke sie an ein Spießlein / wenn man sie nun brauchen will / so brate sie beym Feuer sauber ab / salze sie ein wenig / begieße sie wohl mit zerschmolzener Butter / alsdann kan man eine Sardellen-oder Cappern-Soos / oder auch andere Ragout darüber machen oder abgebraten in Potagen setzen / man kan sie auf vielerley Art zurichten / es ist unmöglich alle Veränderungen bey den Essen zu beschreiben / denn viel Köpff / viel Sinn.

Wie man Kälber-Kröß zubereiten soll.

83. Kälber-Kröß mit Mayoran zu machen.

Nehme Kälber-Kröß / wasche sie sauber und wohl aus / und koche sie ab / wenn sie abgekocht seyn / thue sie heraus und kühle sie in frischen Wasser ab / drüsse sie aus und schneide sie Stücklein weiß / oder lasse sie ganz / wann sie dann ausgebugt und gedrüßt seyn / so thue sie in ein Tiegel oder Geschirr / thue gut Gewürz und ein wenig zerriebener Mayoran daran / gieß auch gute Fleischbrüh darauf / nimm eine Pfanne / thue Butter oder Schmalz darein / röste ein Mehl darinn gelblich / und thue es auch daran / setze es auf Kohlen / laß es sacht kochen / versuch es nach dem Salz /

Salz / so ist es recht; Wer ein Liebhaber von Zwiebeln und Lorbeerblättern ist / kan solche auch daran thun.

84. Kälberkröß: Fricassee mit Eyerdottern zu machen.

Nimm Kälber = Kröß / wann sie sauber gewaschen und angebrüht seyn / wasche sie wieder aus / dann koche sie ab / und kühle sie hernach in kaltem Wasser aus / alsdann drüsse sie aus / und zerschneide sie / oder lasse sie ganz / nachdem thue sie in ein sauber Geschirr / worinnen es kochen soll / thue auch gut Gewürz dazu / und gieß gute Fleischbrüh darauf / dann thue in eine Pfanne ein gutes Stücklein Butter / röste ein wenig Mehl daran / und thue es daran / und laß sacht kochen; hernach schlage auf ein Kröß 3. Eyerdottern aus / rühre sie mit ein wenig Rahm und Wein ab / wenns soll angericht werden / so müssen die Kröß kochen / hernach laß die Eyerdottern daran lauffen / daß sie aber nicht zusamm lauffen.

85. Kälberkröß mit Petersilien zu machen.

Nehme das Kälber = Kröß / wann es angeloffen / sauber gewaschen und ausgedrückt / lasse es ganz oder zerschneide es / thue sauber Petersill klein geschnitten an das Kröß / würze es mit gutem Gewürz / wenn man kein Mehl will daran rösten / so thue geriebene Semmel und Butter daran / laß es fein sacht kochen / daß es nicht zu dick oder dünn wird / versuch es nach dem Salz / richte es sauber an / so ist es recht.

86 NB. Man kan auch kleine Pastetein darvon machen / wie es bey den Pasteten beschrieben wird seyn.

Kälberkröß zu backen.

Nehme ein Kälber Kröß / wann es sauber ist / auch schön abgekocht und ausgedrückt / wasche es nachmahlen wohl aus / daß kein Wasser mehr darinnen ist / hernach schneide es schön Stücklein = weiß / salz und würze es ein wenig / dann nehme auf ein Kröß ein halb Maaß schön = Mehl in eine Schüssel oder Siegel / salz es ein wenig / gieß gute Milch daran / nimm ein Rühr Löffel / rühr es schon glatt / daß es nicht knöllig ist / schlage auf ein halb Maaß Mehl 3. Eyer daran / rühr es wohl ab / mache ein Teig schön klar an / so nicht zu dick auch nicht zu dünn ist / alsdann mache Schmalz in einer Pfann auf dem Feuer heiß / hernach duncke ein Stücklein nach dem andern von dem Kröß in dem Teig herum / thue solche in das heiße

heisse Schmalz / soviel als hinein gehen / bache es schön gelb heraus / und gieß warm auf den Fisch / so ist es recht.

88. Kälberkröß in einer Wein-Brüh zu machen.

Nehme ein Kälber-Kröß / wann es sauber gewaschen und abgekocht ist / kühle solches in kaltem Wasser aus und thue die Drüsen heraus / hernach lasse es ganz oder zerschneide es / dann thue es in ein Siegel oder sauberes Geschir / würz es mit gutem Gewürz / als : Muscatenblum / oder Muscatennuß und Pfeffer / gieß ein wenig guten Wein daran / dann thue auch gute Fleischbrüh und ein wenig von einer Citronen darzu / nehme Butter oder Schmalz in eine Pfann / röste Mehl gelblicht darinnen / thue es an das Kröß / laß sacht kochen / biß genug ist / richts an / so ist es recht.

Wie man Kälber-Fuß auf unterschiedene Art zubereiten soll.

89. Fricassee von Kälber-Füssen zu machen.

Nimm Kälber-Fuß / so sauber gebugt seyn / hacke sie sammt den Knochen zusammen / oder schneide die Knochen heraus / thue auch dasjenige / was zwischen denselben ist heraus / und koche sie schön weich / dann nehme sie heraus / thue sie in kalt sauber Wasser / wasche und kühle sie aus / hernach kan man die Fuß klein schneiden / wie man will / thue dann die zusammengeschnittene Fuß in ein Geschir / worinn sie kochen sollen / thue auch Gewürz daran / nimm ein gut Stücklein Butter in eine Pfann / laß es zergehen / thue ein klein wenig Mehl daran / röste es ein wenig / man kan auch eine ganze oder ganz kleine Zwiebel darzu thun / wenn man will / dann thue das Mehl an die Fuß / würz es gut / gieß gute Fleischbrüh darauf / und laß sacht kochen / hernach wenns gekocht / so schlage auf 4. Fuß 3. Eyer aus / rühre die Dottern mit ein Eß-Löffel mit Wein oder halb Weins Eßig und halb Fleischbrüh ab / man kan auch an die Fuß ein Stücklein Citronen schneiden und mitkochen lassen / wenn mans soll anrichten / so muß es kochen / alsdann laß die Eyerdottern daran lauffen / so ist es recht.

90. Kälber-Fuß mit Morcheln oder Champignon zu machen.

Nimm Kälber-Fuß / so sauber gebugt seyn / schneide die Knochen heraus / thue auch das Selbe zwischen den Klauen heraus / wasche sie sauber und

und koche sie hübsch weich / dann wasche sie wieder in saubern Wasser aus / und schneide sie halb entzwey / oder schneide sie gar klein / dann nehme Morcheln / busz und wasch diese sauber / gieß gute Fleischbrüh oder warm Wasser darauf / wenn sie eine weil geweych: haben / so drucke sie aus / waan es dürre Champignon seyn / sind es aber frische Morcheln oder Champignon, so busz und wasche sie nur / dann nehme ein Siegel oder Castoroll, thue ein gutes Stücklein Butter darein / setze es außs Feuer oder Kohlen / wenns zergangen ist / so thue mit ein Koch- oder Rühr-Löffel ein wenig Mehl darein / röste es schön gelb / so man will / kan man auch eine ganze oder ein wenig klein geschnittene Zwiebel mit darunter rösten / thue es an die Füß und Morcheln / thue auch Gewürz und ein Lorbeerblat / so man will / daran / gieß gute Fleischbrüh darauf / und laß es sacht kochen : so man will / kan man auch ein wenig Citronen daran thun / alsdann nach dem Saltz versucht / und der Brüh nicht zuviel gemacht / so ist es recht.

91. Kälber-Füß in einer sauren Sooff oder Brüh zu machen.

Nimm Kälber-Füß / so gebrüht seyn / schneide die Knochen heraus, oder zerhacke sie mit den Knochen nach der zwerch / schneide das Gelbe heraus zwischen den Klauen / wasche sie sauber / dann koche sie weich / nehme sie heraus in kaltes Wasser / richte sie in ein Geschir / worinn sie kochen sollen / hernach thue in eine Pfann Schmalz oder Butter / mache es auf dem Feuer heiß / röste gelbes Mehl mit geschnittenen Zwiebeln oder auch ohne Zwiebel darein / würze es und schneid ein wenig Citronen daran / gieß auch ein wenig Eßig und Fleischbrüh darauf / und laßes sacht kochen / versuchs nach dem Saltz / so ist es recht.

92. Kälber-Füß mit Mayoran zu kochen.

Nimm Kälber-Füß / wann sie sauber gebuzt seyn / hacke oder spalte sie entzwey / reiß die Knochen heraus / wasche sie wieder / hernach koche sie ab / alsdann thue sie in kalt Wasser und kühle sie aus / dann richte sie ein worinn sie kochen sollen und würze sie / nehme eine Pfann / thue Butter oder Schmalz darein / mache es heiß / und röste Mehl darinn gelblich / nimm ein wenig Mayoran / wann er dürr ist / reibe solchen in der Hand klein / gieß gute Fleischbrüh darauf / setze es zusammen auf Kohlen

M

oder

oder Feuer / laß es sacht kochen / versuchs nach dem Salz / es muß nicht zu dünn oder dick seyn / so ist es recht.

93. Allebres von Kälber-Füssen / Kalbs-Ohren und frisch Schweinen Schwarten.

Nimm Kälber-Fuß / wann sie sauber gebugt seyn / so schneide diese von Knochen herab / dann wasche die Fuß sauber und koche sie weich / hernach nehme und kühle sie in kalten Wasser aus / schneide alles Fleisch klein herab / dann nehme die abgekochten Speckschwarten / und abgekochte auch sauber gebugte Kalbs-Ohren / schneide alles länglicht zusammen / hat man eine abgekochte Rinds-Zunge / so schneide das beste auch darzu / buße Pistacien, thue es zusammen in ein Tiegel oder Potée, gieß Wein darauf und den Viertel Theil Eßig / die Brüh muß dem Fleisch gleich seyn / dann thue gut Gewürz und Salz daran / so viel es braucht / wenn die Zeit im Früh-Jahr ist / so mache ein Bouquet von ein paar grünen Zwiebeln / ein paar Lorbeerblätter / ein wenig Timian und andern wohlriechenden Kräutern / bind es zusammen / thue es unter das zusammengeschnittene Fleisch / schneide Zitronenbügel darunter / setze es aufs Feuer und laß es wohl ein kochen / daß es aber nicht anbrennt / hernach nehme ein sauber Tuch oder Serviette, schütte das Gekochte hinein / der Bouquet muß heraus genommen werden / und binde es wohl zu / und presse es eine Nacht zwischen zweyen Brettern zusammen / alsdann nehms heraus / schlags in ein Serviette ein / duncke das Serviette in Wein / und verwahre es in einem Geschirr an einen kühlen Ort / so kan man allezeit davon schneiden / worauf man will / und das übrige wieder in das Tuch schlagen und biß zu seinem Gebrauch aufbehalten und verwahren.

94. Kälber-Fuß Carbonade zu machen.

Nimm Kälber-Fuß / wann sie sauber gebugt und gebrüht seyn / schneide sie voneinander / thue die Knochen heraus / schneide auch das Gelbe zwischen den Klauen aus / und koche sie weich / hernach kühle und wasche sie aus / dann nehme eine Pfann / thue Butter hinein / laß es zergehen / nimm geriebene Semmel in ein Geschirr / saltz und würze / hernach kehre die Fuß in der Butter herum / bestreue sie dann mit den geriebenen Semmeln / leg solche auf ein Rost / wenn man sie braucht / so brate sie auf der Kohlen / mache braune Butter darüber / so ist es recht; man kan sie auch

in ein Torten-Blech oder silberne Schüssel legen / und in heißen Ofen frisch backen.

95. Kälber-Fuß in einer Wein-Brüh zu machen.

Nimm saubere Kälber-Fuß / schneide die Knochen heraus / koch sie weich / dann kühle sie in kalten Wasser aus / hernach kan man sie ganz lassen oder zerschneiden / richte sie in ein Geschirr / worinn sie kochen sollen / thue Gewürz daran / nehme eine Pfann / thue Butter oder Schmalz ein wenig hinein / laß es heiß werden / röste ein wenig Mehl gelb darinnen / thue es an die Fuß / gieß Wein daran aber nicht zu viel / und gute Fleisch-brüh darauf / thue auch ein wenig Citronen daran / und laß sacht kochen / man kan auch eine Zwiebel mit Nagelein bestecken / und ein Lorbeerblat darzu thun / und so mit kochen lassen / richte es an / es wird recht seyn.

96. Kälber-Fuß farcirt mit einer Kalbfleisch-Farce.

Nimm Kälber-Fuß / so sauber gebugt seyn / schneide sie von einander / thue die Knochen heraus und koch sie ab / hernach kühle sie in frischen Wasser ab / und buße sie sauber / dann nehme eine blecherne oder silberne Schüssel / thue Farce oder gehacktes Fleisch / so mit Nieren-Fett / Eiern / Kalb-Fleisch und Semmeln gemacht ist / auf das Blech oder silberne Schüssel / mache es breit auseinander / so breit die Schüssel oder Blech ist / und einen Zwerch-Finger hoch / hernach leg die halben Fuß schön gleich ein nach dem andern hinein / dann thue mehr von dem gehackten Fleisch darauf / laß die Klauen ein wenig heraus gucken / bestreiche das aufgelegte Gehäck mit einem warmen Messer hübsch gleich / dann nehme frischen Speck / schneide denselben Messerrucken dick / aber so breit als man kan / lege es über das Gehackte über und über / hernach schiesse es in ein warmen Back-Ofen / laß es offen backen / aber nicht zu dürr werden / so ist es recht.

97. Kälber-Fuß mit Cappern zu machen.

Nimm Kälber Fuß / so sauber gebugt seyn / schneide die Bein heraus / oder hacke sie mit den Beinen zusammen / hernach koch sie / wenn sie gekocht haben / so kühle dieselbe in kalten Wasser wieder aus / thue die Fuß in ein Geschirr / worinn diese kochen sollen / thue Cappern / geschnittene Citronen und Gewürz daran / nimm eine Pfann / thue Butter oder

Schmalz darein / röste Mehl gelb darinn / gieß ein wenig Wein und Fleischbrüh daran / laß es sacht kochen / versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

98. Kälber-Fuß mit einer Gallerte oder Sulzen zu machen.

Nimm Kälber-Fuß / so sauber gebugt seyn / schneide die Bein und das Gelbe heraus / oder zerhacke die Bein auch mit / wasche es sauber aus / thue es in ein irdenen Hafen / der neu ist / mit Wasser und ein wenig Salz zum Feuer / wenn die Füße bey dem Feuer verschaumt haben / so thue etwas Megelein / Zimmet und Citronen-Schalen daran / dann nehme die Fuß heraus / wenn sie weich seyn / wasche sie aus / lege sie in eine Schüssel / hernach thue / wenn man will / ein wenig Safran daran / alsdann lasse es durch ein doppeltes Serviette, in ein sauber Geschirr lauffen / und setze dasselbe an ein kühles Ort / und gieß gleich die Brüh darauf / decke es dann zu / daß nichts darein fällt / man kan es 5. 6. Tag stehen lassen / und davon essen / so ist es recht. Man kan auch / so man will / geschnittene Mandeln und Rosinen darauf streuen.

99. Gebachene Kälber-Fuß zu machen.

Nimm Kälber-Fuß / so sauber gebugt seyn / schneide sie voneinander / thue die Bein heraus und das Gelbe zwischen den Klauen / dann wasche sie sauber aus und koch sie weich / hernach buge sie wieder in kalten Wasser sauber aus NB. alsdann nehme auf 8. halbe Fuß ein halb Maas schönes Mehl / und 3. Eyer / thue ein wenig Salz und gute süsse Milch darzu / thue es zusammen in ein Ziegel oder Schüssel / rühre es mit ein Koch- oder Rühr-Löffel wohl untereinander / man muß aber nicht zuviel daran gießen / damit man das Mehl schön glatt rühren kan / dann schlage erst diese obgemeldte 3. Eyer darein / mache es nicht zu dünn auch nicht zu dick / nimm eine Pfanne / thue Schmalz darein / setz es auf ein Feuer und mache es heiß / alsdann thue ein halben Fuß um den andern erst in dem Teig herum wenden / und kache ihn dann aus dem heißen Schmalz schön heraus / so ist es recht.

100. Kälber-Mägen und Kälber-Wänst zu füllen.

Nimm Kälber-Wänst und Mägen / buge und reinige sie sauber / hernach nimm eine Pfann oder Ziegel / thue Butter oder Schmalz / darnach man viel zu füllen hat / darein / setz es aufs Feuer / das Schmalz muß heiß werden / aber die Butter darff nur zergehen / dann nehme geriebenen Weck oder

oder Semmel / röste solches in dem Schmalz / alsdann thue es in ein Geschirr / schlage Eyer daran / thue noch darzu ein wenig Milch / Salz und würze es nach Gutduncken / und rühre wohl untereinander / man kan auch klein oder grosse Rosin buzen und waschen / und mit darunter thun / hernach fülle es in den Magen und Wanst hinein / nehs zu / setz in ein Hafen zum Feuer / Salz ein wenig / und laß 2. Stund lang kochen / dann nehme sie heraus / bräune sie in einer Pfannen in Schmalz oder Butter braun ab / richte sie an / thue den Faden davon / gieß ein wenig Butter darauf / so ist es recht.

101. Kälber-Magen und Wanst mit Kraut zu füllen.

Nimm Kälber-Magen und Wanst / buze und reinige sie sauber / hernach nehme weiß Kraut / nach Gutduncken / thue die Dorschen davon / buze und wasch sauber / alsdann hacke recht klein / schweisse in Schmalz auf dem Feuer eine Weil / oder kochs vorhero in Wasser ab / dann weiche nach Gutduncken Semmel in einer guten Milch ein / wann sie weich ist / so brude sie aus / hacke ein gutes Stücklein frischen Speck / der vorher ein wenig gekocht hat / mit untereinander / wenn man dann viel Magen oder Wanst hat / so nehme eine Pfann / thue Schmalz oder Butter darein / rühre Eyer darinnen auf einem Feuer aber nicht zu dick / thue sie auch darunter / hacke es alles wohl untereinander / schlage noch etliche Eyer roh darunter / salze und würze es wohl / dann fülle es in die Magen und Wanst / nehe es sauber zu / kochs sie 2. Stund lang / alsdann bräune sie in einer Pfannen mit Schmalz oder Butter ab / so ist es recht.

Das 5. Capitel.

Wie man Hammel- und Schöpfen-Fleisch zubereiten soll.

1. Ein Hammel-Schlegel warm mit Castanien zu machen.

Nimm ein guten Hammel-Schlegel / so groß als man will / klopff den wohl mit einem Beil oder Stück Holz / wasche ihn sauber aus / und schabe ihn mit dem Messer ab / hernach nimm ein grossen Tiegel / thue Schmalz darein / setz es auf glüende Kohlen oder sachtcs Feuer / und bräune denselben schön braun auf beyden Seiten ab / dann gieß gute Brüß oder sauberes Wasser darauf / wenns Wasser ist / so muß gesalzen werden / laß es wohl sacht kochen / wenns gar ist / so nehme Schmalz in eine Pfanne /

mache es heiß / röste Mehl darinnen schön braun / thue es an den Schlegel / gieß etwas Wein darunter / thue Lorbeerblätter / ein wenig Rosmarin / etliche Zwiebel darzu / ist dann viel Schöpfen-Fleisch / so kan man ein oder zwey Zwiebel mit Megelein besteden / und auch darunter thun ; hat man Castanien / so kan man sie abschneiden und ein Viertel-Stund vordem anrichten hinein thun ; man kan auch Hüner-Mägen / Morcheln / Bratwürst und andere Kleinigkeiten darunter thun / und es mit Feinchen lassen / und auch mit anrichten ; man kans auch ohne Ragout geben / so ist es recht.

2. Hammel-Schlegel weiß ala daube zu machen.

Nimm einen guten Hammel-Schlegel / klopfte denselben wohl / durchspide ihn dann mit dicken gewürzten / gesalznen Speck / dann lege denselben mit Wasser zum Feuer / saltz es / gieß ein halb Maas Wein und ein halb Maas Essig daran / wann er bald gar gekocht / so thue etliche Zwiebel / Lorbeerblätter / ein wenig Rosmarin und ganz Gewürz daran / laß denselben wohl weich kochen / wenn er gar ist / so kan man solchen warm auf den Tisch geben / will man solchen aber kalt geben / so kan er in der Brüß erkalten / es ist besser : wann er angericht ist / so kan man sauber Petersilien darauf streuen / so ist es recht.

3. Ein Hammelschlegel oder Hammelsfleisch mit Cucumern.

Nimm ein Hammel-Schlegel / klopfte denselben wohl / wasche ihn sauber aus / und brate ihn fein safftig ab / hernach nehme frisch Gorden oder Cucumern / scheele und schneide sie Stück-weiß / koche sie ein wenig in Wasser ab / dann nehme eine Pfanne / thue Schmalz oder Butter darein und laß es zergehen / nimm ein Rühr oder Koch-Löffel / thue Mehl in das Schmalz / mache es braun / schneide ein oder zwey Zwiebel klein und röste sie auch mit / dann thue das geröste Mehl in ein Tiegel oder Potée, gieß Fleischbrüß und ein wenig Essig darauf / thue Gewürz daran / und laß es kochen / scherle ein wenig Rokenboll / schneide dieselben klein / thue es auch daran / wann es in einer Potée ist / so kan der Schlegel darein gelegt und so mit gekocht werden / doch aber nicht lang / versuche es nach dem Salz / richte die Cucumern darauf / so ist es recht.

4. Hammel-Schlegel in einer Sardellen-Sooff oder Brüß.

Nehme den Hammel-Schlegel / klopfte denselben wohl / dann brate ihn ab / daß er fertig ist / wenn man anrichten will / so nehme 4. oder 6. Sardellen , wasche sie etlichmal in kaltem Wasser / breche sie von Gräten ab /

ab / hernach schneide sie klein / dann nimm Butter in eine Pfanne / röste Mehl darinn schön braun / schneide auch Zwiebel klein / und röste sie mit dem Mehl / oder nehme ein ganze Zwiebel darzu / thue die Sardellen auch mit in das Mehl / alsdann gieß Brüh darauf / würze es / thue geschnittene Citronen / auch ein oder zwey Lorbeer daran / und laß es kochen ; man kan auch ein wenig Kockenboll klein schneiden und daran thun / richte es über den Schlegel / so ist es recht.

5. Ein Hammel-Schlegel mit einer Zwiebel- und Kümmelbrüh.

Nimm den Hammel-Schlegel / klopf denselben wohl / und brate ihn ab / daß so bald man solchen braucht / er fertig ist / wenn man bald anrichten will / scheele etliche Zwiebeln / darnach man es von Zwiebeln stark haben will / wann sie klein seyn / so kan man sie ganz lassen / sind sie aber groß / so kan man sie vierteln oder noch kleiner machen / thue sie in ein Ziegel oder Castoroll , thue ein wenig Kümmel daran / nimm auch ein baar Lorbeerblätter darzu / gieß von der Braten-Brüh und auch Fleischbrüh darauf / und scheele ein wenig Citronenschalen daran / so ist es recht über den Hammel-Schlegel.

6. Ein Hammel-Schlegel mit einer Cappernsooß zu machen.

Nimm den Hammel-Schlegel / klopf denselben wohl / wasche ihn aus / und brate denselben ab / daß er fertig gebraten ist / wann er soll gebraucht werden / hernach nehme Schmalz in eine Pfanne / setz es aufs Feuer / thue Mehl darein / röste es mit ein wenig klein-geschnittenen oder ein biß zwey ganzen Zwiebeln braun darinnen / wenn es braun ist / so thue das Mehl in ein Castoroll oder Ziegel / thue Cappern daran / so viel man will / thue auch Citronenbläg / ein baar Lorbeerblätter und ein wenig Gewürz darzu / und laß es kochen / wenns Zeit ist / so richte den Schlegel an / und die Sooß darauf / so ist es recht.

7. Ein Hammel-Schlegel eingeschlagen zu machen.

Nimm einen Hammel-Schlegel / wasche denselben sauber / und brate ihn fein saftig ab / hernach schneide die Haut / nemlich das Braune ab / dann schneide auch das Fleisch alles von Beinen herunter / laß die Beint / wie sie seyn / weiche auch vor 2. Kreuzer Semmel in Wasser ein / wenn sie weich ist / so drucke sie aus / hacke sie mit unter das gehackte Fleisch / dann nehme frisch Mieren-Fett oder Rinds-Falg / hacke es wohl klein und thue es auch darun-

darunter / rühre auch 8. Eyer in Butter oder Schmalz auf dem Feuer / aber nicht hart / thue solche auch darunter / schlage noch 4. rohe Eyer darunter / würg / salz es / und hack's wohl untereinander / alsdann thue so viel auf die Bein / als wie das Fleisch auf dem Schlegel gewesen ist / formire denselben eben / so wird er als er gewesen ist / hernach mach ein groß Messer in warmer Brüß heiß und naß / und bestreiche das Fleisch damit / ziere es hernach mit dem Messerrücken / leg den eingeschlagenen Schlegel in ein silberne Schüssel oder Tortenblech / begieße solchen mit fetter Brüß oder sonst guten Fett / dann schieße es in ein heißen Ofen und laß es backen / alsdann kan man eine gute Souß darüber machen / oder sonst mit einer Jus begießen / daß es aber nicht sehr ausdortt / so ist es recht.

8. Ein gefüllten Hammel-Schlegel zu machen.

Richte den Hammel-Schlegel eben auf solche Art zu / wie vorhin gemeldet worden / ausser wenn er gebraten ist / so ziehe die Haut gang um und um ab / und füll die gehackte Füll darein / dann ziehe die Haut wieder über das Fleisch / decke den Schlegel mit Fett beschmierten Pappier zu / daß er nicht zu braun wird / begieße den Schlegel mit Brüß / so ist es recht; man kan auch allerhand Soosen oder Ragout darüber machen.

9. Hammel-Schlegel mit gedämpfften Birn.

Nimm einen Hammel-Schlegel / klopffe denselben wohl / wasche ihn / und brate solchen fein safftig ab / hernach nehme gute Birn / scheefe sie / dann setze eine Pfanne mit Schmalz auf das Feuer / melbe die Birn ein / thue Birn in das Schmalz / eben nicht zu viel / dämpffe sie aus dem heißen Schmalz braun heraus / wenn sie denn alle seyn / so thue sie in ein Castoroll oder Ziegel / thue ein Stücklein Zucker und ein wenig ganzen Zimmet / und auch etwas Wein daran / und laß es kochen / alsdann richte die Birn über den Schlegel / so ist es recht.

10. Ein Hammel-Schlegel mit gedämpfften weissen Rüben zu machen.

Nimm ein Hammel-Schlegel / wasche diesen aus und brate solchen schön braun ab / hernach nehme weissen Rüben / scheele und schneide sie hübsch groß und melbe sie ein / dann nehme eine Pfann / thue Schmalz darein / und mach's heiß / dämpffe die Rüben braun heraus / alsdann thue die Rüben in ein Ziegel oder Castoroll , gieß gute Fleischbrüß darauf / thue auch ein klein wenig Zucker und Gewürz daran / wann sie nicht dick
genug

genug seyn / so röste noch ein klein wenig braun Mehl daran / richte es über den Schlegel / man kan es auch über ein Stück Rindfleisch / auch über Gänß und Enten richten / so ist es recht.

11. Hammels-Brust gefüllt und abgebraten / worüber allerley Ragout können gemacht werden.

Nehme Hammels-Brust / allwo der Rücken ist herunter gehieben / durchgreiffe die Brust: hernach nehme auf eine Brust vor 1. Kreuzer Semmel oder Eyerbrod / reibe klein / thue Schmalz oder frische Butter in eine Pfanne oder Tiegel / laß es zergehen / dann thue das geriebene Brod in die Butter oder Schmalz / und röste es / wann dann die Brust groß ist / so schlage 6. ganze Eyer daran / salz und würze es / man kan auch ein wenig Saffran daran thun / oder laß den Saffran zuruck und thue geschnittene Schnittlung und Petersilien darunter / thue auch ein wenig Wasser oder Milch darzu / rühre es wohl untereinander / fülle es in die Brust / und stecke es mit einem Hölzlein zu oder nehe es zu / so ist diese Füll recht.

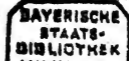
Ein andere Füll.

Nehme auf eine Brust vor 1. Kreuzer Semmel / weiche sie in guter Milch ein / dann thue Butter in eine Pfanne / laß sie zergehen / nehme 4. Eyer / schlage sie in die Butter / rühre es auf dem Feuer / aber nicht gar zu dick / hernach drucke die eingeweichte Semmel aus / thue solche in die gerührte Eyer / schlage noch 2. Eyer roh daran / salz und würze es / thue noch ein wenig Milch darzu / rühre es wohl untereinander / fülle es in die Brust / stecke es zu / oder nehe es zu / so ist es auch recht.

12. Hammel-Fleisch- Carbonade.

Nimm den Schöpfen-Rücken / schabe solchen sauber mit dem Messer ab / schneide es Krieb-weiß / und klopfte es mit einem grossen Messer-Rücken / hernach nehme Butter oder Schmalz in eine Pfann / laß es zergehen / alsdann nimm geriebene Semmel / salz und würze sie / und thue solche a part in eine Schüssel / dann lehre das geklopfte Fleisch in dem zergangenen Schmalz erst herum / nachdem bestreue solches mit den geriebenen Semmeln / legß dann auf einen Koft und brate es / wenn man es braucht / hernach lege es in eine Schüssel / man kan auch braune Butter darüber machen / oder Zwiebel mit Petersilien klein hacken und an das Carbonade thun / oder a part mit Eßig und Pfeffer anmachen / so ist es recht.

N



Das

Das 6. Capitel.

Wie man Lamm-Fleisch zubereiten soll.

1. Lamm-Fleisch mit Champignon.

Nimm Lamm-Fleisch / hacke es klein / und wasche es sauber aus / man kan es abkochen wenn man will / oder wenn es gewaschen ist / so drucke es wohl aus / nehme ein Siegel oder Castoroll , thue ein Stück Butter darein / setz es auf das Feuer / thue auch ein wenig Mehl darein / und röste es mit einer Zwiebel / hernach thue das Fleisch darein / es mag abgekocht seyn oder nicht / würze es ; wenn die Champignon frisch seyn / so werden sie nur gebüzt und gewaschen und mit dem Fleisch abgeschweift / sind sie aber dürr / so müssen sie erst in warmen Wasser angebrüht werden / es kan auch Fleischbrüh seyn / dann thue sie unter das Lamm-Fleisch / gieß gute Fleischbrüh darauf und laß es kochen / so ist es recht.

2. Lamm-Fleisch mit Limonen zu kochen.

Nimm Lammfleisch / hacke es zusammen / und wasche es sauber aus / hernach lege es in ein Siegel / gieß gute Fleischbrüh darauf / würze es / röste ein klein wenig Mehl in Butter / thue es auch an das Lammfleisch / thue auch ein Lorbeerblatt und geschnittene Limonen daran / und laß es kochen / dann schlage 3. 5. bis 6. Eyer aus / rühre die Eyerdottern mit Wein ab / wenn es nicht fett ist / so thue noch ein wenig Butter an die Eyerdottern / wenn es soll angericht werden / so muß das Fleisch kochen / dann laß die Eyerdottern daran lauffen / rühre es herum / daß es nicht zusammen läuft / versuch es nach dem Salz / richte es an / so ist es recht.

3. Lamm-Fleisch mit Morcheln zu machen.

Nimm Lammfleisch / soviel als beliebt / hacke es zusammen / wasche es sauber aus / und quelle es ein wenig ab / oder thue es in ein Geschirr mit Butter und ein wenig Mehl / setze es auf Kohlen oder Feuer und laß ein wenig schweiffen / hernach wenn die Morcheln gebüzt und gewaschen seyn / sind sie frisch / so brauchen sie keines brühens / sind sie aber dürr / so müssen sie gebrüht und ausgedrückt werden / thue solche an das Fleisch / thue auch Gewürz und gute Fleischbrüh darauf / wenn man will / so kan man auch ein wenig Wein daran gießen / schneide auch etwas Citronen daran und laß

es so kochen / ist es zu dünn / so thue ein wenig gerieben Brod daran / daß es aber nicht zuviel Brüh hat / so ist es recht.

4. Lamm: Fleisch: Fricassee.

Nimm Lamm: Fleisch / nachdem man viel machen will / hacke es zusammen / wasche es sauber, dann thue Butter in ein Tiegel oder Casserole, laß es zergehen / thue ein Stäublein Mehl darein / lege das Lammfleisch auch hinein und schweiß es ein wenig / dann thue gut Gewürz und gute Brüh darauf / schneide etwas Citronen daran / und laß es sacht kochen / wenn man will anrichten / so schlage zu einer Schüssel Fleisch 5. Eyer aus / die Dottern rühre mit ein paar Löffel voll Wein ab; soll es säuerlich werden / so nehme ein wenig Wein: Essig oder Citronen: Saft darzu und gieß es an das Fleisch / versuch es nach dem Salz; will man Petersilien daran haben / so kan man auch welchen schneiden und an die Eyerdottern thun / so ist es recht.

5. Lamm: Fleisch mit einer Citronen: Soosß.

Nimm Lammfleisch / haue es zusammen / wasche es sauber aus / thue Butter in ein Tiegel oder Casserole, laß die Butter zergehen / thue auch ein wenig Mehl mit ein Rühr: Löffel hinein / röste das Mehl in der Butter gelb / dann thue das Fleisch hinein / wann es eine Weil mit geschweift hat / so gieß gute Fleischbrüh darauf / thue geschnittene Citronen / et was Gewürz und ein wenig Wein daran / laß es sacht kochen / es darff aber nicht viel Brüh haben / man kan auch statt des Mehls geriebene Semmel nehmen.

6. Lamm: Fleisch mit Hopfen oder Spargel zu kochen.

Nehme Lammfleisch / hacke es zusammen / wasche es sauber aus / auch quelle oder koche es ab / buß es sauber / richts sauber in ein Geschirr / hernach nehme Hopfen oder Spargel / buß und wasche solchen sauber aus / und koche solchen in Wasser ab / dann thue den Hopfen oder Spargel an das Fleisch / röste Mehl in Butter daran gelblich / oder thue geriebene Semmel statt des Mehls und ein gutes Stücklein Butter daran / würze es / gieß gute Fleischbrüh darauf / und laß es sacht kochen / versuch es nach dem Salz / so ist es recht.

7. Margirte Lamms: Ripplein zu machen.

Nimm von einem Lamm das Rücklein / buß es sauber ab / dann hacke es Ripplein: weiß / buße die Bein sauber ab / und klopfte es mit einem Messer

ferrucken NB. will man die Brüstlein auch marginiren / so kochte diese ab / dann leg sowohl die Ripplein als die Brüstlein in Wein Eßig / thue ein wenig Pfeffer und Salz / und ein paar ganze Zwiebel dran / setz es sacht an ein Feuer / es muß eben nicht kochen / hernach nehme ein halb Maaß oder 1. Maaß Mehl in ein Geschirr / saltz es ein wenig / und gieß gute Milch daran / rühre es mit ein Koch Löffel / gieß ein wenig von der sauren Brüh darauf / schlage auf ein halb Maaß Mehl 2. Eyer daran / rühre es wohl untereinander / mache ein schön klaren Teig daraus / dann setze Schmalz in einer Pfann über das Feuer / wenns heiß ist / so nehme das Fleisch / taue es in dem Teig vorher herum / dann thue es in das heiße Schmalz und bache es heraus / garnire es mit gebachnen Petersilien / so ist es recht.

8. Lamm-Fleisch mit Peterfilien-Wurzel gestauft.

Nimm Lammfleisch / hake es zusammen / wasch es sauber aus / und kochte es ab / dann thue es in kalt Wasser und kühle es aus / und richte es in ein Geschirr / hernach buße Peterfilien Wurzel / schneide die Wurzel nach Gefallen / kochte sie in Wasser ab / dann thue sie an das Lammfleisch / thue geriebene Semmel / ein Stück Butter / Gewürz und gute Fleischbrüh daran / laß es kochen / und richte es an / so ist es recht.

9. Lamm-Fleisch mit einer Sardellen Soof.

Nimm Lammfleisch / laß die Schlegel oder die Bügl. in gang / oder zerhake sie / wenn man sie ganz läßt / so kan die Soof a part darüber gericht werden / es muß auch gar in der Fleischbrüh gekocht werden / ist es klein gehackt / so wasche es aus und quelle es ab / hernach richts in ein Tiegel oder Geschirr / dann thue Butter in eine Pfann und laß es zergehen / thue mit ein Koch Löffel Mehl darein / röste das Mehl darinnen / alsdann nehme Sardellen, soviel beliebt / wasche sie 2. bis 3. mal in kalten Wasser / ziche sie von den Gräten herab / und hake die Sardellen klein / dann thue die gehackte Sardellen mit in die geröste Butter / rühre es herum / thue solches an das Lammfleisch / thue Gewürz und gute Fleisch-brüh darauf / schneide Citronen darin / und laß es sacht kochen / so ist es recht ; Die Soof kan man über grosse Stück gekochtes Fleisch richten / es ist auch recht.

10. Lamm:

10. Lamm: Fleisch mit Artischocken zu kochen.

Nimm Lammfleisch / haue es in klein Stücklein / wasche es sauber und koche es ab / wenn es gekocht hat / so nehme es heraus in kalt Wasser / und buge es sauber aus / richte es in ein Geschirr ein / hernach nimm Artischocken / buge und wasche solche sauber aus / thue den Buzen heraus / schneide sie auf vier Theil / dann wasche und koche sie ab / und thue sie zum Lammfleisch / alsdann nimm ein Stück Butter in eine Pfann / thue schönes Mehl darein / röste es gelblich / thue solches auch an die Artischocken / wo das Lammfleisch ist / gieß gute Fleischbrüh darauf / thue gut Gewürz daran / und laß es sacht bey keinem gar grossen Feuer kochen / versuch es nach dem Salz / so ist es recht; man kan auch Krebs: Butter daran thun / es ist auch recht.

11. Lamm: Fleisch mit allerhand guten Kräutern zu kochen.

Nimm Lammfleisch / haue es nach Belieben / wasche es aus / hernach koche es in ein Siegel oder Potée, salz und würze es ein wenig / wenn es bald gar ist / so nimm von allerhand gebugt und gewaschenen Kräutern / und thue die Kräuter an das Fleisch / nehme Butter in eine Pfann und laß es zergehen; thue Mehl mit ein Koch: Löffel darein / röste es gelb / dann thue das geröste Mehl an das Fleisch / allwo die Kräuter sind; und laß es kochen / man kan auch an statt der Brüh etwas Jus daran thun / laß es hübsch einkochen / versuch es nach dem Salz / so ist es recht.

Die Kräuter so daran gethan werden:

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1. Junge Zwiebel/ | 4. Petersilien/ |
| 2. Spinath/ | 5. Bimbernell/ |
| 3. Körbel: Kraut/ | 6. Salat. |

Was man nicht haben kan / muß ohnedem davon bleiben.

12. Lamm: Fleisch mit Spinat.

Nimm Lammfleisch / zerhaue es / wasche es aus und koche es ab / dann richte es in ein Geschirr ein / hernach nehme Spinat / buge denselben / und wasche ihn etlichmal sauber aus / alsdann koche ihn in kalten Wasser ab / wenn er gekocht ist / kühle solchen in kalten Wasser ab / und drucke ihn aus / dann thue den Salat an das Lammfleisch / hernach nehme ein guten Theil

frische Butter in eine Pfann / sey solche außs Feuer / thue etwas Mehl mit ein Rührlöffel darein / röste es gelblich / thue das Mehl auch an das Fleisch wo der Spinat ist / würze es / gieß gute Fleischbrüh darauf / und laß es sacht kochen / dann versuch es nach dem Salz / so ist es recht.

13. Lamm-Fleisch mit jungen gelben Rüben und grünen Erbsen.

Nimm Lammfleisch / haue es nach Gefallen / wasche es sauber und koche es ein wenig ab / dann kühle es in saubern Wasser aus / richte es neia Geschirr ein / hernach buß und schneide die jungen Rüben / breche auch die grünen Erbsen aus / dann wasche auch die Rüben und Erbsen / nehme ein Geschirr / thue Butter darein / und sey es auf Kohlen oder Feuer / thue Mehl darein / auch ein paar grüne Zwiebeln gang darzu / hernach thue das Mehl an das Fleisch / die Rüben und Erbsen müssen aber auch schon an dem Fleisch seyn / thue gute Brüh und Gewürz darzu / und laß es schön kochen / versuch es nach dem Salz / so ist es recht.

14. Lamms-Brüstlein gefüllt / worüber allerhand Ragout könnengemacht werden / auch mit grüner Garten-Waar zu kochen.

Nehme Lammsbrüstlein / soviel beliebt / hacke das Rücklein ab / so man will / hernach durchgreiffe das Brüstlein / hat man eine Farce von Fleisch / so kan man es mit füllen / will man aber eine Füll machen / so nehme auf ein Brüstlein vor 2. Pfund geriebene Semmel oder Eyerbrod / röste das vorher in Butter oder Schmalz / dann nehme auf ein Brüstlein 3. Eyer / schlage sie daran / würz und salze es / gieß ein Löfflein Milch oder Wasser daran / und rühre es wohl untereinander / so man will / kan man kleine grüne Zwiebeln auch Petersilien daran hacken / und es in die Brüstlein füllen / dann kan man es zustecken oder zunehen / alsdann brate oder koche sie ab ; NB. man kan auch statt des grünen / klein oder grosse Kostin hinein füllen / und kan solches an statt eines Bratens geben.

15. Lamm-Fleisch mit jungen Böhl.

Nimm Lammfleisch / hacke es nach Gefallen / wasche es sauber und koche es ab / dann richte es in ein Geschirr ein / hernach nimm den Böhl / buß und wasche solchen sauber / und brühe ihn auch ab / man kan solchen
alsdann

alsdann wieder in frischen Wasser auskühlen / dann thue den Köhl an das Fleisch / oder schneide ihn / thue Gewürz daran / und gieß gute Fleischbrüh darauf / nehme ein gut Theil Butter / setz es auf ein Feuer / mache den Köhl wohl fett / und laß es sacht kochen / daß nicht viel Brüh daran ist / versuch es nach dem Salz / so ist es recht.

16. Lammes-Köpflein zu zurichten.

Nehme Lammes-Köpflein / haue sie mitten von einander / wasche sie sauber aus / und koche sie dann ab / wann sie dann weich sind / so thue sie in kalt Wasser / wasche sie wieder aus / thue das Weiße von dem Zünglein und aus dem Maul / und buge solche ja wohl / absonderlich bey den Zähnen / thue auch die Augen heraus / alsdann thue Butter oder gutes Schmalz in ein Geschirr / laß es zergehen / dunck die Köpflein darinnen um / dann nehme geriebenes Brod oder Semmel / würz und salze es / und bestreue die Köpflein damit / lege sie hernach auf einen Rost / oder setze solche in einen heißen Ofen / und brate sie frisch heraus / so ist es recht.

17. Lammes-Köpflein zu bachen.

Nehme Lammes-Köpflein haue sie entzwey / wasche sie wohl aus / hernach koche sie weich / dann thue sie heraus in frisch Wasser / kühle und buge sie wohl aus / hernach nehme schönes Mehl in ein Geschirr / auf ein halb Maas Mehl 2. Eyer / salz es ein wenig / thue Milch daran / mache einen glatten Teig an / alsdann wälke die Köpflein in dem Teig herum / setze Schmalz in eine Pfann auf das Feuer / laß es heiß werden / bache die Köpflein heraus / so ist es recht; mit den Köpflein kan man auch garniren.

18. Lammes-Geschlung mit Petersilien zu kochen.

Nehme das Geschlung / thue die Lebern herunter / dann wasche es wohl aus und koche es ab / wenns gekocht hat / so thue es wieder heraus in kalt Wasser / wasch sauber aus / und schneids dann nach Belieben / thue es in ein Geschirr / nehme Butter in ein Pfändlein / thue Mehl darein / röst es gelb / thue auch Gewürz und sauber klein geschnittene Petersilien daran / gieß gute Fleischbrüh darauf / laß es sacht kochen / versuchs nach dem Salz / so ist es recht; NB. Die Leber wird klein geschnitten und ausgewaschen / wenn man bald will anrichten / so thue die Leber erst daran.

19. Lammes-

19. Lamms-Geschlung Fricassee.

Nehme das Geschlung / wasche es sauber aus / dann schneide die Leber herunter / und koche das Geschlung ab / hernach kühle es wieder in kaltem Wasser aus / und schneide es nach Belieben wie man will / alsdann nehme Butter in ein Tiegel / sey es auf ein Kohl-Feuer / thue ein klein wenig Mehl darein / und thue das Geschlung auch mit hinein / schneide die Lebern auch wie das andere / und thue sie auch mit darzu / würze es / thue ein Lorbeerblatt daran / und gieß gute Fleischbrüh darauf / und laß es kochen / dann schlage 4 oder 6. Eyer aus / die Dottern rühre mit ein paar Löffel voll Wein ab / man kan auch Citronen daran schneiden und mit kochen lassen / hernach laß die Eyer daran lauffen / und rühre es auf dem Feuer / daß es nicht zusammen laufft / so ist es recht.

20. Lamms-Geschlung in der Milch.

Nehme das Geschlung / wasche es sauber aus / koche es gar / hernach kühle es wieder aus / schneide das zähe davon / und hacke es wohl klein / alsdann thue es in ein Geschirr / nehme ein gutes Stücklein Butter / setze es auf das Feuer / thue Mehl darein / röste es ein wenig / thue das Gehackte hinein in das Mehl / röste es ein wenig / gieß gute Milch darauf / und thue Muscatenblüh daran / und laß es sacht kochen / aber daß es nicht anbrennt / sonst ist es ein miserabel Essen / versuch es nach dem Salz ; die Lebern kan man darunter bachen / wie die Kalbs-Lebern / so ist es gut / vergesse aber auch das Salz nicht.

21. Lamms-Lungen-Tröpflein zu bachen.

Nimm die Lungen / wasche sie sauber aus / und koche sie ab / dann nehme die Lunge heraus / kühle und wasche sie in kaltem Wasser sauber wieder aus / hernach nehme die Lungen auf ein sauber Brett / hacke die Lungen wohl klein / nehme was frischen Speck darzu / hacke den Speck auch mit darunter / wenns recht klein ist / so thue es in ein Geschirr / thue sauber gebugte kleine Rosinen darunter / thue noch darzu geschnittene Citronenbügel / würz und salze es / gieß ein klein wenig Wein darauf / und rühre es wohl unter einander / alsdann nehme ein Maaß schönes Mehl / thue es auf ein sauber Brett oder Back-Tafel / nimm auch ein Viertel-Pfund Butter und ein Ey darzu / dann gieß Wasser oder Milch daran / und mache den Teig mit

mit Händen, wie sonst ein Teig gemacht wird, aber nicht gar zu vest, hernach treibe den Teig auf einer Bock: Tafel, oder Bock: Brett aus, als wie einen Messerrücken dick, dann nehme einen Eß: Löffel, thue vorne an dem Teig etwas von Rosen: Weiß, aber drey Finger: breit voneinander, hernach durchstreich es mit einem Pensel, der in Eyer gedunckt ist, lege das zusamm: gemachte Gehäck darauf, überschlage es, und druckts mit den Fingern zusammen, nehme ein Bock: Rad, schneids einen Finger: breit von der Füll mit dem Bock: Rad ab, wann die Rosen herunter seyn, so mache es fort, bis es alles ist, oder soviel man machen will, dann setze eine Pfanne mit etwas Schmalz auf ein Feuer, wanns heiß ist, so thue etliche in das heisse Schmalz, bache sie schön aus, so ist's recht; Man kan darmit garniren, oder auch solches statt eines Essens geben.

Das 7. Capitel.

Wie man Bock: Fleisch zubereiten soll.

1. Bock: Fleisch in einer sauern Brüh.

Nehme das Fleisch, hacte es klein, dann wasche es aus, kochs in einem Hafen, oder andern Geschirr, wenns weich ist, so nehme eine Pfann, thue Schmalz darein, laß das Schmalz heiß werden, dann thue mit einem Kochlöffel Mehl darein, röste das Mehl gelb, schneide Zwiebel klein, röste sie auch ein wenig mit in dem Mehl, dann thue das Mehl in einen Ziegel oder Geschirr, gieß gute Fleisch: Brüh darauf, thue auch etwas Essig und Gewürz darzu, und laß es kochen, versuch es nach dem Salz, hernach nehme das Fleisch heraus, richte es an, und schütte die Brühe darüber, so ist's recht.

2. Bock: Fleisch mit einer Kümmel: und Zwiebel: Soosf.

Nehme Bock: Fleisch, haue es zusammen, wasch es sauber aus, und koch solches ab, hernach nehm eine Pfanne, thue Schmalz darein, und röste Mehl schön gelb darinn, scheele auch eine Zwiebel, thue das geröste Mehl, die Zwiebel, und etwas Kümmel, zusamm in einen Ziegel, oder Castoroll, gieß Fleischbrüh darauf, und richte das Bock: Fleisch darein, oder laß die Brüh nur kochen, alsdann würke es: wenn man will, kan man auch Essig daran thun, oder auch solches ohne Essig geben, so ist's recht.

3. Bock-Fleisch mit Salbey.

Nehme das Fleisch, hacks zu Stücklein, und wasche es aus, setze solches zum Feuer, und laß es ein wenig kochen, dann nehme hausgebacken Brod, reibe es klein, schneide ein paar Zwiebel grob, thue auch Salbey darzu, schneide den Salbey mit einem Messer, thue fette Brüh, oder ein Stücklein Butter und Gewürz daran, laß es zusamm kochen, es muß aber nicht zu dick werden, versuchs nach dem Salz, und richts über das Fleisch, so wirds recht seyn.

4. Das Geschling kan in einer sauren Brüh eingemacht, und der Kopff unter das Fleisch mit gehackt werden.

Das 8. Capitel.

Wie man Geiß oder Ziegen zubereiten soll.

Nehme die beeden vordern Viertel, hake solche zusammen, und wasche sie aus, dann es bleiben gerne Haar daran hängen, hernach setze solche mit Wasser zum Feuer, und laß sie nur einen Wall aufthun, dann richte das Fleisch in ein Geschir ein, röste ein wenig Mehl in der Butter gelb, und thue es an das Fleisch, dann thue auch gut Gewürz darzu, und gieß gute Fleischbrüh darauf, setze es auf Kohlen, laß kochen, aber nicht zu lang, dann es ist bald weich, schlage vier Eyer aus, rühre die Dottern mit Raum und ein wenig Essig ab, oder statt des Essigs, mit Citronen-Safft, so ist's recht.

2. Ziegen-Fleisch mit Stock- oder andern Morcheln.

Nehme Ziegen-Fleisch, haue es zusammen, wasche es ja wohl, daß die Haar herunter kommen, dann gieß siedendes Wasser darauf, wanns eine Weil darauf ist, so gieß es ab, gieß wieder frisch Wasser darauf, und buze es aus, hernach nehme Morcheln, sind es Stock-Morcheln, so müssen sie recht wohl gewaschen werden, dann sie sind sehr sandig, alsdann buze sie, und kochs ab, hernach nehme eine Pfanne, thue Butter darein, und setze sie aufs Feuer, dann thue mit einen Koch-Löffel Mehl darein, und röste es gelblicht, alsdann nehme die Morcheln, und ein wenig klein oder ganze Zwiebeln darzu, und thue es an das Fleisch, würze es, gieß gute

gute Fleischbrüh darauf, und laß es kochen, aber nicht zu lang, versuchs nach dem Salz, und richte es an, so ist's recht.

3. Ziegen-Fleisch mit Mayoran.

Nehme Ziegen-Fleisch, hack's nach Belieben, wasche es wohl aus, wegen der Haar, hernach laß es ein wenig kochen, oder gieß recht heiß Wasser darauf, thu es in einen Tiegel oder Geschirr, würge es, nehme Schmalz oder Butter, röste ein Mehl darein, und thu es an das Fleisch, thue auch kleinen Meyeran darzu, aber nicht viel, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß es durchkochen, so ist's recht.

4. Ziegen-Fleisch mit guten Speck.

Nehme Ziegen-Fleisch, zerhaue es, und wasch es wohl aus, hernach habe guten Speck, nicht zu viel, auch nicht zu wenig, auf eine Schüssel Fleisch ein halb Pfund gehackten Speck daran gethan, alsdann thue geriebene Semmel, Gewürz und gute Fleischbrüh, daran, und laß kochen, aber nicht zu lang, so ist's recht.

NB. Wann die Zeit ist, so kan ein Bouquet von ein paar grünen Zwiebeln, Timian, ein oder zwey Lorbeer-Blättern, und ein wenig Petersilien, gebunden werden, man kan auch, wenn man will, ein Sträußlein Rosmarin darzu thun; Es kan an viele Essen gebraucht werden, auch an alle Potage, aber von den süßen und Mehl-Speisen kan man es weglassen, denn es ist nicht dienlich.

5. Ziegen-Fleisch / so schon gebraten ist / in einer sauren Sooff zu machen.

Nimm Ziegen-Fleisch, haue oder schneids Stücklein weiß, thue es in einen Tiegel oder Pfannen, röste braunes Mehl mit klein geschnittenen Zwiebeln daran, hernach thue es an das Fleisch, thue auch geschnittene Citronen, Gewürz, und ein wenig Wein daran, will man es sauer haben, so muß man Essig nehmen, und geschwind kochen lassen, will man Cappern, und ein paar Lorbeer-Blätter daran thun, so ist es auch recht; man kan davon und darzu thun.

6. Ziegen-Fleisch/ so gebraten ist/ auch frisches zu Stooffen mit geriebener Semmel und Sardellen.

Nehme das Ziegen-Fleisch, haue es zusammen, ist's frisch, und nicht gebraten, so wird's ausgewaschen, ist es aber gebraten, so hack's auch zusammen, thu es in einen Ziegel oder Pfannen, thue geriebene Semmel, ein Stücklein frische Butter, Citronen, ein wenig Wein, und ein wenig kleine Zwiebeln oder Rocken-Boll, so man will, daran, gieß gute Fleisch-Brüh darauf, und laß kochen, so ist's recht.

Ziegen-Braten eingemacht mit Sardellen.

Wenn der Braten zerhieben oder zerschnitten ist, so thue den in einen Ziegel oder Pfannen, hernach nehme drey, vier oder sechs Sardellen, wasche sie oft in kaltem Wasser rein ab, auch breche sie von den Gräten herab, und hacke oder schneide sie klein, dann nehme Butter in eine Pfanne, thue Mehl darein, röste es braun, alsdann thue die gehackten Sardellen in das Mehl, rühre es ein wenig herum, und thue solche dann an das Fleisch, schneide Citronen daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, soviel als es braucht, so es dir beliebt, thue ein Lorbeer-Blat, und ein wenig Rocken-Boll darzu, und laß es nicht zu lang kochen, daß es nicht zu weich wird, so ist's recht.

7. Ziegen-Fleisch mit Sauerampffer zu kochen.

Nehme Ziegen-Fleisch, wasche es sauber aus, und kochs ein wenig ab, hacke es zusammen, und richts in ein Geschirr, hernach nehme Sauerampffer, buße und wasche solchen sauber, dann nehme eine Pfanne, thu frische Butter darein, setze die Pfanne oder Ziegel auf Kohlen, laß die Butter zergehen, thue nach Gutduncken mit einem Löffel Mehl darein, röste es gelblicht, thue den Sauerampffer auch darein, und thue es zusammen an das Ziegen-Fleisch, gieß gute Fleisch-Brüh darauf, und laß es kochen, so ist es recht.

Das 9. Capitel.

Wie man Wildprät zubereiten soll.

Von Bären sind zwar nur die Tazen zu gebrauchen.

1. Bären-Tazze zu braten.

Nehme die Bären-Tazen, wasche sie sauber, salze sie, dann setze sie mit Wasser zum Feuer, und laß sie weich kochen, wenn sie weich sind, so nehme solche, und schneide sie in der Läng voneinander, thue Butter in ein Geschirr, laß die Butter zergehen, dann wälze die Tazen in der Butter herum, hernach nehme geriebene Semmel, mache es mit Gewürz und Salz an, bestreue die in der Butter herumgewälzte Tazen damit, dann lege sie auf den Rost, wenn man sie braucht, brate sie ab, hernach richte sie an, mache braune Butter darauf, lege Citronen darbey, so ist's recht.

2. Bären-Tazen sauer zu machen.

Nehme die Bären-Tazen, wasche sie sauber aus, salze solche, und koch sie weich, wenn sie weich sind, so schneids voneinander, brenne Mehl mit kleinen Zwiebeln daran, oder thue eine ganze Zwiebel darzu, thue geschnittene Citronen, Gewürz, und ein Lorbeer-Blat daran, gieß auch gute Fleischbrüh, ein wenig Wein oder Essig darauf, und laß es kochen, so ist's recht.

3. Man kan die Bären-Tazen auch auf den Rost braten, wie vorhin gemelbt worden, und darzu thun Zwiebel und klein Peterfilien, und mit Wein-Essig essen.

Das 10. Capitel.

Wie man Hirschen-Wildprät zubereiten soll.

1. Hirschen-Ziemer mit Mandeln/grossen Rosin und Kalber-Schweiß.

Nehme einen fetten Hirsch-Ziemer, wasche denselben wohl aus, setze den Ziemer in einen grossen Geschirr mit Wasser und Salz zum Feuer; NB. Hernach nehm eine Pfanne, thue Schmalz darein, mache

es heiß, und röste einen Kochlöffel voll Mehl darinn, dann thue das braune Mehl in einen Tiegel, gieß wohl Wein, und etwas Wein: Essig und gute Fleischbrüh darauf, thue ganzen Zimmet, ein wenig gestossene Megelein, und ein gutes Stück Butter daran, setze es auf Kohlen, und laß es kochen, schneide auch eine Citrone daran, hernach nehme ein gut Theil süße Mandeln, scheele sie ab, thue sie in ein frisches Wasser, dann nehme soviel Weinsbeer oder grosse Rosin, buche sie sauber, alsdann thue sie in das Wasser, wo die Mandeln seyn, und wasche sie heraus, thue sie an die Brüh, und laß mitkochen, wenn man bald will amrichten, so nehme Kälber: Schweiß, und laß solchen durch einen Seyher daran lauffen, es muß die Brüh aber kochen, und allezeit gerührt werden, sonst laufft es zusammen, man muß auch so mit der Soof verfahren; wenn der Ziemer oder anderes Hirschen: Fleisch gar ist, so richte es auf eine Schüssel an, und die Soof darüber, reibe Zucker darauf, daß es wohl süß ist, reibe auch Citronen: Schaaalen daran, so wird es recht seyn.

2. Hirschen: Ziemer Driesenet.

Nehme den Ziemer, er mag so groß seyn, als er will, (es ist aber zu wissen, daß die Ziemer im Monath Augusti und September am besten sind) wasche den Ziemer sauber aus, und setze solchen mit Wasser und Salz in einen Geschirr zum Feuer, man kan auch Essig, Wacholder: Beer, Rosmarin und Lorbeer: Blätter, daran thun, schütte etlichmal wieder an den Ziemer, bis er weich oder gar wird, hernach nehme ein gut Theil hausgebachen Brod, reibe es auf einem Reib: Eisen, dann thue es in ein sauber Geschirr, reibe auch einen guten Theil Citronen auf einem Reib: Eisen daran, drucke auch den Saft von den abgeriebenen Citronen darauf, streue einen guten Theil geriebenen Zucker, daß es wohl süß wird, darauf, stosse ein wenig Zimmet, und halb so viel Megelein daran, menge es untereinander, wenn der Ziemer weich oder gar ist, so lege solchen auf eine silberne Schüssel oder Torten: Blech, streue das angemachte Brod oder Driesenet recht dick auf den Ziemer, drucke es zusammen, begieß es ein wenig mit einer fetten Brüh, hernach setze es in einen warmen Ofen, daß es aber nicht zu braun wird, alsdenn richte den Ziemer an, reibe wohl Zucker darauf, und gib solchen warm auf den Tisch, so ist es recht. Man kan mit wenigen Wildpret auch so verfahren; wenn
man

man will, kan man auch von den Soosen darunter geben, wie es gleich wird gemeldet werden.

3. Hirschen= oder Schweinen= oder Reh= Wildprät in einer süßen Citronen=Soosß zu kochen.

Nehme Wildprät, es mag seyn, was es will, haue es zu Stücklein, wie es beliebig ist, und wasch sauber aus, hernach setze es zum Feuer, salze es, wenn es nicht eingefalzen ist gewest, ist es eingefalzen, so muß es wohl einen Tag oder Nacht in zwey oder dreyen Wassern gewässert werden, darnach es stark gefalzen ist, dann kochs ein wenig, und richte es in ein Geschirr, oder mache die Soosß a part, wie folget: NB. Nehme eine Pfanne, thue einen Löffel voll Schmalz darein, und setz es aufs Feuer, wenn es heiß ist, so röste Mehl nach Gutduncken schön braun darinnen, wenns braun ist, so thue ein wenig geriebene Semmel darein, und röste sie mit, das macht das Mehl schön grieslicht; hernach thue das geröstete Mehl in ein verzinntes Geschirr, oder in einen Tiegel, gieß ein gut Theil Wein, ein wenig Wein=Essig und Fleischbrüh daran, thue ein gut Stück Zucker, ein Stück Zimmet, ein klein wenig gestoffene Negelein, und geschnittene Citronen=Blät darzu, und laß es kochen, man mag das Wildprät darinnen kochen lassen, oder die Soosß nur so darüber richten; die Soosß muß nicht zu dünn, auch nicht zu dick seyn: Diese Soosß kan auch unter den Hirsch, Ziemer gericht werden, so ist recht.

4. Hirschen= Schweinen= und Reh= Wildprät in einer Pomerangen=Soosß.

Nehme das Wildprät, wasch sauber aus, setz es mit Wasser zum Feuer, und koche es gar oder weich, hernach nehme es heraus, richte es in ein Geschirr ein, so verzinnt ist, oder auch in ein irrdenes Geschirr, hernach nehm eine Pfanne, thue Schmalz darein, setze es auf ein Feuer, und mache es heiß, thu mit einen Koch= oder Rühr= Löffel nach Gutduncken Mehl dar ein, röste es schön braun, dann thue ein wenig geriebene Semmel darein, röste sie auch mit, gieß ein gut Theil Wein, ein wenig Wein=Essig und Fleischbrüh darauf, thue ein gut Stück Zucker, ein wenig ganzen Zimmet, und abgescheeltes Pomerangen=Marck darzu, und laß es mitkochen, die abgescheelten Pomerangen= Schaalen aber weiche in Wasser oder Wein ein, und laß solche liegen, bis man sie braucht; die Brüh darff nicht zu dick, auch nicht

nicht zu dünn seyn, man kan auch das Wildprät darinn kochen lassen, oder nur darüber richten; hernach drucke die Pommerangen, Schaalen aus, streue sie über das Angerichte, so ist's recht. NB. Die Soof kan auch über oder unter dem Ziemer gericht werden, es ist beedes recht.

5. Hirschen = Schweinen = oder Reh = Wildprät in einer süßen Soof mit Mandeln / klein = oder grossen Rosinen.

Haue das Wildprät zusamm, und wasche es, wie schon gemelbt worden, wenn es eingesalzen gewesen, so darffes im Kochen nicht mehr gesalzen werden, laß es weich oder gar kochen, hernach richte es in ein Geschirr, und laß es mit der Soof kochen, oder richte die Soof nur so darüber, die Soof aber wird also gemacht: Nehm eine Pfanne, thue Schmalz darein, setze sie außs Feuer, wanns heiß ist, so röste nach Gurduncken Mehl darinn schön braun, dann thus in einen Ziegel oder Geschirr, so verzinnt ist, gieß Wein, Wein = Essig und Brüh darauf, scheele Mandel, Kern, buze grosse Rosin, und wasche sie aus, thue die Mandeln, Rosin, geschnittene Citronen, Bläß, und ein gut Stück Zucker daran, und laß es kochen, hernach richte es an, thue die Brüh mit den Mandeln und Rosinen über das Wildprät richten, und gibß warm auf den Tisch, so ist's recht.

6. Hirschen = Schweinen = und Reh = Wildprät mit Citronat zu kochen.

Wasche das Wildprät vorher sauber auß, und kochß dann ab in Wasser, hernach, wenn mans in der Brüh will kochen lassen, so richtß in ein Geschirr ein, nehm eine Pfanne, röste nach Gurduncken Mehl in Schmalz schön braun, thue das geröste Mehl in einen Ziegel oder Castorolle, gieß Wein, ein wenig Wein = Essig und Fleischbrüh darauf, thue Gewürz, geschnittene Citronen, Bläß, und länglicht klein, geschnittenen Citronat daran, und laß es in der Brüh mitkochen, (wenn man will, so kan man Brausenellen buzen und waschen, und solche mit an die Brüh thun) hernach richte das Wildprät an, und die Brüh darüber, so ist's recht. Über die Reh, und Hirschen, Wildbraten macht man sonst gern die Soof.

7. Reh = Hirschen = und Schweinen = Wildprät in einer Wachholder = Soof.

Es muß alles vorhero gewaschen, und hernach im saubern Wasser abgetocht

geköcht werden / alsdann nehme das Wildprät / waschs aus und richte in ein Geschirr ein; hernach nehme eine Pfanne / thue Schmalz darein / mache es heiß nehme Mehl nach Gutduncken / röste es in dem heißen Schmalz braun / thue es dann an das Wildprät / oder a part, gieß gute Fleischbrüh und ein wenig Wein-Eßig darauf / thue auch Gewürz / geschnittene Citronen / und sauber gelesn und klein gestoffene Wachholderbeer daran / thue noch ein Lorbeerblat darzu / und laß es zusam in der Brüh sacht kochen; man kan auch Zucker darunter thun / so ist es recht.

8. Gebratenes Wildprät als ein Ragout einzumachen.

Nehme den Braten / schneide solchen nach Belieben / je schöner je gierlicher es ist; hernach nehme eine Pfanne / thue Schmalz oder Butter darein / setz es aufs Feuer / wanns heiß ist / so thue nach Gutduncken Mehl darein / und röst es in dem Schmalz schön braun, (wenn man will / so können kleine Zwiebel mit geröst werden) hernach thue es an das geschnittene Fleisch / thue auch Gewürz / Wein / Brüh und Citronen / so viel es nöthig ist / daran; wenn mans will sauber haben / so nehme ein wenig Wein-Eßig darzu und laß es kochen; man kan auch ein wenig Rockenboll darunter thun / so ist es recht.

9. Gebraten Wildprät gestaufft.

Nimm das gebratene Fleisch / schneid es schön / dann thue es in ein Siegel oder Castorolle, thue auch ein gut Stücklein Butter / geriebene Semmel / Gewürz und geschnittene Citronen daran / wenn man will auch ein wenig Zwiebel oder Rockenboll / gieß gute Fleischbrüh und ein wenig Wein darauf; will man es sauer haben / so muß man Eßig darzu thun / und also kochen lassen / versuch es nach dem Saltz / so ist es recht.

10. Gebraten Wildprät mit ein Cappern-Ragout.

Nehme das gebratene Fleisch / schneide Scheiben oder breite Blät / thue es in ein Geschirr / röste braunes Mehl daran / mit klein geschnittenen Zwiebeln / thue Gewürz und geschnittene Citronen darzu / gieß ein wenig Wein und Fleischbrüh darauf / thue noch ein wenig Rockenboll darunter / setz es aufs Feuer / laß es kochen / so ist es recht; wenn man will Zucker daran thun / so kan man den Rockenboll davon lassen.

11. Hirschen- oder Schweinen-Wildprät von einem Schlegel / so mager ist / zu dämpffen.

Nehme Wildprät von einem Schlegel / schneide länglicht / oder wie man will / wasch sauber / dann nehme guten Speck / er mag frisch oder dürr seyn / schneide ihn grob zum spicken / saltz und würze ihn / hernach spicke das Wildprät damit; alsdann nehme einen grossen Tiegel oder Potée. thue etwas Schmalz darein / setz es auf Kohlen oder ander Feuer / thue das Wildprät auch darein / decke es wohl zu / dämpffs auf beyden Seiten braun / dann gieß gute Fleischbrüh und etwas Wein darauf / röste brunn Mehl daran / thue geschnittene Citronen / Gewürz und etliche Lorbeer-Blätter darzu / und laß sacht kochen / bis es gar wird; hernach kan man das Fett ein wenig abschöpfen / so man will / auch ein wenig Wein-Esig und Zucker daran thun / daß es süß und sauer wird / so ist es recht.

12. Hirsch-Kolm zu zurichten.

Nehme Hirsch-Kolm / die noch jung sind / und der Hirsch noch nicht lang aufgesetzt hat / dieselbigen schneide von dem Geweih herab / so weit sie herunter gehen / dann brühe sie / daß die rauhe Haut herab kommt / oder koche sie ab / hernach thue sie in ein kaltes Wasser / buze das rauhe herunter / und wasch sie sauber aus / daß keine Haar mehr daran sind / alsdann schneide sie Bläß-weiß / so weit sie weich sind / dann thue geriebene Semmel / etwas frische Butter / Muscatenblum / wenn man will / auch ein wenig klein-gehakt Peterilien-Kraut und Pfeffer daran / gieß auch gute Fleischbrüh darauf / und laß es in ein Keller oder Schüssel / oder andern Geschirr aufkochen / wenns wol gekocht hat / versuchs nach dem Saltz / so ist es recht.

13. Hirsch-Kolm Fricassee.

Nehme Hirsch-Kolm / brühe sie oder koche sie weich / hernach buze sie ab / daß die Haut und Haar herab kommen / wann sie weich gekocht seyn / so schneide sie Bläß-weiß / so weit sie weich sind / dann nehme Butter in ein Tiegel oder verzinntes Pfändlein / thue die Bläß darein / setz es mit der Butter auf Kohlen oder Feuer / wenn die Butter zergangen ist / so stäube ein Stäublein Mehl darein / thue gut Gewürz daran / und gieß gute Fleischbrüh darauf und laß es kochen; wenn mans will anrichten / so schlage 2. 3. bis 4. Eyerdottern in ein Geschirlein / rühre solche mit ein wenig Wein ab / und thue noch ein wenig Butter an die Dottern / wenn mans

soll anrichten / so lasse die Eyerbottern auf dem Feuer daran lauffen / man kan auch ein wenig Citronen-Schalen mitkochen lassen; hernach richts an / wenns angericht ist / so drucke Citronen-Safft darauf / versuchs nach dem Salz / so wirds recht seyn.

14. Hirsch-Kolm mit Krebs-Schwänzen zu machen.

Wann die Hirsch-Kolm gekocht und gebugt seyn / so schneide sie Scheiben oder Blät-weiß / thue sie mit den Krebs-Schwänzen in ein Tiegel oder verzinntes Pfändlein / thue geriebene Semmel / gutes Gewürz / etwas frische Butter / auch etwas von der Krebsbrüh und Krebs-Butter / und ein wenig Citronen-Schalen daran / gieß noch mehr Brüh darauf / daß es nicht zu viel / auch nicht zu wenig ist / und laß es sacht kochen / so ist es recht.

15. Hirsch-Kolm mit Morcheln zu kochen.

Wann die Hirsch-Kolm abgebrüht oder abgekocht / und schön sauber gebugt sind / so schneide sie Scheiben-weiß / so weit sie weich sind; dann nehme Morcheln / wann sie frisch seyn / so buge und wasche sie sauber / und thue sie zu den geschnittenen Kolm / sind es aber dürre Morcheln / so müssen sie erst gebugt / gewaschen und gebrüht werden; hernach nehme ein Tiegel oder verzinntes Pfändlein / thue gute Butter darein / setz es auf Kohlen / wenn die Butter zergangen ist / so thue ein wenig Mehl darein / und röste es ein wenig / dann thue die Kolm und Morcheln in das Mehl / und laß es darinn schweissen / thue gutes Gewürz / auch gute Fleischbrüh und ein Stücklein Citronen daran / und laß es kochen / wenn mans will anrichten / so thue noch ein wenig frische Butter darzu / laß es aber nicht mehr lang kochen / sondern laß es miteinander herum lauffen / versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

16. Hirsch-Kolm mit Triffeln zu kochen.

Wann die Hirsch-Kolm gebugt und abgekocht seyn / so schneide sie Blät-weiß / so weit als die Kolm weich sind / dann nehme Triffeln / lese sie und weiche sie in warmer Brüh ein / hernach thue in ein Castoroll-Pfändlein oder in ein Stoll-Tiegel Butter / setz es auf Kohlen / wann die Butter aufsteigt / so thue ein wenig Mehl / ein ganze Zwiebel / ein Lorbeerblatt und gut Gewürz mit den Triffeln und Kolmen darein / gieß gute Fleischbrüh darauf / und laß es kochen / versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

17. Hirsch:Ohren zu zurichten.

Nehme Hirsch:Ohren / setz sie in Wasser zum Feuer / laß die Ohren weich kochen / hernach nehme die Ohren / schabe und wasche sie sauber ab / und schneide sie klein wie ein Kraut:Salat / man kan auch Hünere:Mägen abkochen klein schneiden und mit darunter thun / alsdann nehme ein Eigel oder Castoroll Pfändlein / thue Butter darein / setze es außß Feuer / wann sie zergangen ist / so thue ein wenig Mehl darein / thue auch eine ganze Zwiebel oder ein wenig kleine Zwiebeln mit darzu / und röste es zusammen / gieß gute Fleischbrüh darauf / thue auch gut Gewürz und ein Stücklein Citronen daran / und laß es kochen; wanns zu dünn ist / so kan man ein paar Eyerdottern mit Wein abrühren und daran lauffen lassen / so ist's recht.

18. Hirsch:Ohren gestauft mit Peterfilien.

Wann die Hirsch:Ohren abgekocht / abgeschabt und gebugt sind / so nehme sie / schneide sie klein wie ein Kraut Salat / dann thue sie in ein Eigel oder verminnte Castoroll, schneide saubern Peterfilien klein / thue es auch daran / nehme noch darzu geriebene Semmel / Gewürz / friische Butter / und so man will / auch ein paar Lorbeerblätter / gieß Fleischbrüh darauf / versuchs nach dem Saltz / so wirds recht seyn.

19. Hirschen:Züß zu zurichten Carbonad oder auf dem Rost gebraten.

Nehme die Hirschen:Züß / brühe und häre sie sauber ab / hernach schneide sie wie die Kälber:Züß von den Röhren herunter / wasche sie wieder sauber aus / und koch sie schön weich in Wasser ab / wann die Züß gar seyn / so thue sie in kalt Wasser und kühle sie aus / dann nehme Butter in ein Geschirr / laß sie auf dem Feuer zergehen / duncke die Züß darinnen herum / nimm auch geriebene Semmel auf ein a part Teller / würz und salze sie / und bestreue die aus der Butter gezogenen Züß mit der gewürzten Semmel / alsdann lege die Züß auf den Rost / und brate sie ab / wenn man sie braucht; wenn sie nun angericht seyn / so mache braune Butter darüber / so ist es recht.

20. Hirschen:Züß Ericssee oder mit Senfft.

Wann die Züß gebrüht und gebugt seyn / so koch sie in Wasser schön weich / die Röhren müssen aber vorher ausgeschnitten werden / wann sie weich sind / so kühle sie in kaltem Wasser aus und schneide sie klein / hernach
nehm

nehme Butter in ein Tiegel oder Pfanne / setz es auf Kohlen / thue etwas Mehl darein / und röst es ein wenig / dann thue die geschnittene Fuß hinein und würze es; alsdann kan man Eyerdottern oder Senfft mit ein wenig guter Butter daran lauffen lassen / so ist es recht; wenn aber Eyerdottern dar ein kommen / so muß die Pfanne auf dem Feuer gerührt werden.

21. Hirschen-Fuß kalt anstatt eines Salats mit Zwiebeln / Peterfilien / Baum-Oel / Eßig und Gewürz zu zureichten.

Wann die Hirschen Fuß sauber gebugt / gewaschen und gekocht sind / so werden sie klein geschnitten; dann schneide auch Zwiebel und Peterfilien klein / und mache es unter einander / salz und würze es ein wenig / alsdann thue Baum Oel und Eßig daran / und richte es also an / so ist es recht.

22. Ein wilden Schweins-Kopff zu kochen.

Wann der Kopff abgeschnitten ist / so wird er sauber abgeseigt / hernach mit einer heißen Schauffel oder Schien alles gar wegeseigt / dann schneide das Genick heraus / sonst verkocht der Kopff aussen / und innwendig wird er nicht gar / alsdann schneide den ober- und untern Rüssel / daß das Fleisch in kochen kan hinterfahren / hernach wasch den Kopff aus / und setze den Kopff in Wasser zum Feuer / gieß auch etliche Maasß Eßig daran / salze den Kopff oder das Wasser wohl / thue ein paar Hand-voll Wachholderbeer und Lorbeerblätter daran / wanns einkocht ist / so muß mans wieder anfüllen wenn er weich ist / so thue solchen heraus / setz ihn in ein Geschirr und laß ihn kalt werden / will man ihn auf die Tafel geben / so muß man ihn abtuzen / daß das garstige davon kommt / alsdann kan man ihn mit Blumen und Blättern schön zieren / und also auf die Tafel geben. NB. Will man ihn nicht kalt essen / so kan man Sücker davon schneiden / und in einer Pfannen in Butter rösten / und Pfeffer und Sals darauf thun / so ist es recht.

23. Wilde Frischling zu marginiren / daß man lange Zeit davon essen kan.

Man nehme ein oder mehr Frischling / er muß aber noch frisch und gut seyn / man kan ihn schinden oder sengen / alsdann wird er zerhieben / wie mans nun haben will / und sauber ausgewaschen; hernach thue das Fleisch

in ein sauber Geschirr oder Kessel / thue daran halb Wasser / die andere Helfft muß Eßig und Wein seyn / thue auch gang Gewürz / Lorbeerblätter und Rosmarin darzu / und laß den Frischling darinnen gar kochen / wenn er gar ist / so thue das Fleisch heraus / legß auf ein sauberes Ort / laß es kalt werden / und laß die Brüh auch auskalten / wenns kalt ist / so leg das Fleisch in ein sauberes Geschirr / schütte die Brüh darauf / setz es an ein kühles Ort und verwahre es wohl; Man kan allezeit / wenn man will / davon heraus nehmen / und auf die Tafel geben.

Das 11. Capitel.

Wie man Spanferckel zubereiten soll.

1. Spanferckel in einer Sulzen.

Nehme eines oder mehr Spanfercklein / wenn sie sauber gebrüht und gebuzt seyn / so haue sie voneinander / das Köpfflein kan gang oder halb gemacht werden / wasche das Fleisch sauber aus / hernach setz in ein saubern Geschirr zu / mit halb Wasser / und die andere Helfft muß Wein und Eßig seyn / salz es / und thue gang Gewürz daran / wenns gar ist / und mans gelb haben will / so kan man ein wenig Saffran daran thun / dann richts in eine Schüssel an / und gieß durch ein sauber gedoppeltes Tuch lautere Brüh über das Spanferckel / den Kopff aber leg mitten hinein; wenn man will / so kan man Rosin buzen und in Wein abkochen / auch süße Mandel scheelen / und klein schneiden / und mit den Rosinen darüber streuen / so ist es recht. NB. Es muß aber kalt gestanden seyn.

2. Spanferckel oder junge Sau in einer Senff:Sooff zu zurechten.

Wann die Span: Sau sauber gebuzt ist / so schneide sie Stücklein oder Viertel:weiß / und koche sie dann in Saltz:Wasser / auch Wein und Gewürz ab / wenns gar ist / so nehme ein Stücklein Butter in eine Pfanne / thue eine ganze Zwiebel darzu / und gieß Senff darauf / rühre es auf dem Feuer biß die Butter zergangen ist / dann richte die Span Sau an / und gieß die Sooff darüber / und gieb es recht warm auf den Tisch / so ist es recht.

3. Spanz

3. Spanferckel Rouleau.

Nimm ein Spanferckel / so sauber gebuzt ist / schneide erst den Kopf herab / dann schinde die Haut ab / hernach schneide das Fleisch von den Beinen herunter / nehme noch etwas von guten Schweinsfleisch / und ein halb Pfund frischen Speck darzu / hacke klein untereinander / würze und salze es / alsdann wasche das Häutlein aus / lege ausgebreitet auf ein Brett / salze und würze es ein wenig / dann thue das gehackte Fleisch in das Häutlein / hernach siede ein hart Ey / hacke es klein / brühe Pistacien, scheele sie / und hacke solche auch klein / dann streue diese auf dem gehackten Fleisch herum / und drehe es übereinander fest zusammen / nemlich das Häutlein / worein das Fleisch gewickelt / schlags fest in ein Serviect ein / thue 4. runde Spreißel auf die 4. Theil / und binds mit Bindfaden fest zusammen / hernach nimm das Köpfflein und die Füß / wasche solche sauber aus / setze das Rouleau, Füß und Kopf in ein Geschirr mit Wasser und Wein-Eßig zum Feuer / und laß es kochen / thue auch Salz / Rosmarin und Lorbeerblätter darzu / wenns nun gekocht hat / und mans bald anrichten will / so laß es in der Brühe erkalten / dann thue es aus dem Serviect, buze es sauber ab / und schneide es Blauweiß um die Schüssel / lege das Köpfflein / und die Füß in die Mitten / so ist es recht.

4. Ein Drisenet, von abgebratenen und übergebliebenen Span-Säuen zu machen.

Nimm das von überbliebenen Span-Säuen / schneide schön Stücklein weiß / richt es in eine Schüssel ein / dann nehme Semmel / beche sie schön auf dem Rost / lege die gebechte Semmel in ein sauber Geschirr / stosse Zucker und etwas Zimmet klein / streue es auf die gedächte Semmel / gieß guten Wein / soviel als nöthig ist darauf / und laß sie so quellen / alsdann lege sie auf die Span-Säu herum / gieß den überbliebenen Wein / so nicht in die Semmel gedrungen / oben darauf / streue noch etwas Zucker und Zimmet darauf / so ist es recht.

☉ ☽ ☿



Das 12. Capitel.

Vom zahmen Schwein: Fleisch.

1. Schweins: Rücken Carbonade.

Nehme den Rücken von dem Schwein / löse den Speck davon ab / wenn man zumahlen den Speck nicht gern daran hat / hernach schneids Ripplein:weiß / und klopfß mit einem Messerrücken über und über wohl ab / alsdann nehme eine Pfann / thue etwas Schmalz darein / laß es zergehen / drucke dann das geklopfte Fleisch darinnen um / hernach nehme geriebene Semmel / thue Gewürz und Salz darzu / und bestreue die in das Schmalz getauchte Ripplein damit / und lege sie / wenn man sie bald brauchen will / auf den Rost / und brate sie auf Kohlen schön ab / daß sie nicht zu dürr werden dann kan man sie in eine Schüssel richten / und Eßig / klein geschnittene Zwiebeln / Peterillenkraut und ein wenig Pfeffer darzu thun / so ist es recht. Man kan auch um Gemüß / es sey was es will / herum legen.

2. Schwein: Fleisch in einer sauern Zwiebel: Brüh.

Nimm Schwein: Fleisch / haue es nach Belieben / waschs sauber aus / und kochs mit Salz ab / hernach nehme eine Pfann / thue Schmalz darein / röste Mehl und Zwiebel darinn braun / dann thue es in ein Geschir / gieß ein wenig Eßig und Fleischbrüh darauf / thue Gewürz darzu / und laß es kochen / alsdann richte das Fleisch an / und die Brüh darüber / so ist es recht.

3. Ein Schweins: Schlegel in einer Pfefferkuchen: Brüh.

Nimm den Schweins: Schlegel / ziehe die Haut herunter / und brate ihn ab / wenn er gebraten ist / so nehme die dicken Lebkuchen oder Pfefferkuchen / reibe ein gutes Stücklein davon auf einen Reib: Eisen / hernach thue das Geriebene in ein Tiegel / gieß Wein und Wein: Eßig darauf / thue Citronen: Bläßlein und etwas Zucker darzu / wanns nicht süß genug ist / und laß es zusammen kochen / alsdann richte es über den gebratenen Schlegel / und streue Citronenbüzel darauf / so ist es recht.

4. Schweins: Ohren und Rüssel in einer Senff: Brüh zu machen.

Nehme die Ohren und Rüssel / wann sie sauber gebuzt senn / koche sie weich / dann buze sie in frischem Wasser sauber ab / und schneide sie
läng.

länglicht klein / hernach nehme eine Pfann / thue Butter oder Schmalz darein / und röste ein wenig Mehl in dem Schmalz / wer will / set ein wenig Zwiebel daran thun / thue hernach das geschnittene Fleisch / als die Ohren und Rüssel / mit dem Mehl in ein verzinnetes Pfändlein oder Stoll-Ziegel / thue Gewürz / Fleischbrüh / ein wenig Eßig oder Wein daran / thue noch Citronen und ein paar Lorbeerblätter darzu / und laß es kochen / wenn man will / so kan man Senff daran lauffen lassen / oder Eperdottern / wenn es nicht schon zu dick ist / daran thun ; nim alsdann die Lorbeerblätter heraus / und versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

5. Eine Sultzen von Schweins-Ohren / Rüssel und Füß
sen zu machen.

Nehme die Ohren / Füß und Rüssel / schneide die Füß halb voneinander / wasch alles sauber aus / setz es in Wasser und Salz zum Feuer / und laß eine Weil kochen / dann nehms heraus / wasche es sauber in kaltem Wasser / und buge die Haar herab / thue es wieder in die Brüh / gieß Wein und ein wenig Wein-Eßig daran / thue auch ganz gut Gewürz und etliche Lorbeerblätter darzu / und laß es weich kochen / thue auch etwas Safran daran / wanns wohl weich ist / so richts in eine Schüssel / seige es durch ein sauberes Servierr in ein Ziegel / setze sie wohl eben und gleich in ein kühles Ort / hernach gieß die durchgeseigte Brüh darauf / laß es kalt werden ; Man kan auch kleine Rosin bugen und waschen und darüber streuen / und klein-geschnittene Mandel darunter thun / so ist es recht.

6. Schweins-Ohren und Füß- Carbonade.

Wann die Ohren und Füß weich und sauber gekocht sind / so buge sie ab / hernach nehme eine Pfann / thue Schmalz darein / und laß zergehen / wälze die Füß und Ohren in Schmalz herum / dann nehme geriebene Semmel / salt und würze sie / und bestreue die Füß und Ohren damit / lege sie auf den Rost / wenn man sie braucht / so brate sie wohl ab / und gieß warm auf den Tisch / so ist es recht ; Man kan auch braune Butter darüber machen / und mit Citronen belegen / oder solche darzu setzen / so ist es recht.

7. Einen sauren Topff-Braten von der jungen Schweins-
Waar / als Zungen / Milz / Nieren /
Schwanz / &c.

Nehme diese Waar / koche sie weich / hernach thue sie in ein Ziegel /
gief

gieß Brüh und Eßig darauf / thue Gewürz und ein wenig gestossene Regeslein darzu / röste braun Mehl mit Zwiebeln daran / laß es wohl einkochen / versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

8. Schweins-Ohren / Rüssel und Fuß-Ragout mit Cappern.

Nehme die Schweins-Waar / wasche es sauber und kochs ab / hernach richts in ein Tiegel ein mit Gewürz / Citronen und Cappern / gieß Brüh / auch ein wenig Wein oder Wein-Eßig darauf / röste gelbes Mehl in Butter oder Schmalz daran / und laß es kochen; wenn man will / so schiele auch ein Rockenboll / schneide denselben klein / und thue solchen auch darzu / versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

9. Schweinen-Fleisch auf Wildprät Art mit Schweiß zu zurichten.

Nehme das Fleisch / wenn man will / und es nicht gleich braucht / salze es ein / thue gestossene Wachholderbeer darzu / wenns dann etliche Tag in Salz gelegen / so nehme davon und kochs ab / hernach thue in eine Pfannen Schmalz / mache es heiß / röste ein Mehl braun darinnen / thue es hernach in ein Tiegel / gieß Fleischbrüh / Wein und ein wenig Wein-Eßig darauf / setz den Tiegel auf Kohlen / laß es kochen / rühr es herum / thue Gewürz und etwas Zucker daran / wenn man bald will anrichten / so muß die Brüh kochen; alsdann nehme guten Kälberschweiß, laß denselben durch ein Sieb hinein lauffen / aber auch nicht zu viel / rühre es stets wohl herum / versuchs nach dem Salz und Zucker / richte das Fleisch an / und die Brüh darüber / so ist es recht.

10. Schwein-Fleisch in einer Wachholder-Sooß auf Wildprät-Art.

Nehme von dem eingebeizten Fleisch / wasche es ab / und setz ins Wasser zum Feuer / dann nehme eine Pfann mit Schmalz / röste ein Löffel mit Mehl braun darinn / thue hernach das Mehl in einen Tiegel / gieß Brüh und ein wenig Wein-Eßig darauf / thue Gewürz / Citronen und ein paar Lorbeerblätter daran / stosse auch ein wenig Wachholder-Ber klein / und thue solche mit in die Brüh / und laß es kochen / wann man will / so kan man auch ein wenig Zucker daran thun; alsdann richte das Fleisch an / und die Brüh darüber / versuch es nach dem Salz / so ist es recht.

11. Ein Pres: Kopff von Schweins: Kopff / Rinds: Kopff / Kalbs: Ohren / dürrer Zungen und Pistacien zu machen.

Nehme die Backen von dem Rinds- und Schweins- Kopff und wasche alles wohl aus / hernach koche die Köpff gar / nehme sie heraus / wenn sie kalt seyn / so schneide das Fleisch wirt flucht / schneide auch die Kalbs Ohren / so vorhero abgekocht und mit einem Messer sauber abgeschabt worden / gang klein wie Kraut: Salat / alsdann koche die Rinds- Zungen ab / scheele sie / und schneide sie auch wie das Fleisch / wenn man Speck- Schwarten hat / so kan man sie auch abkochen und mit darunter länglicht schneiden ; dann nehme Pistacien , brühe und scheele sie ab / thue sie auch mit unter das zusammen gehackte Fleisch / hernach thue alles zusammen in ein saubern Kessel oder Porellen , gieß Wein und Wein: Eßig ta auf / thue Gewürz / Salz und geschnittene Citronenbügel daran / mache auch ein Bouquet von zwey Porbeerblättern / Timian / ein wenig Rosmarin / und etlichen kleinen grünen Zwiebeln / oder etlichen Zwiebeln mit Megelein besteckt / und legß darauf / setz es auf ein stark Feuer / aber laß es nicht anbrennen / wenn es nun eingekocht hat / so nehms heraus / thue es in ein sauber Serviett , und bindß fest zusammen / hernach presse es 24. Stund / alsdann thue es heraus / legß in Wein und Eßig / setz es an ein kühles Ort / so kan man allezeit davon auf Schüssel schneiden und das andere wieder verwahren ; Man kanß auch in ein Serviett einschlagen / das Serviett muß aber vorher eingetunckt in Wein seyn / so ist es recht.

Das 13. Capitel.

Von Welschen- oder Pip- Hahnen.

1. Ala Daube von Welschen Hahnen.

Nehme ein oder mehr welsche Hahnen / wenn diese sauber gebrüht seyn / so nimm frischen Speck / der gut ist / schneide ihn wie ein kleinen Finger / würz und salze denselben / hernach nehme den Hahn oder Henne / wenn sie sauber ist / zeume sie ein / durchziehe den Hahn oder die Henne mit dem Speck / dann setz es in ein saubern Kessel oder Hasen / mit Salz und gang

ganz Gewürz / auch etwas Wein und Wein-Eßig zum Feuer / thue auch Citronen-Schalen / Rosmarin und Lorbeer-Blätter daran / kehre es um / daß es auf ein Ort so weich wird als auf dem andern / laß es in der Brüß eine weil liegen / es wird nur besser.

2. Welsch-Hahn oder Pip-Hennen-Ragout mit Sardellen.

Nehme die Brust / thue die braune Haut herab / das andere schneide schön Scheiben weiß / richts in ein Tiegel oder Casserol-Pfändlein / hernach nehme Butter in ein Pfändlein / laß es zergehen / thue ein wenig Mehl darein / soviel man meint / röste es gelblich / thue es an die geschnittene Brust / thue Gewürz / geschnittene Citronen daran / wasche Sardellen sauber / gräte sie aus / hacke oder schneide sie klein / thue es an die geschnittene Pip-Hahnen-Brüst / gieß gute Fleisch-Brüß darauf / laß es kochen / versuchs / so ist es recht.

3. Auf ein andere Manier.

Wann die Brust geschnitten ist / so nehme saubere Sardellen, schneide sie klein / thue solche an die geschnittene Brust / thue auch geriebene Semmel / ein Stücklein Butter / Gewürz und geschnittene Citronen daran / gieß gute Fleisch-Brüß darauf / laß es kochen / versuchs nach dem Saltz; wenn man will / kan man ein wenig Wein daran gießen und so kochen lassen / so ist es recht.

4. Ein ander Ragout mit Rappern.

Wenn die Brust geschnitten ist / so thue Rappern / Citronen / ein wenig Wein und Gewürz daran / thue auch ein wenig gelb Mehl in Butter geröst darzu / gieß gute Fleisch-Brüß darauf / laß es kochen / so ist es recht.

5. Ein Fricassée von der Brust.

Wenns zusamen geschnitten ist / so nehme Butter in ein Pfändlein / wemns zergangen ist / so stäube ein wenig Mehl darein / thue es an das geschnittene Fleisch / nehme Gewürz daran / schneide auch ein wenig von einer Citronen darzu / und laß es kochen; hernach schlage ein paar Eyer aus / rühre die Dottern mit Wein ab / wenn mans will anrichten / so muß es kochen / es darff aber nicht viel Brüß haben / alsdann gieß die Dottern daran / richts an / und trucke Citronen-Safft darauf / so ist es recht.

6. Ein

6. Ein Ragout von Pip:Hahnen oder Hennen:Flügeln mit Triffeln.

Wenn man viel Pip:Hahnen-Flügel hat / so laß sie ganz oder hacke sie entzwey / und koche sie ab / hernach nehme eine Pfann / thue ein Stücklein Butter darein / setz es aufs Feuer / thue auch mit ein Rühr-Löffel ein wenig Mehl darein / röste es gelb / dann thue die Flügel in das Mehl / alsdann nehme Triffel / lese sie vorher / gieß Fleisch-Brüh darauf / und setze sie nicht allzu nahe zum Feuer / wenn sie nun eine Zeit lang geweicht haben / so thue sie aus der Brüh heraus / oder gieß sie samt der Brüh an die Flügel / thue geschnittene Citronen-Schaalen / ein Lorbeer-Blat und Gewürz daran / gieß Fleischbrüh / und so man will / ein wenig Wein darauf / laß es sacht kochen / so ist es recht.

7. Pip:Hahnen oder Pip:Hennen-Flügel braun zu machen / hernach mit Morcheln und Triffeln zu zurichten.

Nehme die Flügel / wenn sie sauber gebuzt sind / melbe sie ein / dann nehme eine Pfann / thue Schmalz darein / mache das Schmalz heiß / hernach thue von den Flügeln / soviel hinein gehen / darein / setz es auf ein starkes Feuer / und bräune sie aus dem Schmalz heraus / wenn sie alle sind / so thue sie in ein Geschirr ; hernach nehme Morcheln oder Triffel / buze und wasche sie sauber / dann gieß Fleisch-Brüh darauf / ist sie kalt / so setze die Morcheln oder Triffel von Ferne zum Feuer / laß sie ein wenig weichen / dann thue die Morcheln oder Triffel mit der Brüh an die Flügel / thue ein wenig geschnittene Citronen-Schalen / Gewürz / eine Zwiebel mit Neglein besteckt und ein paar Lorbeer-Blätter daran / laß es kochen / wenn die Brüh nicht dick genug ist / so röste noch ein wenig braun Mehl / thue es darein / wenn man will / kan man auch ein wenig Wein darzu thun / laß es kochen / biß die Flügel weich sind / alsdann richß an / drucke Citronen-Safft darauf / versuchs nach dem Saltz / so ist es recht.

8. Pip:hahnen:oder Hennen-Flügel-Fricassée.

Wenn die Flügel sauber gebuzt sind / so koche sie weich / dann nehme heraus was weich ist / wann sie alle weich sind / so thue in ein Geschirr ein Stücklein Butter / laß es zergehen / staube ein wenig Meel darein / hernach thue die Flügel auch hinein / thue Gewürz / geschnittene Citrone /

und ein paar grüne oder bürre Zwiebeln darzu / schlage 3. oder 5. Eyerdottern aus / rühre sie mit Citronen-Safft oder Wein-Eßig ab / wenn man es will anrichten / so schütte die Eyer-Dottern mit ein wenig frischer Butter daran / so ist es recht.

9. Pip-Hahnen- oder Pip-Hennen-Flügel in einer Mayoran-Brüh zu kochen.

Nehme die Flügel / wenn sie abgekocht seyn / richte sie in ein Geschirre ein / hernach nehme eine Pfann / thue Butter oder Schmalz darein / laß es zergehen / thue ein wenig Mehl darein / röste es gelblicht / dann thue es an die Flügel / gieß gute Fleisch-Brüh darauf / würz es mit gutem Gewürz / reibe ein wenig Mayoran in der Hand klein / oder schneide solchen klein / und thue ihn mit darzu / laß es wohl sacht kochen / die Brüh muß ein wenig dick seyn / so ist es recht. Man kan auch an statt des geriebenen Mehl / geriebene Semmel und Butter daran thun / und es wohl sacht kochen lassen / so ist es auch recht.

10. Ein Ragout oder eingemachtes von Piphahnen-Getrippe / braun mit dem Poudre Royal.

Nehme das übrige von dem Pip-Hahnen / schneide oder haeue das Beste zusammen / soviel man braucht / richte es in ein Geschirre ein / dann thue Schmalz in eine Pfann / röste Mehl darinnen braunlicht / thue es an das zusammengeschnittene / würze es / gieß Fleisch-Brüh und etwas Wein darauf / schneide etliche Stück Citronen daran / und laß es kochen ; wenn man will anrichten / so nehme ein paar Messer-Spißen von dem Poudre Royal, rühre es mit ein Löffel voll Wein klar ab / thue noch ein wenig frische Butter mit dem Poudre Royal an das Ragout, laß es eine Weil kochen / alsdann richte es an / so man will / kan man auch Citronen-Safft darauf trucken / so ist es fertig.

11. Pip-Hahnen Ragout mit Citronen.

Nehme das überblieben gebratene von dem Pip-Hahn oder Pip-Hennen / schneide oder haeue es zusammen / thue es in ein Geschirre / nehme eine Pfanne / thue Butter hinein / setze es aufs Feuer / röste Mehl gelb darinnen / thue Gewürz / geschnittene Citronen daran / gieß Fleisch-Brüh und ein wenig Wein darauf / thue noch ein wenig Timian und ein paar Lorbeer-

Lorbeer.

Forbeer-Blätter darzu / laß es kochen / versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

Auf ein andere Manier.

Nimm das überbliebene von Pip-Hahnen / hacke oder schneide zusammen in ein Tengel oder verziantes Geschirr / thue geriebene Semmel / ein Stück Butter / Gewürz / eine Zwiebel mit Negelein besteckt / oder klein geschnittene Zwiebel / Citronen und ein Lorbeerblatt daran / gieß gute Fleischbrüh darauf / man kan auch Sardellen, wenn sie gesäubert sind / klein hacken / und mit kochen lassen / nach dem Salz versucht / so ist es recht.

12. Pip-Hahnen oder Pip-Hennen Ragout mit Prücklen zu kochen.

Wann was von dem gebratenen Pip-Hahn / oder Pip-Hennen übrig ist / so nehme solches / schneide oder hacke es fein zierlich zusammen / richte es in ein Geschirr ein / worinn es kochen soll / dann nehme Butter in eine Pfann / setz es außs Feuer / röste gelb Mehl darinn / hernach nehme etliche Prücklen / schabe sie ein wenig ab / und schneide sie Stücklein-weiß daran / den Kopff aber thue davon / schneide auch etliche Stücklein von einer Citronen daran / gieß ein wenig Wein und dann Fleischbrüh darauf / würge es / und laß es sacht kochen / so ist's recht.

13. Weiße Würst von der Piphahnen-Brust zu machen.

Nehme das Fleisch von einer Pip-Hahnen-Brust herunter / thue auch zu erst die braune Haut davon / hernach hacke oder schneide das Fleisch mit ein Scheid-Messer recht klein / dann weiche auf eine Brust vor 1. Kreuzer Semmel-Brosam in einer Maas guten süßen Milch ein / wenn sie weich ist / so trucke die Semmel mit ein Koch-oder Rühr-Löffel / alsdann thue die gehackte Brust an die klein geriebene Semmel / rühre es wohl untereinander / dann schlage 3. ganze Eyer und 3. Dottern daran / rühre es ja wohl untereinander / dann binde ein Bouquet von ein paar Lorbeerblätter / Timian / ein paar grünen Zwiebeln / thue es auch daran / hernach nehme ein viertel Pfund gut Schweinen-Schmeer / hacke es recht klein / thue es auch darunter / nehme auch ein halb Pfund frischen Speck / stecke solchen in ein siedende Fleischbrüh oder siedendes Wasser / lasse ihn nur ein wenig quellen /

len / wann er dann kalt ist / so schneide den Speck so klein würfflicht als man kan / thue solchen auch mit darunter / nehme ein klein wenig Salz und gut Gewürz darzu / setze es auf ein sachttes Feuer / rühre allezeit dabey / laß es aber nicht kochen / wanns ein wenig angezogen hat auf dem Feuer / so thue es hinweg / rühre biß weilen / daß es kalt wird / thue den Bouquet wieder heraus; hernach nehme kleine saubere Schaafs-Darme / so nicht fett seyn / oder andere kleine Darme / so wohl rein sind / alsdann nehme eine Sprütze, mache sie mit Gehäck voll / drücke sie in die Darme biß die Füll und Darme all seyn / dann binds unter wie es selbst beliebt / feruer nehme gute Milch / und koche die Würst darinnen ab / laß sie auch eine Weil darinn liegen / hernach nehme ein Bögen weiß Pappier / biege solchen auf wie eine Torten / und dasselbe über und über mit Butter / lege dann die Würst hinein auf die Butter / man kan sie auch rund herum legen / alsdann lege das Pappier mit den Würsten auf den Rost / setze ihn auf glüende Kohlen / und brate sie wohl mit Butter ab / wenn man sie nicht umwenden kan / so mache eine eiserne Schauffel heiß / und halte sie über die Würst / gieß sie warm mit dem Pappier oder ohne Pappier auf die Tafel. Man kans auch von jungen Schwein Fleisch eben auf diese Art machen.

14. Pip:hahnen:Grille- oder Carbonade zu machen.

Nehme / was von Pip:hahnen übergeblieben / schneide es Schenckel- oder Glieder-weiß / daß es ein Ansehen hat / hernach nehme ein Geschirr / thue gute Butter darein / laß es zergehen / wenns zergangen ist / so kehre ein Stücklein nach dem andern darinnen um / dann nehme geriebenen Semmel / würz und salze es / schneide etwas Timian ganz klein darunter / bestreue es mit dem geriebenen Brod / legß auf den Rost / wenn man es braucht / so setze es auf Kohlen / und brate solches zusammengeschnittene schön ab / alsdann legß auf eine warme Schüssel / setze eine Citronen darbey / so ist es auch recht.



Das 14. Capitel.

Wie man alte Hühner zubereiten soll.

1. Alte Hühner angeschlagen.

Nimm alte Hühner, so viel man hat oder nehmen will, wenn sie sauber gebuzt und ausgenommen seyn, so zeume sie zum kochen ein, setze sie auch zu mit Wasser, oder thue sie hinein, allwo Rindfleisch schon ist, und lasse sie weich kochen, hernach nehme sie heraus, wenn sie kalt seyn, so schneide das Fleisch von der Brust herunter, thue es auf ein sauberes Bret, hacke oder schneide es recht klein, dann weiche auf eine Brust vor 2. Pfening Semmel in Milch ein, so man aber keine Milch hat, so weiche die Semmel nur in Wasser ein, trucke sie aus, wenn sie ge- weicht ist, und hacke sie auch mit unter die Hühner-Brust, nehme ein Viertel Pfund frisch Nieren-Fett, hacke es auch recht klein darunter, dann nimm auf eine Hühner-Brust 4. Eyer, rühre sie in einer Pfanne in der Butter auf dem Feuer hübsch glatt, thue die Eyer auch unter das Ge- häck, schlage noch 2. Eyer darunter, würze und salze es, wann man es will recht machen, so thue es zusammen in ein Mörsel, und stosse es wohl klein, dann schlage es hinan, wo es heraus geschnitten ist, bestreiche es mit einem heißen nassen Messer, und ziere es mit dem Messer-Rücken, hernach lege die Hühner in eine silberne Schüssel oder Blech, oder Torten- Blech, gieß gute fette Fleisch-Brüh oder Butter darauf, setze sie in ein heißen Ofen, und backe sie schön liecht heraus; alsdann kan ein Eoß oder Ragout darüber gemacht werden.

2. Auf eine andere Art alte Hühner angeschlagen.

Nehme alte Hühner, so viel beliebt, wann sie sauber gebrüht und ge- buzt seyn, so zeume sie erst zum kochen ein, hernach schneide die Haut auf der Brust von unten hinauf, und nimm dann die Brust von den Hennen heraus, schneide auch das Fleisch von den Beinen herab, und häute die inn- wendige Haut heraus, dann hacke das Fleisch ganz klein, nehme zu einer Brust vor 1. Kreuzer Semmel-Brosam, weiche sie in guter Milch ein, nimm auch ein Viertel Pfund Marck oder frisches Mayen-Fett zu einer Brust, hacke alles klein untereinander, und stosse es dann zusammen in ein Mörsel, alsdann nehme gute Butter, zu einer Hühner-Brust eines
 R Hühners

Hühner: Ey groß, thue es in eine irrdene Schüssel, laß es sacht zergehen, rühre es mit einem Koch: Löffel, daß es ganz weiß und kalt wird, hernach schlage Eyer in die Butter, auf eine Brust 2. ganze Eyer und 2. Dottern, rühre die Butter mit den Eyern ein Viertel: Stund lang, dann thue das Gehäck darein, würz es mit Muscaten: Blum, und salze es, und rühre es wohl untereinander, trucke die Semmel, so in Milch geweicht ist, wohl aus, und thue solche auch mit darunter rühren; NB. setze alsdenn das Geripp von der Hennen zum Feuer, wenn es weich ist, so nehme und zerschneide die Flügel und Schenkel Glieder: weiß, buze das Fleisch von den Beinen ein wenig ab, daß man es kan angreifen, hernach nehme von dem gehackten Farce, so viel als ein Hühner: Ey, umschlage die Bein, allwo das Fleisch noch daran ist, lege es hernach auf ein Teller oder Schüssel, so mit Butter beschmiert ist, dann setze ein Ziegel mit guter sauberer Fleisch: Brüh auf Kohlen, wenn es kocht, so gieße auf den Teller oder Schüssel, daß die Butter beginnt zu schmelzen, dann thue die angeschlagene Bein in die kochende Fleisch: Brüh, laß es eine halbe Stund kochen, hernach richte es an, worauf man will; wenn man will, so kan man ein klein wenig geriebene Semmel in die Schüssel thun, und solche auf ein Kohl: Feuer setzen, und von der guten Brüh darzu thun, sie muß aber wohl fett seyn, hernach die angeschlagene Bein darein richten, und so in der Schüssel kochen lassen, alsdann Muscaten: Blüh darauf streuen, so ist es recht.

3. Alte Hühner mit Käß: Köhl / Carviol, oder Blumen: Köhl.

Nehme die alten Hühner, wann sie gebuzt und gebrüht sind, so zehme sie ein, wasche sie aus, setze sie zu, und koch sie gar; dann nehme den Käß: Köhl, buze und wasche solchen sauber, und koch ihn in Wasser ab; wann der Käß: Köhl gar gekocht ist, so thue solchen in ein Ziegel oder Casserole, und würze ihn mit guten Gewürz, hernach nehme eine Pfanne, thue ein gut Stücklein Butter darein, setze es außs Feuer, thue ein wenig Mehl darzu, röste es ein wenig, aber nicht zu sehr, thue es an den Käß: Köhl, gieß gute Fleisch: Brüh darauf, laß es sacht kochen, es muß aber nicht zu viel Brüh werden; man kan auch an statt des Mehls geriebene Semmel und ein Strick Butter daran thun und mit kochen lassen, und alsdann über die Hühner richten: man kan auch Krebs: Brüh und Krebs: Butter daran thun, so ist es schön roth.

4. Alte

4. Alte Hühner mit jungen Hopffen zu kochen.

Nehme die alten Hühner, wenn sie gar gekocht sind, so buze und wasche jungen Hopffen, und koche denselben in Wasser ab, hernach thue den Hopffen in einen Ziegel oder Pfannen, würze solchen, und gieß gute Fleischbrüh darauf, hernach röste ein wenig weiß Mehl daran, oder thue geriebene Semmel und ein gut Stücklein frische Butter daran, und laß es kochen, richte es alsdann über die alten Hühner an, so ist es recht; man kan auch die unzeitigen Eyer, so die Hühner bisweilen in sich haben, abkochen, abschelen, und mit an den Hopffen thun, es siehet gut aus, und ist gut.

5. Alte Hühner in Reiß zu kochen.

Nehme die alten Hühner, wenn sie gebuzt und gereiniget sind, so koche sie gar, hernach nehme Reiß, lese und wasche denselben sauber, und koche ihn in Wasser ab, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß solchen ein paar Stund lang kochen, daß er aber nicht zu dünn ist, hernach thue ein Stücklein Butter daran, wenn man will, kan man auch Saffran darzu thun, der Reiß muß nicht zu dünn, auch nicht zu dick seyn, nach dem Salz versucht, so ist es recht.

6. Alte Hühner mit Spargel.

Nehme die alten Hühner, wenn sie gebrüht seyn, so koche sie weich; hernach nehme Spargel, buze solchen sauber, und breche ihn ab, so weit er sich brechen läßt, man kan denselben klein schneiden, oder auch nur lang lassen, dann wasche den Spargel, und koche solchen in Wasser mit ein wenig Salz ab, alsdann thue denselben in ein Ziegel oder verzinnte Pfannen, nehme ein Stücklein frische Butter, röste ein wenig Meel gelblich darinnen, thue es an den Spargel, thue auch Gewürz und gute Fleischbrüh daran, und laß es kochen; man kan auch anstatt des gerösteten Mehl geriebene Semmel, und ein gut Stücklein Butter daran thun; man kan auch ausgebrochene Krebschwanz, Krebsbrüh und Krebsbutter daran thun, und so sacht kochen lassen: würze es alsdann mit guten Gewürz, und richte den Spargel über die alten Hühner, so ist es recht.

7. Alte Hühner mit Nudeln oder Macronen.

Nehme die alte Hühner, wann sie sauber seyn, so setze sie zum Feuer, und laß sie gar kochen; hernach nehme ein halb Maas schönes Mehl, thue

es in eine Schüssel, oder auf ein Backbret, und salze es, dann schlage 4. biß 5. Eyer daran, würcke es zusammen, aber nicht zu fest, alsdann treibe es mit ein Wälger-Holz ganz dünn aus, je dünner je besser und schöner sie sind, wann sie ausgetrieben sind, so schneide sie schön, hernach setze Wasser zum Feuer, wenn es kocht, so salze es, und streue die Nudeln daran, laß es sacht kochen, alsdann schütte oder seige das Wasser wieder ab, und thue die Nudeln in ein Tiegel, thue gut Gewürz, und ein Stücklein Butter daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß es kochen; wenn es gelb soll seyn, so thue ein wenig Saffran daran, richte alsdann die Hühner an, und die Nudeln darüber, versuch es nach dem Salz, so ist es recht.

8. Alte Hühner mit Schwaden zu kochen. NB. Der Schwaden ist ein Stück von Reiß.

Die alten Hühner werden gebuzt und gekocht wie allezeit, wann die alten Hühner kochen, so nehm den Schwaden, lese und wasche denselben, hernach gieß gute Fleischbrüh darauf, setze den Schwaden zum Feuer, und laß solchen sacht kochen; wenn man will anrichten, so thue gut Gewürz und ein Stück frische Butter daran, versuch es nach dem Salz, und richte den Schwaden über die Hühner an, so ist es recht.

9. Alte Hühner mit Zucker-Würzel.

Nehme die alten Hühner, wann sie gebuzt seyn, zeume sie zum kochen ein, setz sie zu, und laß die Hühner gar kochen; hernach nehme Zucker-Würzel, buze sie sauber, dann wasche sie, und thue sie in ein Tiegel oder Casserol-Pfannen, thue geriebene Semmel, Gewürz und ein Stück Butter daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß es sacht kochen, alsdann richte die alten Hühner an, versuch es nach dem Salz, und richte die Würzel darauf, so ist es recht.

10. Alte Hühner mit Mandeln und Rosin.

Nehme die alten Hühner, wenn sie gebuzt und sauber sind, so setze sie mit guten Fleisch zu, und laß sie gar kochen; hernach nehme eine Pfannen, thue Schmalz darein, röste ein Löffel voll Mehl darinn braun, dann thue es in ein Tiegel, gieß Wein und etwas Fleischbrüh darauf, schneide Citronen-Bläß daran, thue ein Stücklein Zucker und gutes Gewürz darzu, man kan auch ein wenig Zimmet und Nägelein ganz darunter thun; hernach scheele etwas Mandelkern, buze Rosin, und wasche sie sauber, thue
solches

solches an die Brühe, und laß sie mit kochen, es muß wohl süß, auch nicht gar zu dick seyn, wann denn die alten Hühner gar sind, so kan man die Brühe zu erst versuchen, und alsdann darüber richten, so ist es recht.

11. Alte Hühner-Klöß oder Knödel zu machen.

Nehme die alten Hühner, wann sie sauber gereinigt seyn, so wasche sie aus, und zeime sie ein, wie zum kochen, hernach reisse die Haut von der Brust von unten auf, schneide die Brust heraus, und thue das Fleisch von den Brust-Beinen herab, thue es auf ein sauberes Hackbrett, schneide die zähe Haut heraus, und hacke das Fleisch recht klein, nehme auf eine Brust ein Viertel Pfund Rinds-Mark, oder so viel gutes frisches Majen-Fett, hacke es wohl klein untereinander, dann nehme auf eine Hühnerbrust vor ein halben Kreuzer Semmelbrosam, weiche sie in guter Milch ein, wenn sie weich ist, so trucke die Semmel wieder aus, hacke es auch darunter, nehme auch auf eine Hühnerbrust ein Viertel Pfund Butter, thue sie in ein Schüssel, laß es ein wenig zergehen, rühre die Butter mit ein Koch-Löffel, biß sie weiß und dick ist, schlage auf eine Brust zwey ganze Eier, und 2. Dottern an die Butter, rühre es ja wohl ein gute Viertel Stund untereinander, dann thue das gehackte Fleisch darein, salz und würz es mit guten Gewürz, wenn es wohl untereinander gerührt ist, so kan man mit ein Löffel Klößlein machen, und in die kochende Fleischbrühe thun, biß es gar ist, wenn es aber zu fest ist, kan man ein wenig Milch darunter rühren, auch salzen und würzen. NB. Die Geripp von den Hühnern können gar gekocht werden, alsdann kan man diese wieder auf eine andere Art einmachen. Wann man die Klöß machen will, so thue gute Fleischbrühe in ein Siegel oder saubere Casserole seigen, setze es auf Kohlen, wenn es kocht, so nehme ein Ess-Löffel, tauche den in die heiße Brühe, hernach nehme von dem Farce heraus, lege es in die kochende Fleischbrühe, lege so viel hinein, als man braucht oder haben will, laß die Klöß eine Viertel-Stund kochen, dann richte sie in eine saubere Schüssel, setze sie warm, thue von der guten Brühe darauf, und streue Muscatenblumen darüber, so ist es recht.

12. Pactum von alten Hühnern.

Nehme auf eine Schüssel zwey alte Hühner, koche dieselben ab, hernach nehme das Fleisch von den Beinen herunter, thue es auf ein sauberes Hackbrett, hacke es recht klein, nehme auf eine Henne ein halbes

Pfund gutes frisches Nieren-Fett, und vor ein Kreuzer Semmel, weiche die Semmel in Milch ein, wann sie dann wohl weich ist, so trucke sie wieder aus, hacke die Hühner, Nieren-Fett und Semmel wohl untereinander, dann nehme Butter in eine Pfanne, lasse sie zergehen, nehme auch zu einer Hernen vier Eyer, rühre sie in Butter auf dem Feuer, aber nicht zu hart, dann thue die geriebene Eyer unter das Gehackte, schlage auf eine Brust noch zwey Eyer daran, würze und salze es recht, wenn man es will recht machen, so stößt man es in Mörsel, NB. hernach mache ein Ragout von was man will, mit einer kurzen Brüh, laß es kalt werden; als dann nehme ein silbern Anricht-Teller, oder ein Blech, so wie ein Anricht-Teller ist, bestreiche den Teller oder Blech mit Butter, dann thue von dem gehackten Farce ein gut Theil darauf, breite es so weit aus einander, als ein Anricht-Teller ist, in der Mitten muß es etwas tieffer seyn, als auf dem Rand, der Rand muß in die Höh stehen, dann thue das Ragout darein, und mache von dem überbliebenen Farce etwas breit, lege es über das Ragout her, mache es zu, und überstreiche es mit ein Messer das warm ist, mache es auch erhoben, und hacke es mit dem Messer-Rücken, hernach mache oben mit ein Koch-Löffel-Stiel ein rund Loch darein, bes gieß es mit zerlassener Butter, oder lege frischen Speck breit geschnitten darauf, schieb es in ein heissen Ofen, laß es eine Stund darinn stehen, daß es schön gebacken ist, so ist es recht.

13. Kleine Pactum von alten Hühnern in blechernen Reifflein.

Nehme ein oder zwey, auch mehr alte Hühner-Brüst, wie vorher schon gemeldet worden, schneide die Brüst heraus, ehe die Hühner gekocht werden, hernach schneide das Fleisch von den Brüsten herab, thue auch die zähe Haut heraus, und hacke es recht klein, nehme zu einer Hühner-Brust ein Viertel Pfund Rinds-Marc oder Nieren-Fett, weiche vor 3. Kreuzer Semmelbrojam in guter Milch ein, wann die Semmel ge weicht hat, so trucke sie aus, und hacke solche samt dem Nieren-Fett und Rinds-Marc, auch unter die Hühnerbrüst, dann nehme auf eine Henne ein Viertel Pfund frische Butter, thue solche in eine irdene Schüssel, laß es ein wenig auf Kohlen oder heissen Wasser zergehen, hernach schla ge 2. ganze Eyer und 2. Dottern in die Butter, rühre es ein Viertel Stund lang herum, alsdann thue das gehackte Fleisch darein, salz und würz es

mit Muscatenblüth, und rühre es wohl untereinander, hernach wenn man Reifflein hat, kan man etliche auf ein Teller oder Schüssel setzen, die Reifflein können von weissen Blech seyn, der Grösse nach, können sie als eine kleine Fenster-Scheiben, und auch grösser seyn, wie man sie nun haben will; wenn man nun die Blechlein oder Reifflein hat, so wische sie sauber aus, hernach laß Butter zergehen, streiche die Reifflein mit der Butter, dann setze sie in ein silberne oder blecherne Schüssel, drey Finger der Zwerch auseinander, alsdann nehme von dem gehackten Hühner-Farce, fülle sie voll, und mache mit ein saubern Finger oder runden Holz, das vorher naß gemacht worden, ein rundes Loch, aber nicht gar biß auf den Boden; NB. Hernach mache ein subtiles Ragout das nicht zu dünn ist, wenn das Ragout kalt ist, so fülle ein wenig darein, aber nicht viel Brüh, mache es mit dem Farce wieder zu, mach es ein wenig erhaben, und streiche es mit dem Messer glatt, wann sie alle so gemacht sind, so lege sie in ein heissen Ofen, und laß sie eine halbe Stund backen, daß sie aber nicht verdorren, doch auch gar werden; wenn man sie nun will auf die Tafel geben, so nehme sie aus dem Back-Ofen, ziehe die Blechlein herab, und gebe sie warm auf die Tafel, es wird recht seyn, wenn es so gemacht wird.

14. Alte Hühner mit Pistacien und Morcheln.

Nehme die alten Hühner, mache sie sauber zurecht, und koch sie gar; hernach nehme Morcheln, buße und wasche sie, dann gieß gute Fleisch-Brüh darauf, wann die Brüh warm ist, so ist nicht nöthig, daß sie zum Feuer gesetzt wird, ist sie aber kalt, so setze sie von fernem zum Feuer, hat man keine Brüh, so nehme Wasser, und mache es also, alsdann nehme so viel Morcheln und Pistacien als beliebt, die Pistacien müssen wie die Mandelkern abgebrüht werden; dann thue in ein Siegel oder Casterole ein Stück Butter, setze es auf Kohlen, röste ein Löfflein mit Mehl gelblich darinnen, hernach trucke die Morcheln aus, sind sie aber in sauberer Fleischbrüh gewest, so kan man die Morcheln mit der Fleischbrüh an das Mehl thun, gieß noch mehr Fleischbrüh darzu, thue auch die Pistacien, ein wenig Wein, Gewürz, ein Stücklein von einer Citronen, und ein paar Lorbeerblätter darein, und laß es kochen, versuch es nach dem Salz, richte die alten Hühner an, und gieß die Brüh darüber, so ist es recht.

15. Alte Hühner mit Champignon zu kochen.

Die alten Hühner mache zurecht wie allezeit, und koche sie ab, hernach nehme die Champignon, wann sie frisch seyn, so buze sie, wie es sich gebührt, und wasche sie sauber, sind es aber dürre, so müssen sie in warmen Wasser oder Fleischbrüh eingeweicht werden, auch muß man sie wieder austrucken; hernach nehme eine Pfannen oder Tiegel, thue Butter darein, setze es aufs Feuer, wann es zergangen ist, so stäube ein wenig Mehl darein, und röste es, dann thue gute Fleischbrüh, ein kleine Zwiebel, auch eins oder zwey Lorbeerblätter darauf, thue allezeit gutes Gewürz daran, und laß es kochen; wann die alten Hühner gar sind, so schlage 3. bis 4. Eyer in ein Geschirlein, rühre nur die Dottern mit ein paar Löffel voll Wein ab, wenn nun die alten Hühner angericht sind, so lasse die Dottern an die Champignon lauffen, daß es aber nicht zusamm laufft, man kan auch Petersilien klein hacken, und solchen an die Eyer Dottern mit thun; alsdann richte es über die Hühner, oder laß vorhero die Hühner darinn kochen, und richte es alsdann darüber her, so ist es recht.

16. Alte Hühner-Mergemat.

Nehme die alten Hühner, lasse sie vorhero gar kochen, hernach zerschneide sie schön Schenkelsweiß, wann sie zerschnitten sind, gieß Wein und Wein-Essig darauf, thue Gewürz, eine Zwiebel halb entzwen geschnitten, und ein paar Lorbeer-Blätter daran, setz es nicht allzu nahe an das Feuer, daß das Fleisch ein wenig anzieht; hernach nehme auf eine Hennen ein halb Maaß Mehl in eine Schüssel, schlage zu einer halben Maaß schön Mehl 3. Eyer daran, salze es ein wenig, gieß etwas von der Brüh, worinnen die Hühner sind, daran, thue auch Milch darzu, und mache den Teich nicht zu dünn; alsdann nehme Schmalz in eine Pfannen, setze es aufs Feuer, wann es heiß ist, so thue die zerschnittenen Hühner in dem Teich herum wenden, dann bache sie aus dem heißen Schmalz schön heraus, und gieb es warm auf den Tisch, so ist es recht.

17. Alte Hühner mit einer Zappern-Sooff.

Wenn die alten Hühner gekocht sind, so können sie entzwen geschnitten, oder ganz gelassen werden, hernach nehme Butter in ein Tiegel oder

oder Casserol - Pfannen, setze sie aufs Feuer, thue mit einem Löffel Mehl in die Butter, und röste es ein wenig, thue Kappern, geschnittene Citronen, gut Gewürz, und ein paar Lorbeer - Blätter daran, gieß gute Fleischbrüh, und ein wenig Wein darauf, und laß es kochen, richte es nachdem über die ganzen Hühner an, oder schneide die Hühner, und mache die Soofß daran; wenn man will, so kan man ein wenig Zucker daran thun, so ist's fertig. NB. Man kan auch kleine Rosin, so vorher gelefen und gewaschen seyn, daran thun.

18. Alte Hühner in einer Mayoran - Brüh.

Die alten Hühner säubert man, wie vorher gemeldt, hernach werden sie abgekocht, wenn sie gar gekocht sind, so kan man sie zerschneiden, oder ganz lassen. Zu der Brüh nehme einen Ziegel oder Pfannen, thue gute Butter darein, setze solche auf das Feuer, röste gelblich Mehl darinnen, gieß gute Fleischbrüh darauf, und thue gutes Gewürz daran, thue auch ein wenig klein - geschnitten - oder zwischen den Händen geriebenen Mayoran darzu, setze es aufs Feuer, und laß kochen, so ist's recht.

19. Alte Hühner in einer Sardellen - Soofß.

Nehme die Hühner, wenn sie gebuzt und gewaschen sind, setze sie zum Feuer, und laß sie gar kochen, wenn sie gar sind, so lasse sie ganz, oder schneide sie schön Stück - weiß, hernach nehme einen Ziegel oder Casserole, thue ein Stück Butter darein, setze solche aufs Feuer, röste gelblich Mehl darinnen; hernach nehme Sardellen, 3. 4. auch 6. soviel man hat, oder nehmen will, wasche sie vorher etlichmal, alsdann breche die Grät aus, dann hacke die Sardellen, oder schneide sie klein, alsdann thue sie an das geröste Mehl, rührs herum, thue gute Fleischbrüh, gut Gewürz, und geschnittene Citronen daran, und laß es kochen, richte dieses über die ganzen oder zerschnittenen Hühner her, und mache sie darmit ein, so ist's recht.

20. Auf eine andere Art mit geriebener Semmel und Sardellen gestauft.

Nimm alte gar gekochte, oder überbliebene Hühner, schneide sie entwen zu Stücklein, richte sie in einen Ziegel oder Casserole ein, hernach thue geriebene Semmel, frische Butter, gut Gewürz, und geschnittene Citronen daran, nehme auch Sardellen, wasche solche, thue sie von den Gräten, schneide oder hacke 3. bis 5. klein, thue sie auch darzu, gieß gute frische Brüh,

Brüh, und ein wenig Wein darauf, und laß es kochen; versuch es nach dem Salk, und richt es an; so ist recht..

21. Alte Hühner mit Zellery gekocht:

Wenn die alten Hühner gekocht sind, so kan man sie ganz lassen, oder zerschneiden, hernach nehme Zellery, kuge und wasche solches, und koche ihn in Wasser ab, dann nehme einen Ziegel oder Casserole, thue ein Stücklein Butter darein, setze es auf Kohlen, und röste ein wenig Mehl darinn, alsdann thue den Zellery darein, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue gut Gewürz darzu, und laß es gar kochen, richte hernach die Hühner darein, und laß es miteinander kochen, versuchs nach dem Salk; so ist recht..

22. Auf eine andere Art mit geriebener Semmel.

Wenn die alten Hühner und der Zellery abgekocht sind, so thue alles zusammen: Nehme die alten Hühner, Zellery, geriebene Semmel, ein Stück gute Butter, und Gewürz darzu, hernach gieß gute Fleischbrüh darauf, setze es auf Kohlen, und laß es kochen, daß es nicht zu dünn oder dick wird, versuchs nach dem Salk, dann richte es an, so ist es recht..

23. Alte Hühner mit ganzem Gewürz.

Wenn die alten Hühner sauber gebrüht, gebuzt und ausgenommen sind, so zeume sie ein, hernach wasche sie aus, setze sie zum Feuer mit ein oder mehr Stück Rindfleisch, wenn sie gar sind; so thue sie in einen Ziegel, gieß von der Brüh darauf, daß es ganz voll wird; dann thue in ein Ziegelein, so sauber ist, ganze Muscaten-Blum, etwas Negelein, Pfeffer, Ingber, ein paar Lorbeer-Blätter oder Beer darzu, binds zusammen, thu es zu den alten Hühnern, und laß mitkochen, wann sie gar sind; so richte die alten Hühner an; setze die Schüssel warm; gieß von der guten Fleisch-Brüh darauf; thue das Gewürz heraus, und leg es auf die Hühner, gibs warm auf den Tisch, so ist recht..

24. Alte Hühner mit Artischorken, Krebs- und Balb- Fleisch, Blöflein, Hühner-Nägen und Leber.

Wenn die alten Hühner gebuzt, gewaschen und gereinigt sind, so zeume sie ein, und setze sie zum Feuer mit einem Stück Rindfleisch, weil die Hüh-

ner

ner noch kochen, so nehme Artischocken-Böden, wenn sie frisch seyn, so schneide die Blätter ganz herab, daß nichts bleibt, denn der Kern, dann koch die Artischocken-Böden ab, wenn sie gar sind, so thue sie in ein kaltes Wasser, buge das Innwendige heraus, wasche es sauber aus, hernach schneide die Böden klein, dann nehme auch Morcheln, so viel du willst, buge und wasche sie sauber, brühe sie auch ab, trucke sie wieder aus, und thue sie zum Artischocken-Böden, vorhero kan man die Hühner-Mägen mit den Lebern auch abkochen, und zu den Artischocken legen, wenn sie gebugt, und klein geschnitten sind, alsdann nehme Kalb-Fleisch, mache kleine Klöß, wie sie aber gemacht sollen werden, ist schon oft gemeldet worden. NB. Man kan auch kleine Krebs darzu nehmen, dann nehm einen Ziegel oder Casterol-Pfanne, thu ein Stücklein Butter darein, setz sie auß Feuer, röste ein wenig gelblich Mehl darinnen, gieß gute Fleischbrüh dar auf, thue gutes Gewürz daran, wenn es kocht, so kan man alle die schon gemeldte Waar daran thun, und mitkochen lassen, versuch es nach dem Salz, richte die alten Hühner an, und diese Waar darüber, reibe Muscaten-Nuß darauf, so ist recht.

25. Auf eine andere Art alte Zühner mit ausgebrochenen grünen Erbsen / Krebsen und Brat-Würsten.

Wenn die alten Hühner bey dem Feuer sind, so nehme Krebs, soviel man hat, oder nehmen will, wasche dieselben sauber aus, und koch sie in Wasser und ein wenig Salz ab, hernach breche die Schwanz nur aus, oder breche sie ganz aus, wie zu einem Ragout, die abgegangenen Schaalen buge sauber aus, und stosse sie in einem Mörsel, wenn sie klein sind, so stosse ein wenig Butter darunter, dann thue Butter auch in einen Ziegel, thue die gestossene Krebs-Schaalen darein, und röste die Schaalen hübsch roth, dann gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß es kochen, man kan auch ein Stücklein Semmel darein thun, auch säubern Petersilien darzu nehmen, und es mitkochen lassen, brate auch die Bratwürst ab, schneide sie klein, und thue solche zu den ausgebrochenen Erbsen legen, alsdann nehme ausgebrochene grüne Erbsen, koch diese ein wenig ab, und thue sie auch zu den Krebsen und Bratwürsten; NB. Man kan kleine Klößlein, auch Hühner-Mägen darzu machen, dann treibe die Krebs-Brüh durch ein Haars Tuch oder Haars Sieb, oder sonst durch ein sauberes Tuch, in einen Ziegel, würze

würge solche mit gutem Gewürz, setze es auf Kohlen, wann es kocht, so thue d'e Waar, als Krebs, Bratwürst, und grüne Erbsen darein, und laß es sacht kochen, wenn man mehr hat, so kan man auch mehr daran thun; wenn es nun gar ist, und soll angericht werden, so richte die alten Hühner erst an, dann versuche die Waar in dem Ziegel, und richte es über die alten Hühner an, so ist es recht..

26. Alte Hühner mit Käß: Köhl/ Kälberprieß/ Morcheln/
und was man mehr darzu nehmen will.

Nehme die alten Hühner, brühe sie sauber, nehme sie aus, kröpffe sie auch, wasche sie sauber, und koche sie mit einem Stück Kind: Fleisch gar; weil die Hühner kochen, so buze und wasche den Käß: Köhl sauber, und koche solchen in Wasser mit ein wenig Salz, aber nicht gar zu weich, ab, hernach nehme Kälberprieß und Kalbs: Euter, wasche, brühe sie vorher, ziehe sie von der harten Haut herab, koche sie ab, und schneide sie in kleine Stücklein, thue sie dann zu den Käß: Köhl, thue auch die Morcheln, so vorher gekuzt, gebrüht, und ausgewaschen sind, zu den Priessen und Käß: Köhl; hernach nehme einen Ziegel, thue ein Stücklein Butter darein, setz es auf Kohlen, und röste ein wenig Mehl darein, gieß gute Fleischbrüh darauf, und thue gutes Gewürz daran, alsdann thue auch die Waar, als den Käßköhl, Kälberprieß und Morcheln, darein, laß es kochen, der Käßköhl darff aber nicht verkochen, wenn es nun gar ist, und die alten Hühner auch gar, so richte die Hühner an, versuche die Waar in dem Ziegel, und richte solche dar: über, so ist es recht.. NB. Man kan dieses alles zusamm nehmen, wenn man will, als:

Morcheln, Käßköhl, Kälberprieß, Krebs, Bratwürst, Artischockens: Böden, Kalbfleisch, Klöflein, Hühner: Mägen und Leber..

27. Alte Hühner und Kapauen mit Triffeln / Morcheln/
Champignon, Moseran/ Kalbfleisch: Klöflein/
Breba: Schwanz und Schnecken.

Nehme Kapauen oder alte Hühner, thue sie einen Tag zuvor ab, schmeiffe sie gleich, wenn sie abgethan sind, ins Wasser, lasse sie ein paar Stund in kaltem Wasser erkalten, dann brühe sie sauber, nehme sie aus, kröpffe sie auch, daß nichts unreines darinnen bleibt, hernach wasche sie sauber aus, zume sie zum Kochen ein, und setze sie alsdann mit einem Stück

Kind:

Kindfleisch, wenn man sonst eines kocht, zum Feuer, (dann wann man es mit Fleisch kocht, so gibt es besser Brüh, und wird das Fleisch und Geflügel geschmackter,) thue etwas ganz Gewürz und Rosmarin darzu, buze, weil es kocht, oder vorher, die Schnecken, wenn es eben die Zeit ist, daß man welche haben kan, sie müssen zurecht gemacht werden, als wie man sie in die Häuser füllt; nehme Krebs, soviel beliebt, breche die Schwanz daran aus, hernach buze die Schaalen, und stosse sie in einem Mörzel, stosse auch etwas Butter mit darunter, thue noch mehr Butter in eine Pfanne oder Ziegel, thue die Krebs: Schaalen auch darzu hinein, röste es wohl untereinander, dann gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß es kochen, treibe hernach die Krebs: Butter durch einen Seiher oder Haar: Tuch, hernach lese, buze und wasche Morcheln, Trissel und Moseran, wenn solches geschehen, so gieß Fleischbrüh darauf, wenn die Brüh kalt ist, so muß man sie ein wenig zum Feuer setzen, dann mache kleine Kalbfleisch: klöß, melbe sie ein, und bache sie aus dem heißen Schmalz gelb heraus; alsdann nehme einen Ziegel oder Casserole, thue ein Stück Butter darein, setze es auf glühende Kohlen; nehme einen Löffel, röste braunes Mehl darinnen, dann drucke die dürre Waar, so in die Fleischbrüh geweicht worden, aus, nemlich die Morcheln, Trisseln und Moseran, und thue sie in das braune Mehl, thue auch Krebs: Brüh darein, an statt der Krebs: Brüh kan man Jus nehmen, wenn man will, auch nur bloße Fleischbrüh, wenn es kocht; so thue die Schnecken und Kalbfleisch: klöß auch darein, und laß es kochen, würze es mit guten Gewürz, bestecke kleine Zwiebeln mit ganzen Nagelein, thue auch ein paar Lorbeer: Blätter, und etwas Citronen: Schaalen darzu, auch wenn man will, so kan man ein paar oder etliche Sardellen haben, mit daran thun, und so einkochen lassen, alsdenn richte das Geflügel an, hernach das Ragout darüber, so wirds recht seyn.

28. Alte Hühner - Fricassée.

Nehme die alten Hühner, wenn sie gebuzt und gewaschen sind, laß sie gar kochen, wenn sie fertig sind, so schneide sie sauber, hernach nehme Butter in einen Ziegel oder Casserole, und setze sie aufs Feuer, wenn solche zergangen ist, so stäube ein wenig Mehl darein, schneide Citronen darein, würze es, gieß gute Fleischbrüh darauf, und setz es auf ein sachttes Feuer, und laß es kochen, man kan Morcheln daran nehmen, schlage drey,

nier, bis sechs Eyer aus, rühre die Dottern mit einem Löffel voll Wein, und ein wenig Essig ab, man kan auch Petersilienkraut klein hacken, und und mit an die Eyer-Dottern thun, wenn man es will anrichten, so muß es kochen, dann laß es anlauffen, versuchs nach dem Salz, und richte es sauber an, so ist recht.

29. Alte Hühner mit Italiänischen Nudeln oder Macaronen.

Nimm gute alte Hühner, so gebuzt und gewaschen seyn, setze sie zum Feuer, und laß hübsch gar kochen, dann nehme von der guten Brüß, seige etwas in einen Ziegel oder Casserole, und laß die Brüß aufkochen, wenn sie kocht, so thue die Macaronen hinein, setze den Ziegel ein wenig von Ferne, und laß sie quellen, wenn die Hühner gar sind, so richte sie an, man kan sie aber vorher einmal heraus nehmen, ehe sie gar sind, und kan den Schaum darvon mit Salz oder Mehl abwaschen, hernach thue die Hühner wieder in die Brüß, und laß sie kochen, wenn sie nun gar sind, so richte sie an, richte auch die Macaronen, wenn sie eine Stund quollen haben, darüber, so ist recht.

30. Alte Hühner hage zu machen.

Nehme alte Hühner, so gekocht sind, zerschneide alle Gelenck derselben voneinander, man kan sie auch beyammen lassen, doch aber nehme die Brüst, und thue das Fleisch davon herab, hacke oder schneide dasselbe recht klein, dann nehme ein Stücklein Butter in einen Ziegel oder Casserol-Pfanne, setze es auf Kohlen, wenn es zergangen ist, röste ein wenig Mehl darinnen, hernach huße die Wein ein wenig ab, je schöner es ist, je besser es aussiehet, dann lege das gehackte Fleisch von der Brust in das geröste Mehl, die Wein und das Geripp aber hacke zusammen, stoß es in einem Mörsel, hernach thus in einen Ziegel, seig gute Fleischbrüß darauf, und laß es kochen, treibe es dann durch ein Haar-Sieb oder Haar-Zuch, gieß von der durchgesälagenen Brüß auf den hache, thue gut Gewürz, ein paar Lorbeer-Blätter, eine Zwiebel mit Negelein besteckt, daran, und laß es kochen, daß es aber nicht anbrennt, es muß seyn wie ein Brey, versuchs nach dem Salz, so man will, kan man auch ein Stücklein Citronen daran thun, es wird recht seyn.

31. Alt-Hühner Ragout von den Brüsten.

Nehme alte Hühner, so gefocht sind, schneide sie wie bey dem hache, buge die Bein hübsch ab, das Fleisch von den Brüsten aber schneide würfflich, thue es zusamm in einen Tiegel oder Casserole, die Flügel und Bein kan man auch darzu legen, oder man kan sie margiren; hernach stosse die abgebuhten Bein und das Geripp zusamm in einen Mörsel, thue es in einen Tiegel, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß es kochen, dann treibe es durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch auf das würfflicht-gehackte Fleisch in den Tiegel oder Casserole, worinnen es ist, thue auch etwas Mehl oder geriebene Semmel; frische Butter, ein wenig Citronen-Schaalen, und gutes Gewürz daran, man kan auch ein Lorbeer-Blat, und eine ganze Zwiebel, mit Megelein besteckt, darzu thun, laß es kochen, und versuchs nach dem Salz, so ist recht.

32. Alte Hühner mit Zellery zu kochen.

Nimm sauber-gebrüht und gebugte Hühner, laß sie gar kochen, hernach nehme Zellery, buge solchen sauber, schneide ihn Stücklein; weis, und laß ihn gar in Wasser kochen, dann zerschneide die Hühner, oder lasse sie ganz, thue den Zellery daran, röste auch gelblich Mehl in der Butter daran, wenn man kein Mehl daran haben will, so thue geriebene Semmel darzu, thue auch gut Gewürz daran, und auch frische Butter, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß es kochen, versuche es nach dem Salz, und richte es an, so ist recht.

Das 15. Capitel.

Wie man junge Hühner zubereiten soll.

I. Junge Hühner mit ausgebrochenen grünen Erbsen zu kochen.

Nehme junge Hühner, würge sie ab, und schmeisse sie in kaltes Wasser; hernach brühe und buge sie sauber, wenn man Zeit hat; so kan man sie eine Nacht über hängen lassen, aber nicht im Wasser; denn das zieht den Geschmack aus, wenn man kochen will; so nehme die Hühner, wasche sie aus, rume sie zum Kochen, alsdann thue die Hühner und die grün-
ausgebroche-
nen

nen Erbsen in einen Tiegel oder Casserole, und laß es im Wein kochen, hernach thue geriebene Semmel, und ein gutes Stück frische Butter daran, thue auch Muscaten: Blum, ein wenig weissen Pfeffer, auch abgezupfft: und klein: geschnittenen Majoran darzu, und laß es kochen, mit Butter muß es wohl stark seyn, und muß auch ein wenig dick, doch nicht gar zu dick seyn; versuchs nach dem Satz, so ist's recht.

2. Junge Hühner mit Stachel: Beeren zu kochen.

Nehme junge Hühner, so schön gebugt sind, mache sie zum Kochen zu recht, dann thue sie in ein Geschirr, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß sie gar kochen; hernach nehme Stachel: Beer, und buge sie, gieß siedendes Wasser darauf, und laß eine Weil darauf stehen, alsdann schütte das Wasser davon ab, und thue die Stachelbeer an die jungen Hühner, gieß eine halbe oder Viertels: Maas Wein darauf, darnach es eben viel Hühner sind, thue Zucker und gutes Gewürz darauf, vorhero aber muß man geriebene Semmel daran thun, laß es nicht lang kochen, denn die Stachelbeer sind halb weich, und müssen auch ganz bleiben, so ist's recht.

3. Junge Hühner mit Johannes: Beer zu kochen.

Nehme die jungen Hühner, wenn sie sauber sind, so mache sie zurecht, reibe die jungen Hühner innwendig mit ein wenig Muscatenblüh und Salz aus, wenn man sie bald haben will, so brate sie schön weiß ab, hernach nehme die abgezupfften Johannes: Beer in einen Tiegel oder Casserol: Pfanne, thue Wein, Zucker, Zimmet, und ein Stücklein Citronen: Schaaalen, daran, und laß es kochen, mache auch ein klein wenig gelblich Mehl darunter, und laß es noch ein wenig untereinander sieden, alsdann richte die jungen Hühner an, und die gekochte Johannes: Beer darüber, versuchs, ob es süß genug ist, es wird recht seyn.

4. Junge Hühner - Fricassée mit Poudre Royal zu kochen.

Nehme die jungen Hühner, buge sie einen Tag vorher, wenns seyn kan, hernach nehme sie, ziehe die Haut ab, und zerschneide die jungen Hühner hübsch Schendel: weiß, schmeiß sie in ein sauber Wasser, daß sie weiß werden, dann wasche sie aus, und richte sie in ein verzinnte Casserole ein, thue Muscaten: Blum, etwas weissen gestossenen Pfeffer, und ein wenig frische Butter daran, setze es auf ein Feuer, und laß es gar kochen; alsdann nehme 5. bis 6. Eyer, soviel man eben braucht, schlage die Dottern in ein Geschirr:

Geschirlein / thue ein paar Messer-Spizen voll von dem Poudre Royal an die Eyer-Dottern / reibe ein paar Citronen auf dem Reib Eisen ab / und verwahre es / hernach drucke den Citronen-Safft an die Dottern / rühre die Dottern damit ab / thue auch ein wenig Wein darunter / wann die Hühner gar sind / so müssen sie kochen / wenn sie sollen angericht werden / dann laß die Eyer-Dottern mit ein guten Stück Butter daran lauffen / schwinde es herum / versuchs nach dem Salz / und richts an / streue alsdann die geriebene Citronen-Schaalen darauf / so ist es recht.

5. Junge Hühner-Fricassée mit Sardellen.

Nehme junge Hühner / so ein Tag zuvor abgewürgt worden wann es hat seyn können / ziehe die Haut davon ab / zerschneide sie sauber / lege sie wieder in ein frisch Wasser / daß sie schön weiß bleiben / hernach nehme ein Ziegel oder Casserole , thue ein Stück Butter darein / laß es ein wenig zergehen / alsdann nimma die Hühner aus dem Wasser / truckne sie aus / thue sie in die Butter / stäube ein wenig Mehl darein / schwinde es herum / thue auch ganze Zwiebel mit Megelein besteckt / ein paar Lorbeerblätter und gutes Gewürz daran / gieß gute Fleischbrüh darauf / sey es auf Kohlen und laß es kochen ; hernach nehme auf eine Schüssel / 5. 6. wohl 8. Sardellen, wasche sie etlichmahl aus frischen Wasser / breche sie von den Gräten herab und schneide sie recht klein / wann dann der Hühner soviel sind / daß sie können auf eine Schüssel angericht werden / so schlage 5 oder 6. Eyer-Dottern in ein Geschirlein / rühre die Dottern mit ein klein wenig Wein-Eßig ab / oder reibe eine Citronen auf dem Reib-Eisen ab / die abgeriebene Schaa-len verwahre / den Citronen-Safft aber nehme und trucke solchen an die Dottern / thue dann die geschnittene Sardellen auch an die Eyer-Dottern / thue auch ein Stücklein frische Butter darzu / wann dann die jungen Hühner gar sind / und man sie bald anrichten will / so müssen sie kochen / die Brüh muß auch ganz kurz eingekocht seyn / alsdann gieß die Eyer-Dottern an die jungen Hühner / schwinde die Hühner auf dem Feuer herum / versuchs nach dem Salz / richte sie sauber an / streue die geriebene Citronen-Schaalen darauf / gieß sie schön warm auf den Tisch / so ist es recht.

6. Junge Hühner weiß mit frischen Morcheln.

Nehme soviel junge Hühner als beliebt / würge sie ab / und schmeisse sie in ein frisch Wasser / (die Franzosen thun die Hühner ab / und lassen sie

ein oder zwey Tag in der Erden eingegraben liegen / hernach rupffen sie die Hühner / sie brühen keine / dann sie jagen / das Wasser nehme dem Fleisch den Geschmack weg (wir machen es aber so : wenn die Hühner eine Weil in frischen Wasser gelegen sind / so brühen und bugen wir sie sauber / nehmen sie auch aus / und waschen sie sauber / alsdann wenns Zeit hat / so kan man sie eine Nacht liegen lassen / ist aber keine Zeit / so kan man die Haut / wann man will / davon abziehen / dann zerschneide die Hühner / und lege sie wieder in frisch Wasser ; hernach nehme die frischen Morcheln / bug und wasche sie sauber / thue die jungen Hühner und Morcheln auf ein Geschirr / hernach nehme eine Casserole, so verzinnt ist / oder ein Siegel / thue frische Butter darein / setz es auf Kohlen oder Feuer / wenn sie zergangen ist / so röste ein wenig gelblicht Mehl darinnen / dann thue die Hühner und Morcheln auch darein / und schweiß solche ein wenig / wenn man kein Mehl daran thun will / so nehme geriebene Semmel / thue gut Gewürz daran / gieß gute Fleischbrüh darauf / bind ein Bouquet von ein paar grünen Zwiebeln / ein paar Lorbeerblätter / ein wenig Timian und Peterilie / wasche es vorhero aus / dann binds mit ein Faden zusammen / thue es an die Hühner und laß es miteinander kochen ; wenn man anrichten will / so kan man noch ein Stücklein frische Butter daranthun / und untereinander herum schwingen ; versuchs alsdann nach dem Salz und richts sauber an / so wirts recht seyn.

7. Junge Hühner mit durren Morcheln und Citronen.

Bereite die jungen Hühner / als sauber gebrüht / gebugt / und zum kochen eingezeumt / schweiß sie wieder in ein saubers Wasser / setz sie mit Wasser aufs oder zum Feuer / und laß sie ein wenig aufkochen / hernach thue sie heraus in frisch Wasser / buge sie sauber ab / richte sie in ein Geschirr ein / thue gut Gewürz / geschnittene Citronen daran / alsdann nehm eine Pfanne / thue ein Stück frische Butter darein / setz solche aufs Feuer / röste ein wenig gelblicht Mehl darinn / man kan auch ein wenig kleine Zwiebel schneiden und mit in dem Mehl rösten / dann nehme die Morcheln / buge / wasche / brühe / trucke auch dieselben wieder aus / und schweiß sie auch in dem Mehl / alsdann thue sie an die jungen Hühner / gieß gute Fleischbrüh darauf / thue gutes Gewürz / ein paar Lorbeerblätter und ein wenig Timian zusammen gebunden daran / und laß es mit den jungen Hühnern kochen / die Soß oder Brüh muß nicht zuviel / nicht zu dünn auch nicht zu dick seyn / versuchs

versuchts nach dem Salz und richts sauber an / so ist es recht. Die jungen Hühner können zerschnitten auch auf solche Art zugerichtet werden.

8. Junge Hühner braun gedämpfft mit Morcheln und Sardellen.

Nehme junge Hühner / so sauber gebugt und gebrüht sind / breche solchen die Brüst heraus und zeume sie zum kochen ein / dann nehme ein Ziegel oder Casserole, darnach man viel Hühner hat / thue ein Stücklein Butter darein / hernach truckne sie sauber ab / melbe sie ein / und lege sie in die Butter auf der Brust / setze solche aufs Feuer oder Kohlen / und dämpffe sie gelb / wann sie auf einer Seiten braun oder gar seyn / so kehre sie um und mache sie auf der andern Seiten auch braun; alsdann buze die Morcheln / wasche sie aus / gieß warm Wasser oder Fleischbrüh darauf / wann sie geweicht haben / so trucke sie aus / und thue die Morcheln an die junge Hühner / gieß gute Fleischbrüh darauf / thue gut Gewürz / ein Stücklein Citronen / eine Zwiebel mit Mezelein besteckt und ein paar Lorbeerblätter daran / und laß es hübsch kochen: hernach nehme etliche Sardellen, wasche sie wohl sauber / breche sie von den Gräten und hacte sie klein / wenn man bald anrichten will / so thue die Sardellen daran / versuchts nach dem Salz / richtete es sauber an / so ist es recht. Man kan auch die Hühner schön zerschneiden und auf solche Art zurichten.

9. Junge Hühner mit Champignon.

Wenn die jungen Hühner gebrüht / gebugt und gereinigt sind / so zeume sie zum kochen ein / oder schmeiß sie uneingezeumt ins Wasser / laß es ein einzigen Wall aufstun / dann thue sie heraus in kalt Wasser / und buze sie sauber aus / wenn sie sollen ganz bleiben / so müssen sie eingezeumt seyn / hernach nehme Champignon, wann sie frisch seyn / so buze und wasche sie sauber / dann thue in ein Ziegel oder Casserole frische Butter / setz es auf Kohlen oder Feuer / thue ein wenig Mehl darein / wenn man will Eyer-Dottern daran kruffen lassen / so darff man nicht viel Mehl daran thun / will man aber keine Eyer-Dottern daran haben / so muß man ein wenig mehr Mehl nehmen / und es in der Butter rösten / alsdann thue die Hühner / Champignon, gutes Gewürz und ein paar Lorbeerblätter daran / gieß gute Brüh darauf und laß es kochen; NB. sind die Champignon dürr / so müssen sie in warmen Wasser oder Brüh eingeweicht werden:

wenn man will anrichten / so thue noch ein Stücklein frische Butter daran / und laß es stark einkochen / so ist es recht. NB. Die Ever-Dottern kan man daran lauffen lassen / wenn die Hühner sollen angericht werden.

10. Junge Hühner mit Triffeln.

Wann die jungen Hühner ganz und gar gesäubert sind / und man sie ganz lassen will / so zeume sie ein / hernach schneiß sie in kaltes Wasser / laß sie einen Wall aufstun / hernach buge sie aus / und lege die Hühner in ein Tiegel ; alsdann nehme Triffeln / lese und wasche sie / gieß gute Fleischbrüh darauf / laß sie eine Weil weichen / dann nehme eine verzinnte Casserole, thue ein Stücklein frische Butter darein / setz es aufs Feuer / laß die Butter zergehen / röste hernach gelblicht Mehl darinn / thue die Triffeln auch darein / dann thue alles zusammen / wo die jungen Hühner sind / oder lege sie in die Casserole wo die Triffeln sind / thue ein Stück Citronen daran / gieß gute Fleischbrüh / auch wenn man will ein wenig Wein darauf / thue gutes Gewürz / auch eine Zwiebel mit ganzen Nagelein besetzt daran / deckt zu / und laß es kochen / biß es gar ist / hernach richte sie an / truck Citronen-Safft daran / versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

11. Junge Hühner auf eine andere Art ganz zu kochen mit Triffeln.

Wann die jungen Hühner sauber sind / wie schon gemeldt / so breche die Brüst heraus und mache sie zu kochen / reibe sie mit Muscatenblum und ein wenig Salz vorher aus / hernach wenn man sie braucht / so brat sie schön von Spieß herunter ; dann nehme Triffeln / lese und wasche sie ein wenig aus / und weiche die Triffel in Fleischbrüh ein / nachdem nehme ein Tiegel oder Casserol Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / setz es auf ein Feuer oder Kohlen / röste ein wenig gelblicht Mehl darinnen / dann thue die Triffel mit der Brüh / worinn sie geweicht haben / wann sie sauber ist / mit darein / schütte soviel Jus oder Brüh noch daran als es nöthig ist / thue auch ein wenig Wein darzu / nehme etwas von einer geschnittenen Citronen und gut Gewürz daran und laß es sacht kochen : Alsdann brate die jungen Hühner frisch ab / wenn sie noch nicht gebraten seyn / richte sie an / und die Brüh darüber / trucke Citronen-Safft darauf / es muß auch ein wenig viel Butter daran seyn / so ist es recht.

12. Junge

12. Junge Hühner mit Moseran oder Mayen-Schwämmlein zu kochen.

Nehme die Schwämmlein / lese sie vorher / hernach nehme gebugte saubere junge Hühner / wenn sie ganz bleiben sollen / so zeume sie zum kochen ein / dann schmeiße sie in ein sauber Wasser / und koche sie ein wenig / alsdann wenn man will / so kan man sie auch schön zerschneiden / sie müssen aber vorher in saubern Wasser abgewaschen und gebugt werden ; die Moseran-Schwämmlein müssen vorhero auch in warmer Brüß oder warmem Wasser eingeweicht werden / dann wasche sie auch etlichmahl sauber aus / nachdem nehme Butter in eine Pfann oder Tiegel / setze solche auß Feuer oder Kohlen / und röste ein wenig gelb Mehl darinnen / hernach thue die Hühner auch darein / gieß gute Fleischbrüß darauf / thue gut Gewürz / ein Stück Citronen daran / und laß es sacht kochen ; man kan auch ein wenig Wein und ein paar Lorbeerblätter darzu thun und mitkochen lassen / versuche nach dem Saltz / so ist es recht.

13. Junge Hühner mit Austern zu kochen.

Nehme junge Hühner / so viel man will / schneide dieselben / oder würge sie ab / schmeiß sie in ein frisch Wasser und laß sie erkalten / hernach brühe sie sauber / kröpffe sie aus / und nehme sie auch sauber aus / und wasche sie wohl rein / wenn man sie nicht gleich braucht / so kan man sie eine Nacht liegert lassen / braucht man sie aber gleich und will sie ganz kochen / so werden sie ungezeumt / dann koche die Hühner in einer guten Fleischbrüß gar / oder thue sie in ein Tiegel oder Casserol-Pfanne / thue gestossene Muscatenblum und ein wenig gestossenen weissen Pfeffer / geriebene Semmel / ein Stücklein frische Butter / und ein Stücklein Citronen daran / laß es schön kochen / daß es nicht zu dick wird / kehre sie auch um / wenn man sie anrichten will / so nehme die Austern und die Austernbrüß / thue es daran mit ein Stücklein Butter / und laß es nur ein Ball auf / un / hernach richte sie an / und die Austern darauf / truckne Citronen-Safft darauf / versuche sie / so wird es recht seyn. NB. Oder laß sie in einer guten Fleischbrüß gar kochen / hernach nehme die Austern mit der Austernbrüß / thue sie in eine Casserol-Pfanne oder Tiegel / thue geriebene Semmel / ein Stücklein Butter / ein wenig gestossene Muscatenblum und gestossenen Pfeffer / und ein Stücklein Citronen daran / gieß gute Fleischbrüß darauf und laß es ein wenig kochen /

dann es darff ja nicht lang kochen / sonst werden die Austern hart / man kan auch ein Lorbeerblat daran thun ; hernach richte die jungen Hühner an / und die Austern mit der Brüh darüber / so wird es recht seyn.

14. Junge Hühner zerschnitten mit Austern zu kochen.

Wann die jungen Hühner vorher gebrüht und gebuzt sind / so ziehe die Haut ab / zerschneide sie sauber Schenckelweiß / schmeiße sie wieder in ein sauber Wasser / daß sie weiß werden / hernach nehme ein Siegel oder Casterol-Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / setz es auf Kohlen oder Feuer / wens zergangen ist / so thue etwas schönes Mehl darein / schweiß es ein wenig / dann wasche die zerschnittene junge Hühner aus / schweiß solche auch ein wenig in der Butter / alsdann gieß Fleischbrüh darauf / thue gestossene Muscatenblum / gestossenen weissen oder andern Pfeffer / ein Stücklein Citronen / und ein klein wenig Wein daran / und laß es kochen ; wenn man sie will anrichten / so thue die Austern mit der Austernbrüh und ein Stücklein Butter daran / und laß es nur so lang kochen / bis sie zergangen ist / dann richte sie sauber an / setz es warm / truckne Citronensafft darauf / so ist es recht.

15. Junge Hühner mit Muscheln zu kochen.

Wann die junge Hühner sauber gebuzt und gebrüht seyn / so kan man die Haut herunter ziehen oder auch daran lassen ; hernach schneide sie sauber / und schmeiß sie in frisch Wasser / daß sie weiß werden ; dann nehme einen Siegel oder verzinnete Casteroll-Pfanne / NB. die Casteroll-Pfannen müssen zu allen Essen verzinnt seyn / es gibt sonst einen üblen Geschmack) thue ein Stücklein frische Butter darein / setz es auf Kohlen oder sachttes Feuer / wann die Butter zergangen ist / so röste ein wenig schönes Mehl darinnen / dann thue die jungen Hühner auch darein / schwinde sie ein wenig herum / hernach gieß gute Fleischbrüh darauf / thue gestossene Muscatenblüh / gestossene Negelein und ein Stück Citronen daran / laß es kochen ; alsdann nehme die Muscheln / durchsehe sie ob nichts garstiges darinnen ist / wann man bald anrichten will / so nehme sie / auch etwas von der Brüh mit ein Stücklein Butter / thue es miteinander an die jungen Hühner / schwinde es herum / laß es nicht lang mit den Muscheln mehr kochen / versuchs nach dem Saltz / so ist es recht. Man kan an statt des Mehls geriebene Semmel nehmen / es ist auch recht.

16. Junge

16. Junge Hühner mit Krebsen gefüllt / auch mit ein Ragout darüber von Hopffen und Krebsen.

Nehme junge Hühner / so viel gefällt / würge sie ab / und schmeiß sie dann in kaltes Wasser / hernach brühe sie sauber / verbrühe sie aber nicht / nehme sie aus / kröpffe sie / wasche sie auch sauber aus / alsdann durchgreiffe sie / daß die Haut von dem Fleisch herab kommt / aber zerreiße die Haut nicht; dann nehme auf ein Hähnlein 6 Krebs / die Krebs wasche aus / und koch sie mit Salz ab / hernach breche die Krebs-Schwanz aus / buge alsdann die Schalen / und stosse sie mit ein wenig Butter in Mörschel klein / wann man viel Krebs hat / so muß man viel Butter nehmen / thue auch Butter in ein Ziegel oder Pfanne / thue die gestossene Schalen darein / setz es auf Kohlen oder Feuer / röste sie / biß sie wohl roth sind / dann kan man Butter durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch davon abseigen / auf die andere aber gieß gute Fleischbrüh und laß es kochen / seige alsdann auch die andere Brüh durch ein Haar-Sieb oder engen Durchschlag; Hernach nehme die ausgebrochene Krebs-Schwanz / hacke sie klein / weiche auf 6. junge Hühner vor 1. Kreuzer Semmelbrosam in guter Milch ein / wenn sie weich ist / so trude sie wieder aus / hacke solche unter die Krebs; alsdann nehme eine Pfann / thue von der Krebsbutter / oder frische Butter darein / setz es auf ein Feuer / schlage auf ein Hähnlein 2. Eyer in die Pfanne / allwo die Butter ist / hernach setze es auf Kohlen / rühre es mit dem Koch- oder Rühr-Löffel auf dem Feuer / daß es aber nicht gar zu dick wird / dann thue die Eyer / Krebs und Semmel untereinander und stosse es in ein Mörschel / thue es alsdann wieder in eine Schüssel oder Ziegel / schlage noch auf ein Huhn 1. Eyer-Dottern an die Füll / gieße von der Krebsbutter etwas daran / Salz und würge es mit Muscatenblum und Pfeffer / und rühre es wohl untereinander / gieß noch ein wenig Milch daran / hernach fülle es an die junge Hühner zwischen Fell und Fleisch / binds mit einem Faden zu / und setze sie mit Wasser und ein wenig Salz zum Feuer / laß sie ein Viertel-Stund kochen / dann nehme sie von kochen wieder heraus / und buge sie in kalten Wasser sauber aus / richte sie alsdann in ein Ziegel oder verzinnte Casserole ein / hat man mehr von Krebs-Schwänzen / oder nur halb ausgebrochenen Krebsen / so kan man sie darzu thun; hernach nehme Hopffen / wanns die Zeit noch ist / buge / wasche solchen / koch ihn ab / und thue denselben auch daran; oder
thue

thue Spargel gebugt / gebrochen / klein geschnitten und abgekocht mit darzu; oder nehme Morcheln / buze / brühe und wasche sie und thue sie mit daran / oder thue Hühner-Mägen und Le. 2 abgekocht / gebugt und klein geschnitten darzu / oder thue gebugt / abgekocht und klein-geschnittene Artischockenböden daran / oder nimm Trisseln / weiche dieselben vorhero in warmer Brüh oder Wasser ein (es ist aber zu merken / wenn Trisseln darzu kommen / so kan man ein wenig Mehl daran rösten / die andern Zusatz aber können alle mit geriebener Semmel gemacht werden) gieß von der Krebs-Suppen darauf / würze es / decks sauber zu / und laß es sacht kochen / wende die Hühner einmahl um / versuchs nach dem Salz / so ist es recht. Es ist auch zu merken / daß man alle Essen wohl zudecken muß.

17. Junge Hühner auf ein andere Art zu füllen ohne Krebs.

Die jungen Hühner müssen vorhero zu recht gemacht werden wie oben gemeldet ist / hernach nehme auf 6. junge Hühner vor 1. Kreuzer Semmel / weich solche in guter Milch ein / setze auch Butter in eine Pfanne oder Casserol Pfanne zum Feuer / wann die Butter zergangen ist / so schlage auf ein Hühnlein zwey Eyer in die Butter / rühre dieselbe auf dem Feuer mit ein Rühr-Löffel hübsch klein / dann trucke die Semmel aus / thue es unter die Eyer / rühre es wohl untereinander / schlage noch ein oder vier Eyer: Dottern unter die Füll / wann dieser zuviel ist / so giesse ein wenig Milch darunter / würze es mit Muscatenblumen und Pfeffer / saltz es / und rühre wohl untereinander / man kan auch kleine grüne Zwiebeln / oder saubern Schnittling und Petersilien sauber buzen / klein schneiden und mit darunter thun / dann fülle es in die durchgroffene junge Hühner zwischen Fell und Fleisch und binds zu / alsdann können sie in Wasser abgekocht werden / NB. man kan sie auch braten und auf den Tisch geben; die abgesortene nehme heraus / kühle sie in kalten Wasser aus / und buze sie ab / alsdann richte sie in ein Geschirr ein / man kan allerley Ragout, oder kleine Kalbfleisch-Klobß darüber machen / oder auch dieselben mit klein gehackten Petersilien-Kraut / geriebener Semmel und ein Stück Butter stauffen / dann thue gut Gewürz daran / gieß gute Fleischbrüh darauf und laß es kochen / versuchs nach dem Salz / so ist es recht. Den Faden muß man nicht vergessen / da sie mit zubunden worden / daß er wieder herunter kommt.

18. Junge

18. Junge Hühner mit gestossenen Mandeln / und geriebenen Semmel oder Eyer-Brod zu füllen.

Die jungen Hühner werden so zubereit wie vorhero gemeldet worden / gebugt / gereinigt / und durchgrossen / dñß die Haut von dem Fleisch herab kommt; hernach nehme nach Gutduncken süsse Mandeln / scheele sie / auch stosse solche klein / dann nehme geriebenes Eyerbrod oder Semmel / auf ein junges Huhn ein Eßlöffel voll / nehme Schmalz oder Butter / auf ein Huhn einer welschen Nuß groß / mache es heiß / und röste das geriebene Eyer-Brod ein wenig darinnen / alsdann nehme soviel gestossene Mandel / rühre solche unter das Eyer-Brod / dann nehme auf ein Hühnlein ein hartgekochten Eyer-Dottern / hacke solchen klein / und thue ihn auch an die Füll / reibe Citronen-Schalen daran / thue Muscatenblüh und gestossenen Zucker darzu / gieß ein wenig Rosen- oder Zimmet-Wasser / und etwas gute Milch daran / fülls in die Hühner / binde solche wieder zu / mache sie zu recht / daß man sie abbraten kan; NB. nehme Schmalz in ein Siegel oder Casserol-Pfanne / röste ein wenig Mehl darinn / gieß Wein darauf / thue Zucker / geschnittene Citronen und klein geschnittene Mandeln darein / man kan auch Citronat klein schneiden und an die Soß thun / und mitkochen lassen; hernach richts in eine Schüssel / die Hühner müssen unter der Zeit fein saftig abgebraten werden / dann lege sie auch in die Schüssel / so ist recht.

19. Junge Hühner gefüllt mit Mandeln / Rosin / und Citronat.

Die jungen Hühner müssen vorhero / wie schon gemeldet worden / gebugt / gebrüht / auch ausgenommen / gekröpft / und zwischen Fell und Fleisch durchgrossen werden; hernach nehme süsse Mandeln / brühe und schele sie ab / auch stosse sie ein wenig klein / dann nehme klein oder grosse Rosin / buge und wasche sie sauber / alsdann schneide Citronat recht klein / reibe von einer Citronen die Schalen darunter / dann nehme geriebene Semmel / röste sie in frischer Butter / hernach thue es alles zusamm in ein Geschirr / thue ein gut Theil geriebenen Zucker und ein wenig Muscatenblum daran / schlage etliche Eyer / halb nur die Dottern / die andere Helft aber die ganzen Eyer daran / fülle es in die jungen Hühner / binde sie bey dem Kragen zu / und mache sie zum braten zu recht / wenn man sie haben will / so stecke sie an ein Spieß und brate sie fein saftig ab / sie müssen aber wohl

begossen werden; NB. Hernach nehme Mandeln / stosse sie recht klein / gieß Wein darauf / und rühre die gestossene Mandel mit Wein ab / reibe Citronat auf ein Riebeisen darunter / thue geschchnittene Citronenbügel und ein Stück gute Butter darzu / rühre es herum biß es kocht / dann richte in ein Schüssel / und die Hühner darüber / die Soß muß wohl süß seyn / es wird recht seyn.

20. Junge Hühner gefüllt mit Speck / durren Fleisch und geriebener Semmel.

Nehme junge Hühner / die vorhero gebrüht und zu recht gemacht sind / durchgreiffe dieselben / hernach nehme zu 3. Stück jungen Hühnern ein Viertel-Pfund frischen Speck / ein Viertel-Pfund abgekochtes mageres durren Fleisch / hacke ein jedes a part klein / wanns recht klein ist / so thue es in ein Geschirr / nimm drey Eß-Löffel voll geriebene Semmel / röste solche ein wenig in Butter oder guten Schmaltz / thue es untereinander / salz es ein wenig / auch würze es mit Muscaten-Nuß und Pfeffer / schneide ein klein wenig Eimian klein / thue es mit darunter / schlage auch 6. ganze Eyer darein / und rührs wohl untereinander / gieß auch ein klein wenig gute Milch daran / alsdann fülle es in die Hühner / binds oben zu / wo es hinein gefüllt worden / und mache sie zum braten zu recht / wenn man sie braucht / so brate sie an ein Spieß hübsch safftig ab; NB. Hernach nehme abgekochtes durren Fleisch / oder ein abgekochten Schunden / oder von einer durren Kinde-Zungen / schneide das Fett darvon ab / das Magere schneide würfflicht; dann nehme durre Morcheln / buze und wasche sie sauber / gieß gute Fleischbrüh oder Wasser darauf und laß sie weichen / thue sie hernach zum Schunden / man kan auch Kappern oder Pistacien so vorhero abgeschelt sind darzu nehmen; NB. alsdann nehme ein Ziegel oder Casserole / thue ein Stücklein Butter darein / laß sie in die Hüh steigen / daß sie will bald braun werden / dann thue mit ein Rühr- oder Koch-Löffel ein wenig Mehl darein / röste es darinnen gelblich / hernach thue die Morcheln / Schunden / Kappern / ein paar Lorbeerblätter / auch eine Zwiebel mit ganzen Negelein besteckt darzu / gieß Brüh und ein wenig Wein darauf / thue etliche Stück Citronen auch gutes Gewürz darzu / und laß es kochen / wenn die Hühner abgebraten sind / so richte sie an / das Ragout kan oben darauf oder unten darunter gericht werden / alsdann trucke von Citronen den Saft darauf / so ist es recht. Wenn man die Kappern oder Pistacien darvon

davon läßt / so kan man 3. biß 4. Sardellen waschen und klein hacken / es ist auch gut.

21. Junge Hühner die ganz sind in einer süßen Pomeranzen oder Citronen:Sooff zu kochen.

Wann die jungen Hühner gebuzt und gereinigt sind / so reibe sie mit Salz und gestoffener Muscatenblüh ein wenig aus / mache sie zum braten zu recht / und brate sie schön gelb ab; hernach nehme eine Casserole oder Tiegel / thue ein Stücklein Butter oder Schmalz darein / setze es auf Kohlen oder Feuer / röste ein Löffel-voll Mehl braun darinn / hernach gieß ein wenig Wein:Essig und Fleischbrüh darauf / thue gutes Gewürz und ein Stücklein Zucker daran / schneide von einer Pomeranzen oder Citronen die Schalen herab / thue das weisse von der Schalen heraus / dann schneide die Schalen klein / koch sie in Wasser oder Wein ab / das Marck von der Pomeranzen oder Citronen schneide Stücklein-weiß an die Sooff und laß es mit einander kochen; wann die jungen Hühner abgebraten sind / so thue sie von Spieß herunter / und lege sie ein wenig mit in die Sooff / dann richte sie an / thue die Lorbeerblätter / auch die Zwiebel und das Pomeranzen-oder Citronen Marck heraus / und streue die klein geschnittene Schalen darauf / so ist es recht.

22. Junge Hühner in einer Brandenburger:Sooff ganz zu kochen.

Nehme junge Hühner / so ein Tag vorhero sind abgewürgt worden / oder nur ein paar Stund nach dem Abwürgen in kalten Wasser erstarrt sind / dann brühe sie sauber / (die Franzosen brühen gar nichts / sondern es wird alles gerupft und über dem Feuer abgefengt / hernach reiben sie die Hühner mit Mehl und Wasser ab / nehmen sie auch aus / kröpfen solche / aber inwendig waschen sie die Hühner oder das Geflügel nicht aus / sondern wischen es mit einem saubern Tuch nur ab / denn sie sagen / das Wasser benehme den Geschmack :) Wir Teutschen sind aber nicht Französische Meynung / sondern halten viel auß waschen und buzen / NB. Wenn also die jungen Hühner gebrüht und gereinigt sind / so nimm ein wenig Salz / gestoffene Muscaten:Blüh / auch ein wenig gestoffenen Pfeffer / thue es untereinander / und reib die jungen Hühner damit aus / dann reume sie zum kochen ein / oder mache sie zum braten fertig / und brate sie schön gelb und safftig ab / hernach nehme sie von Spieß / schneide mit ein Messer etliche

länglichte Schnitt darein / alsdann nehme ein Stücklein Butter / auf ein junges Huhn einer welschen Fuß groß / nehme auch geriebene Semmel ein wenig / dann gestossenen weissen Pfeffer / Muscatenblüh und ein wenig Salz / würcks vest untereinander / hernach streichs in die Hühner länglicht eingeschnittene Schnitt hinein / dann lege sie in ein Tiegel oder Casserol-Pfanne / thue noch ein wenig geriebene Semmel / Butter / gut Gewürz / ein paar Lorbeerblätter / und ein Schnitt von einer Citronenschalen daran / gieß gute Fleischbrüh darauf / und laß sie kochen; es muß aber ein gut Stücklein frische Butter daran kommen / versuchs nach dem Salz / so ist recht.

23. Junge Hühner ganz oder zerschnitten mit Peterfilien-
Wurzel zu kochen.

Nehme junge Hühner so sauber gebugt seyn / zeume sie zum kochen ein / dann wasche sie aus / und koche oder quelle sie ein wenig im Wasser ab / thue sie heraus / und wasche sie in kalten Wasser wieder sauber aus / dann kan man sie ganz lassen oder schön zerschneiden; hernach nehme Peterfilienwurzel / buß sie sauber / wenn sie alt oder gar zu dick seyn / so reisse den Kern heraus / schneide die Wurzel nach Gefallen / wasche sie sauber aus / und koche sie in Wasser weich / alsdann thue sie an die Hühner / thue auch geriebene Semmel und gute frische Butter daran / würz es / gieß gute Fleischbrüh darauf / laß es sacht kochen / versuchs nach dem Salz / dann richte sie an / so ist es recht.

24. Junge Hühner in Milchram zu kochen.

Wann die jungen Hühner gereinigt sind / so schneide sie nach belieben / dann wasche sie sauber aus / hernach thue ein Stücklein Butter in ein Tiegel oder Casserol-Pfanne / laß sie gelb werden / alsdann thue die junge Hühner darein / setz es auf Kohlen / laß sie schnorren / dann gieß den Milchram darauf / thue gestossene Muscatenblüh daran / laß es einkochen; will man sie dick haben / so kan man etwas recht klein geriebene Semmel darzu thun und kochen lassen; wenn man sie will anrichten / so werden sie erst gesalzen / sonst laufft der Milchram zusammen / es wird recht seyn.

25. Junge Hühner in einer Citronen-Sooß oder Brüh
zu zurichten.

Nehme sauber gebugte junge Hühner / will man sie ganz haben / so zeume sie ein / hernach thue sie in ein Tiegel oder verjunte Casserol-Pfanne / thue

thue geriebene Semmel / ein Stück frische Butter / gut gestossen Gewürz / geschnittene Citronen und ein paar Lorbeerblätter daran / gieß gute Fleischbrüh und ein wenig Wein darauf / laß sie wohl kochen / kehre sie um / daß sie schön weiß bleiben; will man sie gelb haben / so kan man ein wenig Saffran daran thun; wenn man aber Rappern daran thun will / so kan man ihn davon lassen / wenn man will / versuch es nach dem Salz / so ist recht.

26. Junge Hühner mit grünen Petersilien: Kraut / oder Majoran: Brüh zu kochen.

Wann die jungen Hühner sauber sind / und man sie ganz lassen will / so zeume sie ein / hernach quelle oder koche sie in saubern Wasser ab / nach dem kan man sie ganz lassen oder zerschneiden; alsdann thue sie in ein Siegel oder Casserol. Pfannen sauber einrichten / dann thue klein: geriebene Semmel / ein Stücklein Butter und gutes Gewürz daran / gieß gute Fleischbrüh darauf und laß die Hühner kochen / thue noch darzu klein: gehackten saubern Petersill oder Majoran / und sehe zu / daß es nicht zu dünn / auch nicht zu dick wird / so ist es recht.

27. Junge Hühner mit gefüllt: oder ungefüllten Lactuc.

Nehme junge Hühner so sauber sind / mache sie zum kochen ganz zu recht / dann quelle sie in Wasser oder Fleischbrüh ab / thue sie wieder in kaltes Wasser und buße sie sauber ab / hernach nehme jungen Lactuc oder Salat / buße und wasche solchen sauber / und koche ihn in Wasser ab / kühle ihn wieder aus / wenn man dann damit füllen will / so lege solchen wohl auseinander gebreit auf eine Schüssel oder sauberes Brett / alsdann kan man eine Füll machen wie zu Kalbfleisch: Klößen / thue soviel als ein Hühner: Ey groß von dem Salat zu jeden Klöß / und umschlags wieder mit den Blättern / dann lege sie zu den jungen Hühnern / würze es mit gut gestossenen Gewürz / thue gerieben Semmel: Mehl und ein gut Stücklein frische Butter daran / gieß gute Fleischbrüh darauf / setz es auf Kohlen / laß es kochen / versuchs nach dem Salz / richts sauber an / so ist es recht.

28. Junge Hühner mit jungen Hopffen zu kochen.

Nehme junge Hühner so sauber gebrüht und gebuzt sind / zeume sie zum kochen ein / dann koche sie oder quelle sie ein wenig in siedenden Wasser

ab / thue sie wieder heraus und laß sie in frischen Wasser wohl kühlen / alsdann mag man die Hühner zerschneiden oder ganz lassen; hernach nehme jungen Hopffen / busz und wasche solchen sauber / und koch ihn im Wasser mit ein wenig Salz ab / wenn er abgekocht / so thue solchen an die jungen Hühner / thue noch darzu geriebene Semmel / ein Stück frische Butter / und gut gestossen Gewürz / gieß gute Fleischbrüh darauf / setz es auf Kohlen / und laß es kochen / wende sie um / daß sie schön weiß bleiben / versuchß nach dem Salz / richte den Hopffen schön darüber / so ist es recht.

29. Junge Hühner mit Spargel und Krebs-Schwänzen.

Wann die jungen Hühner rein sind / so zeume sie ein / und laß sie ein Wall im Wasser oder Fleischbrüh aufthun / dann mag man sie zerschneiden oder ganz lassen; hernach nehme Krebs / brühe sie aus wie zu ein Ragout, oder nur die Schwanz / die Schalen busz sauber aus / und stosse sie mit etwas Butter in ein Mörsel klein; alsdann thue auch Butter in ein Tiegel oder Pfanne / thue die gestossene Krebs Schalen auch darein / setze es auf Kohlen oder Feuer / und röste sie / hernach gieß gute Fleischbrüh darauf / setz zum Feuer und laß es kochen / dann treibe die Brüh durch ein Haar-Sieb / Seiger / oder Haartuch / hernach nehme frischen Spargel / busz und breche solchen sauber ab / so weit er sich brechen läßt / schneide solchen klein und wasche ihn aus / dann setze ihn in saubern Wasser mit ein wenig Salz zum Feuer / wann er gekocht hat / so wasche solchen wieder aus / thue ihn und die ausgebrochene Krebs an die jungen Hühner / thue geriebene Semmel auch gut gestossen Gewürz darzu / gieß Krebsbrüh darauf / aber nicht gar so viel Krebsbutter / wanns nicht genug Krebsbrüh ist / so nehme andere gute Fleischbrüh darzu / alsdann setz es auf ein Feuer oder Kohlen / laß es wohl kochen / versuchß nach dem Salz / richts sauber an / so ist es recht.

30. Junge Hühner Fricassee mit Milch / Zwiebel und Peterilie.

Nehme junge Hühner so sauber sind / zerschneide sie nach Gefallen / wasche sie sauber aus; hernach nehme ein Tiegel oder Casserole, laß es wohl zergehen / dann thue junge Hühner darein / und schweiß sie ein wenig / gieß gute Fleischbrüh darauf / thue gut Gewürz und klein-geschchnittene Citronen-bügel

kügel daran / und laß es kochen; alsdann schlage 4. oder 6. Eyer=Dottern in ein Geschirlein / rühre dieselben mit ein paar Löffel süßen Ram ab/ trucke Citronen=Saft daran / schneide etwas Zwiebel und sauber Peter silienkraut recht klein darunter / wenn man will anrichten / so müssen die Hühner gar seyn / und müssen auch noch kochen / dann laß die abgerührten Eyer=Dottern daran lauffen / schwinde es herum / versuch es nach dem Salz / richts sauber an / es wird recht seyn.

31. Junge Hühner in einer Limonen=Sooff oder Brüß.

Nehme gesäuberte junge Hühner / laß sie ganz oder schneide sie nach Gefallen / man kan sie auch einzeumen / hernach quelle sie ab / richte sie gleich in ein sauber Geschir ein / gieß gute Fleischbrüß darauf / thue Gewürz und ein Stück frische Butter daran / nehme ein oder zwey Limonen / schneide sie Blázweiß / wann sie zu salzig seyn / so schmeisse sie in ein Wasser / oder laß sie ein Wall aufthun / dann thue die jungen Hühner an die Limonen / gieß ein wenig Wein darzu / und laß es sacht kochen / schlage 3. oder 5. auch 6. Eyer=Dottern in ein Geschirlein / rühre diese mit ein wenig Wein ab / thue noch ein Stücklein Butter an die Dottern / wenn man es will anrichten / so laß es wieder kochen / hernach gieß die Dottern / mit der Butter daran / laß es auf dem Feuer ein wenig herum lauffen / daß es aber nicht zusammen laufft / es muß auch nicht zu dick seyn / versuch nach dem Salz / richts sauber an / so wird es recht seyn.

32. Junge Hühner marginirt.

Nehme junge Hühner soviel beliebt / wann sie sauber sind / so zeume sie zum kochen ein / laß sie nur ein Wall in heissen Wasser thun / thue sie wieder heraus / und kühle sie in frischen Wasser ab / hernach schneide sie halb voneinander / thue sie in ein Siegel oder verzinntes Geschir / gieß Wein=Esig und Wein darauf / thue ganz Gewürz / ein paar Lorbeerblätzer / ein wenig Timian und Salz daran / setz es nicht gar zu nahe zum Feuer / daß es sacht warn wird / damit die Hühner den Geschmack anziehen / NB. hernach nehme schönes Mehl in ein Siegel oder tieffe Schüssel / auf ein halb Maas 3. Eyer / salt es ein wenig / nehme ein Koch=Löffel / rühre es untereinander / gieß ein wenig Milch daran / dann gieß von dem Margenat, als von der Brüß daran / mache ein hübschen Reich an / der nicht

nicht zu dünn oder zu dick ist / alsdann setze Schmalz in einer Pfanne auf Feuer / wenns heiß ist / so nehme die Hühner aus dem Margenat, wälze sie in dem Reich herum / thue sie in das heiße Schmalz / soviel in die Pfanne gehen / bache sie schön heraus / setze sie warm / richte sie sauber an / und richte sie warm auf den Tisch / so ist es recht.

33. Junge Hühner aus Ethern gebacken.

Nehme junge Hühner die sauber sind / mache sie zum Kochen zu recht / wasche sie sauber aus / und thue sie in ein Geschirr / gieß Wein und Weins Eßig / auch etwas Wasser darauf / salz es ein wenig / thue ein paar Lorbeerblätter / ein wenig Timian / auch ein oder zwey Zwiebeln daran / setz sie zum Feuer / und laß sie gar kochen / hernach nehme sie wieder heraus und laß sie kalt werden / dann schlage etliche Eyer / darnach es viel Hühner sind / in ein Geschirr / salze sie / und klopffe die Eyer untereinander / man kan auch Petersilien buzen / waschen / klein hacken und darunter klopfen; alsdann nehme eine Pfann / thue Schmalz darein / setz solche auf Feuer / wenns heiß ist / so kan man sie vorhero zerschneiden wie man will / hernach kehre sie in den Ethern herum / streue geriebene Semmel darauf / thue solche in das heiße Schmalz hinein / und bache sie heraus / daß sie nicht zu braun werden / gebe sie warm auf den Tisch / so ist es recht / NB. man kan auch gebackene Petersilien darauf streuen: buze und wasche ihn vorhero wohl rein / hernach thue ihn in ein sauberes Serviett, schwinde solchen / daß das Wasser heraus kommt / dann mache Schmalz in einer Pfannen recht heiß / daß es bräunen will / thue es von Feuer herab / schmeiß den Petersill geschwind hinein / rühre es mit ein Schaum-Löffel ein wenig herum / setze es geschwind wieder auf ein starkes Feuer / laß ihn nicht lang mehr darinnen / thue solchen heraus auf ein Maclatur-Pappier / daß das Fett davon kommt / dann thue solchen auf die gebackene Hühner / so ist es recht: man kan solchen auch zu vielen andern Sachen gebrauchen.

34. Junge Hühner die gebraten und schon auf der Tafel gewesen sind / und man sie nicht mehr geben kan oder will / einzumachen.

Junge Hühner gestauft mit Sardellen.

Nehme die abgebratene junge Hühner / zerschneide sie schön / und richte sie in ein Geschirr / thue geriebene Semmel / frische Butter soviel man meint /

meint / und zerschnittene Citronen daran / wasche etliche Sardellen ein mahl oder drey aus / breche die Grät heraus / das Fleisch hacke klein mit ein wenig Wasser / thue solches auch daran / wüрге die Hühner / wenn man will / so kan man etliche zehen von Rokenboll buzen / klein schneiden / und auch daran thun / dann gieß Fleischbrüh darauf / soviel als nöthig ist / wenn man will / kan man auch ein wenig Wein darzu thun / laß es kochen / daß es hübsch dicklicht wird / versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

35. Abgebratene junge Hühner mit Kappern.

Nehme die jungen Hühner / lasse sie ganz oder zerschneide sie / richte sie in ein Tiegel oder irdenes Geschirr ein / hernach nehme Butter in eine Pfann / setz solche aufs Feuer / thue mit einem Koch-Löffel nach Gurduncken Mehl darein / rösts gelblicht / wenn man will / so kan man auch ein wenig kleine Zwiebel schneiden / und mit unter das Mehl rösten / wann es gelb ist / so thue es an die Hühner / wie auch Kappern / geschnittene Citronen und Gewürz / gieß ein wenig Wein / auch Fleischbrüh darauf / wenn man will / so kan man auch ein wenig klein-geschnittene Roken-Boll darzu thun / laß es kochen / daß nicht zu viel auch nicht zu wenig Brüh wird / alsdann versuchs / ehe mans anricht / man kan auch an statt des Mehls geriebene Semmel und Butter daran thun / so ist es auch recht.

36. Junge Hühner die vorhero abgebraten gewest / mit Triffeln oder Morcheln / oder auch alles beydes an die jungen Hühner zu kochen.

Laß die jungen Hühner ganz oder zerschneide sie nach belieben / hernach thue sie in ein Geschirr / nehme Butter in ein Tiegel oder Pfanne / setz es aufs Feuer / thue ein wenig Mehl mit ein Koch oder Rühr-Löffel in die Butter / rösts gelb / dann thue auch die Morcheln oder Triffel / so vorhero gebugt / gewaschen und gebrüht seyn / an das geröste Mehl / röste es ein wenig mit / alsdann lege die Hühner darein / oder thue die Morcheln an die Hühner / thue geschnitten Citronen und Gewürz daran / gieß ein wenig Wein und Fleischbrüh darauf / setz es auf Kohlen oder Feuer / bestecke eine Zwiebel mit Megelein / thue solche an die Hühner / und laß sie kochen / daß sie nicht zu wenig auch nicht zu viel kochen / versuchs nach dem Salz / richts sauber an / so ist es recht.

37. Abgebratene junge Hühner mit Citronen zu kaffen
oder einzumachen.

Nehme junge Hühner / Schneide sie nach belieben / dann thue sie in ein Siegel oder Casserole, Schneide Citronen daran / die Kern müssen aber heraus kommen / sonst wird es bitter / dann thue klar geriebene Semmel / Gewürz und ein gutes Stücklein Butter darzu / gieß gute Fleischbrüh und ein wenig Wein darauf / setz es auf ein Feuer / laß es kochen / nichts hernach an / trucke Citronen-Safft darauf / so ist es recht.

Das 16. Capitel.

Wie man zahme Enten oder Gänß zubereiten soll.

1. Enten oder Gänß mit Mandel-Kern.

Würge die Enten oder Gänß wenns seyn kan / einen Tag oder Abend zuvor ab / dann mache sie rein / wenn sie sauber seyn / so zeume sie ein / wasche sie wieder aus / und koch sie in ein Hasen oder Topff gar / hernach nehme auf eine Schüssel ein Viertel-Pfund süße Mandel-Kern / brühe solche ab / und scheele sie hernach / dann stosse sie in ein Mörsel klein als zu einer Torten / alsdann thue sie in ein Siegel oder Casserol-Pfanne / rühre die Mandel mit süßen Kam ab / thue auf dem Reib-Eisen geriebenen Meerrettich / ein wenig Saffran / gestoffene Muscaten-Blum / und ein Stück frische Butter darzu / setz es aufs Feuer oder Kohlen und rühre ab / wenns kochen will / so richte die Enten an / und die abgerührten Mandel und Meerrettich darüber / so ist es recht. NB. Man kan auch an statt des Kams Fleischbrüh nehmen.

2. Enten oder Gänß gedämpfft.

Nehme Enten oder Gänß soviel als beliebt / wenn sie sauber sind / so zeume sie ein / dann Schneide frischen oder guten durren Speck / salze und würge solchen mit guten Gewürz / hernach nehme ein eiserne oder hölzerne große Spicknadel / durchziehe die Enten / alsdann nehme ein Potée, darnach derer viel seynd / darnach muß auch das Geschirt seyn / Schneide guten

Speck

Speck breit / lege denselben auf den Boden in das Geschirr / wenn sie trocken sind / und man will / so kan man dieselben einmelben / auch nur so in das Geschirr legen / auf Kohlen setzen / und sie so dämpffen lassen / wenn sie auf einer Seiten braun sind / so wende sie um / gieß gute Fleischbrüh oder Wasser darauf / thue Salz und gut Gewürz daran / auch kan man wohl eine oder mehr dürre Zwiebeln mit Nagelein bestecken und darzu thun / man kan auch Lorbeerblätter und ein wenig Rosmarin noch daran thun / ist es aber die Zeit / daß mans haben kan / so binde ein Bouquet von ein paar Lorbeerblättern / ein wenig Timian / Rosmarin / grüne Zwiebeln / und andern wohlriechenden Kräutern / machs mit ein Faden zusammen / und thue solches an die Enten / gieß etwas Wein darauf / schneide Citronen daran / sind sie nicht eingemelbt worden / so muß man braun Mehl daran rösten / NB. wenn man will / so kan man die Leber und Mägen sauber buzen / klein schneiden / darzu thun und mitkochen lassen / man kan auch Morcheln buzen / Artischockenböden klein schneiden und darzu thun / die Ragout sind unterschiedlich darüber zu machen ; wenns also eingekocht ist / versuchs nach dem Salz / richt es sauber an / man kan auch Citronen-Safft darauf trucken / so ist es recht.

3. Enten oder Gänß weiß zu kochen / mit ein Ragout von Kappern und Brat-Würsten.

Nehme Gänß oder Enten so sauber sind / zeume sie ein / hernach thue sie in ein Topf oder Hasen / laß sie gar kochen / will man sie zerschneiden / so nehme sie heraus / kühle sie in kalten Wasser ab / und zerschneide sie nach belieben / solten sie aber ganz bleiben / so lasse sie in der warmen Brüh / dann nehme Bratwürst soviel beliebt / koche sie in der Brüh oder warmen Wasser gar / hernach nehme sie / schneide sie Scheiben-weiß / dann thue sie mit etwas Kappern in ein Ziegel oder verzünnte Casserole, schneide Citronen daran / thue aber allezeit die Kern heraus, darnach nehme ein Stück frische Butter in eine Pfanne / oder in diese Pfanne / allwo man das Ragout hinein thut / röste gelblicht Mehl soviel man darzu braucht / darinnen / alsdann thue die Brat-Würst mit den Kappern darein / man kan auch ein wenig Zwiebel klein schneiden / und mit in dem Mehl rösten / oder bestecke eine Herbst-Zwiebel mit Nagelein / und thue sie darzu / gieß ein wenig Wein und Fleischbrüh darauf / setz es auf Kohlen oder Feuer / laß es kochen /

chen / versuchs nach dem Salz / dann richte die Enten oder Gänß an / und das Ragout darüber / so wird es recht seyn.

4. Enten oder Gänß mit Käß:Köhl / Carfiol oder Blumen:Köhl zu kochen.

Nehme Gänß oder Enten / wann sie rein sind / so wasche sie sauber auß / zeume sie ein / und koche sie in einen Hafen oder worinn man will / gar: hernach buze und wasche den Käß:Köhl sauber / koche solchen in Wasser mit ein wenig Salz ab / dann richte ihn / darnach es viel ist / in ein Tiegel oder Casserole ein / würz es mit gutem Gewürz / thue geriebene Semmel und ein gutes Stücklein frische Butter daran / gieß gute Fleischbrüh darauf / und laß solchen kochen / es muß nicht zu weich / auch nicht zu hart seyn / wenn er nun fertig ist / und man anrichten will / so richte zu erst das Geflügel dann den Käß:Köhl hübsch herum auch oben darauf / setz es auf ein Kohls Feuer / daß es warm auf den Tisch kommt / versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

5. Enten oder Gänß weiß a la Daube.

Wann die Enten oder Gänß sauber gebuzt und ausgenommen sind / so wasche sie wohl rein / und zeume sie zum kochen ein / hernach schmeiß sie in ein Wasser / und laß sie ein Ball aufthun / thue sie wieder heraus in frisch Wasser und buze die Stoppeln ab / wasche auch den Schaum ab / dann nehme frischen Speck / schneide solchen wie ein kleiner Finger: dick und lang / salt und würze ihn mit gut gestoffenen Gewürz / und durchziehe die Enten oder Gänß damit / alsdann thue sie in ein sauber irrdenen oder verzinneten Hafen / gieß Ezig daran / thue auch etwas Wein und das meinste Wasser darzu / thue auch von allerhand ganzen Gewürz / auch etwas Salz / Lorbeerblätter und Rosmarin daran / laß sie sacht weich kochen / wann sie weich oder gar sind / so laß sie in der Brüh erkalten / dann thue das Fett herab / setz sie in ein Keller / man kan sie auf die Tafel geben wenn man will / NB. man kan sie auch warm auftragen / und mit saubern Peterfall bestreuen / oder solchen neben herum legen / so ist es recht.

6. Enten oder Gänß mit gedämpfften Zwiebeln zuzurichten.

Nehme Enten oder Gänß / wann sie sauber sind / so reibe sie inwendig ein wenig mit Salz und guten Gewürz ab / dann mache sie zum braten fertig

fertig / und brate sie schön von Spieß herab ; hernach nehme viel von den Herbst-Zwiebeln / schele sie ab / und melbe sie ein / dann setze in einer Pfannen Schmalz auf das Feuer / machs wohl heiß / thue soviel als recht ist von den eingemelbten Zwiebeln darein / setz es geschwind wieder auf ein stark Feuer / und laß sie in der Pfanne herum lauffen / wann sie braun sind / so thue sie heraus und andere hinein / dämpffe sie alle so heraus biß sie gar sind / dann thue sie in ein Potée, Casserole oder Tiegel / thue die gebratene Gänß oder Enten darzu / gieß ein wenig Wein-Esig und Fleischbrüh daran / thue ein paar Lorbeerblätter / wann man sie gern an Essen hat / darzu / laß es zusamman kochen / will man ein wenig Zucker daran thun / kan mans auch thun / man kan auch den Zucker davon lassen / und ein wenig Rockenboll klein schneiden und noch ein wenig braun geröst Mehl daran thun / versuchs nach dem Salz / es wird recht seyn.

7. Gänß oder Enten mit deren Nagen / Lebern und Castanien.

Nehme Gänß oder Enten / mache sie wohl rein und sauber / sollen sie braun seyn / so mache sie zum Braten / stecke sie an ein Spieß / weil sie braten / so koch die Nagen und Leber ab / kühle sie dann in kalten Wasser wieder aus / schneide sie zusamman / nehme Castanien , thue in ein jede ein Schnitt / setze solche in kalt Wasser zum Feuer / wann sie ein wenig gekocht haben / so nehme eine um die ander heraus / und schele sie ab / wann dann die Gänß oder Enten abgebraten sind / so nehme sie von dem Spieß / lege sie in ein Geschirr / allwo sie hinein gehen / thue in eine Pfann ein Stücklein Butter / setz solche aufs Feuer / röste soviel Mehl als man meint daß nöthig ist darinnen / braun / alsdann thue die Nagen und Leber darein / röste solche ein wenig / hernach thue es zusamman an die Gänß oder Enten / gieß Fleischbrüh und ein wenig Wein darauf / thue gut gestossen Gewürz und etliche Citronen-Schalen daran / und laß es kochen / wende das Geflügel herum / wenn mans bald soll anrichten / so thue erst die Castanien daran / sonst werden sie zu weich / laß die Brüh kochen / daß sie nicht zu dünn oder dick wird / versuchs nach dem Salz / es wird recht seyn.

8. Enten oder Gänß mit Saurampfer zu kochen.

Wann die Enten oder Gänß gebugt und völlig zu recht gemacht sind / so werden sie in ein sauber Geschirr mit Wasser und Salz gar gekocht / oder

stecke sie zu kochenden Fleisch und laß sie gar kochen / hernach nehme Sauerampfer / buge und wasche solchen sauber / truckne denselben auch ab / daß das Wasser heraus kommt ; alsdann nehme ein Ziegel oder Casserol-Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / setz solche auf Kohlen oder Feuer / wann die Butter zergangen ist / so röste gelblicht Mehl darinnen / dann thue die Sauerampfer darein / gieß von der Brüß darauf / thue gut gestoffen Gewürz daran / und laß es kochen / wann mans will anrichten / und ist zu dünn / so kan man drey bis vier Eyer-Dottern in ein Geschire schlagen / und wenn die Gänß oder Enten angericht sind / so kan man die Eyer-Dottern daran lauffen lassen / und alsdann über das Geflügel richten / so wird es recht seyn.

9. Gänß oder Enten in Braunschweig-Kohl zu kochen.

Wenn man Gänß oder Enten hat / so kan man sie frisch von Feuer weg braten / hernach nehme braun Kohl / darauf es schon gefroren / oder gereift hat / schneide denselben ab / dann buge und wasche solchen etlichmahl sauber / alsdann nehme soviel als man zwingen kan / mit ein Messer zu schneiden oder zu hacken / hacke solchen ganz klein / je kleiner je besser / dann thue den Kohl in ein Ziegel oder Potée, hernach nehme gemahlten Haber-Brüg / koche auf eine Schüssel ein paar Löffel voll in Fleischbrüß ab / dann schütte denselben an den Kohl und mehr Fleischbrüß darzu / setze den Kohl auf ein sachttes Feuer oder Kohlen / würze solchen / mache denselben auch wohl fett mit Butter oder Gänß-Fett / und laß ihn sacht kochen / daß er aber nicht anbrennt / wenn man auch durren Speck hat / so koche ihn vorher ein wenig ab / alsdann schneide ihn / oder stecke solchen ganz an den Kohl / laß die abgebratene Gänß oder Enten wenn man will auch darinn kochen / thue auch Castanien scheelen / wann man welche daran haben will / und laß sie auch mitkochen / versuch es nach dem Salz / so ist es recht.

10. Auf ein andere Art braun Kohl mit geräucherten Gänßen und Mettwürsten zu kochen.

Nehme den Kohl in Winter / oder Herbst / buge und wasche solchen etlichmahl sauber / hernach hacke oder schneide selben recht klein / dann thue den Kohl in ein Geschirr / gieß gute Fleischbrüß darauf / nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter oder Schmalz darein / röste soviel Mehl daran braun / als man meint daß nöthig ist mit einer ganzen Zwiebel / thue das Mehl hernach an den Kohl / gieß gute Fleischbrüß daran / setze den Kohl
auf

auf ein sachttes Feuer und laß ihn wohl kochen / dann nehme die dürre Gänß / so vorhero in heissen Wasser abgewaschen / und mit einem Strohwisch abgerieben worden / koch sie a part ab / oder stecke sie in den Kohl und laß sie mitkochen / man kan auch Mett:Würste abkochen / und mit darunter stecken und ferner mitkochen lassen / der Kohl muß aber wohl fett seyn / versuch es nach dem Salz und Gewürz / gibß warm auf den Tisch / es wird recht seyn.

11. Gänß oder Enten mit Herz:Kohl oder Würsching und Speck zu kochen.

Nehme die Gänß oder Enten / wenn sie sauber sind / so zeume sie ein und wasche sie wohl aus / dann koch sie mit Rind:Fleisch oder Wasser halb gar ; hernach nehme saubern Würsching oder Herz:Kohl / buze und wasche solchen etlichmahl sauber / setze ihn dann mit Wasser auf / oder zum Feuer und laß solchen ein wenig kochen / dann nehme den Kohl oder Würsching / schütte das Wasser sauber davon ab / und richte solchen in ein grossen Tigel oder Porée hübsch ein / wenn es einmahl herum gelegt ist / so nehme geriebene Semmel / streue solche ein wenig herum auf dem Würsching / thue auch Butter und gutes Gewürz darauf / lege die Gänß oder Enten so abgekocht sind / mit darein / lege wieder Herz:Kohl darauf / bestreue solchen ebenfalls mit geriebener Semmel und Gewürz / thue auch Butter darzu / und mache es immer so fort biß es gar ist / alsdann gieß gute Fleischbrüh darauf / setz es auf / und zwar auf Kohlen / wann man frischen oder durren Speck hat / und will ein darzu nehmen / so laß ihn vorher ein Ball in Wasser oder Fleischbrüh aufthun / hernach schneide solchen Stücklein weiß / und richte ihn mit darunter / man kan auch ein klein Stücklein Speck mit etlichen Würz:negelein bestecken / und mit darunter legen / so bekommt es einen guten Geschmack / wanns kocht / so muß mans herum lauffen lassen / damit es nicht anbrennt / versuchs nach dem Salz und richts sauber an / so ist es recht. Den Speck mit Negelein besteckt muß man heraus thun / und nicht mit anrichten.

12. Gänß oder Enten mit gedämpfften weißen Rüben.

Wann die Gänß oder Enten sauber sind / so salze sie in und aussen ein wenig / dann brate sie ab ; hernach nimm weisse Feld:oder Stroh:Rüben / buze sie sauber / daß man sie nicht waschen darff / schneide die Rüben grob / und melbe sie mit Mehl ein / alsdann setz eine Pfann mit Schmalz aufs Feuer /

Feuer / machs wohl heiß / dann tüncke die weissen Rüben darein / auch nicht zuviel / setz sie auf ein starckes Feuer / und dämpffe sie braun heraus / wann sie braun sind / so thue sie heraus in ein Geschirr / darnach es viel Rüben / Gänß oder Enten sind / muß auch das Geschirr seyn / thue sie auch zu den Rüben in das Geschirr / gieß Fleischbrüh darauf / thue gestossen Gewürz und ein wenig Zucker daran / laß sie kochen biß sie weich sind / nemlich die Rüben / die Brüh muß ein wenig dick seyn / man kan auch gleich von Anfang ein braunes Mehl daran machen / versuchs nach dem Salz und richts sauber an / es wird recht seyn.

13. Gänß oder Enten mit gedämpften Birn oder Quitten.

Nehme Gänß oder Enten / wann sie sauber sind / so würz und salze sie ein wenig / und brate sie frisch von Feuer hinweg; hernach nehme gute Birn / schele sie sauber / man kan sie auch einmelben / wie die vorhergehende weiße Rüben / dann thue Schmalz in eine Pfann / setz es auf ein starckes Feuer / laß es wohl heiß werden / alsdann thue von den Birn in das Schmalz hinein / und setz es wieder auf ein frisch Feuer / laß sie in dem Schmalz biß sie braun sind / dann thue die Birn / die Enten und die Gänß in ein Geschire zusammen / gieß Wein und etwas Wasser darauf / thue auch Zimmet und Megelein daran / und laß es wohl kochen / thue noch ein Stücklein Zucker darein / wann die Birn nicht sind eingemelbt worden / so muß man ein wenig braun Mehl darzu thun / so wirds recht seyn. NB. Die Quitten müssen in vier oder acht Theil voneinander geschnitten werden / auch muß man das harte inwendig heraus thun; was das kochen anbelangt / so ist eins die Quitten oder Birn.

14. Gänß oder Enten samt den Mägen und Leber mit ausgekörneten Feld-Erbisen zu kochen.

Wann die Gänß oder Enten sauber sind / so setze sie zum Feuer mit saubern Wasser / oder stecke sie zu andern Fleisch / und laß sie gar kochen / dergleichen thue auch die Mägen darzu / die Lebern aber dörrffen nur angeloffen werden als mit einem Sud; alsdann schneide die Lebern und Mägen zusammen / hernach nimm ausgebrochene Erbsen / wasche sie / thue die Erbsen und Mägen in ein Tegel oder verzinnte Casserol, gieß Fleischbrüh darauf / setz es auf Kohlen / thue geriebene Semmel / ein gutes Stück Butter / gut Gewürz / und ein paar grüne Zwiebel darein; oder nehme eine Pfanne / thue ein gut Stück Butter darein / setze solche aufs Feuer /
thue

thue mit ein Koch- oder Rühr-Löffel Mehl darein, röste es gelblich, und thue solches an statt der geriebenen Semmel an die Erbsen, und laß sie weich kochen: Dann richte die Enten und Gänße an, richte die Erbsen mit den Mägen und Lebern darüber, so wird es recht seyn.

Von denen abgebratenen Gänßen oder Enten, die nicht mehr auf die Tafel können gegeben werden, die können also eingemacht, oder zu Ragout gemacht werden.

15. Abgebratene Gänß oder Enten mit Kappern zu kochen.

Nehme die Gänß oder Enten, zerschneide sie schön Stücklein weiß, richte solche in ein Geschirr ein, thue Kappern und geschnittene Citronen nach belieben daran, nehme eine Pfannen, thue ein Stücklein Butter darein, setze solche aufs Feuer, und röste gelblich Mehl darinnen, thue solches an die Gänß, würze solche mit gutem gestossenen Gewürz, gieß ein wenig Wein und Fleischbrüh darauf, setze es auf Kohlen, und laß es kochen; NB. Man kan auch an statt des braunen Mehls geriebene Semmel, und ein Stücklein Butter darunter kochen lassen, versuch es nach dem Saltz, und richte es an, es ist recht.

16. Abgebratene Gänß oder Enten mit Oliven zu kochen.

Nehme abgebratene Gänß oder Enten, schneide solche Stückweis in ein sauber Geschirr ein, hernach nehme Oliven, schele sie von den Kernen, und schmeiß sie in warm Wasser, laß solche eine Zeitlang darinn liegen, alsdann thue die Oliven an die Gänß oder Enten, thue auch Gewürz, etliche Citronen-Schalen, und ein paar Lorbeer-Blätter daran, dann thue in eine Pfannen Butter, und röste bräunlich Mehl darinnen, thue es auch mit darzu, gieß ein wenig Wein und Fleischbrüh darauf, setze es auf Kohlen oder sachttes Feuer, decke es zu, und laß es sacht kochen, versuch es nach dem Saltz, so ist es recht.

17. Gänß oder Enten / so abgebraten gewest / mit Prücken zu kochen.

Nehme die abgebratene Gänß oder Enten, schneide solche sauber, und richte sie in ein sauber Geschirr ein, dann thue Gewürz, und geschnittene Citronen-Schalen daran, hernach nehme Butter in eine Pfanne, und röste auf dem Feuer braun Mehl darinnen, thue es auch an die Gänß

oder Enten: alsdann nehme Prücken, schneide solche Stückleinweiß, die Schwanz und Köpff aber laß davon, gieß ein wenig Wein, und damit Fleischbrüh darauf, laß es kochen, wann man es angericht hat, so trucke von einer Citronen den Safft darauf, richte es warm an, versuch es nach dem Saltz, so ist es recht.

18. Abgebratene Gänß oder Enten mit Morcheln und Capern zu kochen.

Man zerschneide die Gänß oder Enten so theilhaftig als man kan oder will, und richte sie in ein Geschirr; hernach buze die Morcheln, weiche sie in warmen Wasser oder Fleischbrüh ein, und wasche sie alsdann sauber aus, nehme ein Stücklein Butter in eine Pfannen, setze solche aufs Feuer, und röste Mehl braun in der Butter, dann buze ein oder zwey Zwiebel, nehme die Morcheln und die Zwiebel, thue solche in das geröste Mehl, alsdann thue es zusammen an die zerschnittene Gänß oder Enten, thue auch Kappern, geschnittene Citronen, gut gestossen Gewürz, und ein paar Lorbeer-Blätter daran, gieß ein wenig Wein und Fleischbrüh darauf, setze es auf ein Feuer oder Kohlen, laß es so viel einkochen, als es nöthig ist, versuch es nach dem Saltz, und richte es sauber an, es wird recht seyn.

Wie man das Junge von Gänßen, als Flügel, Krägen, Köpff, Leber und Mägen zubereiten soll.

19. Das Junge von Gänßen mit Mandeln und Rosin zu kochen.

Wann die Gänß gebrüht und zurecht gemacht sind, so hacke die Flügel, auch die Bein, Köpff, Krägen oder Hals herab, die Mägen mache auf, thue die Gall von der Leber, NB. die Leber laß so lang liegen, bis man bald will anrichten, dann thue die Leber erst daran, man mag sie auch zerschneiden, oder ganz darzu thun, wasch die zusamn gehiebene Waar sauber aus, und setze sie in Wasser mit ein wenig Saltz zum Feuer, laß sie bald gar oder weich kochen, dann kan man solche wieder in kalt Wasser thun, und auswaschen, alsdann thue solche in ein Ziegel oder Casserol-Pfannen, thue gut Gewürz daran, gieß etwas Wein und Essig, auch das andere von der Brüh, worin sie gekocht, oder andere Fleischbrüh darauf, schneide Citronen daran, nehme etwas Mandel, brühe und schele sie ab, thue sie wieder in frisches Wasser, nehme auch grosse oder kleine Rosin, buze sie, und thue solche zu den abgeschelten Mandeln ins Wasser, wasche

Sie aus, und thue solche mit den Mandeln an die junge Gänß, laß sie mit kochen, thue ein Stücklein Zucker, und ein wenig Saffran, wann man es will gelb haben, daran, thue auch in eine Pfannen Schmalz, setze solche aufß Feuer, röste ein wenig gelblich Mehl darinnen, thue es auch an die junge Gänß, setze solche zum Feuer, und laß sie sacht kochen, die Brüß muß ein wenig dicklich seyn, versuch es nach dem Saltz, so ist es recht.

20. Junge Gänß in einer schwarzen Soofß oder Brüß mit dem Gänß-Schweiß zu kochen.

Nehme von den Gänßen die Flügel, Bein, Hälß und Köpff, Mägen und Leber, wenn es alles sauber gebugt ist, so haße es zu Stücken, wasche es sauber aus, und kochte es in Wasser mit ein wenig Saltz, aber nicht zu weich ab, hernach thue es aus der Brüß heraus, wasche es ab, alsdann thue es in ein Tiegel oder Casserol, thue auch gut gestossen Gewürz daran, gieß ein wenig Essig und Wein, auch Fleischbrüß, oder von der Gänßbrüß darauf, nehme eine Pfannen, thue etwas Schmalz darein, laß es auf dem Feuer wohl heiß werden, dann röste Mehl in dem heißen Schmalz braun, thue es auch an die eingemachte junge Gänß, setze es zum Feuer, und laß es zusamm kochen, thue auch ein wenig Zucker daran, sonst wird es zu piquant, NB. den Schweiß von den Gänßen, wann man sie absticht, laß in ein Geschirr zu ein wenig Essig lauffen, hernach wann die jungen Gänß sollen angericht werden, so muß die Brüß kochen, alsdann kan man den Schweiß oder das Blut an die junge Gänß lauffen lassen, rihtre es aber herum, daß es nicht zusamm laufft, es darff auch nicht mehr lang kochen, wann es nun angericht ist, so kan man wohl Citronensafft darauf trucken, und auch klein geschnittene oder abgeriebene Citronen-Schalen darauf streuen, es wird recht seyn.

21. Junge Gänß in einer Mayoran-Brüß oder Soofß zu kochen.

Nehme die junge Waar von Gänßen, wann sie sauber gebugt ist, haße es zusammen, wasche es aus, und kochte es in Wasser mit ein wenig Saltz nicht gar zu weich ab, thue es hernach aus der Brüß in ein kaltes Wasser, wasche es sauber ab, und thue sie alsdann in ein Tiegel oder Kessel, thue Muscaten-Bliih und Pfeffer darzu, nehme saubern durren Mayoran, reib denselben klein, doch nicht gar zu Pulver, auch nicht zu viel, sonst wird es zu bitter, alsdann nehme ein Pfändlein, thue etwas Schmalz darein, und

setze solches aufs Feuer, wann es heiß ist, so röste gelblich Mehl darinnen, thue es an die junge Gans, laß es sacht kochen, versuch es nach dem Saltz, es wird recht seyn.

22. Junge Gans in einer Pfeffer-Ruchenbrüh zu kochen.

Nehme das Junge von den Gänßen, hacke es zu Stücken, und wasche es sauber aus, setze es mit Wasser und ein wenig Saltz in ein Geschirr zum Feuer, wann es bald weich gekocht ist, so thue es aus der Brüh heraus in kaltes Wasser, wasche es sauber aus, hernach thue solches in ein Kessel oder Ziegel, gieß Wein, Wein-Essig und Fleischbrüh darauf, thue etwas gutes Gewürz, und geschnittene Citronen daran, man kan auch ein wenig Zucker darzu thun, setze es zum Feuer, und laß kochen, alsdann nehme dicken Pfeffer oder Leb-Ruchen, reib solchen auf ein Reib-Eisen, thue es an die junge Gans, und laß mit kochen, die Brüh muß etwas dicklich seyn, versuch es nach dem Saltz, und richte an, es wird recht seyn.

23. Das Junge von der Gans in einer Kapperrn Soß/ mit oder ohne Zucker und Citronen zu kochen.

Nehme das Junge von den Gänßen, wann es sauber gebuzt ist, so hacke es zu Stücken, wasche es aus, und koche es ab, hernach thue es in ein Ziegel oder Potée, thue gut Gewürz, geschnittene Citronen-Blätz, ein paar Lorbeer-Blätter, auch ein oder mehr Löffel voll Kappern daran, alsdann thue Schmalz in ein Pfändlein, laß es heiß werden, röste so viel Mehl als es nöthig ist darinn, dann thue hernach das Mehl an die junge Gans, gieß etwas Wein und Fleischbrüh darauf, setze es zum Feuer, und laß es sacht kochen, NB. wann man es will gelb haben, so kan man auch ein wenig Saffran daran thun, thue auch ein wenig Zucker darzu, die Brüh muß nicht zu dick, auch nicht zu dünn seyn, wann solche zu dünn ist, so thue vor dem Anrichten ein wenig geriebene Semmel darunter, versuch es nach dem Saltz, so ist es recht.

24. Junge Gans mit Stech: oder weissen Rüben zu kochen.

Nehme das Junge von den Gänßen, buze solches sauber ab, und hacke es zu Stücken, wasche es aus, koche es in Wasser mit ein wenig Saltz weich oder gar, alsdann nehme es heraus, und wasche solche wieder in kaltem Wasser aus; hernach nehme Stech: oder weisse Rüben, buze sie sauber, und schneide sie länglicht oder Blätzweiß, und wasche sie aus, dann nehme

nehme ein Stück Butter in einen Tiegel oder Potée, setze es auf Kohlen, wenn die Butter zergangen ist, so thue die Rüben darein, röste solche eine Weil darinnen, hernach thu geriebene Semmel daran, gieß gute Fleischbrüh, oder von der Gänß-Brüh darauf, thue gutes Gewürz daran, und laß es sacht kochen: Man kan auch die junge Gänß mit darunter kochen lassen, daß es zusammen weich wird, und nicht viel Brüh daran bleib, so ist's recht. NB. Man kan auch etwas Wein und Zucker, wenn man will, daran thun, es ist auch gut.

Wie man das Junge vom Hasen oder Vor-Gehäs zubereiten soll.

25. Vor-Gehäs von Kappern zu machen.

Nehme das Vor-Gehäs, oder das Junge, so vom Hasen herunter geschnitten ist, hacke es Stücklein weis, wasche solche aus, thue in einen Hasen oder anderes Geschirr, setze solches mit Wasser und ein wenig Saltz zum Feuer, laß es kochen, darnach es alt ist, ein oder mehr Etund; hernach thue es wieder in kaltes Wasser, wasch solches sauber aus, und machs wohl rein, dann thue in einen Tiegel oder Casserole, thue gut Gewürz, ein paar Lorbeer-Blätter, und geschnittene Citronen daran, nehme ein Pfännlein, thue etwas Schmalz darein, wenn es heiß ist, so thue mit einen Koch- oder Rühr-Löffel so viel Mehl darein, als es nöthig ist, und röste es schön braun, man kan auch ein wenig Zwiebel klein schneiden, und in dem Mehl mit braun rösten, hernach thue es an das Vor-Gehäs, thue auch ein oder zwey Ess-Löffel voll Kappern dran, gieß ein wenig Wein oder Essig, auch Fleischbrüh darauf, setz es auf ein Feuer oder Kohlen, laß solches zusamm sacht kochen, die Brüh muß nicht zu dünn, auch nicht zu dick seyn, versuchs nach dem Saltz, so ist's recht. NB. Man kan auch ein wenig Zucker dran thun, und hübsch ordentlich anrichten, es ist auch recht.

26. Das Junge vom Hasen oder Hasen-Pfeffer mit Hasen oder Kälber-Schweiß zu kochen.

Nehme das Junge von Hasen oder Vor-Gehäs, schneide es Stücklein weis, wasche es aus, kochs in einem Hasen, oder andern Geschirr, im Wasser mit ein wenig Saltz ab, es darff aber nicht weich seyn, hernach thue es heraus, und wasch es in kaltem Wasser sauber ab, thue es wieder in einen Tiegel, Pfanne oder Kessel, würze es mit guten gestoffenen Gewürz, auch

gestossenen Megelein, und ein wenig Cordamom, hernach nehm ein Pfännlein, thue Schmalz darein, setz es auf ein Feuer, wrenns heiß ist, so thue mit einen Löffel etwas Mehl darein, röste es schön braun, thue solches an das Gehäs, schneide ein Stück Citronen dran, wenn mans süß haben will, so thu ein wenig Zucker darzu, gieß etwas Wein oder Essig drauf, und laß es kochen, es darff auch nicht zu dick seyn: Wenn es bald soll angericht werden, so laß das Vor: Gehäs kochen, nehme etwas guten Schweiß oder Blut, gieß ein wenig durch einen Seiger oder Durchschlag an das Vor: Gehäs, laß es herum lauffen, es darff nicht lang mit dem Schweiß mehr kochen, versuchs nach dem Salz, richte es alsdann an, und streue Citronen: Bügel drauf, so ist recht.

27. Vor: Gehäs in einer sauren Zwiebel: Brüß zu kochen.

Nehme das Vor: Gehäs, schneids zusammen, wasch es sauber aus, und buze es wohl mit einem Messer ab, hernach thue es in einen Tiegel, oder irdenes Geschirr, und thue Gewürz dran, alsdann nehm eine Pfanne, thue Butter oder Schmalz drein, setze solche aufs Feuer, wrenns heiß genug ist, so röste Mehl schön braun darinnen, schneide auch ein paar Herbst: Zwiebeln schön klein, und röste sie mit unter das Mehl, thue es zusammen an den Hasen: Pfeffer, thue auch etliche Lorbeer: Blätter und klein: zerschnittene Citronen darzu, gieß etwas guten Essig, und auch Fleischbrüß drauf, und laß es kochen, die Brüß muß ein wenig dicklich seyn, versuche es nach dem Salz, wenn es weich genug ist, so richte es an, es wird recht seyn.

Das 17. Capitel.

Wie man junge Tauben zubereiten soll.

1. Junge Tauben gefüllt mit Eyern / Peterfill und Schnittling.

Nehme junge Tauben, würge sie ab, schmeiß sie in kaltes Wasser, hernach brühe sie sauber, verbrühe solche aber nicht, sonst lassen sie sich nicht raumen, wenn sie gebrüht sind, so nehm sie aus, und kröpffe sie, hernach wasche sie sauber aus, und räume oder durchgreiffe sie, dann mache

eine

eine Füll auf folgende Art: Nehme Butter oder gutes Schmalz, setz es in einer Pfanne auf Kohlen oder Feuer, wenn es zergangen ist, so nimm auf eine Taube einen guten Eß-Löffel voll geriebenes Eyer-Brod, röste solches in der Butter oder Schmalz ein wenig, dann thue es vom Feuer herab, schlag auf eine Taube ein ganzes Ey in das Schmalz, sinds mehr Tauben, so muß man auch mehr nehmen, rühres untereinander, thue gestoffen Gewürz und Salz dran, gieß ein wenig süßen Rahm oder Milch drauf, daß es nicht zu vest wird, schneide auch gebuzt und gewaschenen Petersilien und Schnittling drunter, und rühres wohl untereinander, alsdann fülle es in die durchgestroffene Tauben, binde es hernach mit einem Faden zu; NB. Etliche machen die Füll so: Nehm Butter in eine Pfanne, wenn die Butter zergangen ist, so schlage so viel Eyer drein, als junge Tauben sind, setze es hernach auf Kohlen oder Feuer, rühres wohl untereinander, daß sie fast hart werden wollen, vorher aber weich Semmel-Brosam in guter Milch ein, wenn sie wohl weich ist, so drucke sie wieder aus, thue soviel dran, als man nöthig hat, unter die gerührte Eyer, rühre es wohl untereinander, salz und würze es, wenns noch zu vest ist, so kan man ein wenig Milch dran schütten, man kan auch noch ein paar oder etliche Eyer-Dottern dran schlagen, und wohl herum rühren, wenn man will, so kan man auch saubern Petersill und Schnittling dran schneiden, und auch mit darunter thun, hernach fülle solches in die Tauben, binde sie zu, und zeume oder mache sie zum Braten ein; Diese gefüllte Tauben können, wenn man will, gebraten, und an statt eines Gebratens gegeben werden: Will man sie aber kochen, so zeume sie zum Kochen ein, und koche sie in Wasser oder Fleischbrüh ab, dann richte die Tauben in ein Geschirr ein, thue gutes Gewürz dran, und mache kleine Kalbfleisch-Klöflein; dann buze und wasche Morcheln, nehm eine Pfanne, thue ein Stücklein Butter darein, und setz es auf ein Feuer, röste gelblich Mehl darinnen, dann thue die gebuzten Morcheln auch darein, und laß sie ein wenig mitrösten, hernach thu es zusamm an die jungen Tauben, gieß gute Fleischbrüh drauf, und setze es auf Kohlen, wenns kocht, so thue die gemachten Kalbfleisch-Klöflein drein, laß es ferner sacht kochen, wende die Tauben um, versuchs nach dem Salz, so ist recht. NB. Man kan von allerhand drüber machen, als: Käse-Köhl, gefüllten Lactuc, Spargel oder Hopffen, von Champignon, von Krebs-Ragout: enfin, daß man nicht

nicht alles beschreiben kan. NB. Wenn die Tauben abgebraten seyn, so kan man auch die Ragout drüber machen, nur daß sie von der Jas oder Mehl bräuner seyn, jedoch, daß es auch eine Art hat. Von grün Waaren aber schickt sich nichts an das Abgebratene.

2. Junge Tauben mit einer Krebs - Farce, oder einer Füll von Krebsen zu füllen/ und an statt eines Gebratens oder mit einen Ragout zu geben.

Nehme junge Tauben, würge sie ab, und rupffe sie, aber man muß sie nicht zerreißen, oder nehm die Tauben, mache ein Loch oben bey dem Kopff zwischen die Haut und Fleisch hinein, stecke ein Röhrlein, oder ein geschnittenen Federkiel drein, blase das Fell oder Haut auf, wenns aufgeblasen ist, so binds zu, daß die Haut nicht heraus kan, hernach rupffe sie sauber, aber zerreiß sie nicht, wenn sie recht sauber gerupfft seyn, so binde den Faden davon ab, buß alles wohl ab, als Kopff und Bein, dann kröpfse sie, nehme sie auch aus, und wasch und reinige sie sauber; NB. Dann nehme auf eine Tauben 4. Krebs, diese wasche aus, und kochs in Wasser mit ein wenig Salz ab, hernach breche die Schwänz davon aus, nehme die Schalen, buße sie aus, und stoß sie im Mörsel klein, stoß auch ein wenig Butter darunter, dann thue mehr Butter oder Schmalz in ein Tiesel oder Pfanne, setze es auf Kohlen oder Feuer, röste die Schalen, daß die Butter schön roth wird, gieß gute Fleischbrüh, aber nicht viel, drauf, und laß es kochen, seih die Brüh durch ein Haar: Tuch oder Haar: Sieb wieder herunter in ein apart Geschirr, weiche Semmel: Brosam, soviel man braucht, in Milch ein, wenn sie weich ist, so hack die Krebs: Schwänz klein, thue sie in ein Geschirr, thue auch von der Semmel: Brosam, wenn sie weich und ausgedruckt ist, an die gehackten Krebs, thue gut Gewürz, als Muscaten: Blum, gestossenen Pfeffer, dran, salze es ein wenig, rührs mit einen Rühr: Löffel wohl untereinander, thue von der Krebs: Butter, auch von der Milch oder Krebs: Brüh darzu, daß es nicht zu vest wird, fülle, was recht ist, in die Tauben, bind sie zu, und mache sie zum Braten fertig; Diese gefüllte Tauben kan man braten, und an statt eines Gebratens warm auf den Tisch geben; NB. Man kan auch ein Ragout drüber machen von Triffeln und Krebs: Schwänz, dieses Ragout wird auf folgende Art gemacht: Breche die Krebs: Schwänz aus, nehme Triffel, weiche

weiche sie ein oder zwey Stund zuvor in laulichter Fleischbrüh ein, alsdann nehme einen Tiegel oder Casserol, thue Butter drein, setze es auf Kohlen oder Feuer, und röste gelblich Mehl darinnen, hernach nehme ein oder zwey grüne Herbst- Zwiebeln, thue sie mit den Triffeln und Krebs- Schwänzen in das geröste Mehl, gieß Brüh und Krebs- Butter dran, der Krebs- Butter darff aber nicht viel seyn, thue auch Gewürz, und etliche Schnittlein Citronen- Schalen darzu, und laß es kochen, wenn die Tauben abgebraten, und angericht sind, so kan das Ragout darüber gemacht werden, versuch nach dem Saltz, so wird dieses recht seyn. NB. Man kan auch ein Ragout von Morcheln und Hühner- Mägen, oder von Champignon und Bratswürsten, oder von was man sonst will, drüber machen.

3. Junge Tauben - Fricassée mit Kam und Eyer- Dottern.

Nehme die jungen Tauben, wenn sie gebuzt und ausgenommen sind, so schneide sie entzwey, schmeiß sie in ein kalt Wasser, und wasche solche sauber aus; hernach nehme Butter in ein Stoll- Tiegel oder Casserole, setze es auf Kohlen oder Feuer, wenn die Butter in die Höh steigt, so thu die Tauberhinein, und schweiß sie ein wenig in der Butter, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue gut Gewürz daran, und laß sie kochen, wenn man will anrichten, so schlage auf eine Schüssel in ein Geschirrelein vier bis fünff Eyer- Dottern, rühre die ausgeschlagene Dottern mit ein paar Löffel Kam ab, wenn es nicht fett genug ist, so kan man mit den Eyer- Dottern noch ein Stücklein Butter drein thun, laß es auf dem Feuer in dem Geschirre herum lauffen, daß es nicht zusammen laufft, hernach richte es an, so ist es recht.

4. Junge Tauben - Fricassée mit Sardellen.

Wenn die Tauben gebuzt sind, so zerschneide sie, und wasche sie aus, dann nehme Butter in einem Tiegel oder Casserol- Pfanne, wenn es viel Tauben sind, so muß man auch viel Butter nehmen, setze solche auf Kohlen oder Feuer, wenn die Butter in die Höh steigt, so thue die Tauben drein, und schweiß sie ein wenig in der Butter, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue gut Gewürz, geschnittene Citronen, davon aber die Kern genommen sind, sonst wird es bitter, auch ein paar Lorbeer- Blätter dran, und laß es kochen; dann nehme drey bis fünff Sardellen, wasche sie sauber, ziehe das Fleisch von den Gräten herab, und hacke oder schneide solche klein, schlage zu einer

Schüssel voll Tauben vier oder sechs Eyer: Dottern in ein Geschirlein, thue die gehackten Sardellen an die Eyer: Dottern, nehme Wein oder Citronen: Saft, rühre die Dottern damit ab, wenn man die Tauben will anrichten, so müssen sie kochen, hernach gieß die Eyer: Dottern daran, und thue noch ein Stücklein Butter darzu, schwinde es herum, versuchs nach dem Salz, und richte sie an; man kan auch abgeriebenen Citronen: Saft darauf streuen, so ist es recht.

5. Junge Tauben ganz gedämpfft mit Morcheln und Pistacien.

Nehme junge Tauben, sie mögen gerupfft oder gebrüht seyn, wenn sie gerupfft seyn, so müssen sie über flammichtem Feuer gesengt werden, dann reibe die Tauben in Wasser mit Mehl ab, wasche sie sauber, und zeume sie zum Kochen ein; hernach nehme frischen Speck, wenn man welchen haben kan, oder Butter, schneide den Speck breit, und belege den Ziegel oder Caserole mit Speck, dann nehme die Tauben, truckne sie zuvor ab, hernach melbe sie mit Mehl ein, lege solche in das Geschirr, setze es auf Kohlen, decke solches wohl zu, und mache die Tauben schön braun, wende sie auch um, daß sie auf der andern Seiten auch so werden; hernach nehme Morcheln, buße und wasche sie aus, gieß Fleischbrüh drauf, und laß die Morcheln ein wenig weichen, nehm sie wieder aus der Brüh heraus, und thue sie an die Tauben oder wenn die Tauben braun sind, so thue die Morcheln mit der Brüh darauf, gieß mehr Fleischbrüh darzu, thue gutes Gewürz, geschnittene Citronen: Schalen, etliche Zwiebeln mit Regelein gesteckt, und ein paar Lorbeer: Blätter daran, oder mache ein Bouquet, wie ich oft schon gemeldet habe, binde es zusammen, und laß es mitkochen, thue auch ein wenig Wein darzu: Alsdann nehme Pistacien, brühe und schäle sie ab, thu sie an die Tauben, und laß sie gleich mitkochen, oder streue sie darüber, wenn dieselben angericht werden, wenn aber die Tauben mit Speck sind gedämpfft worden, so kan man den Speck weglassen, und die Pistacien klein geschnitten darüber streuen, bey dem Anrichten versuch sie nach dem Salz, so ist es recht.

6. Junge Tauben mit Brat: Würfflen/ Kalbfleisch: Klößen und Morcheln.

Nehme die Tauben, wenn sie sauber sind, so zeume sie ein wenig ein, und
wenn

wenn sie weiß sollen bleiben, so quelle sie ab, oder thue die Tauben in ein recht siedend Wasser, hernach nehme sie heraus, und richte sie ein, dann nehme einen Ziegel oder Casserol- Pfanne, thue ein Stück Butter darein, setze solche auf Kohlen oder Feuer, wenn die Butter zergangen ist, so schweiß ein wenig Mehl darinnen, dann thue die Tauben darein, gieß Fleischbrüh darauf, thue gut gestossen Gewürz, und etliche Lorbeer- Blätter dran, dann nehme frische Bratwürst, koche sie ab, schneide die Bratwürst Stücklein weiß; dann nehme Morcheln, buße sie sauber, weiche sie auch in warmer Fleischbrüh oder warmen Wasser ein, drücke sie wieder aus, wenn man vorher kein Mehl an die Tauben geröst hat, so nehme Butter in eine Pfanne, setze solche auf Kohlen oder Feuer, thue nach Geduncken einen Löffel Mehl in die zergangene Butter, und röste es darinnen gelblich, hernach thue die Bratwürst und Morcheln in die Butter und Mehl, und hernach miteinander an die Tauben, wenn es nun zusammen kocht, so mache kleine Kalbfleisch- Klößlein, thue sie auch mit daran, und laß es miteinander kochen, man kan auch Stücklein weiß Citronen- Schalen dran schneiden, auch ein wenig Wein gießen, wenn es dann fertig ist, so versuch es zuvor, hernach richte es an, so wirds recht seyn.

7. Junge Tauben gestopft mit grünen Peterfilien- Kraut.

Wenn die Tauben gebugt und sauber sind, so schweiß sie in recht heißes Wasser, daß das Geblüth heraus kommt, dann thue sie in einen Ziegel oder Casserol- Pfanne, thue geriebene Semmel, Butter, und gutes Gewürz dran, buße und wasche Peterfilien- Kraut sauber, hacke oder schneide es klein, thue solches auch dazu, gieß gute Fleischbrüh drauf, und laß sie kochen, bis sie weich sind, die Brüh muß ein wenig dicklich seyn, versuch solche nach dem Salz, und richte sie an, so ist's recht.

8. Junge Tauben gespickt und gedämpft mit ein Ragout von Triffeln.

Wenn die Tauben sauber gebrüht, gerupft, und ausgenommen sind, so wasche sie sauber aus, hernach schneide dicken Speck, salze und würke solchen, und durchziehe die Tauben damit, wenn sie gespickt sind, so melbe die Tauben ein, hernach thue in einen Ziegel oder Casserol- Pfanne gute Butter, lege die Tauben schön gleich nacheinander hinein, setze solche auf Kohlen, oder sachttes Feuer, und decke sie wohl zu, wenn die Tauben auf einer Seiten

braun sind, so wende sie um, daß sie auf der andern Seiten auch so werden, vorher aber weiche Trisseln, wenn sie ausgewaschen sind, in laulichter Fleischbrüh ein, dann thue die Trisseln mit ihrer Brüh an die Tauben, gieß soviel Brüh noch daran, als es nöthig ist, thue eine Zwiebel, mit Megelein besteckt, etliche Lorbeer-Blätter, etliche Stück von einer Citronen, und gut Gewürz daran, gieß auch ein wenig Wein darauf, und laß es dämpffen; NB. Wenn es nicht dick genug ist, so röste noch ein wenig Mehl in Butter braun, und thue es darzu, versuchs nach dem Salz, es wird recht seyn.

9. Junge Tauben-Grille auf dem Rost/ in Back-Ofen. oder Brat-Röhren.

Nehme junge Tauben; so sauber gebuzt, gerupfft und ausgenommen sind, zeume sie ein, koche die Tauben in einer fetten Brüh, mit Essig, Wein, Citronen, Rosmarin und Lorbeer-Blätter, Zwiebeln, Salz und ganzem Gewürz, sachte gar, denn man kan sie auch so gekocht auf die Tafel geben; NB. Thue die Tauben aus der Brüh, wenn sie kalt sind, so laß gute Butter zergehen, wälze die Tauben in der Butter herum, hernach nehme geriebene Semmeln, saltz und würze die Semmeln, man kan auch Petersilien-Kraut rein machen, auch hacken oder klein schneiden, und unter die geriebene Semmeln mit mengen, bestreue alsdann die Tauben damit, leg sie in eine silberne Schüssel, oder in ein rundes Torten-Blech, gieß noch ein wenig klare Butter drauf, setze sie in eine recht heisse Röhren oder Back-Ofen, daß sie geschwind gelblich werden, sie müssen aber gleich auf die Tafel kommen; man kan darzwischen und oben darauf gebackene Petersilien streuen, so ist recht.

10. Junge Tauben-Margenat.

Nehme junge Tauben, soviel als beliebt, wenn sie sauber gerupfft, gekröpfft, ausgenommen, und ausgewaschen sind; so schneide sie halb voneinander, lege sie dann in einen irdenen Tiegel, gieß Wein und Essig darauf, thue ein paar gebuzte Zwiebeln, auch etliche Lorbeer-Blätter, und ein wenig ganz Gewürz daran, schneide noch etwas Citronen darzu, setze es nicht gar zu nah zum Feuer, daß es ineinander anzieht, NB. hernach nehme eine Maas schönes Mehl, saltze es, und gieß Milch daran, rühre es mit einem Rühr-Löffel wohl untereinander, gieß auch etwas von der Margenat-Brüh dar;

darzu, aber nicht zu viel, alsdann schlage auf ein Maaß Mehl drey Eyer, als zwen gange, und ein Dottern daran, mache einen Teig, der nicht zu dünn auch nicht zu dick ist, NB. dann nehme eine Pfannen, thue ausgelassene Butter als Schmalz darein, setze solche auf ein Feuer, wann die Butter heiß ist, so nehme die Tauben aus dem Margenat, wende sie in dem Teig herum, thue sie hernach in das heiße Schmalz, und backe sie schön heraus, setze sie warm, bis sie alle seyn, backe auch Petersilien-Kraut, wann sie nur angericht sind, so kan man sie mit den gebackenen Petersilien-Kraut garniren, so ist es recht.

Das 18. Capitel.

Wie man allerhand Pasteten zubereiten soll.

1. Pasteten von Kalbs-Schlegel und Kalb-Fleisch.

Nehme ein Kalbs-Schlegel, wasche solchen sauber, dann schneide frisch den Speck Finger dick und Finger lang, salze und würze ihn, und durchziehe den Schlegel damit, hernach salze und würze auch den Schlegel; NB. Alsdann mache einen Teig, nehme drey Maaß schönes Mehl auf ein Backbrett, salze es, wenn man den Teig will gut machen, so nehme ein Pfund oder anderthalb Pfund Butter darunter, schlage auch zwey oder drey Eyer, Dottern in ein halb Maaß Wasser, zerklöpfe die Dottern in dem Wasser, dann gieß es in den Teig, so viel als nöthig ist, mache oder würcke den Teig mit den Händen wohl, hernach formire solchen nach den Schlegel, und lege ihn darein, schneide breiten Speck, lege solchen unten und oben auf den Schlegel, thue frische Butter und gut gestossenen Gewürz darzu, schneide auch Citronen daran, alsdann bedecke es mit dem ausgetriebenen Teigblat, und verwahre es wohl; NB. mache es so sauber als es seyn kan, (den Gelehrten und Künstlern ist nichts vorzuschreiben, dann sie wissen ohne dem wohl, daß dasjenige, was schön und zierlich gemacht ist, wohl aussieht.) Wenn es nun von dem Teig fertig ist, so schlage ein oder zwey Eyer aus, zerklöpfe die Eyer, nehme ein Pösel oder Eisen, bestreiche die Pasteten damit, schiess sie dann in ein heißen Ofen oder Back-Röhren, laß sie drey bis vier Stund backen, NB. wann sie eine halbe Stund in Ofen gestanden, so nehme sie heraus, mache oben ein Loch

hinein, setze ein Frierichter darein, nehme ein Viertel: Maasß Wein, und ein halb Viertel: Maasß Wein: Essig, gieß es hinein, decke es wieder zu, und laß es, wie gesagt, drey bis vier Stund backen, dann kan man sie kalt, oder gleich warm auf den Tisch geben.

2. Pasteten vom Kalbs: Schlegel auf ein andere Manier mit ein Gehäck.

Nehme den Schlegel, wasche solchen sauber ab, dann schneide frischen Speck Finger: lang, und klein Finger: dick, würze und salze ihn, nehme eine grosse Spick: Nadel, und durchziehe den Schlegel damit. NB. Hernach nehme Kalb: Fleisch von Schlegel, oder anderswo anderthalb Pfund, fosse dasselbe ab, hernach schneide das Fleisch von Beinen, und hacke solches wohl klein, hacke auch ein halb Pfund frischen Speck mit darunter, wenn es zusammen klein ist, so thue das Gehäck in ein sauberes Geschirr, würze und salze es, schneide auch von einer Citronen die Schalen daran, gieß etwas Wein, und ein wenig Wein: Essig darauf, man kan auch, wenn man will, Kappern daran thun: Hernach nehme drey bis vier Maasß schönes Mehl auf ein sauberes Back: Brett, mache mitten in das Mehl ein Loch, thue ein oder anderthalb, auch zwey Pfund Butter darein, man kan auch Schmalz nehmen, wenn man keine Butter hat, oder haben kan, dann nehme ein halb Maasß frisch sauberes Wasser in ein saubern Hafen oder Geschirr, schlage zwey oder drey Eyer: Dottern daran, zerklöpffe die Dottern in dem Wasser, salze zuvor den Teig, alsdann gieß von dem Wasser an das Mehl, wo die Butter ist, würcke es wohl fest mit den Händen untereinander, formire das Blat mit ein Rand, wie der Schlegel ist, lege ihn hinein, thue wohl Butter darzu, thue auch den Farce oder das Gehäck unter den Schlegel, decke es oben zu, und formire es sauber, wann es dann fertig ist, so schlage ein oder zwey Eyer in ein Geschirr, zerklöpffe sie, nimm einen Pinsel oder Feder: Kiel, und bestreiche die Pasteten darmit, alsdann schieß die Pasteten in ein heissen Back: Ofen, mache aber zuvor erst ein Loch hinein, und decke sie mit einen Papier zu, dann laß die Pasteten drey bis vier Stund backen, darnach der Schlegel groß ist, hernach kan man sie warm oder kalt auf die Tafel geben.

3. Kalbs: Schlegel: Pasteten auf ein andere Art kalt zu geben.

Nehme einen ganzen Kalbs: Schlegel, davon nichts als die Nieren
her

herunter ist, wasche den Schlegel sauber, hernach schneide frischen Speck Finger lang, und klein Finger dick, salze und würze solchen, dann nehme eine grosse Spick-Nadel, und durchziehe den Schlegel damit; Alsdann koch anderthalb Pfund Kalb-Fleisch, wann es abgekocht ist, so thue die Bein heraus, und hacke das Fleisch klein, nehme noch drey Viertel Pfund frischen Speck, hacke solchen auch klein mit unter das Fleisch, thue Saltz, gut gestossen Gewürz, und von einer Citronen die Schaaalen recht klein geschnitten daran, gieß auch ein wenig Wein und Wein-Essig darauf: Dann nehme auf ein sauberes Back-Brett drey bis vier Maas Mehl, und ein Pfund oder anderthalb, auch zwey Pfund Butter oder Schmalz darunter, salze es, schlage zwey oder drey ... Dottern in ein halb Maas Wasser, zerklöpffe die Dottern wohl in be... Wasser, gieß solches hernach an das Mehl, wo die Butter oder Schmalz ist, würcke es wohl mit den Händen, daß es ein fester Teig wird, hernach treibe einen Blas aus, setze den Rand darauf, wie der Schlegel ist, dann lege ihn darein, den Farce oder Gesäck aber auf die Seiten, mache es sauber zu, formire sie schön, und verwahre solche wohl; Hernach nehme vier Kälber-Füß, zerhau solche, und wasche sie etlichmahl aus, dann nehme einen neuen irdenen Hafen von drey bis vierthalb Maas, thue die Kälber-Füß darein, gieß zwey Maas Wasser, und ein Viertel Maas Wein-Essig, und das andere Wasser dazu, setze es zum Feuer, und laß kochen, wann es verschaumt ist, so nehme ein Viertel Pfund geraspeltes Hirsch-Horn, thue solches an die Füß, und laß es halb einkochen, alsdann läutere es durch ein doppeltes Serviett in ein sauberes Geschirr, NB. wann die Pasteten sich gefärbt hat, so nehme sie ein wenig aus dem Back-Ofen, mache oben ein Loch mit ein klein Messer, daß sich die Pasteten nicht aufzieht, setze sie wieder in den Back-Ofen, wann sie dann zwey Stund gebacken hat, so nehme sie wieder heraus aus dem Ofen, mache oben ein Loch, daß man ein Triechter hinein stecken kan, dann nehme von der Kälberbrüh, gieß solche hinein, bis man meint, daß genug ist, hernach mache sie wieder zu, setze die Pasteten in den Ofen, und laß sie noch eine Stund backen, wann sie dann gar ist, so nehme solche heraus, setze sie an ein kühles Ort, daß die Pasteten recht kalt wird, alsdann gebe sie auf die Tafel, so wird es recht seyr.

4. Pasteten mit Kalb-Fleisch mit Sardellen.

Nehme Kalb-Fleisch von Schlegel, auf eine Schüssel drey bis fünf Pfund,

Pfund, darnach die Pasteten soll groß werden, haue das Kalb-Fleisch einer Hand groß, hernach häute es ab; Alsdann nehme guten Speck, schneide denselben wie à l'ordinaire zum spicken, und spicke das Kalb-Fleisch sauber damit, hernach thue solches in ein sauber frisch Wasser, daß es weiß wird, nehme es wieder heraus in ein sauber Geschirr, salze und würze es mit guten gestoffenen Gewürz, thue eine Hand voll geriebene Semmel, auch geschnittene Citronen, wovon aber die Kern genommen sind, und ein gut Stücklein Butter daran, nehme auch etliche Sardellen, wasche sie sauber, breche solche von den Gräten ab, und schneide sie klein, thue dieselben auch an das Kalb-Fleisch, gieß ein paar Löffel voll Wein daran, menge es wohl untereinander. Man kan auch eine Zwiebel mit Nägelein besteckt, und ein paar Lorbeer-Blätter darzu thun, NB. hernach mache einen guten Teich, formire solchen nach belieben, schlage das Fleisch darein, wann die Pasteten fertig ist, so setze solche in ein heissen Back-Ofen oder Röhren, laß sie zwey bis dritthalb Stund backen, gieß sie auf den Tisch, so ist sie recht.

NB. An statt der Sardellen kan man daran nehmen eines von diesen, auch etliche zusammen, wie folget:

Morcheln, oder Truffeln, oder Kappern, oder Moseran-Schwämmlein, oder Champignon.

Man kan auch kleine Kalb-Fleisch-Klöß darzu machen; Oder auch abgebratene und hernach in Stücklein zerschnittene Brat-Würst darzu thun, NB. dieses alles, wenn man will, und hat es, kan an ein Kalb-Fleisch gethan, und mit in eine Pasteten. eingeschlagen werden, auch kan nur eines von diesen gemeldten genommen werden; Wann man nun die Pasteten aufschneidt, so kan man von einer Citronen den Saft darauf trucken, so ist sie recht.

5. Pasteten von Kalb-Fleisch mit ein Fricassée.

Nehme Kalb-Fleisch, darnach die Pasteten groß werden soll, haue das Kalb-Fleisch sauber zusamm in klein oder grosse Stück, dann wasche es aus, wann man will, so kan man nach dem Auswaschen siedheiß Wasser darauf gießen, und das Fleisch eine Viertel Stund darinn liegen lassen, hernach nimm es aus dem heissen Wasser heraus, trucke es sauber aus, und thue alles Unteine davon, salze es, thue gut Gewürz, als Pfeffer, Muscaten

ten:Ruß, oder gestoffene Muscaten:Blum, auch ein wenig Cardemom, und ein gutes Stück frische Butter daran; Wenn es in Früh:Zahr ist, so mache ein Bouquet von ein paar grünen Zwiebeln, ein wenig Timian, ein paar Lorbeer:Blättern, und ein wenig grünen Petersill, wasche es vorhero ab, dann binde es mit einen Faden zusammen, und thue es auch an das Fleisch, schneide Citronen daran, gieß ein paar Eß:Löffel voll Wein dar: auf, schlage es zusammen in einen guten Teig, und formire den Teig wohl zu einer Pasteten, schieße sie in einen heissen Back:Ofen, und laß sie anderthalbe Stunde backen, wann man sie soll auf die Tafel geben, so schneide die Pasteten vorhero auf, schlage drey bis fünf Eyer:Dottern in ein Geschirr, rühre die Dottern mit Citronen:Saft, oder ein Löffel voll Wein oder Wein:Essig ab, mache die Pasteten auf, thue das zusammengebundene Bouquet heraus, gieß die Eyer:Dottern darein, schüttele die Pasteten wohl untereinander, versuch es nach dem Sals, so ist sie recht. NB. Man kan etwas Petersilien:Kraut waschen und klein schneiden, und an die abgerührten Eyer:Dottern thun, es ist auch gut; NB Oder man kan Mor:cheln buzen und waschen, und mit vorhero an das Fleisch thun, es ist auch etwas gutes.

6. Kalb:Fleisch:Pasteten auf eine andere Art zu machen.

Nehme Kalb:Fleisch, so schön ist, hacke es Stückleinweiß, so viel man haben will, oder so groß als die Pasteten soll gemacht werden, wasche das Fleisch sauber aus, man kan auch recht heiß Wasser, wenn man will, darauf giessen, schüttele das Wasser wieder davon ab, und trucke es wohl aus, hernach nehme ein gutes Stücklein frische Butter in ein Ziegel oder Casserol: Pfannen, setze es auf Kohlen oder sachttes Feuer, wann die Butter zergangen ist, so thue das Fleisch darein, setze es wieder ein wenig auß Feuer, thue es hernach von Feuer herab, thue alsdann eine Hand voll geriebene Semmel, Sals, Pfeffer, Muscaten:Blüh und geriebene Citronen:Schalen daran, trucke auch den Saft von einer Citronen darauf, wenn man will, kan man auch Morcheln, oder Truffeln, oder Moseran:Schwämmlein, so vorhero gebuzt, und in warmer Fleischbrüh eine Weil geweicht haben, daran thun, fülle oder schlage es hernach alles zusammen in einen guten Teig, und formire es sauber zu einer Pasteten, hernach schieß sie in ein heissen Ofen, laß sie anderthalbe Stund backen, so ist sie recht.

7. Pasteten mit Morcheln oder Kalb: Fleisch: Blösen / und einer Auffer: Soof oder Brüh zu machen.

Nehme gutes Kalb: Fleisch von der Brust, oder wo es sonst gut ist, so viel als beliebt, haue solches hübsch klein zusammen, hernach wasche es ein paar mahl sauber aus, oder schütte siedheiß Wasser darüber, und laß solches ein wenig darüber stehen, dann schütte das Wasser ab, und wasche es wieder in kalten Wasser aus, alsdann nehme von dem Kalb: Fleisch, haue es wohl klein, dann nehme geriebene Semmel, röste solche in frischen Schmalz, thue das gehackte Kalb: Fleisch und die gerösten Semmel in ein sauber Geschirr, schlage vier oder fünff Eyer daran, salze und würze es, rühre solches wohl untereinander, und mache kleine Klößlein davon; Hernach nehme Morcheln, buge und wasche sie sauber, gieß warme Fleisch: Brüh darüber, und laß sie eine Weilweichen, alsdann trucke sie wieder aus, und thue sie an das übrige Kalb: Fleisch, thue noch darzu geriebene Semmel, ein gutes Stücklein Butter, Citronen, Salz und Gewürz, mache eine Pasteten, und fülle es darein, mache kleine Klößlein darauf, und gieß ein wenig Wein daran, decke sie zu, schieß sie in ein heißen Back: Ofen, und laß sie anderthalbe Stund backen.

8. Pasteten von Kalbs: Brieß mit Morcheln oder Triffeln.

Nehme so viel Kalbs: Brieß, als man hat, oder nehmen will, wasche dieselben sauber aus, und setze sie mit Wasser und ein wenig Salz zum Feuer, oder thue die ausgewaschene Brieß in siedende Fleischbrüh, und laß sie ein Wall aufthun, dann thue sie in kaltes Wasser, und ziehe sie von dem zähen Fleisch herab, alsdann kan man sie ganz lassen, oder Stückleinweiß zerschneiden, hernach thue die Brieß in ein Geschirr, thue gerieben Semmel: Mehl, ein gutes Stücklein Butter, Muscaten: Blum oder Nuß, etwas Pfeffer, und geriebene Citronen: Schalen daran, trucke auch den Saft von einer Citronen darauf, wasche drey, vier bis fünff Sardellen, ziehe sie von den Gräten herab, hacke oder schneide die Sardellen klein, thue sie auch an die Brieß, wann wann nicht genug Brieß hat, so kan man Kalb: Fleisch in Stücklein zerhacken, und mit darunter nehmen, mache einen guten Pasteten: Teig stark mit Butrer, und schlage solches zusammen in die Pasteten hinein, dann kan man sie in ein Forsten: Blech, oder silberne oder blecherne Schüssel machen, man kan sie auch erst auf ein Papier zurecht

zurecht machen, und dann mit dem Papier auf ein Blech thun, hernach schiebe die Pasteten in ein heissen Ofen, und laß sie eine Stund backen, wann man sie aufschneidt, so versuche sie nach dem Salz; NB. Man kan an die Pasteten, wann man die Sardellen davon läßt, allezeit eines von diesen Stückenthun, als: Morcheln, Trisseln, Mageran, Krebs, Schwanz; Man kan auch alle diese Stück zusammen, wann man sie hat, und will, in die Pasteten thun, es ist auch recht.

9. Pasteten von Kalbs-Fuß.

Nehme frische und sauber gebuzte Kälber-Fuß, schneide sie mit ein scharffen Messer die Läng auf der Köhren hinab, ziehe die Bein von den Köhren herab, wann sie all sind, so wasche sie sauber aus, hernach nehme ein Pfund oder anderthalb Kalb-Fleisch vom Schlegel, dasselbe schneide sauber aus, daß die zähe Haut davon kommt, dann hacke das Fleisch wohl klein, nehme zu ein Pfund Fleisch, ein halbes Pfund frisch Nieren-Fett oder Talg, hacke dasselbe auch klein, alsdann hacke das Fleisch und Nieren-Fett untereinander, hernach thue solches in ein saubere irdene Schüssel oder Ziegel, salze und würze es mit guten Gewürz, schneide Citronen-Schalen daran, trucke auch von einer Citronen den Saft darauf, gieß ein paar Löffel voll Wein darzu, mache dann einen Teig, und formire eine Pasteten, thue die Fuß und den Farce untereinander, und fülle es in die Pasteten, wann es eingefüllt ist, so kan man noch etwas Butter darauf thun, binde auch ein paar Lorbeerblätter, und ein wenig Timian zusammen, und lege es mit in die Pasteten, NB. Man kan auch Rappern darunter thun, wann man will: Decke die Pasteten mit einen von Teig ausgetriebenen Blat zu, mache sie sauber zurecht, und bestreiche sie wie à l'ordinaire mit einen Pinsel und zerklopfsten Eyern, hernach schiebe sie in ein warmen Back-Ofen, laß sie anderthalb Stund backen, daß sie aber ja nicht verbrennt, wenn man sie anrichten will, so schneide die Pastete auf, versuche solche nach dem Salz, reibe etwas Muscaten, Nuß daran, so wirds recht seyn.

10. Eine kalte Pasteten von Pip-Hahnen oder Hennen/ mit einem Kalb-Fleisch-Schlegel.

Nehme einen Pip-Hahn, thu denselben ab, rupffe und nehme ihn aus, und lasse solchen, wenn es seyn kan, etliche Tage liegen, hernach nehme den Pip-Hahn oder Henne, wasche solche sauber aus, und reibe es innwendig

wohl mit Salz, Pfeffer, und Muscaten, Blum, auch in Kropff aus; Dann nehme ein saubern Kalbs-Schlegel, nehme auch frischen Speck, schneide solchen klein Finger-dick, und Finger-lang, salze und würze den Speck ebenfalls mit vorgemeldten Gewürz, alsdann nehme ein Pfund Kalb: Fleisch vom Schlegel, koche es ein wenig, hernach hacke es wohl klein, hacke auch ein halb Pfund frischen Speck klein, und thue solchen unter das gehackte Kalb: Fleisch, NB. dann mache einen festen Schmalz-Teig an, wie zu einer kalten Pasteten gemacht wird, formire den Teig wie es sich gehört, oder wie man will, treibe auch ein Blat von dem Teig aus, lege den Schlegel, Pip: Hahn oder Henne darauf; oder setze eine Pastete von diesem Teig recht hoch auf, alsdann würze und salze den Farce oder das gehackte Fleisch, reibe oder schneide von zwey Citronen die Schalen daran, drucke auch den Saft darauf, hernach lege was von Farce oder Gehäck auf den Boden, dann lege den Kalbs: Schlegel und Pip: Hahn darein, thue den übrigen Farce oder Gehäck gar darzu, treibe ein Blath von dem Teig aus, und decke die Pastete sauber damit zu, mache sie so zierlich, als es seyn kan, ist es eine aufgesetzte Pastete, so ist es eben so, wenn sie fertig ist, so bestreiche sie, wie alle Pasteten, mit zerfloßnen Eiern, schiebe sie in einen wohlgeheizten Back: Ofen, und laß sie vier Stund backen, wenn sie eine halbe Stund im Ofen steht, und ist ein wenig hart und gefärbt, so nehme sie sacht heraus, mache ein kleines Löchlein oben darein, setze sie wieder hinein, bis die Zeit zu Backen vorbei ist, NB. unter der Zeit nehme vier Kälber: Fuß, haue sie zu Stücken, nehme auch zwey Pfund Kalb: Fleisch, und drey Pfund mageres Rind: Fleisch, wasche es zusammen sauber, dann nehme einen neuen Hasen von acht Maasen, brühe denselben vorhero sauber aus, und thue alsdann das Fleisch und die Kälber: Fuß darein, salze es aber nicht zu sehr, gieß eine Maas Wein, eine halbe Maas Wein: Essig, und das ander Wasser darauf, lasse es sacht anderthalb Stund kochen, hernach seihe die Brüß durch ein doppeltes Serviett, alsdann nehme die Pastete eine halbe Stund zuvor, ehe sie gar fertig ist, aus dem Ofen heraus, mache ein Löchlein in die Pastete, daß ein Friechterlein darein kan gesteckt werden, dann gieße die abgeseigte Brüß in die Pastete, mache das Löchlein ein wenig wieder zu, setze die Pastete wieder in den Ofen, und laß sie die halbe Stund gar backen, wann dann die Zeit vorbei ist, so nehm sie wieder heraus, setze die Pastete an ein kühles Ort, man kan sie etliche Wochen

Wochen aufheben, auch über Land schicken, oder nach Belieben davon essen, wenn man will, es wird recht seyn.

II. Eine Pasteten kalt von einem Pip: oder Welschen Hahn oder Hennen mit einen Hasen.

Nehme einen Pip: oder Welschen Hahn, nehme auch eine Viertels Maas Wein: Essig in ein Geschirr, thue gestossenen Pfeffer und Negelein in den Essig, gieß solchen dem Hahn nichtern, wenn er noch nichts gefressen hat, in den Hals, hernach binde den Hals zu, und hänge den Hahn oder Henne auf, und laß sie etliche Tag hangen oder liegen, dann rupff den Hahn oder Henne sauber, nehme das Eingeweid und den Kropff heraus, und wasch solchen geschwind aus, dann nehme Sals, Pfeffer und gestossene Negelein, reibe den Hahn oder Henne wohl damit aus, und zeume solchen darnach ein; Hernach nehme frischen Speck, schneide ihn klein Finger: dick und lang, salze und würze ihn auch mit Pfeffer und Negelein, spieße den Hahn oder Henne damit, presse oder drucke die Brust ein wenig nieder, daß sie nicht zu hoch ist; Nehme einen Hasen, ziehe und wasche solchen sauber ab, und mache ihn zurecht, als wie zum Braten, spieße und würze ihn eben so, als wie den Welschen Hahn, hernach hacke ihn in etliche Stück, NB. nehme die Büger von dem Vor: Gehäd, schneide das Fleisch herab, thue noch etwas von einem andern Wildprat darzu, hacke es mit gutem frischen Speck wohl klein, würze und salze es gut, und schneide Citronen: Schalen ganz klein dran, drucke auch Citronen: Safft darauf, gieß noch ein wenig Wein und Wein: Essig darzu, und rühre es wohl untereinander, NB. hernach mache einen vesteren Teig von Schmalz oder Butter, wie man sonst pflegt zu kalten Pasteten zu machen, man kan den Teig auch gut machen, wenn man will, alsdann setze eine Pasteten fein hoch auf, oder mache eine Überschlagene, lege den Welschen Hahn oder Henne in die Mitten, und den Hasen herum, thue das Gehäd auch drein, und bedcke die Pastete sauber zu, wenn sie fertig ist, so bestreiche sie von geklopfften Ethern mit einem Pinsel oder Federn, schieß die Pastete in einen heissen Back: Ofen, daß sie aber nicht verbrenne, laß sie 4. Stund im Ofen backen, nehme sie unterdessen einmal, wenn sie ihre rechte Farb schon hat, heraus, mach ein kleines Löchlein oben hinein, decke sie mit Papier zu, schiebe sie wieder hinein, und laß sie die vier Stund gar ausbacken, wenn sie denn fertig ist, so nehm sie wieder heraus,

verwahre solche an einen kühlen Ort, man kan sie lang aufhalten, und das von essen, wenn sie nur recht verwahrt wird.

12. Pasteten von jungen Pip-Hühnern mit Morcheln und Kappern.

Nehme junge Pip-Hühner, die nicht zum Braten taugen, würg solche ab, und buße sie sauber, nehme auch das Eingeweid und den Kropff heraus, wenn man die jungen Hühner denselben Tag nicht gleich braucht, so kan man sie aufheben, bis man sie brauchen will, und hernach auswaschen, will man sie nun ganz lassen, so muß man solche mit gutem gestossenen Gewürz und Salz ausreiben, hernach mit groben Speck, der auch gewürzt und gesalzen ist, durchspicken; Alsdann nehme anderthalb Pfund Kalb-Fleisch vom Schlegel, kochs ein wenig ab, und hacke es fein klein, nehme ein halb Pfund frisch Nieren-Fett oder Talg, hacke es auch wohl klein unter das Fleisch, thu solches zusamm in ein irdenes oder verzinnetes Geschirr, schneide Citronen-Schalen ganz klein daran, trucke auch den Saft von einer Citronen darauf, gieß noch etliche Löffel voll Wein darzu, salze und würze es mit gutem Gewürz, rühre solches mit einem Rühr-Löffel wohl untereinander; Hernach mache einen Pasteten-Teig, der gut ist, formire denselben nach Gefallen, schlage die Pip-Hühner drein, thue das Gehäck oder den Farce darzu, wenn es nicht fett genug ist, so kan man noch ein Stück frische Butter darein thun, man kan auch eine Zwiebel, mit Würz-Regelien besteckt, etliche Lorbeer-Blätter, und ein wenig Timian mit darzu thun, und dann die Pasteten zumachen, wenn sie nun fertig ist, so nimm einen Pinsel, und bestreiche sie mit zerklopfen Eyern, schieß in einen warmen Ofen, und laß sie nicht zu braun werden, wenn sie eine halbe Stund gebacken hat, so nehm solche heraus, mache ein kleines Löchlein oben hinein, schieße sie wieder in den Ofen, und laß sie noch anderthalb Stund backen, wenn sie denn fertig ist, und man sie auf den Tisch geben will, so schüttle sie vorher wohl untereinander, schneide solche auf, versuch sie nach dem Salz, man kan auch ein wenig Muscaten-Nuß daran reiben, so ist sie recht; Unter das Gehäck kan man auch Morcheln oder Kappern thun, es ist auch recht.

13. Pasteten von jungen Pip-Hühnern zerschnittens.

Nehme junge Pip-Hühner, so sauber sind, zerschneide sie, und wasche sie aus, thue Salz und gut Gewürz daran, wenn man kein Gehäck oder gehacktes Fleisch hat, so thue geriebene Semmeln, ein gutes Stücklein frische Butter, ein Stücklein frischen Speck, mit Regelein besteckt, und klein-geschchnittene Citronen daran, gieß zwey bis drey Löffel voll Weir darzu, und mache es untereinander; Hernach mach einen guten Teig, es kan auch ein Blätter- oder Butter-Teig seyn zu jungen Waaren, oder sonst ein guter geriebener Teig, formire die Pasteten nach Belieben, fülle darein, was hinein gehört, decke die Pastete sauber zu, wenn sie verfertiget ist, so bestreiche sie mit einem Pinsel, mit geklopfften Eiern, schieße sie in einen heissen Back-Ofen, und laß sie anderthalb Stund backen, wenn die Pastete nun eine Viertel-Stund gestanden, und sich gefärbt hat, so nehm sie ein wenig heraus, mache ein Löchlein oben in die Pastete, schieb sie wieder in Ofen, und laß sie, wie gemeldt, anderthab Stund backen, wenn man sie auf den Tisch will geben, so schüttele sie vorher wohl untereinander, schneide sie auf, und versuche sie nach dem Salz, so ist sie recht. NB. Die vielen Veränderungen der Pasteten kan man ohnmöglich alle beschreiben.

Das 19. Capitel.

Wie man Pasteten von jungen Hühnern und Tauben zubereiten soll.

1. Pasteten von jungen Hühnern mit Kappern.

Nehme junge Hühner, soviel beliebt, wüрге sie ab, und schmeiße sie gleich in kaltes Wasser, und laß darinn erkalten, hernach brühe sie sauber, nehme sie innwendig, und auch den Kropff aus, wasche sie sauber, und zeume sie ein, dann schmeiße sie nur einen Augenblick in ein siedend Wasser, nehme sie geschwind wieder aus dem heissen Wasser heraus, und kühle sie in kaltem Wasser ab, nehme sie wieder heraus, und thue, wenn man kein gehacktes Fleisch hat, geriebene Semmeln, ein gutes Stück Butter, und etliche Löffel voll Weir daran, thue auch gutes Gewürz, Salz,

Saltz, Rappern, etliche Lorbeer-Blätter, und geschnittene kleine Citronen-Schalen darzu, drucke auch den Saft von Citronen darauf, und mache es wohl untereinander, alsdenn mache einen guten Blätter-Teig, oder einen andern guten von Butter, süßen Milch, Kam und Eyer-Dottern, an, treibe den Teig aus, und formire eine Pastete nach Belieben, schlage die Hühner darein, mache die Pastete sauber, bestreiche sie mit Eyer-Dottern und Kam, und backe sie schön hell aus dem Back-Ofen heraus, so ist sie recht.

2. Pasteten von jungen zerschnittenen Hühnern/ mit Morcheln/ Krebs-Schwänzen und Klößlen.

Nehme junge Hühner, soviel, als gefällt, würgte sie ab, buge sie auch sauber, und zerschneide sie nach Belieben, wasche sie dann aus, und thue sie in ein saubers Geschirr; hernach nehme Krebs, auch soviel man haben will, wasche sie aus, und koche sie in Wasser ab, hernach breche sie aus nach Gefallen; alsdann nehme Morcheln, bus und wasche solche sauber, dann brühe sie in heissem Wasser oder Fleischbrüh ab, thue sie dann heraus, und an die Hühner thue auch etwas geriebene Semmeln, Saltz, gut gestossen Gewürz, und etwas grob-geschnittene Citronen-Schalen daran, gieß etliche Löffel-voll Wein darauf, und thu auch etliche Lorbeer-Blätter darzu, meng es zusammen wohl untereinander; hernach mache einen guten mürben Teig, treibe solchen nach Gefallen aus, und formire eine Pastete, schlage oder lege die jungen Hühner darein, thue die Krebs, Morcheln, und ein Stück frische Butter darzu, mache auch kleine Klößlein, thue sie mit hinein, decke die Pastete mit ausgetriebenen Teig zu, und formire sie so sauber, als es seyn kan, dann bestreiche sie mit zerflopfsten Eiern, und laß solche in einem Ofen, der wohl heiß ist, eine Stund-lang backen, daß sie aber nicht zu braun wird, wenn sie sich zu hoch im Backen aufzieht, so nehme sie heraus, mache ein Löchlein oben hinein, setze sie wieder in Ofen, bis die Zeit aus ist, dann nehme sie heraus, schneide die Pastete auf, ehe sie auf den Tisch kommt, versuch sie nach dem Saltz, so ist sie recht.

3. Pasteten von jungen Hühnern mit Trisseln.

Nehme junge Hühner, so sauber gebugt sind, zerschneide sie nach Gefallen, oder lasse sie ganz; hernach nehme eine Casserole oder Tiegel, thue ein

ein Stück frische Butter darein / setz es auf Kohlen oder Feuer / wann sie zergangen ist / so röste ein wenig gelblich Mehl darinnen / dann thue die jungen Hühner darein / thue auch die Triffeln wann sie vorhero gelesen und in warmer Brüh eine halbe Stund geweicht haben / zu den jungen Hühnern / thue gut gestossen Gewürz / eine Zwiebel mit Megelein besteckt und ein paar Lorbeerblätter darzu / gieß ein wenig Fleischbrüh und ein wenig Wein darauf / schneide Citronen daran / und laß es einen Ball aufkochen / laß es auch wieder kalt werden ; Alsdann mache einen guten Teig an / formire eine Pasteten daraus / schlage die Hühner darein / aber nicht warm / thue auch etwas Brüh und Butter darein / mache sie zu / die übrige Brüh kan man in ein Geschirr zum Feuer setzen / und nachmahls noch darein schütten / wann nun sie fertig ist / so nehme einen Pinsel / und bestreiche sie mit zerfloßten Eiern / schieß sie in ein heissen Back-Ofen / laß sie eine Stund oder drey viertel Stund backen / so ist sie recht.

4. Pasteten von Koppn oder guten alten Hühnern.

Nehme Koppn oder alte Hühner / nachdem man die Pasteten will groß haben / drey / vier / würge sie ein Tag zuvor ab / dann rupffe oder brühe sie ab / und senge den Hühnern auf ein flammichten Feuer die Haar herunter / hernach thue das Eingeweid und den Kropff heraus / auch wasche sie sauber aus / und schneide sie Stück-oder Viertelweiß / wasche sie wieder aus ; Alsdann nehme zu einer grossen Pasteten ein Pfund oder anderthalb Pfund Kalbfleisch / da nicht viel Wein daran ist / koche das halb gar / dann schneide das Fleisch darvon herab / hacke oder schneide es mit ein Schneid-Messer klein auf ein saubern Brett / dann nehme die Koppn oder alten Hühner in ein sauberes Geschirr / thue den Farce oder das gehackte Kalbfleisch mit daran / thue Salz / gut gestossen Gewürz und ein Stücklein Butter darzu / reibe auch von einer Citronen die Schalen daran / und trucke den Saft darauf / gieß noch ein paar Löffel-voll Wein darzu / menge es wohl untereinander : Alsdann mache einen gewürzten Butter-Teig / oder eingerührten Schmalz-Teig an / man kan eine Pasteten aufsetzen / oder eine überschlagene machen / wann die Pasteten nun formiret ist / so fülle dieses vorgemeldte zusammen hinein / man kan auch ein wenig Roden-Voll klein schneiden und darzu thun / aber nicht zuviel / sonst riecht es zu stark / auch eine gescheelte mit Megelein besteckte grosse Zwiebel und

ein paar Lorbeerblätter darzu nehmen / wann dann alles zusammen hinein gefüllt ist / so decke die Pasteten sauber zu / mache sie so schön als es möglich ist / bestreiche sie auch mit zerflopfsten Eiern / schiesse solche in ein heissen Back-Ofen / und laß sie drey Stund backen / wann sie schön gelb ist / so nehme sie einmahl heraus / machen oben ein Löfflein hinein / schiebe sie wieder hinein / und laß sie die drey Stund ausbacken / alsdann wenn man sie anrichtet / so schneide sie auf / thue die Zwiebel und Lorbeerblätter heraus / versuche sie nach dem Salz / so wird sie recht seyn.

5. Pasteten von Koppen oder alten Hühnern auf ein andere Art.

Nehme die Koppen oder alten Hühner / wüрге sie / wann es seyn kan / einen Tag zuvor ab / wasche sie wohl rein ab / will man sie ganz lassen / so nehme einen guten frischen Speck / schneide solchen Finger-lang und klein Finger-dick / wüרג und salze ihn / nehme eine grosse Spicknadel / spicke sie damit; Hernach nehme ein oder anderthalb Pfund Kalbfleisch / dasselbe koche halb gar / schneide es von den Beinen ab / und hackt klein / thue die Koppen oder alten Hühner in ein sauberes Geschirr / thue das gehackte Fleisch auch darein / salz und wüрге es mit gestossenen guten Gewürz / schneide Citronen-Schalen ganz klein daran / trucke den Safft darauf / gieß etliche Löffel voll Wein darzu / man kan auch Kappern daran thun / alsdann mache einen festen Buttermeyer / oder einen warmen Schmalzteig an / formire eine Pasteten / schlage die Koppen oder alten Hühner mit dem Farce darein / binde ein Bouquet von etlichen grünen Zwiebeln / ein wenig Timian / ein paar Lorbeerblätter / legß mit in die Pasteten / oder bestecke eine Herbstzwiebel mit Würznegelein / und lege sie an statt des Bouquet mit darzu / wann nun die Koppen mit dem Gehäck oder Farce sind eingeschlagen / so nehme ein Pinsel oder Federn / und bestreiche die Pasteten mit zerflopfsten Eiern / schiebe sie in ein heissen Backofen / und laß sie drey Stund darinnen backen / wann sie sich gefärbt hat / daß sie schön gelb ist / so nehme solche ein wenig heraus / mache ein Löfflein oben in die Pasteten / schieß sie wieder in den Ofen / und laß sie die drey Stund gar ausbacken / wann man dann die Pasteten will anrichten / so schneide sie auf / versuche sie nach dem Salz / hat sie zu wenig Brüß / so kan man noch ein wenig warme Fleischbrüß daran thun / so wird sie recht seyn.

6. Pasteten

6. Pasteten von Koppfen oder alten Hühnern mit Morcheln oder Champignon.

Nehme Koppfen oder alte Hühner so sauber gebuzt sind / schneide sie zu Stücklein nach belieben / dann wasche sie sauber aus / und thue sie in ein rein Geschirr; Hernach buze Morcheln oder Champignon, weiche sie in warmer Fleischbrüh eine Zeitlang ein / sie müssen vorher sauber gewaschen seyn / schütte die Brüh wieder davon ab / dann thue sie mit der Brüh auch an die zerschnittene Koppfen oder alten Hühner / thue eine Handvoll geriebene Semmel / Salz und Gewürz / auch ein Stücklein frische Butter daran / gieß ein wenig Wein darauf / thue auch von einer geschnittenen Citronen Schalen darzu / bestreue ein wenig frischen Speck oder eine Zwiebel mit Regelein / thue solche auch daran / nehme auch ein paar Lorbeerblätter und ein wenig Timian / auch wenn man will / ein wenig ganz klein geschnittenen Kockeboll darzu / und menge es alles zusamm wohl untereinander; Alsdann mache einen Teig / der gut fett ist von Butter oder Schmalz / setze eine Pasteten auf / oder mache eine überschlagene / fülle die Koppfen oder alten Hühner und was darzu gehört darein / und decke sie zu / wann sie fertig ist / so bestreue solche mit zerfloßnen Eiern / schiesse sie in ein heissen Back-Ofen / und laß sie drey Stund darinnen backen / wann sie sich gefärbt hat in Ofen / so nehme sie heraus / mache ein kleines Löchlein oben hinein / schiebe sie wieder hinein / und laß sie drey Stund backen / hernach nehme sie heraus / schneide sie auf / versuch sie nach dem Salz / und richte sie an / es wird recht seyn.

7. Pasteten von jungen Tauben mit und ohne Gehäck / mit Trisfeln / Kappern oder Champignon. &c.

Nehme junge Tauben so sauber gebuzt und ausgewaschen sind / durchziehe sie mit halb-grob geschnittenen auch gesalkenen und gewürzten Speck / lege sie in ein sauber Geschirr / thue geriebene Semmel / oder eine Handvoll geriebenes Haug-Brod / ein Stücklein frische Butter / Gewürz / Salz / und klein geschnittene Citronen-Schalen daran / schneide auch das Mark von der Citronen darzu / gieß ein paar Löffel-voll Wein darauf / will man daran thun / ein wenig Timian / ein Lorbeerblath und Zwiebel / so kan man es auch thun; Hernach mache einen guten Teig / formire nach belieben eine Pasteten / schlage die Tauben darein / mache die Pasteten sauber zu-

recht / nehme einen Pinsel / bestreiche sie mit zerfloffenen Eiern / schieße die Pasteten in ein warmen Back-Ofen / und laß sie ein Stund backen / wann sich nun die Pasteten in die höhe gezogen / und gefärbt hat / so nehm sie heraus / mache ein klein Löchlein oben hinein / schieße sie wieder in den Back-Ofen / und laß sie die Zeit gar ausbacken ; Alsdann nehme sie heraus / und richte sie an ; Man kan sie auch aufschneiden / oder ganz auf den Tisch geben / so ist sie recht. NB. An die Pasteten von Tauben / kan man auch ein Gehäck machen / oder kan auch Trisseln / oder Kappern / oder Champignon daran thun.

8. Pasteten von Schepsen-oder Hammel-Schlegel oder Aeulen.

Nehme einen guten Hammel-Keul / der etliche Tag gehängt hat / durchklopffe denselben wohl / und wasche solchen sauber ab ; Hernach nehme frischen Speck / schneide ihn Finger-lang und klein Finger-dick / salz und würze ihn / und spicke den Schlegel damit / dann lege ihn in ein Geschirr / thue geriebene Semmel / oder Haus-Brod / Salz / gutes Gewürz / geschnittene Citronen Schalen / und ein wenig klein-geschnittenen Roccen-Boll daran / gieß etliche Löffel Wein darauf / man kan auch Kappern darzu thun ; Alsdann mache einen guten festen Butter-oder Schmalz-Teig an / treibe ein Blat von dem Teig aus / klein Fingersdick / lege den Schlegel darauf / setz den inwendigen Rand nach den Schlegel / dann lege ihn / und das andere was darzu gehört zusamm darein / decks mit eitem Blat sauber zu / mache die Pasteten so zierlich als es seyn kan fertig / nehme einen Pinsel / bestreiche sie mit zerfloffenen Eiern / schiebe sie in ein heißen Ofen / laß sie vier biß fünff Stund backen / wann sie sich gefärbt hat / so nehme sie ein wenig aus dem Ofen / mache ein Löchlein oben hinein / daß sie sich nicht in die Höh zieht / decke sie mit ein Pappier zu / und setze sie wieder in den Back-Ofen / und laß sie die gemeldte Zeit ausbacken / alsdann kan man sie anrichten ; Man kan auch wenn man will ein a part Ragout von Morcheln / Brat-Würsten / oder Trisseln / und Käiber-Brieffen / oder von was man selbst will / machen / dann in die Pasteten über den Schlegel herrichten / so ist es recht.

9. Eine gemeine Pasteten von Lamm-oder guten Kalbfleisch zu machen.

Nehme Schepsen-Fleisch / hacke es zu Stücklein / wasche es sauber aus /

aus / hernach nehme gerieben Hauß-Brod oder geriebene Semmel / gieß etwas Wein darauf / thue Salz und gut gestossnen Gewürz daran / und menge es wohl untereinander ; NB. Wann man will / so kan man auch Kappern daran thun / oder kan Morcheln buzen / brühen / und darzu thun / man kan auch ein paar Lorbeer-Blätter / ein wenig Timian auch ein wenig Kocken-Boll buzen / klein schneiden und darzu thun / die Butter kan man ersparen / weil das Fleisch vorhin fett ist ; Hernach mache einen Teig von Butter oder Schmalz an / formire eine aufgesetzte oder überschlagene Pasteten daraus / fülle das Fleisch darein / decke die Pasteten zu / und bestreiche solche wann sie fertig ist / mit zerklöpfften Eiern mit einem Pinsel / schiebe sie in ein heissen Back Ofen / laß sie zwey biß dritthalb Stund backen / lüffte sie oben ein wenig / daß sie nicht zu braun werden kan / wann sie nun die Zeit ausgebacken hat / so kan man sie auf eine Schüssel anrichten / und hernach aufschneiden / versuche sie nach dem Salz / hat sie zu wenig Brüh / so schütte noch etwas daran / so ist sie recht. NB. Man kan auch an das Lamm- oder Schepsen Fleisch thun was man will / Sardellen, oder Kappern / Morcheln / Trisseln / oder Limonen / oder Kalb Fleisch oder Hammel Fleisch Kloblein / auch Pistacien, wiewohl diese kein Geschmack haben / so ist es doch ein schön Ansehen an ein Essen.

Das 20. Capitel.

Wie man Pasteten von allerhand Wildprät zubereiten soll.

1. Pasteten von Reh-Wildprät.

Nehme ein oder zwey Reh Schlegel / häute diese sauber / dann nehme frischen Speck / schneide solchen Finger-lang und klein Finger-dick / saltz und würze ihn / und spicke das Wildprät oder die Reh-Schlegel damit ; Hernach nehme etwas Fleisch von dem Reh-Wildprät / schneide die Haut heraus / und hacke das Fleisch klein / hacke auch frischen Speck darunter / hernach thue die Schlegel und das Gehäck zusamm in ein sauber Geschirr / thue Salz / allerhand gutes gestossenes Gewürz / und ein gut Theil klein-geschnittene Citronen-Schalen daran / trucke auch den Saft von der Citronen darauf / gieß ein wenig Wein darzu / wann nicht Speck genug daray

daran ist / so muß man mehr frische Butter darzu thun / auch ein wenig Negelein / oder so man will eine Zwiebel mit Negelein besteckt und ein paar Lorbeerblätter darbey legen; Alsdann mache einen guten Teig von Butter oder Schmalz / und formire eine Pasteten auß beste daraus / fülle die Schlegel oder Wildprät darein / decke sie sauber zu / wann die Pasteten fertig ist / so nehme einen Pinsel / bestreiche sie mit zerklöpfften Eyern / schiess sie in ein heissen Back-Ofen / und laß solche drey Stund backen / wann sich die Pasteten in die höh gezogen und gefärbt hat / so lüffte sie oben auf / damit sie sich nicht voneinander giebt / laß sie auch nicht zu braun werden / wann sie ihre Zeit in Ofen erkanden hat / so richte sie an / schneide sie auch auf / und versuche sie nach dem Salz / so ist sie recht.

2. Pasteten von Reh-Wildprät oder Reh-Schlegel mit Citronat und Citronen in einer süßen Soß.

Nehme das Reh-Wildprät / häute es sauber / und wasche solches rein auß / hernach legß in ein sauber Geschirr / nehme Citronat / schneide solchen klein daran / thue auch Citronen-Schalen klein geschnitten / gut gestossen Gewürz / und ein wenig gestoffene Negelein darzu / nehme Schmalz in eine Pfann / setze solche außß Feuer / laß es heiß werden / röste ein Löffelvoll Mehl recht braun darinnen / und thue es an das Wildprät / thue auch ein Stücklein Zucker daran / gieß ein wenig Wein und Eßig darauf / und mengß wohl untereinander / hernach mache einen Teig an / von Butter oder Schmalz / und formire eine Pasteten nach belieben / fülle das Fleisch mit dem was darzu gehört hinein / mache sie sauber zu / wann die Pasteten fertig ist / so bestreiche sie mit zerklöpfften Eyern / schiess sie in ein heissen Ofen / und laß sie stehen biß sie sich gefärbt hat / hernach nehme sie heraus / mache ein Löfflein oben hinein / stecke ein Trichterlein darein / gieß noch ein paar Löffelvoll Wein und Eßig darzu / setze sie wieder in den Back-Ofen / und laß sie dritthalb Stund darinnen backen; Alsdann nehme sie heraus / richte solche an / schneide sie auch auf / und versuche sie nach dem Salz / so ist sie recht.

3. Pasteten von ein Reh-Schlegel auf ein andere Art zu machen.

Nehme Reh-Schlegel ein oder zwey / oder anders Wildprät von Schlegel / häute und wasche es sauber ab / hernach lege es in ein sauber Geschirr /

Schirr / will man es mit groben Speck spicken / so kan mans auch thun / den übrigen schneide klein würfflicht / nehme Hausgebacken Brod / reiß auf ein Reib-Eisen / thue solches mit den zerschnittenen Speck an das Wildprät / salze und würze es / schneide Citronen / wovon die Kern heraus genommen sind / daran / gieß ein wenig Wein und Wein-Eßig darauf / thue noch etwas gestoffene Megelein / ein paar Lorbeerblätter / auch ein wenig Timian und etwas weniges klein-geschneittenen Rocken-Boll darzu / wann nicht Speck genug daran ist / so kan man noch etwas frische Butter darzu nehmen ; hernach nehme auf eine Pasteten anderthalb Pfund Butter oder Schmalz / drey bis vier Maas Mehl / und ein paar Eyer / mache einen festen Teig / wann das Wildprät zu Stücklein ist / so kan man wohl eine aufgesetzte Pasteten machen / sind es aber ganze Schlegel / so muß eine überschlagene gemacht werden / fülle was oben gemeldt worden miteinander hinein / und decke sie zu / wann sie fertig ist / so bestreiche solche mit zer-klopfften Eyern / schieß sie in ein heissen Ofen / und laß solche drey Stund backen / wann sie sich gefärbt hat / so mache ein Löfflein oben hinein / und decke sie mit Pappier zu / daß solche nicht zu braun wird / und laß sie drey Stund gar ausbacken : Alsdann nehme sie aus dem Ofen / richte sie an / schneide sie auf / und versuche solche nach dem Salz / so wird es recht seyn.

4. Pasteten von Hirschen-Schlegel auf ein andere Art.

Nehme Wildprät von einem Schlegel oder Keul / dasselbe schneide Stückweiß / buße es sauber mit ein Messer ab / hernach schneide frischen Speck / Finger lang und klein Finger dick / salz und würze ihn / und durch-ziehe das Fleisch mit einer grossen Spick-Nadel / wann das fertig ist / so nehme einen Koft / lege das Wildprät darauf / bräune es auf allen Seiten über glimmenden Kohlen ab / dann legß in ein reines Geschirr / röste ein guten Löffelvoll Mehl in Schmalz braun / und thue es mit darzu / oder reibe altgebacken Haus-Brod schön klein / und thue solches statt des braunen Mehls an das Wildprät / man kan auch frischen Speck klein würfflicht schneiden / und auch darzu thun / salz und würze / thue auch ein wenig gestoffene Megelein / etwas Timian / ein paar Lorbeerblätter / und klein-geschneittene Citronen-Schalen daran / trucke auch den Saft von einer Citronen darauf / gieß ein paar Eß Löffelvoll Wein und Wein-Eßig darzu /
menge

menge es wohl untereinander / man kan auch Rappern so man will / an alle Wildprätts Pasteten thun ; Alsdann mache einen guten festen Teig von Butter oder Schmalz an / formire eine aufgesetzte oder überschlagene Pasteten daraus / laß solche drey bis vier Stund backen / so ist es recht.

5. NB. Hirschen, Reh, und mager Schweinen Wildprät, auch Hasen-Pasteten, werden alle auf diese Art gemacht.

6. Pasteten von wilden Gänßen und Enten.

Nehme wilde Gänß oder wilde Enten / rupffe sie sauber / und senge sie überflammichten Feuer ab / hernach nehme sie aus / wasche sie aus / und laß sie auf glimmenden Kohlen anlauffen / daß man sie mit groben gesalzenen und gewürgten Speck spicken kan / wenn man sie nicht gleich braucht / so kan man sie in halb Eßig und halb Wein drey / vier bis sechs Tag einbeizen / alsdann nehme sie aus der Beiz / schneide frischen Speck klein würfflicht / thue solchen an die Enten oder Gänß / thue auch ein Stücklein schwarz gerieben Brod / Salz / Gewürz / geschnittene Citronen Schalen / auch das Marc von der Citronen darzu / gieß ein paar Löffel voll Wein daran / und fülle die Gänß oder Enten in eine Pasteten / der Teig wird gemacht wie zu einer Wildprät. oder Koppn-Pasteten / formire sie nach belieben / und decke sie zu / wann sie nun fertig ist / so bestreiche sie wie vorges meldt / mit zerklöpfften Eiern / hernach schiesse sie in ein heissen Back Ofen / wann sie schön gelb ist / und sich in die Höhe gezogen hat / so mache ein Loch oben hinein / setze sie wieder in den Ofen / und laß sie ein halbe Stund backen / alsdann richte sie an / schneide sie auf / und versuch sie nach dem Salz / so ist sie recht. NB. An statt des geriebenen Brods kan man auch braun Mehl rösten / und daran thun ; Auch wenn man will / kan man noch Rappern darzu thun.

7. Pasteten von Auer-Hahn oder Auer-Hühnern.

Nehme Auer Hahn oder Auer-Hühner / rupffe sie sauber / und senge die kleinen Federlein so noch daran sind / über ein flammichten Feuer gar ab / nehme sie auch aus / und wasche sie wohl rein / hernach nehme Salz / gestossen Gewürz / Muscaten-Nuß / Pfeffer / Cordamümel / reibe die Auer Hahn oder Hühner in: und aussen darmit aus / schneide frischen Speck Finger lang und klein Finger dick / salz und würze ihn mit den übrigen wor mit die Auer-Hahn gerieben worden / spicke sie damit / hernach nehme ge-
rieben

riehen Hausß Brod / salz und würze es / thue geschnittene Citronen Schalen / ein paar Lorbeer-Blätter und ein wenig grob-gestossene Negelein mit darzu / alsdann mache einen Teig von Butter oder Schmalz / der gut / aber vest ist / an / formire den Teig nach den Auer-Hahn oder Auer-Hennen / setze einen Rand auf das ausgetriebene Blat herum / lege sie darein / schneide frischen Speck breit / lege solchen über den Hahn oder Hennen / thue noch ein Stücklein frische Butter mit dem geriebenen und gewürzten Brod darzu / decke sie zu / man kan die Pasteten machen / daß der Kopff vorne darauf kan gesteckt und die Füß hinten daran gemacht werden / wann sie fertig ist / so bestreiche sie mit zerklöpften Eiern / und schief sie in ein heissen Back-Ofen / NB. wann sie sich gefärbt hat / so nehme sie heraus / mache oben ein Löchlein in die Pasteten / stecke einen Trichter darein / gieß eine gute viertel Maasß Wein und Wein-Eßig hinein / dann schüttele es wohl untereinander / schiebe sie wieder in den Back-Ofen / und laß sie vier bis fünff Stund backen / decke sie mit ein Pappier zu / bis sie die Zeit erstanden hat / dann nehme sie heraus / man kan sie warm oder kalt auf den Tisch geben / es ist eine gute Pasteten / und ist auch recht. NB. Wann sie angericht ist / so kan man den Kopff vorne darauf stecken. 2c.

8. Pasteten von Auer-Hahn auf eine andere Art.

Nehme den Auer-Hahn oder Auer Hennen / laß sie sauber rupffen / dann senge sie gar über ein flammichten Feuer ab / nehme sie auch sauber aus / und zeume die Bein ein / hernach wasche sie sauber aus / salze und würze sie mit allerhand gut gestossenen Gewürz / alsdann lege sie auf ein Kost / setze den Kost auf glimmende Kohlen / und laß sie anlauffen / hernach nehme frischen Speck / schneide ihn Finger lang und klein Finger-dick / salz und würze ihn auch mit guten Gewürz / nehme eine grosse Spick-Nadel / und durchziehe den Auer-Hahn damit / NB. ein oder zwey Stücklein gut Rindfleisch / schabe es sauber ab mit ein Messer / man kan es auch wenn man will / spicken / salz und würze es ebenfalls mit guten Gewürz / dann das Rindfleisch legt man der Kräfte wegen nur darzu / thue auch etwas halb gestossene Negelein daran / mache dann einen guten Teig von Butter oder Schmalz / treibe ein Blat von dem Teig aus / lege den Auer-Hahn darauf / und zeichne es darnach ab / hernach setze den Rand darauf / lege ihn und das Rindfleisch darein / alsdann reibe etwas Hausß gebackten
 Ec Brod/

Brod / menge es mit Salz und guten Gewürz wohl untereinander / und streue es auf dem Auer-Dahn und Rindfleisch herum / will man aber kein Brod darzu nehmen / so röste ein Löffel voll Mehl in Schmalz oder Butter / thue das geröste Mehl in ein Tiegel oder verzinnte Pfanne / gieß etwas Wein und Wein-Eßig darzu / setz es auf Kohlen / und laß es kochen / wenn nun die Pasteten fertig ist / so schiebe sie in ein heißen Back-Ofen / laß sie stehen bis sie sich gefärbt hat / dann nehme sie / mache oben ein Loch hinein / stecke ein Trichterlein darein / und giesse soviel von der warmen Soosk hinein / bis es genug ist / hernach decke sie mit Pappier zu / setz sie wieder in dem Ofen / und laß selche fünf Stund backen. NB. Man kan auch ehe die Pasteten zudeckt wird / frischen Speck breit schneiden und darauf legen / und doch wann sie sich gefärbt hat / halb Wein und Wein-Eßig oben hineingießen / und dann die oben bemeldte Zeit gar ausbacken lassen / alsdann kan man sie mit aufgesteckten Kopff und unterlegten Schmalz warm oder kalt auf die Tafel geben / so ist sie recht.

9. Pasteten von Fasanen zu machen.

Nehme Fasanen / lasse sie rupffen bis auf den Kopff und Flügel / den Kopff und Flügel schneide herab / wann die Fasanen gerupfft sind / so senge sie sauber ab / hernach nehme sie aus / wasche sie auch wohl rein / und reibe sie mit guten gestossenen Gewürz und Salz aus / dann nehme frischen Speck / schneide solchen breit / wickel die Fasanen darein / nehme eine gute Handvoll geriebene Semmel / würze solche mit guten Gewürz / und feuchte sie mit Wein an ; Hernach mache einen guten Teig von Butter / treibe den aus zu einem untern Blat / formire es nach den Fasanen / setze einem Rand herum / lege die eingewickelte Fasanen darein / thue die eingefeuchte Semmel auch darzu / thue noch etwas frische Butter daran / dann decke sie zu / mache sie / wann sie gebacken ist / daß der Kopff und Flügel darauf können gestekt werden / und ziere sie so sauber als es seyn kan / wann sie fertig ist / so bestreiche sie mit zerklöpfften Eiern / schiebe sie in ein heißen Back-Ofen , daß sie aber nicht zu braun wird / wann sie sich gefärbt hat / so nehme sie heraus / oder lüfte sie in dem Ofen / schieb sie wieder hinein / laß sie anderthalb Stund oder zwey Stund backen / decke sie mit Pappier zu / daß sie nicht zu braun wird / wann sie dann ihre Zeit ausgebacken hat / so kan man sie anrichten / schneide sie auch auf / und versuche sie nach dem Salz /
und

Wie man Pasteten von allerhand Wildpret zubereiten soll. 207
und ob sie auch Brüß genug hat / so ist sie recht : Den Kopf und Flügel
kan man darauf stecken / auch vergulten lassen wenn man will.

10. Pasteten von zerschnittenen Fasanen mit ein Ragout von
Kälber-Prieff / Morcheln oder Trisseln.

Nehme den Fasanen / (so man will / kan man auch mehr nehmen)
rupffe und zerschneide ihn / und wasche solchen sauber aus / hat man Käl-
ber-Prieff / so wasche sie auch sauber / und koche oder quelle sie ab / und
wasche sie sauber mit frischen Wasser wieder aus / hernach kan man sie
Stückleinweiß schneiden oder gang lassen / und auch mit an den Fasanen
thun ; Die Morcheln müssen erst gewaschen / ausgewaschen / und dann in
warmer Brüß eingeweicht werden / mit den Trisseln verfare eben / als
wie mit den Morcheln / und thue es auch zusammen an den Fasan / thue auch
Salz / gutes gestossenes Gewürz / eine Handvoll geriebene Semmel /
klein geschnittene Citronen-Schalen und auch Citronen-Safft daran / thue
noch darzu ein Stücklein frische Butter / ein wenig frischen Speck mit gan-
zen Negelein besteckt / und ein paar Lorbeerblätter / gieß auch ein paar Löf-
felvoll Wein darauf / und menge es wohl untereinander : Alsdann mache
einen guten Butter oder Blätter-Teig / formire ihn zu einer Pasteten /
und fülle den Fasanen mit dem was darzu gehört / darein / wann sie nun fer-
tig ist / so bestreiche sie wie allezeit mit zerklöpfften Eiern / schieß sie dann in
ein warmen Back-Ofen / wann sie sich nun gefärbt / und in die höh gezogen
hat / so mache ein Löfflein oben hinein / decke sie zu / und laß sie zwey Stund
backen / (darnach der Fasan eben alt ist / muß sie auch backen) dann richte
sie an / schneide sie auch auf / wann sie nicht Brüß genug hat / so kan man
noch etwas von warmer Fleischbrüß darzu thun / versuche sie nach dem
Salz / so ist sie recht.

11. Pasteten von Reib-Hühnern zu machen.

Wann die Reib-Hühner gerupfft sind / so fenge sie ab / nehme sie aus /
auch wasche sie sauber aus / und mache solche als zeumen zu recht / dann
lasse sie auf den glühenden Kohlen anlauffen / aber nicht zu stark / hernach
kan man sie mit gesalznen und gewürzten Speck spicken / lege sie alsdann
in ein sauber Geschirr / reibe Hauf-Brod auf ein Reib-Eisen / thue ein
Handvoll von den geriebenen Brod an die Reib-Hühner / salz und würze

solche mit gestossenen guten Gewürz / schneide Citronen: Schalen daran / trucke auch den Saft von der Citronen darauf. NB. Schneide frischen Speck breit / lege die Reb. Hühner Brust darein / mache dann einen guten Teig von Butter an / wie es sich gehört / treibe ein Stück Teig zu den untern Blat aus / setze ein Rand von Teig darauf / daß sich die Reb. Hühner darein schicken / lege sie mit dem Speck darein / thue die Füll als das angemachte geriebene Brod auch darauf / thue noch ein Stücklein frische Butter dazu / decke solche sauber zu / und mache sie fertig / wann sie nun fertig ist / so bestreiche solche wie alle Pasteten mit zerklöpfften Eiern / schieß sie in ein heissen Back: Ofen / wann sich die Pasteten in die Höh gezogen und gefärbt hat / so nehme sie heraus / mache ein Löchlein oben hinein / stecke ein Trichterlein darein / gieß ein paar Löffelvoll Wein und braune Jus darein / schüttle sie wohl untereinander / decke sie zu / setze solche wieder in den Ofen / und laß sie zwey Stund backen / hernach richte solche an / so ist sie fertig.

12. Pasteten von Reb: Hühnern auf ein andere Art zu machen.

Nimm Reb Hühner / so sauber gerupft sind / senge solche ab / dann nehme sie aus / und wasche solche sauber / man kan die Reb. Hühner auch mit gewürzten und gesalzenen Speck spicken ; Hernach schneide breiten Speck / lege solchen auf die Hühner wann sie auf dem Teig liegen / daß man die Pasteten will zudecken / der Teig wird gemacht wie der vorige / wann sie fertig ist / so schieß solche in ein heissen Back: Ofen / wann sie sich gefärbt hat / so nehme solche heraus / mache ein Löchlein oben darein / NB. nehme vorher ein Reb. Huhn so sauber ist / brate es fein saftig ab / dann stosse es in ein saubern Mörschel klein / alsdann thue es in ein Siegel oder verzinnte Casserole , rühre es mit Fleischbrüh ab / daß es dünn wird / bähe oder rösste etliche schnitt Semmel in Schmalz braun / thue solche an das gestossene Reb Huhn / und laß es mitkochen / hernach treibe es durch ein Haarsieb oder Haartuch in ein sauber Geschirr / fülle die Pasteten damit an / setz sie dann wieder in den heissen Back: Ofen / und laß sie zwey Stund backen / wenns alte Reb. Hühner seynd / sind es aber junge / so kan sie nur ein Stund backen / nehme die Pasteten heraus / wann sie angericht ist / so schneide solche auf / trucke Citronen: Saft darein / wann man eine Schuncken: Jus hat / so kan man ein wenig darein thun / die Pasteten kan man sowohl warm als auch kalt geben.

13. Pasteten von Wald-Schnepffen zu machen.

Nehme Schnepffen soviel beliebt / oder soviel man hat / rupffe solche sauber / hernach senge sie ab / nehme sie auch aus / inwendig aber darff man sie nicht auswaschen / nehme den Schnepffen-Dreck / hache solchen ganz klein / thue ein wenig Butter in eine Pfanne / setze solche auf ein Feuer oder Kohlen / röste ein wenig braun Mehl darinnen / thue den gehackten Schnepffen-Dreck auch darein / röste solchen ein wenig / gieß ein wenig Wein darauf / thue gut gestossen Gewürz / auch gestossene Nagelein daran / und laß es kochen ; Hernach nehme die Schnepffen / würz und salze sie ein wenig / man kan sie auch mit groben Speck durchziehen oder spicken ; Als dann mache einen guten Teig von Butter oder Schmalz / formire und mache die Pasteten nach belieben / treibe das untere Blat aus / setze den Rand herum / lege sie darein / wenn man sie nicht gespickt hat / so muß man etwas von frischer Butter darzu thun / decke sie zu / und mache solche fertig / schiefse sie in ein heissen Back-Ofen / wann sich dann die Pasteten gefärbt und in die Höh gezogen hat / so nehme sie ein wenig heraus / mache ein Löchlein oben in die Pasteten / stecke ein Trichter darein / und gieß die gehackte Schnepffen-Sooß hinein / decke die Pasteten zu / und setze sie in den heissen Ofen / laß solche anderthalb Stund backen ; An die Sooß muß man klein geschnittene Citronen Schalen thun / und Citronen Saft darauf trucken / so ist sie recht.

14. Pasteten von Schnepffen auf ein andere Art.

Nehme Schnepffen soviel man hat oder haben will / rupffe solche und senge sie sauber / nehme sie aus / wenn man will so kan man sie spicken / hache den Schnepffen-Dreck / wenn man solche will darzu nehmen / reibe soviel als eine gute Handvoll Hauß-Brod auf ein Reib-Eisen / schneide ein halb Pfund frischen Speck klein würfflicht / menge ihn und das geriebene Brod / auch Salz und gut gestossen Gewürz untereinander / thue die Schnepffen auch darzu / thue etwas grob gestossene Nagelein / geschchnittene Citronen / ein wenig frische Butter / ein paar Lorbeerblätter und auch etwas Wein darzu / menge das alles untereinander ; Hernach mache einen guten Teig von Butter oder Schmalz an / treibe ein Blat davon aus / setze den Rand herum / fülle die Schnepffen und das geriebene Brod und Speck alles mit in die Pasteten / decke sie sauber zu / mache sie allerdings fertig /

bestreiche sie mit zerklöpfften Eiern / schiebe solche in ein heissen Back-Ofen / wann sie sich gefärbt und in die Höhe gezogen hat / so nehme sie heraus / mache ein Löfflein oben in die Pasteten / oder lüfste sie darin / decke sie zu / daß sie nicht zu braun wird / laß sie anderthalb Stund darinnen backen / wann sie die Zeit erstanden hat / so kan man sie auf eine Schüssel anrichten.

15. Pasteten von Krammets-Vögeln zu machen mit Citronat.

Wann die Krammets-Vögel gerupfft sind / so senge sie ab / schneide die Köpff und Füß ab / sind sie frisch / so wasche sie / sind sie aber alt / so nehme sie vorhero aus; Hernach nehme eine Pfanne / thue ein wenig Schmalz oder frische Butter darein / setz sie aufs Feuer / und röste soviel Mehl als man braucht darinnen braun / thue die Vögel in ein sauber Geschirr / und das Mehl daran / thue auch geschnittene Citronen-Schalen / gut gestossen Gewürz und Salz / auch etwas klein-geschnittenen Citronat darzu / trude den Citronen-Safft darauf / thue ein Löffelvoll Wein-Eßig und ein paar Löffelvoll Wein / auch etwas Zucker / und ein paar Lorbeerblätter daran / menge es wohl untereinander / mache einen guten Teig an / man mag die Pasteten aufsetzen oder überschlagen / so fülle die Vögel darein / decke sie zu / mache sie fertig / bestreiche sie mit zerklöpfften Eiern / schiebe sie in ein heissen Back-Ofen / und laß sie ein Stund backen / wann sie gebacken ist / so richt solche in eine Schüssel an / schneide sie auf / versuche sie nach dem Salz / wann nicht genug Brüh darinnen ist / so kan man mehr daran thun / so ist sie recht.

16. Pasteten von Krammets-Vögeln mit Wachholder-Beer.

Nehme Krammets-Vögel so sauber gerupfft und zurecht gemacht sind / wenn sie frisch seynd / darff man sie eben nicht ausnehmen / wenn man nicht will / wasche solche sauber / thue sie in ein rein Geschirr / nehme Butter oder Schmalz in ein Tiegel oder Pfanne / setz es auf ein Feuer / reibe soviel Hauß gebacken Brod / daß es eine Handvoll wird / röste solches in dem Schmalz oder Butter braun / thue es dann mit Salz und guten Gewürz an die Vögel / will man sie süß haben / so thue etwas Zucker / auch geschnittene Citronen daran / NB. will man Wachholderbeer daran haben / so stosse

se ein wenig / und thue solche darzu / gieß auch etwas Wein. Eßig daran / wenn man will / so kan man auch den Wein und Wein Eßig erst daran thun / wann die Pasteten schon ein viertel Stund in Ofen gestanden / als dann mache ein Loch oben darein / fülle ein Löffel oder sechs voll Wein / und ein paar Löffel voll Eßig darein , und lasse die Pasteten dann ferner backen / 2c. eine Stund lang / so ist sie recht.

17. Pasteten von Krammets-Vögeln auf ein andere Art.

Wann die Krammets Vögel gebugt und sauber sind / so thue sie in ein sauber Geschirr / salz und würze sie mit guten gestoffenen Gewürz / schneide Citronen Schalen daran / reibe Daus gebackten Brod eine Handvoll / thue solches darzu / nehme ein Viertel. Pfund frischen Speck / schneide solchen klein würfflicht / thue ihn mit ein paar ganzen Zwiebeln / ein paar Lorbeerblättern / ein wenig klein geschnittenen Rocken. Völl / sambtein wenig Wein darzu / menge alles untereinander / thue noch ein wenig gute Butter daran / mache einen guten Teig an / formire eine Pasteten / fülle die Vögel darein / mache sie zu / wann sie fertig ist / so setze solche in ein heissen Back. Ofen / laß sie ein Stund backen / daß sie aber nicht zu braun wird / wann sie sich in dem Back Ofen zu hoch will ziehen / so steche ein Loch hinein / und laß sie die Stund ausbacken / so ist sie recht.

Wie man kleine Pastetlein aufgesetzt / oder von Spanischen oder Butters. Teig machen soll.

18. Kleine Pastetlein von Koppem / auch alten oder jungen Hühnern zu machen.

Nehme Koppem / oder alte oder junge Hühner so gekocht sind / thue das Fleisch von den Beinen herab / hacke oder schneide das Fleisch mit einem saubern Schneidmesser auf einem reinen Hack. Bret klein / wann das Fleisch wohl klein ist / so thue solches in ein Tiegel oder Schüssel / reibe von einer Citronen die Schalen auf ein Reib Eisen darein / trucke den Saft von der Citronen darauf / hacke ein gut theil Rinds. Marck oder frisch Nieren. Fett oder Talck wohl klein darunter / salz und würze es wie es sich gebührt mit gut gestoffenen Gewürz / wenn man aber kein Marck oder Talck haben kan / so lasse ein gut Stücklein Butter zergehen / gieß es darunter / und wann es nicht piquant werden soll / so gieß an statt ein wenig Wein / gute
Fleisch:

Fleischbrüh daran / rühre es wohl untereinander / NB. hernach mache ein wenig guten Teig an / wann man die Pastetlein in die Wändlein oder runde Blecher will machen / so mache einen Blätter-Teig an / will man aber aufgesetzte Pastetlein machen / so mache einen gewürckten Butter-Teig der gut ist / an / treibe ein Stücklein aus / je dünner je besser / steche sie mit ein Pastetenstecher aus / setze solche auf / fülle sie ein / decke solche zu / bestreiche sie oben mit zerklöpfften Eyern / mache auch ein Löchlein oben in die Pastetlein / lege ein wenig Butter soviel als einer Hasel-Nuß groß auf ein jedes / setze sie auf ein sauberes Blech / schiebe solche in ein heißen Ofen / backe sie frisch heraus / daß sie aber nicht verbrennen / so ist es recht. Diese zwey Teig können zu allen Pastetlein gebraucht werden.

19. Kleine Pastetlein von Kalb-Fleisch zu machen.

Nehme Kalb Fleisch / darnach man viel Pastetlein machen will / wasche das Fleisch sauber / hernach kochte es ein wenig ab / wanns gekocht hat / so thue solches wieder heraus / wasche den Schaum davon ab / schneide das Fleisch von den Beinen / und hacke oder schneide es wohl klein mit einem Schneid-Messer / nehme zu ein Pfund Fleisch ein Viertel-Pfund Marck oder Nieren Fett oder Talck so frisch ist / hacke es auch klein mit darunter / reibe Citronen-Schalen daran / trucke von ein oder zwey Citronen den Saft darauf / man kan auch Morcheln so sauber gebugt / gewaschen und abgebrüht sind / darunter hacken / oder Kappern / oder was man hat und nehmen will / es sind auch die Triffeln gut darunter / gieß etwas Wein doch aber nicht zuviel daran / dean es darff nicht zu dick gemacht werden / fülle solches in die Pastetlein ein / decke solche zu / bestreiche sie mit zerklöpfften Eyern / mache oben ein Löchlein in ein jedes / backe sie in ein wohl geheizten Ofen frisch heraus / daß sie schön gelb sind / so ist es recht.

20. Kleine Pastetlein von rohen Kalb-Fleisch oder Schöpfsen-Schlegel zu machen.

Nehme von Kalbs- oder Schöpfsen-Schlegel / schneide das Gehäute aus dem Fleisch / und hacke es wohl klein / nehme zu ein Pfund Fleisch nicht gar ein halb Pfund frisch Nieren-Fett / hacke es auch recht klein mit darunter / schneide kleine Citronen-Schalen daran / trucke auch den Saft von der Citronen darauf / salze und würze es mit gestossenen guten Gewürz / wenn man will / so kan man auch ein wenig recht klein-geschnittenen Rocken-Boll-

Holl darzu thun / gieß ein paar Löffel voll Wein darauf / rühre es wohl untereinander / man kan auch ganze oder klein-gehackte oder geschnittene Kappern darzu thun / so ist die Füll recht.

21. Kleine Pastetlein von Kalb-Fleisch oder Zühner-Gehäck mit Austern.

Nehme Hühner oder Kalb-Fleisch so abgekocht ist / schneide das Fleisch von den Beinen herab / hacke solches klein / kan man Marck darzu haben / so nimm ein gut Theil / buge solches ab / und hacke es auch recht klein mit darunter / kan man aber keines haben / so muß man frisch Nieren-Fett darzu nehmen / solches aushäuten / und wohl klein mit darunter hacken / dann thue es zusamm in ein sauber Geschirr / salze und würze es mit gestosenen guten Gewürz / reibe Citronen-Schalen daran / trucke auch den Saft von zwey Citronen darauf; Alsdann nehme frische oder eingemachte Austern / soviel als beliebt / hacke solche klein / thue sie auch mit unter das gehackte Fleisch / gieß auch ein paar Löffel voll von der Austern-Brüh daran / rühre es wohl untereinander / fülle es hernach in den aufgesetzten oder über Wändlein gemachten Teig ein / decke sie zu / bestreiche sie auch / und backe solche aus einem warmen Ofen schön hell heraus / so ist es recht.

22. Kleine Pastetlein von Kalber-Priess / alten Zühnern oder Kalb-Fleisch mit Morcheln oder Trisseln zu machen.

Nehme zu ein Duzent Pastetlein zwey Kalber-Priess / wasche solche sauber aus / hernach koch: oder quelle sie ab / kühle und wasche sie in kalten Wasser wieder ab / dann hacke sie klein / will man nun Morcheln oder Trisseln darzu nehmen / so muß man die Morcheln erst bugen / auswaschen / dann heisse Fleischbrüh oder heiß Wasser darüber gießen (mit den Trisseln muß man eben so verfahren) alsdann thue sie wieder heraus / trucke sie aus / und hacke solche klein unter die Kalber-Priess / nehme etwas Rinds-Marck / hacke es auch mit darunter / so man aber keines haben kan / so lasse frische Butter zergehen / und gieß solche daran / reibe von einer Citronen die Schalen darunter / trucke auch den Citronen-Saft daran / salz und würze es mit guten Gewürz / gieß etwas Wein aber nicht zuviel daran / rühre es mit einen Löffel unter einander / fülle es in den Teig / mache die Pastetlein fertig / lasse sie backen was recht ist / so wird es recht seyn.

23. Kleine Pastetlein von Hecht oder Karpffen mit Morcheln oder Triffeln zu machen.

Nehme Hecht oder Karpffen so abgelocht sind / thue das Fleisch von den Gräten herab / soviel man braucht / hacke es klein / hernach buze die Morcheln oder Triffeln / wasche sie aus / und weiche sie in Wasser ein / hernach hacke sie klein / und thue sie unter die gehackten Fisch / laß ein gutes Stücklein Butter zergehen / gieß es unter die gehackten Fisch / es mögen Hecht / Karpffen oder Forellen seyn / reibe Citronen-Schalen daran / trude den Saft darauf / gieß ein klein wenig Wein daran / salz und würze es mit gestossenen guten Gewürz / rühre es wohl untereinander / dann fülle es in die aufgesetzten oder Wändleins-Pasteten / decke sie zu / und laß sie backen wie es sich gebührt / so ist es recht. NB. Man kan auch ein wenig frische Butter oben darauf thun.

24. Kleine Pastetlein von Krebsen zu machen.

Nehme Krebs soviel beliebt / oder nachdem man viel Pastetlein machen will / wasche sie sauber aus / hernach kochte sie mit ein wenig Salzwasser ab / dann breche die Schwanz herab / buze die Schalen sauber aus / und stosse sie in ein Mörschel wohl klein / stosse auch Butter darunter ; Alsdann thue sie in ein Ziegel oder Pfanne / thue die Schalen darein / röste sie auf dem Feuer / daß sie wohl roth wird / dann seihe die Butter ab auf eine Schalen / wann Fast-Tag ist / daß man kein Fleisch ist / so gieße Erbsen-Brüh darauf / laß es durch / oder seihe sie a part in ein Geschirr / dann hacke die Krebs-Schwanz klein. NB. Ist man denselben Tag Fleisch / und hat man nicht genug Krebs / so kan man was von Kälber-Prietz darzu nehmen / NB. ist man aber kein Fleisch und hat nicht genug Krebs / so nehme was von Hecht oder Karpffen darzu / auch kan man was von Triffeln oder Morcheln darunter thun / oder von klein-geschnittenen und abgelochten Spargel darzu nehmen ; Alsdann salze und würze es mit guten Gewürz / gieß von der Krebs-Butter ein gut Theil daran / thue ein wenig Krebsbrüh / daß es locker wird / darzu / alsdann fülle es in den Teig / setze sie auf einem Blech in ein recht heißen Back-Ofen oder Röhren / und laß sie backen / so ist es recht.

Das 21. Capitel.

Wie man Pasteten von Fischen zubereiten soll.

1. Pasteten von Hecht mit Kappern zu machen.

Nehme Hecht / soviel man braucht / hat / oder haben will / schuppe sie sauber / mache sie auf / und wasche sie sauber aus / schneide sie in Stücklein nach Belieben / hernach lege die Fisch in ein sauber Geschirr / salz und würze sie mit gestossenen guten Gewürz / als Muscaten-Blum / Muscaten-Nuß / Pfeffer / Cordamom / thue geriebene Semmel und geschnittene Citronen / auch ein gutes Stück frische Butter daran / thue noch darzu eine Herbst-Zwiebel mit ganzen Regelein besteckt / ein paar Lorbeerblätter / auch ein paar Löffel voll Kappern / wenn man will / schneide etwas Rocken-Boll klein / und thue es mit daran / gieß etwas Wein darauf / und menge es unter einander / NB. mache einen Teig an / es mag ein Blätter-Teig oder sonst ein guter Butter-Teig seyn / formire die Pasteten wie ein Fisch / oder schneide einen darauf / so sieht man was es ist / fülle das zusamm gemachte in die Pasteten / bestreiche sie wie allezeit / schiebe sie in ein heißen Back-Ofen / und laß solche drey Viertel-Stund backen / unter der Zeit lüffte sie oben mit ein Löfflein / laß sie gar ausbacken / so ist es recht.

2. Pasteten von Hecht mit Sardellen.

Wann der Hecht geschuppt ist / so kerbe solchen mit ein Messer / reiß den Hecht auf / und schneide solchen zu Stücken / wasche ihn aus ; Hernach nehme Salz und gestossen gut Gewürz / mache den Hecht / Salz und Gewürz wohl unter einander / dann nehme ein Hand-voll geriebene Semmel / thue solche mit ein gut Stück frischer Butter darzu / dann sie ist das vornehmste so den Fisch muß gut machen : Alsdann nehme vier / sechs oder mehr Sardellen , nachdem die Pasteten groß ist / so nehme auch viel / wasche sie etlichmahl / ziehe sie von den Gräten herab / schneide oder hacke das Fleisch klein / thue solches auch mit an die Hecht / reibe oder schneide Citronen Schalen daran / schneide das andere von der Citronen / wann die Kern erst heraus sind / auch darunter / gieß ein paar Löffel-voll Wein dar-

Dd 2

zu /

zu / und menge es wohl unter einander / mache einen guten Teig an / schlage den Hecht darein / schiebe es in ein heissen Back-Ofen / und laß ein Stund oder drey Viertel Stund backen / daß die Pasteten schön gelb-braun wird / so ist sie recht.

3. Pasteten von Hecht mit süßen Raum oder guter Milch.

Nehme Hecht soviel beliebt / schuppe sie sauber / nehme sie aus / und schneide sie zu Stücklein / wasche sie aus / und salze die Hecht ein oder zwey Stund wohl ein / hernach streiche mit den Händen das Salz wieder wohl ab / alsdann lege sie in ein sauber irdenes Geschirr / thue gut gestossen Gewürz / als: Muscaten Blum oder Nuß / Pfeffer / Cardamomlein / eine Hand voll klar-geriebene Semmel / und ein gut Stücklein Butter darzu / menge es untereinander / mache einen guten Teig / formire eine Pasteten / lege den Hecht mit den zugehörigen darein / bedcke die Pasteten zu / wie sonst sie zugedeckt werden / bestreiche solche mit zerklöpften Eiern / schiebe sie in ein warmen Back-Ofen / wann sie eine gute Viertel Stund gebacken / und sich gefärbt hat / so nehme sie heraus / mache ein Löchlein oben darein / stecke ein Trichterlein hinein / gieß soviel Ram oder recht gute Milch darein / als es nöthig ist / setze sie wieder in den Ofen / laß solche ein halbe Stund backen / dann nehme sie heraus / schneide solche auf / versuche sie nach dem Salz / so ist sie recht.

4. Pasteten von Hecht mit Austern zu machen.

Nehme den Hecht / schuppe solchen sauber / und wasche selbigen aus / dann nehme gutes gestossenes Gewürz / Salz / eine Hand voll klar-geriebene Semmel / ein gut Stück frische Butter / geriebene Citronen-Schalen / trucke auch den Saft von der Citronen daran / und menge alles wohl unter einander ; Hernach nehme ausgebrochene Austern / soviel man daran thun will / thue auch ein paar Löffel voll von der Austernbrüh und ein wenig Wein daran ; Alsdann mache einen Teig an / der gut ist / formire eine Pasteten / fülle das zusammen-gemachte darein / bedcke sie zu / und bestreiche sie mit zerklöpften Eiern mit einem Pinzel / schiebe solche in ein heissen Back-Ofen / und laß sie ein halbe Stund oder drey Viertel Stund backen / sehe aber zu / daß sie nicht verbrennt / mache ein Löchlein oben hinein / daß sie nicht auffspringt / wann sie ihre Zeit in Ofen erstanden hat / so richte sie an / so ist sie fertig.

5. Pasteten

5. Pasteten von Hecht mit Morcheln und Citronen.

Nehme Hecht / schuppe sie sauber / mache solche auf / und wasche sie aus / schneide solche zu Stücklein / und wasche sie wie es sich gebührt / thue gestoffen gut Gewürz / und geschnittene Citronen daran / buge Morcheln / und weiche sie ein Viertel Stund in warmen Wasser / trucke sie sauber aus / und wasche sie ein paar mahl wohl rein / thue die Morcheln mit einer Hand voll gerieben Brod / ein gut Stück frische Butter / und ein paar Löffel voll Wein an die Hecht / menge es unter einander / thue auch ein paar Lorbeerblätter und eine Zwiebel mit Regelein besteckt darzu / mache einen guten Teig an / formire eine Pasteten / thue die Fisch darein / mache sie fertig / bestreibe solche mit zerfloßten Eiern / schieb sie in ein heissen Back Ofen / laß solche drey viertel Stund backen / daß sie aber nicht zu braun wird / wann sie sich gefärbt hat / daß sie ihr rechte Farb hat / so lüfste sie oben / decke sie mit Pappier zu / dann richte sie an / so ist sie recht.

6. Pasteten von Karpffen zu machen.

Nehme soviel Karpffen als beliebt / schuppe solche sauber / mache sie auf / vergalle sie aber nicht / will man sie schwarz machen / so gieß ein wenig Wein Eßig oder Wein darein / wann das Ingeräusch heraus ist / gieß es in ein sauber Geschir / wasche die Karpffen ab / schneide sie zu Stücken / thue die Stück in das Geblüth oder Schweiß / hernach thue Salz / gut gestoffen Gewürz / gestoffene Regelein / ein Stück gerieben Haus Brod / ein gut Stück frische Butter / und ein paar ganze saubere Zwiebel daran / gieß ein Löffel voll Wein Eßig / und etliche Löffel voll Wein darauf / thue auch ein paar Lorbeerblätter darzu / und menge es wohl untereinander ; Als dann mache einen guten Teig von Butter oder Schmalz / formire eine aufgesetzte oder überschlagene Pasteten / NB. wenn man aufgesetzte machen will / so muß der Teig fest geführt werden ; Zu den überschlagenen darff er nicht so fest seyn / formire sie nach Belieben / lege die zerschnittenen Karpffen darein / dann mache die Soß darauf / decke sie sauber zu / und mache sie sauber / schneide ein Karpffen von Teig darauf / wenn man will / mache sie fertig / bestreibe sie wie alle Pasteten mit zerfloßten Eiern / schiebe sie in ein heissen Ofen / laß sie eine gute Stund backen / daß sie schön gelb wird / so ist sie recht.

7. Pasteten von Karpffen mit Kappern.

Nehme Karpffen soviel beliebt / und darnach man die Pasteten groß haben will / 1. 2. 3. auch 4. darnach die Karpffen groß oder klein sind / schuppe sie / wasche sie ab / und schneide sie zu Stücklein / nehme das Eingeräusch und die Gall heraus / will man kein Schweiß haben / so wasche sie / hernach thue Salz / gut gestossen Gewürz / geschnittene Citronen / eine Hand voll Kappern und geriebene Semmel / und ein gut Theil frische Butter daran / gieß etwas Wein darauf / thue ein paar ganze oder ein wenig klein-geschnittene Zwiebel / auch ein wenig Rocken-Boll darzu / menge es unter einander / dann mache einen guten Pasteten-Teig wie vorhero gemeldt / fülle die Stücklein Karpffen in den Teig oder in die Pasteten mit der Soß / decke sie zu wie sich gebührt / mache sie fertig / schiebe sie in ein heißen Ofen / laß sie ein gute Stund backen / daß sie schön gelb-braun wird / lüffte sie oben auf / wann sie eine gute Stund gebacken hat / so ist sie fertig und recht.

8. Pasteten von Austern / Muscheln und Karpffen.

Wann die Karpffen geschuppt und aufgerissen sind / so nehme das Eingeräusch heraus / und zerschneide die Karpffen auf Stücklein / wasche sie aus / und thue sie in ein rein Geschir / thue Salz / gut gestossen Gewürz / eine Hand voll geriebene Semmel / und ein gut Stück Butter daran / reibe von einer Citronen die Schalen auf ein Reib-Eisen / schneide das andere / und thue es zusammen darzu / gieß ein paar Löffel voll Wein darauf / NB. hernach nehme Muscheln soviel beliebt / buße sie sauber inwendig aus / und thue sie auch daran / nehme Austern aus den Schalen oder eingemachte / und thue sie sambt etwas von der Austernbrüh / mit darzu / thue auch ein paar Lorbeer-Blätter daran / und menge alles wohl untereinander ; Alsdann mache einen guten Teig an / formire eine Pasteten fertig daraus / fülle das zusamm-gemachte darein / und die Austern-Muschel und Butter oben darauf / decke sie sauber zu / und mache sie fertig / wie es sich gehört / bestreiche sie mit zerklöpfften Eiern / schieb sie in ein warmen Back-Ofen / laß sie ein Stund backen / lüffte sie oben auf / wann sie gebacken ist / so richte sie an / schneide sie auf / trücke Citronen-Safft darein / versuche sie nach dem Salz und Gewürz / so wird sie recht seyn. NB. Man kan darzu einen Spanischen-oder Blätter-Teig machen.

9. Pasteten

9. Pasteten von Karpffen in einer schwarzen süßen Soofz zu machen.

Nehme Karpffen / 1. 2. 3. 4. darnach die Pasteten groß seyn soll / schuppe sie sauber / hernach wasche die Karpffen ab / reisse sie auf / vergalle sie aber nicht / wann das Ingeräusch heraus ist / so giesse ein wenig Eßig in den Karpffen / fülle das Geblüth oder Schweiß heraus in ein sauber Geschirr / zerschneide sie zu Stücken / lege sie in das Geblüth / gieß ein wenig Wein daran / thue Saltz / gut gestossen Gewürz / gestoffene Negeln / ein Stücklein Zucker / und geschnittene Citronen daran / gieß ein paar Löffel voll Wein und ein wenig Wein-Eßig darauf / nehme Schmalz in eine Pfann / mache es heiß / röste ein Löffel-voll Mehl braun darinn / thue solches wanns braun ist / an die Kappern; Alsdann mache einen guten Teig / formire eine Pasteten / fülle die Karpffen darein / mache sie fertig / wie man allezeit zu verfahren pflegt / schieß sie in ein heißen Back Ofen / laß sie eine gute Stund backen / daß sie aber nicht zu braun wird / so ist es recht.

10. Pasteten von Karpffen mit Sardellen.

Nehme Karpffen soviel beliebt / schuppe sie sauber / reisse sie auf / thue das Ingeräusch heraus / schneide sie zu Stücklein / wasche die Karpffen aus / thue die Stücklein in ein sauber Geschirr; Hernach nehme Sardellen nach Belieben, 3. 5. 8. wasche sie sauber in kalten Wasser ab / daß das weiße davon kommt / dann ziehe das Fleisch von den Gräten / hacke das Fleisch wohl klein mit ein wenig Wasser oder Butter / und thue es an die Karpffen / salz und würze sie mit Pfeffer / Muscaten-Blüth oder Nuß / auch ein wenig gestoffene Cordamomlein / setze in einer Pfann ein Stücklein frische Butter / oder ein wenig frisch Schmalz auf ein Feuer / röste eine Hand voll geriebene Semmel darinn / alsdann thue es an die Karpffen / thue noch ein Stücklein frische Butter darzu / gieß auch etwas Wein darauf / schneide kleine Citronen-Schalen daran / thue von der übrigen Citronen daß weiße und die Kern / und schneide das Marck auch darunter / mache es alles wohl unter einander; Hernach verfertige einen guten Teig / formire eine Pasteten daraus / fülle die Karpffen darein / decke solche zu / und mache sie fertig / bestreiche sie mit Eiern / schieß sie in ein heißen Back-Ofen / und laß die Pasteten eine gute Stund wohl backen / wann sich die Pasteten gefärbt

färbt hat / so mache ein Löfflein oben hinein / decke sie zu / und laß sie ausbacken / so ist sie recht.

11. Pasteten von Karpffen mit Rocken-Boll und Scharlotten.

Nehme Karpffen soviel man braucht / schuppe diese sauber / schneide sie zu Stücklein / wasche sie aus / und thue solche in ein rein Geschirr / salze sie was recht ist / thue gut gestossen Gewürz / eine Hand voll geriebene Semmel / ein gut Stücklein frische Butter / ein paar Löffel voll Wein / und ein paar Lorbeerblätter daran / nehme etliche Zehen von Rockenboll oder Knoblauch / und etwas Scharlotten / buße sie / und schneide solche mit einander recht klein / thue es auch an die Karpffen / menge oder mische es wohl unter einander / bestecke eine grosse Zwiebel mit Nägeln / thue solche auch darzu ; Hernach nehme einen guten Teig zu einer aufgesetzten oder überschlagenen Pasteten / fülle sie mit den Karpffen / decke sie zu / bestreiche sie wie ordinair mit zerklöpfften Eiern / schieß sie in ein heißen Ofen / laß sie eine gute Stund backen / daß sie aber nicht zu braun wird / oder gar verbrennt / lüffte sie oben / so ist es recht.

12. Pasteten von Karpffen in einer Wein-Sooff.

Nehme Karpffen nach Belieben / schuppe diese sauber / wasche sie ab / und schneide sie überzweg in Stücklein / oder nach der läng / wie man sie sonst pflegt aufzureissen / will man sie aber in der Zwerg aufschneiden / daß das Fingeräusch gleich dabey bleibt / so schneide den Karpffen auf der rechten Seiten zwey Quer Finger breit von dem Kopff in die Zwerg hinein / brech oder bieg den Kopff ab / so wird die Gall ganz heraus kommen / daß man sie nur hinweg nehmen kan / dann schneide den Kopff gar ab / spalte ihn von einander / schneide den Karpffen als zwey Finger-breit Stücklein weiß / biß auf den Schwanz / lege es in ein sauber Geschirr / thue eine Hand voll gerieben Hauß-Brod / Salz / gutes Gewürz / ein paar Lorbeerblätter / auch ein paar ganze Zwiebeln / und ein gut Stück frische Butter daran / gieß etliche Löffel voll Wein darzu / und menge es wohl untereinander ; Alsdann mache einen guten Teig an / (man mag eine aufgesetzte oder überschlagene Pasteten machen) fülle die Karpffen hinein / mache sie fertig / bestreiche sie mit zerklöpfften Eiern / schieß sie in ein heißen Back-Ofen / und laß sie eine gute Stund backen, daß sie aber nicht zu braun wird, so ist sie recht.

13. Pasteten

13. Pasteten von Aalen zu machen.

Nehme ein oder mehr Aalen, schneide sie im Bauch auf, häre die Stachel oder Gräten auf dem Rücken ab, thue das Eingeweid heraus, schneide die Aal zu Stücklein, den Kopff und Schwanz laß darvon, wasche sie aus, hernach thue gestossene Muscaten, Blümlein, weissen Pfeffer, Cordamömlein, eine Hand voll geriebene Semmeln, ein gut Stück Butter, etliche Lorbeer-Blätter, ein wenig Eimian, Salbey, und etliche grüne sauber ausgewaschene, und mit einen Faden zusamm- gebundene Zwiebeln daran, vergesse das Salz nicht, schneide Citronen daran, wenn man will, kan man eine Hand voll Kappern auch darzu thun; NB. Hernach moche einen guten mirben Feig, schlage das alles darein, formire eine Pastete nach Belieben, mache sie fertig, bestreiche sie, wie alle Pasteten, alsdann schiebe sie in einen heissen Ofen, und laß sie drey Viertel- Stund backen, aber nicht zu braun, wenn man sie anricht, so schneide sie auf, drucke Citronen-Safft darein, versuche sie nach dem Salz, es wird recht seyn.

14. Pasteten von Aalen auf eine andere Art.

Nehme Aalen, soviel man braucht, mache den Aal auf dem Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, schneide ihn zu Stücklein, brühe alsdann solchen in heissem Wasser ab, und wasche ihn in kaltem Wasser wohl wieder aus, damit der Schleim davon kommt, alsdann lege ihn in ein sauberes Geschirr, thue eine Hand voll klein- geriebene Semmeln, klein- geschnittene Citronen- Schalen, gut gestossen Gewürz, als: Muscaten, Blümlein, weissen Pfeffer, Cordamömlein, und etwas Wein daran, mache es wohl untereinander; Hernach mache einen guten Feig an, fülle den Aal darein, (man kan auch, wenn man will, von den wohlriechenden Kräutern darzu thun) mache die Pastete fertig, wie sie seyn soll, bestreiche sie. schieße die Pastete in einen heissen Ofen, laß sie drey Viertel- Stund wohl backen, daß sie aber nicht verbrennt, so ist sie recht.

15. Pasteten von Schleyen zu machen.

Nehme die Schlenen, schneide sie bey den Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, wenn man das Geblüth will darzu nehmen, so gieß ein wenig Essig oder Wein in den Bauch, gieß es hernach in ein sauber Geschirr, wasche die Schlenen aus, mache ein sied- heiß Wasser, thue die Schleye eine Viertel- Stund hinein, dann nehme sie wieder heraus, buge die Haut mit

dem Messer ab, wasche die Schleyen wieder aus, lege sie in das **Wasser** oder **Schweiß**, thue **Salz**, gutes **Gewürz**, geschnittene **Citronen** daran, gieße **etliche Löffel**: voll **Wein**, auch ein wenig **Wein**: **Esig**, darauf, man kan auch ein wenig **Zucker** und **Kappern** darzu thun, auch den **Zucker** und **Kappern** davon lassen, oder nur eines von beiden darzu thun, röste auch einen **Löffel**: voll **Mehl** in heissem **Schmalz** braun, und thue es mit darzu, fülle die **Schleye** mit dem **Zugehörigen** in die **Pastete**, und laß sie **drey Viertel**: **Stund** backen, so ist sie recht.

16. Pasteten von Schleyen auf eine andere Art zu machen.

Nehme **Schleyen** nach **Belieben**, schneiß sie gleich in ein **stet**: **heißes Wasser**, laß sie aber nicht kochen, sondern nur brühen, thue sie wieder heraus, schabe die **Haut** ab mit einem **Messer**, wasche sie wieder in **taltem Wasser** aus, dann mache sie auf, nehme das **Eingeweid** heraus, und lege sie in ein **sauber Geschirr**, thue ein **Stück Butter**, **Salz**, gestossen **gutes Gewürz**, **Citronen**: **Bügel**, auch das **übrige** von der **Citronen**, **klein**: **geriebene Semmeln**, und **etliche Löffel**: voll **Wein** daran, man kan auch **Sardellen** oder **Kappern**, wenn man will, darzu thun; **Als**dann mache einen **guten Teig**, formire eine **Pastete**, mache die **Schleye** mit dem **Zugehörigen** untereinander, fülle sie in die **Pastete**, decke solche zu, mache sie fertig, bestreiche solche, wie alle **Pasteten**, hernach schieß sie in einen **heissen Ofen**, laß sie **drey Viertel**: **Stund** schön **licht** heraus backen, so ist sie recht.

17. Pasteten von Grundeln zu machen.

Nehme **Grundeln** eine **halbe Maas**, eine **Maas** auch mehr, lese dieselben **sauber**, thue sie in ein **Geschirr**, aber in **kein verzinntes**, gieß **Wein**: **Esig** drauf, daß sie **blau** werden, dann gieß den **Esig** wieder herab, gieß **etliche Löffel**: voll **Wein** daran, thue eine **Hand**: voll **geriebene Semmeln**, ein **gutes Stück** **frische Butter**, gestossen **gutes Gewürz**, auch eine **geschnittene Citronen**, davon die **Kern** genommen sind, darzu, vergesse auch das **Salz** nicht, menge es wohl untereinander; **Als**dann mache einen **guten Teig** von **Butter**, es mag ein **Blätter**: **Teig**, oder ein anderer **guter** seyn, treibe ein **Blat** aus, formire eine **Pastete** nach **Belieben**, mache sie fertig, bestreiche sie, und schieß sie in einen **heissen Back**: **Ofen**, laß solche nicht gar eine **halbe Stund** backen, so ist sie recht.

18. Pasteten von Grundeln mit Sardellen.

Nehme Grundeln, wasche sie aus, lese solche sauber, gieß etliche Löffel voll Wein: Eßig darauf, wenn die Grundeln roth sind, so gieß den Wein: Eßig wieder herab, dann thue geriebene Semmeln, ein gutes Stück frische Butter, gestossen Gewürz, und ein wenig Salz dran, thue auch Citronen: Schalen, und das Innwendige von der Citrone mit darzu, gieß etliche Löffel voll Wein darauf; Hernach nehme etliche Sardellen, wasche sie recht sauber, zieh das Fleisch von den Gräten herab, hack oder schneide das Fleisch mit ein wenig Butter oder Wasser klein, thue es hernach an die Grundeln, menge es wohl untereinander; Hernach mache einen Teig, wie vor gemelbt, der gut ist, formire eine Pasteten, fülle die Grundeln mit dem Zugehörigen drein, mache sie fertig, bestreiche sie, schieß solche in einen heißen Ofen, und laß sie nicht gar eine halbe Stund backen, so wirds recht seyn.

19. Pasteten von Grundeln in einer weissen Citronen: oder Sardellen: Soosß.

Nehme Grundeln, soviel man braucht, oder haben will, wasch und lese dieselben, daß nichts unreines darinnen bleibt, dann giesse etliche Löffel: voll Wein: Eßig darauf, gieß den Eßig wieder ab, und thue etliche Löffel: voll Wein daran, thue auch Salz, gut gestossen Gewürz, ein Stücklein frische Butter, geschnittene Citronen, und etliche Lorbeer: Blätter daran, mache einen guten Teig von Butter, treibe ein Blat aus, setze einen Rand darauf, und formire eine Pastete, wie es dir beliebt; Alsdann schütte die Grundeln drein, decke sie zu, und mache sie gar fertig, bestreich solche mit zerfloßnen Eiern, schieß sie in einen heißen Back: Ofen oder Röhre, und laß sie nicht gar eine halbe Stund backen, in der Zeit, da sie backen thut, schlag vier oder sechs Eyer: Dottern in ein Geschirrelein, gieß ein wenig Wein daran, rühre sie mit einen Löffel klar, und thue ein Stücklein Butter daran, NB. wenn man will, so nehme drey, fünf oder sechs Sardellen, wasche solche sauber, ziehe das Fleisch von den Gräten herab, schneide solches klein, dann thue die klein: geschnittene Sardellen in die Eyer: Dottern, und rühre sie mit klar: Alsdann, wenn man die Pastete will auf den Tisch geben, so schneide sie auf, gieß die Eyer mit den Sardellen gleich dran, schütte es wohl untereinander, decke die Pastete mit dem Deckel wieder zu, versuch sie aber zuvor, ehe sie zu gedeckt wird, nach dem Salz, so ist sie recht.

20. Pasteten von Grundeln mit grünen Peterfill.

Nehme Grundeln nach Belieben, lese und wasche solche sauber, giesse etliche Löffel voll Wein & Eßig darauf, wenn sie blau sind, so gies den Eßig herab; Hernach nehme sauber = gelesen und gewaschen grün Peterfiliens Kraut, schneide es recht klein, und thue solches an die Grundeln, thue auch geriebene Semmeln, Salz, gut gestossen Gewürz, und ein wenig Citronen = Schalen darzu, gieß ein wenig Wein daran, und menge es wohl untereinander; Hernach mache einen guten Butter = Teig, formire eine Pastete nach Belieben, thue die Grundeln darein, und decke sie mit dem ausgetriebenen Teig zu, mache sie fertig, bestreiche solche mit zerfloßnen Eiern, schiebe sie in einen warmen Back = Ofen, und laß sie nicht wohl eine halbe Stund backen, so ist sie recht.

21. Pasteten von Forellen zu machen.

Die Pasteten von Forellen werden eben auf solche Art, als wie die Grundel = Pasteten, gemacht, nur daß man die Forellen zu Stücken machen kan, und, an statt einer halben Stund, müssen diese Pasteten eine Stund backen.

22. Pasteten von Parmen / Orffen und Prassen / mit Kappern.

Nehme von diesen obgemeldten Fischen, soviel man braucht, schuppe solche sauber, hernach mache sie unten am Bauch auf, schneide sie zu Stücken, wasche sie aus, thue sie in ein rein Geschirr, thue Salz, gut gestossen Gewürz, geriebene Semmeln, ein gut Stück frische Butter, einen Löffel voll Kappern, geschnittene Citronen = Bläßlein, auch etwas Wein, Lorbeer = Blätter, und eine Zwiebel, mit Negelein besteckt, daran, menge alles wohl untereinander; Hernach mache einen guten Teig zurecht, formire eine Pastete, setze einen Rand auf das ausgetriebene Blat, lege die Fisch darein, decke sie zu, mache sie fertig, bestreiche sie, schiebe sie in einen heißen Back = Ofen, und laß sie eine Stund backen, daß sie aber nicht verbrunt, wenn sie sich in die Höh gezogen hat, so ist sie recht.

23. Pasteten von Orffen / Prassen und Parmen / in einer Citronen = Brüh.

Nehme die obgemeldte Fisch, schuppe und zerschneide sie, wasche solche aus, thue sie in ein rein Geschirr, salze sie, was recht ist, thue gut gestossenes Gewürz,

Gewürz, ein gut Stücklein frische Butter, geriebene Semmeln, geschnittene Citronen, und ein wenig Wein daran, NB. will man Eyer: Dottern daran lauffen lassen, so darff man keine geriebene Semmeln darzu thun; wenn man die Pastete will auf den Tisch geben, so schlage vier bis sechs Eyer: Dottern aus, rühre solche mit Wein und Citronen: Saft ab, thue ein Stücklein gute Butter daran: Alsdann mache einen Teig, der gut ist, formire eine Pastete nach Belieben, setze einen Rand vom Teig auf das ausgetriebene Blat, lege die Fisch in einer Ordnung drein, die Brüß mit darzu, und Butter, welches der Verstand selbst geben wird, wieviel man darzu nöthig hat, decke sie zu, mache sie sauber fertig, bestreiche sie, wie all die vorigen, mit zerklöpfften Eiern, schieß sie in einen warmen Back: Ofen, und laß eine Stund backen, wenn sie denn eine Stund gebacken hat, so kan man sie anrichten, dann schneide sie auf, laß die ausgeschlagene Eyer: Dotter daran lauffen, aber daß die Brüß nicht zu dick wird, man kan auch Sardellen klein hacken, und mit unter die Eyer: Dottern thun, so ist es eine weiße Sardellen: Brüß oder Soß; Man kan auch noch Citronen: Saft daran drucken, es wird recht seyn: Ist jemand Liebhaber von Rocken: Boll, so kan man auch ein wenig klein schneiden, und mit darzu thun, der Rocken: Boll muß aber an die Fisch gethan, und in der Pasteten mit gebacken werden.

24. Pasteten von Stock: Fischen.

Nehme einen guten weissen gewässerten Stock: Fisch, breche solchen sauber von der Haut und groben Gräten herab, wasch den Stock: Fisch wieder aus, thue solchen in ein sauber Geschirt, thue eine Hand: voll geriebene Semmeln, süßen Milch: Kam, und ein gutes Stücklein frische Butter daran, menge es wohl untereinander; Hernach mache einen guten Butter: oder Blätter: oder Spanischen Teig an, (man kan die Pasteten frey machen, als auf einem Papier, oder in einer Schüssel, oder auch in einer Forsten: Pfannen) fülle den Stock: Fisch darein, decke ihn mit Teig zu, und mache sie fertig, wie sich gehört, bestreiche sie, wie alle Pasteten, mit zerklöpfften Eiern, schiebe sie in einen heißen Ofen, und laß sie eine halbe Stund backen: Alsdann richte sie an, schneide sie auf, thue Saltz, und gut gestossenes Gewürz daran, und schüttle sie wohl untereinander. NB. Der Stockfisch darff vorhero nicht gefalzen werden, und darff auch gar nicht sieden, sonst wird er so hart, daß man solchen nicht essen kan.

25. Pasteten auf eine andere Art von Stock-Fischen zu machen.

Nehme weissen und wohlgewässerten Stock-Fisch, buße die Schuppen mit ein Messer von der Haut herab, schneide auch die Flossen herunter, ziehe die inwendige Haut herab, lege den Stock-Fisch auf ein sauber Bret, bestreiche ihn überall mit frischer Butter, thue ein klein wenig gestossenes gutes Gewürz, ein wenig Salz, und ganz klein geschnitten Petersilien-Kraut daran; Hernach mache einen guten Teig an, treibe ihn aus, wann der Stock-Fisch wohl mit Butter bestrichen und Stückweis geschnitten ist, so nehme unter den geschnittenen Peterfill geriebene Semmel, bestreue den Stock-Fisch damit, alsdann lege ihn in den Teig, thue das übrige von der geriebenen Semmel und geschnittenen Peterfill, sambt ein Stück frischer Butter, auch noch auf den Stock-Fisch, decke die Pasteten mit Teig zu, mache sie fertig, bestreiche sie wie ordinair, schieß sie in ein heissen Back-Ofen, und laß solche eine halbe Stund backen, hernach richte die Pasteten an, schneide sie auf, versuche sie nach dem Salz und Gewürz, dann sie muß wohl gesalzen und gewürzt seyn, so ist es recht.

26. Eine andere Pasteten von Stock-Fisch mit dergleichen
Blöß und guter Milch.

Nehme guten weissen gewässerten Stock-Fisch, breche solchen von der Haut herab, oder setze ihn in kalten Wasser in ein Topff oder andern Geschirr sacht zum Feuer, biß es wohl heiß wird, hernach schütte das Wasser davon ab, nehme das beste von den Gräten herab; Hernach nehme so viel als ein Pfund von dem ausgebrochenen Stock-Fisch, hacke denselben wohl klein, schneide etwas Zwiebel und grüne Petersilien klein, hacke es mit darunter, röste eine gute Hand voll geriebene Semmel in der Butter, thue hernach die Semmel an den gehackten Stock-Fisch, nehme eine Pfannen, thue ein Stücklein frische Butter darein, und setze die Pfannen aufs Feuer, wann die Butter zergangen ist, so schlage vier ganze Eyer darein, rühre solches auf dem Feuer mit einen Rühr- oder Koch-Löffel, biß die Eyer hart werden, dann thue sie auch an den gehackten Stock-Fisch, hacke es wohl untereinander, schlage noch ein paar rohe Eyer daran, laß ein Stücklein Butter zergehen, gieß es auch daran, thue Salz und gut gestossenes Gewürz darzu, und menge es untereinander; An den andern Stock-Fisch thue geriebene Semmel, ein Stück Butter, gutes Gewürz, menge

es auch wohl untereinander: Alsdann mache einen guten Butter-Teig in eine Schüssel oder Pasteten-Pfann, fülle den Stock-Fisch darein, von dem gehackten Stock-Fisch aber mache grosse Klöß auf den Stock-Fisch, decke es mit einen Blat von Teig zu, formire eine Pasteten, wie es sich gehört, bestreiche sie mit zerhlopfiten Eiern, schieb die Pasteten in einen heissen Ofen, laß sie eine halbe Stund backen, wenn man sie anrichtet, so schneide sie auf, salze sie, und versuche sie auch, es wird recht seyn.

27. Eine Stock-Fisch-Pasteten mit Milch-Kaam mit oder ohne Klöß.

Nehme guten gewässerten weissen Stock-Fisch, breche das beste von der Haut und Gräten heraus, wasche ihn wohl aus; Hernach mache einen guten Teig in eine silberne oder zinnerne Schüssel, oder in ein Zorten-Blech, wann der Teig in die Schüssel hinein gelegt, und ein Rand umgesetzt worden, so streue auf den Teig geriebene Semmel, Salz, gestosfen Gewürz, und schneide frische Butter darein, darn lege den Stock-Fisch darauf, hernach wieder geriebene Semmel, Butter und Gewürz, dann wieder Stock-Fisch, und das immer so fort, biß die Pasteten voll ist, wenn man will, so kan man den Milch-Kaam gleich daran thun, oder wenn sich die Pasteten gefärbt hat, so nehme sie ein wenig heraus, schneide ein Lößlein oben hinein, gieß den Kaam oder die Milch hinein, decke sie wieder zu, und schieb sie wieder in den Ofen, laß sie mit allen eine gute Stund backen, so ist sie recht, will man Stock-Fisch-Klöß darzu machen, so ist es auch recht.

Das 22. Capitel.

Wie man die Teig so wohl zu den Pasteten von Fleisch als Fischen zubereiten soll.

1. Einem schlechten Teig zu allen kalten Pasteten/ es sey gleich Hirsch-Schwein-Wildprat oder Haasen zu machen.

Nehme zu einer Pasteten, so auf eine Schüssel soll, vier oder fünf Maas Mehl, es sey vor Mehl was es will, thue solches auf ein sauber Bret, mache

mache eine Gruben in das Mehl, salze es, thue darunter ein Pfund oder anderthalb Pfund Schmalz, giesse siedendes Wasser daran, aber nicht zu viel, mache auf einer Seiten ein Löchlein, schlage drey oder vier Eyer darein, oder schlage die Eyer in ein Häfelein, rühre sie mit ein wenig Wasser ab, dann gieß sie in den Teig, wasche die Hand vorher sauber, hernach würcke es wohl untereinander, mache es nicht zu fest, denn wenn der Teig kalt wird, so wird er ohnehin fest, würcke den Teig bald zusammen, wenn das Schmalz verwürckt ist, sonst verbrennt er in der Hand, davon kan man aufgesetzte und überschlagene Pasteten machen, in diesen Teig kan man schlagen alles Reh: Wildprät, Hirschen: Wildprät, Schwein: Wildprät, Haasen, Auer: Hahn oder Hennen, Rind: Fleisch, Kalbs: Schlegel, wilde Gänß, zahme Gänß, Enten 2c. Diesen Teig kan man zu allen den groben kalten Pasteten machen.

2. Linen gewürckten Pasteten:Teig zu machen.

Nehme zu einer Pasteten, so auf eine Schüssel soll, drey Maasß schönes Mehl auf eine reine Back: Tafel, mache eine Gruben in das Mehl, salze es, hernach thue ein Pfund, oder ein und ein Viertel Pfund, auch anderthalb Pfund frische Butter darein, nehme drey Eyer: Dottern in ein Häfelein, gieß eine halbe Maasß gute Milch daran, wenn man sie haben kan, kan man keine Milch haben, so nehme so viel Wasser, klopfte die Eyer: Dottern damit in Häfelein ab, gieß es hernach an den Teig, allwo die Butter ist, aber nicht alles auf einmahl, sonst wird der Teig zu dünn, hernach würckt es mit den Händen wohl zusammen; In diesen Teig kan man Kalb: Fleisch, Lamm: Fleisch, Hühner, Gänß, und allerhand Fleisch darein schlagen.

3. Linen abgerührten Butter:Teig zu machen.

Nehme ein oder anderthalb Pfund Butter in eine grosse irdene Schüssel, wann es Winter ist, so muß die Butter mit der Schüssel warm gestellt werden, hernach nehme einen starken Koch: oder Küch: Löffel, rühre die Butter herum, biß sie weich ist; Alsdann schlage sechs Eyer: Dottern, eines nach den andern darein, rühre es wohl untereinander, dann nehme zwey oder dritthalb Maasß recht schönes Mehl, nehme ein halb Maasß gute Milch, gieß ein Löffel voll nach dem andern daran, und rühre es alle zeit herum, salze es, rühre auch ein Löffel voll Mehl nach den andern darein, biß es recht fest ist, hernach thue den Teig heraus auf ein saubere Back: Tafel,

Tafel, streue vorhero Mehl darauf, dann schütte den abgerührten Teig darauf, bestreue den Teig mit Mehl, treibe ihn auf zwey Blätter aus, mache eine Pasteten in eine Schüssel oder Blech, darein kan man was von jungen Sachen füllen, das nicht lang backen darff, so ist der Teig fertig.

4. Einen Butter- oder Spanischen Blätter-Teig zu machen.

Nehme zu ein Pfund Butter ein Maas schönes Mehl, thue die Butter auf ein sauber Back-Bret, gieß vorher Wasser auf die Tafel, dann nehme die Butter, thue sie auf die Tafel, würcke oder wasche solche mit Wasser wohl aus, hernach mache die Butter breit, als ein grossen Teller, schlaege sie in ein trucknes Serviett, so viel Pfund Butter, so viel Maas Mehl thue auf ein sauberes Back-Bret oder Tafel, thue einer Welschen Nuß groß Butter an das Mehl, salze den Teig, nehme 2. 4. oder 5. Eyer-Dottern in ein Hasen, gieß so viel frisch Wasser daran, als es nöthig ist, zer-klopffe die Eyer-Dottern damit, dann gieß davon in das Mehl, würcke den Teig wohl, aber nicht fest, alsdann treibe ihn aus recht breit, lege die Butter, so in dem Serviett eingeschlagen ist, in den Teig, schlaege ihn darum, streue Mehl unten auf das Back-Bret, und oben auf den Teig, treibe solchen mit dem Wälger-Holz wohl dünn aus, so dünn als es seyn kan, schlaege den Teig fünf mahl zusammen, wie ein Bogen Papier liegt, treibe ihn allezeit dünn aus, so dünn als man kan, das muß auch fünf mahl seyn, das letzte mahl laß den Teig klein Finger-dick; Daraus kan man machen Butter-Schnitt, oder Butter-Pasteten, oder Torten, auch kleine Pastetlein in die Wändlein können davon gemacht werden.

5. Einen guten gewürckten Butter-Teig zu machen / wovon man Pasteten und Torten machen kan.

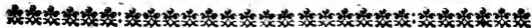
Nehme auf ein Maas Mehl ein halb Pfund gute Butter, so viel Maas Mehl, so viel halbe Pfund Butter, pflocke die Butter in dem Teig, nehme auf ein Maas Mehl zwey Eyer-Dottern in ein Häselein, klopffe sie mit guter süßen Milch oder frischen Wasser ab, doch nicht zu viel Milch oder Wasser muß man darzu nehmen, denn man kan noch mehr nachgießen, wann es nicht genug ist, gieß die abgerührten Eyer-Dottern in den Teig, allwo die Butter ist, hinein gepflockt, salze den Teig, und menge es mit sauber gewaschenen Händen untereinander, es muß aber geschwind unter-

einander und zusammen kommen, wenn gleich die Butter nicht alle zerkürrt ist, hernach treibe den Teig mit ein Wälger-Holz aus, daß er ganz gelind wird, wann er ausgetrieben ist, so überschlage den Teig etlichmahl, treibe solchen wieder aus; Davon kan man Zucker-Schnitt, Pasteten von Fischen, jungen Hühnern, oder jungen Tauben, oder von Ragout, es sey von was es will, machen. NB. Man kan auch Schnepffen, Reb-Hühner, Lerchen, oder andere Vögel-Pasteten machen.

6. Linen aufgesetzten Butter-Teig zum Pasteten.

Nehme zu einer aufgesetzten Pasteten auf eine Schüssel zwey oder drey Maas Mehl, und auf zwey Maas Mehl drey Viertel-Pfund Butter, thue das Mehl auf ein sauber Bret oder Back-Tafel, thue die Butter darein, salze es, klopfte ein paar Eyer oder Dottern in frischen Wasser ab, nimm aber nicht zu viel Wasser, denn man kan allezeit mehr nachschütten; Alsdann wasche die Hand sauber, und würcke den Teig recht fest, dann treibe solchen aus, wie es sich gehört, lasse in der Mitten ein Hügel, (dieses kan man so accurat nicht beschreiben, sondern es muß es der Verstand selbst geben, oder man wird es ja jemahls gesehen haben, wie es seyn muß) darein kan man auch allerhand füllen, wie vornen beschrieben ist: Hernach treibe ein Blat zwey guter Messer-Rucken dick von dem Teig aus, bestreiche die Pasteten innen oben herum mit zerklopfsten Ethern mit einen Pinsel, decke sie zu, mache ein Ausschnitt darauf, alsdann bestreiche weiß Papier mit frischer Butter, schneide das Papier so breit, so weit der Rand oder die Pasteten aufgesetzt ist, lege das Papier herum, binde es mit einen Bind-Faden zusammen, dann bestreiche sie über und über mit zerklopfsten Ethern, nachdem kan man sie in ein heißen Back-Ofen schießen, und so lang backen lassen, als es braucht, und darnach die Waar, so darinnen ist, alt ist, darnach muß die Pasteten auch backen.

☉ (○) ☉



Das 23. Capitel.

Von Fischen.

Wie man die Fisch auf allerhand Manier zubereiten soll.

1. Lachs oder Salm mit Wein und Gewürz zu kochen / und warm oder kalt auf den Tisch zu geben.

Wenn der Lachs frisch ist, so schneide ihn in der Läng auf dem Bauch auf, reiße oder schneide solchen auf dem Ruck:Grät hinunter voneinander, mache so viel Stück als beliebt, wasche den Lachs in Wasser aus, hernach thue solchen in eine Pfannen oder Kessel, thue so viel Wasser als Wein darzu, thue auch ganz Gewürz, Rosmarin: Blätter, Citronen: Schalen, Salz, und ein paar ganze Zwiebel daran, setze den Lachs auf ein Feuer, laß solchen eine gute Viertel: Stund kochen; Alsdann kan man solchen warm oder kalt mit Petersill bestreut, auf die Tafel geben.

2. Frischen Lachs in einer Butter: Brüh zu kochen.

Nehme einen frischen Lachs, mache solchen auf, schneide ihn zu Stücken, wasche solchen sauber, hernach thue den Lachs in eine silberne oder zinnerne Schüssel, oder in eine verzinnete Pfannen, thue vorher ein jedes Stücklein mit ein wenig Salz bestreuen, thue gestossene Muscaten: Blum, weissen Pfeffer, geriebene Semmel, ein gut Stück frische Butter, und etliche Schnittlein Citronen: Schalen daran, gieß etwas Wein darauf, decke es zu, setze es auf ein starkes Kohl: Feuer, laß es eine Viertel: Stund kochen, wann die Jus dicklicht ist, so versuch es nach dem Salz, trucke Citronen: Saft darauf, so ist es recht.

3. Lachs oder Salm mit Austern zu stopffen.

Nehme den Lachs oder Salm, schuppe solchen sauber, reiße ihn in Bauch auf, NB. man kan den Lachs in Zwerch: Stück ein zwen Fingers dick schneiden, dann wasche solchen sauber aus, und koche den Lachs oder Salm

mit Wasser, Wein und Salz ab; Hernach nehme Austern mit ihrer Brüh, thue sie sambt der Brüh in eine Casserole oder Stoll-Ziegel, thue ein gutes Stück Butter, gestossene Muscaten-Blüh, weissen Pfeffer, ein paar Stück geschnittene Citronen-Schalen, geriebene Semmel, so viel als nöthig ist, daran, gieß auch etwas Wasser, und ein paar Löffel voll Wein darzu, laß es ein wenig kochen; Alsdann richte den Lachs auf eine Schüssel an, setze den Lachs auf ein Kohl-Feuer, richte die Austern mit der Soop darüber, es muß aber wohl Butter daran seyn, trucke Citronen-Safft darauf, versuche es, so ist es recht.

4. Lachs oder Salm mit Anschoffen oder Sardellen zu kochen.

Nehme den Lachs oder Salm, schuppe solchen sauber, schneide ihn am Bauch in die Länge auf, thue das Eingeweid heraus, und schneide ihn zu Stricken, wasche ihn hernach aus, und siede solchen dann mit Wasser, Wein und Salz ab; Hernach nehme Sardellen oder Anschoffen vier, sechs oder acht, weiche sie in kalten Wasser ein, wasche solche etlich mahl, ziehe das Fleisch von den Gräten herab, und hacke solche mit Butter oder frischen Wasser klein, hernach thue die Sardellen in eine Casserole oder Stoll-Ziegel, thue ein gutes Stück Butter, Muscaten-Blüh, gestossnen weissen Pfeffer, geschnittene Citronen-Schalen, ein paar Lorbeer-Blätter, und ein wenig geschnittenen Kocken-Boll darzu; Wann kein Fast-Tag ist, so kan man wohl die Sardellen mit Fleischbrüh abrühren, ist aber Fast-Tag, so muß man Wasser, so viel als nöthig ist, über den Lachs thun, laß es eine Weil kochen, hernach richte ihn an, setze ihn auf ein Kohl-Feuer, richte die Soop darüber, und laß es noch eine Weil kochen, versuche es, trucke Citronen-Safft darauf, man kan auch abgeriebene Citronen-Schalen darüber streuen, so wird es recht seyn.

5. Lachs oder Salm in einer Rappern-Soop zu kochen.

Nehme den Lachs oder Salm, schuppe solchen sauber, hernach mache den Lachs unten in Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, schneide solchen nach Belieben, in die Länge oder die Zwerg zu Stücklein, wasche den Lachs sauber aus, richte solchen in ein verzinnte Casserole, oder sonst sauber Geschir, thue eine ganze Zwiebel mit Wirtz-Nägelein besteckt, daran, oder binde ein paar grüne Zwiebel, ein wenig Petersilien-Kraut, und ein wenig Timian zusammen, thue es an den Lachs, thue auch eine Hand voll

voll geriebene Semmeln, gutes Gewürz, als: Muscaten: Blum, weissen gestossenen Pfeffer, ein gut Stück frische Butter, eine Hand: voll Kappern, und geschnittene Citronen: Schalen daran, bestreue den Lachs vorhero mit ein wenig Salz, gieß frisch Wasser, und ein wenig Wein daran, laß es kochen, bis es eine dicke Brüß bekommen will, versuchs nach dem Salz, wenn es gesotten hat, so richte den Lachs an, es muß nicht mehr Brüß oder Sooff haben, als man bedarff, wenn er angericht ist, so streu abgeriebene Citronen: Schalen darauf, so wird es recht seyn. NB. Man kan auch, wenn man will, ein wenig klein: geschnittenen Kocken: Boll darzu thun.

6. Lachs oder Salm in einer weissen Sooff oder Citronen: Brüß mit oder ohne Kappern zu machen.

Nehme den Lachs oder Salm, schuppe solchen sauber, schneide den Lachs in dem Bauch auf, und mache solchen zu Stücklein nach Belieben, den Kopff kan man ganz lassen, hernach wasche den Lachs sauber, thue solchen in ein Geschirr, worinn er soll gesotten werden, thue darauf Salz, Wasser, eine Maas oder mehr Wein, Rosmarin, Lorbeer: Blätter, auch etwas von einer Citronen, und ein oder zwey Zwiebel, setze den Lachs auf ein helles Feuer, und lasse solchen gar kochen; Alsdann nehme drey oder sechs Eyer: Dottern in eine Casserole, nehme einen Koch: oder Rühr: Löffel, und rühre die Dottern klar, giesse etliche Löffel oder mehr Wein daran, thue von der Lachs: Brüß auch etwas darzu, thue auch ein gutes Stück frische Butter, gestossene Muscaten: Blüh, ein wenig weissen Pfeffer, und geschnittene Citronen: Scheiben daran, NB. wenn man will, kan man auch Kappern darzu thun, setze es auf ein gutes Feuer, rühre allezeit, daß es nicht zusammen laufft, wenn es anfängt dick zu werden, so nimm es von dem Feuer, richte den Lachs an, und die Sooff oder Brüß drüber, streue Citronen: Büßel darauf, so ist es recht.

7. Frischen Lachs oder Salm mit Sardellen zu braten.

Nehme den frischen Lachs oder Salm, schuppe solchen sauber, schneide den Lachs unten am Bauch nach der Länge auf, nimm das Eingeweid heraus, thue das Geblüth auch sauber darvon, salze den Lachs innwendig, in dem Maul, und überall, lasse hernach solchen ein oder zwey Stund im Salz liegen, wenn es seyn kan, dann streiche das Salz mit dem Messer wohl

wohl ab, oder truckne solchen mit einem reinen Tuch ab; Hernach nehme einen grossen Rost, setze solchen auf eine glühende Kohlen, und lasse ihn heiß werden, dann wasche ihn mit einem saubern Tuch ab, thue frische Butter in eine breite Pfanne, oder in eine breite kuppferne oder zinnerne Schüssel, laß die Butter zergehen, wälze den Lachs oder Salm in der Butter wohl herum, lege solchen hernach auf den heißen Rost, setze ihn auf glühende Kohlen, und laß den Lachs sacht braten, hernach nimm eine Feder, bestreiche solchen wohl mit Butter, wende den Lachs herum, siehe aber zu, daß er nicht zu braun wird, wenn er gebraten ist, so lege solchen auf eine Schüssel, und setze sie warm: Alsdann nehme Sardellen nach Belieben, wasche sie etliche mal sauber, ziehe das Fleisch von den Gräten herab, schneide die Sardellen klein, nehme ein Stück Butter, laß solche auf dem Feuer zergehen, wenn sie will braun werden, so thue die Sardellen in die Butter, laß sie aber nicht zu lang darinn liegen, dann gieß sie über den Lachs, schneide Citronen: Scheiben Blau: weis, leg solche auf den Lachs, streue Citronen: Schalen darauf, trage den Lachs auf die Tafel, lege eine ganze Citrone dabey, so wird es recht seyn.

8. Frischen Lachs / gefüllt mit Sardellen und Austern / hernach gebraten zuzurichten.

Nehme einen oder mehr Lachs, wenn man solche hat, oder haben will, schuppe ihn sauber, schneide ihn am Bauch in die Länge auf, nehme das Eingeweid heraus, salze ihn innwendig, aber nicht viel, man kan den Lachs auch auf beeden Seiten mit einem Messer einkerben, und ihn dann salzen, laß solchen auch ein oder zwey Stund im Salt liegen, dann streiche ihn mit den Händen in- und auswendig wohl ab; NB. Hernach nehme Sardellen nach Belieben, darnach der Lachs auch groß ist, weiche die Sardellen im Wasser rein, wasche solche etliche mal sauber, ziehe sie von den Gräten herab, hacke das Fleisch von den Sardellen klein: Dann nehme Austern nach Belieben, hacke sie klein, oder lasse solche ganz, thue die gehackten Sardellen und Austern mit einem Stück Butter, Muscaten: Blüß, und weissen gestoffenen Pfeffer, zusamm, thue auch geriebene Citronen: Schalen darzu, und menge es untereinander, wenn nun der Lachs innwendig sauber ist, so fülle die Austern, Sardellen und Butter, in den Bauch, nehe ihn hernach zu, setze einen grossen Rost auf glühende Kohlen, wenn er heiß ist, so wische ihn mit ei-

nem

nem saubern Tuch ab, nehme ein gutes Stücklein Butter in ein länglichtes Geschirr, und lasse sie zergehen, dann wälger den Lachs darinnen herum, alsdann lege ihn auf den heissen Rost, und setze solchen auf glühende Kohlen, nimm eine Feder, bestreiche den Lachs allezeit wohl mit Butter, und wende ihn wohl herum, brate ihn auf vier Seiten, wenn er gar gebraten ist, so lege ihn in die Schüssel, die auf die Tafel gesetzt wird, hernach mache braune Butter, gieß sie über den Lachs, und bestreue ihn mit abgeriebenen oder kleinen Citronen: Buzeln, so ist es recht, NB. wenn man will, so nehme Butter in eine Pfanne, mache sie braun, dann nehme die Aустern, thue solche in die Butter, setze sie aufs Feuer, aber nicht lang, richte sie hernach unter oder über den Lachs, drucke Citronen: Saft drauf, es ist auch recht.

9. Frischen Lachs ganz zu marginiren.

Nehme einen frischen Lachs, schuppe solchen sauber, schneide ihn unten am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, dann kan man ihn einkerben, wie andere Fisch zum Braten, salze ihn inn: und auswendig, was recht ist, wenn er nun eine oder mehr Stund im Salz gelegen, so streiffe ihn mit den Händen ab, hernach laß Butter in einen breiten Geschirr zergehen, NB. oder nehme statt der Butter Baumöl, und wälge ihn darinnen um, mache einen grossen Rost auf dem Feuer heiß, wenn er dann in der Butter oder Baumöl herum gewälzt ist, so lege solchen auf den Rost, setze den Rost auf glühende Kohlen, nimm eine Feder, bestreiche den Lachs oft mit Baumöl oder Butter, und wende ihn auf den Rost herum, wenn er gar gebraten ist, so lege ihn in ein länglicht Geschirr, dann nehme einen Ziegel, thue ein Viertel: oder halb Maas Wein: Eßig, etwas Baumöl, Lorbeer: Blätter, frischen Rosmarin, ganze Muscaden: Blum, ein wenig ganze Negelein, weissen Pfeffer, zusamm in den Eßig, laß es mit etwas Citronen: Schalen aufkochen, und gieß es über den Lachs, lasse ihn kalt werden, verwahre solchen, man kan etliche Tag davon essen.

10. Frischen Lachs in Baumöl zu backen/ hernach zu marginiren.

Nehme den Lachs, schuppe solchen sauber, wenn er geschuppt ist, so schneide ihn an dem Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, dann kan man ihn in die Zwerg, oder wie man will, zu Stücken zerschneiden, salze ihn ein, wie es sich gehört, wenn er eine Weil im Salz gelegen, so truck:

truckne solchen wohl mit einem saubern Tuch wieder ab, und mess ihn ein wenig ein, dann nehme Baumöl in eine Pfanne, setze solche aufs Feuer, wenns heiß ist, so thue den Lachs hinein, und backe solchen heraus, wenn er aller gebacken ist, so kan man ihn so mit gebackenen Petersill auf die Tafel geben; Alsdann marginire den Lachs, lege solchen in ein irrdn Geschirr, oder anderes, so verzinnt ist, nehme Wein: Eßig in einen Tiegel oder verzinnt Geschirr, soviel man braucht, thue auch Baumöl darein, darnach es eben viel Lachs ist, vor vier, sechs, acht oder mehr Kreuzer, thue darzu ganze Muscatenblüh, ganze Negelein, weissen Pfeffer, etliche Lorbeer: Blätter, ein wenig Rosmarin, und Schalen von einer Citronen, laß es alles miteinander aufkochen, dann laß es kalt werden, gieß es hernach über den Lachs, und setz es an ein kühles Ort, man kan davon nehmen, was man will, nur allezeit wieder sauber zugedeckt, so ist es recht.

11. Eingesalzenen Lachs zuzurichten, daß er eben wie ein frischer Lachs schmeckt.

Ein gesalzener Lachs muß vorhero wohl gewässert, dann in Milch eingeweicht werden, dann thut man solchen wieder ins Wasser, darnach er eben gesalzen ist, muß er auch wässern; Alsdann kan er eben so zugericht werden, wie der frische, wiewol der frische allezeit besser, denn der gesalzene ist.

12. Geräucherten oder durren Lachs zuzurichten.

Den durren Lachs schneidet man dünn, und gibt solchen roh auf die Tafel; Alsdann kan man solchen auch roh mit Butter, oder Baumöl und Eßig essen.

13. Durren oder geräucherten Lachs in Papier zu braten.

Nehme durren Lachs, schabe solchen sauber ab, dann schneide ihn mit einem grossen Messer nach der Zwerch dünn, nehme einen weissen Bogen Papier, biege solchen zwey Finger: hoch in die Höh herum, bestreich solchen innwendig wohl mit frischer Butter, dann lege den geschnittenen Lachs hinein, thue es hernach auf einen Rost, setze ihn auf glühende Kohlen, und laß es braten, daß es aber nicht durchbrennt, nehme eine grosse eiserne Schauffel, mache sie heiß, halte solche über den Lachs, alsdann setze das Papier mit dem Lachs in eine warme Schüssel, gib es warm auf die Tafel, lege eine ganze Citrone daben, so ist es recht.

Wie man pflegt frische Aalen zuzurichten.

14. Einen Aal blau zu fieden.

Nehme einen Aal, oder soviel man haben will, schneide solchen nach der Länge den Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, und schneide ihn zu Stücklein, wasche ihn sauber aus, und lege ihn in ein Geschirr, giesse Wein: Eßig drauf, daß er blau wird, hernach setze Wasser in einer Pfannen oder Kessel auf ein Feuer, gies etwas Wein daran, thue ein wenig Salbey, etliche Lorbeer: Blätter, ein paar grüne oder dürre Zwiebeln und Salz darzu, thu den Aal daran, laß solchen darinn gar kochen, und eine Weile liegen, daß er den Geschmack an sich zieht, und aber auch nicht zu gesalzen wird, dann richte solchen an, den Schwanz und Kopff kan man davon lassen, indem es nicht jederman gern darbey hat, wenn er angericht ist, so kan man gebugt und gewaschenes Petersilien: Kraut darauf streuen, oder ein Serviett drauf schlagen, setze guten Wein: Eßig darzu, so wird es recht seyn.

15. Einen gefottenen Aal mit jungen gelben Rüben gestauft.

Nehme den Aal, schneide solchen unten im Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, und schneide ihn in Stücklein, wasche ihn aus, koch solchen in Wasser, Salz und Eßig gar; Hernach nehme junge gelbe Rüben, bug solche sauber, schneide sie klein: länglicht, koch sie in Wasser weich: Alsdann nehme den Aal heraus, thu ihn in eine Casserole, und die abgekochten gelbe Rüben darzu, thue auch gestoffene Muscatenblüh, Pfeffer, etwas geriebene Semmeln, und ein Stück frische Butter daran, NB. wenn kein Fast: Tag ist, so kan man wohl magere Fleischbrüh daran giessen, und sacht kochen lassen, isst man aber kein Fleisch, so kan man statt der Fleischbrüh Fischbrüh daran giessen, sie darff aber nicht allzu gesalzen seyn, thue wohl Butter darzu, und laß es stark kochen, dann richte an, so isst recht.

16. Aal in einer Citronen: Sooff gestauft.

NB. Wenn die Aalen groß seyn, und in Stücke zerschnitten sind, so kan das Aederlein heraus gestochen werden.

Nehme einen oder mehr Aalen, schneide ihn unten im Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, schneide solchen zu Stücklein klein, und wasche ihn sauber aus, bestreue ihn mit ein wenig Salz, und richte ihn in eine Casserole,

role oder ander Geschirr ein, es darff auch eine zimmerne oder silberne Schüssel seyn, thue daran Muscatenblüh, weissen Pfeffer, ein gut Stück frische Butter, etwas geriebene Semmeln, geschnittene Citronen: Schalen, gieß ein wenig Wein, und etwas Wasser darzu, setze es auf ein Kohls Feuer, laß wohl kochen, und decke es sauber zu, ehe man es auf den Tisch gibt, kan mans versuchen. NB. Will man Kappern dran haben, so kan man auch welche darzu thun, und mitkochen lassen.

17. Aalen mit grünen ausgebrochener Erbsen zu kochen.

Nehme Aalen, schneide solche am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, schneide sie zu Stücken, wasche sie sauber aus, und koch sie in Salz: Wasser mit einer Zwiebel und Petersill gar; Hernach nehme ausgebrochene grüne Erbsen, koch sie vorher in Wasser ab, oder thue ein Stücklein frische Butter in einen Ziegel, setze sie mit den Erbsen auf ein Kohl: Feuer, und laß solche darinn schweissen, hernach giesse von der Aal: Brüß daran, thue darzu Muscatenblüh, weissen Pfeffer, geriebene Semmeln, und laß die Erbsen kochen, bis sie weich sind: Als dann richte die Aalen an, und die Erbsen drüber, setze es auf ein Kohls Feuer, thue ein Theil frische Butter darzu, und versuche sie nach dem Salz, so ist es recht.

18. Aal in einer durren Erbsen: Brüß zu kochen.

Nehme den Aal, reiß ihn unten am Bauch auf, thu das Eingeweid heraus, schneide ihn in Stücken, wasche ihn aus, und koch solchen mit Salz: Wasser, Wein, Eßig, und etlichen Zwiebeln gar. NB. Vorhero kan man durre oder grüne Erbsen in saubern Wasser gar kochen, daß sie weich sind, dann treibe sie durch einen engen Durchschlag, oder seihe sie in einen Ziegel oder Casserole, sie müssen ganz dünn seyn, thu ein Stück frische Butter dran, auch Muscaten: Blum, laß es auf Kohlen kochen, und versuche es nach dem Salz: Als dann richte ihn an, gieß die Erbsen: Brüß drüber, setz es noch einmal auf ein Kohl: Feuer, und laß ein wenig aufkochen, gibß dann auf dem Tisch, es wird recht seyn.

19. Aalen in gelben Leb- und Pfeffer: Kuchen: Brüß: hen zu machen.

Nehme Aalen, soviel man hat oder haben will, ziehe sie ab, wenn es be-
 licbt,

liebt, hernach schneide sie unten am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, schneide sie zu Stücken, und kochs in Saltz: Wasser, hernach thu die Alen in einen Tiegel, gieß aber das Wasser davon ab; Dann nehm ein Stücklein Pfefferkuchen, reib den auf dem Reib: Eisen, und thu ihn an die Alen, gieß Wein, und ein wenig von der Fleischbrüh daran, thue ein gutes Stücklein Butter, Citronen: Schalen, ein wenig Saffran, und etwas Zucker darzu, laß es aufkochen, versuchs nach dem Saltz, so ist es recht.

20. Al in einer Butter: Brüh zu kochen.

Nehme den Al, siede solchen in Saltz: Wasser ab, wenn er abgefotten ist, so gieß die Brüh herab, oder thue ihn in ein anderes Geschirr, thue geriebene Semmeln, ein gutes Stück frische Butter, gestossene Muscatenblüh und Pfeffer, und geschnittene Citronen daran, wenn man will, so gieß ein wenig Wein, und etwas von der Fleischbrüh darauf, daß es aber nicht zu gesalzen wird, setz es aufs Feuer, und laß fein sacht kochen, daß es eine dicke Brüh wird, versuchs nach dem Saltz, so wirds recht seyn.

21. Al gefüllt mit Mandeln und Welschen Küssen.

Nehme einen hübschen Al, ziehe solchen ab, hernach häre mit einem scharffen Messer die Grät auf dem Rücken und unter dem Bauch ab, schneide ihn unten am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, und kerbe ihn auf beeden Seiten ein, reibe solchen inn: und aussen wohl mit Saltz, und laß ihn eine Weil im Saltz liegen, dann streiffe das Saltz wohl ab; Alsdann nehme eine Hand: voll süsse Mandel: Kern, brühe sie, ziehe die Haut herab, und stosse sie ein wenig klein, wenn es frische Nüz gibt, so ziehe auch etlichen die Haut herab, und stosse sie mit unter die Mandel, röste eine Hand: voll geriebene Semmeln in Butter, thue solche auch unter die gestossene Mandeln und Nüz, rühre es untereinander, thue Citronen: Schalen, Saltz und gutes Gewürz daran, fülle es hernach in den Al, nehe ihn mit einen Faden zu, wälke ihn in zerschmelzter Butter herum, und brate ihn alsdann auf einen heißen Rost und glühenden Kohlen fein sacht, bestreiche solchen wohl mit einem Pinsel oder Feder mit zerlassener Butter, wende ihn fein um, oder brate solchen in dem Ofen, NB. hernach nehme Butter in einen Tiegel, setze solchen auf glühende Kohlen, wenn die Butter will braun werden, so thue ein Stäublein Mehl darein, röste es gelb, gieß ein wenig Wein, und etwas Wein: Eßig darein, und laß es kochen, thue auch Muscaten: Blum, geschnit-

tene Pomeranzen, Zucker, und ein Lorbeer-Blat darzu, wenn es genug gekocht hat, so gibß in die Schüssel, setze sie warm, und lege die gebratenen Aal darein, so ist es recht.

22. Aal gebraten mit Mandeln und Kräutern ohne Soof.

Nehme den Aal, streiffe solchen die Haut ab, häre die Grät mit einem Messer vom Rücken und Bauch ab, schneide ihn unten am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, wasche solchen sauber, dann nehme Salz, gestossene Muscaten-Blum, weissen Pfeffer, Cordamomlein, und reibe ihn damit, hernach nehme süsse Mandeln, brühe solche, zieh die Haut ab, stoß sie klein, und thue sie in ein Geschir, nehm ein Stück frische Butter, röste eine Hand-voll geriebene Semmeln darinnen, dann thue allerhand Kräuter, jedes ein wenig, unter die Mandeln und gerösten Semmeln, fülle den Aal damit, nehe ihn mit Faden zu, und brate ihn, wie vor gemeldet worden, ab, wenn er gebraten ist, so gib ihn in einer warmen Schüssel, thue braune Butter drüber, setze Pomeranzen und Citronen darzu, so ist es recht.

23. Aal gebraten mit Salbey und Rosmarin.

NB. Die kleinen Aal können alle ganz gebraten werden.

Nehme einen oder mehr Aal, ziehe solchen die Haut herunter, schneide mit einem scharffen Messer die Flossen oder Grät von dem Rücken und Bauch herab, kerbe sie auf beeden Seiten ein, schneide sie unten an dem Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, und theile ihn in Stücken nach Belieben, salze ihn hernach ein, wenn es Zeit hat, laß ihn ein oder mehr Stund im Salz liegen, dann streiffe das Salz ab, truckne ihn auch mit einem saubern Tuch wohl ab, würke solchen mit gutem Gewürz, nehme Salbey-Sträußlein, er mag frisch oder dürr seyn, so wasch solchen vorher, hernach nehm eine Spiet-Nadel, and spicke ihn mit dem Salbey, lege auch Rosmarin-Sträußlein mit daran, und wickle Faden herum; Alsdann nehm eine Pfanne, thue frische Butter darein, setze solche außß Feuer, wenn die Butter zergangen ist, so wälke den Aal darinnen herum, lege ihn dann auf einen heißen Rost, und setze ihn auf glühende Kohlen, laß ihn braten, bestreiche ihn oft mit einem Pinsel oder Federn, in zerlassener Butter eingebunckt, und wend ihn etliche mal um, wenn er gebraten

ten ist, so lege den Aal in eine warme Schüssel, mache warme oder braune Butter darauf, setze Citronen dabey, so ist es recht. NB. Man kan auch den Salbey darum binden.

24. Aal gebraten am Spieß.

Nehme den Aal, ziehe die Haut herab, schneide die Grät von dem Rücken und Bauch ab, schneide den Aal unten an Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, durchsteche oder kerbe ihn auf beyden Seiten ein, schneide ihn nach Belieben zu Stücklein, salze ihn wohl ein, wann er eine halbe oder mehr Stund in Saltz gelegen hat, so streiffe ihn ab, wann man will, kan man solchen mit Salbey spicken, oder verbinde den Aal mit Salbey, Rosmarin, und frischen Lorbeer-Blättern, laß frische Butter auf dem Feuer zergehen, wälze den Aal darinnen herum, bestreue ihn mit guten gestossenen Gewürz, als: Muscaten-Bliß, Cordamömel und Pfeffer, dann stecke den Aal an ein Spieß, mache ein Feuer wie zum Kramets-Vögeln, brate ihn, begieße solchen oft mit warmer Butter, laß ihn eine halbe Stund braten, richte ihn an, man kan, wenn man will, den Faden, die Blätter und Rosmarin davon thun; Hernach mache braune Butter, wann der Aal angericht ist, so gieß die Butter darüber, setze Citronen dabey, gib ihn warm auf den Tisch, so ist es recht. NB. Wann der Aal gebraten ist, er mag an Spieß oder auf dem Rost gebraten seyn, so kan man solchen eimmachen: Lege den Aal in ein sauber irdenes Geschirr, setze halb Wein und halb Wein-Essig, darnach es viel Aal ist, muß auch Wein-Essig seyn, zum Feuer, laß den Essig sieden, lasse solchen auch, wann er abgesotten ist, wieder erkalten, gieß den Essig über den Aal, verwahre es wohl, so kan man allezeit davon gebrauchen.

25. Aal gebacken.

Nehme den Aal, ziehe solchen die Haut ab, schneide die Gräten von dem Rücken und Bauch herunter, dann schneide ihn unten an Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, kerbe ihn auf beyden Seiten ein, schneide ihn zu Stücken, salze ihn ein, wann er eine Weil gesalzen hat, so streiffe ihn ab, hernach melbe ihn ein, setze Schmalz in einer Pfannen auß Feuer, wann es wohl heiß ist, so thue von dem eingemelbten Aal in das heiße Schmalz, so viel hinein geht, backe ihn schön gelb heraus, gib ihn warm auf den Tisch, backe grün Petersilien-Kraut, thue solches auf dem Aal, lege Pommerangen und Citronen dabey, so ist es recht.

Von gedörreten Aal.

26. Dürren Aal in einer säuerlichen Sooff zu kochen.

Nehme durren Aal, wasche solchen vorher mit warmen Wasser wohl ab, dann weiche ihn in laulichten Wasser ein, thue solchen wieder heraus, und siede selben ab, laß ihn in der Brüh liegen, nehme eine Pfanne oder Casserole, thue frische Butter darein, setze solche aufs Feuer, röste Mehl darinn, biß es braun ist, dann gieß Wasser oder Fleischbrüh, und etwas Wein-Essig darauf, thue gut Gewürz, ein paar Lorbeer-Blätter, und ein Stück Citronen daran, lege den abgekochten durren Aal darein, laß solchen mit der Brüh sacht kochen, wenn man will, kan man auch Zwiebeln daran thun, und mit kochen lassen, so ist es recht.

27. Dürren Aal mit jungen gelben Rüben zu kochen.

Nehme durren Aal, koche solchen ab, hernach nehme junge Rüblein, buße sie sauber, schneide solche klein länglicht, koche sie ein wenig in Wasser, dann nehme ein Ziegel oder Casserole, thue ein Stücklein Butter in den Ziegel, setze solchen aufs Feuer, röste ein wenig gelblich Mehl darinnen, alsdann thue die gelben Rüblein darein, gieß Fischbrüh, so nicht sehr gesalzen ist, oder Fleischbrüh daran, laß es sacht kochen, thue den Aal darein, laß solchen auch mit kochen, thue daran gut gestossen Gewürz, laß es zusamm sacht kochen, biß die Rüben weich sind, thue wohl Butter, und an statt des Mehls, geriebene Semmel darzu, so wird es recht seyn.

28. Dürren Aal in einer Erbsenbrüh zu kochen.

Nehme den Aal, wasche solchen wohl in warmen Wasser ab, und laß ihn auch eine Weil weichen, hernach koche den Aal in Saltz-Wasser ab, wann er abgekocht ist, so laß ihn in dem Wasser liegen; Setze grüne oder durre Erbsen zum Feuer, wann sie weich gekocht sind, so treibe durch ein engen Durchschlag, so viel man braucht, in ein Ziegel oder Casserol-Pfannen, nimm den Aal aus den Wasser heraus, thue solchen in die Erbesbrüh, thue ein gut Stück Butter, und gutes Gewürz daran, laß es miteinander kochen, versuch es nach dem Saltz, die Brüh muß aber nicht gar zu dick seyn, so ist es recht.

29. Dürren Aal mit frischen grün ausgebrochenen Erbsen zu kochen.

Wann der Aal abgewaschen und eingeweicht ist, so kochte ihn ab, hernach nehme ausgebrochene grüne frische Erbsen, wasche diese sauber, und kochte sie ein wenig ab, darn thue die Erbsen und Aal in eine Casserole oder Tiegel zusammen, thue geriebene Semmel, ein gut Stück frische Butter, gutes Gewürz, auch wenn man will, Fleischbrüh oder die Erbesbrüh daran, laß es sacht kochen, versuche es nach dem Saltz, so ist es recht. NB. Man kan auch ein wenig frischen Majoran, und klein gehackten Petersill darzu thun, es ist auch gut.

Von Lachs Forellen, und andern Forellen, auch Fisch, die den Forellen gleich gehalten werden.

30. Forellen blau zu siedern.

Nehme Forellen, mache sie unten am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, wasche solche in frischen Wasser sauber aus, gieß guten Weins Essig darauf, daß sie blau werden; Hernach nehme einen Kessel oder Pfannen, gieß Wasser darein, thue auch etwas Wein und etwas Essig darzu, salze es nach Gutdüncken, thue ein paar grüne oder dürre Zwiebel, ein paar Lorbeer-Blätter, etwas Rosmarin und Citronen-Schalen daran, wenn das Wasser kocht, so thue die abgeblauten Forellen darein, laß sie eine halbe Stund wohl kochen, daß sie überkochen, alsdann kan man sie anrichten, und warm mit einen Serviett zugedeckt, oder mit gewaschenen Petersill bestreut auf den Tisch geben. NB. Man kan sie auch machen wie Krumm-Hecht, oder sonst zerschneiden, so ist es recht.

31. Forellen in einer Weinbrüh zu machen.

Nehme die Forellen, siede sie in Wasser und Essig mit Saltz gar, hernach nehme ein paar oder mehr Eyer-Dottern in ein Casserole oder Stoll-Tiegel, thue ein gut Stück frische Butter, gut gestossen Gewürz, als: Muscaten-Blüh, und ein wenig Pfeffer daran, nehme einen Koch- oder Rühr-Löffel, rühre es wohl untereinander, schneide Citronen-Blätlein daran, gieß etwas Wein, und ein wenig von der Fischbrüh darzu, setze es auf ein Feuer, rühre allezeit, biß es will dick werden, wann es dick ist, so gieß wieder ein wenig Wein daran, halte es wieder über das Feuer, versuche

es, wann es recht ist, so gieß sie über die Forellen, NB. wann man will, so kan man auch ein wenig Zucker daran thun, streue auch Citronen-Büzel darauf, so ist es recht.

32. Forellen gestauft mit Sardellen.

Nehme Forellen, schneide sie am Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, wasche sie aus, siede die Forellen blau mit Saltz, Wasser und Essig ab, wann sie abgefotten sind, so nehme sie heraus, lege sie in eine Casserole, nehme etliche Sardellen oder Anschoffen, wasche solche ein paar mahl sauber, ziehe die Grät heraus, hacke oder schneide das Fleisch von den Sardellen klein mit ein wenig Butter oder frischen Wasser, dann thue die Sardellen an die abgekochten Forellen, thue geschnittene Citronen, gutes Gewürz, eine Hand voll geriebene Semmel, und ein gutes Stück frische Butter daran, gieß etwas von der Fischbrüh, und etwas Wein darauf, wann es zu scharff von Saltz ist, so gieß ein wenig frisches Wasser darzu, setze es aufs Feuer, und laß es kochen, wann es gut ist, so richte es an, gieb es warm auf den Tisch, so ist es recht.

33. Forellen gestauft in einer Petersilien-Sooß zuzurichten.

Nehme die Forellen, reiße sie an dem Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, wasche sie sauber aus, hernach kan man sie in der Mittlen voneinander reißen, daß der Kopff und Schwanz ganz bleibt, oder krümme sie, und gieb ihnen den Schwanz ins Maul, dann gieß guten Essig darüber, daß sie blau werden, siede sie alsdann in Saltz-Wasser ab, wann sie abgefotten sind, so thue sie in eine Casserole, thue gut gestossen Gewürz, geriebene Semmel, sauber gewaschen und klein gehackt Petersilien-Kraut, und ein gutes Stück frische Butter daran, gieß von der Fischbrüh darauf, daß es aber nicht zu gesalzen wird, kan man auch etwas Wasser darzu nehmen, hernach setze es aufs Feuer, und laß es kochen, biß es ein wenig dick wird, alsdann kan man es anrichten, so ist es recht.

34. Forellen mit Baum-Oel und Citronen-Safft.

Nehme Forellen, schneide sie unten am Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, wasche sie mit frischen Wasser aus, lege sie in ein sauber Geschirr, blane sie mit Essig ab; Hernach setze Wasser in ein Kessel oder Pfannen auf ein starkes Feuer, salze es, wie sich gehört die Fisch zu salzen, wann es kocht, so thue die Forellen darein, laß sie gar kochen,
wann

wenn sie gar sind, so thue sie heraus, laß sie kalt werden, NB. oder wenn man schon abgekochte Forellen hat, oder wann diese kalt sind, so breche das Fleisch von der Haut und Bräten heraus, lege es in eine silberne Schüssel oder Assiette oder Zinn, wann es alles ausgebrochen ist, so gieß gutes Baum-Öel, doch aber nicht zu viel darüber, dann nehme 2. 4. auch 6. Citronen, schneide sie voneinander, trucke den Saft darüber, es dürfen aber keine Kern mit hinein kommen, stäube ein wenig weissen Pfeffer und gestossene Muscaten-Blum darauf, decke es mit einer Schüssel zu, setze es auf ein Kohl-Feuer, und laß ein wenig kochen, so ist es recht.

35. Forellen zu braten.

Nehme Forellen, mache sie unten an Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, hernach steche sie mit einer Gabel, oder sonst was spiziges überall durch, damit das Salz hinein kan, dann salze sie, laß sie ein halb oder ein auch zwey Stund in Salz-liegen, darnach streiffe sie wohl ab, man kan sie, wann es Zeit hat, aufhängen, daß sie recht trucken werden, so sind sie besser zum braten, alsdann nehme einen Rost, setze ihn auf glimmende Kohlen, wenn er heiß ist, so nim den Rost von den Kohlen, wische denselben mit einen trocknen Habern oder Lappen geschwind ab, dann nehme Butter oder Schmalz, oder Baum-Öel in eine breite Pfannen, laß es auf dem Feuer zergehen, ziehe die Forellen durch, lege sie auf den Rost, und brate sie schön herab, bestreiche sie wohl mit einem Pinsel oder Federn in Butter oder Baum-Öel gedunckt, wende sie auf dem Rost herum, wann sie gebraten sind, so richte sie in eine Schüssel an, sind sie mit Butter gebraten, so mache braune Butter, gieß sie über die gebratene Forellen, seynd sie mit Öel gebraten, so muß man Öel darüber thun, dann lege Citronen und Pommeranzen dabey, gieß sie warm auf den Fisch, so ist es recht.

36. Forellen zu marginiren.

NB. Man pflegt die Forellen, so marginirt werden sollen, auch eben also abzubraten, oder hat man von den abgebratenen noch übrig, so lege sie in ein irdenes oder zimmernes Geschirr, gieß Wein-Essig, so viel als nöthig ist; daran, thue ganz Gewürz, als: Muscaten-Blüh, Nägelein, Pfeffer, wenn man will, etliche Lorbeer-Blätter, auch etliche Rosmarin-Sträuflein, und geschnittene Citronen-Bläßlein daran, laß es miteinander aufkochen, NB. man kan auch etwas Baum-Öel daran giessen, und

mit kochen lassen, alsdenn laß den Essig kalt werden, gieß hernach den Essig über die Forellen, laß sie stehen, man kan sie brauchen wenn man will.

37. Forellen gebacken.

Nehme Forellen, mache sie unten an Bauch in der Läng auf, durch steche sie mit was spiziges über und über, wenn man will, kan man sie entzwey schneiden, hernach salze sie ein, wann sie eine Weil im Saltz gelegen sind, so streiche sie ab, melbe sie auch ein, und backe sie aus einem heissen Schmalz schön gelb heraus, so ist es recht. NB. Die gebackene Forellen kan man eben marginiren wie die gebratene.

Von Grundelt oder Schmerling.

38. Grundel blau zu kochen.

Nehme frische Grundel, lese dieselbe sauber, daß nichts unreines darinnen bleibt, nehme ein Viertel Maaß süsse oder gute Milch, schlage drey Eyer darein, rühre es wohl untereinander mit ein Löffel, hernach thue die ausgelesene Grundel darein, lasse sie darinnen eine Weil liegen, dann nehme sie heraus aus der Milch, wasche solche geschwind aus daß sie trucken sind, thue solche in ein Geschirr, gieß guten Essig darüber, daß sie blau werden, setze ein Wasser aufs Feuer, salze es wohl, wann es kocht, so thue die Grundel darein, laß sie so lang als drey Vatter Unser lang kochen, alsdann fange sie mit ein Schaum Löffel heraus, decke ein sauber Serviett darüber, oder bestreue sie mit saubern Petersilien Kraut, gib sie warm auf den Tisch, setze guten Wein Essig dabey, so ist es recht.

39. Grundel gestaufft mit Citronen und Wein.

Nehme Grundel, lese sie sauber aus, thue sie in ein reines Geschirr, gieß guten Essig darauf; Hernach setze Wasser in einer Pfannen auf das Feuer, salze es was recht ist, wann es kocht, so thue die Grundel darein, laß die Grundel so lang kochen, als man drey Vatter Unser beten kan, dann hebe sie vom Feuer, gieß das Wasser davor ab, nehme einen Schaum Löffel, fange die Grundel heraus in eine verziante Casserole oder Siegel, man kan sie auch in eine silberne oder zinnerne Schüssel thun, thue ein gutes Stück frische Butter, geriebene Semmel, und gut gestossen Gewürz daran, gieß etwas Wein, und etwas Wasser, worinn die Fisch gekocht

worden sind, darzu, schneide Citronen-Scheiben, wovon die Kern genommen sind, daran, setze es hernach auf ein Kohl-Feuer, laß es ein wenig untereinander kochen, versuche sie nach dem Salz; Wenn man will, so kan man Citronen-Safft daran trucken, auch Muscaten-Nuß darauf reiben, so ist es recht.

40. Grundel mit einer Weinbrüh oder Soofß mit Eyer- Dottern.

Nehme Grundel, wasche und lese sie sauber aus, gieß guten Essig darauf, hernach setze Wasser in einer Pfannen aufs Feuer, salze es wohl, wann das Wasser kocht, so thue die Grundel hinein, laß sie kochen so lang man drey Batter Unser ausbeten kan, dann nehme sie von Feuer, NB. nehme auf eine Schüssel vier Eyer-Dottern, schlage die Dottern in ein saubere Pfannen, thue ein gut Stück frische Batter, und gestossen Gewürz, ein wenig Wein, und etwas von der Brüh, darinn sie gesotten sind, daran, rühre es wohl untereinander, schneide ein paar Bistlein Citronen-Schalen daran, wann man es ein wenig süß haben will, so thue etwas Zucker darzu, setze es auf ein Feuer, rühre allezeit, daß es nicht zusammen laufft, richte die Grundel an, wenn es recht heiß und ein wenig dick wird, so richte die Soofß darüber, stäube ein wenig Muscaten-Bliih oder gestossene Muscaten-Nuß darauf, gieß sie warm auf den Fisch, so ist es recht.

41. Grundel gekaufft mit einer Butter-Brüh / mit geriebener Semmel und Butter.

Nehme die Grundel, wann sie sauber gewaschen sind, so lese sie aus, daß nichts unreines darinnen bleibt, thue sie in ein sauber Geschire, gieß guten Essig darauf, setze eine Pfannen mit Wasser auf das Feuer, salze es, wann das Wasser kocht, so thue die Grundel daren, laß sie ein wenig sieden, dann giesse das Wasser davon ab, oder fange sie heraus mit einen Faum-Löffel in eine verzinnte oder andere saubere Pfannen, thue ein gut Stück frische Butter, geriebene Semmel, und gutes gestossen Gewürz daran, gieß was von dem Wasser, darinn sie gekocht sind, daran, thue auch noch etwas frisches Wasser darzu, daß sie nicht zu gesalzen sind, setze sie auf ein gutes Feuer, laß sie ein wenig kochen, versuche sie, und richte sie an, so ist es recht.

42. Grundel gebacken.

Nehme Grundel, lese sie sauber, daß kein Steinlein, oder sonst was Unreines darinnen bleibt, thue sie in ein Geschirr, nur in kein kupfferneß, salze sie wohl, wann sie eine Weil im Saltz gelegen sind, so thue sie in ein reines Tuch, truckne sie ab, hernach thue sie in ein sauberes Geschirr, melde sie ein, nehme eine Pfanne; thue ausgelassene Butter oder Schmalz darein, darnach es viel Grundel seyn, muß man auch viel Schmalz nehmen, setze es auf ein Feuer, mache es wohl heiß, alsdann nehme Grundel aus dem Mehl heraus, thue sie in das heiße Schmalz, setze sie auf ein starckes Feuer, schüttel die Pfannen bisweilen, wann sie schön gelb sind, so fange sie mit einem Faum-Löffel heraus auf ein Maclatur-Papier, (denn diß Papier zieht das Fett an) backe sie alle heraus, dann kan man sie anrichten, und warm auf den Tisch geben. NB. Man kan Petersilien darüber backen. NB. Will man diese, oder die überbliebene marginiren, so thue die Grundel in ein irdenes Geschirr, nehme Wein-Essig, so viel man braucht, in ein Tiegel oder verzinnte Pfannen, thue ein paar Lorbeer-Blätter, ein paar Stengelein Rosmarin, ein wenig geschnittenen Kocken-Boll; und geschnittene Citronen-Bley daran, oder auch Schalen, gieß ein wenig Baum-Oel darauf, und laß es miteinander aufkochen, alsdann gieß es über die Grundel, man kan sie gleich warm essen, oder auch kalt geben.

Wie man die Hecht zurichten soll:

43. Hecht blau zu sieden.

Nehme Hecht, so schön als man sie haben kan, schneide ihn an dem Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, schneide ihn voneinander, mache so viel Stück daraus, als es beliebt, man kan den Kopf, wann der Hecht groß ist, ganz lassen, thue die Leber von dem Eingeweid herab, dann wasche den Hecht und die Hecht-Leber sauber aus, lege den Hecht in ein sauber Geschirr, gieß guten Wein-Essig darüber, daß er schön blau wird; Alsdann nehme eine Pfanne, gieß sauber Wasser darein, auch etwas Wein, wenn man welchen hat, oder darzu nehmen will, setze es auf ein gutes Feuer, salze es wohl, man kan auch ein paar Lorbeer-Blätter und etliche Stück Citronen daran thun, wann es kocht, so thue den abgeblanthen Hecht mit seiner Leber darein, laß ihn eine kleine Viertel-

Stund

Stund kochen, versuch ihn in währendem Kochen, oder auch recht Salz hat, man kan ihn auch gleich anrichten, oder auch eine Zeitlang warm halten, hernach richte den an, breche ein sauber Serviett, decke es darüber, und bestreue es mit saubern Peterill, so ist es recht; Die Leber kan man dem Hecht: Kopff ins Maul geben, der Kopff muß aber aufgesetzt seyn, so ist es recht.

44: Hecht in einer weissen Sooff mit Citronen.

Nehme Hecht, schuppe sie; oder laß die Schuppen dran, schneide sie an dem Bauch in der Länge auf, theile sie in Stücklein nach Belieben, wasche sie aus, koch sie mit Salz, Wasser und Eßig ab, als wie man sie sonst abkocht; NB. Hernach nehme auf eine Schüssel vier oder fünff Eyer: Dottern in eine Casserole oder Ziegel, thue ein Viertel: Pfund oder mehr Butter daran, thue auch gestossen Gewürz, geschnittene Citronen: Bläslein, und etliche Lorbeer: Blätter darzu, rühr es mit einem Rühr: oder Koch: Löffel, gieß ein halb Viertel Maas Wein an die Eyer, und rührs damit glatt, thu ein wenig von der Fleischbrüh daran, setz es auf das Feuer, rührs so lang auf dem Feuer, bis es wohl heiß oder dick werden will, versuch die Brüh, richte die Hecht auf eine Schüssel, setze sie warm, richte die Brüh darüber, so ist es recht. NB. Wenn man will, so kan man vorher ein wenig Zucker dran thun, so wirds süßlich. Die Leber darff nicht vergessen werden.

45: Hecht in einer weissen Sardellen: Sooff.

Nehme Hecht, schuppe sie sauber, schneide sie an dem Bauch in der Länge auf, mache soviel Stücklein daraus, als es beliebt, wasche den Hecht: und die Leber aus, und gieß Eßig darauf; Hernach setz einen Kessel oder Pfanne mit Wasser aufs Feuer, salze es, was recht ist, wenns Wasser köcht, so thue den Hecht darein, und laß ihn eine Weil sieden; Alsdann nehme vier oder sechs Sardellen, wasche sie etlich mal sauber aus, ziehe das Fleisch von den Gräten, schneide das Fleisch klein, thue es in einen Ziegel oder verzimnte Pfanne, schlag vier oder sechs Eyer: Dottern dran, thue ein Viertel: Pfund gute Butter, oder was mehrers, Muscatenblüh: gestossenen Pfeffer, etliche Lorbeer: Blätter, eine geschälte Zwiebel, und etwas von einer Citrone darzu; rühr es wohl mit einem Koch: Löffel ab, gieß etwas Wein, und ein wenig Fisch: Wasser dran, und setz es auf das Feuer;

Feuer, rühre aber allezeit mit dem Koch: Löffel, daß es nicht zusammen laufft, wenns recht heiß oder dick wird, so richte den Hecht auf eine Schüssel, setze sie warm, richte die Brüß drüber, versuch sie aber vorher, so ist recht; Hernach kan man Citronen: Saft darüber drucken, und mit Citronen: Bügeln oder abgeriebenen Citronen bestreuen, man kan auch Muscaten: Nuß oder Blüß darüber streuen.

46. Hecht gesotten / hernach in Meerrettig: Soß mit Eyer: Dottern.

Nehme Hecht, schuppe sie, oder siede solche mit den Schuppen, reiße sie an dem Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, löse die Leber herab, wenn sie klein sind, so kan man sie krummen, oder Stück daraus machen, wie es beliebt, wasche sie sauber aus, lege sie in ein sauber Geschirr, gieß guten Esig darauf, setze alsdann einen Kessel oder Pfanne mit saubern Wasser aufs Feuer, salze es, wie sich gebührt, wenn es kocht, so thue den Hecht in das siedende Wasser, laß ihn eine halbe Viertel: Stund kochen, schäume solchen ab, hernach nehme guten Meerrettig, reibe solchen auf einem Reib: Eisen, nimm eines kleinen Ey: groß geriebenen Meerrettig, thue solchen in einen Ziegel oder Casserol: Pfanne, schlage vier bis fünff Eyer: Dottern an den Meerrettig, thue ein gut Stücklein frische Butter, gut gestossen Gewürz, ein wenig Zucker, und etwas Wein dran, rühre es untereinander, richte die Hecht an, gieß soviel Wein, als nöthig ist, drüber, und setze sie warm: Alsdann setz die Brüß aufs Feuer, rühre allezeit, bis sie wohl heiß oder dick werden will, und laß sie nicht zusammen lauffen, dann richte sie über den Hecht, so ist recht.

47. Hecht mit der Hecht: Gall und süßen Raam und Zwiebeln zu machen.

Nehme den Hecht, schneide ihn am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, nimm die Leber herab, die Gall hebe auf, schneid den Hecht Stücklein: weis, und wasche ihn sauber, nehme die Gall, bestreiche den Hecht damit, schäle Herbst: Zwiebeln, nachdem man viel haben will, schneide sie grob, nehme auch süßen Raam von der Milch, thue solchen in eine Pfanne, laß den Raam vorhero anfangen zu kochen, dann leg den Hecht mit den Zwiebeln in den Raam, thue gut Gewürz, ein Stücklein frische Butter, ein wenig geriebene Semmeln daran, decke es zu, setze es auf

auf ein hell Feuer, und laß es einkochen, was recht ist, versuchs nach dem Salz, und richte den Hecht an, so ist es recht.

48. Hecht mit Sauerkraut und Sardellen zu kochen.

Nehme Hecht, mache sie am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, schneide sie in Stücken, den Kopf und Schwanz kan man schuppen und einkerben, und dann zum Backen einsalzen, die andern Stück koche in Salz, Wasser und Eßig gar, nehme Sauerkraut, soviel man braucht, wenn es zu sauer ist, so wasch solches aus, setz es mit Wasser zum Feuer, und laß es kochen: Hernach nehm eine Pfanne, thu ein Stücklein Butter oder Schmalz darein, setz es aufs Feuer, röste ein wenig gelb Mehl darinnen, thue es an das Kraut, und salze es, thue ein gut Stück frische Butter daran, daß es wohl fett ist, es darff auch nicht viel Brüh haben; Alsdann nehme den abgefottenen Hecht, thue die Haut herab, breche ihn von Gräten herunter, daß keines daran bleibt: NB. Hernach nehme vier oder sechs Sardellen, wenn man solche dazzu nehmen will, oder hat, wasche sie etliche mal sauber, ziehe das Fleisch von den Gräten herab, hacke die Sardellen klein, nehme Butter in einen Tiegel oder Casserol-Pfanne, setze solche aufs Feuer, wenn die Butter in die Höhe steigt, so thue die Sardellen und die ausgebrochenen Hecht darein, setze es auf ein sachttes Feuer, daß es miteinander warm wird, dann backe den Kopf und Schwanz aus dem Schmalz, richte Kraut in eine Schüssel an, leg etwas von dem ausgebrochenen Hecht darauf, dann wieder ein wenig Sauerkraut, und wieder etwas von dem Hecht, setze die Schüssel auf ein Kohl-Feuer, lege die gebackene Köpff, Schwanz und Lebern darauf, und thu ein wenig Muscatenblüh daran, so ist es recht.

49. Hecht mit Steck-Rüblein oder Fette-Rüblein zu kochen.

Nehme Hecht, mache sie am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber hebe auf, schneide die Hecht in Stücke, wasche sie sauber aus, blaue sie ab, setze einen Kessel oder Pfanne mit Wasser zum Feuer, salze es, wie sechs gehört, wenns kocht, so thue den Hecht drein, laß ihn gar kochen, und thue ihn vom Feuer herab; Hernach nehme von den hübschen Steck-Rüben, oder wie man sie sonst heisset, wenn sie gebugt sind, so wasche sie sauber aus, und koche sie in Wasser weich,

wenn

wenn sie weich sind, so thue sie in einen Tiegel oder Casserol- Pfanne mit Wasser, thue geriebene Semmeln, gut gestossen Gewürz, ein gutes Stück Butter, und ein wenig Zucker dran, gieß ein wenig Wein darauf, setz es auf ein gutes Feuer, und laß es sacht kochen: Alsdann richte die Hecht an, und die Rüben drüber, die Lebern lege oben drauf, und gib schön warm auf den Fisch, so ist recht. NB. Die Rüben kan man vorher, ehe man sie kocht, nach Belieben schneiden.

50. Hecht gestauft mit Citronen.

Nehme Hecht, schuppe sie, oder laß die Schuppen dran, mache sie am Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, hebe die Leber auf, schneide die Hecht in der Läng voneinander, mache so viel Stücklein daraus, als dir beliebt, wasche sie in kaltem Wasser aus, gieß guten Eßig drauf, und blaue sie ab, setze einen Kessel oder Pfanne mit Wasser zum Feuer, es muß aber nicht zuviel und zu wenig Wasser seyn, salze es, was recht ist, wenn es kocht, so thu den abgeblauten Hecht darein, und laß ihn eine halbe Viertel Stund kochen, dann hebe ihn vom Feuer, wenn es noch zu heiß ist, so nehme ein Fisch Schäußelein oder Faum: Löffel, fang ihn heraus in eine verzinnte Casserole, oder sonst saubere Pfanne, thue geriebene Semmeln, ein gutes Stück Butter, gut gestossen Gewürz, und geschnittene Citronen daran, gieß etwas Wein darauf, wenn das Fisch Wasser zu gesalzen ist, so nehme nicht viel von demselben darzu, laß es sacht durchkochen, wenn sie eingekocht sind, so versuch sie nach dem Salz, richte sie an, und setze die Hecht warm, drucke Citronen: Saft, und reibe Muscaten: Nuß drauf, so wird es recht seyn.

51. Hecht in einer weissen Sooff mit Appern.

Nehme Hecht, mache sie in der Läng am Bauch auf, man kan sie schuppen, wenn man will, schneide sie zu Stücken, wenn sie groß sind, sind sie aber klein, so kan man sie zu Krümm: Hechtlein machen, wasch sie aus, gieß guten Eßig drauf, nehm einen Kessel oder Pfanne, thue Wasser darein, salze es, was recht ist, und setz es auf ein Feuer, wenns kocht, so thu den Hecht in das siedende Wasser, und laß es eine halbe Viertel Stund kochen, indem es kocht, nehm eine Pfanne, schlage vier oder sechs Eyer: Dottern drein, thue ein gutes Stück Butter, etliche Eß: Löffel voll süßen Milch: Raam, etwas Wein, gut Gewürz, und ein wenig Citronen: Sch

Schalen dran, richte den Hecht an, und setze die Schüssel warm, hernach nehm die Pfanne, setz sie mit der Brüß außß Feuer, und rühre allzeit, bis es ein wenig dick will werden, dann nehme sie vom Feuer herab, versuch sie, richte solche über den Hecht an, so ist es recht. NB. Die Rappern kan man, wie vor gemeldt, auch darzu thun.

52. Hecht in einer Brüß mit Zwiebeln/ Peterfill/ Eyer:
Dottern und Raam.

Nehme Hecht, schuppe sie, mache solche in der Läng am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, reiß oder schneide sie in der Läng voneinander, mache Stücklein daraus nach Belieben, wasche sie aus, gieß ein wenig Wein: Eßig drauf; hernach setz eine Pfanne oder Kessel mit etwas Wasser auf ein Feuer, salze es, aber nicht gar zu stark, wenn es kocht, so thue die Hecht drein, laß es wohl einsieden, ist zuviel Wasser noch daran, so kan mans abselhen, schlage vier oder sechs Eyer: Dottern, darnach es viel Hecht sind, in ein reines Geschirr, gieß etliche Löffel: voll süßen Raam an die Eyer: Dottern, nehm einen Rühr: oder Kochlöffel, rühre die Dottern damit ab, thue etliche grüne oder andere recht klein: geschnittene Zwiebeln, auch ein wenig sauber und recht klein: geschnittenes Petersilien: Kraut an die abgerührten Eyer: Dottern, wenn das Wasser am Fisch eingekocht, oder zuviel abgeseiht worden ist, so würz den Hecht mit gutem Gewürz, und und thue ein gut Stück Butter dran, setz ihn wieder auf das Feuer, wenn er wieder kocht, so gieß die Eyer: Dottern mit dem Raam, Peterfill und Zwiebeln, dran, setz es wieder außß Feuer, laß es noch ein wenig kochen, der Kessel oder Pfanne muß aber allezeit gerührt werden, daß es nicht zusamm laufft; Alsdann versuche sie, wenn sie gut ist, so richte sie an, und setze die Schüssel darbey warm, so wird es recht seyn.

53. Hecht in einer weissen Soß mit Eyer: Dottern
und Rappern.

Nehme Hecht, schuppe sie, oder koch sie mit den Schuppen, mache sie in der Länge am Bauch auf, hernach schneide sie voneinander, oder wenn sie klein sind, kan man sie reißen und krümmen, und gieß ein wenig Eßig drauf; Dann thue Wasser in einen Kessel oder Pfanne, salze es, was recht ist, setze es zum Feuer, wenn es kocht, so thue die Hecht darein, und lasse sie gar kochen, und hebe sie von dem Feuer; Wenn die Hecht in die Schüssel sol-

len, so schlage drey, vier bis fünff Eyer: Dottern in eine Pfanne, thue ein Viertel: Pfund Butter oder mehr darzu, thue auch etliche Lorbeer: Blätter, etliche grüne Zwiebeln oder Herbst: Zwiebeln, Citronen: Blätzlein, auch etliche Löffel: voll Kappern und gutes Gewürz daran, gieß ein wenig Wein, und etwas Fisch: Wasser darzu, daß es aber von Salz nicht zu scharff wird, es muß aber so viel Wein und Fisch: Wasser seyn, daß es genug Brüh über die Fisch wird: Alsdann setz es auf ein hell Feuer, rühr es allezeit mit einem Löffel, wenn es auf dem Feuer steht, daß sie nicht zusammen laufft, wenn sie will anfangen zu kochen, so nehme sie vom Feuer, ist sie zu dick, so kan man noch etwas vom Wein oder Wasser drang gießen, sie darff nicht zu dick, auch nicht zu dünn seyn, dann richte die Hecht an, setze die Schüssel warm, gieß die Brüh drüber, versuch sie nach dem Salz, drucke Citronen: Safft, und reibe Muscaten: Nuß darauf, so ist es recht.

54. Hecht gekaufft mit Muscheln.

Nehme Hecht, schuppe solche, oder laß die Schuppen daran, schneide den Hecht am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, schneide sie voneinander, und zu Stücken, wasche dieselben aus, sprengte Eßig darüber, setze einen Kessel oder Pfanne mit etwas Wasser aufs Feuer, salze es, was recht ist, wenn es kocht, so thue den Hecht darein, laß solchen eine Weil kochen, nehme ihn aus dem Wasser heraus, lege solchen in eine saubere Casserole oder Pfanne, dann nehme Muscheln, soviel man hat, oder nehmen will, sehe zu, daß nichts Unsaubers in den Muscheln ist, thue sie an den Hecht, thue auch eine Hand: voll geriebene Semmeln, geschnittene Citronen, davon die Kerne und das Bittere genommen, gut gestossen Gewürz, und ein gut Stück frische Butter darzu, gieß etwas von der Muschel: Brüh daran, wenns eingemachte Muscheln sind gewesen, thue auch Wein und etwas Wasser darzu, alsdann setze den Hecht auf ein helles Feuer, decke ihn zu, und laß ihn überkochen, aber auch nicht zu lang, versuche solchen, richte ihn an, setze solchen auf Kohlen, drucke Citronen: Safft darauf, gib ihn warm auf den Tisch, so wirds recht seyn.

55. Hecht mit geriebener Semmeln / Kappern und Citronen gekaufft.

Nehme Hecht, so groß man sie haben kan, schneide sie in der Länge am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber hebe auf, das andere vom
Ei

Eingeweid schmeisse weg, schneide die Hecht zu Stücklein, wenn man sie nicht vorhero abkochen will, wasche sie aus, besprenge sie inn- und auswendig mit Saltz, lege sie in eine saubere Pfanne oder Casserole, thue klar geriebene Semmeln, gut gestossenes Gewürz, ein gutes Stück Butter, auch Kappern, soviel man will, ein Stück von einer Citrone, und ein wenig geschnittenen Rocken- Voll daran, gieß auch magere Fleischbrüh oder Wasser, und ein gut Gläslein Wein drauf, setz es auf ein gut Feuer, deck die Fisch zu, laß sie sacht kochen, daß nicht zuviel Brüh übrig ist, darn an allem Essen ist zuviel Brüh nichts nutz, versuch die Hecht, richte sie an, setz die Schüssel warm, so ist es recht.

56. Hecht gestauft mit Austern / Citronen / und geriebenen Semmeln.

Nehme Hecht, wie man sie haben kan, je grösser aber, je besser sie sind, mache sie am Bauch auf, reisse das Eingeweid heraus, die Leber hebe auf, man kan dieselbe backen oder mitkochen, denn die Leber ist das Beste für grosse Herren, die Hecht schneide in der Läng von einander, mache Stücklein nach Belieben daraus, und wasche dieselben sauber aus, NB. wenn man will, so können sie geschuppt werden, ehe man sie aufschneidt, wenn sie gewaschen sind, so sprengt Eßig darauf, die Fisch werden auch besser, wenn sie mit Eßig oder Wein gesotten werden; Alsdann setze eine Pfanne mit etwas Wasser aufs Feuer, salze es, was recht ist, wenns kocht, so thue die Hecht in das Wasser, und laß dieselbe eine halbe Viertel- Stund kochen, nehme sie heraus in eine Casserole, oder sonst eine Pfanne, so sauber ist, thue klar geriebene Semmeln, gut gestossenes Gewürz, ein Stück Citrone, und ein gut Stück frische Butter daran, gieß ein Gläslein Wein, und etwas Wasser darauf, thue die Austern darzu, und so man Auster-Brüh hat, gieß auch etwas daran, darn decke es zu, setze die Pfanne auf ein gutes Feuer, und laß sie ein wenig durchkochen, NB. oder man kan die Austern erst daran thun, wenn man die Hecht bald anrichten will, so werden die Austern nicht zu hart, wenn sie kochen, so versuche solche, damit man an dem Geschmack helfen kan, ob an Saltz und Gewürz zu viel oder zu wenig ist, sie dörffen aber nicht eher aufs Feuer gesetzt werden, als eine halbe Viertel- Stund vor dem Anrichten, denn wenn sie lang vorher gekocht werden, so wird die Butter zu Schmalz, wenn sie

nun recht sind, so richte sie an, und die Auster oben drauf, die Lebern kan man gebacken, oder auch nur gekocht darauf legen, setz die Schüssel mit den Hechten auf ein Kohl: Feuer, reibe von einer Citrone die Schalen herab, streue solche über die Hecht, drucke auch den Saft von der Citrone darauf, so ist es recht.

57. Hecht in einer klaren Butter mit Peterfill/ wie man den Babeliau zurichten thut.

Nehme Hecht, je grösser, je besser, schuppe solche sauber, kerbe sie mit dem Messer ein, mache sie an dem Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, schneide sie überzwerch zwey Finger breit, die Köpff und Schwanz lasse gang, wenn sie zerschnitten sind, wasche solche sauber aus, thue Wasser in einen Kessel oder Pfanne, salze es wohl, lege die Hecht etliche Stund in das Wasser, wenn man bald soll anrichten, so setze sie mit dem Wasser auf das Feuer, und laß sie kochen, setze ein gut Theil frische Butter in einen Tiegel oder Geschirr zum Feuer, daß sie zergeht, nehme sauber Petersilien: Kraut, schneide es wohl klein, richte die Hecht an, die Köpff setze oder lege in die Mitten der Schüssel, setze die Schüssel warm, gieß die zerlassene Butter durch einen Seihcr über die Hecht, nemlich auf alle Strückerlein, reibe Muscaten: Nuß, thue solche mit dem gehackten Petersilien: Kraut darauf, und gib es warm auf den Tisch, so ist es recht.

58. Hecht mit Sardellen gekaufft:

Nehme einen Hecht, je grösser, je besser, mache ihn unten am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, verwahre die Leber zu dem Hecht, schneide ihn zu Stücken, besprenge solchen mit Saltz innen und aussen, lege ihn in eine saubere Casserole oder andere Pfanne, thue eine Hand voll klar: geriebene Semmeln, gestossene Muscaten: Blüh, weissen Pfeffer, ein Stück Citrone, und ein gut Stück frische Butter daran, NB. wenn kein Fast: Tag ist, daß man Fleisch isst, so kan Fleischbrüh, die nicht fett ist, daran geschütt werden, ist aber ein Fast: Tag, so muß man Wasser nehmen, setze es aufs Feuer, und laß es kochen; Alsdann nehme 4. oder 6. Sardellen, nachdem es beliebt, wasche solche etliche mal sauber ab, breche die Grät heraus, thue das Fleisch von den Sardellen, schneide es klein, thu solches in ein Geschirr, gieß von der Hecht: Brüh darauf, rühre die Sardellen mit einem Löffel klar, schneid ein wenig Roggenboll ganz klein,

Klein, thue es an die Sardellen, dann gieß es an den Hecht, und laß es sacht durchkochen, versuch es nach dem Salz, laß es einkochen, daß nicht viel Brüh übrig ist, richte den Hecht an, setze die Schüssel auf ein Kohl-Feuer; trucke Citronen-Safft darauf, so ist es recht.

59. Hecht mit gemarterten Krebsen.

Nehme hübsche Hecht, schneide sie unten am Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, verwahre die Leber zu den Hecht, schneide sie auf Stücken, so groß man will, wasche sie aus, besprenge sie mit Essig, nehme ein Kessel oder Pfannen, thue Wasser darein, salze es, wie es sich zum Fischen gehört, wann das Wasser kocht, so thue den Hecht darein, und laß solchen gar kochen, NB. vorhero nehme Krebs, wasche sie sauber, und brich sie lebendig aus, daß die Schwanz von Schalen heraus kommen, hebe die Schwanz auf, das andere koch mit Wasser und ein wenig Salz ab, buße die Schalen aus, stosse solche in ein Mörschel, stosse auch ein Stücklein Butter darunter, wenn es alles wohl klein gestossen ist, so thue ein gutes Stück Butter in ein Ziegel oder Pfannen, setze es aufs Feuer, thue die gestossene Krebs-Schalen auch darzu, laß es auf dem Feuer rösten, biß die Butter wohl roth ist, hernach gieß die Butter durch ein Seyher oder Haar-Luch in ein sauber Geschirr, NB. alsdann nehme eine Casserole oder Ziegel, thue eine Hand voll geriebene Semmel, gestossene Muscaten-Blüh, weissen Pfeffer, ein paar Lorbeer-Blätter darein, schütte schlechte Fleischbrüh, oder was von dem abgessottenen Hecht-Wasser, auch etwas ungesalgen Wasser daran, setze es auf ein gutes Feuer, laß es kochen, thue auch ein wenig frische Butter, die ausgebrochene Krebs-Schwanz und die Butter darzu, man kan auch ein Stücklein Citronen-Schalen daran thun, laß es alles miteinander kochen, die Brüh muß aber wohl Butter haben, wann sie will dicklicht werden, so versuche sie, richte den Hecht an, setze die Schüssel warm, gieß die Soopf oder Brüh darüber, so ist es recht. NB. Die Hecht-Leber kan allezeit gebaden oder mit gekocht, und oben aufgelegt werden.

60. Hecht auf Polnisch mit grossen Rosin und Mandel-Bern zu kochen.

Nehme Hecht, schneide sie am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber hebe auf, schneide die Hecht zu Stücken, wasche solche aus,

und blaue sie mit Essig ab; Hernach nehme einen Kessel oder Pfannen, thue Wasser darein, salze das Wasser, setze es aufs Feuer, wenn es kocht, so thue die Hecht darein, laß sie kochen, wann sie halb gekocht, so setze sie von Feuer herab, NB. nehme Aepffel ein Stück sechs oder acht, scheele sie, schneide das Geripp heraus, thue die Aepffel in ein Siegel oder Hasen, scheele vier grosse Herbst-Zwiebel, schneide sie zu Stücken, thue die Zwiebel auch an die Aepffel, buze Petersilien-Wurzel, thue sie auch an die Aepffel, gieß Wein und Wasser darauf, laß es wohl kochen, daß sie weich werden, alsdann treibe die Aepffel, Zwiebel und Petersilien-Wurzel durch ein Seyher oder Haar-Tuch, wenn es durchgetrieben ist, so schneide Citronen-Scheiben daran, thue ein Stück Zucker, gutes gestossenes Gewürz, und etwas Saffran darzu; Dann nehme Mandel-Kern, brühe sie, ziehe die Schalen ab, thue die Mandel an die durchgeschlagene Aepffel, nehme grosse Rosin, buze und wasche sie sauber, thue die Rosin auch an die durchgetriebene Aepffel, gieß Wein und Weinessig daran, es muß aber wohl süß seyn, setze es aufs Feuer, und laß es stark kochen, es muß nicht zu dünn, auch nicht zu dick seyn: Dann richte den Hecht an, setze die Schüssel auf Kohlen, richte die Brüh darüber, versuche sie vorher nach dem Salz, die Soopß muß auch ein wenig gelb seyn, so ist es recht.

61. Hecht braun mit Mandel-Kern und grossen Rosin.

Nehme Hecht, schuppe sie, schneide sie an dem Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, kerbe die Hecht auf beeden Seiten auf dem Rücken mit einem Messer ein, dann schneide die Hecht voneinander, mache Stück nach Belieben, salze sie ein, wann sie eine Weil im Salz gelegen, so streiffe sie mit den Händen ab, nehme grobes Mehl, und melbe die Hecht überall ein; Hernach setze Schmalz in einer Pfannen aufs Feuer, wann das Schmalz heiß ist, so thue von den Hecht etwelche Stück in das heisse Schmalz, und backe sie schön braun heraus, wann er aller gebacken ist, so lege den Hecht in eine verzinnte Pfannen, dann nehme die Mandel-Kern in eine Pfannen oder anders Geschirr, gieß heiß oder kaltes Wasser darauf, laß sie einen Sud oder Ball aufthun, hernach ziehe die Haut ab, lege sie in ein frisch Wasser, nehme auch grosse Rosin, buze sie sauber, daß die Strihl davon kommen, wasche sie mit den Mandel

deln

deln aus, thue sie zusam an die Hecht, thue Citronen-Bläslein, etwas gestossene Megelein, und ein gutes Stück Zucker daran, gieß Wein, ein klein wenig Essig, und ein wenig Wasser darauf, wann es nicht dick genug ist, so reibe ein wenig dicken Pfeffer-Kuchen, thue solchen mit an die Hecht, und laß es mit kochen, so wird es dick werden, versuche es nach dem Salz: dann richte an, und gieb es warm auf den Tisch, so ist es recht.

62. Hecht in einer Senfft-Sooff.

Nehme Hecht, schneide sie am Bauch in der Läng hinunter auf, vorhero kan man sie schuppen, wenn man will, schneide sie, wann die Hecht nicht zu groß seyn, in der Läng von einander, den Kopff lasse gang, ist der Hecht aber groß, so kan man solchen nach der Zwerch zwey Finger breit schneiden; Hernach nehme eine Pfannen oder Kessel, thue sauber Wasser darein, salze es, wie sichs gebührt, setze es außs Feuer, wann das Wasser kocht, so thue den Hecht hinein, (der Hecht kan auch mit Wasser, Wein-Essig, und etwas Wein gesotten werden, es macht den Fisch nicht übel,) wann der Hecht gar gekocht ist, so nehme solchen von Feuer herab, NB. dann thue ein gut Stück Butter in eine Pfannen oder Tiegel, gieß ein paar Löffel Senfft an die Butter, thue ein wenig Muscatens-Bliß und etliche Schnittlein Citronen-Schalen daran, richte den Hecht an, setze ihn mit der Schüssel warm, und setze den Sooff als den Senfft mit der Butter außs Feuer, rühre die Sooff allezeit mit einen Löffel herum, ist sie zu dick, so gieß ein wenig Wein darein, wann sie alsdann recht heiß ist, und zu kochen anfangen will, so richte die Sooff über den Hecht, so ist es recht. NB. Wenn man es gern hat, so kan man ein wenig Zucker daran thun, ehe man die Sooff oder Senfft außs Feuer setzt: NB. Die Hecht-Leber kan allezeit gebacken, und apart mit brauner Butter warm der Herrschafft gegeben werden, oder kan auch mit abgekocht und zum Hecht gelegt werden.

63. Hecht mit Hecht-Blöfen zu kochen.

Nehme grosse Hecht, schneide sie am Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber hebe auf, oder verwahre sie so lang, daß sie mit dem Hecht wird abgekocht, dann schneide sie in der Läng von einander, mache Stücklein daraus, den Kopff und Schwanz wasche aus, gieß guten Essig darauf, und koch den Kopff, Schwanz und Leber ab,

ab, nehmlich nehme ein Kessel oder Pfannen, thue Wasser darein, setze es aufs Feuer, salze es wie sichs gebührt, wann das Wasser kocht, so thue von den Hechten, als: Kopff, Leber und Schwanz in das siedende Wasser, und laß sie gar kochen; NB. Die mittlern Stück nehme, thue die Haut herab, und ziehe die Grät alle heraus, hacke das Fleisch recht klein, nehme Semmel-Brosam, so viel man darzu braucht, weiche solche in Milch ein, wann die Semmel wohl weich ist, so trucke sie aus, daß keine Milch darinnen bleibt, dann hacke die Semmel unter den Hecht, wann es alles untereinander gehackt ist, so nehme ein gut Stück frische Butter in ein irdene Schüssel oder Ziegel, oder sonst in ein sauber tieffes Geschirr, setze die Butter mit dem Geschirr warm, daß es ein wenig weich wird, oder zerschmelzen will, thue das Geschirr mit der Butter von der Wärm, rühre mit ein Koch-Löffel daß die Butter wieder kalt wird, dann thue drey Eyer-Dottern, und drey ganze Eyer in die Butter, wann aber der Hecht viel sind, so müssen mehr Eyer-Dottern genommen werden, rühre es eine Viertel-Stund untereinander, thue auch den gehackten Hecht in die Eyer und Butter, salze und würze es mit gestoffener Muscaten-Blüh, rühre es wohl untereinander, wann dann ein Wasser oder Fleischbrüh beim Feuer kocht, so mache kleine Klößlein mit ein innern oder silbern-Löffel, lege sie in das kochende Wasser oder Fleischbrüh, laß sie eine halbe Viertel-Stund kochen, dann nehme sie heraus, versuche sie, ob sie genug gesalzen und gewürzt sind, wann sie auch zu fest sind, so gieß ein wenig Milch daran, und rühre sie wieder untereinander; Als dann richte den abgekochten Hecht in eine Schüssel, setze sie auf ein Kohl-Feuer, richte die Hecht-Klöß darüber, thue das Fette von der Klöß-Suppen auf die Klöß, man kan auch, wenn man will, weich abgekochte Petersilien darauf thun, so ist es recht: Die Hecht-Leber lege oben darauf.

64. Hecht in einer Ungarischen Soofz oder Brüh zu kochen.

Nehme Hecht, schneide sie am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber hebe auf, das andere schmeiß weg, schneide den Hecht nach Belieben Stück weiß voneinander, wasche ihn aus, gieß Wein-Effig darauf, nehme ein Kessel oder Pfannen, thue Wasser darein, salze es, wann es kocht, so thue den Hecht ins Wasser, laß ihn gar kochen,

den / wann er gar gekocht ist / so hebe den Hecht von Feuer / laß ihn so lang stehen; Hernach nehme ein gutes Theil Zwiebel / scheele sie / thue sie in ein Siegel / thue gescheelte Aepffel und etliche saubere Petersilien-Wurzel daran / gieß Wasser darauf / laß es zusammen weich kochen / dann treibe es durch ein Sieber oder Haar-Tuch in ein Siegel oder Casserole, thue etwas Wein / ein gutes Stück frische Butter / ein Stücklein Zucker / ganz Gewürz / und Citronen-Schalen daran / setze es aufs Feuer / und laß es kochen / richte die Hecht an / setze die Schüssel auf Kohlen / mach die Soos darüber / so ist es recht.

55. Hecht in einer Limonen-Soos.

Nehme Hecht / schneide sie in der läng auf / thue das Eingeweid heraus / schneide den Hecht voneinander / und mache Stücklein daraus / wasche die Stücklein aus / gieß Wein-oder andern Eßig darauf / nehme ein Kessel oder Pfanne / thue Wasser darein / salze es / setze es aufs Feuer / wanns kocht / so thue den Hecht darein / und laß ihn gar kochen / wann er gar ist / so setze ihn von Feuer herab / thue ihn heraus in ein verzinnte Casserole oder sauber Geschirr / nehme geriebene Semmel / Butter / gut Gewürz / und klein-geschnittene Limonen an den Hecht / gieß Wein und etwas Wasser daran / setze es aufs Feuer / laß es eine Weil kochen / versuchs nach dem Salz / und richte an / so ist es recht; Die Butter muß bey den Fischen nicht vergessen werden.

66. Hecht gepflocht mit Morcheln oder Triffeln zu kochen.

Nehme Hecht / schneide sie in der läng auf / thue das Eingeweid heraus / schneide sie auch in der läng voneinander, und mache Stücklein daraus / wasche sie aus / lege sie in ein Geschirr / (aber in ein Kupffernes / denn es wird grün von Eßig und Kupffer) gieß Eßig darauf / nehme ein Kessel oder Pfanne / thue Wasser darein / salze es / wie sich gebührt / wann es kocht / so thue die abgeblauten Hecht-Stück darein / und laß sie gar kochen / dann hebe die Pfanne vom Feuer / wann man nicht erwarten kan / biß die Hecht in dem Wasser kalt werden / so nehme sie heraus / und laß sie erkalten / alsdann ziehe die Haut herab / brich die Grät heraus / und brich sie hübsch blättericht NB. Hat man aber überbliebene Hecht / so kan es also gemacht werden: Wann der Hecht ausgebrochen ist / so verwahre den ausgebrochenen Hecht / dann nehme Morchel und Triffel / wasch und wasche
 Rf solche/

solche / gieß heiß Wasser oder Fleischbrüh darauf / und laß sie weichen / hernach trucke sie aus / thue die Hecht Morcheln und Trisseln untereinander in ein Tiegel / thue ein gut Theil Butter / geriebene Semmel / Muscaten-Blüh / gestossenen Pfeffer / und etliche Schnitt Citronen daran / gieß ein wenig Wein / auch etwas Wasser darauf / und laß es kochen / versuch es nach dem Salz / so ist es recht. NB. Oder nehme eine Casserole oder Tiegel / thue ein Stück frische Butter darein / setz es auf Kohlen oder Feuer / wann die Butter will braun werden / so thue etwas Mehl aber nicht zuviel darein / und mache es gelb : Alsdann thue den Hecht / die Morcheln und Trisseln mit in das gelbliche Mehl / gieß ein wenig Wein und etwas Wasser daran / thue auch gut gestossen Gewürz / und geschnittene Citronen-Schalen darzu / und laß es miteinander ein wenig kochen / versuche den Hecht nach dem Salz / es muß auch nicht mehr Brüh daran seyn / als man braucht / wann es angericht ist / so trucke Citronen-Safft darauf / setz es auf ein Kohl-Feuer / so ist es recht.

67. Hecht-Hachis zu kochen.

Nehme Hecht / schneide solche in der läng an Bauch auf / thue das Eingeweid heraus / schneide sie in der läng voneinander / mache Stücklein daraus / wasche die Hecht-Stück aus / gieß Eßig darauf / nehme ein Kessel oder Pfanne / thue Wasser darein / salze es / setz die Pfann aufs Feuer / wann das Wasser kocht / so thue sie darein / und laß solche eine halbe viertel Stund kochen / dann hebe ihn von Feuer herab / thue denselben aus dem Wasser / breche sie aus / daß alle Gräten heraus kommen / alsdann hacke es klein / wanns klein gehackt ist / so thue solches in ein Tiegel oder Casserole, thue geriebene Semmel / ein gutes Stück frische Butter / und gutes gestossenes Gewürz daran / thue auch ein Stücklein geschnittene Citronen und ein paar Lorbeer-Blätter darzu / gieß ein wenig Wein / und etwas von der Fischbrüh darauf / und laß es kochen / versuchs nach dem Salz / und richte es an ; Die Hecht-Leber kan man backen und darauf legen / auch kan man gebackene Eyer oder gebackene Hecht herum legen / so ist es recht. NB. Will man keine geriebene Semmel darzu nehmen / so muß man ein wenig Mehl in Butter gelb rösten / es ist auch gut daran / es darff aber nicht viel seyn / sonst wird es zu dick.

68. Hecht mit Austern / Muscheln / Morcheln und Triffeln zu kochen.

Darzu muß man nothwendig grosse Hecht nehmen / dieselbe schneide in der läng an Bauch an / thue das Eingeweid heraus / schneide ihn in der läng voneinander / mache Stück daraus : wasche ihn aus / gieß Eßig darauf / daß er blau wird / nehme ein Kessel oder Pfanne / thue Wasser darein / salze es / setz die Pfann außs Feuer / wann das Wasser kocht / so thue ihn darein / laß solchen gar kochen / dann hebe ihn vom Feuer ; NB. Hernach nehme Morcheln und Triffeln / wasche und wasche sie / gieß warm Wasser darauf / und laß solche weichen / wann sie eine Weil geweicht haben / so gieß das Wasser davon ab : Alsdann nehme Muscheln / sehe ob nichts unreines darinnen ist / thue die Muschel / Austern / Morchel / und Triffel zusamm in eine Casterole oder Ziegel / thue ein gutes Stück frische Butter / Muscaten-Blüh / gestossenen weissen Pfeffer / geschnittene Citronen und klein geriebene Semmel daran / gieß ein Glas Wein und etwas Wasser oder von der Fischbrüh darauf / thue auch ein paar Lorbeer-Blätter darzu / setz es auf ein helles Feuer / und laß ein wenig kochen : Dann richte den Hecht an / setz die Schüssel mit dem Hecht warm / richte das zusammengemachte Ragout oder Brüh über ihn her / trucke Citronen-Safft darauf / so wird es recht seyn.

69. Hecht-Boudin zu machen.

Nehme ein oder zwey Hecht / darnach sie groß sind / und nachdem das Boudin soll groß werden / schneide ihn an Bauch in der läng auf den Kopff und Schwanz lasse ganz / nehme die Mittel-Stück darvon / schneide die Haut herab / und schneide auch die Grät alle heraus / dann hacke das Fleisch wohl klein / weiche Semmel-Brosam oder Schmolten in der Milch ein / wann die Semmel weich ist / so nehme sie aus der Milch heraus / trucke sie aus / hacke soviel unter den gehackten Hecht als nöthig ist ; Hernach nehme ein Stücklein Butter in eine Pfanne oder Ziegel / setz den Ziegel oder Pfanne außs Feuer / wann die Butter zergangen ist / so schlage fünf / acht / auch zwölf Eyer in die zerlassene Butter / rühre sie auf dem Feuer / biß sie hart wollen werden / oder daß sie sind als ein Eyer-Schmalz / oder als gerührte Eyer / dann thue die gerührten Eyer unter den klein-gehackten Hecht allwo die eingeweichte Semmel ist / hacke es wohl untereinander / schlage

noch vier oder sechs rohe Eyer daran/sals und würtze es mit guten Gewürz/
 laß ein Stück frische Butter zergehen / gieß solche an den gehackten Hecht /
 denn es muß wohl fett seyn / hernach kan mans auch in einem Mörschel
 stossen / so wird es besser lucker: Alsdann nehme eine Silber-oder Kupffer-
 Blatte so in eine Schüssel gehört / bestreiche die Blatte mit Butter / neh-
 me das gehackte oder den Farce aus dem Mörschel / thue soviel auf die Blat-
 te als man braucht / mache es schön breit auseinander / mache auch in der
 Mitte ein breites Loch / NB. hernach nehme Hecht-Lebern / koche dieselben
 in Sals-Wasser ab / wann die Lebern gekocht sind / so schneide sie zu Stük-
 ken / dann nehme Morcheln / Truffeln / Krebs-Schwanz / Schnecken so
 gereinigt und aus den Schalen sind / man kan ein Ragout darein machen/
 von was man will oder hat / von Fischen und allerhand guten Waaren/
 aber nichts von Fleisch darffes seyn / wann das Ragout kalt ist / so nehme
 ein Löffel / fange es heraus / daß nicht zuviel Brüß darein kommt / hernach
 nehme von dem Gehäck oder Farce, mache etwas so breit/ daß man das
 Loch / allwo das Ragout ist / damit bedeckt / lege es darauf / nehme ein
 groß Messer / tunkte es ins heisse Wasser / bestreiche darmit zum dfftern
 das Boudin, daß es hübsch und gleich wird / wanns fertig ist / so ziere es
 mit einen grossen Messer / mache es heiß / hake mit dem Rücken darauf/
 mache ein Löchlein oben darein / laß ein wenig Butter zergehen / gieß es oben
 darauf / schiebe das Boudin in ein warmen Ofen oder Röhren / laß es dreiß
 Viertel-Stund backen / daß es nicht zu braun wird / und daß es fertig ist /
 wann mans braucht / es darff nicht zubald in den Ofen gesetzt werden / daß
 es nicht verbort / und nicht zu späth / daß es gar wird / es wird recht seyn.

70. Hecht gefüllt zu machen.

Nehme einen hübschen Hecht / schuppe denselben / schneide ihn auf
 dem Rücken die Haut auf / löse sie von dem Fleisch herab / als wie man bey
 den Karpffen thut / von Kopff an / bis eine Hand breit von Schwanz/
 wann das Fleisch herab gelöst ist / so salze den Kopff und Schwanz in der
 Haut ein wenig / hernach nehme das Hechtfleisch / schneide die Grät her-
 aus / hake das Fleisch recht klein / nehme Semmel-Brosam / weiche solche
 in Milch ein / laß sie wohl weichen / wann sie geweicht hat / so trucke die
 Semmel aus / hake solche unter das Hecht-Fleisch; Alsdann nehme eine
 Pfann / thue ein Stücklein Butter darein / setze die Pfann aufs Feuer/
 wann

wann die Butter zerschmolzen ist / so schlage sechs oder zehen Eyer darein / setze die Pfanne wieder aufs Feuer / rühre mit dem Koch-Löffel allezeit biß sie dick werden / dann thue die Eyer an den gehackten Hecht / schlage noch vier oder sechs Eyer daran / hacke es wohl untereinander / thue Salz / Muscarenblum / und gestoffenen Pfeffer darann / laß ein Stück Butter in ein Geschir auf dem Feuer zergehen / gieß solche an den gehackten Hecht / hacke oder stoffe solche wohl in einem Mörschel untereinander / dann nehme den Hecht-Kopff nebst den Schwanz und Haut das aneinander ist / streiche es mit der Hand ab / hernach nehme den gehackten Hecht oder Farce. fülle wieder hinein in die Haut / fülle sie aber voll / streiche es mit der Hand hübsch gleich / nehme eine Nadel mit ein Faden / nehs zu / streichs nochmalen hübsch gleich ; Alsdann nehme ein Blech- oder silberne Schüssel / leg den gefüllten Hecht darein / mache mit ein Hölzlein dem Hecht das Maul weit voneinander / nehme eine Pfann / thue Butter darein / laß sie zergehen / gieß die Brüß über den Hecht her / schieß ihn in ein Ofen oder Röhren / laß solchen eine halbe oder drey Viertel-Stund backen ; Alsdann richte den Hecht an / gieß ihn eine Pomeranzen oder Citronen ins Maul / gieß solchen warm auf den Tisch / so ist es recht. NB. Den Hecht kan man in eine Pasteten legen / wann eine Fasten-Suppen ist / oder man kan auch ein Ragout darüber machen / es ist auch recht.

71. Hecht angeschlagen zu machen.

Nehme einen hübschen Hecht / schuppe solchen sauber / wann er geschuppt ist / so schneide solchen in der läng an Bauch auf / thue das Eingeweid heraus / schneide auch dem Hecht auf dem Rücken die Haut auf / ziehe sie herab / ziehe sie von Kopff biß eine quere Hand von Schwanz ab / das Fleisch schneide von den Gräten herab / der Kopff / Grät und Schwanz / müssen aber aneinander hangen bleiben / NB. dann hacke das Hecht-Fleisch recht klein / weiche Semmel-Brosam in Milch ein / daß sie recht weich wird / nehme sie heraus / trucke sie auß / hacke sie unter den Hecht / setze eine Pfann mit ein Stücklein Butter aufs Feuer / laß die Butter zerschmelzen / wann solche zerschmolzen ist / so schlage sechs / acht / auch zehen Eyer in die Butter / rühre mit ein Koch-Löffel die Eyer allezeit / so lang die Pfann auf dem Feuer steht / wann die Eyer wollen hart werden / so nehme die Pfann von dem Feuer herab / thue sie an den gehackten Hecht / hacke es

untereinander / schlage noch vier oder sechs Eyer daran / würk und salze es
 hacke es recht wohl untereinander / man kan auch den Farce in dem Mö-
 sel stossen / so wird es recht lucher / hernach nehme den Hecht mit den
 Gräten / streiffe ihn ab / lege solchen auf eine silberne Schüssel oder
 Blech / lege den Hecht gerad oder krum / thue das gehackte darauf / wie er
 gewesen ist / nehme ein groß Messer / stecke solches in das heisse Wasser /
 streich den mit dem heissen Messer hübsch gleich / nehme den Messer-Ru-
 den / hacke ihn damit / laß die Butter in einer Pfann auf dem Feuer zerge-
 hen / gieß sie über den Hecht her / man kan ihn auch mit Pistacien und
 Brinollen bestecken : Alsdann setze ihn in eine heisse Röhren oder Back-
 Ofen / laß ihn ein halbe oder drey Viertel-Strund backen / daß er aber
 nicht zu braun wird / so ist es recht. NB. Den Hecht kan man auch in Po-
 tagen brauchen.

72. Hecht gebraten mit Sardellen.

Nehme Hecht wie man sie haben kan / schuppe solche sauber / wann
 sie geschuppt sind / so schneide sie in der läng an Bauch auf / thue das Ein-
 geweid heraus / die Leber hebe auf / kerbe die Hecht auf beeden Seiten auf
 dem Rücken biß an den Schwanz ein / salze sie / laß sie auch eine We-
 il im Salz liegen / hernach ziehe sie durch die Hand / daß das Salz und
 Schleim herunter kommt / nehme einen Rost , lege solchen auß Feuer oder
 Kohlen / wann der Rost heiß ist / so wische solchen mit ein Tuch ab / dann
 thue in eine Pfann oder breites Geschirr ein Stück Butter / laß solche auf
 dem Feuer zergehen / wann sie zergangen ist / so ziehe die Hecht durch / lege sie
 auf den heissen Rost / laß ihn auf glühmenden Kohlen wohl braten / be-
 streiche mit einem Pinsel oder Federn in Butter gedunct / die Hecht wohl/
 wann sie auf einer Seiten gebraten sind / so brate sie auf der andern auch
 ab / indem sie aber noch braten / so nehme drey / vier / oder sechs Sardel-
 len , wasche solche ein paar mahl aus kalten Wasser / gräte sie aus / hacke
 das Sardellen-Fleisch recht klein / wann die Hecht gebraten sind / so richte
 sie an / setze in einer Pfann ein Stücklein Butter auß Feuer / wann sie
 wohl zergangen ist / so röste die Sardellen ein wenig in der Butter / gieß
 es über die Hecht her / belege sie mit Citronen-Blezen / lege auch ganze
 Citronen darbey / trage sie auf den Tisch / so sind sie recht. NB. Die
 Hecht-Leber kan man in der Butter braten / und zum Hecht legen.

73. Hecht

73. Hecht gespickt mit Häring und Sardellen gebraten.

Schuppe die Hecht / schneide sie an Bauch auf / thue das Eingeweid heraus / die Leber verwahre / kerbe sie auf beeden Seiten auf dem Rücken ein / nehme Salz / reibe sie damit / laß sie auch eine Weil im Salz liegen / hernach streiffe das Salz mit den Händen ab / nehme Häring / scheele sie / schneide das Rücken-Fleisch als wie ein Speck / spicke mit einer eysern oder messingigen Spick-Nadel die Hecht damit / alsdann nehme eine Brat-Pfann oder sonst breite Pfann / setz sie mit Butter auß Feuer / laß die Butter sacht zergehen / dann mache einen Rost auf dem Feuer wohl warm / wische solchen mit ein Tuch ab / die Hecht wälge in der zergangenen Butter herum / lege solche auf den heissen Rost / setz ihn auf glüende Kohlen / brate sie hübsch gelb / bestreiche sie oft weil sie noch braten / mit ein Pinsel oder Federn / in zerlassener Butter gedunckt / wende sie um / indem sie aber noch braten / so nehme Sardellen wenn man will / wasche sie ein paar mahl / ziehe das Fleisch von den Gräten herab / hacke das Fleisch klein / laß in ein Pfändlein ein Stück Butter auf dem Feuer zergehen / röste die Sardellen ein wenig in der Butter / richte die Hecht an in eine warme Schüssel / gieß sie darüber ; NB. will man aber keine darzu nehmen / so kan man braune Butter darauf machen / reibe Citronen-Schalen auf ein Reib-Eisen / und streue solche über die Hecht / setze ganze Citronen darbey / so ist es recht.

74. Hecht gebraten mit Rappern.

Nehme Hecht / schuppe sie / schneide solche an Bauch in der läng auf / thue das Eingeweid heraus / kerbe sie an beeden Seiten auf dem Rücken ein / salze sie über und über / und laß sie eine Weile in Salz liegen / dann streiffe sie mit den Händen ab / daß das Salz und Schleim herunter kombt / nehme einen Rost / mache ihn auf dem Feuer heiß / hernach nehme eine Pfann / die breit oder lang ist / thue Butter darein / laß sie auf dem Feuer zergehen / nehme den Rost von Feuer wieder weg / wische solchen ab / wälge die Hecht in der zerlassenen Butter herum / lege ihn dann auf den heissen Rost / setz ihn mit den Hechten auf glüende Kohlen / brate sie schön / bestreiche sie oft mit einem Pinsel oder Federn in zerlassener Butter gedunckt / wenn sie auf einer Seiten gebraten sind / so wende sie um / und brate sie auf der andern auch ab ; Alsdann nehme frische Butter in eine Pfann / mache

mache sie Liecht-braun / thue Kappern darein / röste sie ein wenig / richte die Hecht an / mache die Kappern darüber / setze die Schüssel warm / lege Citronen-Bläzlein darauf / so ist es recht. NB. Man kan die Hecht statt der Butter mit Baum-Oel abbraten / es ist auch recht.

75. Hecht gebacken.

Nehme Hecht nach belieben / schuppe sie sauber / schneide solche an Bauch in der läng auf / thue das Eingeweid heraus / kerbe die Hecht an beeden Seiten oben auf dem Rücken ein / schneide sie zu Stücken / salze die Hecht ein / wann es Zeit hat / so kan man solche eine Weil im Salz liegen lassen / hat es aber nicht Zeit / so wasche die Hecht aus / und truckne sie mit ein saubern Tuch ab / nehme alsdann Mehl / ein wenig Gries / wenn man einen nehmen will oder hat / hat man keinen / so thue eine Handvoll geriebene Semmel darzu / und weil es nicht Zeit hat / daß die Hecht in Salz liegen können / so salze das Mehl wohl / wälze die abgetruckneten Hecht darinnen um / setze eine Pfann mit Schmalz außs Feuer / mache das Schmalz heiß / lege soviel Hecht darein / als hinein gehen / wann sie auf einer Seiten gelb gebacken sind / so wende sie um / backe sie auf der andern Seiten auch / so ist es recht.

76. Hecht der gebacken ist zu marginiren / oder ein gebratenen Hecht zu marginiren.

Leg einen gebackenen Hecht in ein sauber Geschirr / es muß aber kein Messings oder Kupffernes seyn / nehme ein paar Citronen / darnach es viel Hecht sind / schneide die Citronen Scheibenweiß / thue die Citronen in eine Casserole die verzünnt ist / oder in ein Stoll-Tiegel / gieß Wein-Esig soviel man an die Hecht braucht / an die Citronen / thue ganze Muscaten-Blüh / ganze Negeln / Pfeffer / etliche Lorbeer-Blätter / und etwas Rosmarin daran / auch wenn man will / kan man ein wenig Baum-Oel darzu nehmen / setz es alsdann außs Feuer / und laß es kochen / dann gieß es über den Hecht her / und laß es stehen / man kan eine lange Zeit davon anrichten / es wird recht seyn. NB. Man kan alle Fisch auf solche Art machen.

Von Karpffen.

77. Karpffen in einer weissen Rümml: Sooff zu kochen.

Nehme Karpffen, schuppe sie, mache solche am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, schneide sie zu Stücken, wasche solche aus, setz einen Kessel oder Pfanne mit etwas Wasser zum Feuer, salze es, thu die Karpffen darein, laß solche eine Viertel: Stund kochen, und hebe sie vom Feuer herab; Dann nehme eine Casserole, oder eine andere saubere Pfanne, schlage vier oder sechs Eyer: Dottern darein, thue ein gut Stück frische Butter, gut gestossen Gewürz, und ein wenig im Mörsel klein: gestossenen Rümml darzu, rühre es mit einen Koch: Löffel wohl herum, gieß ein wenig Wein, auch etwas von der Fischbrüh, und ein wenig Wein: Eßig dran, rühre es wohl untereinander, setz die Pfanne mit der Brüh außs Feuer, oder glühende Kohlen, rühre allzeit herum, bis die Sooff will dick werden, dann hebe sie herunter, laß sie nicht zusammen lauffen, richte die Karpffen an, versuche sie nach dem Saltz, mache die Sooff darüber, sie muß aber nicht zu dick, auch nicht zu dünn seyn, so ist es recht.

78. Karpffen in einer schwarz: süßen Negeleins: Sooff zu kochen.

Nehme Karpffen, schuppe sie sauber, wasche solche in reinem Wasser ab, dann steche sie mit einem Messer unten bey dem Schwanz hinein, so wird es bluten, laß den Schweiß in das Geschirr hinein tropffen, alwo sie sollen gekocht werden, es muß aber ein wenig Wein: Eßig schon in dem Geschirr seyn, wo der Schweiß hinein tropffen soll; Oder schneide sie am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, gieß ein wenig Wein: Eßig in sie hinein, schwancke ihn herum, gieß den Eßig wieder heraus, schneide die Karpffen voneinander, mache Stücklein daraus, soviel, als beliebt: Alsdann nehme eine Boudeille oder Casserole, oder eine andere Pfanne, salze die Karpffen, thue solche hinein, gieß auch den Schweiß mit etwas Wein und Wasser darauf, thue gestossen Gewürz, ein gut Theil gestossene Negelein, geschnittene Citronen, und ein Stücklein Zucker daran, nehme auch eine Pfanne, setz sie mit etwas Schmalz oder Butter zum Feuer, thu nach Proportion der Karpffen und des Schmalzes Mehl darein, mache es recht
 ¶ I
 braun,

braun, man kan eine ganze oder klein, geschnittene Zwiebeln auch mit braun rösten, wenn das Mehl braun ist, so thue solches an die Karpffen, setze sie zugedeckt auf ein hübsch Feuer, laß sie kochen, daß es eine dicklichte Brüß wird, versuche sie, und richte sie an, so ist es recht.

79. Karpffen in einer weissen Soof mit Kappern.

Nehme Karpffen, schuppe sie, schneide solche voneinander; nehme das Eingeräusch heraus, schneide sie zu Stücklein, wasche sie sauber aus, setze ein Geschirr mit Wasser, so zuvor gefalzen ist, zum Feuer, wenn das Wasser kocht, so thue die Fisch darein, laß solche eine Viertel: Stund kochen, dann hebe sie vom Feuer herab, nehm einen Ziegel oder Casserole, schlage vier oder fünff Eyer: Dottern darein, thue ein gutes Stück Butter, und etliche kleine, oder wenn es Herbst: Zwiebeln seyn, ein paar voneinander: geschnittene Zwiebeln daran, thue auch geschnittene Citronen, Kappern, und gutes Gewürz darzu; gieß Wein, auch ein wenig Wein: Essig, und etwas von der Fischbrüß darzu, setze es aufs Feuer; rühre es allezeit mit einem Löffel, bis es dick werden will, dann hebe es herunter, richte die Karpffen an, versuche die Soof, richte sie über die Karpffen her, so ist es recht.

80. Karpffen gestauft mit Sardellen.

Nehme Karpffen, schuppe solche sauber, reiße sie auf dem Rücken, oder am Bauch auf, es ist gleich: viel, nehm das Eingeweid heraus, thue die Gall weg, schneide sie zu Stücken, und wasche solche aus, hernach nehme einen Kessel oder Pfanne, thue etwas Wasser hinein, salze es, wie sichs gebühret, (wenn man will, kan man auch Essig auf die ausgewaschenen Karpffen gießen; Oder man kan sie mit Saltz, Essig, und etwas Wein, wenn man will, abkochen) laß sie eine Viertel: Stund kochen; dann hebe sie von dem Feuer herab, fange solche mit einem Saum: Löffel heraus, lege sie in eine Pfanne oder Casserole, thue klein: geriebene Semmeln, gut gestossenes Gewürz, geschnittene Citronen, etliche Lorbeer: Blätter, und ein gutes Stücklein frische Butter darzu; gieß etwas von dem Fisch: Wasser, und noch ein wenig frisches Wasser darauf, decke die Karpffen zu, und laß sie gar kochen; Hernach nehme vier oder sechs Sardellen, wasche solche etliche mal sauber, gräte sie aus, und hacke das Fleisch mit ein wenig Wasser wohl klein, thu die Sardellen in ein Geschirr, gieß ein wenig von der Fischbrüß daran, und rühre

rühre mit einen Koch: Löffel die Sardellen ganz klein, gieß an die Karpffen, und laß es mitkochen, man kan auch, wenn man will, ein wenig geschählt und recht klein: geschnittenen Rökken: Völl darzu thun, und mit den Karpffen kochen lassen, versuchs alsdann, ob die Brüh nicht zu dick ist, und richte sie an, so ist es recht.

81. Karpffen in einer braun: sauren Zwiebel: Sooff zu kochen.

Schuppe Karpffen, soviel beliebt, dann nehm eine Pfanne oder anderes Geschirt, thue ein wenig Eßig drein, steche sie unten bey dem Schwanz ins Fleisch, daß es blut, laß den Schweiß in den Eßig tropffen, (oder mache sie unten am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, gieß ein wenig Eßig in die Karpffen, schwäncke den Eßig in ihnen herum, gieß es in den Kessel, Pfanne oder Casserole) zerschneide die Karpffen Stück: weis, lege sie in die Casserole oder Pfanne, thue Salz, gut gestossen Gewürz, Megelein, ein paar Lorbeer: Blätter, und etliche Schnitt Citronen: Schalen dran, gieß ein Glas Wein, und etwas Eßig darzu, und für das übrige thue Wasser dran, schähle einen guten Theil Zwiebeln, schneide sie grob, setze sie in einer Pfanne mit etwas Schmalz zu dem Feuer, mache es aber zuvor heiß, dann röste sie darinnen braun, fange alsdann die Zwiebeln heraus, thue solche an die Karpffen, nehme das Schmalz, wenn es zuviel ist, so thue etwas davon, röste etwas Mehl darinnen braun, des Mehls darff aber nicht viel seyn, sonst wird es zu dick, decke alsdann die Karpffen zu, und laß sie auf dem Feuer eine gute Viertel: Stund kochen, daß sie aber nicht anbrennen; versuchs nach dem Salz, richte sie an, daß solche warm bleiben, so ist es recht.

82. Karpffen braun mit Kappern zu kochen.

Nehme Karpffen, schuppe sie, mache sie auf, thue das Eingeweide heraus, und nimm die Gall darvon, schneide sie zu Stücken, und lege die Stücke in einen Kessel oder Pfanne, thue Salz, gut gestossen Gewürz, geschnittene Citronen, etliche Lorbeer: Blätter, und Kappern, soviel beliebt, daran, gieß etwas Wein, ein wenig Wein: Eßig, und das übrige Wasser darauf; Alsdann mache in einer Pfanne ein Stücklein Schmalz auf dem Feuer heiß, röste Mehl, so viel, als nöthig ist, in dem heißen Schmalz braun, wenn es bald braun werden will, so thue eine

ganze Zwiebel in das Mehl, und mache es gar braun, alsdann thue es an die Karpffen, decke sie zu, setze solche aufs Feuer, und laß sie eine Viertel: Stund kochen, versuche die Karpffen, richte sie an, und die Kappern darüber, so ist es recht.

83. Karpffen in einer weissen Meerrettig: Sooff.

Nehme Karpffen, schuppe sie, reiß sie auf dem Rücken, oder unten am Bauch auf, es ist eins, nehm das Eingeweid heraus, thue die Gall davon, schneide sie voneinander, mache Stück nach Belieben daraus, wasche sie sauber aus, setze einen Kessel oder Pfanne mit Wasser, so zuvor gesalzen ist, zum Feuer, thue auch Eßig darein, und laß sie eine Viertel: Stund wohl kochen, wenn sie nicht zu groß seyn, sonst müssen sie länger kochen, dann nehme die Karpffen von dem Feuer herab; Hernach reibe auf einem Reib: Eisen ein Stück Meerrettig, NB. was durch das Reib: Eisen durchgeht, das nehme in eine Casserol oder Tiegel, aber auch nicht zuviel, schlage vier oder fünff Eyer: Dottern daran, thue ein Stück gute Butter darzu, rühre es mit einem Rühr: Löffel wohl herum, gieß ein Glas Wein, ein wenig Wein: Eßig, und etwas von der Fisch: brüh daran, thue auch ein Stücklein Zucker und gutes Gewürz darzu, rühre es wohl herum, setze es aufs Feuer, rühre allezeit, bis es will dick werden, richte die Karpffen an, setze die Schüssel warm, mache die Sooff darüber, versuch sie aber vorher, es ist recht.

84. Karpffen blau oder aus dem Saltz zu kochen.

Nimm Karpffen, so schön, als man sie haben kan, reiß sie auf dem Rücken, oder unten am Bauch auf, nehme das Eingeweid heraus, thue die Gall davon, schneide sie voneinander, mache sie zu Stücken, wasche sie aus, lege die Stücke in ein sauberes: Geschirr, gieß guten Eßig darauf, daß sie blau werden, wenn man sie recht blau haben will, so mache den Eßig ein wenig warm, und gieß solchen alsdann darauf; Hernach setze einen Kessel oder Pfanne mit Wasser aufs Feuer, salze es wohl, schmeiß in das Wasser Citronen: Schalen, Lorbeer: Blätter, Rosmarin, und ein paar Zwiebeln, wann dann das Wasser kocht, so thue die abgeblauten Karpffen in das kochende Wasser, wenn sie eine Weile gekocht haben, so gieß ein Glas Wein darein, daß die Karpffen abgeschrodt werden, laß sie noch eine kleine Weile kochen, bis sie gar sind, wenn sie

nun nicht gar zu scharff gesalzen sind, so kan man die Karpffen in der Brüß liegen lassen, und wann man sie angericht hat, so streue sauber Petersilien:Kraut darüber, oder breche ein sauberes Serviett, und breite es darüber, so ist es recht.

85. Karpffen in einer Wein:Sooff zu machen.

Nehme Karpffen, schuppe sie, wasche sie in frischen Wasser ab, schneide sie auf, nehme das Eingeweid heraus, thue die Gall davon, schneide die Karpffen voneinander, mache Stücke daraus, thue Salz, gestossenen Pfeffer, Muscaten:Blüh, gestossene Regeln untereinander, bestreue ein jedes Stück Fisch apart darmit, lege die bestreuten Fisch in eine verzinnte Boudellie, wann es viel Karpffen sind, sind es aber wenig, so kan man eine verzinnte Casserole nehmen, und den Fisch darein legen, dann reibe ein Stück schwarz:Hauß:Brod auf dem Reib:Eisen, streue es über die Karpffen, thue geschnittene Citronen, und ein paar Lorbeer:Blätter daran, NB. wenn man will, so kan man viel oder wenig Zwiesel scheelen, solche grob schneiden, und darzu thun, thue auch ein gut Stück frische Butter daran, denn alle Fisch, so in der Brüß gekocht werden, müssen viel Butter haben, gieß ein gut Theil Wein, und etwas frisch Wasser darauf, setze die Fisch aufs Feuer, und laß solche eine Viertel:Stund kochen, laß sie aber nicht anbrennen, versuche die Fisch, weil sie noch kochen, so kan man solchen helfen, wann sie zu wenig oder zu viel gesalzen sind, wann dann die Fisch wohl eingekocht sind, so richte solche in eine warme Schüssel an, wenn man will, so kan man Citronen:Saft darauf trucken, und mit Citronen:Blägen garniren, so ist es recht. NB. Das Jingeräusch kan man auch darzu nehmen, und mit kochen lassen.

86. Karpffen in einer braunen Pfeffer:oder Leb:Ruchenbrüß mit Citronat.

Nehme Karpffen, schuppe solche sauber, wasche sie in Wasser ab, mache sie auf, thue das Jingeräusch heraus, schneide sie zu Stücken, leg die Karpffen in ein verzinnte Casserole, bestreue ein jedes Stück Karpffen mit Salz und guten gestossenen Gewürz, untereinander gemengt, nehme ein Stück dicken Pfeffer:Ruchen, reibe solchen auf ein Reib:Eisen, thue den Pfeffer:Ruchen auch an die Karpffen, thue ein paar Schnitt Citronen:Schalen, ein Stücklein Zucker, und ein Stück gute Butter darzu, gieß

Wein, ein wenig Wein-Essig, und das übrige Wasser darzu, setze es auf ein gutes Feuer, und laß die Karpffen kochen, daß sie aber nicht anbrennen, versuche sie nach dem Salz; NB. Wenn man will, so kan man auch Citronacklein geschnitten darzu thun, und mit kochen lassen, so ist es recht.

87. Karpffen in einer Mayoran-Sooß zu kochen.

Nehme Karpffen, schuppe sie, schneide sie auf, thue das Ingeräusch heraus, schneide sie voneinander, mache solche zu Stücken, wasche sie aus, thue die Gall aus dem Ingeräusch, setze ein Geschirr, Kessel oder Pfannen, mit etwas Wasser zum Feuer, salze es, thue den Karpffen darein, gieß etwas Essig darauf, und laß ihn gar kochen, dann nehme die Pfannen von Feuer weg, thue die Stück aus dem Wasser, lege sie in eine Casserol-Pfannen, thue ein gut Stück frische Butter, geriebene Semmel, gut gestossen Gewürz, und etwas klein geriebenen Mayoran an die Karpffen, es muß aber nicht zu viel Mayoran seyn, sonst wird es bitter, gieß etwas Fisch-Wasser, und etwas ungesalzen Wasser darauf, daß es nicht allzu gesalzen wird, hernach setze es aufs Feuer, laß es sacht kochen, versuche die Karpffen nach dem Salz, die Brüß darff nicht zu dick, auch nicht zu dünn seyn, richte sie an, so ist es recht.

88. Karpffen in einer Erbsen-Sooß zu kochen.

Nehme Karpffen, schuppe dieselbe, schneide sie auf, thue das Ingeräusch heraus, schneide die Karpffen voneinander, mache Stück daraus, wasche sie aus, thue Wasser in ein Kessel oder Pfannen, salze es, setze es aufs Feuer, thue die Karpffen darein, laß solche eine Viertels-
Stund kochen, gieß Essig darauf, laß solche mit kochen, wann die Karpffen gar sind, so laß solche so lang stehen, NB. nehme gekochte Erbsen, treibe etwas durch ein Seyher oder Haar-Tuch in ein Ziegel oder Casserol-Pfannen, thue ein Stück frische Butter, und etwas gutes gestossen Gewürz daran, setze es auf ein Feuer, laß die Erbsen-Sooß ein wenig kochen; Alsdann richte die Karpffen an, setze die Schüssel auf ein Kohl-Feuer, mache die Erbsen-Sooß darüber, versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

89. Karpffen in einer braun-Polnischen Sooß mit groben Zwiebeln und weissen Bier zu kochen.

Nehme Karpffen nach Belieben, schuppe solche, man kan sie auch wenn man will, mit den Schuppen kochen, schneide die Karpffen auf, thue
das

das Eingeweid heraus, verwahre den Karpffen, Schweiß oder Blut, oder schneide sie gleich zu Stücken, daß der Karpff und Schweiß beyammen ist, wenn sie alle zerschnitten sind, so nehme ein gut Theil grobe Zwiebeln, schäle sie; schneide sie grob, thue sie unter die Karpffen, salze und würze es mit allerhand gutem Gewürz, thue ein Stück frische Butter, und ein Stücklein Citrone daran, setze es auf ein Feuer, und laß es wohl einkochen, daß nicht zuviel Brüß dran ist, sie müssen auch nicht zu sehr gesalzen seyn, dann richte sie hübsch warm an; so ist es recht.

90. Karpffen-Hachis mit gebackenen Karpffen/ oder gebackener Eyern garnirt.

Nehme einen oder mehr Karpffen, schuppe sie, oder laß die Schuppen dran, mache sie auf, thue das Eingeweid heraus, schneide sie zu Stücken, wasche sie aus, nehme einen Kessel oder Pfanne, thue Wasser, was recht ist, darein, salze die Karpffen, man kan sie auch ablauen, oder so mit ein wenig Essig abkochen, wie man sie sonst kocht, wenn sie gekocht haben, so setz sie von dem Feuer herab, und thue die Stück heraus, wenn sie kalt sind, so zieh die Haut herab, breche das Fleisch von den Gräten herunter, und hacke es sehr klein; Hernach thue ein gutes Stück frische Butter in einen Tegel oder Casserole, laß solche auf dem Feuer zerschmelzen, thue ein wenig Mehl darein, und röste es darinnen gelblich: Alsdann thu das Gehackte in das geröste Mehl, wenn ein Fast Tag ist, und man hat Erbsen bey dem Feuer, so gieß von der Brüß etwas drauf, thue gut gestossen Gewürz, eine Zwiebel, mit gangen Megelein bestedt, und etliche Lorbeer-Blätter dran, NB. ist es im Frühling, so kan man etliche grüne Zwiebeln, ein wenig grünen Peterfilien, auch etwas Timian, etliche Lorbeer-Blätter, miteinander ausgewaschen, und zusammen gebunden unter das Gehackte thun, und so mitkochen lassen, es muß aber im Kochen wohl in Acht genommen werden, daß es nicht anbrennt, will man etwas Wein dran gießen, und Citronen darzu nehmen, so kan mans auch thun, NB. man kan die Köpff und Schwäng zum Backen machen, wenn die Köpff und Schwäng nun gebacken sind, so richte das Hachis an, und lege den gebacknen Fisch herum, oder NB. nehme vier, sechs, oder acht Eyer, so frisch sind, setz ein kleines Pfännlein mit Schmalz aufs Feuer, schlag ein Ey in einen blechernen oder eisernen Löffel, es muß aber gang

blei:

Bleiben, daß der Dottern nicht zerfährt, salz es ein wenig, und thue etwas Mehl drein, wenn das Schmalz heiß ist, so thu das Ey drein, wenn es auf einer Seiten gelb gebacken ist, so wende es um, und backe solches auf der andern auch, mache es so fort, bis sie alle gebacken sind, die darzu gehören; Alsdann lege sie um den Hachis, oder um den gehackten Karpffen, so ist es recht.

91. Karpffen gepflocht zu kochen.

Nehme Karpffen, schuppe sie, oder koche sie mit den Schuppen, wie folgt, mache die Karpffen auf, thue das Ingeräusch heraus, schneide sie zu Stücken, so groß, als beliebt, wasche sie aus, lege solche in ein Geschirr, es darff aber kein Kupffer oder Messing seyn, gieß Eßig darzu, thue auch etwas Wasser drein, salze es, wie sichs gebührt, wenn das Wasser kocht, so thue die Karpffen drein, und laß sie gar kochen, dann nehme sie vom Feuer herab, laß sie in dem Fisch-Wasser, worinn sie gekocht haben, erkalten, oder nehme einen Saum-Löffel, fange sie heraus, wenn sie kalt sind, so zieh erstlich die Haut herab, dann brech das Fleisch von den Gräten herunter Stücklein weis, wenns all ist, so nehme eine saubere Pfanne oder Ziegel, thue etwas klein geriebene Semmeln, ein gutes Stücklein frische Butter, gestossene Muscaten-Blüh, gestossenen Pfeffer, und geschnittene Citronen-Blätlein dran, lege den gepflochten Karpffen drein, gieß ein wenig Wein, und etwas von der Karpffen-Brüh daran, wenn sie nicht zu gesalzen ist, ist sie aber zu gesalzen, so gieß ein wenig Wasser darzu, laß es kochen, daß es nicht anbrennt, NB. man kan auch Kappern oder Noreheln darzu nehmen, dann versuch es nach dem Saltz, richte es an, so ist's recht.

92. Karpffen-Alös zu machen und zu kochen.

Nehme ein oder mehr Karpffen, schuppe solche, hernach schneide die Haut am Rücken auf beeden Seiten hinunter, ziehe sie herab, schneide das Fleisch herab, hacke es ganz klein, hernach weich auf einen Karpffen für einen Kreuzer Semmel in Wasser oder Milch ein, wenn sie geweicht sind, so drucke sie wieder aus, thue ein gut Stück Butter in ein irrdens oder sauberes Geschirr, laß sie auf dem Feuer zergehen, wenn sie bald zergangen ist, so nehm sie vom Feuer, rührs mit einem Koch-Löffel, bis sie wieder kalt will werden, dann schlag auf einen Karpffen zwey ganze Eyer,
und

und zwey Eyer: Dottern in die Butter, rühre es wohl untereinander, thue das gehackte Fleisch in die Eyer und Butter, thu die ausgedruckten Semmeln drein, auch Salz und gut Gewürz dran, und rühr es wohl untereinander; Dann nehme das Grät von den Karpffen, thu aber zuvor das Eingeweid heraus, hacke das Grät, setz einen grossen Siegel oder Casserole mit etwas frischer Butter aufs Feuer, wenn sie zergangen ist, so thu das zerhackte Grät in die Butter, und röste es ein wenig auf dem Feuer, rühre mit einem Löffel herum, gieß Erbsen: Brüh drauf, laß es eine Weil kochen, dann treibe die Brüh durch ein Haar: Tuch oder dünnen Seiher, thue gestossene Muscaten: Blüß dran, wenn es kocht, so mache von gehackten Farce Klös mit einem silbern Löffel, oder mit der Hand, thue sie in die Suppen, und laß sie eine halbe Stund kochen, richte sie in eine Schüssel an, garnire oder belege sie oben herum mit gebakenen Karpffen, so ist es recht.

93. Karpffen gefüllt zu machen.

Nehme Karpffen, soviel beliebt, schneide solche am Rücken auf beiden Seiten bis zu Ende des Schwanzes hinunter, löse die Haut mit den Fingern vom Fleisch ab, sie muß aber am Kopff und Schwanz bleiben, dann schneide das Geripp vom Kopff und Schwanz ab, nehm das Geripp, thue das Fleisch davon, und hack es klein, den Kopff und Schwanz salt ein wenig ein, nehme auf einen Karpffen für einen Kreuzer Semmeln, weiche sie in Milch oder Wasser ein, wenn sie weich sind, so druck sie wohl aus, und hack sie unter den gehackten Karpffen, wenn man will, kan man ein wenig Timian abzupffen, auch etwas Zwiebeln klein schneiden, und darzu thun, oder vielmehr darunter backen, wenn alles zusammen recht klein gehackt ist, so laß in einer Pfanne ein gut Stück Butter auf dem Feuer zergehen, gieß etwas von der Butter an das Gehäck, schlage in die Pfanne, wo die übrige Butter ist, vier Eyer, rühre es mit einem Kochlöffel untereinander, setze sie aufs Feuer, rühre allezeit, biß die Eyer hart werden, sie müssen aber nicht zu hart seyn, thue die gerührten Eyer unter den gehackten Karpffen, schlage noch auf einen Karpffen zwey Eyer in das Gehäck, salt und würze es mit gutem Gewürz, und hack es wohl untereinander; NB. Man kan auch, wenn man will, abgeschält: und klein: geschnittene Mandel: Kern, auch saubere Rosin, darzu thun, menge

M m

es

es wohl untereinander; Hernach streiff den Kopff, Haut und Schwanz, mit der Hand ab, fülle das Gebackte drein; streich es auseinander, wenn die Haut voll ist, so nehm. eine. grosse. Nadel. und. Faden, nehe es wieder. zusamt; und streich es auseinander.: Dann. lege. die. Karpffen. in. eine. saubere. Pfanne, gieß. zerlassene. Butter. oder. Schmalz. drauf, setz. es. in. einen. heissen. Ofen, und. laß. sie. backen, daß. sie. aber. nicht. zu. trucken. werden, richte. sie. an, und. mache. braune. Butter. drüber, so. ist. recht..

94. Karpffen gebraten mit Zappern und Sardellen.

Nehme Karpffen, soviel man braucht, schuppe sie, hernach durchstich sie mit einem spizigen Messer, oder kerbe sie ein, schneide sie auf, thu das Ingeräusch heraus, salze sie ein, und laß solche eine. Weil im Saltz liegen, hernach streiffe das Saltz wieder. ab.: Leg. oder. setze. einen. Krost. auf. glühende. Kohlen; wenn. er. heiß. ist, so. nehm. solchen. wieder. weg, und. wische. ihn. mit. einen. saubern. Tuch. ab, laß. Butter. in. einer. Pfanne. auf. dem. Feuer. zergehen, wälze. die. Karpffen. darinnen. herum, leg. sie. auf. den. heissen. Krost, setze. ihn. mit. den. Karpffen. auf. glühende. Kohlen, und. laß. solche. braten, weil. sie. aber. noch. braten, so. bestreiche. sie. mit. einem. Pinsel. oder. Federn, in. zerlassene. Butter. gedunct, wenn. sie. auf. einer. Seiten. gebraten. sind, so. wende. sie. um, und. brate. sie. auf. der. andern. auch. fein. sachte. ab, bestreich. sie. offr. mit. zerlassener. Butter, wenn. sie. gebraten. sind, so. richte. sie. an, mache. braune. Butter. drüber, belege. sie. mit. geschnittenen. Citronen. Bläßlein, NB. oder. nehme. Sardellen, wasche. solche. sauber, schneide. sie. klein, röste. sie. in. der. Butter, und. richte. sie. hernach. über. die. Karpffen; NB. Oder. nehme. Kappery; röste. solche. ein. wenig. in. zerlassener. Butter, richte. solche. über. die. Karpffen. an, und. gib. sie. warm. auf. den. Tisch, so. ist. es. recht.

95. Karpffen gebacken auch zu marginiren.

Nehme Karpffen, soviel man hat, oder nehmen will, schuppe sie, mache sie auf, thue das Ingeräusch heraus, durchstich sie mit was spiziges, oder kerbe sie mit einem Messer ein; dann kan man sie ganz lassen, oder zerschneiden, und soviel Stück daraus machen, als beliebt, salze sie ein, und laß sie eine Zeit im Saltz liegen, dann streiffe das Saltz wieder ab; Hernach nehme Schmalz in eine Pfanne, laß es auf dem Feuer heiß werden, weil es aber heiß wird, so nehme Mehl, wälze die Fisch darinn herum,

herum, NB. wenn man will, kan man ein wenig Gries darunter nehmen, NB. hat man aber keinen, so neme ein wenig geriebene Semmel unter das Mehl, und wälze die Karpffen darinnen um; Dann thue die Fisch in das heisse Schmalz, backe sie schön liecht heraus, so ist es recht. NB. Wenn man die Karpffen will ganz backen, so muß man eine länglichte oder grössere Pfanne nehmen; Und wenn man die Gebratene marginiren will, so lege sie in ein irdenes Geschirr, gieß guten Eßig in ein andres Geschirr, thue geschnittene Citronen, ganze Muscaten, Blüh, etwas Pfeffer, ganze Negelein, etliche Lorbeer, Blätter, und etwas Rosmarin drein, man kan auch davon lassen, was man will, gieß ein wenig Baumöl drein, und laß das alles untereinander kochen, hernach laß auch ein wenig erkalten, alsdann gieß es über die Fisch, und setz sie an ein kühles Ort, man kan allezeit davon brauchen.

Von Ruppen oder Quappen.

96. Ruppen in einer Erbsen = Sooff zuzurichten.

Nehme Ruppen, schneide solche auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber läßt man sonst in den Ruppen hangen, denn es ist was Gutes, wasche sie aus, lege solche in ein sauber Geschirr, gieß Eßig drauf, nehm einen Kessel oder Pfanne, thue Wasser drein, salze es, wie es sich gebühret, und koche die Ruppen ab, wenn sie abgekocht sind, so nehme sie vom Feuer herab, vorher aber koche Erbsen in Wasser, wie man sie sonst kocht, wenn sie abgekocht sind, so treibe etwas durch einen Durchschlag in eine Casserol - Pfanne oder Tiegel, sie müssen aber dünn durchgetrieben seyn, die Brüß wird sonst zu dick, dann thue an solche ein gut Stück frische Butter, Muscatenblüh, und laß sie kochen, versuchs nach dem Salz, richte die Ruppen an, thue die Brüß drüber, setze die Schüssel mit den Fischen auf Kohlen, so ist es recht.

97. Ruppen mit grünen Erbsen ganz zu kochen.

Nehme die Ruppen, schneide sie am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber muß aber daran bleiben, wasche sie aus, nehme einen Kessel oder Pfanne, thue Wasser drein, salze es, und koche sie mit Wasser und Eßig ab, wenn sie eine Viertel: Stund gekocht haben, so heb sie wieder vom Feuer herab, und laß sie stehen; NB. Nehme saubere junge

grüne Erbsen ohne Schalen, wasche sie erst aus, seihe das Wasser davon ab, setz einen Siegel oder Casserole mit einem Stück Butter aufs Feuer, wenn sie zerschmolzen ist, so thu die Erbsen ein wenig drein, hernach gieß Fleischbrüh, so nicht fett ist, oder Wasser dran, laß es kochen, bis die Erbsen weich sind, thu geriebene Semmeln und gutes Gewürz dran, es muß aber nicht zu dünn oder zu dick seyn, wenn man die Erbsen bald über die Fisch will anrichten, so thu noch ein gutes Stück frische Butter daran; Alsdann richte sie an, und die grünen Erbsen drüber, versuch sie vorhero nach dem Salz, so ist es recht. NB. Man kan die Erbsen vorher auch in Wasser abkochen, hernach mit Butter, geriebener Semmel, kochen lassen, so ist es auch recht.

98. Ruppen gestauft mit Citronen und Wein.

Nehme Ruppen, ziehe sie ab, als wie einen Aal, davon die Haut herunter ist, mache sie am Bauch auf, thue das Ingeräusch heraus, und schneide sie, wenn es beliebig ist, zu Stücken, thue die Ruppen in eine saubere Pfanne, wenn sie verzinnt ist, so ist es besser, thue geriebene Semmeln, ein gutes Stück frische Butter, geschnittene Citronen, davon die Kern genommen sind, und gut gestossen Gewürz dran, gieß ein Gläslein Wein und etwas Wasser drauf, salze es, setz es auf ein Feuer, und laß die Fisch sacht kochen, soviel als nöthig ist, versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

99. Ruppen in einer weissen oder Wein-Sooß zu kochen.

Nehme Ruppen, ziehe sie ab, wie man die Aalen abzieht, oder mache sie gleich am Bauch in der Länge auf, hebe die Leber davon auf, wasche sie im Wasser aus, und gieß Eßig drauf; Hernach nehm einen Kessel oder Pfanne, setze solchen mit Wasser, so zuvor gesalzen ist, zu dem Feuer, wenns kocht, so thu die Ruppen drein, und laß solche kochen, wenn sie eine Viertel-Stund gekocht haben, so nehm sie von dem Feuer weg; Dann schlage in ein Pfännlein auf eine Schüssel vier Eyer-Dottern, thu ein gut Stück frische Butter, gut gestossen Gewürz, und geschnittene Citronen-Scheiben darein, gieß etwas Wein, und ein wenig Fisch-Wasser dran, rühre es mit einem Kochlöffel wohl untereinander; Dann richte die Ruppen an, setze sie warm, setz auch die Sooß aufs Feuer, rühre wohl,

wohl, bis sie recht dick oder heiß ist, versuchs, und richte sie über die Fisch, reib etwas von einer Muscaten: Nuß drauf, so ist recht.

100. Kuppen gebraten.

Nehme Kuppen, ziehe solchen die Haut wie einen Aal ab, schneide sie am Bauch auf, thu das Ingeräusch heraus, mache mit einem Messer Kerblein in die Kuppen, dann kan man sie ganz lassen, oder Stück daraus machen, und salze sie ein, wenn man sie braten will, so streiffe mit den Händen das Salz wieder herab, hernach laß Butter in einer Pfanne zergehen, und wälze sie darinnen herum; Alsdann mache kleine hölzerne Spießlein, und stecke sie daran; Wenn man sie mit Salbey abbraten will, so nehme frischen oder durren, Blätter oder Sträußlein, wasche ihn, spicke die Kuppen damit, wälze sie auch in der Butter herum, mache einen Rost auf dem Feuer heiß, wische ihn ab, und lege die Kuppen darauf, setz ihn hernach auf glimmende Kohlen, und brate sie ab, bestreiche sie mit zerlassener Butter, wenn sie auf einer Seiten gebraten sind, so wende sie um, und brate sie auf der andern auch hübsch gelb, sind sie denn nun ganz fertig, so richte sie an, mache braune Butter drüber, gieß solche über die Kuppen, und gieb sie warm auf den Tisch, so ist es recht. NB. Wenn sie ohne Salbey abgebraten werden, so kan man sie mit Citronen:Bläzlein belegen, und etliche ganze Citronen dabey setzen, so ist es auch recht.

Von Bärtschen.

101. Bärtsching in einer klaren Butter: Brüh zu zurechten.

Nehme Bärtsching, schuppe sie sauber, schneide sie unter den Flossen überzwerch auf, thue das Ingeräusch heraus, als die Därme, Blasen und Gall, das andere kan wohl darinnen bleiben, soll es aber alles heraus genommen werden, so kan man das Bündlein oder Krös mitkochen, denn das ist auch gut, wasch die Bärtsching aus, nehm ein Geschirr, thu Wasser drein, salze es, wie sich gebührt, thue die Bärtsching hinein, und laß sie auf dem Feuer ungefehr eine halbe Viertel: Stund mit Eßig gar kochen, hernach nehme die Fisch vom Feuer herab, wenn man will anrichten, so setze ein gut Theil frische Butter zum Feuer, laß sie sacht zergehen, richte die Bärtsching an, setze die Schüssel warm, gieß die zerlassene

Butter drüber, und reibe Muscaten-Nuß drauf, wenn man will, so kan man auch grüne Petersilien buzen, waschen, klein schneiden, und auch darüber streuen, gib die Fisch warm auf den Tisch, so ist es recht.

102. Bärſching mit grünen Petersilie auf Holländisch zu kochen / nebst frischer Butter beygesetzt.

Nehme Bärſching, schuppe sie sauber, mache sie unter den Flossen am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, das Bündlein oder Krös aber laß drinnen, so es aber mit herausgenommen worden, so kan man es mit abkochen, wasche die Bärſching aus, schneide sie nach der Läng an beeden Seiten auf dem Rücken mit dem Messer auf; NB. Hernach buze Petersilien-Kraut, wasch es sauber, setz einen Kessel oder Pfanne mit Wasser, so zuvor gesalzen worden, zum Feuer, thue die Bärſching, und einen guten Theil von dem Petersilien-Kraut darein, und laß es zusammen kochen, wenn sie gekocht haben, so richte sie an, gieß von dem Fisch-Wasser drauf, thu auch den gekochten Petersill drauf, und gib sie recht warm auf den Tisch: NB. Setze frische Butter dabey, denn man isst sie mit Butter und Brod, so ist es recht.

103. Bärſching mit Petersilie und geriebenen Semmeln zu kauen.

Nehme Bärſching, schuppe sie, mache sie auf, und wasche sie sauber aus; Hernach setz einen Kessel oder Pfanne mit Wasser zum Feuer, salze es, wie sichs gebührt, thue die Bärſching in das Wasser, und köch sie mit Eßig gar, wenn sie gekocht haben, so nehm den Kessel oder Pfanne vom Feuer herab, fange die Bärſching mit einen Faum-Löffel heraus, lege sie in eine Casserole, oder ander sauberes Geschirr, thu geriebene Semmeln, gut gestossen Gewürz, ein gut Stück frische Butter, und sauber gebuzt, gewaschen, und klein gehackt, oder geschnittenes Petersilien-Kraut dran, gieß ein wenig von dem Fisch-Wasser, und etwas vom frischen drauf, damit es nicht zu gesalzen wird, setze die Bärſching auf ein Feuer, decke sie zu, und laß sie ungefehr eine halbe Viertel-Stund kochen, darbey aber nicht anbrennen, auch die Brüß nicht zu dünn oder zu dick werden, versuchs nach dem Salz, richte sie an, so ist es recht.

104. Bärſching in der klaren Butter mit Senfft.

Nehme die Bärſching, ſchuppe ſie, ſchneide ſie auf, thue das Ingeräuſch heraus, und waſche ſie aus; Alsdann nehme einen Keſſel oder Pfanne, thue Waſſer darein, ſalze es, wie ſichs gebührt, und koche ſie in Waſſer und Eßig gar, dann hebe die Fiſch vom Feuer herab; Hernach nehme ein Stück friſche Butter in einen Tiegell oder Caſſerole, gieß darein drey, vier oder ſechs Eßlöffel voll Senfft, ſchneide ein Stücklein Zwiebel dran, ſetze die Pfanne aufs Feuer, und rühr es mit dem Löffel herum, biß die Butter wohl heiß oder zerſchmolzen iſt: Alsdann richte die Bärſching an, ſetz die Schüſſel warm, mache die Sooß drüber, man kan auch ein wenig Citronen Schalen, und etwas Muſcaten Blüh, darzu thun, ſo iſt recht.

105. Bärſching in einer Butter Brüh zu kochen.

Nehme die Bärſching, ſchuppe ſie, mache ſie unter den Floſſen überzwerch auf, thue das Eingeweid heraus, den Roggen laſſe drinnen, oder löche ſolchen mit ab, waſche ſie aus, und gieß Eßig drauf; Hernach ſetz einen Keſſel oder Pfanne mit Waſſer, ſoviel als nöthig iſt, zum Feuer, und ſalz es, was recht iſt, thue die Bärſching drein, und laß ſolche eine Viertel Stund kochen; Dann thue in ein Geſchirtlein drey oder vier Eyer Dottern, rühre ſie mit ſüßen Milchraam ab, thue ein gut Stück friſche Butter dran, und gieß ein wenig Wein darzu: Alsdann gieß das Waſſer von den Bärſchingen ab, thue darauf geſtoſſene Muſcatenblüh, geſtoſſenen Pfeffer, und ſetze ſie aufs Feuer, wenn es kocht, ſo gieße die zerrührten Dottern über die Bärſching, weil die Pfanne noch auf dem Feuer ſteht, ſo rüttle ſie, biß die Butter zergangen iſt, hernach verſuche ſie, richte ſie an, ſetze die Schüſſel warm, und gib ſie auf den Tiſch, ſo iſt es recht.

106. Bärſching in einer weißen Sooß mit Zapern.

Nehme Bärſching, ſchuppe ſie ſauber, mache ſie auf, thu das Ingeräuſch heraus, und waſche ſie aus; Dann nehme einen Keſſel oder Pfanne, thue etwas Waſſer hinein, ſalze es, wie es ſeyn ſoll, gieß Eßig auf die Bärſching, und koche ſie in Waſſer ab, wenn ſie gar gekocht, oder genug geſotten haben, ſo nehme ſie von dem Feuer weg, NB. ſchlag auf eine:

eine Schüssel vier oder fünff Eyer, Dottern in eine Casserole oder sauberes Pfännlein, thu ein gutes Stücklein frische Butter, etliche Löffel voll Rappern, gestoffene Muscatenblüh, gestoßenen Pfeffer, eine ganze Zwiebel, geschnittene Citronen, und etliche Lorbeer-Blätter daran, gieß ein wenig Wein, auch etwas vom Fisch-Wasser darauf, rühr es wohl untereinander, setz es auf ein hübsches Feuer, und rühre es so lang, bis es kochen will: Alsdann richte die Bärtsching an, mache die Soof darüber, versuchs aber erst, so ist es recht.

107. Bärtsching gebacken / und dann mit gebackenen Petersilien-Kraut zu bestreuen.

Nehme Bärtsching, schuppe sie, mache sie unten bey den Flossen nach der Zwerch auf, thue das Ingeräusch heraus, den Rogen kan man darinnen lassen, wenn die Bärtsching groß sind, so schneide sie mit einem Messer ein, oder durchsteche sie, salze sie ein, und laß sie eine Weile im Salz liegen, wenn man sie bald backen will, so streiff sie mit der Hand ab, daß das Salz und Schleim davon kommt; Hernach nehm schwarzes Mehl, und wenn man will, etwas Gries darunter, setz eine Pfanne mit ausgelassener Butter oder Schmalz aufs Feuer, wenn es heiß ist, so melbe die Bärtsching ein, leg sie in das heiße Schmalz, und backe sie schön gelb, wenn sie auf einer Seiten gebacken sind, so wende sie um, und backe sie auf der andern auch so: Wenn sie nun alle schön braun gebacken, so nehme sie heraus, gib sie warm auf den Tisch, so ist es recht. NB. Wenn man will, kan man auch Petersilien-Kraut backen, und darüber streuen, es ist auch recht.

Wie man Petersilien-Kraut backen soll.

Nehme Petersilien-Kraut ein gut Theil, wasche es sauber, thu den Petersill in ein Serviett oder weiß Tuch, und schwinde ihn wohl aus; Hernach laß Schmalz in der Pfannen, worinn die Bärtsching gebacken sind, heiß werden, es muß aber recht heiß seyn, schmeiß den Petersill dar ein, setz es geschwind wieder aufs Feuer, und laß ein klein wenig stehen; Alsdann fange den Petersill heraus, und leg ihn auf ein Fließ-Papier, dann streue solchen auf die Bärtsching, so ist es recht.

Vom Barben-Fisch.

108. Barben in der dicken Butter zu machen.

Nehme die Barben / schuppe sie / schneide sie an Bauch in der läng auf / thue das Ingeräusch heraus / und schneide sie wann sie groß seyn / zu Stücken / wasche sie in saubern Wasser aus / und gieß Eßig darauf ; Hernach nehme ein Grschir / thue etwas Wasser darein / salze es wie sich zum Fischen gehört / und laß sie eine halbe Viertel-Stund kochen / wann sie gekocht haben / so setze sie von Feuer herunter ; Dann nehme drey oder vier Eyer-Dottern / thue sie in eine Casserole oder saubere Pfanne / thue ein gutes Stück frische Butter / ein paar Löffel von dem Fisch-Wasser / und getossene Muscaten-Blüh daran / rühre es untereinander / dann setze es aufs Feuer / rühre allezeit wohl mit dem Löffel herum / biß die Butter zergangen ist / und die Brüh dick werden will : Alsdann richte sie an / und die Soß darüber / so ist es recht.

109. Barben in der klaren Butter zu machen.

Nehme Barben / schuppe sie / schneide sie unten an Bauch in der läng auf / thue das Ingeräusch heraus / und schneide sie wann sie groß sind / über Zwerch zwey quer Finger breit / den Kopff und Schwanz lasse ganz / und wasche die Fisch aus ; Hernach nehme ein Kessel oder Pfanne / thue Wasser darein / salze das Wasser wohl / thue die Fisch darein / und laß solche darinn liegen / biß man bald will anrichten ; Dann nehme den Kessel mit den Fischen und Wasser / worinn sie liegen / setze solchen aufs Feuer / laß es sacht kochen / so lang es nöthig ist / hebe die Fisch herunter / und laß sie darinn liegen ; Alsdann nehme ein gutes Stück Butter in ein Tiegel / laß sie auf Kohlen oder Feuer sacht zergehen / hernach richte die Fisch an / setze die Schüssel mit den Fischen warm / gieß die Butter durch ein Durchschlag über sie her / reibe Muscaten-Nuß darauf / gieß sie warm auf den Fisch / so ist es recht. NB. Man kan auch Senfft auf den Fisch geben / und die Barben mit Senfft essen.

110. Barben blau mit Speck und Zwibeln zu kochen.

Nehme Barben / schneide sie an Bauch in der läng auf / thue das Ingeräusch heraus / schneide sie nach Belieben zu Stücken / wasche sie aus /
 N n lege

lege sie in ein sauber Geschirr / gieß guten Eßig darauf; Dann setze ein Kessel oder Pfanne mit Wasser zum Feuer / salze das Wasser / wann es kocht / so thue die Fisch darein / man kan auch wohl etwas Wein oder Eßig / auch Zwiebel / Rosmarin / Lorbeer-Blätter / und wenn man was übriges von Citronen hat / dazzu thun / dann wann man die Fisch in guten Sachen kocht / so bekommen sie auch ein guten Geschmack / wann sie nun eine kleine Viertel-Stund gekocht haben / so hebe sie von Feuer / nehme frischen Speck / auf eine Schüssel ein Viertel-Pfund / schneide ihn würfflicht / setze ihn in ein Tiegel oder Pfanne aufs Feuer / rühre ihn bißweilen herum / wann er gelb werden will / so thue ein gut Theil geschnittene Zwiebel darein / und röste es miteinander gelb: Alsdann richte die Fisch an / und die Zwiebel und Speck darüber / gieß ein wenig Eßig darauf / stäube gut gestoßen Gewürz daran / gieß die Fisch warm auf den Tisch / so ist es recht.

III. Barben mit Mandeln / Citronat und Citronen.

Nehme Barben / schuppe sie / schneide sie auf / thue das Ingerdusch heraus / kerbe sie auf beeden Seiten ein / schneide sie Stückweis / salze sie ein / laß sie auch eine Weil in Saltz liegen / dann streiffe sie mit den Händen wieder ab / oder truckne sie mit ein Tuch ab / und melbe sie mit schwarzen Mehl ein; Hernach setze eine Pfann mit Schmalz aufs Feuer / wann das Schmalz heiß ist / so lege was von den eingemelbten Fischen darein / backe sie schön gelb heraus / wann sie alle gebacken sind / so nehme die Fisch / lege sie hübsch gleich in eine breite Casserole, thue geschnittene Citronen-Bleslein / geschnittenen Citronat, auch gescheelte und länglicht geschnittene oder ganze Mandel-Kern dazzu / thue auch ein gut Stück Zucker daran / gieß Wein darauf / setz es auf Kohlen / und laß es kochen: Alsdann richte die Fisch an / und die Mandel und Citronat darüber / so ist es recht. NB. Wenn man will / kan man auch ein wenig Mehl braun daran rösten / so giebt es eine dicke Soß / es ist auch recht.

112. Barben gestauft mit geriebener Semmel und Zapern.

Nehme Barben / schuppe sie sauber / schneide sie auf / thue das Ingerdusch heraus / schneide sie zu Stücken / wasche sie auß / richte sie in ein sauber Geschirr oder Casserole, thue Saltz / gut Gewürz / geriebene Semmel / ein paar Löffelvoll Kappern / ein gutes Stück Butter / und geschnittene

geschnittene Citronen daran / NB. man kan auch ein wenig klein-geschnittenen Roken-Boll / und ein paar Lorbeer-Blätter darzu thun / gieß ein wenig Wein / auch etwas Wasser darauf / laß es kochen / biß es dicklicht werden will / richte an / und gieß die Fisch warm auf den Tisch / so ist es recht.

113. Barben mit Austern oder Muscheln zu kochen.

Nehme Barben / schuppe sie / thue das Ingeräusch heraus / wann sie zuvor aufgeschnitten sind / mache sie zu Stücken / wasche sie auß; Hernach setze ein Kessel oder Pfanne mit Wasser zum Feuer / salt das Wasser wohl / und koche sie mit Wasser und Eßig ab / wie sich gebührt / wann sie eine halbe Viertel-Stund gekocht haben / so hebe sie von Feuer herab; Alsdann richte die Fisch in eine Casserole ein / thue geriebene Semmel / ein gutes Stück Butter / gutes Gewürz / und geschnittene Citronen daran / gieß etwas Wein / und ein wenig von den Fisch-Wasser darauf / thue auch die Austern und Muscheln / wann sie vorhero gebugt seyn / darzu / laß es kochen / daß es aber nicht zu dick wird / versuch es nach dem Salz / wann es recht ist / so richte es an.

114. Barben gebraten.

Nehme Barben / schuppe sie / schneide sie an Bauch auf / kerbe sie auf dem Rücken auf beeden Seiten mit ein Messer ein / salt sie wohl / laß sie eine Weil im Salz liegen; Hernach lege einen Rost auf Kohlen oder Feuer / wann er heiß ist / so wische solchen mit einem Tuch ab; Dann nehme Butter in eine breite Pfanne oder ander Geschirr / laß sie zergehen / und wälze die Barben darinnen um / hernach lege sie auf den Rost / setze ihn auf glühmende Kohlen / bestreiche sie oft mit einem Pinsel oder Federn in zerlassener Butter eingedunckt / wenn sie auf einer Seiten gebraten sind / so wende sie um / und brate sie auf der andern auch / bestreiche sie ebenfalls darmit: Alsdann richte sie an / nehme etwas Butter / mache sie braun / gieß solche über sie her / lege auf eine Tafel eine ganze Citronen dabeu / so ist es recht. NB. Man kan sie mit Citronen-Bläßlein belegen / auch mit Citronenbügeln bestreuen / es ist ebenfalls recht.

115. Barben gebacken.

Nehme Barben / schuppe sie / schneide sie an Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / kerbe sie auf beeden Seiten mit ein Messer ein / laß sie

sie gang / oder schneide Stück daraus / salze sie ein / und laß sie eine Weil in Salz liegen / trucke sie auch wieder ab ; Hernach nehme schwarz Mehl / melbe sie darinnen ein / setze auch eine Pfann mit Schmalz auß Feuer / wann es heiß ist / so thue die eingemelbte Barben darein / und backe sie schön gelb heraus / so ist es recht. NB. Man kan auch gebackten Petersilien-Kraut darüber thun / es ist ebenfalls recht.

Von Schleyen.

116. Schleyen in der Butterbrüh zu kochen.

Nehme Schleyen / mache sie an Bauch auf / thue das Zingeräusch heraus / und wasche sie aus ; NB. Hernach nehme recht heiß Wasser in eine Pfann oder Kessel / schmeiß sie alle auf einmahl darein / laß sie auch eine Weil liegen / nehme sie wieder heraus / thue die schleimichte Haut herunter. Alsdann nehme ein Kessel oder Pfanne mit Wasser / salze es / und koche sie mit Eßig darinnen gar / etwann eine halbe Viertel-Stund lang / hernach nehme ein Stück gute Butter / drey oder vier Eyer-Dottern / gieß ein wenig von dem Fisch-Wasser darauf / thue gut Gewürz / und ein wenig süßen Raam darzu / setz es auß Feuer / rühre es immer herum / biß es dick werden will / dann nimm die Brüh von Feuer / versuche sie nach dem Salz / richte die Schleyen an / daß kein Wasser darinnen bleibt / mache die Brüh darüber / stübe Muscatenblüh oder Muscaten-Nuß darauf / so ist es recht.

117. Schleyen in einer schwarzen Zwiebel-Soß.

Nehme Schleyen / mache sie an Bauch auf / thue das Zingeräusch heraus / gieß Wein-Eßig oder Wein darein / wasche das Geblüth heraus / thue den Schweiß in eine Pfanne / worinnen die Schleyen kochen sollen / wasch sie in frischen Wasser aus / hernach setze ein Kessel oder Pfanne mit Wasser auß Feuer / wann es recht heiß ist / so hebe es herunter / und schmeiß die Schleyen ins Wasser / laß sie eine Weil darinn liegen / dann nehme sie wieder heraus / buche sie ab / lege sie wieder in eine Pfanne worin der Schweiß verwahrt worden / gieß ein wenig Eßig / Wein / auch etwas Wasser darzu / thue Salz / Negel und Corbadoemel / auch Pfeffer und geschnittene Citronen daran / scheele auch Zwiebel / schneide sie klein / setze ein Pfändlein mit Schmalz und etwas Butter zum Feuer / thue etwas Mehl darein / röste es mit den Zwiebeln darinn braun / thue es zusammen
an

Wie man die Fisch auf allerhand Manier zubereiten soll. 285
an die Schleyen / setze sie auf das Feuer / decke sie zu / und laß sie eine kleine
Viertel-Stund kochen / versuche sie nach dem Saltz / so ist es recht.

118. Schleyen in einer Citronen-Sooß zu kochen.

Nehme Schleyen / schneide sie an Bauch auf / thue das Eingerausch
heraus / wasche sie wieder in kalten Wasser auß; Hernach nehme ein Kessel
oder Pfanne mit Wasser / salze es / und setz es aufs Feuer / wann es kocht/
so thue die Schleyen darein / koch sie in dem Wasser mit Eßig ab / dann
nehme sie heraus / thue die Haut mit ein Messer herab / lege sie in eine
Schüssel / und setze sie mit den Fischen warm; Hernach nehme eine Pfann/
schlage vier oder mehr Eyer-Dottern darein / thue ein gutes Stück Butter/
Muscatenblum / gestossenen Pfeffer / ein Stück Zwiebel / oder mit
Würg-Negelein besteckte Zwiebel / und geschnittene Citronen daran / gieß
ein Glas Wein / und etwas Wasser darauf / rühre es wohl unter einan-
der / setze die Brüh aufs Feuer / wann man die Fisch anrichten soll / so rüh-
re die Brüh stets mit ein Löffel herum / biß sie heiß oder dick wird; Alsdann
versuche sie nach dem Saltz / und richte sie über die Fisch her / so ist es recht.

119. Schleyen in einer schwarzen Negelein-Sooß.

Nehme Schleyen / schneide sie an Bauch in der läng auf / thue das
Eingerausch heraus / gieß ein wenig Wein-Eßig oder Wein daran / wasche
das Geblüth heraus in die Pfannen / wo die Schleyen sollen gebacken wer-
den / wasche sie auch in frischen Wasser wieder auß / setze ein Kessel oder
Pfanne mit Wasser aufs Feuer / wann es recht heiß ist / so hebe es von
Feuer herunter / wirff sie in das heiße Wasser / und laß sie brühen / wasche
auch den Schleim herunter / dann lege sie in die Pfanne / worinn der
Schweiß ist / thue Saltz / gutes gestossen Gewürg / auch gestossene Ne-
geln / und geschnittene Citronen daran / gieß ein Glas Wein / und etwas
Wein-Eßig darauf / thue ein gut Stück Zucker / und ein paar Lorbeerblät-
ter darzu / setz ein Pfändlein mit ein Stücklein Butter / oder Schmalz
aufs Feuer / röste etwas Mehl darinnen braun / hernach thue es an die
Schleyen / setze sie aufs Feuer / und laß solche eine halbe Viertel-Stund
kochen / versuche sie alsdann / und richte sie an / so wird es recht seyn.

120. Schleyen zu braten mit oder ohne Salsbey.

Nehme Schleyen / mache sie auf / thue das Zingeräusch heraus / salze sie ein / wann sie eine Weil in Salz gelegen sind / so nehme sie / und streiche sie ab / NB. salze sie noch einmahl / denn sie haben sehr viel Schleim / und streiche sie wieder mit der Hand ab / truckne sie auch mit einem Tuch sehr wohl ab; Hernach setze den Rost aufs Feuer / laß solchen wohl heiß werden / dann wische den Rost mit ein Tuch ab; Setze auch Butter aufs Feuer / laß sie zergehen / wälze die Schleyen in der Butter oder Schmalz herum / alsdann lege sie auf den Rost / setze ihn auf glühende Kohlen / brate sie schön / bestreiche sie oft mit zerlassener Butter oder Schmalz / mit ein Pinsel oder Federn / wann sie auf einer Seiten gebraten sind / so wende sie um / und brate sie auf der andern auch / bestreiche sie ebenfalls mit zerlassener Butter / wann sie gar gebraten sind / so richte sie an / setze die Schüssel warm / hernach mache ein gutes Stücklein Butter in einem Pfändlein auf dem Feuer heiß / wenn man will / so kan man auch saubern Salsbey darcin thun / und darinn rösten / oder man kan die braune Butter nur so darüber thun / und eine Citronen dabey setzen / so ist es recht.

121. Schleyen gebaden.

Nehme Schleyen / schneide sie an Bauch auf / thue das Zingeräusch heraus / durchsteche sie mit ein Messer / salze sie ein / wann sie eine Weil in Salz gelegen / so streiche sie durch die Hand / daß der Schleim davon kommt / dann die Haut ist sonst gar jäh / wann sie nicht wohl abgeschleimt werden; Alsdann melbe sie in groben Mehl ein / setze eine Pfann mit Schmalz aufs Feuer / wann es heiß ist / so lege die eingemelbten Schleyen darcin / backe sie schön gelb aus dem Schmalz heraus / und richte sie an / so ist es recht.

Von Brasem.

122. Brasem in der Butterbrüh mit geriebener Semmel zu kochen.

Nehme Brasem / (es sind breite Fisch) schuppe solche sauber / schneide sie an Bauch auf / thue das wenige Zingeräusch heraus / laß sie gang / oder schneide sie zu Stücken / lege sie in ein Geschirr / gieß kaltes Wasser darauf /

darauf / und wasche sie sauber aus; Hernach nehme ein Kessel oder Pfanne / thue Wasser darein / lasse das Wasser wie sich zum Fischen gebühet / man kan auch Eßig darauf gießen / oder wann das Wasser kocht / so thue sie hinein / gieß etwas Eßig mit darein / laß sie eine halbe Viertel-Strund kochen / dann hebe die Fisch von Feuer / nehme sie heraus / lege sie in ein saubere Casserole oder Pfanne / thue klein-geriebene Semmel / gut gestossen Gewürz / als: Muscatenblüh / ein wenig Pfeffer / und ein gutes Stück frische Butter daran / gieß ein Glas Wein / und etwas von dem Fisch-Wasser darauf / setze es aufs Feuer / und laß es kochen; NB. Man kan auch Citronen und etwas Kappern / wenn man will / darzu thun.

123. Brasem in einer weissen Soß.

Nehme Brasem / schuppe sie / schneide sie auf / thue das Ingeräusch heraus / man kan sie ganz lassen oder zerschneiden / wasche sie aus / koche sie in Wasser mit Salz und Eßig ab; Hernach nehme vier oder fünff Eyer-Dottern in eine Pfanne / thue ein gut Stück frische Butter / gut gestossen Gewürz / und geschnittene Citronen darzu / rühre es wohl unter einander / gieß ein Gläslein Wein / und etwas von dem Fisch-Wasser darauf / setze es auf ein stätes Feuer / rühre es wohl herum / bis es recht heiß wird / wann es zu dick wird / so hilff der Soß / gieß ein wenig Wein oder Wasser daran / setze es wieder aufs Feuer / wann die Brüß will anfangen zu kochen / so hebe es wieder herunter / richte die Brasem an / und die Soß darüber / trucke Citronen-Safft darauf / man kan auch noch ein wenig Muscaten- / Nuss-daraufreiben / gieß sie warm auf den Fisch / so ist es recht.

124. Brasem in einer braunen Soß mit Kappern.

Nehme Brasem / schuppe sie / schneide sie an Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / schneide sie zu Stücken / und wasche sie aus / dann richte sie in eine Pfanne so sauber ist / thue Salz / und gut-gestossen Gewürz / als: Muscatenblüh / Cordamömel / Pfeffer / etwas Kappern / ein wenig Zucker / und geschnittene Citronen daran / nehme ein Pfändlein / thue etwas Schmalz darein / röste ein Löffelvoll Mehl darinnen braun / und thue es auch mit an die Brasem / gieß ein wenig Wein / auch etwas Wein-Eßig und Wasser darauf; Hernach setze es aufs Feuer / und laß eine halbe Viertel-Strund kochen / daß die Brüß aber nicht zu dick wird / versuche die Brüß / und richte sie an / so ist es recht.

125. Brasem

125. Brasem in einer Limonien-Sooß.

Nehme Brasem / schuppe sie sauber / mache sie auf / thue das Ingeräusch heraus / schneide sie zu Stücken / wasche sie sauber aus / und gieß Eßig darauf / hernach nehme ein Geschirt / ein Kessel oder Pfanne / thue Wasser darein / salze es / setz es aufs Feuer / wann es kocht / so thue die Fisch darein / und laß sie eine halbe Viertel-Stund kochen / verfaume sie / dann hebe sie von Feuer herunter / NB. alsdann nehme ein oder zwey Limonien / leg sie vorher ins Wasser / hernach nehme sie / und schneide sie klein wirfflicht / thue sie in ein Ziegel oder Casserole, schlage vier oder fünff Eyer-Dottern darein / thue ein gut Stück frische Butter und gut gestossen Gewürz darzu / rühre es mit ein Koch-Löffel wohl herum / thue auch ein Stücklein Zucker darein / gieß ein Gläßlein Wein darauf / auch etwas von der Fischbrüh / richte die Brasem an / setze die Schüssel mit dem Fischen warm: Darnach setze die Sooß aufs Feuer / rühre mit dem Koch-Löffel allezeit herum / daß sie nicht zusammen laufft / versuche sie / wann sie recht heiß und ein wenig dick ist / so richte sie über die Brasem an / gieb sie warm auf den Tisch / so ist es recht.

126. Brasem zu braten.

Nehme Brasem / schuppe sie / schneide sie auf / thue das Ingeräusch heraus / kerbe sie auf beeden Seiten mit ein Messer ein / oder durchstiche sie mit einem spizigen Messer / salze sie ein / laß sie auch eine Weil in Salt liegen / dann streiffe sie wieder mit der Hand / oder truckne sie mit einem saubern Tuch ab; Hernach nehme ein Kost / mache ihn heiß / wische ihn wieder ab / laß Butter oder Schmalz in einer breiten Pfanne oder Blech zergehen / wälge die Brasem in der Butter herum / dann lege sie auf den heißen Kost / setze ihn auf glühmende Kohlen / und brate sie schön ab / bestreiche sie oft mit einem Pinsel oder Federn / mit zerlassener Butter / wann sie auf einer Seiten gebraten sind / so wende sie um / und brate sie auf der andern auch schön / bestreiche sie ebenfalls wohl mit Butter / wann sie nun alle gebraten sind / so richte sie an / mache in einem Pfändlein etwas Butter über den Feuer braun / gieß sie über die Brasem her / bestreiche oder belege sie mit Citronenbügeln / oder mit zerschnittenen Citronenblegen / mache es schön / so ist es recht.

127. Brasem

127. Brasem gebacken.

Nehme Brasem / schuppe sie sauber / schneide sie an Bauch auf / thue das Fingerdusch heraus / kerbe sie mit ein Messer auf beeden Seiten ein / oder durchsteche sie mit ein Messer / dann salze sie ein / wann sie eine Weil gesalzen haben / so streiffe sie wohl mit den Händen ab / oder truckne sie mit ein leinen säubern Tuch ab / hernach melbe sie ein / setze eine Pfanne auf Feuer / thue ein gut Theil Schmalz darein / wann es heiß ist / so thue die Brasem auch hinein / man kan sie ganz lassen / oder vorhero / ehe sie eingemelbt werden / zerschneiden / und dann soviel hinein thun / als hinein gehen / bade sie schön gelb heraus / so ist es recht.

128. Brasem gebacken oder gebraten zu mariniren.

Nehme Brasem / schuppe sie / kerbe sie auf beeden Seiten ein / oder durchsteche sie mit ein Messer / salze sie ein / wann sie ein oder mehr Stund in Salz gelegen sind / so kan man sie wieder abtrucknen / NB. will man sie backen / so werden sie eingemelbt / und aus dem Schmalz gebacken / NB. werden sie aber gebraten / so darff man sie nicht einmelben / sondern wohl abtrucknen; Hernach mache einen Rost auf dem Feuer wohl heiß / wische den Rost sauber ab / dann laß in ein Geschirr ein Stück Butter oder Schmalz zergehen / wälze die Brasem darinnen um / lege sie auf den heißen Rost / und brate sie schön gelb / bestreiche sie auch oft mit ein Pinsel oder Federn mit zerlassener Butter / wann sie nun gebraten oder gebacken sind / so lege sie in ein Geschirr / es darff aber nicht von Kupffer oder Messing seyn: Alsdann nehme Wein oder guten Eßig soviel man braucht / in ein irden Tiegel oder Hasen / thue ganze Negeln / ganze Muscatenblüh / ganzen weissen Pfeffer / etliche Lorbeerblätter / und geschnittene Citronenblöz oder Schalen darein / auch wenn man will / ein wenig Saffran / laß es miteinander kochen / aber nicht viel / laß es hernach ein wenig erkalten / aber nicht viel / und gieß es über die Fisch her; Man kan auch Zwiebel scheelen / und solche breit schneiden / und mitkochen lassen / wann man es gern hat / decke hernach die Fisch zu / und stelle sie an ein kühles Ort / man kan allezeit davon gebrauchen.

Von Orffen und Weiß-Fischen.

129. Orffen in einer weissen sauren Sooff zu kochen.

Nehme Orffen oder Weiß-Fisch / schuppe sie sauber / schneide sie auf / thue das Ingeräusch heraus / schneide sie zu Stücken / oder laß sie gang / wasche sie aus / und gieß Eßig darauf; hernach setze ein Kessel oder Pfanne mit Wasser / so zuvor gesalzen ist / zum Feuer, wann das Wasser kocht / so schmeiß die Fisch gleich darein / und laß sie eine halbe Viertel-Strund kochen. / hebe die Fisch von Feuer herab / nehme eine Pfanne / thue / wenn man nicht viel Eyer hat / an statt fünff oder sechs Eyer-Dottern / ein wenig schönes Mehl / zwey Eyer-Dottern / ein gut Stück frische Butter / gutes Gewürz / ein paar grüne Zwiebel / oder eine gecheelte und zu Blegen geschnittene Herbst-Zwiebel darein / gieß ein wenig Wein oder Eßig darauf / rühre es mit ein Löffel untereinander / gieß von der Fischbrüh auch darzu / setze es auß Feuer / rühre es wohl untereinander / wann es recht heiß ist / so nimmes von Feuer herab / richte die Fisch an / und die Sooff darüber / so ist es recht.

130. Orffen oder Weiß-Fisch in einer Butterbrüh mit klein gehackten Peterfill.

Nehme Orffen oder Weiß-Fisch / schuppe sie sauber / schneide sie zu Stücken nach belieben / wasche sie sauber aus / setze ein Kessel oder Pfanne mit Wasser so zuvor gesalzen ist / zum Feuer / und koch die Orffen oder Weiß-Fisch darinn / gieß etwas Eßig darauf / und laß sie eine halbe Viertel-Strund kochen / dann hebe sie von Feuer herab / richte sie in ein sauber Geschirr ein / thue geriebene Semmel / klein-gehackten Peterfill / gut gestoffen Gewürz / und ein gutes Stücklein Butter daran / NB. wann kein Fast-Tag ist / so kan man magerer Fleisch-Suppen daran gießen / oder was von dem Fisch-Wasser darzu thun / alsdann setze es auß Feuer / kan es in kochen zugedeckt seyn / so ist es besser / versuche sie nach dem Salz / und richte sie an / es wird recht seyn.

131. Orffen oder Weiß-Fisch in einer gelben Polnischen Sooff.

Nehme Orffen oder Weiß-Fisch / schuppe sie / wasche sie sauber / thue in ein Kessel oder Pfanne etwas Wasser / salze es wie sich zum Fischen gebührt / und stede die Fisch in dem Wasser mit Eßig gar / NB. vor-
hero

hero aber nehme gebuzte Petersilien-Wurzel / schneide etliche Aepffel / buße sie inwendig aus / scheele auch etliche Zwiebel / schneide sie zu Stücken / thue alles zusamm in ein Hasen / gieß Wein / Wasser / und ein wenig Essig darauf / ist es aber zu dünn / so kan man ein wenig klar-geriebene Semmel daran thun / thue auch ein Stücklein Butter / gutes Gewürz / ein Stücklein Zucker / und geschnittene Citronen darzu / setze die Brüh auß Feuer / und laß solche kochen; Alsdann richte die Fisch an / thue ein wenig Safran darauf / daß es gelb wird / richte dann die Brüh über die Fisch her / setze es auf Kohlen 7 und laß es durchkochen / so ist es recht.

132. Orffen oder Weiß-Fisch auf den Rost zu braten.

Nehme Orffen oder Weiß-Fisch / schuppe sie sauber / schneide sie an Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / salze sie eine Weil ein / streiffe oder truckne sie mit einem saubern Tuch wieder ab; Hernach lege einen Rost auß Feuer / laß unterdeß auch Del oder Butter auf dem Feuer zergehen / wälze die Fisch in dem Del oder Butter herum / wische den Rost ab / lege dann die Fisch darauf / setze ihn auf glüende Kohlen / bestreiche die Fisch / weil sie braten / oft mit einem Pinsel in Del oder Butter getunkt / wann sie auf einer Seiten gebraten sind / so wende sie um / und brate sie auf der andern auch so fort / biß sie fertig sind / alsdann kan man sie anrichten oder marginiren.

133. Orffen oder Weiß-Fisch zu backen.

Nehme Orffen oder Weiß-Fisch / schuppe sie / schneide sie an Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / durchsteche sie mit einem Messer / salze sie ein / laß sie eine Weil im Salz liegen / dann truckne oder streiffe sie mit der Hand wieder ab / und melbe sie mit schwarzen Mehl ein; Hernach setze eine Pfanne mit Schmalz oder Del auß Feuer / wann es heiß ist, so backe die Fisch heraus.

Von See-Fischen.

134. Cabeliau oder Laperton in der Butter mit Senfft.

Nehme wohl gewässerten Cabeliau, schuppe solchen sauber / mache Stüd daraus nach Belieben / und wasche sie in frischen Wasser aus; Hernach nehme ein Kessel oder Pfanne / thue den Cabeliau darein / gieß frisch
 Do 2 Wasser

Wasser darauf / setze es zum Feuer daß es sacht heiß wird / wenn man bald anrichten will / daß er auch anfangen will zu kochen / er muß aber nicht kochen / wann er ja kocht / so darff er nur sehr wenig kochen / sonst wird er zu hart; NB. Alsdann nehme ein Stück frische Butter in ein Casserole oder Stoll-Ziegel / gieß ein paar Löffel voll Senfft darein / thue ein paar grüne Zwiebel / oder ein paar Stück von einer Herbst-Zwiebel darzu / setz es auf Kohlen / rühre stets mit ein Löffel / bis die Butter wohl zergangen ist: Hernach richte den Cabeliau an / setze die Schüssel warm / mache die Sooff darüber / reibe Muscaten-Nuß darauf / so ist es recht.

135. Cabeliau oder Laperton in der klaren Butter und klein gehackten Peterfill.

Nehme den Cabeliau so vorhero gewässert worden / schuppe solchen sauber / und schneide ihn zu Stücken / wasche ihn aus / lege den Cabeliau in ein Kessel oder Hafen / gieß frisch Wasser darauf / setze den Fisch aber nicht zu nahe zum Feuer / laß ihn recht heiß werden / daß er zu kochen anfangen will / hernach nehme ein Viertel-Pfund oder ein Halb-Pfund frische Butter / thue sie in ein Ziegel oder Pfanne / setze ihn auf Kohlen / laß sie sacht zerschmelzen / wann sie zerschmolzen ist / so richte den Cabeliau oder Laperton an in eine Schüssel / setze sie warm / gieß sie durch ein Sieber oder Durchschlag auf den Fisch / reibe Muscaten-Nuß darauf / so ist es recht. NB. Will man aber Peterfill darauf streuen / so nehme ihn / wasch und wasche solchen sauber / und hacke ihn klein / streue ihn auf den angerichten Fisch / gieß ihn warm auf den Fisch / so ist es recht.

136. Laperton oder Cabeliau in einer Zwiebel-Sooff.

Nehme den Laperton oder Cabeliau der vorhero ausgewässert ist / schuppe solchen sauber / schneide ihn zu Stücken / wasche sie sauber aus / hernach thue den Laperton oder Cabeliau in ein Kessel oder Hafen / gieß kaltes Wasser darauf / setze es von ferne zum Feuer / daß es sacht heiß oder zu kochen anfangen will; Unter der Zeit nehme ein gut Theil Herbst-Zwiebel / schneide sie mit ein Messer klein / thue die geschnittene Zwiebel in ein Ziegel oder Pfändlein / gieß Wasser darauf / setze es zum Feuer / laß die Zwiebel ein wenig kochen / gieß das Wasser davon ab / nehme ein Ziegel oder Casserol-Pfanne / thue die gekochten Zwiebel darein / schlage auf
eine

in eine grosse Schüssel vier Eyer-Dottern daran / thue ein gutes Stück frische Butter / ein Viertel-Pfund oder mehr / nachdem der Fisch viel sind / dazu / würze es mit gutem Gewürk / rühre es mit einem Koch-Löffel wohl untereinander / gieß etliche Löffel von der Fischbrüh darauf / rühre es herum / richte den Paperton oder Cabeliau an / setze es warm: Hernach setze den Ziegel oder Pfanne auf ein Feuer / rühre es wohl herum / wann es kochen will / daß es nicht zu dick ist / so richte es über den Paperton an / ist es aber zu dick / so gieß nochetwas von der Fischbrüh darauf / versuche es nach dem Salz / so ist es recht.

137. Paperton oder Cabeliau in einer Senfft-Sooß.

Nehme Paperton oder Cabeliau, schuppe solchen / schneide ihn zu Stücken / wasche ihn aus / ley solchen in ein Kessel oder Hafen / gieß kaltes Wasser darauf / setze ihn zum Feuer / aber nicht zu nah / daß er nicht zu heiß wird auf einmahl / wenn man will anrichten / und er zu kochen anfangen will / so richte an / setze die Schüssel warm / thue ein gutes Stück Butter in eine Pfann oder Ziegel / gieß ein paar Löffelvoll Senfft / wann er zu dick ist / so gieß ein wenig vom dem Fisch-Wasser daran / dann setze es auf ein sachttes Feuer / rühre es wohl herum / wann die Butter alle wohl zergangen ist / so probire die Sooß / ob sie nicht zu dick oder dünn / und ob sie auch recht in Salz ist ; Alsdann richte die Sooß über den Paperton oder Cabeliau, so ist es recht.

138. Paperton oder Cabeliau gestaufft mit geriebener Semmel und Peterfill.

Nehme Paperton oder Cabeliau so vorhero gewässert worden / schuppe solchen sauber / schneide ihn Stück weiß / und wasche ihn aus / hernach thue den Paperton in ein Kessel oder Hafen / gieß kaltes Wasser darauf / setze es ein wenig von ferne zum Feuer / daß er fertig wird wenn man anrichten will / wenn es nun recht heiß ist / und zu kochen anfangen will / so setze den Fisch vor Feuer herab / NB. nehme ein Ziegel oder Casterole, thue eine Handvoll geriebene Semmel / ein gutes Stück frische Butter / und gut gestoffen Gewürk darein / nehme gebugt und gewaschenen Peterfill / hacke solchen klein / thue auch etwas von dem gehackten Peterfill daran / gieß von dem Paperton-Wasser darauf / und laß es eine Viertel-Stund kochen / man kan auch ein Lorbeerblat dazzu thun / und mitkochen lassen ; Wann
die

die Brüh nun nicht zu dünn oder dick / und auch in Salz recht ist / so richte den Cabeliau an / setze die Schüssel auf Kohlen / richte die Soß darüber / so wird es recht seyn.

139. Laperton oder Cabeliau in einer weissen Butter: Soß zu zurichten.

Nehme gewässerten Laperton oder Cabeliau, schuppe solchen wohl / schneide den Laperton zu Stücken nach Belieben / wasche ihn aus / thue solchen in ein Kessel oder Hasen / gieß kalt saubere Wasser darauf / setze ihn zum Feuer / aber nicht zu nah / warin man will anrichten / so laß ihn nur einen Ball aufstun / und nimm ihn von Feuer weg; hernach nehme eine Casserole oder andere saubere Pfanne / thue ein gutes Stück frische Butter / oder auch gleich gesalzene Butter darin / wann sie aber gesalzen ist / so muß man sie zuvor auswaschen / dann schlag vier / fünff / oder sechs Eyer:Dottern in die Pfann wo die Butter ist / thue etwas gestossen Gewürz daran / rühre es mit ein Koch-Löffel wohl untereinander / gieß von der Lapertonbrüh etliche Löffel darauf; Richte den Laperton an / setze die Schüssel warm / hernach nehme die Pfanne / allwo die Soß darinnen ist / setze sie auf ein stetes Feuer / rühre allezeit / biß die Soß kochen will / dann hebe sie von Feuer / ist die Soß zu dick / so kan man noch etwas von der Fischbrüh darzu thun / wann sie dann recht ist / so versuche sie nach dem Salz / richte sie über den Fisch / reibe etwas Muscaten-Nuß darauf / gieß den Cabeliau warm auf den Fisch / so ist es recht.

Von Sander oder Zander.

140. Sander mit Butter und Senfft zu zurichten.

Nehme den Sander / schuppe solchen sauber / schneide ihn an Bauch auf / thue das Zinger dusch heraus / schneide den Fisch über Zwerch nicht gar zwey quer Finger dick / spalte den Kopf von einander / wasche den Fisch zusammen aus / thue ihn in ein Kessel / gieß frisch saubere Wasser darauf / lege den Fisch wohl / setze solchen auf Feuer / und laß ihn sacht fieden eine gute Weil / wenn er gekocht hat / so richte den Fisch an / decke solchen mit ein Serviett zu / oder streue sauber Petersilien Kraut darauf : Alsdann setze zerlassene Butter in ein Geschirr apart / und etwas Senfft darneben / so ist es recht.

141. Sander

141. Sander in einer warmen Senfft-Sooff zuzurichten.

Nehme den Sander wie vorher gemeldt / schuppe solchen sauber / schneide ihn an Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / schneide den Kopff herab / spalte ihn voneinander / schneide Stücke zwen quer Finger dick herab / wasche sie wohl auß / thue sie hernach in ein Kessel oder Pfanne / gieß kaltes Wasser darauf / salze es wohl / setze die Pfanne auß Feuer / und laß den Sander eine gute Weil kochen / dann nehme ihn von Feuer wieder herab ; Hernach nehme ein gutes Stück Butter in eine Pfann oder Stoll-Tiegel / gieß etwas Senfft daran / richte den Fisch an / setze die Schüssel warm / setze sie mit der Butter und Senfft auf ein Feuer / rühre stetß mit ein Koch-Löffel / biß sie wohl zergangen ist / dann richte sie mit dem Senfft über den Fisch her / gieß warm auf den Fisch / so ist es recht.

142. Sander in Baum-Oel zu backen.

Nehme den Sander / schuppe ihn / wanter geschuppt ist / so schneide den Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / schneide den Kopff herab / die andern Stück schneide nach der Zwerch einen guten Daumen breit herab / besprenge sie mit Saltz / und laß sie eine Weil im Saltz liegen / hernach nehme ein sauber Tuch / truckne das Saltz wieder ab / melbe sie ein wenig rin ; Dann thue Baum-Oel in eine Pfanne / man kan auch / wenn man kein Baum-Oel hat / Schmalz darzu nehmen / setz es auß Feuer / mache es heiß / thue den eingemelbten Sander darein / und backe die Stück sauber heraus / gieß ihn warm mit gebackenen Peter-sill auf die Tafel / oder garnire solchen mit frischen Peter-sill / es ist beedes recht. NB. Man kan auch den Sander marginiren : Nehme ein halb Maas oder mehr Weins-Eßig in ein Tiegel / thue ganz Muscaten-Blüh / ganze Negeln / und etwas ganzen Pfeffer darein ; Wenn man will / so kan man auch etwas Baum-Oel / ein paar Lorbeer-Blätter / ein wenig Rosmarin / und geschnittene Citronen-Bley oder Schalen darzu thun / setz es auß Feuer / laß es aufkochen / und auch wieder kalt werden / lege den Sander in ein verzinnetes oder irdenes Geschirr / gieß den Eßig mit dem Gewürz darauf / setze es an ein kühles Ort / man kan allezeit davon nehmen / man kan auch wenn man will / ein wenig Saffran darzu thun.

143. Von Sander den Schwanz mit Baum-Oel oder Schmalz zu braten.

Nehme den Sander / schuppe ihn / schneide ihn an Bauch auf / thue das Zingeräusch heraus / schneide den Schwanz so groß als beliebt / herunter / durchstich ihn wohl mit ein spitzigen Messer / salze ihn / und laß ihn eine Weil im Salz liegen / dann streiffe das Salz herunter / und trutne den Schwanz mit ein reinen Tuch ab / stecke ihn an ein Spieß / und binde ihn wohl an / mache ein stetes Feuer / lege den Spieß daran / laß ihn herumwenden / beträuff ihn wohl und offit mit Baum-Oel oder heissen Schmalz / laß ihn so lang herumwenden / biß man meint daß er gar ist / zuletzt begieße ihn wohl / und bestreue ihn mit ein wenig Mehl und geriebener Semmel untereinander / laß ein wenig frische Butter zerschmelzen / und begieß ihn damit / richte ihn an / setze Citronen und Pommerangen dabey / so ist es recht.

Vom Stör-Fisch.

144. Stör in der klaren Butter mit Senfft zu kochen.

Nehme den Stör / schuppe solchen / wiewohl sie hart wieder herunter zu bringen sind / schneide ihn an Bauch auf / thue das Zingeräusch heraus / hernach schneide Zwerch-Stück / nicht gar zwey quere Finger-dick herunter / soviel als beliebt / wasche den Stör aus / den Kopff kan man spalten oder ganz lassen / lege ihn in ein grossen Kessel oder Hasen / gieß Regen-Wasser darauf / wann mans haben kan / wo man es aber nicht haben kan / so nehme fließendes Wasser / salz es wohl / setze es bey oder außs Feuer / laß es eine gute Weil sacht kochen / dann hebe den Stör von Feuer / richte ihn an / setze ein gut Theil Butter zum Feuer / laß es sacht zergehen / gieß es über ihn / reibe Muscaten-Nuß darauf / gieß ihn warm auf den Tisch / setze Senfft dabey / so ist es recht.

145. Stör in der Senfft-Sooß.

Nehme den Stör / schuppe solchen / schneide ihn an Bauch auf / thue das Zingeräusch heraus / schneide soviel herunter als man braucht / den Kopff kan man spalten oder ganz lassen / was man nicht braucht / kan man mit Stein-Salz inwendig einsprengen / und in Stroh einbinden / an ein fuhles

kühles Oer hängen, und verwahren, bis man es braucht. NB. Den andern aber richte solchergestalt zu: Wasche den geschuppten Stör aus, thue solchen in einen Kessel, gieß Regen, oder fließendes Wasser drauf, salze es wohl, setze den Stör auf ein gutes Feuer, und laß ihn eine gute Weil sachte kochen, hernach nehme ihn vom Feuer herab; NB. Thue ein gutes Stück frische Butter in eine Pfanne, gieß etwas Senfft darzu, setz die Pfanne mit der Butter und Senfft aufs Feuer, und rühre wohl herum, wenn die Soosß will heiß werden, so richte den Stör an, mache die Soosß drüber, so ist es recht.

146. Stör in Baumöl zu backen.

Nehme den Stör, schuppe solchen sauber, mache ihn am Bauch auf, schneide Zwerch-Stück herab, salze ihn ein, und laß ihn eine Weil im Salt liegen, hernach trucke das Salt mit einen Tuch wieder herab; Dann nehme Baumöl in eine Pfanne, man kan auch etwas Schmalz darzu nehmen, wenn man nicht Del genug hat, setze es aufs Feuer, und laß es heiß werden, bestreu den Fisch ein wenig mit gestossenen Negelen, und etwas Mehl, alsdann lege ihn in das heiße Del, und backe ihn sachte heraus, gib ihn warm auf den Tisch, so ist es recht.

147. Stör zu braten an einem Spieß.

Nehme den Stör, Schwanz, so groß, als man will, wenn er geschuppt ist, so durchsteche den Schwanz mit einer Gabel, daß das Salt durchsalzen kan, laß ihn eine Weile im Salt liegen, dann streiffe das Salt wieder ab, steck oder binde ihn an einen Spieß, mache ein gutes Feuer, wo er am dicksten ist, muß das Feuer auch was stärker seyn, begieß ihn offt mit zerlassener Butter oder Baumöl, und laß ihn eine Stund braten, wenn man ihn will anrichten, so begieß ihn vorhero, hernach nehme ein wenig geriebene Semmeln, thue etwas gestossene Negelen und Cordamömel darunter, bestreue ihn ein wenig damit, und begieß solchen wieder mit zerlassener Butter: Alsdann richte ihn an, und setz eine ganze Citrone dabey, so ist es recht.

Die See-Fisch werden sonst alle nur mit klarer oder zerlassener Butter gemacht, und dann wird Senfft dabey gesetzt, er muß aber kalt seyn; Oder wenn die Butter darüber durch einen Durchschlag oder Haar-Sieb gelassen worden, so kan man sauber Petersilien-Kraut hacken, oder klein

schneiden, und darauf streuen. NB. Oder man nehme frische oder gesalzene saubere Butter und Senff in eine Pfanne, setze es über ein Feuer, und rühre allezeit, bis es warm wird, hernach richte es über die Fisch her.

148. Eine Brüh über einen Wels oder Stör zu machen.

Nehme den Stör oder Wels, wenn derselbe abgefotten, wie vorher gemeldet worden, so laß ihn so lang im Wasser, worinn er gefotten worden, liegen, bis man will anrichten: Hernach mache eine Brüh, nehme Pfeffer, oder Lebkuchen ein Stücklein, reib es auf einen Reib, Eisen, thue es in einen Tiegel oder verzinnte Casserole, gieß etwas Wein, ein wenig Wein, Eßig und Wasser drauf, thue geschnittene Citronen, gestossenen Pfeffer, Megelein, Cardamömlein, Muscaten, und etwas Zucker daran, laß es kochen, bis die Brüh ein wenig dicklicht wird: Als dann richte den Fisch an, setze ihn mit der Schüssel warm, mache die Sooff darüber, und versuch sie, so ist es recht.

149. Stör / Wels oder Hausen / in einer Weirek Sooff zuzurichten.

Nehme Stör, Wels oder Hausen, es wird einer gefotten, wie der andere, ist auch schon gemeldet worden, wenn er abgefotten ist, so laß ihn in dem Wasser stehen, bis man will anrichten; NB. Hernach nehme etliche Löffel voll Weirek, oder Kirschens Mus, dasselbe thue in einen Tiegel, zerrühre es mit einem Koch, oder Rühr, Löffel mit Wein, wenn es recht klar ist, so setze Butter in einer Pfanne aufs Feuer, thue mit einem Kochlöffel ein wenig Mehl darein, und röste es braun, hernach thue das an die Sooff, oder an das Mus, thue auch gutes gestoffenes Gewürz, geschnittene Citronen und Zucker dran, laß es ein wenig kochen, versuchs nach dem Salz; Als dann richte die Fisch an, setze die Schüssel warm, und mach die Sooff drüber, so ist es recht.

150. Wels oder Sander in einer gelben Sooff mit Mandeln, Rosin, Zucker und Citronen.

Nehme den Wels oder Sander, schuppe solchen sauber, mache ihn auf, thue das Ingeräusch heraus, schneide ihn zu Stücken, wasche sie aus; Hernach nehme Regen, oder fließendes Wasser in einen Kessel, salze es, und thue den Fisch darein, ist es aber ein Gefalgener, so muß er wohl ausgewaschen, und das Wasser nicht viel, oder gar nicht gesalzen werden.

den, setze den Fisch auf ein gutes Feuer, und laß ihn sacht kochen eine halbe Stund, nehm ihn wieder herab, und laß ihn darinnen warm stehen: Darnach nehm einen Ziegel oder Casserole, die verzinnt ist, setze solche mit einem Stück Butter aufs Feuer, und röste ein wenig Mehl darinn, gieß ein Glas Wein, ein wenig von dem Fisch-Wasser, oder frischek dar auf, setz es aufs Feuer, und laß kochen, thue gutes Gewürz, als Negelein, Muscatenblüh, Cordamömel und Pfeffer, geschnittene Citronen, etwas Safran, und ein Stück Zucker daran, und laß es zusamm kochen; NB. Alsdann nehme Mandeln, brühe sie, ziehe die Haut ab, schneide eine Hand voll länglicht, thu sie an die Brüß, und laß es kochen, wenn man will, kan man etliche Lorbeer-Blätter und Rosin, so vorhero gebugt und gewaschen sind, darzu thun, und so zusamm kochen lassen, aber doch nicht lang; Dann richte den Wels oder Haufen an, mache die Brüß drüber, und trag es warm auf den Fisch, so ist es recht.

151. Biber-Schwanz und Klauen zuzurichten.

Der Biber ist ein vierfüßig Thier, auch fast wie eine Otter, doch nicht groß, er lebet im Wasser, und nähret sich von Fischen, von den Haaren machet man die kostbaren Hüte, der Schwanz aber ist ohne Haar, wie ein Fleisch einer guten Hand breit, ohngefehr eine halbe Ellen, oder drey Viertel lang, und zwey Finger dick, von Gestalt wie ein Fisch.

Nehme den Biber-Schwanz und die Klauen, richte sie auf folgende Art zu: lege den Schwanz auf einen Rost, und setz ihn auf glühende Kohlen, wenn er wohl warm ist, nehme die obere Haut herab, die Klauen aber missen in sied-heißem Wasser abgebrüht werden, bis die obere Haut herab geht, hernach büß und wasche sie sauber, und siede den Schwanz und Klauen ein oder zwey Stund im Wasser, dann nehme den Schwanz und Klauen heraus, fühle sie in kalt Wasser wieder ab, mache sie schön rein, und schneide sie zu Stücken, thu sie in einen Ziegel, auch gut gestossen Gewürz und geschnittene Citronen darzu, gieß ein Glas Wein drauf, reibe ein Stück Pfeffer-Ruchen daran, oder nehme ein Pfännlein, thue etwas Schmalz darein, setz es aufs Feuer, röste einen Löffel voll Mehl braun darinnen, und thu es mit darzu, thue auch gebugt und klein-geschnittene Mandeln und Rosin, auch ein gutes Stück Zucker darzu, laß den Schwanz und die Klauen in der Brüß kochen, dann richte sie an, es wird recht seyn.

152. Biber: Schwanz und Klauen in einer süßen Weirel: oder Kirschen: Mus zu kochen.

Nehme den Biber: Schwanz, lege solchen auf den Rost, setze diesen auf glühende Kohlen, wenn er wohl warm ist, so buze die obere Haut herab, die Klauen aber müssen wohl gebrüht, hernach abgebust, und gewaschen werden, dann setze den Schwanz und Klauen mit Erb: sen: Wasser oder Erb: sen zu, laß es ein oder zwey Stund lang kochen; Hernach nehme Weirel: oder Kirschen: Mus, zerreibe solchen mit warmen Wein mit einem Koch: Löffel, gieß auch noch ein gut Theil Wein darauf, thue gestossene Negelein, Muscatenblüh, Zucker, Zimmet daran, setze auch ein Pfännlein mit etwas Schmalz zum Feuer, röste ein klein wenig braun Mehl darinn, thu es mit an die Weirel: Soop, und laß es kochen: Alsdann richte den Biber: Schwanz und die Klauen an, mache die Soop darüber, setze es auf ein Kohl: Feuer, daß es warm bleibt, gib es dann auf den Fisch, so ist es recht; Oder nehme dürre Weirel oder Kirschen, wasche sie aus, thue die Weirel in einen Hasen oder Ziegel, setze sie mit Wasser und Wein zum Feuer, und laß sie weich kochen, hernach nimm sie aus der Brühh, hacke sie recht klein, thue sie dann wieder in die Brühh, gieß mehr Wein darzu, setze es aufs Feuer, thue gestossene Negelein, Zimmet, Citronen: Bütslein, und ein gutes Stück Zucker daran, röste auch ein wenig braun Mehl darein, und laß es kochen: Alsdann richte es über den Schwanz her, so ist es auch recht.

Von Pütten, frischen Schollen und Zungen.

153 Frische Pütten / Zungen oder Schollen / mit klarer Butter oder Peterfill.

Nehme die frischen Pütten, Schollen oder Zungen, wasche sie sauber, lege sie in das Geschirr, worinn sie kochen sollen, gieß sauber Regen: oder Bach: Wasser darauf, wenn man es haben kan, es ist sehr gut darzu, thue Saltz dran, setze sie auf ein gelindes Feuer, und laß sie so lang stehen, bis das Wasser zu kochen anfangen will, dann setze sie vom Feuer herab, laß sie in dem Wasser, bis man sie zum Anrichten brauchet; Alsdann nehme eine gute Butter, sie mag gefalzen oder nicht gefalzen seyn, thue die Butter in einen Ziegel oder Pfännlein, laß sie sacht zerpehen, richte die Fisch an, daß kein Wasser darunter bleibt, setze die Schüssel mit den Fischen

Fischen warm, nehme ein Senher oder Haar Sieb, gieß die zerlassene Butter durch den Senher oder Haar Sieb auf die Fisch, reibe Muscaten-Ruß, oder streue Muscaten-Blüh darauf, schneide sauber grün Petersilien-Kraut klein, streue es darauf, es kan auch davon bleiben, wenn man es nicht gern hat, gib die Fisch warm auf den Tisch, es wird recht seyn.

154. Frische Pütten/Schollen oder Zungen mit ausgebrochene grünen Erbsen zu kochen.

Nehme die Schollen, Zungen oder Pütten, bereite und koche sie wie zuvor gemeldet worden; Hernach nehme ausgebrochene grüne Erbsen, wasche sie, und koche sie in kalten Wasser weich, wann sie aber recht jung sind, so darff man sie eben nicht vorher kochen, sondern thue so wohl die abgekocht, oder die nicht gekocht sind, in ein Ziegel, worinn zuvor ein gutes Stück Butter gethan worden, dann die Erbsen und geriebene Semmel darauf, setze es auf Kohlen, und laß es schweissen, dann gieß etwas Fleischbrüh oder Wasser darauf, aber nicht zu viel, laß es sacht kochen, daß die Erbsen schön weich werden, thue Muscaten-Blüh, etwas gestossenen Pfeffer, auch wenn man will, klein gehackten Petersill daran, wann die Erbsen nun weich sind, und man sie über die Fisch anrichten will, so thue noch ein gutes Stücklein Butter darzu, hernach richte die Fisch an, und die Erbsen darüber, versuche sie vorhero nach dem Salz, so ist es recht.

155. Frische Schollen/Pütten oder Zungen in der dicken Butter.

Nehme Schollen, Zungen oder Pütten, wasche sie sauber, hernach lege sie in ein Kessel oder grosse Pfannen, thue Bach oder Regen-Wasser, wann man es haben kan, darauf, kan man aber keines haben, so muß man wohl ander Wasser nehmen, setze es auf ein sacht Feuer, laß es warm werden, daß es anfängt zu kochen, die Fisch darffen aber nicht wohl kochen, sonst werden sie zu hart, laß sie so lang in dem Wasser liegen, worinn sie haben kochen sollen, biß man sie anricht; Dann nehme auf eine Schüssel Fisch, drey oder vier Eyer-Dottern in eine Casserole oder andere saubere Pfannen, thue ein gutes Stück frische Butter darzu, rühre es mit ein Koch-Löffel wohl untereinander, thue auch gestossene Muscaten-Blüh daran, gieß ein paar Löffel voll von dem Fisch-Wasser darauf, rühre es wohl herum, richte die Fisch an, setze die Soß auf ein stetes Feuer, rühre sie:

Sie allezeit herum, biß sie will dick werden und anfangen zu kochen, wird die Sooff aber zu dick, so muß man noch etwas von dem Fischwasser darzu thun; Alsdann versuche sie nach dem Salz, und richte sie über die schon angerichteten Fisch her, es wird recht seyn.

156. Frische Zungen/ Schollen oder Pütten in der Butter mit Senfft.

Nehme die Schollen, Zungen oder Pütten, wann sie eingesalzen sind, so muß man sie ein paar mahl sauber auswaschen, daß das Salz und das Unreine herunter kommt, sind sie aber frisch, so wasche sie ebenfalls ein paar mahl aus; lege sie in ein Kessel oder Pfannen, so groß ist, thue Regenwasser oder fließend Wasser darauf, sind es frische, so salze sie, setze die Pfannen aufs Feuer, wann sie zu kochen anfangen wollen, so nehme sie von Feuer wieder weg, laß sie in dem Wasser liegen, biß man sie anrichtet, daß sie warm und weiß bleiben; Hernach nehme ein Ziegel oder Pfannen, thue ein gut Stück frische Butter darein, gieß ein paar Löffel Senfft daran, scheele ein oder zwei Zwiebel, schneide sie voneinander, und thue sie auch darzu, dann richte die Fisch an, setze die Schüssel mit den Fischen warm: Alsdann nehme die Butter mit dem Senfft, setze sie auf ein Kohl Feuer oder anders Feuer, rühre es wohl herum, wann es wohl heiß ist, so richte sie über die Fisch, gib sie warm auf den Tisch, so ist es recht.

Von Stock-Fischen.

157. Stock-Fisch in der klaren Butter zu machen.

Nehme wohl gewässerten Stockfisch, brich ihn von den Gräten und von der äussern Haut aus, oder schuppe ihn wohl, und thue die Grät meistens heraus, dann rolle oder wickle den Stockfisch fest zusammen, überbinde ihn auch mit Bast oder Faden wohl, und lege ihn in ein Hafen oder ander Geschirr, gieß gelindes Wasser darauf, setze ihn zum Feuer, aber auch nicht zu nahe ans Feuer, laß ihn recht heiß werden, daß er eben zu kochen anfangen will, wann man ihn soll anrichten; Darnach nehme ein gutes Stück Butter in ein Ziegel oder Pfannen, laß sie sacht beym Feuer zergehen, wann die Butter zerschmolzen ist, so nehme ein Senfher oder Haarsieb, gieß die Butter dadurch auf den Stockfisch, derselbe muß aber zuvor warm gesetzt, und mit einer Schüssel zugedeckt.

zugedeckt worden seyn, mache neben um die Schüssel Häufflein von Pfeffer und Saltz, und gib den Stockfisch zugedeckt auf den Tisch, so ist es recht.

158. Stockfisch mit Kümmel und Butter:

Wiewohl der Stockfisch zweyerley sind, den einen heist man den Kliefffisch, den muß man eine gute Weil, doch aber sacht kochen lassen; Was aber der rechte Stockfisch ist, der darff gar nicht kochen, sondern nur sacht heiß werden: NB: Man kan den Stockfisch vorhero ausgräten oder schuppen, und dann zum Feuer setzen, wann es nun soll angericht werden, so nehme Kümmel, setze solchen durch ein Sieb, daß kein Sand darinnen bleibt, laß ein Stück Butter in ein Tiegel oder Pfannen beym Feuer sacht zergehen, richte alsdann den Stockfisch an, setze ihn warm, streue Kümmel darauf, gieß auch viel zerlassene Butter daran, streue Saltz und Pfeffer um die Schüssel, gib den Stockfisch zugedeckt warm auf den Tisch, so ist es recht.

159. Stockfisch mit süßem Raam:

Nehme Stockfisch, der gut ist, und auch wohl gewässert, brich die Grät heraus, leg ihn in ein Hafen oder anders Geschirr, gieß kaltes Wasser darauf, setze ihn nicht zu nah ans Feuer, daß er sacht warm wird, will er aber anfangen zu kochen, und man richt nicht gleich an, so setze ihn von Feuer weg; Hernach nehme süßem Raam in eine Casserole oder Tiegel, setze solchen auf Kohlen, und laß den Raam kochen, thue geriebene Semmel darein, laß sie auch mit kochen: Alsdann richte den Stockfisch in eine Schüssel, thue frische Butter mit darunter, setze die Schüssel auf ein Kohlfeuer, und gieß den Raam darauf; NB: Man kan den Raam vorhero salzen, oder thue das Saltz und Gewürz um die Schüssel herum, laß es ein wenig aufkochen, gib es so auf den Tisch, es wird recht seyn.

160. Stockfisch mit gerösteten Zwiebeln zu kochen:

Nehme guten gewässerten Stockfisch, gräte ihn aus, und löse die Haut herunter, oder schuppe ihn, und thue dann die Grät heraus, dresse den Stockfisch übereinander, und binde ihn mit ein Faden wohl zusammen, lege ihn in ein Hafen, gieß Regen Wasser, oder Bach Wasser, oder sonst ein gelindes Wasser darauf, setze den Stockfisch zum Feuer, und laß ihn sacht heiß werden, daß das Wasser kochen will; Wenn man

man will anrichten, so setze ein gut Theil halb Butter und halb Schmalz zum Feuer, laß es auch sacht heiß werden, thue ein gut Theil gebuzt geschnitene Zwiebel in das heiße Schmalz, und röste die Zwiebel schön gelb darinnen: Alsdann richte den Stockfisch an, thue den Faden davon, setze die Schüssel mit den Stockfisch warm, thue die geröste Zwiebel mit der Butter darauf, streue Salz und Gewürz um die Schüssel herum, oder mache Häufflein von Salz und Gewürz um die Schüssel, dann wenn der Stockfisch zuvor gesalzen wird, so wird er hart, gib ihn auf den Tisch, so wird es recht seyn.

161. Stockfisch mit Senfft und Butter zu machen.

Nehme Stockfisch, der weiß und wohl gewässert ist, ziehe die Haut herab, thue die Grät heraus, binde ihn zusammen, lege solchen in ein Hafen oder Geschir, gieß kaltes Wasser darauf, so nicht zu hart ist, kan es aber Bach- oder Regen-Wasser seyn, so ist es am besten, dann setze es zum Feuer, laß es sacht heiß werden, daß es fast zu kochen anfangen will, kochen aber darff es nicht; Hernach nehme ein gut Stück Butter in eine Pfannen oder Ziegel, gieß ein paar oder mehr Löffel voll Senfft daran, setze es auf ein sachttes Feuer, rühre es wohl herum, wann es will zu dick werden, so gieß ein wenig von dem Stockfisch-Wasser darauf, wann das Schmalz nun wohl heiß oder zergangen ist, so richte den Stockfisch an, senke das Wasser herab, und setze die Schüssel mit dem Stockfisch warm: Alsdann richte die Butter mit dem Senfft darüber, thue Salz und Gewürz dabey, so ist es recht.

162. Stockfisch in einer gemeinen Butterbrüh zu machen.

Nehme guten gewässerten Stockfisch, schuppe solchen sauber, wasche ihn aus, thue solchen in ein Kessel oder Hafen, gieß kaltes Wasser darauf, setze ihn zu Feuer, als wenn er kochen soll, wann er aber zu kochen anfangen will, so nehme ihn von Feuer weg; Hernach nehme eine Casserole oder Ziegel, setze solche mit ein guten Stück Butter aufs Feuer, wann die Butter zergangen ist, so thue mit ein Löffel so viel Mehl darcin, als man braucht, und röste es ein wenig, gieß auch von Stockfisch-Wasser darauf, rühre es herum, und laß es durchkochen, wann es durchgekocht ist, so senke das Wasser von dem Stockfisch herab, und gieß die Brüh darauf, oder fange ihn heraus, und thue solchen in die Brüh, salze und

und würge den Stockfisch auch / man kan auch wassers benebt / Kümmeel oder klein gehackten Petersill daran thun / thue auch noch ein Stück Butter darzu / dann er will viel haben / versuche ihn / richte ihn alsdann an / und gieb ihn warm auf den Tisch / so ist es recht.

163. Stockfisch gedämpfft.

Nehme guten gewässerten Stockfisch / schuppe solchen sauber / breche die Grät heraus / und wasche ihn wohl aus ; hernach nehme ein Siegel / oder ein geschlossenen Kessel oder Casserole, da sich wohl ein Deckel darauf schickt / thue ein gut Stück frische Butter darein / laß sie ein wenig auf dem Feuer zergehen / dann nehme den Stockfisch / trucke das Wasser wohl heraus / lege ihn in das Geschirre / worinn er soll gedämpfft werden / gieß zerlassene Butter darauf / man kan auch etliche ganze oder zerschnittene Zwiebel darzu thun / decke alsdann ihn wohl zu / vermache auch den Deckel mit groben Wasser-Teig / hernach setze ihn auf Kohlen / und laß solchen eine Stund lang auf den Kohlen dämpffen : Alsdann richte ihn schön ganz an / streue gutes Gewürz und Salz neben auf der Schüssel herum / daß man ihn erst auf den Teller salzen kan / so wird er nicht hart / und ist auch so recht.

164. Stockfisch-Poctum oder in Ofen gebacken.

Nehme Stockfisch so gut ist / und auch wohl gewässert / wasche solchen sauber aus / thue ihn in ein Geschirre / gieß frisch Wasser darauf / setze ihn ohne Salz zum Feuer / laß ihn recht warm werden / daß er zu kochen anfangen will / gieß das Wasser davon ab / thue den weissen Stockfisch aus den Gräten / wann man meint / daß man genug hat / so thue den ausgekräten Stockfisch auf ein Hackbret / hacke solchen klein / weiche Semmel soviel man braucht in guter Milch ein / wann sie wohl weich ist / so trucke sie wieder aus / und hacke den Stockfisch und Semmel untereinander ; hernach nehme Butter in eine Pfanne / laß sie auf dem Feuer zergehen / dann schlage 6. 8. oder mehr Eyer darein / wanns nun viel Stockfisch und Semmel sind / so muß man auch viel Eyer darzu nehmen / rühre sie mit ein Koch-Löffel allezeit wie ein Eyer-Schmalz oder gerührte Eyer auf dem Feuer / thue sie auch unter die Stockfisch / thue Salz und Gewürz was recht ist daran / und hacke es wohl untereinander / schlage noch 2. bis 4. rohe Eyer daran / laß ein gutes Stück Butter zergehen / gieß es auch dar-

auf / hacte es wohl untereinander; hernach nehme eine blecherne oder silberne Schüssel / bestreiche dieselbe mit Butter / thue das gehackte in die Schüssel / streiche es schön rund und glatt mit einem grossen heißen Messer / wann es fertig ist / so gieß zerlassene Butter darauf / und backe es in ein Ofen schön heraus / so ist es recht.

Von gedörreten Plateiß oder Schollen.

165. Schollen oder Plateiß mit grün=ausgedörreten Erbsen zu kochen.

Nehme gewässerte Schollen oder Plateiß / schneide die Brät oder Flossen herab / wasche sie wieder aus / lege sie in eine Pfanne / gieß kaltes Wasser darauf / setze sie zum Feuer / wann es zu kochen anfangen will / so hebe sie von Feuer weg / und laß sie in dem Wasser warm stehen; hernach nehme ausgekörnte grüne Erbsen die noch jung sind / kochte sie in frischem saubern Wasser weich / wann man will / so kan man das Wasser abseyhern / und Fleischbrüh darauf giessen / oder laß das Wasser dabey / thue ein gutes Stück frische Butter geriebene Semmel und gestossen Gewürz daran / laß es sacht kochen / daß die Erbsen recht weich werden / und die Brüh nicht zu dick wird / versuche sie nach dem Salz / und richte die Schollen oder Plateiß in eine Schüssel / setze dieselbe warm auf ein Kohlfeuer / richte die Erbsen darüber / man kan auch sauber Peterilien=Kraut klein schneiden und daran thun / und mitkochen lassen / und so über die Schollen mit anrichten / es wird recht seyn.

166. Schollen oder Plateiß in der klaren Butter.

Nehme die Schollen oder Plateiß / wann sie gewässert sind / schneide die Flossen ab / und buge sie sauber aus / lege die Schollen oder Plateiß in eine Pfanne oder Kessel / gieß frisch Wasser darauf / setze sie zum Feuer / wann sie aber zu kochen anfangen wollen / so hebe sie von Feuer weg / und laß sie warm stehen; hernach nehme eine Pfanne oder Ziegel / thue ein gutes Stück Butter darein / laß sie auf dem Feuer zergehen / oder mache sie braun; dann richte die Schollen oder Plateiß an / seyhe das Wasser herab / gieß die Butter durch ein Seiher über die Fisch her / setze die Schüssel warm / salze sie / thue gestossene Muscatenblüh darauf / so ist es recht. Man kan auch Peterilienkraut sauber lesen / waschen / klein hacken / und darüber streuen.

167. Schollen

167. Schollen oder Plateiß ausgebrochen in der Butter-
Brüh.

Nehme Schollen oder Plateiß so gewässert sind / schneide die Flossen herab / thue sie in ein Kessel oder Pfanne / gieß kaltes Wasser darauf / setze sie zum Feuer / wann sie anfangen zu kochen / so hebe sie von Feuer wieder weg; hernach nehme eine Schüssel / worinn die Fisch sollen zu Tisch getragen werden / thue frische Butter und geriebene Semmel in die Schüssel / thue auch ein wenig Salz und gut gestossen Gewürz darzu / rühre es mit einem Kochlöffel in der Schüssel herum / daß sich anhängt; dann nehme die Schollen oder Plateiß heraus / löse das Fleisch mit ein grossen Messer schön ganz von beeden Seiten herab / lege es um die Schüssel auf die Butter herum / wann es nun alles herum / und die Schüssel wohl belegt ist / so streue geriebene Semmel darauf / thue auch gutes Gewürz und Butter daran / gieß von der Fischbrüh oder Fleischbrüh darauf / decke es zu / setze es auf ein Kohlf Feuer / und laß es kochen / versuche es nach dem Salz / so ist es recht; Man kan auch die ganzen Plateiß so kochen / es ist auch recht.

168. Schollen oder Plateiß in der Erbsen-Soosß.

Nehme Schollen oder Plateiß / buße sie sauber / schneide die Grät oder Flossen herab / thue sie in ein Kessel oder Pfanne / gieß frisch Wasser darauf / setze es zum Feuer / laß sie anfangen zu kochen / hebe sie von Feuer weg / und laß sie in dem heißen Wasser liegen; Hernach nehme gekochte Erbsen / treibe sie durch ein Durchschlag oder Sepher in ein Ziegel oder verjünnte Casserole, die Brüh darff aber nicht zu dick seyn / thue ein gut Stück frische Butter / und gestossene Muscatenblüh daran / laß es kochen / versuch es nach dem Salz; alsdann richte die Schollen oder Plateiß an / setze die Schüssel auf ein Kohlf Feuer / richte die Brüh darüber / laß es ein wenig aufkochen / so ist es recht.

169. Schollen oder Plateiß mit jungen gelben Rüben.

Nehme gute gewässerte Schollen oder Plateiß / schneide die Flossen ab / wie ich allezeit schon gemeldet hab / lege die Fisch in ein Kessel oder Pfanne / gieß kaltes Wasser darauf / setze sie bey oder aufs Feuer / laß sie sacht heiß werden / wann sie nun zu kochen anfangen wollen / oder schon kochen / so nehme sie von Feuer weg; Hernach nehme junge gelbe Rüben / buße sie sauber / schneide sie klein würfflicht oder länglicht wie kleinen Speck-

und kochte sie in Wasser weich / gieß es ab / und gieß Fleischbrüh wenn man will darauf / hat man aber Fast-Tag / so kan man das Wasser daran lassen; darnach nehme ein gutes Stücklein Butter in eine Pfanne / setze sie aufs Feuer / und röste ein wenig Mehl darinnen / thue es dann mit guten gestossenen Gewürz an die Rüben / laß sie kochen bis sie schön weich seynd / wann sie aber zu dünn an der Brüh sind / so thue ein wenig geriebene Semmel daran / und laß es mehr kochen : alsdann richte die Plateiß oder die Schollen an / setze sie auf Kohlfeuer / ehe man aber die Rüben darüber richt / so thue ein gutes Stück Butter daran / denn alle Fisch wollen wohl Butter haben / darnach richte die Rüben auch über die Schollen oder Plateiß / versuche sie nach dem Salz / so wird es recht seyn.

170. Schollen oder Plateiß gestauft mit klein-gehackten Peterfilien-Kraut.

Nehme Schollen oder Plateiß sowohl gewässert seynd / schneide die Flossen herab / buß und wasche sie aus / thue sie in ein Geschirt / gieß kaltes Wasser darauf / setze sie zum Feuer / laß sie sacht heiß werden / wann sie nun anfangen zu kochen / so hebe sie von Feuer weg / und laß sie in Wasser liegen ; hernach nehme ein Siegel oder Pfanne / thue geriebene Semmel / gut gestossen Gewürz / ein gutes Stück Butter / und sauber gebußt-gewaschen und klein-gehackten Peterfilien-Kraut darzu / gieß durch ein Siegel her von dem Plateiß-Wasser oder Fleischbrüh darauf / setze es auf ein Feuer / und laß es sacht kochen / daß die Brüh und die geriebene Semmel wohl verkocht / versuch es nach dem Salz / richte die Schollen oder Plateiß an / setze sie auf ein Kohlfeuer / richte die Soß darüber / laß sie ein wenig aufkochen / und gieb sie warm auf den Tisch / so wird es recht seyn. NB. Die Mayonnanbrühen werden eben auf diese Art gemacht.

171. Schollen oder Plateiß zu braten.

Nehme wohl gewässerte Schollen oder Plateiß / schneide die Flossen herab / buße sie sauber ab / lege sie in ein Kessel oder Pfanne / gieß kaltes Wasser darauf / und setze sie aufs Feuer / wann sie dann wollen anfangen zu kochen / so hebe sie von Feuer weg / nehme solche aus dem Wasser heraus / und laß trucken werden ; dann thue in eine Pfanne frische Butter / laß sie zergehen / wälze die Schollen oder Plateiß darinnen herum / bestreue sie hernach wann es beliebt / mit geriebener Semmel und Gewürz /

und

und lege sie auf den Rost und brate sie / man kan auch die geriebene Semmel davon lassen / wann sie nun gebraten sind / so richte sie an / nehme Butter in eine Pfanne / setz sie aufs Feuer / und mache sie braun / giebs alsdann warm auf den Fisch / so ist es recht.

Von Haringen.

172. Haring in einer Mayoran-Brüh.

Nehme Haring / wässere sie ein Tag oder drey / gieb ihnen alle Tag frisch Wasser / dann hänge sie ein Tag in die Wärm / oder in die Luft / zum kochen dörrfen sie zwar nicht gedörrt werden / sondern schneide sie in der Helfft voneinander / oder lasse sie ganz / dann thue sie in eine Pfanne / gieß kaltes Wasser darauf / und laß sie ein Ball austochen / man kan sie zwar ohnabgekocht in eine Casterole oder saubere Pfann einrichten / thue geriebene Semmel / klein gemachten Mayoran / aber nicht zuviel / sonst wird es zu bitter / ein gut Stück Butter / und gestossen Gewürz darzu / gieß Erbsen-Wasser oder ander Wasser darauf / und laß es kochen / der Brüh darff aber nicht zuviel seyn / und muß auch nicht zu dünn oder dick seyn / versuche sie nach dem Salz / und richte sie an / so ist es recht.

173. Haring in der Erbsenbrüh.

Nehme gewässerte Haring / lasse sie ganz / oder schneide sie in der Helfft voneinander / lege sie in ein Casterole oder Tiegel / laß gekochte Erbsen durch ein Sieber oder Durchschlag darauf lauffen / aber nicht zu dick / thue auch ein Stücklein gute Butter / und gut gestossen Gewürz daran / und laß es kochen / versuche es ; Alsdann richte die Haring an / und die Soß darüber / so ist es recht.

174. Haring in der weißen Soß mit Wein und Citronen.

Nehme gewässerte Haring / schneide sie voneinander / oder laß sie ganz / lege sie in eine Pfanne / gieß Wasser darauf / setze sie auf ein Feuer / und laß sie ein wenig kochen ; Hernach nehme zwey oder drey Eyer-Dottern in ein Pfändlein / thue ein Stücklein frische Butter und gut gestossen Gewürz daran / rühre es mit ein Koch-Löffel wohl herum / gieß ein paar Löffel voll Wein / und was von der Haringbrüh darauf / setze es aufs Feuer / rühre allezeit herum / wanns dick werden will / so nehme sie aus dem Wasser / richte sie an / und die Soß darauf / reibe Muscatennuß darauf / so ist es recht.

175. Haring zu braten auf Erbsen oder sauer Kraut.

Nehme Haring / so drey Tag gewässert / hänge sie auf / und truckne sie in der Wärm oder in der Luft / hernach mache ein Rost heiß / bestreue die abgetrocknete Haring mit ein wenig Mehl / dann lege sie auf den heißen Rost / setze ihn mit den Haring auf Kohlen / und brate sie schön / wann sie auf der ein Seiten gebraten sind / so wende sie um / und brate sie auf der andern auch / alsdann kan man sie anrichten / und trucken auf den Tisch geben ; Oder man kan braune Butter darauf / auch eine saure Soos darüber machen ; Man kan sie auch um gekochte Erbsen / oder um gekocht sauer Kraut legen.

176. Haring zu marginiren.

Nehme Haring / wann sie noch nicht gewässert / und getrocknet sind / so wässere sie drey Tag / gieß alle Tag frisch Wasser darauf / dann wasche sie aus / und hänge sie auf / bey den Ofen / oder zum Feuer / oder in die Luft / wann sie nun trucken sind / so mache ein Rost auf dem Feuer heiß / wische ihn mit einem trucknen Hadern wieder ab / melbe die Haring ein wenig mit Mehl ein / lege sie auf den heißen Rost / setze ihn mit den Haring auf glüende Kohlen / brate sie / wann sie auf einer Seiten gebraten sind / so wende sie um / und brate sie auf der andern auch / hernach leg die Haring in ein irdenes oder sonst gutes Geschirr / wanns nur kein Kupffer oder Messing ist ; Dann nehme guten Ehig in ein Ziegel / thue von allerhand ganzen Gewürz / ein paar oder etliche Lorbeer-Blätter / und etwas Rosmarm darzu / laß es ein Sud aufthun / wenn man will / kan man auch was Baumöl darzu nehmen / dann laß es wieder erkalten / gieß es über die gebratene Haring / verwahre sie an ein kühlen Ort / man kan lang davon brauchen.

177. Haring zu backen.

Nehme Haring / wann sie schon gewässert und getrocknet sind / so schneide sie die Heißt voneinander ; Hernach nehme schönes Mehl in ein Geschirr / gieß etwas Milch daran / rühre es mit ein Rühr-Löffel wohl untereinander / schlage drey oder mehr Eier daran / mache einen Teig / aber nicht gar zu dünn / mache auch Schmalz in einer Pfannen heiß / wälze die Haring zuerst in dem Teig herum : Alsdann thue in das heiße Schmalz soviel hinein gehen / setze die Pfanne aufs Feuer / und backe die Haring schön gelb heraus / man kan sie nun gebacken statt einer andern Speiß auf den Tisch geben / oder damit marginiren.

Von

Von Austern.

178. Austern gekost mit Citronen.

Nehme Austern / so schon ausgebrochen sind / sind sie aber noch in Schalen / so breche sie aus / thue sie mit ihrer Brüh in eine Pfanne / so verzimt oder Silber ist / oder in eine silberne oder zimmerne Schüssel / thue zuvor klar-gerieben Semmel-Mehl in die Pfanne oder Schüssel / und dann die Austern mit der Brüh darauf / thue ein gut Stück frische Butter auch darzu / thue auch gestossen Gewürz daran / gieß etwas Wein darauf; Alsdann setze es auf ein Kohl-Feuer / decke die Austern zu / laß es ein wenig untereinander kochen / die Soos oder Brüh muß aber nicht zu dünn oder dick seyn / richte dann die Austern an / trucke Citronen-Safft darauf / und gieb sie warm auf den Tisch / so ist es recht.

179. Austern mit Sardellen gekost.

Nehme vier oder sechs oder soviel Sardellen als man will / wasche sie ein paar mahl aus kaltem Wasser / ziehe das Fleisch von den Gräten herab / und schneide es auf ein saubern Bret klein / thue sie in ein Tiegel oder Casse-rolle, oder Schüssel / zerreibe sie mit ein Löffel / daß sie dünn werden / mit ein wenig Wasser oder Brüh / oder frischer Butter / thue klar-geriebene Semmel soviel man nöthig hat / ein gutes Stücklein frische Butter / gestossenen weissen Pfeffer / Muscaten-Blüh / geschnittene Citronen-Schalen / oder ein paar Citronen-Blez daran / gieß Fleisch-Brüh oder saubere Wasser / und etwas Wein darauf / NB. und thue die Austern mit der Brüh / wenn sie Brüh haben / auch darzu / setze es auf ein Kohl-Feuer / und laß es ein wenig kochen / trucke mehr Citronen-Safft darauf / so ist es recht.

180. Pip-Austern zu machen.

Nehme Austern so noch in Schalen sind / buge die Austern-Schalen sauber ab / hernach lege sie auf den Rost / man darff die Austern aber nicht aufmachen / setze sie auf Kohlen mit den Rost / wann sie nun aufspringen / so pipen sie / dann sind sie recht; Alsdann gieb sie mit ein Serviett auf den Tisch / es wird recht seyn.

181. Austern

181. Aустern zu braten.

Nehme Aустern so noch in Schalen sind / buge die Aустern Schalen ab / hernach mache sie mit ein Messer auf / schmeiß die obere oder die blatte Schalen weg / mache sie loß / laß sie in der tieffen Schalen liegen / dann setze sie auf den Rost / thue geriebene Semmel / und ein wenig gestossene Muscaten-Blüh / in eine jede Aустern soviel / als man mit zwey Fingern fassen kan / thue auch auf eine jede Aустern eine Hasel-Nuß groß zerlassene oder frische Butter / NB. hernach wenn man sie haben will / so setze den Rost mit den Aустern auf glüende Kohlen / hat man eine heisse Schauffel von Eisen / so halte sie über den Rost / und laß sie braten / aber nicht länger / als biß das geriebene Brod als die Semmel will gelb werden / dann hebe sie von Feuer herab / setze die Aустern eine nach der andern auf die Schüssel / wann sie nun alle darinn sind / so gieß gleich braune Butter darauf / trucke auch Citronen-Safft darauf / setze eine Citronen dabey / und gieß sie warm auf den Fische / so ist es recht.

182. NB. Man kan die Aустern auch auf solche Art mit Baum-Del braten. NB. Man kan sie auch / wann sie frisch sind / roh mit weissen Pfeffer / Baum-Del und Eßig essen.

Von Muscheln.

183. Muscheln in ihren Schalen in einer weissen Soß zu kochen.

Nehme Muschel mit den Schalen / wasche sie sauber ab mit frischen Wasser / buge das unreine herab / setze eine Pfann oder Kessel mit Wasser zum Feuer / salze es ein wenig / thue die Muscheln darcin / laß sie aber nicht lang kochen / dann setze sie von Feuer herab ; NB. Hernach nehme eine Casserole oder andere Pfanne / schlage drey oder mehr Eyer-Dottern darcin / thue ein gutes Stück Butter / und gut gestossen Gewürz darzu / und rühre es mit ein Koch-Löffel wohl untereinander / gieß von dem Muschel-Wasser oder Fleisch-Brüh / und etwas Wein-Eßig darauf / thue auch ein wenig Citronen-Schalen darzu / setze es auf ein Kohl-Feuer / und rühre stets herum / dann es muß eine dicke Brüh werden / versuche die Brüh nach dem Salz : Alsdann nehme eine Schüssel / worauf man sie will zu Fische tragen / breite ein sauber Serviett darcin / fange die Muschel

Muscheln mit ein Faum-Löffel aus dem Wasser, lege sie in das Serviett, decke sie mit dem Serviett zu, daß sie warm bleiben: Dann richte die Soof in eine kleine Schüssel an, gib beide Schüssel warm auf den Tisch, so wird es recht seyn.

184. Muscheln mit geriebener Semmel gekauft.

Nehme Muscheln, es mögen eingemachte oder frische seyn, NB. sind es frische, und noch in den Schalen, so nehme sie aus den Schalen heraus, reinige sie auch sauber, dann in den Muscheln ist bißweilen was garstiges von Haaren oder Most, auch Spieglein von den Muscheln, so heraus müssen, dann thue sie in ein Tiegel, thue geriebene Semmel, ein gutes Stücklein frische Butter, gut gestossen Gewürz, und etwas von einer Citronen geschnitten, davon aber die Kern genommen sind, daß es nicht bitter wird, daran, gieß ein wenig Wein darauf, decke es zu, und laß es kochen, versuche es nach dem Saltz, richte es an, so ist es recht. NB. Man kan die Muscheln auch auf solche Art in zinnern oder silbern Schüsseln kochen, die Muscheln nur vorhero ordentlich gelegt, so ist es recht.

185. Muscheln so frisch oder eingemacht sind/ in einer weissen Soof zu kochen.

Nehme eingemachte oder frische Muscheln, so noch in Schalen sind, sind sie noch in Schalen, so nehme sie heraus, durchsuche sie, ob nichts Unreines von Graß oder andern Gewächs darinnen ist, thue sie in ein Tiegel oder saubere Pfannen, gieß etwas Wein darauf, und laß sie ein wenig kochen, dann nehme sie heraus, richte sie auf eine Schüssel oder Assiette hübsch ordentlich an, und setze sie warm; Hernach nehme ein Tiegel oder Pfannen, schlage 2. 3. auch mehr, wann es viel Muscheln sind, Eyer-Dottern in das Geschirr, thue ein gutes Stücklein Butter an die Dottern, und rühre es wohl mit ein Löffel untereinander, thue auch gut gestossen Gewürz, und ein wenig Citronen daran, gieß ein wenig Fleischbrüh oder Wasser, und auch etwas Wein-Essig darauf, daß es eine sängerliche Soof wird, rühre es stets herum, biß es wohl heiß ist, die Soof muß auch ein wenig dicklicht werden: Alsdann richte die Soof über die Muscheln, gib sie warm auf den Tisch, so ist es recht. Man kan auch ein wenig Muscaten-Nuß darauf reiben.

Von Schnecken.

186. Schnecken in der Mayoran-Brüh zu kochen.

Nehme Schnecken, so noch in Häusern sind, wasche die Häuser mit den Schnecken ein wenig ab in einem Geschirr, dann thue sie in ein Kessel oder Hasen, gieß heiß Wasser darauf, laß es einen Ball aufstehn, hernach ziehe sie aus den Häusern heraus, buge sie, wie gebräuchlich ist, nehme die Schnecken in ein Geschirr, thue eine Hand voll Salz daran, schlage es wohl mit den Händen ab, wasche sie wieder schön ab, dann thue die Schnecken in ein Ziegel oder Hasen, gieß Wasser darauf, salze es ein wenig, und laß die Schnecken ein oder zwei Stunden kochen, nehme die Häuser, reibe sie wohl mit Salz aus, mache sie sauber, daß das Wasser alles wieder heraus kommt; Alsdann nehme ein gut Theil klar geriebene Semmel, und zu ein Schock Schnecken ein Viertel oder anderthalb Viertel Pfund Butter, thue dieses zusammen in eine Schüssel, thue Salz, so viel als nöthig ist, und gut gestossen Gewürz daran, reibe ein wenig durren Mayoran in der Hand klar, thue solchen auch darunter, wenn man einen darzu haben will, schlage ein oder zwei Eyer daran, mache einen Teig daraus: Dann nehme die Schnecken, wasche sie aus, nehme ein Schnecken-Haus nach dem andern, fülle ein wenig von dem Semmel-Teig darein, dann thue ein Schnecken darauf, und wieder von dem Semmel-Teig darauf geschmiert, und so fort, bis die Häuser und Schnecken alle sind, darnach thue sie in ein Zigel oder Casserole, so verziert ist, thue gute Fleischbrüh, und ein wenig gerieben Semmel-Mehl darauf, laß sie eine Weil kochen, versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

187. Schnecken mit Speck zu kochen.

Nehme Schnecken, mache sie zurecht, wie vorhero gemeldet worden, wann sie nun gebuzt, abgescleimt und gekocht sind, so nehme die Schnecken, hacke sie klein, nehme zu ein Schock Schnecken ein halb Pfund frische Butter, hacke den Speck unter die Schnecken, daß es mit einander klein wird, thue Salz, etwas gestossen Gewürz, als: Muscaten-Blüh, weißen Pfeffer, und etwas Saffran daran, thue auch klein geriebenen Mayoran darzu, auch eine Hand voll klein geriebene Semmel, darnach es viel Schnecken sind, schlage auch ein paar Eyer daran, und hacke es alles wohl unter einan-

einander, wann die Schnecken-Häuser nun rein sind, so fülle sie mit dem Speck, als wie die Schnecken gewest sind, ehe sie gebuzt worden; Hernach thue die Schnecken in ein Ziegel, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue etwas Semmel-Mehl und gutes Gewürz daran, setze sie auf Kohlen, und laß sie eine halbe Stund kochen, versuche es nach dem Salz, richte die Schnecken an, so wird es recht seyn.

188. Schnecken in den Häusern auf dem Rost wie Austern mit Butter und Citronen zu braten.

Nehme gute fette Schnecken, buze die Häuser sauber ab, dann thue die Häuser mit den Schnecken in ein Hafen oder Kessel, gieß heiß Wasser darauf, setze sie zum Feuer, laß sie anfangen zu kochen, dann nehme sie von Feuer weg, ziehe sie aus den Häusern heraus, buze die Schnecken sauber, und schlage sie mit Salz ab, wasche sie aus, und laß die Schnecken in Wasser und Salz ein Stund lang kochen; Hernach nehme die Häuser, buze sie sauber, setze sie auf den Rost, lasse frische Butter warm werden, gieß etwas in ein jedes Häuflein, stecke ein oder zwey Schnecken darein, thue ein wenig gestossenen weißen Pfeffer darauf, thue auch Muscaten-Bliß darzu, setze sie mit dem Rost auf Kohlen, und laß die Schnecken braten, wann sie alle gebraten sind, so setze sie geschwind in eine warme Schüssel, mache Butter braun, gieß in ein jedes Häuflein ein wenig, trucke Citronen-Safft darauf, gib sie warm auf den Tisch, es wird recht seyn. Man kan die Schnecken auch auf solche Art mit Baum-Öel statt der Butter also braten.

189. Schnecken in einer Eyer-Dottern-Brüh oder Eriçallée zu kochen.

Nehme Schnecken, so gut sind, thue sie in ein Hafen oder Kessel, gieß heiß Wasser darauf, und setze die Schnecken zum Feuer, wann sie zu kochen anfangen, so setze sie von Feuer weg, ziehe die Schnecken mit einer Gabel aus den Schalen, weil man die Häuser nicht braucht, so kan man sie weg lassen, buze die Schnecken sauber, thue sie in eine Schüssel oder ander Geschirt, thue eine Hand voll Salz darauf, und schlage sie in dem Salz ab, und wasche die Schnecken sauber aus, dann thue sie in ein Hafen oder Ziegel, gieß Wasser darauf, salze es ein wenig, und laß sie

weich kochen, hernach gieß das Wasser wieder ab, wasche sie aus; Dann thue in ein Ziegel oder Casserol-Pfannen ein Stücklein Butter, setze die Pfannen aufs Feuer, thue die Schnecken hinein, und laß sie ein wenig darinnen schweissen, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue gestossen gutes Gewürz, und etwas Citronen-Schalen daran, und laß es kochen, sie müssen aber nicht mehr Brüh haben, als sichs gebührt, man kan auch ein wenig Wein daran gießen, und mit kochen lassen: Wenn man nun will anrichten, so schlage drey oder fünf Eyer-Dottern in ein Geschirrelein, rühre sie mit ein wenig Wein mit ein hölzernen Löffel klar, thue auch ein Stücklein frische Butter an die Eyer-Dottern, wann man nun die Schnecken will anrichten, so gieß die obverührten Eyer-Dottern mit der Butter an die Schnecken, schwinde sie herum, man kan sie auch ein wenig über das Feuer halten, daß aber die Brüh nicht zusammen laufft: Alsdann versuche sie, richte die Schnecken an, trucke Citronen-Safft darauf, gib sie warm auf den Tisch, so ist es recht.

15. Schnecken am Spieß mit Speck und Morcheln / oder
an statt dessen mit Krebs-Schwänzen zu
braten.

Nehme Schnecken, wann sie an der Zeit am besten sind, wasche sie mit den Häusern ab, thue sie in ein Geschirr, allwo man sie samdt den Häusern abkochen will, gieß bald heiß Wasser darauf, nimmt man aber statt deß warmen, kaltes Wasser, so muß man geschwind mit den Schnecken zum Feuer eilen, sonst kriegen sie aus, laß sie ein Wall oder Eud aufthun, dann nehme sie von Feuer, ziehe die Schnecken mit einer Gabel, oder sonst was spiziges heraus, buze sie, wie sichs gehört, thue die gebuzten Schnecken in ein Geschirr, thue eine Hand voll Saltz darben, menge es wohl untereinander, wasche die Schnecken wieder ab, thue sie in ein Ziegel oder Hafen, gieß Wasser darauf, salze sie, setze es zum Feuer, und laß sie eine Zeitlang kochen, wasche sie wieder aus; NB. Hernach nehme Morcheln, sie mögen dürr oder frisch seyn, buze sie, und wasche sie wohl aus, sind es dürr Morcheln, so muß man heiß Wasser darauf gießen, und abbrühen, bey den frischen ist es aber nicht nöthig, daß man heiß Wasser darauf thut; Alsdann nehme gute Butter in ein Ziegel oder Pfannen, laß die Butter zergehen, schneide auch frischen Speck eines guten

Gros

Groschen groß, und guten Messer; Rücken dick, dann nehme die Morscheln, Schnecken und Speck, oder an statt des Specks ausgebrochene Krebs; Schwanz, wälze es zusammen in der zerlassenen Butter herum, nehme silberne Spießlein, wie die mittelmässigen Spieß; Nadel senn, wenn man aber keine silberne hat, so mache welche von saubern Holz, stecke ein Spießlein um das andere voll, dann nehme etwas klar; geriebene Semmeln in ein Schüssellein, oder auf einen Teller, thue Gewürz und Salz, soviel als nöthig ist, unter die geriebene Semmeln, bestreue das Angesteckte damit, lege es auf einen Rost, wenn man es haben will, so setze den Rost mit den besteckten Spießlein auf glühende Kohlen, und laß es braten, wende es um, daß es auf allen Seiten brät, doch aber nicht verbrennt, und auch nicht zu sehr ausdort; Alsdann richte es an, mache braune Butter drauf, gib es warm auf den Tisch, so ist es recht.

Von Krebsen.

191. Ausgebrochene Krebs-Ragout.

1. Nehme Krebs, es müssen eben die größten nicht seyn, wenn man andere hat, wasche dieselbe, thue sie hernach in einen Kessel oder Pfanne, gieß Wasser darauf, salze sie aber nicht zu stark; und laß sie ein wenig kochen, gieß dann das Wasser davon ab, oder fange sie heraus, breche die Schalen ab, wie sich gehört, buze sie aus, thue sie in einen Mörfel, und stosse sie klein, wenn sie nun klein gestossen sind, so thue auch ein Stücklein Butter darunter; hernach nehme einen Tiegel oder Pfanne, thue ein gut Stück Butter darein, wenn man viel Krebs; Butter haben will, thue die gestossene Krebs; Schalen auch darein, setze die Pfanne aufs Feuer, rühre es mit einem Löffel herum, und laß es eine gute Weile rösten, wenn die Butter anfängt zu gischen, so gieß Fleischbrüh darauf, ist es aber Fast; Tag, und man kein Fleisch isst, so gieß Erbsen; Suppen, soviel als nöthig ist, darauf, und laß es kochen, gießt man aber Wasser darauf, so kan man etliche Zwiebeln oder Peterfill, auch ein Stücklein Semmel darzu thun, daß es einen Geschmack bekommt, weil es nur Wasser ist, wenn es eine Weil gekocht hat, so treibe die Brüh durch ein Haar; Sieb in einen Tiegel oder Casserole, thue gut gestossen Gewürz, geriebenes Semmelmehl, oder ein wenig gelb geröst Mehl daran, wenn aber die durchschlagene Erbsen; Brüh dick ist, so braucht man nicht viel Semmel; Mehl,

oder geröst Mehl, darzu, denn je kürger die Brüh, je besser sie sind, thue auch die Krebs: Butter darzu, ist der Krebs: Butter aber nicht genug, so thue noch ein wenig frische Butter daran, und laß sie mitkochen, versuch sie nach dem Salz, so ist es recht.

192. Krebs-Ragout mit Morcheln oder Triffeln/ oder bey des zusammen mit den Krebsen.

Nehme Krebs nach Belieben, wasche sie sauber, thue sie in einen Kessel oder Pfanne, gieß Wasser darauf, salze sie, und laß ein wenig sieden, dann nehme sie heraus, brech die Schalen herunter, wie sichs gehört, und wenn es gut soll seyn, so muß man nur die Krebs: Schwänz nehmen, wenn man absonderlich genug Krebs hat, die Schalen aber buze aus, und stosse sie in einem Mörsel wohl klein, wenn sie klein sind, so stosse ein wenig Butter darunter; hernach nehme einen Ziegel oder Casserole, thue etwas Butter und Schmalz darein, und die gestoffene Krebs: Schalen darbey, setze es auf ein hübsch Feuer, laß es rösten, bis die Butter in die Höh steigt, wenn kein Fast: Tag ist, so kan man Fleischbrüh daran gießen, ist aber ein Fast: Tag, oder man isst kein Fleisch, so kan man Erbsen: Brüh oder Wasser darzu nehmen, wenn man aber Wasser nimmt, so muß man was von Petersill oder grünen Zwiebeln darzu thun, und mitkochen lassen, damit es einen Geschmack bekommt; NB. Nehme Spieß: Morcheln, soviel als nöthig ist, buze und wasche sie aus, gieß laulich oder warm Wasser darauf, und laß sie eine Weile weichen; will man aber Triffeln darzu nehmen, so laß sie auch in warmen Wasser oder Fleisch: Brüh eine gute Weile weichen; hernach nehme einen Ziegel, thue ein Stücklein Butter darein, setze es aufs Feuer, röste so viel gelblicht Mehl darinnen, als man braucht, darn trucke die Morcheln oder Triffeln aus, thue sie in das geröste Mehl, und röste sie auch ein wenig darinnen, thue auch die Krebs: Schwänz, oder ausgebrochene Krebs darzu, NB. treib die Krebs: Schalen: Brüh durch ein Haar: Tuch oder Senher, gieß etwas davon auf das Ragout, als: auf die Krebs und Morcheln, thue gutes Gewürz daran, man kan auch ein Stücklein Citronen: Schalen darzu nehmen, setze es auf ein gutes Feuer, und laß es kochen, daß es nicht zu dick oder dünn wird, versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

193. Krebs-Ragout mit Spargel.

Nehme Krebs, soviel man will oder hat, wasche sie sauber, und koch sie

ſie mit ein wenig Saltz ab, dann breche ſie aus, wie man will, die Krebs-Schalen aber ſtoſſe in einem Mörfel klein, wenn ſie klein geſtoſſen ſind, ſo ſtoſſe noch ein Stücklein friſche Butter darunter; Hernach nehme einen Tiegel oder Pfanne, thue etwas Butter und Schmalz darein, und die geſtoſſene Krebs-Schalen auch darzu, ſetze ſie auf ein gutes Feuer, laß ſie röſten, biß die Butter schön roth wird, gieß Fleiſchbrüh darauf, wenn man Fleiſch iſt, oder Waſſer, ſoviel man braucht, und laß es kochen, treib es durch einen Seyher oder Haar-Sieb, vorhero aber nehme Spargel, ſoviel man will, breche ſolchen ab, ſo weit er ſich brechen läßt, ſchneide den Spargel klein, waſche ihn aus, und koche ſolchen in Waſſer ab; Alsdann nehme den abgekochten Spargel und die Krebs, thue ſie zuſammen in eine Caſſerole oder Tiegel, gieß von der Krebs-Brüh darauf, thue auch von der Krebs-Butter daran, thue geriebene Semmeln, und gut geſtoſſen Gewürz darzu, laß es ſacht kochen, daß es nicht zu dick oder dünn wird, verſuche es nach dem Saltz, es wird recht ſeyn.

194. Krebs-Ragout mit Artichothen zu kochen.

Nehme Krebs, waſche ſie ſauber, koche ſie in Waſſer mit ein wenig Saltz ab, dann nehme die Krebs heraus, breche die Schalen herunter, wie man ſelbſt will, buße die Schalen aus, und ſtoſſe ſie im Mörfel klein, ſtoſſe auch ein wenig Butter darunter; Hernach thue ein gutes Stück Butter in einen Tiegel oder Pfanne, ſetze ſie aufs Feuer, thue die geſtoſſene Krebs-Schalen auch darein, und röſte die Butter schön roth, gieß etwas Waſſer oder Fleiſchbrüh darauf, laß es durchkochen, und zwinge die Brüh durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch: Alsdann nehme ausgebrochene junge Erbsen, wenn man will, ſo kan man ſie vorhero einen Sud in Waſſer aufthun laſſen, dann thue die Erbsen und Krebs zuſammen in einen Tiegel oder verzinnte Caſſerole, man kan auch geriebene Semmeln, oder ein wenig gelblich, geröſtes Mehl daran thun, dann gieß von der Krebs-Brüh ſoviel, als nöthig iſt, darauf, laß es ſacht kochen, verſuchs nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

195. Krebs-Ragout mit Sardellen.

Nehme Krebs, ſoviel man braucht, waſche ſie ſauber, und koche ſie mit Waſſer und ein wenig Saltz ab, dann breche die Schalen herab, wie es ſich gehört, buße die Schalen aus, und ſtoſſe ſie in einem Mörfel klein, ſtoſſe auch ein Stücklein Butter darunter; Hernach nehme einen Tiegel oder Pfanne, thue

thue ein gut Theil Butter darein, wenn man aber nicht Butter genug hat, so nehme Schmalz darzu, setze das Geschirr mit der Butter auf das Feuer, thue die Krebs: Schalen auch darben, laß die Butter wohl rösten, daß sie schön roth wird, rühre sie aber wohl herum, daß sie nicht anbrennen, und gieß Fleisch: Brüh oder Wasser darauf, NB. gießt man aber Wasser darauf, so kan man etliche grüne Zwiebeln, oder sauberen Petersill darzu thun, thue auch, so man will, ein Stück gebäht oder ungebähte Semmel darzu, und laß es mitkochen, treibe es hernach durch ein Haar: Tuch oder Sieb: Alsdann thue die ausgebrochene Krebs in eine Casserole oder Fiegel, thue geriebene Semmeln, oder ein wenig in Butter gelblich geröstes Mehl darzu, thu auch etwas gestossen Gewürz daran, gieß von der Krebs: Brüh darauf, nehme etliche Sardellen, wasch sie ein paar mal sauber aus, thue die Grät heraus, hacke oder schneide sie klein, und thu sie mit an die Krebs, und mache die Brüh nicht zu dick, wenn sie zu dünn ist, kan man ein wenig geriebene Semmel daran thun, und mitkochen lassen, auch so man will, ein oder zwey Schnitt Citronen: Schalen darunter nehmen, und so untereinander kochen lassen, versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

196. Krebs - Ragout mit Käs: oder Blumen: Köhl zu kochen.

Nehme Krebs, wasche sie sauber, thu sie in einen Kessel oder Pfanne, gieß Wasser darauf, salze sie ein wenig, und kochs ab, dann breche sie aus, buße die Schalen, stoß sie im Mörsel klein, und stoß auch etwas Butter darunter; Darnach setz eine Pfanne oder Fiegel mit Butter und den gestossenen Krebs: Schalen zum Feuer, laß sie rösten, bis die Butter schön roth wird, gieß Wasser oder Fleischbrüh darauf, und laß es durchkochen, dann seihe die Krebs: Brüh durch ein Haar: Sieb oder Senher in ein Geschirr; Hernach nehme Käs: oder Blumen: Köhl, buße und wasche solchen sauber, thue ihn in ein Geschirr, und koche solchen mit Wasser ab, aber nicht zu weich, NB. dann thue den Käs: Köhl und Krebs zusammen, thue gut gestossen Gewürz, etwas geriebene Semmel, oder in Butter schön gelblich geröstes Mehl, an die Krebs und Käs: Köhl, laß es kochen nicht zu dick, auch daß er nicht zu weich wird, versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

197. Krebs-Ragout mit Krebs- oder Kalbfleisch- Klößen / auch mit Morcheln und andern Klößen.

Nehme Krebs, soviel man benöthiget ist, wasche sie sauber aus, und koche sie in Wasser und ein wenig Saltz, dann breche die Schalen herunter, buze sie aus, und stoß sie im Mörzel klein, wenn sie nun klein sind, so stosse ein wenig gute Butter darunter; Hernach thue die gestossenen Schalen in eine Pfanne oder Tiegel, thue ein gut Theil Butter daran, setze sie aufs Feuer, und röste die Schalen so lang, bis die Butter roth wird, gieß Fleischbrüh darauf, und laß es kochen, darnach seihe die Brüh durch ein Haar-Sieb oder Seyher; NB. Will man von den Krebsen Klöß machen, so nehm die Schwänze, hacke sie klein, weiche etwas Semmel in Milch ein, wenn sie wohl weich ist, so hack sie auch mit darunter, NB. man kan auch drey, vier oder mehr Eyer in einer Butter auf dem Feuer wie ein Eyer-Schmalz hübsch klar machen, und auch mit unter die gehackten Krebs thun, dann hack es alles wohl untereinander, und thu das Gehackte in einen Tiegel oder irdene Schüssel, schlag noch ein paar oder mehr halb Eyer-Dottern, und halb ganze Eyer dran, gieß etwas von der Krebs-Butter dran, daß es roth wird, thue geriebene Muscatens Nuß, und etwas Pfeffer dran, salze es, wie sich gebührt, rühre es wohl untereinander, mache kleine Klößlein davon, und laß sie in der Krebs-Brüh kochen, es darff aber nicht viel Brüh dran seyn, wenn sie bald gar gekocht sind, so kan man die ausgebrochene Krebs darzu thun, NB. will man Morcheln darzu nehmen, so buze sie vorher, wasche sie aus, gieß heiß Wasser oder Fleischbrüh drauf, und laß sie weichen, dann trucke sie aus, oder thue sie mit der Brüh an die Krebs, man kan auch etwas Semmel, oder geriebene, darzu thun, und mit durchkochen lassen, oder thue ein wenig in Butter geröst Mehl an die Krebs und Klöß, versuche es nach dem Saltz, so ist es recht.

NB. Will man an statt der Krebs-Klöß Kalbfleisch-Klöß machen, so mache sie auf folgende Art: Nehme etwas Kalbfleisch vom Schlegel, schneids von Beinen herab, thue die Haut und das Fähe heraus, hack es klein, nehm geriebene Semmel soviel, als nöthig ist, röste solche in Schmalz oder Butter, thue das gehackte Fleisch mit der geröstten Semmel in eine

irdens Schüssel oder Ziegel, schlage soviel Eyer, als nöthig ist, daran, thue Salz und Gewürz darzu, und rühre es untereinander, wenn es zu vest ist, so gieß ein wenig Wasser dran, so wird es etwas gelinder: Als dann kan man die Klös in der Krebs-Brüh kochen, wie es bey den Krebsen beschrieben ist.

198. Krebs - Ragout vom Krebsen / mit Kälber-
Prieslein.

Nehme Krebs, soviel beliebt, wasche sie aus, setze sie mit Wasser und etwas Salz zum Feuer, und laß sie kochen, wenn sie gekocht seynd, so nehme sie heraus, breche die Schalen herunter, buze dieselben aus, und stoß sie im Mörsel klein, stoß auch ein wenig Butter mit darunter; Hernach nehm eine Pfanne oder Ziegel, thue Butter darein, und die Krebs-Schalen auch darzu, setze die Pfanne aufs Feuer, rühre mit einem Löffel herum, röste die Krebs-Schalen in der Butter, daß sie schön roth wird, dann gieß Fleischbrüh drauf, laß es durchkochen, und seih die Brüh herab in ein Geschirr; NB. Nehme Kälber-Pries, auch Kalbs-Eyer, wasche sie sauber aus, koche oder quelle die Pries in siedendem Wasser oder Fleischbrüh ab, wenn sie ein wenig gekocht haben, so nehme sie heraus, lege sie in ein frisch Wasser, kühl und wasche sie ab, so kan mans schneiden, wie man will, wenn mans geschnitten hat, so thue die Krebs und Pries zusamm in einen Ziegel, thue vorhero aber ein Stücklein Butter darein, und röst ein wenig Mehl darinnen gelb: Alsdann thue die Kälber-Pries und Krebs drein, auch gut Gewürz dran, gieß von der Krebs-Brüh darauf, soviel man nöthig hat, NB: man kan auch ein Lorbeer-Blat, und ein wenig Citronen-Schalen darzu thun, und so kochen lassen, so ist es recht.

199. Krebs - Poctum zu machen.

Nehme Krebs, darnach man den Poctum will groß machen, so muß man auch viel Krebs nehmen, wasche sie sauber, koche sie mit Wasser, und ein wenig Salz ab, hernach thue die Schalen von den Krebsen herab, NB: die Schwanz aber verwahre, in demenselben ist oben ein schwarzes Naderlein, das thue heraus, dann hacke sie klein, weiche frische Semmel-Brosam in guter Milch ein, soviel man braucht, wenn die Semmel weich ist, trucke sie zwischen zweyen Tellern aus, daß die Milch heraus kommt, und hack die Semmel mit unter die Krebs, NB: wenn man den Poctum will

will oder soll groß machen, und hat nicht Krebs genug, so kan man etwas von einem abgefottenen Hecht darunter nehmen, es müssen aber die Grät heraus kommen, darnach hack es klein darunter; Hernach nehm eine Pfanne, thue ein gutes Stücklein Butter darein, und setze sie aufs Feuer, daß die Butter zergeht, schlage vier, sechs, zehen oder zwölf Eyer drein, rühre es mit einem Kochlöffel wohl untereinander, setze es aufs Feuer, rühre die Eyer als ein Eyer; Schmalz, thu es hernach unter die gehackten Krebs, schlage noch drey oder fünf Eyer, auch mehr, so man es nöthig hat, daran, thue Salz und gut gestossen Gewürz darzu, und hack es untereinander, NB. hernach nehm die Krebs; Schalen, thue sie in Würfel, stoß sie klein, stoß auch ein Stücklein Butter darunter, thue auch ein gut Theil Butter in eine Pfanne oder Ziegel, setze es aufs Feuer, rühre die Schalen herum, und laß sie wohl rösten, daß die Butter schön roth wird, alsdann gieß sie durch einen engen Seyher, thue von der Krebs; Butter einen guten Theil unter das Gehackte, an die übrige Krebs; Schalen gieß Fleischbrüh, und laß es kochen, dann senhs ab, und thu es in ein Geschirr, das Gehackte aber stoß in einem Würfel wohl untereinander; NB. will man den Poctum füllen, so kan man ein Ragout machen, von was man will, als von Kälber; Priesen oder jungen Hühnern, Krebsen, Morcheln und Triffeln; NB. die Ragout kan man also machen: Wenn die jungen Hühner gebuzt seynd, so schneide sie zu Stücken, und wasche sie wieder aus, man kan auch Morcheln oder Triffeln darzu nehmen, denn es muß was weiches seyn, das nicht lang backen darff, sonst verdorrt es im Ofen; hernach nehm eine Casserole oder Ziegel, thue ein Stück Butter darein, setz es aufs Feuer, und röste ein wenig Mehl gelblich darinnen, thue das zusammen gemachte Ragout in das Mehl, gieß von der Krebs; Brüh dar auf, thue gut gestossenes Gewürz, und etwas Citronen; Schalen daran, und laß es weich kochen, versuchs nach dem Salz, und laß es kurz einkochen, dann laß es wieder kalt werden; NB. hernach nehm den gestossenen Farce aus dem Würfel, thue den auf einen silbern oder blechenen Teller, aber nicht allen, mache ihn auseinander, daß man das Ragout darein richten kan, es darff aber nicht zuviel Brüh dran seyn, mache den Farce aussenher ein wenig in die Höh, hernach thue den andern drauf, baue das Ragout ein, überstreich es mit einem grossen heißen Messer, und mache es schön erhoben, wenn der Poctum fertig ist, so hack ihn mit dem heißen

nassen Messer: Rucken, alsdann schieß den Poctum in einen heißen Ofen, laß ihn eine halbe oder drey Viertel: Stund backen, wenn er gar gebakten ist, so ist er recht. NB. Man kan es auch auf diese Art ohne Füll oder Ragout machen.

200. Krebs angeschlagen.

Nehme hübsche grosse Krebs, soviel man braucht oder nehmen will, wasche sie sauber aus, und koche sie in Wasser und etwas Salz ab, nehme sie, breche die Schalen herunter, buße sie ab, wie es sich gehört, NB. nehme hernach von den kleinsten nur die Schwanz, hacke sie klein, weich etwas von einer neugebackenen Semmel in guter Milch ein, aber nicht zuviel, laß sie wohl weich werden, trucke sie wieder aus, und hacke sie mit unter die Krebs: Schwanz; NB. Hernach buße die Krebs: Schalen in einen Mörsel klein, stoß ein Stücklein Butter darunter, nehm einen Tiegel oder Pfanne, thue ein gut Theil Butter, und die Krebs: Schalen darzu, setze sie aufs Feuer, und laß rösten, bis die Butter schön roth wird, seihe etwas davon ab in eine Pfanne, rühre in der Krebs: Butter drey oder mehr Eyer wie ein Eyer: Schmalz, aber nicht zu hart, thue es hernach unter die gehackten Krebs, hacke es mehr, thue gut Gewürz, und Salz, was recht ist, daran, thue solches in einen saubern Mörsel, und stoß den Farce wohl, schlage noch etliche Eyer, halb Dottern, und halb ganze Eyer dran, gieß etwas von der Krebs: Butter drauf, daß es roth und locker wird; dann nehm die ausgebrochene Krebs, ein nach dem andern, thu von dem gehackten oder gestossenen Farce darauf, überstreiche die Krebs über und über mit einem grossen warmen nassen Messer, mache sie glatt, ztere oder hacke sie mit einem warmen Messer: Rucken, wenn sie denn alle so gemacht sind, so leg sie auf eine silberne Platte, oder kupfernes Blech, oder sonst was saubers, das man in einen Ofen oder Brat: Köhren schießen kan, laß sie eine kleine Viertel: Stund backen, daß sie aber nicht zu dürr werden: Alsdann kan man sie sauber anrichten, und warm auf den Tisch geben, oder man kan auch die angeschlagene Krebs um eine Ollebatri oder Potage, oder um ein gutes Ragout legen, so ist es recht.

201. Krebs: Nasen zu füllen.

Nehme Krebs, je grösser, je besser, soviel man haben will, wasche sie, setze sie mit ein wenig Wasser zum Feuer, und laß sie kochen, dann breche sie

sie völlig aus, daß die Schwanz allein sind, die Nasen wasche sauber aus, und verwahre sie, die übrigen Schalen stoffe klein, wenn sie klein gestossen sind, so stoß ein wenig gute Butter darunter; Hernach nehme eine Pfanne oder Stoll:Ziegel, thue Butter und Schmalz, ungefehr ein Viertel oder halb Pfund, daren, thu die gestoffene Krebs:Schalen auch darzu, setze es außs Feuer, und röste es, bis die Butter schön roth wird, dann seihe die Butter ab in ein Geschirr, auf die andern Krebs:Schalen aber gieß Fleischbrüh, und laß es kochen, seihe die Brüh auch gar ab in ein apart Geschirr, als in einen Stoll:Ziegel, worinnen die Krebs:Nasen können gekocht werden; NB. Nehme die Krebs:Schwanz, hache sie klein, vorhero aber weiche Semmel:Broßam in guter Milch ein, wenn sie weich ist, trucke sie aus, thue etwas unter die gehackten Krebs:Schwanz, und hache es untereinander, nehme von der abgeseihten Krebs:Butter, oder einer andern, in eine Pfanne, setze sie außs Feuer, wenn sie zergangen ist, schlage drey oder mehr Eyer daren, setze sie wieder außs Feuer, rühre es mit einen Kochlöffel hübsch glatt, aber nicht zu dick, thu es alsdann unter die Krebs und Semmel, schlage noch eins, oder soviel man braucht, halb Eyer und halb Dottern dran, thue Salz und gutes Gewürz darzu, hache es wohl untereinander, gieß ein wenig von der Krebs:Butter darauf, man kan das Gehackte oder den Farce auch in einem Mörsel stossen, wenns gut ist, so nehm es aus dem Mörsel heraus auf einen Teller, oder anderes Geschirr, nehme die saubern Krebs:Nasen, fülle von dem Farce oder Gehäck daren, überstreiche sie mit einem heissen nassen Messer, wenn sie all sind, kan man sie in Deseu oder Brat:Röhren, oder in einer Torten: Pfanne backen, dann kan man sie so gebacken auf den Tisch geben, oder um etwas garniren; NB. Will man sie aber kochen, so muß der Farce ein wenig veß gemacht werden, daß er nicht zu, oder heraus fährt: Dann setze die Krebs:Brüh mit dem Ziegel auf ein Feuer, thue gutes Gewürz dran, wenn sie kocht, kan man die gefüllten Krebs:Nasen daren thun, und sie eine Viertel:Stund kochen lassen, dann richte sie an, gib sie warm auf den Tisch, bestreue oder ziere die Schüssel sauber, versuch sie nach dem Salz, es wird recht seyn. NB. Man kan auch an statt der Fleischbrüh gute Milch dran giessen, und auf solche Art kochen; auch jünge weiße Rüben, und vielerley andere Sachen dran kochen.

202. Ragout von Krebs: Schwänzen mit Artischocken
: Böden zu kochen.

Nehme Krebs, soviel man will, wasche sie sauber, gieß Wasser dar-
auf, thue ein wenig Salz daran, und laß sie kochen, alsdann breche die
Schwanz heraus, buze die Schalen sauber aus, stosse sie im Mörsel
klein, und stoß auch ein wenig Butter darunter; Hernach nehm eine Pfann-
ne oder Ziegel, thue etwas Butter und Schmalz darein, und die gestos-
sene Krebs: Schalen auch darzu, setze es auf ein Feuer, und laß die But-
ter schön roth rösten, darnach gieß Fleischbrüh darauf, und laß es auch
kochen, wenn es eine Weile gekocht hat, so seihe die Brüh durch ein Haars-
Tuch oder Sieb in eine Casserole oder Ziegel; NB. Dann nehme Ar-
tischocken: Böden, wasche sie aus, und koche sie in Wasser weich, wenn
sie weich sind, so buze und wasche sie in frischem Wasser nochmal sau-
ber aus, hernach kan man sie ganz lassen, oder klein schneiden: Thue
dann die Krebs: Schwanz und Artischocken zusammen in einen Ziegel
oder Casserole, man kan auch ein wenig Mehl in der Butter gelblicht
rösten, oder mache es mit geriebener Semmel, thue von der Krebs:
Brüh, und auch etwas von der Butter drauf, würze es mit gutem Ge-
würz, und laß es sacht kochen, versuchs nach dem Salz, es muß weder
zu dick oder dünn seyn, so ist es recht.

203. Krebs: Strudel zu machen.

Nehme Krebs, wasche sie aus, und koche dieselben mit Wasser und
Salz ab, dann breche die Schwanz herunter, buze die Schalen sauber
aus, stoß sie in einem Mörsel klein, stoß auch etwas Butter darunter;
Hernach nehm einen Ziegel, thue ein gut Stück Butter und Schmalz
darein, und die Krebs: Schalen auch darzu, setze es auf ein Feuer, laß
rösten, bis die Butter schön roth wird, gieß gute Milch drauf, und laß
es kochen, daß es aber nicht überlaufft, darnach seihe es durch ein Haars-
Tuch oder Sieb, nehme die ausgebrochene Krebs: Schwanz, hacke sie
wohl klein, wenn sie klein sind, so thu sie in ein Geschirr, thue Salz und
gutes Gewürz, auch etwas von der Krebs: Milch, und auch Butter, da-
ran, und rührs wohl untereinander, NB. nehme eine halbe Maas schö-
nes Mehl auf ein Bad: Brett, schlage vier oder fünff Eyer, oder soviel
es braucht, darein, salze es ein wenig, mache einen Teig daraus, wälgere
solchen

solchen recht dünn aus, nehme die Krebs, überstreich den ausgetriebene Teig damit, rolle es zusammen, schneid es dann Stück; weis, nehme eine Schüssel, setze einen Rand von Teig oder Blech herum, lege das Zerschnittene und Zusammengerollte drein, thue an die Krebs; Milch ein wenig Salz, und gut gestossen: Gewürz; und rühre untereinander, dann gieß Krebs; Milch und Butter drauf, daß es genug ist, setz es auf eine Bluth, mache oben drauf auch glühende Kohlen, so ist es recht.

204. Krebs: Nudel zu machen.

Nehme Krebs, wie man sie hat, und soviel man nehmen will, wasche dieselben aus, und koche sie mit Wasser und etwas Salz ab, dann breche die Schwanz aus zu einem Ragout, buge die Schaler sauber aus, und stoß sie in dem Mörsel, stoß auch etwas Butter darunter, hernach thue Butter in eine Pfanne oder Siegel, thue gestoffene Krebs: Schalen dar, setz es auf Feuer, röste die Schalen, daß die Butter schön roth wird, dann gieß gute Milch darauf, soviel man braucht, laß die Schalen darinnen kochen, und seih es durch ein Haar: Sieb oder engen Seiher; NB. Darnach nehme eine halbe Maas schönes Mehl, oder mehr, soviel man haben will, thue es auf ein sauberes Bret, mache ein Loch hinein, darein schlage soviel Eyer, als das Mehl annimmt; salz es ein wenig, meng es untereinander, mache einen Teig, daß er aber nicht zu vest wird, schneide ihn Stücklein; weis, treibe ihn aus ganz dünn, und schneide Nudeln dar, aus, wenn der Teig gar ist, so nehme eine Pfanne, thue ein gutes Theil Schmalz darein, setz es auf ein Feuer, und mach es heiß, thue etwas von den Nudeln in das heisse Schmalz, und back sie schön gelb heraus, wenn sie nun alle gebacken sind, so nehme die Milch mit der Krebs: Butter in einen Hafen, wenn es auf ein Assiette oder Anricht: Teller gehört, so nehme von der Milch eine gute halbe Maas mit der Krebs: Butter, darein schlage drey Eyer, und drey ganze Eyer: Dottern; thue Salz und gestoffene Muscatenblüh dran, und querle es wohl untereinander; Hernach nehme eine Schüssel, setze einen Rand von Teig oder Blech herum, der Rand darff aber nicht ausgehen; NB. Dann nehme die Krebs und Nudeln, menge sie untereinander, oder lege vorher eine Schlicht Nudel, und dann eine Schlicht Krebs, und so fort, bis es alles ist, dann gieß die Milch mit den Eyer: und der Krebs: Butter über und über drauf, setz es in ein
nem

nen Back: Ofen, Brat: Röhre oder Torten: Pfanne, mache unten und oben Feuer, laß es backen, bis es schön ist, so ist es recht.

205. Ein aufgehendes Krebs: Mus zu machen.

Nehme Krebs, soviel man machen will, ein oder zwey Schock, wasche sie aus, und koch sie in Wasser und etwas Saltz, alsdann breche die Schwanz herunter, buße die Schalen sauber aus, und stoß sie in einem Mörsel, stoß ein gut Theil Butter darunter, thue auch Butter in eine Pfanne oder Tiegel, und die gestoffenen Schalen mit darzu, setze es auf ein Feuer, röste es, bis die Butter recht roth ist, darnach feihe sie durch ein Haar: Tuch oder Sieb in eine irrdene Schüssel oder Tiegel; Hernach nehme die ausgebrochene Krebs, hacke sie klein, weiche etwas Semmel: Brosam in guter Milch ein, und laß es wohl weich werden, dann nehm einen Rühr: oder Kochlöffel, rühr die Krebs: Butter eine Viertel: Stund herum, schlage 6. Eyer: Dottern, und 4. ganze Eyer dran, eins nach dem andern, und rührs allezeit, wenn sie alle lang darunter gerührt worden, so thue die gehackten Krebs auch darzu, und rührs wieder untereinander, trucke auch die Semmeln aus, so eingeweicht worden, und rühre sie auch lang mit herum, gieß etwas gute Milch dran, salze es, wie sichs gebührt, thue gestoffene Muscatenblüh und Cordamömlein daran: Alsdann nehm eine Schüssel, setze einen Rand von Blech oder Wasser: Teig herum, schmier die Schüssel unten mit Butter, dann schütte das Abgerührte darein, mache es hübsch gleich, schieß es in einen Back: Ofen oder Torten: Pfanne, laß es eine halbe Stund schön backen, so ist es recht.

206. Krebs zu backen.

Nehme grosse Krebs, soviel man will, wasche dieselben sauber, koch sie ab, wie sichs gehört, als: Mit Wasser, Saltz und Gewürz, dann breche die Krebs zu einem Ragout aus, daß die Schale und das Wüste herunter kommt; Hernach nehme schönes Mehl in ein Geschirr, salze es, gieß guten Raam daran, aber doch auf einmal nicht zuviel, rühre es mit einem Rühr: oder Kochlöffel herum, schlage zwey oder drey Eyerdottern, auch etliche ganze Eyer daran, darnach es viel Teig werden soll, muß man auch viel Mehl, Eyer und Milch nehmen, mache einen Teig an, der nicht zu dünn oder dick ist, man kan auch ein wenig gestoffene Cordamömlein darzu thun; Hernach nehme eine Pfanne, thue Schmalz darein, setze

setze es aufs Feuer / nehme die Krebs die ausgebrochen sind / wälze sie in dem Teig herum / dann thue soviel in den Teig und in das heisse Schmalz als hinein gehen / backe sie alle schön heraus / so ist es recht.

Von Fröschen.

207. Fricassée von Fröschen.

Nehme die hintern Viertel von Fröschen / die vörtern Bein müssen herunter kommen / daß nur die Schenkel bleiben / wasche sie ein paar mahl in frischen Wasser sauber aus ; Hernach nehme eine Casserole oder Tiegel / thue ein Stücklein Butter darein / setze es auf Kohlen / wenn die Butter zergangen ist / so thue ein wenig schönes Mehl darein / nimm die Frösch aus dem Wasser heraus / trucke sie wohl aus / und schweiß sie ein wenig in der Butter / dann gieß ein wenig Fleischbrüh daran / thue gestossenen Pfeffer und Muscatenblüh darzu / schlage zwey oder vier Eyer-Dottern in ein Geschirlein / rühre die Dottern mit ein wenig Citronen-Safft und Wein ab / NB. wenn man will / so kan man ein wenig Petersilienkraut gebuzt / gewaschen / und klein-geschnitten an die Eyer-Dottern thun / NB. wenn sie nicht fett genug seyn / so kan man noch ein wenig Butter mit an die Dottern thun / wenn man sie will anrichten / so müssen sie kochen / gieß die Eyer-Dottern an die Frösch / schwinde sie herum / versuche sie / so sind sie recht.

208. Fricassée von Fröschen auf eine andere Art zu machen.

Nehme die hintern Viertel von Fröschen / sie müssen aber abgezogen seyn / lege sie in ein saubers Wasser / daß sie schön bleiben ; Hernach nehme ein Tiegel oder Casserole , thue ein gutes Stücklein Butter darein / setze es auf ein Feuer / wann stein die Döh steigt / so nimm die Frösch aus dem Wasser / thue sie darein / und schweiß sie darinnen / thue gutes Gewürz / und ein Stücklein geschnittene Citronen Schalen daran / gieß gute Fleischbrüh darauf / und laß es mitkochen / dann schlage 2. 3. biß 4. Eyer-Dottern in ein Geschirlein / rühre sie mit ein wenig Wein ab / thue etwas Butter daran / NB. hat man von den Poudre Royal , so kan man eine Messerspißen voll darzu thun / sie dürfen nicht lang kochen / die Brüh muß auch ganz kurz seyn : Alsdann wenn man es will anrichten / so gieß die Eyer-Dottern daran / schwinde es herum / daß es nicht zusammen laufft / versuche

Et

suche es nach dem Salz / richte sie an / truckne Citronen-Safft darauf / streue abgeriebene Citronen-Schalen darüber / so ist es recht.

209. Frösch marginirt.

Nehme die hintern Viertel von Fröschen / wann sie geschunden seyn / so schneide das hinter Theil voneinander / schieb das Fleisch von den Beinen zusammen / salze sie / man kan sie auch ein wenig in Salz liegen lassen / wann es Zeit hat / man kan sie auch salzen und melben zugleich ; hernach nehme Baum-Del oder Schmalz / setze es auf ein Feuer / wann es heiß ist / so thue die Frösch darein / backe sie gelb heraus / vorhero aber muß man sie in Mehl herum wälzen / und dann aus dem Schmalz oder Baum-Del heraus backen : Dar nach nehme ein wenig guten Eßig / mache ihn warm / thue ein wenig ganz Gewürz / ein paar Lorbeer-Blätter und etwas Koff marin darzu / NB. wenn man will / so kan man ein wenig Kockenboll büzen / klein schneiden / und in Eßig mitkochen lassen / dann gieß es über die Frösch / NB. man kan auch ein wenig Baum-Del an den Eßig gießen / so ist es recht.

210. Frösch gebacken.

Nehme die hintere Schenkel von Fröschen / wann sie abgeschunden seyn / so schieb das Fleisch zusammen / und wann man sie nicht gleich backen thut / so kan man sie vorhero ein wenig mit Salz besprengen / und eine weil liegen lassen / will man sie aber gleich backen / so besprenge sie mit Salz / und melbe sie ein / nehme eine Pfanne / thue Schmalz darein / setze es auf Feuer / wann es heiß ist / so thue von den Fröschen darein / backe die Frösch schön gelb heraus / gieß sie warm auf den Tisch / so ist es recht.

211. Frösch auf schlechte Art zu kochen.

Nehme die Frösch / ziehe von den hintern Schenkeln die Haut herab / schneide die vordern Bein von den Schenkeln herunter / thue die Schenkel in ein frisch Wasser / wasche sie aus dem Wasser heraus / gieß heiß Wasser darüber / und laß sie ein wenig darinn liegen : alsdann thue sie in ein Siegel oder Pfanne / thue gutes Gewürz / ein Stück Butter und geriebene Semmel daran / gieß ein wenig gute Fleischbrüh auch ein wenig Wein darauf / laß ein halbe Viertelstund kochen / versuchs nach dem Salz / es muß auch nicht zuviel Brüh seyn / so ist es recht. Auch wenn man will / so kan man Peterflien waschen / klein schneiden und daran thun / es ist auch recht.

Das 24. Capitel. Von Ethern.

1. Eyer-Käſ zu machen.

Nehme ein paar Maaß gute Milch / thue solche in ein neuen 3. Maaß Hasen / vorhero aber brühe den Hasen mit heissen Wasser auß / das der Gestand heraus kommt / dann gieß die Milch darein / schlage auf 2. Maaß Milch 8. Eyer-Dottern / und 8. ganze Eyer darein / zerklöpffe die Eyer recht wohl in der Milch / setze es zum Feuer / aber nicht zu genau / sonst brennt es an / wennes will heiß werden / so gieß nur ein wenig Wein-Eßig daran / so fährt es zusammen / wann es zusammen gefahren ist / so gieß es durch ein Durchschlag / laß es wohl absehen / darn thue den Käß in eine Schüssel oder Tiegel / nehme kleine Koffin oder Weinbeerlein / lese und wasche sie sauber auß / dann laß sie einen Sud in Wasser aufthun / hernach thue die Weinbeerlein an den Käß / gieß etwas Rosen-oder Zimmet-Wasser daran / thue ein gut theil gestossenen Kochzucker darzu / rühre es untereinander / dann nehme ein Form der unten Löcher hat / und der a part darzu gemacht ist / trucke den Käß darein / mache ihn fest / setze den Käß an ein kühles Ort / nehme eine blatte Schüssel / decke sie auf den Form / die Schüssel mag von Silber oder Zinn seyn / wende den Form um / ziehe sie herab ; alsdann kan man es mit abgeschelten klein-geschnittenen Mandeln bestecken / und zwar darauf streuen / so ist es recht : NB. darnach nehme gute Milch ein halb Maaß / schlage 3. oder 5. Eyer-Dottern in eine Pfanne / nehme ein Koch-Löffel / rühre sie damit klar / gieß ein wenig Milch darauf / rühre es herum / hernach gieß die Milch gar daran / thue ein gutes Stücklein Zucker darzu / setze es auf ein Feuer / rühre es herum / biß es dick wird / dann laß es kalt werden / gieß es über den Eyer-Käß / streue Zucker und Zimmet darauf / so ist es recht.

2. Eyer gesulzt mit Milch / oder gesulzte Milch.

Nehme einen Hasen / darnach man viel machen will / von 10. oder mehr Maaßen / brühe denselben vorher mit heissen Wasser auß / thue gute Milch in den Hasen / schlage auf ein Maaß 8. Eyer / halb Dottern und halb ganze Eyer in die Milch / klöpffe oder querle es wohl untereinander / salze es ein wenig / thue gestossenen Zucker / ein wenig Zimmet oder Rosenwasser /

senwasser / oder gestossenen Zimmet darein / klopffe es wohl untereinander; hernach setze ein Kessel oder Hasen mit Wasser zum Feuer / setze den Hasen mit der Milch in den Kessel oder Hasen in das Wasser / bedeck die Milch zu / beschwehre den Hasen mit der Milch / lege einen Stein darauf / daß er nicht umfällt / laß das Wasser ein paar Stund kochen / hernach nehme das Häselein heraus / setze es in ein Keller / wann es soll kalt gegeben werden / will man es aber warm geben / so kan man es mit einem silbern oder blechern Löffel heraus stechen / und auf die Schüssel herum legen / auch Zucker darauf streuen / so ist es recht.

3. Gebackene Milch mit Eyer.

Nehme Milch 1. oder 2. Maaß / darnach nitzu viel machen will / thue die Milch in ein Hasen / schlage auf 1. Maaß 8. oder 10. Eyer / halb Dottern halb ganze Eyer / in die Milch / salze sie ein wenig / thue gestossenen Zucker daran / auf 1. Maß Milch / 1. Viertel-Pfund Zucker / man kan auch ein wenig gestossenen Zimmet darzu thun / zerklöpffe es dann mit einem Löffel wohl untereinander; Hernach nehme eine silberne oder blecherne Schüssel oder Torten Blech / bestreiche dasselbe vorher mit Butter; als dann gieß die Eyer und Milch darein / setze es in ein Ofen oder auf ein Blutz Feuer / mache oben darauf auch Kohlen daß es bäckt / laß es schön gelb werden / will man es dann auf den Tisch geben / so streue Zucker darauf / so ist es recht.

4. Eyer gefüllt zu machen.

Nehme Eyer soviel man will / koche sie hart / scheele sie ab / schneide sie halb voneinander / nehme die Dottern heraus / hacke sie klein / weiche ein wenig Semmel-Brosam in guter Milch ein / wann die Semmel weich ist / so trucke dieselbe aus / hacke sie mit unter die Eyer-Dottern / schlage ein oder zwey Eyer daran / salze und würze es / laß ein wenig gute Butter zergehen / gieß die Butter unter das Gehackte / wenn man will / so kan man es auch in ein Mörsel stossen / hernach fülle es wieder in das weiße Ey / allwo der Dottern gewesen ist / mache es ein wenig hoch / streiche es mit einem heißen nassen Messer / bedecke alsdann den Dottern wann er eingefüllt ist / wann sie alle eingefüllt sind / so kan man sie in guter Milch kochen mit ein wenig Butter und geriebener Semmel / oder koche sie statt der Milch

in Fleischbrüh / versuche sie / und richte sie alsdann sauber an / so wird es recht seyn.

5. Ragout von Eyern mit Milch.

Nehme Eyer / koche sie hart / scheele sie ab / und schneide sie stückweis / hernach nehme eine Pfann oder Tiegel / thue die Eyer darein / thue etwas geriebene Semmel und gutes Gewürz daran / gieß gute Milch darauf / laß es kochen / doch daß es nicht anbrennt / es darff auch nicht lang kochen / versuche es nach dem Salz / so ist es recht; NB. an statt der geriebenen Semmel kan man Butter nehmen / und etwas Mehl darinn rösten / auch wenn man will Zwiebel darinn rösten / und an die geschnittene Eyer thun / dann gieß die Milch oder Fleischbrüh darauf / so ist es recht.

6. Eyer-Ragout mit einer Senfft-Sooff.

Nehme Eyer / koche dieselbe hart / scheele sie alsdann ab / hernach schneide sie halb oder Viertel weiß / lege sie in eine Schüssel / und setze dieselbe warm; Hernach nehme eine Pfann oder Tiegel / thue ein gutes Stück Butter darein / und ein paar oder mehr Löffel-voll Senfft / setze es auf ein gutes Feuer / rühre es wohl herum / wann es zu dick ist / so kan man ein wenig Fleischbrüh oder Wein daran gießen : alsdann gieß es über die Eyer her / reibe Muscaten-Nuß darauf / so ist es recht.

7. Eyer-Nudel mit Mandel-Kern und Rosin.

Nehme Eyer / darnach man viel Nudel machen will / auf eine kleine Schüssel schlage 8. Eyer in ein Häfelein / salze sie / schlage sie wohl mit ein Löffel ab; hernach nehme eine Kuchen-Pfanne oder Tortenblech / schmiere es mit Speck / wann solches zuvor heiß gemacht worden / dann nehme einen grossen Koch-Löffel-voll Eyer / gieß es in die heisse Pfanne / laß es in der Pfanne herum lauffen / biß es dünn wird / halte es über das Feuer / wenn es hart ist / so nehme es heraus / mache die Pfanne wieder heiß / und schmiere sie auch wieder mit Speck / gieß auch wieder soviel Eyer darein / wenn es hart ist / so thue es wieder heraus / mache es sofort biß es alles gebacken ist : alsdann schneide Nudel daraus / thue sie hernach in ein Tiegel oder Casserole , schneide kleine Citronen-Bügel daran / brühe und scheele Mandel-Kern / und schneide sie länglicht daran / buße und wasche grosse Rosin / und thue sie mit ein Stücklein Zucker auch darzu / gieß Wein dar-

auf / laß es sacht kochen / man kan auch etwas Butter darzu thun / so wird es recht seyn.

8. Eyer gerührt mit Spargel.

Nehme Eyer soviel man will / auf ein Allette 10. bis 15. schlage sie auß in ein Geschirr / salze die Eyer ; Hernach nehme etwas Spargel der noch jung ist / breche solchen ab / so weit er sich brechen läßt / schneide den Spargel klein, wasche solchen auß / und koch denselben in Wasser weich / wann er weich gekocht ist / so senhe das Wasser ab ; Hernach nehme eine Casserole oder andere Pfanne oder Ziegel / thue ein Stücklein Butter darein / setze den Ziegel oder Pfanne aufs Feuer / wann die Butter zergangen ist / so thue den Spargel darein / laß ihn ein wenig darinn schweissen / gieß die ausgeschlagene Eyer auch unter den Spargel / laß es sacht auf dem Feuer gehen / nehme ein Koch- oder Rühr-Löffel / rühre die Eyer und den Spargel herum / daß es sich nicht ansetzt / man kan es Stückweiß auch herum rühren oder klein / wie man will / alsdann richte an / reibe Muscaten-Muß darauf / gieß es warm auf den Tisch / so ist es recht.

9. Eyer gerührt mit frischen Morcheln.

Nehme frische Morcheln soviel man will / buße sie sauber / wasche sie auch etliche mahl auß / man darff sie nicht abkochen / auch keine heisse Brüß oder heiß Wasser darauf schütten wenn man nicht will / sondern man kan sie gleich nach dem waschen klein schneiden ; Hernach nehme ein Ziegel oder Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / laß sie auf dem Feuer zergehen / dann thue die Morcheln darein / röste dieselben ein wenig darinnen / alsdann kan man soviel Eyer daron schlagen als man will / thue auch ein wenig Salz darzu / rühre es mit ein Koch-Löffel wohl untereinander / setz es auf ein stetes Feuer , rühre es wohl herum / daß sichs nicht ansetzt / man kan sie dünn oder dick machen / wann man sie anricht / so reibe Muscaten-Muß darauf / es wird recht seyn.

10. Eyer-Ragout mit Senfft.

Nehme Eyer die frisch sind / koch sie hart / scheele sie ab / schneide die Eyer halb- / oder wie man sonst will / und setze sie warm ; Dann nehme ein Stück Butter in eine Pfanne / thue ein paar Löffelvoll Senfft / und ein wenig Wasser daran / setze es auf ein Feuer / rühre es wohl herum / wann die

die Butter zerschmelzen ist / daß sie heiß wird / so gieß sie über die Eyer /
thue etwas Muscaten-Blum oder Nuß darauf / so ist es recht.

11. Eyer sauer zu kochen auf gute Art.

Nehme eine Pfanne oder Ziegel / thue Wasser darein / salze es ein
wenig / und laß das Wasser kochen / dann schlage Eyer soviel beliebt / eins
nach dem andern in das Wasser / gehe aber sacht damit um / daß sie nicht
zerfahren / wann die Eyer all sind / so setze die Pfanne wieder aufs Feuer /
laß es ein wenig kochen / aber nicht lang / sehe auch zu / daß sich die Eyer
nicht unten ansetzen / hernach nehme ein Geschir / thue frisch Wasser dar-
ein / nehme ein Saum-Löffel / thue eins nach dem andern heraus in frisches
Wasser / darinn können die Eyer auch so lang bleiben / biß man anrichten
will / so werden die Eyer nicht hart / wenn man nur will anrichten / so neh-
me eine Pfanne / thue ein gutes Stück Butter darein / schlage vier oder
sechs Eyer-Dottern darunter / rühre es herum / gieß guten Eßig aber nicht
viel daran / doch auch daß es genug ist / setze es aufs Feuer / rühre es wohl
herum / wann es dick genug ist / so richte die Eyer an / gieß das Wasser hers-
ab / mache die Goch darüber / reibe Muscaten-Nuß darauf / oder thue
Muscatenblüh daran / so ist es recht.

12. Eyer sauer auf schlechte Art zu kochen.

Nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / gieß ein
wenig Eßig darzu / wann er zu scharff ist / so kan man ein wenig Wasser
darzu nehmen / setze die Pfanne aufs Feuer / thue Salz darein / schlage
auch Eyer soviel man will / darein / sie dörfen aber nicht zerfahren / laß es
sacht kochen ; Alsdann richte sie hübsch gang an / gieß die Brüh darüber /
thue gestoffen Pfeffer / Muscaten-Blum oder Nuß darauf / so wird es
recht seyn.

13. Eyer mit Kalbs-Nieren gerührt.

Nehme ein Kalbs-Nieren mit dem Fett / er muß aber vorher gebraten
seyn / hacke den Nieren mit dem Fett klein / hernach nehme eine Pfanne /
thue etwas Butter darein / laß sie auf dem Feuer zergehen / thue dem ge-
hackten Nieren in die Butter / rühre es mit dem Koch-Löffel herum / dann
schlage Eyer aus in eine Schüssel oder Ziegel soviel man nöthig hat / salze
die Eyer / klopfte sie untereinander / gieß die Eyer auch an den Nieren / setze
es aufs Feuer / rühre es wohl mit dem Koch-Löffel herum / daß es sich nicht
ansetzt /

ansetzt / wann man es Stückweiß will anrichten / so laß es nur ein wenig auf dem Feuer stehen : Alsdann nehme ein silbern oder blechen Löffel / so kan man es hübsch Stückweiß aus dem Grund heraus nehmen / und auf die Schwüffel herum anrichten / dann reibe etwas Muscaten-Nuß darauf / so ist es recht ; Man kan es auch dünn lassen / und so anrichten / so ist es auch recht.

14. Eyer-Kuchen mit Pickling.

Nehme Pickling soviel man will / es mögen von den weichen oder Stroh-Pickling seyn / ziehe die Haut herab / breche die Pickling zu Stücken / thue die Grät alle heraus ; Sind es aber von den harten Stroh Pickling / so weiche sie vorhero eine Weil in Bier ein / es mag weiß oder braunes Bier seyn / wann sie weich sind / so nehme sie heraus / schlage frische Eyer daran / thue Salz darzu / klopffe es untereinander ; Hernach nehme eine Eyer-Kuchen-Pfanne / thue ein Stücklein Schmalz darein / laß es auf den Feuer wohl heiß werden ; Alsdann gieß die Eyer mit den Pickling in der Pfanne herum / backe es sacht / daß er hübsch gelb wird / dann wende den Eyer-Kuchen um / brate ihn auf der andern Seiten auch / wenn man will / so ist es recht.

15. Eyer gerührt mit Pickling.

Nehme Pickling soviel man will / ziehe die Haut herab / thue die Grät alle heraus / breche das Fleisch von den Gräten herunter / so gut als es seyn kan / sind es Stroh-Pickling so weiche sie eine weil in weissen oder braunen Bier ein / wann sie weich sind / so nehme sie heraus / und schneide sie klein / dann thue sie in ein Geschir / schlage Eyer soviel man braucht an die Pickling / klopffe es untereinander / hernach nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / und laß sie auf dem Feuer zergehen / dann gieß die Eyer mit den Pickling in die Pfanne / setz sie auf ein stetes Feuer / rühre die Eyer mit dem Koch-Löffel herum / man mag sie hart oder weich gerührt lassen : Alsdann richte sie an / thue gutes Gewürz darauf / gib es warm / so ist es recht.

16. Eyer-Kuchen von rohen Schuncken oder Cervelat-Würsten.

Nehme rohe Schuncken / schneide denselben nach der Zwerch guten Messers

Messer-Rucken dick / schneide die Haut herab / wenn man nun soviel hat als man braucht / so thue Schmalz in eine Eyer-Ruchen-Pfanne oder Torten-Blech / lege den Schuncken darein / setze es auf ein Feuer / laß den Schuncken sacht braten / wende denselben um / wann er auf der andern Seiten auch gebraten ist / so nehme ihn heraus / dann schlage soviel Eyer als man braucht in ein Geschirlein / klopfte die Eyer untereinander / salze sie vorhero / darnach gieß die Eyer in das Torten-Blech / lege den Schuncken darein : alsdann setze die Pfanne oder das Blech auf ein Feuer / laß es backen / wann er auf der einen Seiten gebacken ist / so wende ihn um / und backe ihn auf der andern Seiten auch / hernach richte ihn an / so ist es recht. NB. Die Cervelat-Würst scheele ab / schneide sie dünn und backe sie auch wie den Schuncken unter die Eyer.

17. Eyer eingesetzt in der Butter.

Nehme eine Schüssel / sie mag von Silber oder Zinn seyn / schmiere die Schüssel mit Butter wohl / salze es ein wenig / hernach schlage die Eyer auf / daß sie ganz bleiben / thue soviel darein daß es genug ist / dann lege etwas Butter darauf / oder laß sie zergehen / und gieß solche darauf ; alsdann setze die Schüssel auf ein Kohl-Feuer / wenn man ein Deckel von einer Pastetenpfanne hat / so mache solchen heiß / setze den Deckel auf die Eyer / daß sie unten und oben backen / laß sie aber nicht zu hart werden / so ist es recht.

18. Eyer eingesetzt mit einer Braten-Brüh oder Jus.

Nehme gute Jus oder Braten-Brüh / so sauber ist / gieß ein wenig in eine Schüssel oder Assiette worinn man die Eyer will einsetzen / schlage so viel Eyer darinn als man braucht / daß sie aber nicht zerfahren / thue ein wenig Butter darauf / setze es auf ein Kohl-Feuer / mache oben auch Feuer darauf / laß es backen biß gar ist / so ist es recht.

19. Eyer gebacken / oder gebackene Eyer.

Nehme ein kleines Pfändlein / so klein man es haben kan / thue Schmalz darein / laß es wohl heiß werden ; hernach nehme einen Schöpf-Löffel / schlage ein Ey darein / salze es / stäube ein wenig Mehl darein / gieß es hernach in das heiße Schmalz / wann es auf einer Seiten gebacken ist / so wende es um / backe es heraus / mache es so fort / biß die Eyer alle
 Uu sind/

sind / soviel man haben will. NB. Wenn man will / so kan man eine saure Soosß darüber machen.

20. Gebackene Semmel oder Wein=Alösß zu machen.

Nehme geriebene Semmel / soviel man will / thue sie in ein Tiegel oder irdene Schüssel / schlage Eyer daran / daß die Semmel von Ethern wohl genetzt wird / thue ein wenig Salz darzu ; Hernach nehme kleine Rosin / buge und wasche solche sauber / man kan auch geschelt- und länglicht- geschnittene Mandel-Kern und etwas Citronat darzu thun / rühre es untereinander / dann nehme eine Pfanne / thue Schmalz darein / laß es auf dem Feuer heiß werden / wann es heiß ist / so nehme ein silbern- oder blechen Löffel / fasse so kleine Zwerchlein ein in den Löffel / thue es in das heiße Schmalz / thue soviel darein / daß es genug ist / backe sie alle schön gelb heraus : Alsdann thue sie in ein Tiegel oder Casserole oder Schüssel / thue klein-geschnittene Citronen-Schalen / auch wenn man will klein oder große Rosin / auch Citronat , klein-geschnittene Mandel-Kern und Zucker darzu , gieß Wein darauf / und laß sie kochen / dann richte sie an / streue Zucker darauf / so ist es recht.

21. Semmel auf Wein=Alösß=Art zu machen.

Nehme Semmel / schneide sie recht grob viereckicht oder würfflicht / soviel man braucht / schlage 4. 6. oder soviel als nöthig ist / Eyer in eine Schüssel oder Casserole oder Tiegel / thue soviel Semmel unter die Eyer als man in die Pfanne thun kan / oder thun will / wälze sie wohl in den Ethern herum ; Hernach nehme eine Pfanne / thue Schmalz hinein / lege von den in den Ethern herum gewälzten Semmeln darein / und backe sie schön liecht über dem Feuer heraus / wann eins heraus ist / so mache das Schmalz wieder heiß / und backe die Semmel so fort heraus / bis sie alle sind : Alsdann thue sie in eine Schüssel / Casserole oder Tiegel / thue Zucker / auch wenn man will kleine Citronen-Büzel / kleine oder große sauber gebugt und gewaschene Rosin / auch abgeschelt und geschnittene Mandel-Kern daran / auch klein-geschnittene Citronen / gieß Wein darauf / setze es auf Feuer / und laß es ein wenig kochen / dann richte es an / und streue Zucker darauf / so ist es recht.

NB. Die Semmel kan man auch breit schneiden / wie zum backen / und sie so backen / und zurecht machen / wie oben steht / aber in einer Schüssel muß

muß man die Semmel kochen lassen / und dann Zucker und Zimmet darauf streuen / so ist es recht.

22. Semmel zu füllen mit Semmel und Eyern.

Nehme Semmel soviel man braucht / reibe die obere Rinden mit ein Reib-Eisen herab / wann es runde Semmel seyn / so schneide oben oder auf der Seiten was herab / daß man die Brosam mit ein Messer kan heraus thun; Hernach nehme ein Tiegel oder Pfanne / thue Butter und Schmalz darein / laß es zergehen / thue die geriebene Semmel in das heisse Schmalz / und röste es ein wenig auf dem Feuer / schlage auf eine Semmel zwey Eyer daran / gieß ein wenig guten Milch-Raum darauf / thue Saffran und gut gestossen Gewürz darzu / salze es auch / rühre es untereinander / wenn man will / so kan man auch gebugt- und gewaschene Rosin daran thun: NB. Alsdann nehme ein Pfändlein / thue Schmalz darein / setze es aufs Feuer / mache es heiß / und backe die Semmel heraus / dann fülle die Füll darein / thue den Deckel davor / und binde sie mit ein saubern Faden zu / darnach thue sie in ein Casserole oder breiten Tiegel / gieß gute Fleisch-Brüh dar auf / setze es auf ein Feuer / und laß sie kochen / wende sie um / decke sie zu / wann sie gar sind / so richte sie an / gieß heisse Butter darüber / so ist es recht.

23. Semmel gefüllt mit Mandel und Rosen.

Nehme Semmel / es mögen runde oder länglichte seyn / sind es runde / so kan man sie oben eines Thalers groß aufschneiden / und die Semmel Brosam heraus thun ; Hernach nehme Mandeln / scheele sie / stosse sie aber nicht zu klein / dann buge und wasche Rosin / thue sie unter die Mandel / röste geriebene Semmel ein wenig in halb Butter und Schmalz / thue es untereinander / man kan auch ein paar Eyer daran schlagen / thue Salz / Muscaten-Blüh / und gestossenen Zimmet etwas daran / rühre es untereinander / alsdann röste die Semmel aus dem Schmalz / und fülle sie mit der Füll / mache sie zu / lege sie in ein Tiegel oder Schüssel / thue Wein und Zucker daran / und laß es kochen / wende die Semmel um / daß sie aber nicht zerstoffen werden / wann sie fertig sind / so streue Zucker und Zimmet darauf / so ist es recht.

24. Semmel mit gehackten Kalb-Fleisch zu füllen.

Nehme Semmel soviel man braucht / sie mögen rund oder länglicht seyn / reibe die Rinden darvon mit ein Reib-Eisen ab / schneide sie auf / daß

man die Brosam heraus thun kan / und backe die Semmel aus einem heissen Schmalz heraus ; Hernach nehme Kalb-Fleisch / thue die Bein davon / hacke es klein / nehme guten frischen Speck oder Nieren-Fett darunter / wenn man aber keins von beeden haben kan / so nehme Schmalz und halb Butter in eine Pfanne / röste geriebene Semmel darinnen / thue es hernach unter das gehackte Kalb-Fleisch / NB. wenn man aber Speck oder Nieren-Fett nimmt / so muß man nur die Semmel in Wasser einweichen / dann wieder austrucken / und darunter hacken / schlage auch etliche Eyer daran / thue Salz und gutes Gewürz darzu / rühre es untereinander / man kan auch kleine gebugt und gewaschene Rosin und Citronen-Bügel darunter thun / alsdann fülle es in die Semmel / und verwahre sie / hat man nun eine silberne oder blechene Schüssel / so kan man sie darein richten / dann gieß gute Fleisch-Brüh darauf / und laß sie in einen heissen Ofen backen / begieße sie sein oft / daß sie oben nicht verdorren / so ist es recht.

25. Semmel mit Kraut zu füllen.

Nehme Semmel / sie mögen rund oder länglicht seyn / reibe sie mit ein Reib-Eisen ab / mache in die runden Semmel ein Loch eines Thalers groß / thue die Brosam heraus / lege den Deckel wieder darauf ; Hernach nehme eine Pfanne / thue Schmalz darein / setze sie außs Feuer / und backe sie heraus / oder bestreiche die Semmel wohl mit Butter oder Schmalz unten und oben / dann thue sie in ein Blech / setze sie in ein heissen Ofen / laß sie ein wenig darinn trucknen / sie mögen rund oder länglicht seyn / so breite sie also ; NB. Darnach nehme was weißes Kraut / bugen und wasche es sauber / und koche es ein wenig in Wasser ab / nehme es wanns abkocht / wieder heraus / truckne das Kraut wohl aus / und hacke es klein / nehme ein gutes Stück frischen Speck / koche es ein wenig ab / schneide ihn von der Schwarten herab / und hacke denselben klein / man kan auch etwas Timian darunter hacken / doch auch nicht zuviel : Alsdann nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / laß sie auf dem Feuer zergehen / dann nehme vier oder sechs Eyer / darnach es eben viel Semmelist / so muß man auch viel Kraut / Speck und Eyer nehmen / schlage die Eyer in zerlassene Butter / rühre sie mit ein Koch-Löffel herum / lasse sie aber nicht zu hart werden / dann thue sie unter das Kraut / und hacke alsdann Speck / Eyer / und Kraut untereinander / und fülle es darnach zusam in die Semmel /
decke

bede dieselbe mit ihren abgeschnittenen wieder zu / verwahre sie / daß sie nicht aufgehen / thue sie alsdann in eine silberne oder blechene Schüssel / gieß gute fette Fleischbrüh darauf / setze sie in ein heissen Ofen / begieße sie oft / daß sie nicht zu trocken werden / wann sie dann fertig sind / so gebe sie auf dem Tisch / es wird recht seyn.

26. Englisch Boudin zu machen.

Nehme so viel Semmel als man selbst meint / weiche sie in guter Milch ein / wann sie geweicht ist / so trucke sie aus / dann nehme gutes Rindsmarck etwan 1. halb Pfund / buße es ab / und schneide es klein / thue es unter die ausgetruckten Semmel / nehme ein gut theil Mandel / scheele sie ab / stosse sie halb grob / thue sie auch darunter / dann nehme eine Handvoll Pistacien , scheele sie / thue sie auch darzu / schneide auch darunter / buße und wasche groß und kleine Rosin sauber / thue sie auch darzu / schneide auch ein Stück Citronat klein darunter / schneide auch Citronen-Schalen daran / trucke Citronen-Safft darauf / reibe ein gutes Stück Zucker daran ; hernach nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / laß sie auf dem Feuer zergehen / schlage 8. oder 10. Eyer in die Butter / rühre es mit ein Koch-Löffel herum / wann sie wollen hart werden / so thue sie auch hin wo alle die Sachen ist / salze es ein wenig / thue etwas gestossene Muscaten-Blüh darzu / schlage noch etliche Eyer daran / rühre es wohl untereinander : alsdann nehme eine silberne / blechene oder zinnene Schüssel / beschmiere sie mit guter Butter um und um / hernach thue es zusammen in die Schüssel / überstreich es mit einem heissen Messer / mache es ein wenig erhaben / dann ziere es mit dem Messer Rucken / gieß oben etwas zerlassene Butter darauf / setze es in ein heissen Ofen / lasse es gar backen / daß es aber nicht zu braun wird / so ist es recht.

27. Englisch Boudin von überbliebenen Gebäckenen zu machen.

Nehme Butter oder Schmalz ; Gebäckenes / das nicht von bloßen Eiern oder Mehl gewest ist / denn sonst ist es zu hart / breche dasselbe Gebäckene klein / schneide auch 1. viertel oder 1. halb Pfund gutes Rindsmarck daran / scheele etwas Pistacien , thue sie darzu / thue auch klein geschnittene Citronat / sauber gebuht und gewaschene groß und kleine Rosin / gescheelt und klein-geschnittene süße Mandel Kern / klein-geschnittene Citro-

nen-Schalen und ein gutes Stücklein gestossenen Zucker daran / thue auch Salz und ein wenig gestossene Muscaten-Blum. darzu; darnach nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter darzu / laß solche auf dem Feuer zergehen / schlage etliche Eyer roh daran: alsdann nehme eine silberne oder zinnerne Schüssel / bestreiche sie mit Butter / thue das zusamm gemachte in die beschmierte Schüssel / überstreiche es fein hoch mit einem heissen nas- sen Messer / begieß es mit zerlassener Butter / und backe es hübsch gelb / so ist es recht.

28. Englische Klobz zu machen.

Nehme Semmel / schneide die äussere Rinden herab / nehme zu ein Klobz ungefehr vor 1. Gr. weiche die Semmel in guter Milch oder Wasser ein / wann sie weich ist / so trucke sie aus / thue sie in ein grosse irdene Schüssel; hernach nehme ein Ziegel oder Casserole, thue ein Stücklein frische Butter darein / laß sie auf Kohlen oder Feuer zergehen / schlage 8. oder 10. Eyer darein / nehme einen Rühr-Löffel / zerrühre sie auf dem Feuer hübsch klein / dann thue sie in die ausgetruckten Semmel / nehme 1. halb Pfund süsse Mandel / scheele sie ab / schneide sie halb länglicht vor einander / die andere Helfft stosse grob / thue es auch an die Semmel / wasche 1. Viertel-Pfund kleine oder grosse Rosin / thue sie auch daran / nehme 1. Viertel-Pfund Citronat / schneide solchen klein / und thue ihn auch darzu / reibe Citronen-Schalen auf ein Reib-Eisen ab / thue es auch mit daran / trucke Citronen-Safft darauf / hernach nehme 1. halb oder 3. Viertel-Pfund frisch Nieren-Fett und Rinds-Marck / schneide das Rinds-Marck vorher mit ein Messer klein / daß kein Beinlein darinnen bleibt / das Nieren-Fett oder Talg breche von der Haut heraus / dann schneide oder hacke es klein / und thue es auch mit daran / thue Salz / gestossene Muscaten-Blum / und etwas Cordamömel darzu / stosse oder reibe 1. Viertel- oder 1. Halb-Pfund feinen Zucker / thue solchen mit daran / schlage noch 4. oder 6. Eyer darunter / rühre es wohl untereinander; alsdann nehme ein grossen Ziegel oder sonsten was tieffes / leg ein sauber Ser- viett darein / schütte das zusamm gemachte darein / binde es mit ein Faden zusammen / nehme ein grossen Hasen / der mit schlechter Fleisch-Brüh- oder Wasser kocht / NB. das Wasser muß aber ein wenig gesalzen seyn / dann hänge das Klobz darein / laß es 2. Stund kochen / vorher aber ehe

mar

man die Füll in das Serviett schütt / so kan man dasselbe mit Butter beschmieren / NB. wenn das Klöß gekocht ist / so richte es an / das runde Theil muß oben seyn; wenn man will / so kan man eine Soß darüber machen / als: nehme 3. oder 4. Eyer-Dottern in eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter und ein wenig Zucker darzu / man kan auch gebugt und gewaschene Rosin daran thun / rühre 1. viertel Maas gute Milch recht klar ab / und gieß sie auch daran; alsdann setze es auf das Feuer / rühre es herum / daß es nicht zusammen läuft / wann es dick wird / so richte es über das Klöß / streue Zucker und Zimmet darauf / gieß es warm auf den Tisch / so ist es recht.

29. Ein Böhmisch / Englisch Klöß von Reiß / Hirß / Zwetschgen und Nüssen zu machen.

Nehme ein Pfund Reiß / lese und wasche solchen sauber / dann nehme halb soviel Hirß / als der Reiß ist / buge solchen sauber / gieß an den Reiß und Hirß Wasser / laß solches eine Zeitlang darauf stehen; hernach nehme welsche Nüss / oder vor den Zeller- oder andern Hasel-Nüssen / mache die Nuss aus den Kernen / scheele sie sauber ab / nehme auch ein Halb-Pfund dürre Zwetschgen / wasche sie sauber in heißen Wasser ab / darnach nehme den Reiß und Hirß aus dem Wasser / thue ihn / Hirß und Zwetschgen / auch die Nüss untereinander / thue etwas Salz / gutes Gewürk / und etwas gestossenen oder geriebenen Zucker daran: Alsdann beschmiere ein Serviett mit Butter / thue das zusammen gemachte darein / binde es zusammen aber nicht zu fest / koche es 2. bis 3. Stund in einen grossen Hasen in der Fleischbrüh / dann richte es an / so ist es recht. NB. Man kan auch dürre Fleischbrüh darzu nehmen / es ist auch recht.

30. Gefüllte Eyer-Wämlein mit Klöß zu machen.

Nehme Eyer / darnach man viel Eyer-Wämlein machen will 6. 8. oder 10. schlage sie in ein Häfelein oder Ziegel / thue ein wenig Salz daran / nehme ein Koch oder Rühr Löffel / zerflopfte die Eyer wohl; hernach nehme eine Casserole oder Eyer-Kuchen-Pfanne / thue ein wenig Schmalz darein / laß es über den Feuer heiß werden / dann nehme ein Löffelvoll von den Eyern / gieß ein Löffelvoll davon in das heiße Schmalz / laß sie in der Pfanne herum laufen / ehe es hart wird / daß es dünn und groß wird / wenn es ein wenig gebacken ist / so kan man es umwenden / ma-

We es so fort biß die Eyer all sind ; Hernach nehme ein viertel oder halb
 Schuck Krebs / wasche sie aus / und koch sie in Wasser mit ein wenig
 Salz ab / dann breche die Schwanz und die grossen Scheer heraus / und
 hacke sie klein / wann sie klein sind / so thue sie in ein Geschirr / NB. nehme
 die Krebs Schalen / buge sie aus / und stosse sie in Mörsel klein / nehme
 ein Ziegel oder Pfanne / thue ein Stücklein Butter sambt den gestossenen
 Krebs Schalen darein / röste dieselbe biß die Butter schön roth ist / gieß sie
 meistens herab / auf die Schalen aber gieß gute Milch oder Fleischbrüh/
 und laß es kochen / darnach seyhe es durch ein Sieb oder Haartuch / NB.
 gieß von der Butter was an die gehackten Krebs / schlage ein Ey oder ein
 Dottern daran / thue Salz und gutes Gewürz darzu / rühre es unterein-
 ander : Alsdann nehme eines nach dem andern von den gebackenen Eyer/
 Wämlein / lege es auf ein sauber Brett oder Teller / bestreiche es über und
 über mit den gehackten Krebsen / doch aber nicht zu dick / rolle es zusammen/
 mache es so fort biß sie alle sind / dann lege sie in eine Schüssel / thue Salz
 und ein wenig gutes Gewürz daran / gieß von der Krebs-Milch oder von
 der Krebs-Brüh darauf / setze es auf ein Kohl-Feuer / decke es mit einer
 Schüssel zu / und laß es in der Schüssel kochen / NB. wenn man will / so
 kan man vorhero ein Rand von Blech oder von Teig herum machen um die
 Schüssel / und dann die Krebs- Milch oder Krebs Brüh daran gießen /
 so wird es recht seyn.

31. Eyer-Wämlein von Spinat.

Nehme etwas Spinat / buge und wasche solchen sauber / und koch
 ihn in Wasser ab / dann trucke ihn aus / und hacke ihn klein / nehme ein
 Stücklein Butter in ein Ziegel oder Casserole, thue ihn darein / und röste
 solchen ein wenig in der Butter / schlag ein Ey daran / saltz und würze es/
 rühre es untereinander ; Hernach schlage Eyer soviel man will in ein Ge-
 schirr / saltze es / kloppß wohl untereinander / nehme eine breite Pfanne/
 thue etwas Schmalz darein / laß es auf dem Feuer heiß werden / gieß ein
 Löffelvoll von den Eyern in das Schmalz / laß es auseinander lauffen / daß
 es recht dünn wird / mache es so fort biß die Eyer all seyn / soviel man
 braucht und genug hat : Alsdann nehme eins nach dem andern von den
 Eyer- Wämlein / drehe sie zusammen / lege sie in eine Casserole oder stei-
 nerne Schüssel / gieß Fleisch-Brüh oder gute Milch daran / und laß es
 sacht

sacht kochen / bedcke die Schüssel zu / wenn man sie in der Milch kocht / so muß man ein wenig Salz daran thun / kocht man es aber in der Fleischbrüh / so muß man ein wenig Gewürz und etwas Butter darzu thun / so wird es recht seyn.

32. Eyer=Wämlein / so nicht gefüllt seyn / zu kochen.

Nehme auf eine Schüssel 6. bis 8. Eyer / schlage sie in ein Häselein oder Ziegel / thue ein wenig Salz und Muscaten-Blüh daran / zerklöpffe sie mit einem Koch-Löffel wohl ; hernach nehme eine breite Pfanne / thue Schmalz darein / laß es auf den Feuer heiß werden / dann gieß ein Löffels voll von den Ethern in das heisse Schmalz / laß es in der Pfanne herum lauffen / daß es groß und dünn wird / halte es über das Feuer und laß es backen / wann es hart ist / so thue es heraus / backe so fort / bis sie all sind ; alsdann rolle sie zusammen / thue sie in eine Schüssel / Ziegel oder Casserole , thue ein wenig geriebene Semmel und Muscaten-Blüh daran / gieß ein wenig Milch oder Fleischbrüh darauf / thue ein Stücklein Butter darzu / und laß es kochen / so ist es recht.

33. Eyer=Nudel mit klein-oder grossen Rosin zu kochen.

Nehme frische Eyer / darnach man viel Nudel machen will / schlage die Eyer in ein Geschirr / salze sie ein wenig / zerklöpffe sie wohl mit einem Löffel / man kan auch ein wenig Milch daran giessen / so lauffen sie desto besser in der Pfanne herum ; hernach nehme eine Eyerkuchen-Pfanne oder eine Casserole , thue ein wenig Schmalz darein / laß es heiß werden und in der Pfanne herum lauffen / laß nicht viel Schmalz darinn / nehme ein Löffels voll von den Ethern / gieß es in das heisse Schmalz / laß es in der Pfanne herura lauffen / daß es dünn wird / halte es über das Feuer / wann es wohl hart ist / so nehme es heraus / lege es in die Schüssel / wann sie alle gebacken sind / so nehme die Kuchen / wickle eines nach dem andern zusammen / und schneide Nudel daraus / wann sie alle geschnitten sind / so thue sie in ein Ziegel / man kan auch abgeseelte Mandel und sauber gebuzt- und gewaschene Rosin daran thun / oder man kan auch alles beedes davon lassen / gieß Wein darauf / thue Zucker / Muscaten-Blüh und klein-geschnittene Citronen-Bizel daran / man kan auch ein Stücklein Butter darzu thun / dann laß es hübsch sacht kochen / versuche es / salze es ein wenig / so wird es recht seyn.

34. Eyer zu füllen.

Nehme frische Eyer soviel man will / siede sie hart / dann scheele sie / lege sie in ein frisches Wasser / nehme sie wieder heraus / und schneide sie in der mitten voneinander / thue die Dottern heraus / hacke dieselbe / oder stosse sie in ein Mörzel klein / nehme Semmel-Brosam ein wenig / weiche sie in guter Milch ein / wann sie geweicht ist / so trucke etwas davon aus / stosse sie unter die Eyer-Dottern; hernach nehme ein Ziegel oder Pfanne / thue ein Stücklein gute Butter darein / setze es aufs Feuer / laß sie zergehen / gieß sie an die Eyer-Dottern wo die Semmel ist / thue Salz und gutes Gewürz daran / stosse es untereinander / dann nehme es aus dem Mörzel / fülle es mit einem Messer wieder in die Eyer wo die Dottern gewesen sind / mache das Messer warm in heißen Wasser oder heißer Brüh / und streiche es damit hübsch hoch / überhacke es auch mit dem heißen Messer / wann es alles fertig ist / so setze sie in die Schüssel / worinn sie sollen auf den Tisch getragen werden: alsdann nehme guten Raam / laß solchen aufkochen / gieß ihn an die Eyer / setze die Schüssel auf Kohlen / thue Muscater-Blüh daran / decke sie mit einem Deckel oder Schüssel zu / laß es eine weil sacht kochen / man kan es hernach auch ein wenig salzen / so wird es recht seyn.

35. Eyer-Ragout.

Nehme frische Eyer soviel man will / siede sie hart / scheele sie ab / dann schneide sie Stückweiß / hernach nehme ein Ziegel oder Casserole, thue ein Stücklein gute Butter darein / laß sie auf dem Feuer zergehen / und röste ein wenig Mehl darinnen / NB. wann man gerne von Zwiebeln ist / oder man will welche daran nehmen / so kan man etliche scheelen und schneiden wie man will / und mit dem Mehl in Schmalz rösten; alsdann thue die Eyer daran / thue gutes Gewürz darzu / gieß etwas Milch oder Fleisch-brüh / oder Wasser daran / setze es aufs Feuer / schüttle es ein wenig herum / denn wenn man mit ein Löffel oder Messer darinnen herum stürt / so zerührt oder zerstückt man die Eyer / dann laß es ein wenig sacht kochen / es muß nicht zu dünn auch nicht zu dick seyn / so ist es recht / vergesse aber ja nicht / es nach dem Salz zu versuchen.

36. Eyer in Butter eingesetzt.

Nehme eine Schüssel / bestreiche sie inwendig wohl mit Butter / spreng

sprenge ein wenig Saltz darauf / hernach nehme Eyer soviel man will / schlage sie auf / daß sie ganz bleiben / in die beschmierte Schüssel / wann sie alle seyn / so salze es / nehme Butter in ein Pfändlein oder Siegel / laß solche auf dem Feuer zergehen / dann gieß ein wenig Butter auf die Eyer ; Wann man nun bald essen will / so setze es auf ein Kohlfeuer / setze einen Deckel / der heiß ist / mit glühenden Kohlen darauf / bis die Eyer wollen hart oder anfangen weiß zu werden / so sind sie recht ; Man kan auch ein wenig Muscatenblüh oder Nuß darauf thun.

37. Eyer eingesetzt in der Braten-Jus.

Nehme Jus von Braten oder Braten-Brüh / so sauber ist / gieß 2. 3. oder 4. Löffelvoll in die Schüssel / worinnen die Eyer auf den Tisch sollen getragen werden / wann die Jus nicht fett ist / so thue noch ein wenig Butter daran / hernach nehme frische Eyer / schlage sie darein / daß sie nicht zerfahren / gieß oben darauf etwas Braten-Brüh oder Jus, wann die Jus nicht fett ist / so thue noch ein wenig Butter darauf / thue auch gutes Gewürz daran / setze es auf glühende Kohlen / thue auf die Schüssel ein Torten-oder Pasteten-Deckel der heiß ist mit glühenden Kohlen / laß die Eyer aber nicht zu hart werden / so sind sie recht.

38. Eyer sauer auf schlechte Art.

Nehme eine Casserole oder andere Pfanne / oder auch eine silberne oder zinnerne Schüssel / thue etwas guten Eßig und ein Stücklein Butter darein / salze / würze es / und laß es aufkochen / es mag in der Schüssel oder Pfanne seyn / hernach schlage frische Eyer darein soviel man nehmen will / laß es ein wenig kochen : Alsdann richte sie an / so in der Pfannen sind gekocht worden / thue Muscaten-Nuß oder Blüh darauf / so ist es recht.

39. Eyer auf eine bessere Art sauer zu kochen.

Nehme eine Pfanne / thue etwas Wasser darein / salze es ein wenig / setze die Pfanne mit dem Wasser aufs Feuer / wann es kocht / so setze es von Feuer herab / schlage Eyer darein soviel man will / setze aber zu / daß sie nicht zerfahren / dann setze es auf ein Feuer / laß die Eyer aber nicht zu hart werden ; Hernach nehme eine Schüssel oder Siegel / thue kaltes Wasser darein / fange mit ein Faum-Löffel die verlohrene oder gekochten Eyer aus dem heißen Wasser in das kalte / laß sie in dem kalten Wasser so lang / bis

man anrichten will / liegen ; NB. Alsdann nehme eine Pfanne / so aber nicht kupffern oder von Messing ist / schlage 3. 4. oder soviel man braucht / Eyer: Dottern in die Pfanne / thue ein Stücklein Butter und gutes Gewürz daran / gieß guten Eßig darauf / erst gieß aber nur ein wenig daran / und rühre es mit dem Koch-Löffel herum / darnach gieß soviel Eßig daran / als es nöthig ist / daß es eine dicke Soosß oder Brüh wird / hernach fange die Eyer aus dem Wasser heraus in die Schüssel / worinn sie aufgetragen werden / setze sie mit den Ethern warm / dann nehme die Pfanne mit der sauren Brüh / setze sie auf ein sachttes Feuer / rühre immer mit dem Löffel herum / bis die Brüh dick wird / laß sie aber nicht zusammen lauffen / dann richte die Brüh oder Soosß über die Eyer / daß sie aber nicht mehr kochen / thue gutes Gewürz darauf / so ist es recht.

40. Eyer gebacken in einer sauren Soosß.

Nehme ein kleines Pfändlein / thue Schmalz darein / setze es auf ein Feuer / laß es heiß werden / hernach schlage ein Ey nach dem andern in ein grossen oder tieffen eisern Löffel / sehe aber zu / daß es nicht zerstoßen wird / salze es ein wenig / stäube etwas Mehl darauf / thue es dann in das heisse Schmalz / wenn es gelb gebacken ist / so wende es um / dann thue es heraus / und backe die Eyer alle auf solche Art heraus / soviel man haben will / lege sie in eine Schüssel : NB. Alsdann nehme Back- oder anders Schmalz in eine Pfann oder Ziegel / laß es auf dem Feuer heiß werden / thue mit einem hölzernen Löffel ein wenig Mehl darein / röste es darinnen braunlicht / gieß guten Eßig und ein wenig Fleischbrüh oder Wasser darauf / thue gutes Gewürz daran / laß es kochen / daß es nicht zu dick oder dünn ist / man kan es auch so sauer machen als man will / wann es nun gekocht hat / so gieß es über die gebackene Eyer / setze es auf ein Kohlfeuer / sie aber müssen nicht kochen / sonst werden sie hart / so ist es recht.

41. Eyer in der Senfft-Soosß.

Nehme Eyer / soviel man will / siede solche hart / dann scheele sie ab / wann man sie nur halb voneinander schneide / so setze die Eyer in die Schüssel / worauf man sie will anrichten ; Hernach nehme zwey bis drey Löffelvoll Senfft in eine Pfanne / thue ein gutes Stück frische Butter in den Senfft / thue auch gutes Gewürz daran / setze es aufs Feuer / rühre mit einem Löffel herum / bis der Senfft und Butter heiß ist / dann gieß ihn über die Eyer ;

NB

NB. Sind die Eyer aber klein geschnitten / so thue sie in den warmen Senfft / laß es wohl untereinander heiß werden : Alsdann richte an / gieb es hübsch warm auf den Tisch / so ist es recht.

42. Eyer gerührt mit Spargel.

Schlage Eyer soviel man will in ein sauber Geschirr / zerklöpffe solche mit ein Messer oder Löffel / salze die Eyer / nehme Spargel / breche denselben ab / so weit er sich brechen läßt / schneide ihn klein / wasche solchen aus / und koch ihn mit Wasser weich / gieß das Wasser wieder ab ; Hernach nehme ein Ziegel oder Pfanne / thue ein Stück Butter darein / setze es aufs Feuer / laß sie zergehen / dann thue den Spargel auch hinein / und laß ihn ein wenig in der Butter schweissen / darnach gieß die zerklöpfften Eyer auch unter den Spargel / setze die Pfanne aufs Feuer / rühre es herum / man laß die Eyer hart oder weich rühren / wie man selbst will : Alsdann richte es an / thue Muscaten-Blüh darauf / so ist es recht.

43. Eyer mit Sardellen gerührt.

Nehme frische Eyer / schlage sie auf in ein Geschirlein / klopffe sie mit ein Messer oder Löffel untereinander : NB. Hernach nehme Sardellen 4. bis 5. oder soviel man will / wasche sie ein paar mahl aus dem kalten Wasser / breche das Fleisch von den Gräten herab / und hacke oder schneide sie klein / dann nehme eine Pfann oder Ziegel / thue ein Stücklein gute Butter darein / setze es auf ein Feuer / laß sie zergehen : Alsdann thue die Sardellen in die Butter / rühre sie mit dem Koch-Löffel auf dem Feuer ein wenig / thue die zerklöpfften Eyer auch an die Sardellen, rühr es mit ein Koch- oder Rüh-Löffel auf dem Feuer herum / biß die Eyer seyn wie man sie haben will / dann etliche essen die Eyer gern hart / etliche auch gerne weich / darnach richte sie an / gieb sie warm auf den Tisch / so ist es recht.

44. Eyer gerührt mit Morcheln.

Nehme Eyer / schlage sie auf in ein Geschirr / salze die Eyer / und zerklöpffe sie auch mit ein Messer oder Löffel wohl ; Hernach nehme Morcheln / sie mögen frisch oder dürr seyn / buge und wasche sie sauber / brühe sie auch mit heißen Wasser ab / wann sie abgebrüht sind / so wasche sie wider aus : trucke sie auch aus / und schneide solche klein soviel man will : Alsdann nehme ein Ziegel oder Pfanne / thue ein Stücklein gute Butter

darein / laß solche auf dem Feuer zergehen / darnach thue die Morcheln auch darein / röste dieselben in der Butter ein wenig / gieß die Eyer auch darzu / rühre es untereinander / setze es wieder aufs Feuer / rühre es mit ein Löffel herum / biß die Eyer wollen hart werden / dann richte sie an / reibe Muscaten-Nuß oder Blüh darauf / so ist es recht.

45. Eyer verlohren in süßen Milch-Raam.

Nehme Eyer soviel man braucht / setze eine Pfann mit etwas Wasser aufs Feuer / salze es ein wenig wann es kocht / so nehme es von Feuer herab / schlage ein Ey nach dem andern in das heiße Wasser / die Eyer dörrffen aber nicht zerfahren / dann setze die Pfanne wieder aufs Feuer / laß es sacht kochen / aber nicht zu lang / hebe sie wann solche gekocht haben / wieder von Feuer herab / thue kaltes Wasser in ein Geschirr / nimm ein Ey nach dem andern heraus in das kalte Wasser ; hernach nehme guten süßen Milch-Raam / in eine Schüssel oder Pfanne etwann 1. viertel Maas / oder soviel man braucht / laß die Milch in der Schüssel oder Pfanne aufkochen / thue die Eyer auch wieder aus dem kalten Wasser heraus / und lege sie wieder in den gefottenen Raam / sie dörrffen aber nicht wohl mehr kochen / denn sie werden sonst zu hart : Alsdann streue Salz und Muscatenblüh darauf / so ist es recht.

Das 25. Capitel.

Von Italianischen Vogel-Nestern.

1. Vogel-Nester mit gemarten Arebsen.

Nehme eine gute Handvoll Vogel-Nester auf ein Teller / lese sie vorher / daß nichts unreines darinnen ist / dann thue sie in ein Siegel oder Häselein / gieß warmes Wasser oder schlechte Fleischbrüh darauf / laß sie über Nacht weichen / wann sie weich sind / so nehme sie heraus / nehme eine Nadel / dann es werden in allen Federlein darinnen seyn / grabe die Federn mit der Nadel heraus / lege sie in ein sauber frisch Wasser / wann sie alle gebugt sind / so nehme sie aus dem Wasser heraus / thue sie in ein Stoll-Siegel oder verzinnete Casserole , hernach nehme Krebs soviel man will / wasche

wasche sie aus / breche die Schwäng lebendig heraus / buße die Schalen aus / und stosse dieselbe in Mörsel klein / thue ein gutes Stücklein Butter in ein Ziegel oder Pfanne / thue die Schalen zu der Butter / setze es hernach auß Feuer / und röste die Schalen / biß die Butter schön roth wird / darnach gieß Wasser oder Fleischbrüh darauf / soviel man darzu braucht / und laß es kochen / dann treibe die Brüh durch ein Haartuch oder Haarsieb in ein Geschirr / thue die ausgebrochene Krebs-Schwäng zu den Vogel-Nestern / thue gut gestoffen Gewürz / als ; Muscaten-Blüh / ein wenig gestoffenen Pfeffer / und etwas geriebene Semmel daran / gieß von der Krebs-Brüh soviel als nöthig ist darauf / aber wohl Butter müssen sie haben , es mag Krebs-Butter oder andere frische Butter seyn : alsdann setze es auf ein Kohl-Feuer und laß es sacht kochen / es muß nicht zu dick oder dünn seyn / versuche sie nach dem Salz so ist es recht.

2. Vogel-Nester mit Trisseln oder Morcheln / oder mit Morcheln allein.

Nehme Vogel-Nester soviel man will / lese und wasche sie aus / dann thue sie in ein Ziegel oder ander Geschirr / gieß heiß Wasser oder schlechte Fleischbrüh darauf / laß sie etliche Stund wohl weichen / nehme Trisseln / gieß auch heiße Fleischbrüh darauf / laß sie auch weichen / hernach nehme die Vogel-Nester heraus / nehme eine Nadel / grab die Federn aus den Vogel-Nestern / leg die ausgebüsten in ein Wasser / daß sie weiß bleiben ; hernach nehme ein Ziegel / thue ein Stücklein Butter darein / setze es auf ein Feuer / röste ein wenig Mehl darinnen gelblicht / wann es geröst ist / so thue die Vogel-Nester aus dem Wasser / thue sie an das gelblichte Mehl / nehme die Trisseln auch aus der Brüh heraus / und lege sie mit an die Vogel-Nester / man kan auch die Brüh / worinnen die Trisseln eingeweicht gewesen / auch darzu thun / oder wenn man Jus hat / kan man an statt der Fleischbrüh es daran schütten / will man es aber nicht braun haben / kan man Fleischbrüh darzu thun / thue auch gutes gestoffen Gewürz / ein Lorbeerlat und ein Stück Citronen daran / laß es sacht kochen die Brüh muß nicht zu dünn auch nicht zu dick seyn / versuchs nach dem Salz / so ist es recht.

3. Vogel-Nester in einer Petersilien-Brüh zu kochen.

Nehme Vogel-Nester soviel man will / lese die Vogel-Nester aus /
und

und weiche sie in schlechter Fleischbrüh oder warmen Wasser ein / lasse sie eine Nacht oder etliche Stund in Wasser liegen / wann die Vogel-Nester weich sind / so nehme sie heraus / grabe mit einer Nadel die Federlein aus / lege die Vogel-Nester wieder in frisch Wasser / so bleiben sie hübsch weiß / wann sie alle gebugt sind / so wasche die Vogel-Nester aus / lege sie in Tiegel oder Casserole , thue geriebene Semmel / gutes gestossen Gewürz / und ein gutes Stücklein Butter daran / nehme Petersilien-Kraut / lese und wasche es sauber / hacke oder schneide es klein / und thue etwas an die Vogel-Nester / gieß ein wenig gute Fleischbrüh darauf / laß es sacht kochen / versuche es nach dem Salz / so ist es recht.

4. Vogel-Nester mit Eyer-Dottern zu kochen oder Fricassée.

Nehme Vogel-Nester / lese sie aus / daß nichts unreines darinnen ist / dann weiche sie in warmen Wasser oder schlechter Fleischbrüh ein / laß sie eine Nacht oder etliche Stund weichen / wann sie weich sind / so nehme sie heraus / nimm eine Nadel / grabe damit wo was unreines oder eine Feder ist / heraus / dann lege sie wieder in sauber frisch Wasser / biß man sie kochen will ; hernach nehme ein Tiegel oder verginnte Casserole , thue ein Stücklein Butter darein / setze es auf Kohlen oder anders Feuer / thue ein wenig schönes Mehl darein stäuben / halte es übers Feuer / dann thue die Vogel-Nester darein / gieß ein wenig gute Fleischbrüh darauf / man kan auch eine ganze oder klein-geschnittene Zwiebel / ein Lorbeer-Blat / ein Stück Citronen-Schalen und gutes Gewürz darzu thun / laß es sacht kochen / schlage 2. 3. oder mehr Eyer-Dottern in ein Geschirlein / rühre die Eyer-Dottern mit ein wenig Weinab / wenn man will / so kan man auch ein wenig Petersilien-Kraut bugen / klein schneiden / und darzu thun / nemlich unter die Eyer-Dottern / wenn man will anrichten / so müssen die Vogel-Nester kochen / dann thue noch ein Stück Butter darzu / und gieß die Eyer-Dottern daran / laß es aber nicht zusammen lauffen / schwinde es herum / versuche es nach dem Salz und richte es an / thue die Zwiebel und Lorbeer-Blat heraus / so ist es recht.

darein, lege es hernach in eine heisse Asche, und laß sie eine halbe Stund darinn dämpfen, gib sie alsdann in einem Serviett warm auf die Tafel, so ist es auch recht.

4. Tardoffeln zu einem Ragout.

Nehme Tardoffeln, wenn sie sind in Oel eingemacht gewest, so lege sie vorher in heißes Wasser, daß das Oel herunter geht, dann lasse sie in rothen oder weissen Wein eine halbe Stund kochen, hernach nehme sie, schäle das Harte herunter, und schneide sie klein, Scheiben: weis wie die Trisseln, darnach nehm einen Ziegel oder Casserole, thue ein gut Stücklein frische Butter darein, setze es aufs Feuer, und röste ein wenig schönes Mehl gelblich darinnen: Dann kan man die Tardoffeln und Mehl zusammen thun, hat man Jus, es mag Braten: oder andere Jus seyn, so kan man solche darzu thun, wenn man aber keine Jus hat, so gieß gute Fleischbrüh daran, soviel als nöthig ist, thue ein wenig Citronen: Schalen und gutes Gewürz darzu, wann man dann wilt anrichten, so trucke von einer Citrone den Saft darauf, so ist es auch recht.

Von Morcheln.

5. Frische Morcheln mit Petersilien: Kraut zu kochen.

Nehme frische Morcheln, buge und wasche sie sauber etliche mal, dann thue die Morcheln in einen Ziegel oder Casserole, thue geriebene Semmel, ein gutes Stücklein Butter, und gut gestossen Gewürz daran, schneide ein wenig sauber Petersilien: Kraut klein, und thue es an die Morcheln, gieß etwas gute Fleischbrüh dran, setz es auf ein Feuer, laß es ein wenig sacht kochen, versuchs nach dem Salz, so ist es recht.

6. Frische Morcheln mit Krebs: Butter und Krebs: Brüh zu kochen.

Nehme frische Morcheln, buge sie, auch wasche sie etliche mal sauber aus: Hernach nehme einen Ziegel oder Casserole, thue ein Stücklein Butter drein, setz es aufs Feuer, und röste ein wenig schönes Mehl darinnen, hat man Krebs: Brüh, so thue welche darzu, thue auch gutes Gewürz, und ein Lorbeer: Blat daran, und laß es kochen, versuche es nach dem Salz, es ist recht; Oder thue an statt des Mehls geriebene Sem:

Semmel daran, und wenn man nicht viel Krebs-Butter hat, so thue andere Butter darzu, es ist auch recht.

7. Frische Morcheln mit Eyer-Dottern.

Nehme frische Morcheln, wasche und wasche sie sauber, thue sie in ein Geschirr, daß das Wasser abseht; Hernach nehme ein Stücklein Butter in ein Tiegel oder Casserole, setze es aufs Feuer, laß die Butter hergehen, thue ein Stäublein schönes Mehl darein, halte es wieder aufs Feuer, dann thue die Morcheln auch darein, röste sie ein wenig, darnach gieß gute Fleisch-Brüh darauf, und laß sie kochen, aber nicht lang, thue gutes Gewürz daran: Wenn man nun die Morcheln will anrichten, so schlage 2. oder mehr Eyer-Dottern aus, und rühre solche mit ein wenig Fleisch-Brüh ab, NB. wenn man will, so kan man die Eyer-Dottern mit ein wenig Wein abrühren, auch klein geschnitten Petersilien-Kraut daran thun, wenn man die Morcheln will anrichten, so müssen sie kochen, dann kan man die Eyer-Dottern daran gießen, und nach dem Salz versuchen, so ist es recht.

8. Frische Morcheln zu füllen mit alten Hühner-Farce oder mit Kalb-Fleisch-Farce und zu kochen.

Nehme grosse frische Morcheln, schneide die Schwanz herunter, wasche sie sauber, daß nichts unreines darinnen bleibt; NB. Hernach nehme Kalb-Fleisch von Schlegel, schneide die zähe Haut herab, und hacke das Fleisch klein, wenn man frisches Marck oder Nieren-Fett hat, so kan man den Viertel Theil so viel Marck oder Nieren-Fett nehmen als es Fleisch ist, und recht klein mit darunter hacken; NB. Nehme etwas Semmel, weiche sie in Wasser ein, laß die Semmel wohl weichen, dann trucke sie aus, und hacke sie mit darunter, thue Salz und Gewürz darzu, schlage 3. oder 5. Eyer darunter, so viel es nöthig ist, nehme ein kleines Messer, fülle die Morcheln mit dem gehackten Farce voll, wann sie alle gefüllt sind, so thue sie in ein Tiegel oder Casserole, thue geriebene Semmel, ein Stücklein frische Butter, und gutes Gewürz daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, setze es zum Feuer, decke es zu, und laß es sacht kochen, versuche es nach dem Salz, so ist es recht. NB. Man kan auch alte Hühner-Brust nehmen, so nicht gekocht sind, und so bereiten wie das Kalb-Fleisch, und die Morcheln damit füllen; Man kan auch an statt

der Fleischbrüh Krebsbrüh daran gießen, wenn man eine hat, und solche daran thun will, es ist auch gut; Man kan auch Krebs-Schwanz daran thun, und von den übrigen Farce kleine Klößlein machen, und daran kochen lassen, so ist es recht.

9. Frische Stock-Morcheln zu kochen.

Nehme frische Stock-Morcheln, buße sie, und wasche solche oft und sauber, denn sie sind recht unrein, dann setze sie in Wasser mit ein wenig Salz zum Feuer, und laß sie eine Weil kochen, dann gieß das Wasser heraus, schütte wiederum kaltes Wasser darauf, trucke sie aus, thue sie in eine Casserol-Pfannen, thue geriebene Semmel, gutes Gewürz, und ein gut Stück frische Butter daran, gieß gute Fleisch-Brüh darauf, setze es auf ein Feuer, und laß es sacht kochen, wenn man sie will anrichten, so versuche sie nach dem Salz, es wird recht seyn; Oder an statt der geriebenen Semmel, nehme ein Stücklein Butter in ein Pfändlein, halte es übers Feuer, thue ein wenig schönes Mehl daran, und röste es auf dem Feuer, dann thue es an die Morcheln, so ist es auch recht. NB. Wenn man will, so kan man ein wenig sauber Petersilien-Kraut klein schneiden, daran thun, und mit kochen lassen, es ist auch nicht unrecht.

10. Stock-Morcheln mit Eyer-Dottern oder Fricassée.

Nehme Stock-Morchel, wasche sie oft, daß sie sauber werden, und koch sie in Wasser ab, gieß das Wasser wieder davon ab; hernach nehme ein gutes Stücklein Butter in ein Siegel oder Pfannen, setze es mit der Butter aufs Feuer, wann die Butter zergangen ist, so stäube ein wenig schönes Mehl darein, thue dann die Morcheln auch darein, und laß sie ein wenig in der Butter schweissen, dann gieß gute Fleisch-Brüh darauf, thue gutes Gewürz daran, und laß es sacht kochen, wann man sie will anrichten, so schlage 3. oder mehr Eyer-Dottern in ein Geschirlein, und rühre sie mit Fleisch-Brüh ab, man kan auch sauber Petersilien schneiden, und an die abgerührten Eyer-Dottern oder an die Morcheln thun, wenn man sie will anrichten, so müssen die Morcheln kochen, laß die Eyer-Dottern daran lauffen, schwinde es untereinander, versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

11. Buch-Schwämme zu kochen.

Nehme Buch-Schwämme, buße und wasche sie sauber, koch sie in Wasser

Wasser ab, trucke sie aus, hacke sie klein, salze und würke es, und trucke Kugel zusammen, laß sie etliche Tag liegen, wenn man sie brauchen will, so kochte sie ab, laß die Kugel kalt werden, und schneide sie schön Blexweiß, richte sie in ein Ziegel oder Casserole, oder in eine silberne Schüssel, und wenn es auch eine zinnerne ist, thue geriebene Semmel, Butter, Muscaten-Blüh, Pfeffer darzu, gieß Fleischbrüh darauf, decke es zu, laß es sacht kochen, versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

Von Champignon.

12. Champignon - Fricassée.

Nehme Champignon, buze sie, wie sichs gehört, ziehe die äussere Haut herab, schabe das inwendige heraus, schneide den Stiel ein wenig herab, wasche sie sauber, nehme ein Ziegel oder verzinntes Pfändlein, thue ein gutes Stücklein frische Butter darein, setze es auf ein Feuer, laß die Butter aufsteigen, man kan auch ein wenig Mehl darein thun, auch ein wenig Zwiebel klein schneiden, und mit darinn rösten, dann thue die Champignon auch darein, laß sie ein wenig rösten, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue gutes gestossen Gewürz daran, laß es kochen, daß es nicht zu dick oder dünn ist, versuche es nach dem Salz, so ist es recht; Man kan auch ein wenig sauber Petersilien-Kraut klein schneiden, und darzu thun, wenn man will, es ist auch recht.

13. Champignon mit Eyer-Dottern oder Fricassée.

Nehme Champignon, so hübsch jung sind, denn diese sind auch am besten, buze und wasche sie sauber innen und aussen, hernach nehme ein Stück Butter in ein Ziegel oder Pfannen, setze es auf ein Feuer, laß die Butter zergehen, thue die Champignon darein, und laß sie darinnen schweissen, wann sie nicht genug Brüh haben, so gieß gute Fleisch-Brüh daran, und laß sie sacht kochen, thue gutes Gewürz darzu, schlage drey oder mehr Eyer-Dottern in ein Geschirlein, rühre die Dottern mit der Champignon-Brüh mit ein Löffel ab, man kan noch ein wenig Butter in die abgerührten Eyer-Dottern thun, wenn man die Champignon will anrichten, so gieß die Eyer-Dottern darein, schwinde sie herum, versuche sie nach dem Salz, richte sie an, so ist es recht. Man kan auch geschnittenen Peterill, wenn man will, daran thun.

14. Champignon gestauft mit geriebener Semmel.

Nehme Champignon, buße sie sauber, ziehe die obere Haut herab, wasche sie sauber, und laß sie eine Weil in Wasser kochen, darnach gieß das Wasser wieder herab, schütte kaltes Wasser darauf, trucke die Champignon aus, thue sie hernach in ein Geschirr, Siegel oder Pfannen, thue ein gutes Stück Butter, geriebene Semmel, und gutes Gewürz daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, laß es kochen, es darff nicht so viel Brüh daran seyn, versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

15. Champignon in der Butter geröst.

Nehme Champignon, buße und wasche sie sauber aus, koche sie ab, gieß hernach das Wasser herab, und schütte kaltes darauf, nehme sie aus dem Wasser heraus, trucke sie aus, thue ein Stücklein Butter in ein Siegel oder Pfannen, laß die Butter auf dem Feuer wohl zergehen, will man kleine Zwiebel darunter nehmen, so schneide sie vorhero klein, röste die Zwiebel ein wenig in der Butter auf dem Feuer, darnach thue die Champignon in die Butter, röste sie auch ein wenig, salze sie, wann sie geröst sind, so richte sie an, stäube Gewürz darauf, gib sie warm auf den Tisch, so ist es recht.

Breetlinge zu kochen.

16. Breetlinge auf dem Rost zu braten.

Nehme Breetling, die hübsch sind, schneide die Stiel ein wenig herab, wasche sie sauber, hernach nehme eine Pfannen, thue etwas Butter dar ein, schwinde die Breetling darinnen herum, streue Salz und Pfeffer darauf, lege sie auf den Rost, daß das inwendige oben steht, setze sie auf Kohlen, und laß sie sacht braten, dann nehme eine eiserne Schaufel, stecke sie ins Feuer, daß sie glüend wird, halte die Schaufel über die Breetling, beträuffe sie mit brauner Butter, lege sie in eine Schüssel, setze die Schüssel auf Kohlen, daß sie warm wird, wann sie angericht seyn, so halte die heiße Schaufel wieder darüber, gieß braune Butter darauf, streue Salz und Pfeffer darüber, so ist es recht.

17. Breetling in einer Brüh zu kochen.

Nehme Breetling, buße sie, schneide solche mit ein Messer Stückleinweiß, wasche sie aus, und koch sie in Wasser ab, dann gieß das war
me

me Wasser ab, thue die Breetling in ein Tiegel oder Casserole, nehme Butter oder Schmalz in ein Pfändlein, röste Mehl darinnen gelblich, thue es hernach an die Breetling, oder thue an statt des Mehls geriebene Semmel, und ein gutes Stück Butter daran, thue auch gutes Gewürz darzu, gieß gute Fleischbrüh darauf, setze es auf ein Feuer, laß es sacht kochen, versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

18. Breetling geröst mit Kümmel und Zwiebel.

Nehme Breetling, buße und wasche sie sauber, hernach nehme ein Tiegel oder Pfannen, thue etwas Butter oder Schmalz darein, laß es auf dem Feuer zergehen, thue geschnittene Zwiebel darein, wenn man aber keine Zwiebel daran thun will, so thue gleich die Breetling in die Butter, decke es zu, laß die Breetling eine Weil rösten, thue Salz und Gewürz daran, wenn man will, so kan man auch etwas Kümmel darzu thun, laß es ein wenig miteinander rösten, richte sie alsdann an, und gib sie warm auf den Tisch, streue ein wenig Gewürz darauf, so ist es recht.

19. Eyer-Schwämm oder Pilze in Fleischbrüh zu kochen.

Nehme Pilzen oder Eyer-Schwämm, buße und wasche sie sauber, setze sie in Wasser zum Feuer, und laß sie kochen, aber nicht lang, dann gieß das Wasser herab, gieß wieder kaltes darauf, hernach nehme sie aus dem Wasser, trucke sie aus, und hacke sie klein, thue sie in ein Tiegel; Hernach nehme ein Stücklein Butter oder Schmalz in eine Pfannen, setze es aufs Feuer, und röste Mehl darinnen gelblich, so viel man braucht, thue es an die Pilzen, man kan auch, wenn man will, klein geschnittene Zwiebel mit in dem Mehl rösten, und darzu thun, thue auch Pfeffer und anders gutes Gewürz daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, setze es auf Kohlen, laß es kochen, versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

20. Eyer-Schwämm oder Pilzen in guter Milch kochen.

Nehme Pilzen oder Eyer-Schwämm, buße sie, und wasche sie etliche mahl sauber aus, dann setze sie in Wasser zum Feuer, und laß sie eine Weil kochen, gieß das Wasser wieder ab, und schütte kaltes darauf, trucke alsdann die Pfiffer aus, und hacke sie klein; Hernach nehme ein Tiegel oder Casserole, thue Butter oder Schmalz darein, setze es auf Kohlen oder Feuer, laß es zergehen, und röste etwas Mehl darinnen, thue es an die Pfiffer, gieß gute Milch daran, laß es kochen, man muß aber oft

zusehen, daß es nicht anbrennt, würge es, man kan auch, wenn man will, klein geschnittene Zwiebel, und klein geschnittenen Petersill daran thun, wenn man es nun will anrichten, so salze es erst, sonst rinnt die Milch zusammen, es wird recht seyn.

21. Herbstling in der Fleischbrüh mit Petersill zu kochen.

Nehme Herbstling, buße und wasche sie sauber, und laß sie eine Weil in Wasser kochen, gieß das Wasser wieder herab, und thue die Herbstling in ein Ziegel; Hernach nehme ein Pfändlein, thue Butter darein, setze es aufs Feuer, und röste ein wenig Mehl gelb darinnen, thue es hernach an die Herbstling, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue gutes Gewürz daran, und laß sie eine Weil kochen, man kan auch geschnittenen Petersill daran thun, so ist es recht.

22. Herbstling in einer sauren Zwiebel-Sooff zu kochen.

Nehme die Herbstling, buße und wasche sie, laß solche in Wasser eine Weil kochen, dann thue sie in ein Ziegel oder Pfannen, gieß gute Fleischbrüh und etwas Essig darauf, thue gutes Gewürz daran; Hernach nehme eine Pfannen, thue Butter oder Schmalz darein, setze es aufs Feuer, thue mit einem Kochlöffel Mehl in das heisse Schmalz oder Butter, schneide etwas Zwiebel klein, röste die Zwiebel mit dem Mehl darinn gelb, alsdann thue es an die Herbstling, setze es zum Feuer, und laß eine Weil kochen, daß es nicht zu dick oder dünn ist, so ist es recht.

23. Moseran oder Rhein-Schwämmlein in der Jus zu kochen.

Nehme Rhein-Schwämmlein, wann sie frisch sind, so lese sie, schneide die Stielein ab, und wasche sie wohl sauber, dann quelle oder koche sie ein wenig ab; Hernach nehme ein Ziegel oder Casserole, thue ein Stücklein Butter darein, setze es auf Kohlen oder Feuer, wann sie zergangen ist, so röste ein wenig Mehl darinnen gelb, dann trucke die Moseran aus, thue sie in das geröste Mehl, und laß sie ein wenig darinnen schweissen: Alsdann wenn man braune Jus von Braten oder gemachte Jus hat, so gieß welche darauf, nehme eine Zwiebel, scheele sie, oder bestecke guten Speck mit Würz-Nägeln, thue solchen an die Moseran, thue gutes Gewürz, auch wenn man will, ein Stück Citronen-Schalen daran, und laß es kochen, so ist es recht.

24. Moseran mit grünen ausgebrochenen Erbsen und Petersilien-Kraut zu kochen.

Nehme Moseran, buße und säubere sie, wasche sie so oft sie es brauchen, sind sie dürr, so muß man sie in laulichten Wasser eine Weil weichen lassen, dann nehme sie aus den warmen Wasser heraus, thue sie in kaltes Wasser, und wasche sie wieder aus; Hernach nehme ausgebrochene grüne Erbsen, so viel man braucht, wasche die Erbsen aus, und thue sie an die Moseran: Schwämmlein, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue gutes Gewürz daran, und laß es sacht kochen, wenn man es bald will anrichten, so thue geriebene Semmel, und ein Stücklein Butter daran, schneide sauber Petersilien-Kraut klein, thue etwas darunter, und laß die Erbsen weich kochen, die Brüh darff nicht zu dick, auch nicht zu dünn seyn, versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

Das 27. Capitel.

Von allerhand Garten: Gewächs. Von Artischocken.

1. Artischocken gestaufft mit Butter und geriebener Semmel.

Nehme Artischocken, buße sie, wie sichs gehört, schneide die Stachel herab, auch schneide unten von den Böden ab, wasche die Artischocken sauber, und koch sie in Wasser weich, daß sie aber nicht zerfallen, dann nehme sie heraus, lege sie in kaltes Wasser, buße das inwendige als den Bußen heraus, wasche sie wieder aus, und thue sie in ein Ziegel oder Pfannen, thue gutes Gewürz, geriebene Semmel, oder geriebenen Hauß-Brod eine oder zwey Hand voll daran, thue auch ein gutes Stücklein Butter dazu, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß sie sacht kochen, daß sie schön weich werden, und die Brüh nicht zu dünn, auch nicht zu dick ist; alsdann versuche die Brüh, ob sie recht an Salz und Gewürz ist, und richte an, so wird es recht seyn.

2. Artischocken mit ausgebrochenen grünen Erbsen gekocht.

Nehme Artischocken, buge sie, schneide die Stachel von den Blättern herab, schneide auch unten die Böden ein wenig ab, wasche sie aus, und koche sie in Wasser weich, wann die Artischocken gekocht sind, so thue sie aus dem warmen Wasser heraus in das kalte, sind die Artischocken alt, so haben sie grosse Buzen, die kan man mit dem Finger heraus thun, dann thue die Artischocken in ein Siegel oder Casserole; hernach nehme ausgebrochene grüne Erbsen, wann sie alt sind, so koche die Erbsen in Wasser weich, dann kan man das Wasser wieder absehen, und frisches darauf thun: alsdenn fange die Erbsen aus dem kalten Wasser heraus, und thue sie an die Artischocken, thue gutes Gewürz, ein gutes Stück frische Butter, und geriebene Semmel daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, setze es auf ein Feuer, laß es sacht kochen, daß die Brüh nicht zu dünn oder dick ist, versuche es nach dem Salz, richte die Artischocken an, und die Erbsen darüber, so ist es recht.

3. Artischocken mit Kalb-Fleisch gefüllt.

Nehme Artischocken, schneide sie oben an den Blättern gleich ab, buge sie unten auch ab, wasche sie aus, und koche selbe in Wasser weich, dann thue die Artischocken in kaltes Wasser, nehme die Buzen inwendig heraus, und wasche sie wieder aus; hernach nehme etwas Kalb-Fleisch von Kalb-Schlegel, oder wo es nicht häutig ist, hacke es klein, auch hacke etwas Nieren-Fett oder Marc darunter, dann nehme geriebene Semmel, röste diese ein wenig in Schmalz, darnach thue das gehackte Fleisch und Fett, und die geröste Semmel untereinander, schlage ein paar oder mehr Eyer daran, thue Salz und Gewürz darzu, mache es aber nicht gar zu fest, dann fülle davon in die Artischocken, so viel als hinein-geht, mache es oben schön gleich, wann es alles fertig ist, so setze die gefüllten Artischocken in ein Siegel, gieß gute Fleischbrüh darauf, daß die Brüh darüber geht, und laß es kochen: alsdann nehme die Artischocken aus der Brüh, thue gute Fleischbrüh darauf, röste ein wenig gelb Mehl daran, oder thue geriebene Semmel und ein Stück frische Butter darzu, würze es mit guten Gewürz, und laß es sacht kochen, daß es eine hübsche Brüh wird, versuche es dann nach dem Salz, so ist es recht. NB. Man kan auch Kalbfleisch, Klöß daran thun, oder

oder man kan Krebs ausbrechen, und die Artischocken mit ausgebrochenen Krebsen und Krebs-Butter oder Krebs-Brüh machen.

4. Artischocken mit ausgebrochenen Krebs-Schwänzen und Kalbfleisch-Klösen zu kochen.

Nehme Artischocken, so viel beliebt, schneide oben von den Böden die Stachel herab, beschneide sie unten auch, und wasche sie sauber aus, dann koche die Artischocken in Wasser ab, wasche sie wieder sauber aus in kaltem Wasser; hernach nehme Krebs, so viel man hat oder will, wasche dieselbe auch aus, und koche sie in Wasser mit ein wenig Salz ab, dann breche die Schwanz heraus, stosse die Schalen in einen Mörsel klein, stosse auch etwas gute Butter darunter, darnach nehme eine Pfannen oder Ziegel, thue Butter oder Schmalz hinein, und die gestoffene Krebs-Schalen auch dazu, setze es auf ein Feuer, und laß die Krebs-Schalen rösten, biß die Butter schön roth ist, dann gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß es kochen, senke es hernach durch ein Sieb oder Haar-Tuch in ein Ziegel oder anderes Geschirr, man kan auch die Brüh gleich über die Artischocken thun, und die Krebs-Schwanz darbey legen, auch gutes Gewürz darauf streuen: NB. alsdann nehme Kalbfleisch, so nicht häutig ist, hacke es klein, hacke auch halb so viel Marck oder frisch Nieren-Fett, als Fleisch ist, darunter, weiche auch etwas Semmel in Wasser ein, wann sie eine Weil geweicht, so trucke sie aus, und hacke solche mit unter das Fleisch, salze und wirte es, schlage 3. 4. oder mehr Eyer daran, hacke es wohl untereinander, dann mache kleine Klöß, so viel man will, davon, vorher aber beschmiere ein Schüssel oder Teller mit ein wenig Butter, dann lege die gemachten Klöß darauf, biß man genug hat, hernach nehme ein Ziegel oder Pfannen, thue gute Fleischbrüh darein, setze es aufs Feuer, und laß die Brüh kochen, dann nehme ein Löffel, schöpffe von der heißen Brüh darauf, wo die Klöß seyn, schwemme die Klößlein in der heißen Brüh, laß sie kochen, wann sie gekocht sind, so thue sie auch an die Artischocken, thue etwas geriebene Semmel daran, laß es sacht kochen, versuche es alsdann nach dem Salz, und richte die Artischocken mit den Blättern schön um die Schüssel herum, mache die Krebs-Schwanz und Klöß darauf, so ist es recht.

5. Artischocken in der weissen Butter-Brüh.

Nehme gute Artischocken, schneide die Spitzen herab, beschneide die

Böden auch ein wenig, wasche sie wohl aus, und koche sie in Wasser und ein wenig Salz wohl weich, weil die Artischocken nicht mehr in der Brüß kochen, wann sie nun gekocht haben, und man sie ausbuzen will, so thue die Artischocken in kaltes Wasser, will man sie aber nicht ausbuzen, so laß sie in dem warmen Wasser stehen, biß man sie will anrichten; Hernach nehme ein gutes Stück Butter in eine Pfannen, schlage auf eine Schüssel vier Eyer; Dottern in die Butter, thue gutes Gewürz daran, rühre es mit einem Löffel wohl untereinander, man kan auch Artischockens Wasser darzu nehmen, so viel als nöthig ist, und wohl untereinander rühren; Alsdann richte die Artischocken an, und die Blätter von den Artischocken herum, setze sie warm, dann nehme die Pfannen mit der Soß, setze sie auf ein Feuer, rühre es wohl herum, daß es nicht zusammen laufft, darnach versuche sie, richte sie über die Artischocken, so ist es recht.

6. Artischocken auf dem Rost mit Baum-Oel.

Nehme Artischocken, so frisch sind, schneide die Stachel von den Blättern herab, schneide sie auch unten an den Böden ein wenig gleich, wasche sie aus, und koche sie in Wasser mit Salz weich, wann sie nun weich sind, so nehme sie aus dem Wasser heraus, stürze die Artischocken um, daß das Wasser herab laufft, dann lege sie auf den Rost, bestreue sie mit Salz und guten Gewürz, setze den Rost auf gliuende Kohlen, begieß die Artischocken mit Baum-Oel, und laß sie wohl braten, gib sie warm auf den Tisch, so ist es recht.

7. Artischocken gebacken.

Nehme junge Artischocken, schneide von den Blättern die Spigen herab, schneide sie unten an den Böden auch gleich, und mache aus einer Artischocken 4. oder 6. Stück, buze den Buzen mit einem Messer heraus, wasche sie ein paar mahl aus, darnach thue die Artischocken in ein Geschirt, thue Salz und Pfeffer daran, streue Mehl darauf, schlage 2. oder 3. Eyer daran, NB. wenn man will, so kan man auch ein wenig Wein-Eßig darauf gießen, dann schwinze oder mache es mit einem Löffel untereinander; Hernach nehme eine Pfannen, thue Schmalz hinein, und laß es heiß werden, dann thue so viel Artischocken darein, als darinnen backen können, lasse sie vorhero gang sacht backen, auf die legt aber backe sie recht frisch aus dem Schmalz heraus, so wird es recht seyn.

8. Artik

8. Artischocken auf eine andere Art zu backen.

Nehme junge Artischocken, schneide die Blätter glatt ab, buge die Böden auch ein wenig ab, schneide sie zu Stücken, thue den Bugen mit einem Messer heraus, wasche die Artischocken, und koche sie ein wenig in Wasser, giesse auch das Wasser wieder davon ab; Hernach nehme ein Ziegel oder Schüssel, thue ein wenig schönes Mehl darcin, salze es, schlaege 2. 3. oder darnach es viel Artischocken seyn, Eyer in das Mehl, gieß ein wenig Milch darauf, mache einen Teig, der nicht zu dünn, auch nicht zu dick ist, NB. wenn man will, so kan man auch ein wenig Wein-Essig darat gießen: Alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmalz hinein, setze die Pfannen auß Feuer, wann es heiß ist, so tunde die Artischocken eine nach der andern in den Teig, und backe sie aus dem heißen Schmalz schön heraus, so ist es recht.

9. Artischocken-Böden/ so frisch sind/ zu kaffen.

Nehme Artischocken, schneide die Blätter alle herab, biß auf den Kern, dann wasche sie aus, und laß sie in Wasser ein Viertel-Stund kochen, biß sie weich sind, gieß das heiße Wasser herab, und schütte kaltes darauf, thue die Bugen heraus, und leg die Böden wieder in kaltes Wasser, biß sie alle ausgebugt sind: Alsdann thue die Böden in ein Ziegel oder Casserole, thue etwas geriebene Semmel, ein Stücklein frische Butter, und gutes Gewürz daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, setze es auf ein sachttes Feuer, laß es sacht kochen, versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

10. Artischocken mit ausgebrochenen grünen Erbsen.

Nehme Artischocken, schneide die Blätter alle herab, daß das untere Theil, als der Kern, schön weiß ist, dann wasche sie aus, und koche die Böden in Wasser weich, wann sie weich gekocht sind, so thue sie wieder in das kalte Wasser, buge die Bugen heraus, und thue sie in ein Ziegel oder verzinnte Casserole; Hernach nehme ausgebrochene junge Erbsen, laß solche ein wenig kochen, und thue sie dann zu den Artischocken-Böden, thue auch gutes Gewürz daran, man kan auch geriebene Semmel und Butter darzu thun, oder thue an statt der geriebenen Semmel ein wenig schönes Mehl in Butter geröst, daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß es sacht kochen, so ist es recht. NB. Wenn man will, so kan man ausge-

brochene Krebs oder Krebs-Schwanz, und an statt der Fleischbrüh, Krebsbrüh daran thun, es ist auch recht.

11. Artischocken-Böden mit Morcheln und ausgebrochenen Krebsen.

Nehme Artischocken, buze die Blätter herab, daß nichts als der Kern oder die Böden bleiben, wasche sie aus, und koche sie in Wasser weich, dann buze die Büxen heraus, und wasche sie wieder aus; Hernach nehme Krebs, wasche sie aus, und koche die Krebs, so viel man nehmen will, in Wasser und ein wenig Salz ab, dann breche die Krebs aus, wie man will, und stosse die Schalen in Mörsel klein, stosse auch etwas Butter darunter, thue auch etwas in ein Tiegel, und die Krebs-Schalen darzu, setze es auf Feuer, und laß es rösten, wann die Butter nun schon roth ist, so gieß Fleischbrüh darauf, und laß kochen, senhe die Brüh durch ein Haar-Sieb oder engen Senher; Hernach nehme Morcheln, buze sie, gieß warm oder laulichtes Wasser oder Fleischbrüh darauf, laß die Morcheln weichen, dann wasche sie wieder in frischen Wasser aus: Alsdann thue die Artischocken, Morcheln und Krebs zusammen in ein Tiegel oder Casserole, thue die Krebsbrüh auch daran, wann zu viel Krebs-Butter ist, so kan man was zurück behalten, thue auch gutes Gewürz, geriebene Semmel, oder an statt der geriebenen Semmel ein wenig in Butter geröstes Mehl daran, laß es kochen, versuch es nach dem Salz, so ist es recht.

12. Artischocken-Böden in Eyer gebacken.

Nehme Artischocken, schneide die Blätter und alles grünes herunter, wasche die Böden aus, und koche sie in Wasser weich, dann thue das heisse Wasser wieder herunter, und gieß kaltes darauf, buze die Büxen heraus, und wasche sie wieder aus, hernach lege die Böden trucken; Alsdann nehme drey oder mehr Eyer, zerklopffe solche, salze sie ein wenig, wenn man sie auf den Tisch geben will, so nehme eine Pfannen, thue etwas Schmalz darein, und laß es heiß werden: Dann nehme die Böden, tunde sie in die Eyer, und backe sie aus dem heißen Schmalz hübsch heraus, so ist es recht. NB: Man kan sie an statt eines Essen geben, oder um ein Essen garniren.

Von Käse- oder Blumen- Köhl.

13. Käse- Köhl in der Butter.

Nehme Käse- Köhl, buße solchen sauber, thue die Blätlein alle herunter, schneide denselben nach Belieben, wasche ihn sauber, und koche solchen in Wasser und ein wenig Salz ob, aber nicht zu weich, hernach richte den Käse- Köhl in ein Tiegel oder Casserole ein, thue gutes Gewürz, geriebene Semmel, und ein gut Stück frische Butter daran, gieß gute Fleisch- Brühe darauf, und zwar so viel, daß die Brühe fast darüber geht, setze es auf Feuer, und laß es kochen, wann es eine Weil gekocht hat, so versuche es nach dem Salz, so ist es recht.

14. Käse- Köhl in einer weissen Sooff.

Nehme Käse- Köhl, buße solchen sauber, schneide oder spalte ihn, wasche denselben sauber, thue ihn in ein sauber Wasser, das Wasser muß darüber gehn, salze es, wie sich gehört, thue ein wenig Butter daran, und laß es zusamt kochen, dann von der Butter bleibt er weiß, wann er nun gekocht hat, und nicht gar zu weich ist, so laß ihn in dem Wasser stehen, biß man solchen soll auf den Tisch tragen; Dann nehme eine Pfanne, schlage drey oder mehr Eyer- Dottern darein, thue ein gutes Stücklein Butter an die Eyer- Dottern, und etwas gutes Gewürz, rühre es mit einem Koch- Löffel wohl untereinander, gieß von der Käse- Köhl- Brühe so viel als nöthig ist, daran, rühre es untereinander: Alsdann richte den Käse- Köhl an, setze die Schüssel warm, darnach nehme die Pfannen mit der Brühe, setze sie auf Feuer, rühre die Brühe wohl herum, biß sie dick wird, aber laß sie nicht zusamt lauffen, versuche dann die Brühe, und richte sie über den Käse- Köhl, so ist es recht.

15. Käse- oder Blumen- Köhl mit ausgebrochenen Krebsen.

Nehme Käse- Köhl, buße solchen sauber, schneide ihn wie man will, wasche ihn sauber, und koche solchen in Wasser und ein wenig Salz, aber nicht zu weich ab, dann wann er gar zu weich ist, so ist er nicht gut anzurichten, laß den Käse- Köhl so lang, biß man ihn braucht, in Wasser liegen; Hernach nehme Krebs, wasche dieselbe aus, und koche sie in Wasser mit ein wenig Salz ab, breche sie alsdann zu ein Ragout aus, buße die Schalen aus, und stosse sie in ein Würfel klein; Dann nehme eine Pfanne oder Tiegel,

Ziegel, thue Butter hinein, oder wenn man nicht viel hat, so kan man Butter und Schmalz zusammen nehmen, thue die gewossene Krebs-Schalen auch darzu, setze es auf ein Feuer, und laß die Schalen rösten, rühre sie herum, biß die Butter schön roth ist, gieß gute Fleischbrüh darauf, isst man aber an dem Tag kein Fleisch, oder ist ein Fast-Tag, so kan man an statt der Fleischbrüh Wasser daran gießen, thue etwas Semmel darzu, und laß es miteinander kochen, dann treibe es durch ein Haar-Sieb oder Haars-Tuch: NB. Alsdann nehme den Käß-Röhl und die ausgebrochene Krebs, lege es zusammen in ein Ziegel oder Casserole, thue gutes Gewürz, geriebene Semmel, oder an statt der geriebenen Semmel, etwas in Butter schön gelb geröstes Mehl daran, gieß Krebs-Brüh darauf, und laß es kochen, wann die Brüh nicht dick genug ist, so kan man noch ein wenig geriebene Semmel daran thun, versuche es darnach dem Salz, so wird es recht seyn.

16. Käß-Röhl oder Blumen-Röhl zu backen.

Nehme Käß-oder Blumen-Röhl, etliche heißen ihn auch Carfiol, buße solchen sauber, und schneide ihn in vier Theil, oder halb entzwey, wasche solchen sauber, und koche ihn mit Wasser und ein wenig Salz, doch nicht gar zu weich ab, wann er gekocht ist, so lege ihn heraus, und laß ihn abtrocknen: Hernach nehme schönes Mehl, darnach man viel braucht, in ein Geschirr, salze es, gieß gute Milch daran, rühre es mit einem Koch-Löffel untereinander, und mache einen Teig, der nicht zu dünn, auch nicht zu dick ist, schlage drey oder fünff Eyer daran, rühre es wohl untereinander: Alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmalz darein, setze es aufs Feuer, wann das Schmalz heiß ist, so nehme von dem Käß-Röhl, tuncke solchen in den Teig, und backe ihn dann nacheinander schön gelb aus dem heißen Schmalz heraus, und gib ihn warm auf den Tisch, so wird es recht seyn.

Vom Spargel.

17. Spargel in der Butter mit geriebener Semmel.

Nehme den Spargel, schabe ihn, wo es weiß ist, schneide solchen bey den Weißen hübsch gleich, wasche den Spargel aus, und koche solchen in Wasser und ein wenig Salz nicht gar zu weich, dann es ist besser wann er ein wenig härtlich ist; Hernach nehme eine Schüssel, woraus man speißt,
lege

lege den Spargel in der Schüssel hübsch herum, streue geriebene Semmel darauf, thue gutes gestoffen Gewürz, und ein Stück frische Butter daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, setze es auf ein Kohl-Feuer, und laß es hübsch kochen, wann nun der Spargel weich, und die Brüh gut ist, so versuche solchen, und gib ihn dann warm auf den Tisch, so ist es recht.

18. Spargel in einer weissen Soofß oder Butterbrüh.

Nehme Spargel, so viel man nöthig hat, schabe denselben ab, wasche ihn, und koche solchen mit Wasser und ein wenig Salz ab, laß ihn aber nicht zu weich werden; Hernach nehme ein Häselein, gieß gute Fleischbrüh darein, so viel man braucht, setze es zum Feuer, daß die Brüh kocht, wenn man nun den Spargel will anrichten, so schlage zwey oder vier Eyer-Dottern in ein a part Häselein, thue ein Stück Butter daran, rühre es wohl untereinander, gieß etwas von der Brüh daran, so darzu gehört: NB. Alsdann nehme den Spargel, lege solchen in der Schüssel herum, querle die Eyer-Dotter in die Brüh, laß sie nicht zusamm lauffen, gieß die Brüh über den Spargel her, setze solchen warm, reibe Muscaten-Nuß oder Blüh darauf, versuche es nach dem Salz, es wird recht seyn.

19. Spargel in der klaren Butter.

Nehme Spargel, so viel man braucht, schneide ihn an Stengeln gleich, schabe denselben ab, und wann er alt ist, so wasche ihn ab, und koche solchen in Wasser und ein wenig Salz, so weich man ihn gern hat; Hernach richte den Spargel auf eine Schüssel an, nehme Butter in ein Ziegel oder Pfändlein, laß solche auf Kohlen sacht zergehen, alsdann gieß die Butter durch ein Senher auf den Spargel herum, setze die Schüssel warm, reibe Muscaten-Nuß darauf, so ist es recht.

20. Spargel in der dicken Butter.

Nehme Spargel, schneide ihn unten gleich, wann er alt ist, so schabe solchen auch unten ab, wasche ihn aus, und koche solchen in Wasser und ein wenig Salz, so weich man ihn haben will, wann nun der Spargel abgekocht ist, so richte solchen auf eine Schüssel, schlage drey oder vier Eyer-Dottern in eine Casserole oder Pfannen, thue ein gutes Stücklein Butter und Muscaten-Blüh daran, gieß von der Spargel-Brüh darauf, rühre es wohl untereinander, setze den Spargel, wann er angericht ist, wohl warm, hernach nehme die Pfannen mit der Brüh, setze sie auf ein Feuer.

A a

rühre

rühre es wohl herum, biß es dick wird: Alsdann versuche die Soosß oder Brüß, richte sie über den Spargel, gib solchen warm auf den Fisch, so ist es recht.

21. Spargel kalt mit Essig und Baum-Oel.

Nehme Spargel, schneide solchen unten gleich, und wann er alt ist, so schabe ihn auch unten ab, wasche den Spargel, und koche ihn mit Wasser und ein wenig Salz, aber nicht gar zu weich, sonst fallen Köppen herab, dann laß den Spargel kalt werden, oder gieß das heisse Wasser herab, und schütte kaltes darauf, wann er nun kalt ist, so richte den Spargel auf eine Schüssel an, spreng ein wenig Salz und Pfeffer darauf, gieß Essig und Baum-Oel daran, so ist es recht.

• 22. Spargel zu backen.

Nehme grossen Spargel, schabe das Bittere herab, wasche denselben ab, und koche ihn in Wasser mit ein wenig Salz, laß ihn aber nicht zu weich kochen, sondern er darff nur einen Wall aufstun, dann thue solchen aus dem Wasser heraus; Hernach nehme ein Geschirr, thue ein halbe oder ganze Maas schönes Mehl und ein wenig Salz darein, gieß gute Milch daran, mache einen Teig, rühre solchen mit dem Löffel hübsch klar, schlage zwey ganze Eyer und zwey Dottern daran, der Teig muß nicht zu dünn, auch nicht zu dick seyn: Alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmalz darein, setze die Pfannen aufs Feuer, wann das Schmalz heiß ist, so nehme ein Stengel Spargel nach dem andern, tüncke solche in den Teig, und backe sie dann hübsch aus dem heissen Schmalz heraus, gib sie warm auf den Fisch, so ist es recht.

23. Spargel-Ragout oder gebrochenen Spargel.

Nehme Spargel, breche ihn ab, so weit er sich brechen läßt, schneide den Spargel so klein als man will, wasche denselben, und koche ihn mit Wasser und ein wenig Salz ab, sephe das Wasser wieder ab, gieß gute Fleischbrüß darauf, thue gutes Gewürz, etwas geriebene Semmel, und ein gutes Stück Butter daran, setze es auf ein Feuer, und laß es kochen, an statt der geriebenen Semmel, kan man etwas Mehl in Butter geröst, daran thun, man kan auch an statt der Fleischbrüß, Krebsbrüß daran thun, so ist es recht.

24. Sparz

24. Spargel-Ragout mit Hühner-Mägen zu kochen.

Nehme Spargel, breche ihn ab, so weit er sich brechen läßt, schneide den Spargel so klein als man will, wasche ihn, und koche solchen mit Wasser ab; Hernach koche die Hühner-Mägen ab, wann sie gekocht sind, so thue sie aus der Brüß heraus, und schneide die Hühner-Mägen nach Belieben: Alsdann nehme ein Tiegel oder Casserol-Pfannen, thue ein Stücklein Butter darein, setze es auf ein Feuer, wann sie zergangen ist, so thue mit ein Löffel ein wenig Mehl darein, und laß es darinn rösten: Alsdann thue die Mägen und den Spargel auch hinein, gieß Fleischbrüß darauf, und thue gutes Gewürz daran, laß es kochen, versuche es nach dem Saltz, so ist es recht.

Von Zucker-Erbisen.

25. Zucker-Erbisen mit geriebener Semmel und Butter.

Nehme Zucker-Erbisen, thue um und um die Fäßelein und die Stiel herab, wasche sie, und koche solche ein wenig in Wasser ab, hernach thue sie in ein Tiegel oder Casserol-Pfannen, thue gutes Gewürz, geriebene Semmel, und ein Stück gute Butter daran, gieß gute Fleischbrüß darauf, setze es auf ein sacht Feuer, und laß es kochen, versuche die Erbsen nach dem Saltz, so ist es recht. NB. Man kan auch, wenn man will, klein geschnittenen Petersill daran thun.

26. Zucker-Erbisen in der Butter gedünst.

Nehme Zucker-Erbisen, buße die Fasel und die Stiel, waran sie wachsen, herunter, wasche sie, und laß das Wasser wieder davon ablauffen; Hernach nehme ein Tiegel, thue ein gutes Stück Butter darein, laß sie zergehen, thue die Erbsen auch darein, setze den Tiegel mit den Erbsen auf ein Feuer, decke den Tiegel zu, laß die Erbsen in der Butter dünsten, biß sie recht weich sind, wenn man sie will anrichten, so thue ein wenig gute Butter, Saltz, und Gewürz daran, rühre es herum: Alsdann richte sie an, setze die Schüssel auf ein Kohl-Feuer, gib sie warm auf den Tisch, so wird es recht seyn. NB. Man kan auch geschnittenen Petersill daran thun.

27. Zucker-Erbfen mit Eyer-Dottern.

Nehme Zucker-Erbfen, buze sie, thue die Fasel und die Stiel herunter, wasche die Erbfen, und koche sie in Wasser ab; Hernach nehme Butter in ein Ziegel oder Casserol-Pfannen, setze es auf ein Feuer, wann die Butter zergangen ist, so thue sie darein, laß sie ein wenig schweissen, gieß gute Fleischbrüh darauf, und thue gutes Gewürz daran, und laß es zusammen kommen; Wann man nun die Erbfen will anrichten, so thue noch ein wenig gute Butter darein, gieß die Eyer-Dottern, so vorher mit Brüh abgerührt worden, an die Erbfen, schwinde es herum, versuche sie, und richte alsdann die Erbfen an, so ist es recht; Man kan auch, wenn man will, geschnittenen Peterfill daran thun.

28. Zucker-Erbfen auf schlechte Art zu kochen.

Nehme Zucker-Erbfen, buze sie, ziehe die Fäßelein herunter, wasche sie sauber, und koche sie in Wasser ab, oder wann sie noch jung sind, so gieß gleich gute Fleischbrüh darauf, thue gutes Gewürz daran, setze sie zum Feuer, und laß sie sacht kochen; Hernach nehme Butter in ein Pfändlein, setze es aufs Feuer, röste Mehl, so viel als nöthig ist, darinnen, thue dann das geröste Mehl an die Erbfen, versuche es nach dem Salz, man kan auch, wenn man will, geschnittenen Peterfill daran thun, so ist es recht.

Von ausgebrochenen oder ausgekörnten grünen Erbfen.

29. Ausgebroschene grüne Erbfen zu stauffen.

Nehme ausgebrochene oder ausgekörnte Erbfen, wasche sie aus, hernach setze ein Ziegel oder Casserole mit ein Stück Butter aufs Feuer, wann sie zergangen ist, so thue die Erbfen hinein, und laß sie ein wenig darinnen schweissen, thue gutes Gewürz, und ein wenig geriebene Semmel darein, gieß Fleischbrüh darauf, und laß es kochen: Wann man sie nun will anrichten, so thue noch ein wenig Butter daran, und richte alsdann an, so ist es recht.

30. Ausgebroschene grüne Erbfen mit frischen Mayoran.

Nehme ausgekörnte oder ausgebrochene Erbfen, wasche sie, dann thue Butter in ein Ziegel, setze solchen auf Kohlen, thue die Erbfen darein, laß sie ein wenig rösten, thue geriebene Semmel und gutes Gewürz daran, gieß Fleischbrüh darauf, nehme frischen Mayoran, nicht zu viel, auch nicht

zu wenig, zupffe die Blätlein herab, wasche sie aus, und thue den Mayoran an die Erbsen, laß sie sacht kochen, versuche sie nach dem Salz, so ist es recht. NB. Man kan die Erbsen über gekochte junge oder alte Hühner, oder gekochtes Kalbfleisch anrichten.

31. Ausgebrochene grüne Erbsen mit angeloffenen Eyer- Dottern.

Nehme ausgebrochene grüne Erbsen, wasche sie, die nichts nug sind, die schwimmen oben auf, die thut man herunter, dann seyhe das Wasser ab, und thue die Erbsen in ein Tiegel oder Casserole, thue ein Stück Butter daran, setze es auf ein Feuer, und laß sie ein wenig in der Butter schweiffen, darnach gieß gute Fleischbrüh darauf, thue gutes Gewürz daran, und laß sie kochen, biß sie schön weich sind, die Erbsen müssen aber gang bleiben; Wenn man sie nun will anrichten, so schlage drey oder mehr Eyer-
Dottern in ein Geschirr, rühre die Dottern mit ein wenig Fleischbrüh oder Erbsenbrüh ab, wann sie nicht fett genug sind, so thue noch ein wenig Butter daran: Alsdann wenn man sie will anrichten, so gieß die Eyer-
Dottern daran, versuche die Brüh nach dem Salz, so wird es recht seyn.

Von Bohnen oder Faseoles.

32. Bohnen oder Faseoles mit geriebener Semmel.

Nehme Bohnen, die schön jung und grün sind, ziehe die Fasen, so um die Bohnen sind, herunter, schneide dieselben klein, wie man selbst will, wasche sie aus, und koche sie in Wasser mit ein wenig Salz weich, dann seyhe das Wasser davon ab, und thue die Bohnen in ein Tiegel oder Casserole, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue gutes Gewürz daran, und laß die Bohnen eine Weil in der Brüh kochen, thue auch geriebene Semmel, und ein Stück Butter daran, und laß sie so miteinander kochen, daß sie nicht anbrennen, versuche sie nach dem Salz und Gewürz, und ob sie an der Brüh nicht zu dick oder dünn seyn, so sind sie recht.

33. Bohnen oder Faseoles in Butter geschweiff oder geröst.

Nehme Bohnen oder Faseoles, buße sie, und schneide solche recht klein länglicht, dann wasche sie aus, und koche sie in Wasser und ein wenig Salz wohl weich; Hernach nehme ein Tiegel, thue ein gutes Stücklein Butter darein, setze den Tiegel auf Kohlen, wann die Butter wohl zergangen

gen ist, so thue die Bohnen oder Fabeoles darein, thue ein wenig Saltz und gut gekostten Gewürz daran, decke sie zu, rühre sie mit einem Löffel dann und wann herum, und laß sie sacht rösten, man kan auch klein gehackten Peterfill daran thun: Wann sie nun weich sind, so richte sie an, setze die Schüssel auf Kohlen, daß sie warm seyn, so ist es recht.

34. Bohnen oder Fabeoles mit geröstten Mehl in der Fleischbrüh zu kochen.

Nehme Bohnen, ziehe die Fasen herunter, und schneide sie nach belieben, wasche sie aus, und koche sie in Wasser mit ein wenig Saltz ab, hernach thue sie in ein Tiegel oder Casserole, gieß gute Fleischbrüh darauf, und thue gutes Gewürz daran, dann mache in einen Pfandkain Schmalz heiß, röste so viel Mehl darinnen, als man meynet, daß es genug ist, thue solches auch an die Bohnen, und laß sie wohl weich kochen: alsdann versuche sie nach dem Saltz und Gewürz, so ist es recht.

35. Bohnen oder Fabeoles gekocht mit Eyer: Dottern anzulauffen.

Nehme die Bohnen, ziehe die Fasen herunter, schneide sie wann man will, wasche die Bohnen aus, und koche sie in Wasser mit ein wenig Saltz ab, hernach thue sie in ein Tiegel, gieß gute Fleischbrüh darauf, und thue gutes Gewürz daran, mache ein Stücklein Butter in einer Pfannen heiß, röste ein wenig Mehl darinnen, thue es auch an die Bohnen, und laß es sacht kochen; wenn man nun die Bohnen will anrichten, so schlage Eyer: Dottern, darnach es viel Bohnen sind, 3. oder 5. in ein Geschirr, rühre sie mit ein wenig Fleischbrüh ab, thue ein Stücklein gute Butter daran, richte alsdann die Bohnen an, gieß oder laß die Eyer: dottern daran laufen, schwinde die Bohnen herum oder rühre sie herum, versuche sie nach dem Saltz und Gewürz, so ist es recht.

36. Bohnen auf Polnisch zu kochen.

Nehme Bohnen, buße und schneide sie nach belieben, wasche sie, und laß solche in einem irdenen Geschirr mit Wasser und ein wenig Saltz kochen; hernach scheele Zwiebel und Knoblauch, schneide solches klein zusammen, und thue es miteinander an die Bohnen, thue auch weissen Pfeffer und etwas Muscatenblüh daran, laß es zusamm kochen, daß nicht viel Brüh bleibt, wenn man nun bald will anrichten, so thue ein Stück Butter daran,

daran, und laß es noch ein wenig kochen, so ist es recht. NB. Man kan sie hernach in ein Geschirr thun, mit über Land führen, und nach Belieben davon essen.

Von Lactuc = Salat.

37. Lactuc = Salat mit geriebener Semmel zu stauffen.

Nehme Lactuc der jung ist, buze und wasche solchen sauber 2. bis 3. mal, und koch den Lactuc in Wasser ab, wann er ein wenig gekocht hat, so schütte das heisse Wasser herab, und gieß kaltes darauf, dann trucke den Lactuc aus, lege solchen in ein Tiegel oder Casserole herum, wann eine Schicht herum gelegt ist, so streue geriebene Semmel darauf, thue Muscaten = blüß, ein wenig Pfeffer und etwas gute Butter daran, mache es immer so fort, bis es alt ist, dann gieß gute Fleisch = brüh darüber, so viel man meynt als genug ist, setze es auf ein stetes Feuer, und laß es kochen bis der Lactuc hübsch weich und die Brüh fein dicklich ist, versuche es dann nach dem Saltz; so ist es recht. NB. An statt der geriebenen Semmel kan man in Butter gelblich geröstes Mehl daran thun.

38. Lactuc mit ausgebrochenen Erbsen zu kochen.

Nehme den Lactuc, buze und wasche solchen sauber, und koch ihn in Wasser und ein wenig Saltz ab; hernach nehme die ausgebrochene grüne Erbsen, NB. wann sie alt sind, so koch sie auch vorhero ein wenig ab, dann giesse das Wasser davon ab, und richte den Salat und die Erbsen untereinander in ein Tiegel oder Casserole ein, thue geriebene Semmel, gestossene Muscaten = blum, etwas Pfeffer und ein Stücklein Butter daran, gieß gute Fleisch = brüh darauf, setze es auf ein hübsch Feuer, laß es socht kochen, daß es miteinander weich, und die Brüh auch hübsch dicklich wird: Alsdann versuche es nach dem Saltz, so ist es recht. NB. Wenn man will Eyer = dottern daran lauffen lassen, so darff man keine geriebene Semmel darzu thun, sondern schlage 3. oder 5. Eyer = dottern in ein Geschirlein, rühre dieselbe mit ein wenig Fleisch = brüh ab, hernach wann man will anrichten, so muß der Lactuc kochen, dann schütte von der Brüh an die Eyer = dottern, gieß es dann wieder miteinander an den Lactuc, laß es herum lauffen, wann nun genug Butter daran ist, und die Brüh kurz eingekocht, so ist es recht.

39. Lactuck oder Salat mit Kalb-fleisch zu füllen und zu kochen.

Nehme Salat, burze und wasche solchen sauber, und koche ihn ein wenig in Wasser ab, dann schütte es wieder herab, und gieß kaltes darauf, thue den Salat heraus, und breite die Blätter auseinander; hernach nehme Kalb-fleisch von Schlegel, schneide die Haut heraus, und hacke das Fleisch klein, nehme auch etwas Semmel, und weiche solche in frischen Wasser ein, trucke die Semmel wieder aus, und hacke sie mit unter das Fleisch, nehme frisch Nieren-fett, halb so viel als das Kalb-fleisch ist, thue die zähe Haut davon, und hacke es auch klein mit darunter, oder kan man an statt des Nieren-fett Rinds-marc haben, so ist es besser, wann es alles untereinander gehackt ist, so thue Salz und gutes Gewürz darzu, schlage 3, 4, bis 6. oder so viel man braucht Eyer-dottern daran, hacke es wohl untereinander, hernach nehme eines Hüners-Ey groß von dem gehackten, mache es rund, legs in den ausgebreiten Salat, lege den Salat darüber, thue es dann in ein Siegel oder Kessel, darnach es viel ist, thue gutes Gewürz daran, setze eine Pfannen mit ein Stück Butter aufs Feuer, und röste ein wenig Mehl darinn, thue dann das geröste Mehl an den Salat, gieß gute Rind-fleisch-brüh darauf, und laß es sacht kochen, so ist es recht. NB. Man kan an statt des gerösteten Mehl auch geriebene Semmel und Butter daran thun, so ist es auch recht.

40. Lactuck oder Salat-Stengel in einer weissen Sooff zu kochen.

Nehme von den langen Salat- oder Lactuck-Stengeln, scheele sie ab, und schneide die Stengel eines Finger lang und dick, wasche sie, und koche sie in Wasser mit ein wenig Salz ab, hernach richte die Stengel an wie Spargel, und setze sie warm; dann nehme eine Pfanne, thue ein Stücklein Butter darein, schlage 3. bis 5. Eyer-dottern daran, rühre es mit ein Löffel herum, thue Muscaten-blüß und ein wenig Pfeffer darzu, gieß von der Lactuck- oder Fleisch-brüh darauf, rühre es wohl herum, bis sie hübsch heiß und dick wird: alsdann versuche die Sooff oder Brüh, richte solche über die angerichteten Stengel her, so ist es recht.

41. Lactuck- oder Salat-Stengel gekocht mit geriebener Semmel.

Nehme die Stengel, buße sie, und schneide sie in einer Dicken und auch in einer Läng, wasche sie, und koch sie in ein wenig Wasser und Salz ab, dann thue die Stengel in ein Tiegel, thue gutes Gewürz, geriebene Semmel, und ein Stück Butter daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, setze sie auf ein Feuer, und laß sie sacht kochen, versuche sie alsdann nach dem Salz, so ist es recht. NB. Man kan an statt der geriebenen Semmel, in Butter geröstes Mehl daran thun, es ist auch recht.

42. Zucker- oder Haber-Wurzel zu kochen.

Nimm Zucker-Wurzel, schabe sie sauber ab, wasche sie, thue sie in ein Tiegel oder Casserol-Pfannen, thue gestoffene Muscatenblüh, Pfeffer, geriebene Semmel, und ein Stück gute Butter daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß sie kochen, denn sie sind gar bald weich: alsdann versuche sie nach dem Salz, so ist es recht; NB. An statt der geriebnen Semmel kan man auch ein wenig Mehl daran rösten: Diese Wurzel kan man über gekochte Hüner oder Fleisch richten.

Das 28. Capitel.

Von allerhand frisch- und gedörreten Baum-Früchten.

I. Gedämpfte Aepffel mit Mandel und Rosin zu kochen.

Nehme Aepffel, scheele sie, schneide sie halb voneinander, schneide das Inwendige, was man nicht essen kan, heraus, und melbe sie ein; Hernach setze eine Pfannen mit Schmalz aufs Feuer, mache es recht heiß, wann das Schmalz heiß ist, so thue Aepffel darein, doch nicht gar zu viel, daß sie nicht zerstoßen werden, dämpfe die Aepffel schön-gelb heraus aus dem heißen Schmalz, lege sie in eine Schüssel, worinnen sie sollen zu Tisch getragen werden, scheele Mandel, laß sie ganz, oder schneide sie klein, buße auch Rosin, wasche dann die Mandel und Rosin, und freue sie wohl mit Zucker auf die Aepffel, thue auch klein-geschnittene Citronen-Schalen darauf, gieß Wein darzu, setze die Schüssel auf Kohlen, decke sie zu, und laß sie

B b

kochen,

kochen, wenn man sie will auf den Tisch geben, so streue noch mehr Zucker darüber, so ist es recht. Man kan auch die Mandel und Rosin davon lassen, und Zimmet darauf streuen, so ist es auch recht.

2. Gesultzte Aepffel.

Nehme Aepffel, es mögen Borster oder Wiener Aepffel seyn, scheinliche solche, und schneide sie halb voneinander, schneide das Inwendige, was nichts nutz ist, heraus, wann sie nun alle zurecht gemacht sind, so nehme eine Casserol- oder Sorten Pfannen, thue Wasser und Zucker darein, setze es auf ein stetes Feuer, thue etwas von Aepffeln darein, und laß sie kochen, wende sie auch um, daß die Aepffel auf einer Seiten nicht zu weich werden, NB. wann etliche weich sind, so nehme sie heraus auf eine Schüssel, wann sie nun alle heraus genommen worden, und die Brüß ist zu wenig, so kan man noch mehr Wasser daran gießen, und so fort machen, biß sie alle gar gekocht sind; NB. Will man die Aepffel roth haben, so kan man ein Flecklein Tournesol darein thun, daß es mit kocht, so werden sie roth, wann die Aepffel nun alle fertig sind, so giesse die Brüß davon darüber, und streue wohl Zucker darauf.

3. Gefüllte Aepffel.

Nehme Aepffel, es mögen Borster oder andere, wann es nur keine süße seyn, dann die süßen werden nicht gern weich, mache die Aepffel inwendig mit ein kleinen Messer hohl, daß der Krüß heraus kommt; NB. Hernach nehme etwas Mandel, brühe sie ab, ziehe dann die Haut herunter, und schmeisse sie ins kalte Wasser, nehme sie aus dem Wasser wieder heraus, und schneide sie klein, man kan auch grosse oder kleine Rosin, so vorhero gewaschen und gelesen sind, darzu nehmen, und die Rosin und Mandel untereinander mengen, auch wohl Zucker darunter thun, und so in die ausgehohlte Aepffel füllen, man kan auch Citronat darunter schneiden; Wann sie nun alle gefüllt sind, so setze sie in eine silberne Schüssel, oder auf ein Sorten Blech herum, gieß aber zuvor ein wenig Wasser in das Blech, sonst verbrennt es zu sehr: Alsdann setze sie in eine Röhren oder Back Ofen, laß sie braten, biß sie weich sind, so ist es recht. Darnach richte sie an, und streue Zucker darauf, so sind sie zugericht, wie es sich gehört.

4. Gekochte Aepffel mit Wein und Rosin.

Nehme Aepffel, scheele sie, schneide sie Viertelweiß oder kleiner von
eint

Einander, schneide das Krübs heraus, und richte sie in ein Tiegel oder Casserole ein, thue Wasser und Wein, auch etwas Zucker daran, und laß sie kochen, daß sie aber nicht zu Brey werden, richte sie alsdann an, und streue Zucker und Zimmet darauf, so ist es recht.

5. Aepffel- Brey zu kochen.

Nehme Aepffel, scheele sie, schneide die Aepffel voneinander, schneide das Krübs heraus, und thue sie in ein Tiegel, gieß Wein und Wasser darauf, thue ein Stück Zucker darzu, und laß sie zu einen Brey kochen, sehe aber zu, daß sie nicht anbrennen, hernach treibe sie durch ein weiten Seyher in eine Schüssel, oder wieder in ein Tiegel, und laß sie gar kochen: Wenn man sie nun angericht hat, so streue Zucker darauf, und gib sie auf den Tisch, so ist es recht. NB. Oder wenn die Aepffel gescheelt und zerschnitten seyn, so kan man ein Stücklein Schmals in ein Tiegel nehmen, und auf Kohlen setzen, wann nun das Schmals heiß ist, so thue sie darein, rühre sie herum, und laß sie eine Weil rösten, hernach gieß Wasser und Wein darauf, und laß sie kochen, dann kan man sie durch ein weiten Durchschlag wieder in den Tiegel oder Schüssel treiben, und so aufkochen lassen; wann der Aepffel- Brey oder das Muß dann angericht ist, so streue Zucker und Zimmet darauf, man kan auch kleine Rosin oder Weinbeerlein sauber lesen, und waschen, und in ein wenig Butter tunden, rösten, und auf die Aepffel streuen, so sind sie fertig.

6. Aepffel zu backen.

Nehme Aepffel, scheele sie, schneide sie Bleßweiß eines guten Messers Rücken dick, man kan sie auch Viertel-weiß lassen, thue das Krübs heraus; Hernach nehme eine halbe, oder ein Maas schönes Mehl in ein Tiegel oder tieffe Schüssel, salze es ein wenig, gieß weiß Bier, oder auch Wein und weiß Bier daran, nehme ein Koch- Löffel, rühre es untereinander, mache ein Teig von dem Wein und Bier, er muß aber nicht zu dünn seyn, sondern er muß an den Aepffeln hangen bleiben, auch darff er nicht gar zu dick seyn; Dann nehme eine Pfannen, thue Schmals darein, wann es auf dem Feuer heiß ist, so thue es herunter, tunde die Aepffel in den Teig, darnach lege in das heisse Schmals, so viel Platz haben, backe sie auf einer Seiten hübsch gelb, wende sie dann um, und backe sie auf der andern Seiten auch, und so fort, biß sie alle sind: Alsdann richte sie an, streue Zucker und Zimmet darauf, so sind sie fertig. NB. Man kan auch unter den Teig ein wenig Rosin- Wasser gießen.

Von Ritten oder Quitten.

7. Ritten oder Quitten-Bock zu machen.

Nehme auf ein Teller 6. Stück hübsche Ritten, thue sie umgeschelt in ein Hafen mit Wasser, laß sie kochen, biß sie wohl weich sind, dann nehme sie heraus, ziehe die Haut herab, schabe das Fleisch mit ein Messer herunter, oder nehme ein Reib-Eisen, und reibe die Ritten darauf; NB. Hernach nehme von zehen frischen Eyern das Weiße in eine irdene Schüssel, mache eine Ruthen von starcken Bircken-Reiß, das Reiß muß abgeschabt, und zusammbunden seyn, oder mache saubere lange Spån zusammen, schlage das Eyerweiß so lang, biß wie ein Ednee ist, dann nehme ein halb Pfund Zucker, und ein Loth Zimmet, stosse solches klein zusammen, thue das Ritten-Mark, oder die abgeschabten Ritten in das geschlagene Eyerweiß, rühre es wohl untereinander, nachdem thue den Zucker und Zimmet auch darein, halte aber mit dem Rühren niemahls still: Alsdann nehme ein silbern oder blechern Teller, thue das zusammbgerührte darauf, streiche es mit ein Messer hoch, es muß aber accurat fertig seyn, wenn man bald will anrichten: Alsdann setze es in ein heissen Ofen oder Back-Röhren, habe aber wohl Achtung darauf, daß es nicht zu schwarz wird, oder gar verbrennt, dann es darff nur eine Viertel-Stund in heissen Ofen stehen, so ist es fertig; will es aber zu schwarz werden, so decke es nur mit ein Papier zu, es muß auch hübsch erhaben bleiben; Wann man es nun will auf den Tisch geben, so streue Zucker darauf, so ist es recht.

8. Ritten gedämpfft.

Nehme Ritten, scheele sie, schneide sie Viertelweiß, oder noch kleiner, und thue die Krebs heraus; Hernach nehme eine Pfannen, thue Schmalz darein, setze sie außs Feuer, melbe die Ritten ein, wann das Schmalz heiß ist, so thue etwas darein, backe sie schön gelb heraus, wann sie nun alle heraus gebacken oder gedämpfft sind, so thue sie in ein Tiegel, gieß Wein und Wasser daran, thue ein gutes Stück Zucker, und etwas ganzen Zimmet darzu, und laß sie kochen, biß sie weich sind: Alsdann richte sie an, streue Zucker darauf, so ist es recht.

9. Ritten in Wein und Zucker zu kochen.

Nehme Ritten, scheele sie, schneide sie halb oder Viertelweiß, thue sie

sie in ein Siegel oder Casserole, gieß Wein und etwas Wasser daran, thue ein Stück Zucker und ganzen Zimmet darzu, decke sie zu, setze sie zum Feuer, und laß sie kochen, daß sie schön weich werden, und ein wenig Brüh haben: Alsdann richte die Ritten an, streue Zucker darauf, so sind sie fertig, dann kan man sie kalt oder warm essen.

10. Ritten ganz zu füllen / hernach aus dem Schmalz zu backen / und dann zu kochen.

Nehme schöne Ritten, scheele sie, höhlere sie vor dem Scheelen oder nach dem Scheelen inwendig aus; Hernach nehme Mandelkern, brühe sie in Wasser, ziehe die Haut herab, thue die abgescheelten Mandel wieder in ein Wasser, nehme auch grosse Rosin oder Weinbeerlein, buße und lese sie sauber, daß kein Steinlein oder nichts Unreines darinnen ist, wasche sie einmahl in heissen, und etliche mahl in kalten Wasser aus, dann nehme die Mandelkern aus dem Wasser, schneide sie klein, oder stosse sie ein wenig in Mörsel, darnach thue die Mandel und Rosin untereinander, thue gestossenen Zucker, ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schalen, oder klein-geschnittenen Citronat darzu, menge es wohl untereinander, und fülle es hernach in die Ritten, decke sie mit ein Bleglein Ritten zu, und umbinde es, oder stecke es an, daß das Bleglein nicht herunter fällt; Hernach nehme Schmalz in ein tieffes Pfändlein, laß es wohl heiß werden, thue dann so viel Ritten darein, als man kan, setze es wieder auf ein starkes Feuer, wann sie hübsch gelb oder bräunlicht sind, so thue sie aus dem Schmalz, setze sie in ein Siegel oder Casserole, gieß Wein und etwas Wasser darauf, thue ein gutes Stück Zucker daran, laß es kochen, biß die Ritten weich sind, lasse sie wohl einkochen, richte sie alsdann an, und streue Zucker darauf, so ist es recht.

Von frischen Birn.

11. Birn gefüllt / gedämpfft und gekocht.

Nehme Birn, scheele sie, schneide sie oben ab, höhlere sie aus; hernach nehme kleine Rosin oder Weinbeerlein, lese und wasche sie sauber, nehme auch Mandel, scheele sie ab, und schneide solche klein, man kan auch Citronat klein schneiden und darunter thun, im Fall man kein Citronat hat, so schneide Citronen-Schalen klein würfflicht daran, thue gestossenen Zucker

der darzu, menge es wohl untereinander, und fülle es dann in die Birn, decke es mit dem abgeschnittenen wieder zu, stecke es mit ein Hölzlein zusammen, umbinde es mit ein Faden, wann sie alle gemacht seynd, so nehme eine Pfannen, thue Schmalz darein, setze es auf ein Feuer, laß das Schmalz heiß werden, thue die Birn in dasselbe, wann sie braun wollen werden, so thue sie aus dem Schmalz heraus, will man sie so auf den Tisch geben, so streue, wann die Birn angericht seynd, Zucker und Zimmet darauf, so ist es recht; will man sie aber kochen, so lege sie ordentlich in eine Casserole oder Ziegel, thue Zucker und ein Stücklein Zimmet daran, gieß Wein und et was Wasser darauf, und laß sie wohl einkochen: alsdann richte sie an, thue den Faden und die Hölzlein davon, gieß die Brüß darüber, streue Zucker darauf, so ist es recht.

12. Birn mit Zucker und Tournesol zu kochen.

Nehme die Birn, scheele sie, thue dieselbe in ein Ziegel oder Hafent, gieß Wein und etwas Wasser daran, thue auch etwas Tournesol und ein Stück Zucker darunter, thue auch etwas Zimmet darzu, laß sie wohl einkochen, wenn man sie anricht, so thue den Tournesol und Zimmet heraus, streue Zucker darauf, so ist es recht.

13. Birn auf schlechte Art zu kochen.

Scheele die Birn, gieß Wasser daran, und laß sie kochen; Hernach nehme eine Pfannen, thue was Schmalz darein, setze es auf ein Feuer, wann es heiß ist, so röste ein wenig Mehl in dem Schmalz, thue das Mehl hernach an die Birn, und laß es kochen, wann sie nun weich sind, so setze sie von Feuer, richte sie alsdann an, und reibe Zucker darauf, so ist es recht.

14. Gedünste Birn zu kochen.

Nehme Birn, scheele sie, schneide sie halb oder Viertelweiß, thue das Krüß heraus, nehme ein Ziegel oder Casserole, thue ein wenig Schmalz darein, wann es heiß ist, so thue die Birn hinein, und laß sie eine Weil in Schmalz rösten, schwinde sie herum, daß sie untereinander kommen, wann die Birn eine Weil geröst seynd, so gieß ein wenig darauf, thue etwas Zucker und Zimmet daran, laß es hübsch kochen, wann sie gekocht haben, so richte sie an, streue Zucker darauf, so ist es recht.

Von

Von Zwetschgen.

15. Frische Zwetschgen zu kochen.

Nehme Zwetschgen, die reiff sind, ziehe die Haut herab, oder scheele sie, thue sie in ein Tiegel, thue Wein und Zucker daran, laß sie kochen, daß sie aber nicht zu weich werden; hernach schneide etliche breite Schnitt Semmel, und backe sie aus dem heissen Schmalz schön gelb heraus, lege etliche Schnitt in die Schüssel, richte alsdann die Zwetschgen darauf, streue Zucker darüber, so ist es recht.

16. Zwetschgen so nicht gescheelt seyn / zu kochen.

Nehme Zwetschgen, so reiff sind, wasche sie ab, thue sie in ein Tiegel oder Casserole, NB. Man kan die Kern, wenn man will, heraus thun, gieß Wein und Wasser, aber nicht zu viel, daran, denn sie geben ohnehin viel Brüh, und laß die Zwetschgen kochen, man kan auch Semmel in Butter oder Schmalz rösten, solche in die Schüssel legen, und die Zwetschgen darauf anrichten, dann streue Zucker darauf, so ist es recht.

17. Frische Zwetschgen zu dünsten.

Nehme reife Zwetschgen, wasche sie, thue Butter oder Schmalz in ein Tiegel, oder Casserol-Pfannen, setze es auf Kohlen, wann die Butter oder Schmalz zergangen ist, so thue die Zwetschgen darein, laß sie aufdünsten, schüttele sie ein paar mahl herum, thue ein Stück Zucker daran, man kan auch Semmel auf Kohlen bähnen, oder aus dem Schmalz rösten, und die Zwetschgen darauf anrichten, oder man kan sie auch ohne Semmel anrichten, und dann Zucker darauf streuen, so ist es recht.

18. Zwetschgen mit Mandel zu backen.

Nehme zeitige Zwetschgen, scheele sie, schneide sie auf, daß sie aber doch bensammen bleiben, und thue die Kern heraus, NB. hernach nehme Mandelkern, scheele sie ab, und stecke in jeden Zwetschgen, wo der Kern gewesen, ein Mandelkern, dann nehme ein Hölzlein, steche es durch den Zwetschgen und Mandelkern durch, mache sie alle so zurecht; NB. Hernach nehme schönes Mehl in ein Tiegel oder Schüssel, gieß ein wenig Wein daran, rühre es mit ein Löffel untereinander, schlage von zwey Eiern das Weiße daran, mache ein Teig, der nicht zu dünn, auch nicht zu dick ist; Alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmalz darein, wann das Schmalz heiß

heiß ist, so nehme die Zwetschgen, ein nach dem andern, thue solche in den Teig, und dann in das Schmalz, so viel man will, backe sie schön heraus, wenn sie nun gebacken sind, so ziehe die Hölzlein heraus, und streue Zucker darauf, so ist es recht.

Von frischen Weireln.

19. Frische Weirel oder Amarellen zu kochen.

Nehme Weirel, die sauber sind, will man die Stiel daran lassen, so schneide sie nur die Helfft ab, wasche sie, daß nichts Unreines daran ist, dann thue sie in eine Casserole oder Tiegel, thue ein gutes Stück Zucker daran, denn sie sind von Natur sauer, thue auch ein Stücklein Zimmet, und so man will, etwas Nägeln darauf, gieß etwas Weir darau, setze es auf Kohlen, und laß die Weirel ohngefähr ein Viertel-Stund kochen, wenn man sie nun will anrichten, so röste Semmel in Schmalz, lege sie in eine Schüssel, richte die Semmel darauf, streue Zucker darüber, so ist es recht.

20. Frische Weirel Koch zu machen.

Nehme frische Weirel, zupffe sie von Stielen herab, breche die Kern heraus, und trucke sie ein wenig aus; Hernach nehme schwarzes Haus-Brod, reibe ein paar Hand voll, der Weirel aber dörfen nur ein halb Maas seyn, menge die Weirel und das Brod untereinander, stosse oder reibe ein halb Pfund Zucker, thue es unter das Brod und Weirel; stosse auch ein wenig Zimmet, und etwas Nägeln darunter; Hernach nehme von 8. oder 10. frischen Eyern das Weiße, thue es in eine irdene Schüssel, nehme ein paar oder mehr lange Schleissen, schlage das Eyerweiß damit zu einem Schnee: Alsdann thue die Weirel, Brod, und alles unter den geschlagenen Schnee, rühre es wohl untereinander, nehme ein blechen oder kupffern oder silbern Teller, thue das zusamm gerührte darauf, streiche es mit dem Messer hoch in die Höh, setze es in einen warmen Back-Ofen oder Röhren, und laß es backen, es darff aber nicht niederfallen, auch nicht verbrennen, wann es eine gute Viertel-Stund gebacken hat, so nimm es heraus, streue Zucker darauf, und gib es auf den Tisch, so ist es recht.

21. Frische Weizel oder Amarellen gebacken.

Nehme Weizel / so frisch seyn / und lange Stiel haben / binde 4. oder 6. zusammen; Hernach thue eine halbe oder 1. Maas schönes Mehl in ein Siegel oder Schüssel / gieß etwas Wein an das Mehl / rühre es mit ein Koch-Löffel untereinander / daß der Teig hübsch klar und nicht knollicht wird / schlage von 2. Eiern das weisse darein / mache den Teig nicht zu dünn auch nicht zu dick; Alsdann nehme eine Pfanne / thue Schmalz darein / laß es heiß werden / dann nehme von den zusammengebundenen Weizeln / tunkte ein Büschelein nach dem andern in den Teig / und backe sie dann aus dem heißen Schmalz hübsch heraus / setze sie warm / wann sie alle gebacken sind / so bestreue sie mit gestossenen Zucker und Zimmet / gieß sie warm auf den Tisch / so ist es recht.

Von frischen Wein-Beer oder Trauben.

22. Frische Wein-Beer zu kochen.

Nehme Wein Beer so noch nicht gar zeitig sind / zupffe sie ab / und wasche sie; Hernach nehme ein Stücklein Zucker in eine Casserole, gieß ein wenig Wasser daran / wann er zergangen ist / so setze sie auf Kohlen / und laß es kochen / wann nun der Zucker will dick werden / so thue die Wein-Beer darein / laß sie eine Weile sacht kochen / alsdann richte sie an / so ist es recht.

23. Frische Wein-Trauben ganz zu backen.

Nehme hübsche wohl gewaschene Trauben / buze und wasche sie ab / daß nichts unreines daran ist; Hernach nehme schönes Mehl in ein Siegel oder irdene Schüssel / gieß etwas süßen Raam an das Mehl / salt es ein wenig / rühre es mit einem Koch- oder Rühr-Löffel wohl untereinander / schlage ein paar Eyer-Dottern darein / mache einen Teig an der nicht zu dünn auch nicht zu dick ist / man kan auch ein wenig geriebenen Zucker daran thun; Alsdann nehme ein Pfändlein / thue Schmalz darein / das Pfändlein kan eben so groß seyn / daß man nur allezeit auf einmahl ein Trauben heraus backen kan / setze das Pfändlein mit dem Schmalz auf Feuer / wann es heiß ist / so tunkte den Trauben in dem Teig herum / und backe ihn dann aus dem heißen Schmalz heraus / wann sie alle seyn / so bestreue sie mit Zucker und Zimmet / gieß sie warm auf den Tisch / so ist es recht. NB. Man

kan auch ein Teig anmachen / mit Wein und Eyerweiß von 2. Ethern / so nicht zu dünn auch nicht zu dick ist.

Johannes-Beer.

24. Johannes-Beer zu kochen.

Nehme zeitige Johannes Beer / lese sie daß kein Schleim daran ist oder sonst nichts unreines / wasche sie in Wasser / rupffe sie von den Stielen herab; Hernach nehme ein Messing- oder Kupferne Pfanne / thue zu ein Pfund Johannes-Beer ein Viertel-Pfund Zucker darein / gieß ein wenig Wasser darauf / wann der Zucker zergangen ist / so setze ihn mit der Pfanne aufs Feuer / und laß ihn kochen / thue den Schaum herunter / wann es aber viel Zucker als nach proportion der Johannes-Beer ist / so kan man auch den Zucker mit Eyerweiß läutern / als : schlage von zwey Ethern das weiße zu ein Schnee / wann der Zucker kocht / so rühre das weiße darein / laß es ein wenig sieden / thue den Schaum herunter : Dann thue die Beer hinein / und laß sie ein wenig kochen / richte sie alsdann an : so ist es recht NB. Man kan auch Semmel-schnitt bähen / in eine Schüssel legen / und die Beer darauf richten.

Nehme zeitige Johannes-Beer / so an den Stielen hängen / buge und wasche sie ab; Hernach nehme schönes Mehl in eine Schüssel / salze es ein wenig / gieß ein wenig Wein daran / und rühre es mit ein Koch-Löffel untereinander / schlage von zwey Ethern das weiße darein / gieß noch mehr Wein darzu / mache einen Teig an der nicht zu dünn ist / schlage ihn wohl mit dem Koch-Löffel: Alsdann nehme eine Pfann / thue Schmalz hinein / setze es aufs Feuer / unter der Zeit aber biß das Schmalz heiß wird so thue etwas geriebenen oder gestossenen Zucker an den Teig / rühre es untereinander / darnach trucke die Johannes-Beer in den Teig / und backe sie aus dem heißen Schmalz schön und geschwind / heraus / richte sie an / und streue Zucker darauf / so ist es recht.

Von gedörreten Obst.

26. Datteln zu kochen.

Nehme Datteln / soviel man hat oder nehmen will / schneide sie auf / thue die Kern heraus / wasche sie auch ab / gieß Wein und etwas Wasser daran /

daran / thue ein Stücklein Zimmet und Zucker dazu / setze es in ein Tiegel oder Casserole außs Feuer / laß die Datteln sacht kochen / daß sie nicht viel Brüh haben / alsdann richte sie an / streue Zucker darauf / so ist es recht.

27. Datteln zu backen.

Nehme Datteln / schneide sie in der läng auf / laß sie in Wein nur einen W. l. aufthun ; Hernach nehme Mandeln soviel als Datteln seyn / schneide sie ab / nimm die Datteln aus dem Wein / laß sie trocken werden / dann stecke die abgescheelten Mandel- Kern in die Datteln wo die Kern geweyn seyn / nehme Zimmet / schneide solchen lang / stecke ihn durch die Datteln / daß der Mandel Kern nicht heraus kan ; Nachdem nehme ein Tiegel oder tieffe Schüssel / thue schönes Mehl darein / gieß ein wenig Wein daran / rühre es herum / schlage von ein oder zwey Eiern das weiße darein / rühre es wohl untereinander / mache ein Teiglein das nicht zu dünn ist : Alsdann setze eine Pfann mit Schmalz außs Feuer / wann es heiß ist / so wälze die Datteln in dem Teig herum / thue sie in das heiße Schmalz / backe sie schön hell heraus / wann sie all seyn / so streue Zucker und Zimmet darauf / so ist es recht.

Von Feigen und Braunellen.

28. Feigen und Braunellen zu kochen.

Nehme Feigen oder Braunellen / wasche den Zucker herunter / thue sie in ein Tiegel oder Hasen / gieß Wein und Wasser daran / thue ein Stücklein Zucker dazu / setze sie auf ein Feuer / und laß sie sacht kochen / daß sie kurz von der Brüh seyn / so ist es recht / ehe sie aber aufgetragen werden / so muß man Zucker darauf streuen. NB. Will man aber ein Muß davon machen / so treibe sie durch ein Seypher oder Durchschlag in ein Tiegel oder Schüssel / setze es auf Kohlen / wenn man es anricht / so streue Zucker darauf / so ist es auch recht.

29. Feigen oder Braunellen zu backen.

Nehme Feigen oder Braunellen / laß sie ein wenig in Wein kochen / dann lege sie heraus / daß sie abtrocknen ; Hernach nehme ein Tiegel oder Schüssel / thue ein wenig schönes Mehl darein / gieß etwas Wein darauf / rühre es mit ein Löffel untereinander / schlage von zwey Eiern das weiße
daran/

daran / rühre den Teig schön klar / mache ihn nicht zu dünn auch nicht zu dick; Alsdann nehme eine Pfanne / thue Schmalz darein / setze es auf ein Feuer / wann es heiß ist / so wende die Feigen in dem Teig herum / und lasse sie aus dem heißen Schmalz schön heraus / richte sie an / und streue Zucker darauf / so ist es recht.

30. Gedörrte Aepffel zu kochen.

Nehme Aepffel / lese sie / daß nichts unreiches darinnen bleibt / dann wasche sie ab / thue sie in ein Tiegel oder Hafen / gieß Wasser und etwas Wein daran / man kan auch Zucker und ein Stücklein Zimmet darzu thun / laß es sacht kochen / daß nicht viel Brüh daran bleibt / so kan man sie anrichten und Zucker darauf streuen / es ist recht. NB. Man kan auch ein Muß daraus machen / als: treibe es durch ein Seyher oder Durchschlag in ein Tiegel / wann es zu dick ist / so kan man ein wenig Wein oder Wasser daran gießen / dann auf Kohlen setzen / und so kochen lassen / wenn man es nun angericht hat / so streue Zucker und klein würfflicht Citronen darüber / so ist es recht.

31. Gedörrte Birn zu kochen.

Nehme gedörrte Birn / lese sie / und wasche sie in heißen Wasser wohl ab / thue sie in ein Hafen oder Tiegel / gieß Wasser und ein wenig Wein daran / setze sie zum Feuer / und laß sie lang kochen / wann sie gekocht sind / so kan man sie anrichten und Zucker darauf streuen; NB. will man / so kan man etwas Zimmet und Nägelein in ein saubers Tüchlein binden und mit kochen lassen; will man aber ein Muß davon haben / so nehme sie auf ein saubers Bret / schneide oder hacke sie recht klein / und thue sie wieder in ihre Brüh / dann treibe sie durch ein Seyher oder Durchschlag / und laß sie in ein Tiegel wieder aufkochen: alsdann richte sie an / streue Zucker darauf / so wird es recht seyn.

32. Gedörrte Hagebutten oder Hüfften mit Mandeln zu kochen.

Nehme Hagebutten oder dürrte Hüfften / lese sie und wasche sie aus / thue sie in ein Tiegel oder Hafen / gieß Wasser und Wein daran / thue ein gutes Stücklein Zucker darzu / und laß sie sacht kochen; hernach nehme Mandel / brühe sie / daß sie sich abziehen lassen / thue sie auch mit an die Hüfften / wann sie nun wohl eingekocht seyn / so richte sie an / streue viel Zucker

Zucker und ein wenig gestossenen Zimmet darauf / so ist es recht. NB. Man kan sie auch ohne Mandel kochen.

33. Grosse Rosin mit Mandeln zu kochen.

Nehme grosse Rosin / zupffe sie von Stielen herab / wasche sie ab / thue sie in ein Tiegel oder Hasen / gieß Wein und Wasser daran / und thue ein Stücklein Zucker darzu; hernach brühe Mandel-Kern / ziehe die Haut herab / und thue sie an die Rosin / laß die Brüh wohl einkochen / wann sie angericht sind / so streue Zucker / es wird recht seyn.

34. Gedörrete Weixel zu kochen.

Nehme Weixel / lese sie / wasche solche / gieß Wasser und etwas Wein daran / thue ein gutes Stück Zucker darzu / auch ein Stücklein ganzen Zimmet / und laß sie sacht kochen; wenn man will / so kan man Semmel breit schneiden / und aus dem Schmalz backen / hernach in die Schüssel legen / und die Weixel darauf richten / und Zucker darüber streuen / so ist es recht. NB. Man kan auch ein Weixel-Muß daraus machen / man darff sie nur durch ein weiten Durchschlag treiben / daß die Kern juruck bleiben / und dann wohl mit Zucker gemacht / so ist es recht.

35. Gedörrete Ritten zu kochen.

Nehme dürre Ritten / wasche sie ab / setze sie mit Wasser und Wein in ein Tiegel oder Hasen zum Feuer / thue ein gutes Stücklein Zucker / auch etwas ganzen Zimmet und Negelein daran; will man sie roth haben / so lege ein Flecklein von tournesol dabey / und laß es sacht kochen / wann sie nun weich und wohl eingekocht seyn / so kan man sie anrichten / thue aber den Zimmet / Negelein und das Flecklein tournesol heraus / und streue Zucker darauf / so ist es recht.

Von Reiß.

36. Reiß in der Fleisch-Suppen zu kochen.

Nehme Reiß soviel man will / lese solchen sauber / gieß Wasser darauf / reibe den Reiß in dem Wasser mit den Händen wohl ab / man kan 2. bis 3. mahl Wasser darauf gießen und wieder absenhen; NB. wenn man den Reiß nicht gern schleimicht hat / so setze ihn in ein Hasen oder Tiegel mit Wasser zum Feuer / und laß ihn kochen / wann er nun eine Weil darinn

gekocht hat / so kan man ihn von dem Schleim absehen / und mit frischen Wasser auswaschen / dann gieß gute Fleisch-Suppen / oder gute Brüh darüber / und laß ihn sacht kochen / will man ihn dick haben / so laß denselben wohl einkochen / oder gieß nicht zuviel Fleischbrüh darauf / wann sie nicht fett ist / so thue ein gutes Stück frische Butter daran / thue auch gestossene Muscatenblüh / und wann man ihn gelb haben will / ein wenig Saffran dazu / versuche ihn nach dem Salz / und richte den Reiß an / so ist es recht. NB. Will man den Reiß aber gern schleimigt haben / so setze ihn / wann er gewaschen ist / mit guter Fleischbrüh zu / und laß ihn sacht kochen; wenn man will / so kan man kleine Weinbeer sauber lesen / auch kan man / wenn man Hüner-Mägen hat / dieselben sauber waschen und abkochen / hernach ausbüßen / dann klein schneiden / und mit den Weinbeeren unter dem Reiß ein wenig kochen lassen.

37. Reiß in der Milch zu kochen.

Nehme den Reiß / lese und wasche solchen sauber / thue ihn in ein Tiegel oder Pfafen / gieß gute Milch daran / setze es zum Feuer / und laß es sacht kochen / daß der Reiß nicht anbrennt / wann er zu dick wird / so gieß mehr Milch daran / laß den Reiß ein paar Stund oder mehr kochen / wann man ihn nun will anrichten / so salze ihn / thue ein wenig frische Butter daran / rühre den Reiß herum / und richte ihn an; wenn man will / kan man Zucker und gestossenen Zimmet darauf streuen / so ist es recht.

38. Reiß Koch zu machen.

Nehme Reiß / lese und wasche solchen sauber / gieß gute Milch daran / und setze ihn zum Feuer in ein Tiegel oder Pfafen / und laß solchen ein paar Stund oder mehr kochen / wann er nun seine Zeit gekocht hat / so setze ihn von Feuer weg / und laß denselben ein wenig erkalten / salze ihn dann / gieß ein wenig Rosen-Wasser daran / rühre es in dem Reiß herum / thue ein gut theil Zucker darzu / schlage 4. Dottern von Eiern und 4. ganze Eier daran / lege ein gutes Stück Butter darzu / und rühre es wohl untereinander; hernach nehme eine silberne oder blecherne Schüssel / es kan auch wohl eine zinnerne seyn / sie muß aber in acht genommen werden / daß sie nicht zerschmelzt / setze einen blechen Rand herum / bestreiche die Schüssel und den Rand mit Butter / oder setze einen Rand von Teig herum / gieß den Reiß darein / laß ihn in ein Ofen backen aber nicht zuviel / wann er gebacken

den ist / so kan man den Rand davon thun / streue Zucker darauf / so ist es recht.

39. Reiß zu backen.

Nehme Reiß soviel man will / lese solchen sauber / wasche ihn auch aus / thue ihn in ein Siegel oder Hasen / gieß gute Milch daran / setze ihn zum Feuer und laß solchen sacht kochen / er darff aber ja nicht anbrennen / dann er muß 2. bis 3. Stund kochen / wann er nun wohl dick im kochen gequollen hat / so setze ihn von Feuer / salze den Reiß / schlage 6. oder 8. Eyer daran / darnach es viel Reiß ist / rühre sie wohl darinnen / gieß ein wenig Zimmet oder Rosen-Wasser daran / wann er zu dünn ist / so setze den Reiß aufs Feuer / daß er recht dick wird ; hernach nehme ein sauber Bret / streue Mehl darauf . schütte den Reiß darauf / mache ihn Fingersbreit dick auseinander / dann schneide 2. oder 3. Fingerbreit Stücklein / löse sie mit ein Messer ab / bestreue solche Stücklein mit Mehl ; alsdann nehme eine Pfanne / thue Schmalz darein / setze es aufs Feuer / und laß es heiß werden / lege hernach etliche Stücklein von dem Reiß in das heiße Schmalz / backe sie schön gelb heraus / setze sie warm biß es alles ist / dann richte es an streue Zucker und Zimmet darauf / gieß es warm auf den Tisch so ist es recht. NB. Man kan auch / wenn man will / abgeschelt und klein-geschnittene Mandel / auch kleine Rosin daran thun.

Von Mandeln.

40. Mandel-Spán zu backen.

Nehme ein halb Pfund Mandel / scheele sie / und stosse solche in ein Mörsel mit Zimmet oder Rosen-Wasser klein / wann sie klein sind / so nehme sie aus dem Mörsel / thue sie in eine Schüssel / schlage soviel Eyer-Dottern als es nöthig ist ein nach dem andern darein / rühre es allezeit mit dem Löffel wohl untereinander / die Mandel döffen auch nicht zu dünn seyn / daß sie fließen wann die Dottern nun alle daran sind so stosse ein Viertel Pfund Zucker wohl klein / thue solchen auch darau / rühre es wieder wohl untereinander : Alsdann nehme Oblaten / streiche die Mandel mit ein Messer auf die Oblaten eines Messer-Rucken dick / dann schneide die Oblaten zwey quer Fingerbreit / lege sie hernach auf ein Blech / streue Zucker darau / setze es in ein warmen Ofen / laß sie nicht verbrennen / so ist es recht.

41. Mandel

41. Mandel Spán auf eine andere Art.

Nehme ein Viertel oder ein Halbpfund Mandel / brühe sie / scheele sie ab / thue sie in frisch Wasser / dann thue sie in ein weiß leinen Tuch / truckne sie ab / thue sie in ein Mörsel / und stosse sie mit Rosen- oder Zimmet- Wasser klein / wann sie klein seyn / so thue die Mandel in eine Schüssel / schlage von etlichen Eiern das weisse eines nach dem andern in die Mandel / rühre es mit ein Löffel herum / schlage soviel Eyer-weiß daran / als es nöthig ist / wann die Mandel ein wenig dick sind daß sie nicht fließen / so thue halb soviel gestoffenen Zucker als Mandel seyn / daran / rühre es untereinander / nehme Pistacien, brühe sie ein wenig / scheele sie ab wie die Mandel / schneide sie klein / rühre die Pistacien auch unter die Mandel ; Als dann nehme Oblaten / thue von den abgerührten Mandeln mit dem Löffel darauf / streich sie auf der Oblaten eines Messer- Rücken dick herum / hernach schneide die bestrichene Oblaten zwey Fingerbreit / streue Zucker darauf / lege sie auf ein Blech / setze es in den Ofen / und laß sie dürr werden oder backen / es muß aber hübsch weiß bleiben / so ist es recht.

42. Mandel Koch in einer Schüssel zu machen.

Nehme auf eine Schüssel ein Pfund Mandel / brühe sie mit heißen Wasser / ziehe die Schalen herunter / und lege sie wieder in kaltes Wasser / dann nehme sie heraus / truckne solche mit ein weißen Tuch ab / stosse sie in Mörsel mit ein wenig Zimmet oder Rosen- Wasser klein / hernach nehme die Mandel in eine Schüssel / zerrühre sie mit ein Koch- oder Rühr- Löffel wohl / schlage auf ein Pfund Mandel 8. oder 10. frische Eyer eines nach dem andern darein / rühre es wohl untereinander / gieß ein viertel Maas gute Milch daran / thue ein gut Theil gestoffenen Zimmet und ein Halbpfund gestoffenen Zucker darunter / rühre es wohl untereinander : Als dann nehme eine Schüssel von Silber oder Blech / setze einen Rand von Blech oder Teig herum / schmiere die Schüssel und den Rand mit Butter / darnach gieß die abgerührten Mandel in die Schüssel / setze sie in ein heißen Back-Ofen / laß es eine halbe oder drey viertel Stund backen / aber fein sacht / wenn es gebacken ist / so thue den Rand herab / so ist es recht.

43. Mandel in Oblaten gefüllt zu backen.

Nehme Mandel / scheele sie sauber / und stosse sie mit ein wenig Zimmet- oder Rosen- Wasser in Mörsel klein / wann sie klein sind / so thue sie in

in eine Schüssel / schlage etliche Eyer eines nach dem andern an die Mandel / rühre es wohl untereinander / thue etwas abgeseelt- und klein-geschchnittene Pistacien darunter / nimm zu ein Pfund Mandel ein halb Pfund Zucker / rühre es untereinander / man kan auch eingemachte Citronen-Schalen / oder frische klein-würfficht-geschchnittene Citronen-Schalen unter die Mandel thun : Alsdann nehme eine Oblaten / streiche von den Mandeln eines guten Messer-Rucken dick darauf ; NB. Hernach nehme schönes Mehl in eine Schüssel / gieß ein wenig Milch und schlage ein paar Eyer daran / salze es ein wenig / rühre es untereinander / mache einen Teig wie zum Strauben : Darnach nehme eine Pfanne / thue Schmalz darein / setze es aufs Feuer / wann es heiß ist / so nehme eine Oblaten / decke die Mandel-bestrichene Oblaten zu / fasse die zwey Oblaten zusammen / tunde sie rings herum in den Teig / backe sie alsdann in dem heißen Schmalz / wende sie darinnen herum / und backe sie hübsch heraus / streue Zucker darauf / so ist es recht.

44. Gebackene Mandel von Mandel-Teig.

Nehme Mandel / brühe sie / ziehe sie ab / und stosse sie mit ein wenig Zimmet- oder Rosen-Wasser klein / wann sie klein sind / so thue sie in eine Schüssel / nehme ein Koch-Löffel / zerrühre sie / nimm zu ein Pfund Mandel 8. oder 6. Eyer / schlage eins nach dem andern darein / rühre die Eyer wohl untereinander / nemlich unter die Mandel / menge auch unter ein Pfund ein halb Pfund Mandel klein gestossenen Zucker / thue soviel schönes Mehl daran , als es annimmt / thue ein paar Löffel Rosen-Wasser / ein wenig gestossene Cordamömel und Negelein daran / mach einen Teig der nicht zu fest oder zu dünn ist / treibe ihn auf ein saubern Bret mit ein Wälger-Holz aus / aber nicht gar zu dünn / dann der Teig muß zwey guter Messer-Rucken dick bleiben ; Alsdann nehme ein blechen Stecher der so gemacht ist / wie die Mandel-Kern seyn / steche den Teig damit aus / den Abgang von dem Teig kan man wieder zusam machen / und wieder austreiben / auch wieder austechen : Darnach nehme eine Pfanne / thue Schmalz darein / setze es aufs Feuer / thue die ausgestochene Mandel in das heiße Schmalz / backe sie schön gelb wie die Mandel seyn / aus dem Schmalz heraus / richte sie an / und streue Zucker darauf / so wird es recht seyn.

45. Spritz-Buchen von Mandeln.

Nehme ein oder 2. halb Pfund süsse Mandel/ brühe sie/ ziehe die Haut herab/ und thue sie in frisch Wasser/ thue sie wieder heraus/ stosse sie in ein Mörsel recht klein/ oder zerreibe sie in einem Stein mit etwas Rosen- oder Zimmet-Wasser/ dann thue die Mandel in eine irdene Schüssel oder sauber Bed/ thue etwas klein-gestossene Cordamömel und Nagelein/ auch etwas klein würfflich-geschnittene Citronen-Schalen/ oder an statt der Citronen-Schalen klein-geschnittene Citronat darzu/ nehme zu 1. Pfund Mandel ein halb Pfund Zucker/ stosse denselben klein/ feg ihn durch ein Sieb/ laß den Zucker aber so lang davon/ biß die Mandel abgerührt seyn/ schlage halb ganze Eyer und halb Dottern an die Mandel eines nach dem andern/ lasse aber das Bögelein/ wie man es heist/ als das wenige weiße so an den Dottern ist/ davon/ nehme ein saubern Rühr Löffel/ rühre ein Dottern oder ganzes Ey nach dem andern wohl darein/ zu ein Pfund Mandel wird man wohl acht oder zehen Eyer daran schlagen müssen/ wann es wohl untereinander gerührt ist/ so rühre den gestossenen Zucker auch darunter: Alsdann nehme eine Spritzen da der Stern ein kleines Löchlein hat/ fülle den Teig von den Mandeln in die Spritzen/ der Teig muß ein wenig fest seyn/ wann die Spritzen voll ist/ so nehme eine Oblaten/ trucke den Mandel-Teig durch die Spritzen/ auf die Oblaten herum/ lege es hernach auf ein Blech/ wann sie alle seyn/ so streue oder feg durch ein Sieb Zucker darauf/ aber nicht auf das Blech/ sonst verbrennt der Zucker der neben herum ligt/ backe es in ein Ofen sacht heraus/ so ist es recht. NB. Man kan es auch aus heißen Schmalz backen.

Das 29. Capitel.

Von allerhand Torten.

1. Mandel-Torten zu backen.

Nehme ein halb/ oder ein/ oder auch anderthalb Pfund süsse Mandel/ darnach der Form groß ist/ brühe sie/ ziehe sie ab/ thue sie in frisches Wasser/ wann sie alle seyn/ so stosse sie nach und nach in ein Mörsel oder Reib-Stein mit ein wenig Zimmet- oder Rosen-Wasser klein/ wann sie

nun

nun hübsch klein sind / so thue sie in ein grosse irdene Schüssel / nehme ein saubern Rühr-Löffel in die Mandel / schlage zu ein Pfund Mandel 24. bis 28. Eyer-Dottern eines nach dem andern darein / thue aber die weissen Vögelein an den Dottern heraus / das weiße von den Eiern aber thue in eine a parte Schüssel / rühre allezeit herum / bis die Dottern alle darein gerührt seyn / halte aber niemahlen mit dem rühren still / sondern rühre fort wie es angefangen worden ; NB. Darnach nehme etliche klein-länglichte Spänlein / schlage das weiße von den Eiern damit zu ein Schnee / wann das Eyerweiß nun gerührt und geschlagen ist / so kan man es auch unter die Mandel thun ; Dann stosse oder reibe halb soviel Zucker als Mandel seyn / wohl klein / vorhero aber schmiere den Mandel-Form mit zerlassenen Schmalz mit ein Pinsel / streue auch ein wenig klar geriebenes Semmel-Mehl darein ; Alsdann thue den gestossenen Zucker in die Mandel-Form / der Form muß aber eines quer-Fingerbreit leer bleiben / sonst lauffen die Mandel heraus / setze es hernach in ein heissen Ofen oder Röhren / und laß es ein halbe Stund sacht backen / dann stürze es heraus / es wird recht seyn.

2. Mandel-Torten auf eine andere Art zu machen.

Nehme ein halb / oder ganzes / auch anderthalb Pfund Mandel / darnach der Form groß ist / brühe und ziehe sie ab / thue die abgezogene Mandel in kaltes Wasser / nimm sie wieder heraus in ein weißes Tuch / und stosse sie in ein Mörser oder Reibstein mit ein wenig Zimmet-oder Rosenwasser klein / wann sie nun klein seynd / so thue sie in ein tieffes sauberes Beck oder irdene Schüssel / schlage auf 1. Pfund Mandel 20. oder mehr frische Eyer eins nach dem andern in die gestossene Mandel / laß aber das weiße von den Eiern und das weiße Vögelein in den Dottern auch davon / rühre die Eyer von ersten bis zum letzten immer stetig unter die Mandel ; Hernach stosse halb soviel Zucker als Mandel seyn / wohl klein / schmiere aber zuvor den Form mit zerlassenen Schmalz mit ein Pinsel / streue dann klares Semmel-Mehl in die Form ; NB. die Mandel müssen zum wenigsten ein halbe Stund gerührt werden / dann rühre den gestossenen Zucker auch darein / wenn man will / so kan man ein wenig gestossene Negelein und Cordamomel auch darzu thun / rühre es alles wohl untereinander / fülle die Mandel in den Form / laß denselben ein wenig leer / setze es alsdann in Ofen / und

laß es ein halbe Stund backen / darnach thue es aus dem Form heraus / so ist es recht.

3. Mandel-Torten von ungeschelkten Mandeln zu backen.

Nehme Mandel / nachdem der Form groß ist / soviel wie vorhero gesagt worden / wische die Mandel mit ein saubern Tuch ab / dann reibe oder stosse dieselben mit Rossenwasser klein / wann sie nuu klein sind / so rühre sie in dem Reib Stein oder in einer grossen Schüssel mit ein saubern Löffel dünn ; hernach schlage biß 18. Stuck Eyer Dottern (aber das weisse muß davon gelassen werden) eins nach dem andern in die Mandel / rühre sie wohl herum / und rühre einmahl wie das andere / biß die Eyer alle nacheinander darein geschlagen worden / dann nehme auf 1. Pfund Mandel 1. Loth Zimmet / stosse denselben klein ; thue ihn auch an die Mandel / stosse auch halb soviel Zucker als Mandel seyn wohl klein / wann dann die Mandel völig abgerührt sind / so thue den gestossenen Zucker darein / rühre es wohl untereinander / bestreiche alsdann den Form mit zerlassener Butter mit ein Pinsel / und fülle es in den Form / laß es ein halbe Stund backen / darnach stürze den Model um auf eine Schüssel / so ist es recht.

4. Biscuit-Torten zu machen.

Nehme frische Eyer / wäge dieselbe / stosse auch Zucker und wäge solchen ebenfalls / dann es darff nicht schwehler Zucker als Eyer seyn / hernach nehme eben so schwehler Stärck-Mehl oder schönes Dinkel Mehl als der Zucker ist / schütte den Zucker und das schöne Mehl auf ein Papier / schlage die Eyer-Dottern in ein Geschirlein / und das weisse von Eyern in ein Haufen oder irrdene Schüssel / schlage das Eyer-weiß wohl biß es schäumt oder Schnee will werden / dann thue die Eyer-Dottern daran / schlage es eine halbe oder 3. Viertel-Stund lang / hernach thue den Zucker in die geschlagene Eyer / schlage es fort / thue alsdann das Mehl daran / rühre es mit ein saubern Löffel wohl untereinander / darnach schmiere den Form mit ein Pinsel mit zerlassener Butter oder Schmalz / gieß den Teig in den Form / und laß es sacht in ein Ofen oder Röhrn backen / so ist es recht.

Chocolat-Torten zu backen.

Nehme 8. Loth Chocolate , reibe solche aufem Reib-Eisen ; hernach nehme 1. Viertel-Pfund Mandel / brühe sie / ziehe die Haut davon herab / und

und stosse die Mandel klein; dann nehme 1. Halbpfund schwarzes Vollen-
Mehl / mache es wohl dürr / und treibe es hernach durch ein Sieb / stosse
auch 1. halb-Pfund Zucker klein / reibe denselben auch durch ein Sieb / thue
jedes absonderlich auf ein Papier / stosse auch 1. Loth Negelein / 1. Loth Zim-
met / 1. halb Loth Cordamömel / thue es zusam̄ auf ein Papier; alsdann
nehme die Mandel in eine Schüssel / zerrühre sie mit ein Kochlöffel / schlage
ein Ey daran / und rühre die Mandel wohl klein ab / gieß ein wenig Rosen-
wasser daran / wann die Mandel ein wenig zerrührt seynd / so thue die Cho-
colate auch daran / schlage noch 10. bis 12 Eyer darein / aber nur eins nach
dem andern / es darff auch das weisse von den Eyern nicht alles darzu kom-
men / und muß eine halbe Stund lang gerührt werden; darnach schmiere
den Form mit zerlassenen Schmalz mit ein Pinsel / thue den Zucker und
das Gewürg daran / schlage es wohl untereinander / thue das durchgefegte
Mehl auch darunter / rühre es wohl untereinander / giesse es alsdann in den
Form / setze es in ein heissen Ofen / und laß es sacht backen / wann es geba-
cken ist / so thue es auf eine Schüssel / streue Zucker darauf / so ist es recht.

6. Brod-Torten zu backen.

Nehme Hauß-Brod / so recht schwarz ist / reibe solches auf ein Reib-
Eisen / wann es gerieben ist / so setze es in ein warmes Ort / daß das Brod
recht dürr wird / wann es nun recht dürr ist / so stosse es in ein Mörsel / und
laß es durch ein Sieb in ein Geschirr oder auf ein Bogen Papier lauffen;
hernach schlage von 10. oder 15. Eyern das weisse in eine Schüssel / die
Dottern aber thue in ein a part Geschirr / das weisse von den Eyern aber
schlage klar / daß es ein Schnee werden will / darnach thue die Dottern wie-
der zu den Eyer-weiß / rühre es wohl untereinander / stosse zu 1. Pfund
Brod 1. halb-Pfund Zucker und 1. Loth Negelein klein / thue dann den Zu-
cker / Brod und Negelein unter die Eyer / bestreiche aber vorher den Form
wohl mit zerlassener Butter / gieß dann das zusammengerührte in den Form /
setze es in ein heissen Back-Ofen oder Röhren / und laß es sacht backen / wann
es ein halbe Stund sacht gebacken hat / so thue sie heraus / so ist es recht.

Wie man die Teig zu denen Torten zubereiten soll.

7. Einen abgerührten Butter-Teig zu machen.

Nehme ein Pfund Butter oder Schmalz in eine Schüssel / wann das
Schmalz oder die Butter hart ist / so kan man solche ein wenig warm setzen /

darnach nehme ein Rühr- oder Koch-Löffel / rühre das Schmalz so lang biß es weiß und geschlacht ist / wohl einer halben Stund lang / dann schlage zu ein Pfund Butter oder Schmalz 6. Eyer-Dottern ein nach dem andern in die abgerührte Butter oder Schmalz / der Dotter muß aber allezeit wohl unter die Butter gerührt werden / biß man wieder einen andern einschlägt / wann nun die Eyer-Dottern alle darein gerührt sind / so nehme ein viertel Maaß gute Milch / rühre es untereinander / nehme auch zu ein Pfund Schmalz oder Butter ein halbe Maaß schönes Mehl / rühre es auch in das Schmalz / salze es / schlage den Teig eine gute Weil mit ein Koch- oder Rühr-Löffel ; Hernach stäube ein wenig saubers Mehl auf ein Bret / thue den Teig aus der Schüssel auf das Bret / treibe den Teig mit ein Wälger-Holz eines kleinen Fingers dick aus / lege den ausgetriebenen Teig in eine Schüssel oder Sorten-Blech oder auf ein ander Blech / formire solchen wie man will : Alsdann thue das zubereite Obst oder die Früchte darein / treibe die andere Helfft von den übrigen Teig auch wieder aus / bestreiche das unterste Blat neben herum mit einem Pinsel in Eyer getunkt / wann die Füll nun darinn ist / so decke den andern Teig darauf / schneide vorher den obern Teig aus / formire es hübsch / und bestreiche es über und über mit zerklöpften Eiern / schieße sie alsdann in ein Back-Ofen / und backe sie schön gelb / so ist es recht.

8. Ein Blätter-Butter-Teig zu machen.

Man nimmt sonst zu einer Sorten ein Pfund Butter / man kan auch ein halb-Pfund nehmen / darnach sie eben muß groß werden / zu ein Pfund Butter nimmt man auch ein Maaß schönes Mehl / vorhero aber nimm die Butter auf ein sauberes Back-Bret / gieß sauber kaltes Wasser darauf / würcke die Butter mit dem Wasser auf dem Back-Bret / daß die Butter-Milch heraus kommt / und die Butter geschlacht wird / wann sie nun ausgewaschen ist / so mache sie breit / lasse sie nicht gar Fingers dick / und lege sie in ein sauberes Wasser ; Hernach nehme ein Maaß schönes Mehl auf den Back-Eisch wo die Butter ist ausgewaschen worden / mache ein Loch oder Gruben in das Mehl / salze es / dann nehme zwey oder drey Eyer-Dottern in ein Häfelein / gieß ein Viertel-Maaß Wasser daran / zerklöpfe die Eyer-Dottern in dem Wasser wohl / gieß es alsdann in das Mehl / mache es mit den Händen oder Löffel untereinander / mache den Teig nicht fest /

fest / dann wann es im Sommer ist / so ist die Butter vorhin sehr weich / da muß dann der Teig gelind seyn / darnach lege den Teig auf die Seiten / mache das Back-Bret oder Back-Tafel rein / daß der Teig herunter kommt / dann streue Mehl auf die Tafel / thue den Teig darauf / treibe den Teig aus mit ein Wälger-Holz / daß er nicht gar Fingers-dick ist; NB. Nachdem nehme ein weißes leinen Tuch / lege die Butter darein / truckne das Wasser von der Butter ab / darnach lege sie auf den Teig / schlage ihn herum / daß nichts von der Butter gesehen wird / oder heraus kan / übertreibe ihn mit dem Wälger-Holz / rolle ihn auf das Wälger-Holz / streue ein wenig Mehl auf das Back-Bret / daß er nicht anklebt / thue den Teig wieder von dem Holz herunter / streue oben darauf ein wenig Mehl / treibe ihn so dünn er sich austreiben läßt / alsdann überschlage ihn 5. mahl / weiter kan es nicht beschrieben werden / wie man den Teig überschlagen soll / nur dienet dieß zur Nachricht / wie dünn er allzeit ausgetrieben wird / je schöner er auch wird / wann er nur 5. mahl überschlagen ist / so kan man ihn zwen guter Messer-Rücken dick lassen / daß er auch so groß ist / als man zu ein Boden und Deckel braucht / formire solchen dann nach Belieben / alsdann kan man die Füll von Früchten darein schlagen / und den Teig neben herum mit ein Pinsel in Wasser oder zerschlagene Eyer gedunckt / bestreichen / dann decke das andere Blat darauf / vorhero aber kan man auf das obere Blat Löcher oder Blumenwerck schneiden / darnach decke es auf die Füll / mache es neben herum hübsch gleich / wann es fertig ist / so bestreiche es oben mit Eiern / streue Zucker darauf / und backe sie hübsch gelb in ein Ofen / so ist es recht. NB. Man kan auch aus dem Teig Butter-Rüchlein schneiden / und solche in Ofen backen.

9. Ein mürben Teig von Butter / Raam / und Eyer Dottern.

Nehme zu einer grossen Torten ein halb Maaß schönes Mehl / thue es auf ein sauber Back Bret oder Tafel / darzu nim: drey Viertel Pfund Butter / schneide solche klein in das Mehl / salze es; Hernach nehme ein halb- oder dreyviertel Maaß süßen Raam / schlage 3. bis 4. Eyer-Dottern darein / zerklöpffe solche in dem Raam / gieß es alsdann unter das Mehl allwo die Butter ist / mache es mit saubern Händen zusammen / würde es untereinander / mache den Teig nicht zu fest / daß man ihn mit dem Wäl-

ger

ger-Holz kan austreiben eines kleinen Fingers-dick / überschlage ihn auch ein paar mahl / und treibe solchen wieder aus / darnach nehme die Pellst von dem Teig / treibe solchen aus zu einen untern Blat : Alsdann thue die angemachte Torten Füll darein / mache es hübsch gleich / treibe das obere Blat auch aus / schneide Figuren darein / bestreiche das untere Blat neben der Füll mit etwas nasses / decke das ober Blat darauf / mache es neben herum mit ein Messer gleich / oder ziere die Torten neben herum wie man will / bestreiche sie oben herum mit zerklöpfften Eiern mit ein Pinsel / oder streue Zucker darauf / backe sie hübsch gelb in ein Ofen / so ist es recht.

10. Ein schlechten Torten-Teig zu machen.

Nehme ein halb Maas Mehl auf ein Back Bret / mache eine Gruben darein / salze es / nehme ein Pfund Butter darzu / schneide sie mit darunter ; hernach nehme etwas kaltes Wasser in ein Håfelein / schlage 2. oder 3. Eyer-Dottern daran / zerklöpffe sie in dem Wasser / gieß solche hernach an das Mehl wo die Butter ist / menge es untereinander / mache ein nicht gar zu festen Teig daraus / wälger ihn auß / man kan ihn auch ein paar mal überschlagen / treibe den Teig auch kleines Fingers-dick aus / schlage alsdann die obgemachte Obst-oder Frucht-Füll darein / mache es hübsch gleich mit ein Messer / dann treibe den andern Teig zum obern Blat gar aus / schneide in das ober Blat nach Belieben / was man will / bestreiche das untere mit ein Pinsel in Eyer oder was nasses getunkt / decke das Blat darauf / ziere es neben herum / bestreiche es oben mit Eiern oder streue Zucker darauf / und backe sie in ein heissen Ofen hübsch gelb heraus / so ist es recht.

11. Ein Butter-Teig zu einer aufgesetzten Torten.

Nehme zu einer Torten ein Maas schönes Mehl / thue daran ein halb oder drey Viertel-Pfund Butter / salze es / nehme ein wenig Milch oder Wasser in ein Håfelein / schlage zwey Eyer-Dottern darein / zerklöpffe es / gieß etwas an das Mehl wo die Butter ist / mache ein festen Teig davon / hernach nehme die Pellst von dem Teig / treibe ihn eines Messer-Rucken dick aus / formire ihn nach Belieben / darnach biege ihn eines Gliedshoch in die Höh auf / daß er fest stehen bleibt / zwicke ihn unten auf dem Boden / er muß aber auf ein Papier gelegt werden / ehe man die Torten aufsetzt / dann treibe den übrigen Teig zu den Ober-Blat noch dünner aus / als der unterste ist / lege den ausgetriebenen Teig auf ein Papier / setze die aufge-

setze

setze Torten darauf / zeichne es nach dem untersten ab / dann thue die Torten herunter / schneide ab / was zuviel daran ist / schneide Blum Werk darein : Alsdann fülle Obst oder andere Frücht hinein / streiche die Füll hübsch gleich / thue dann den ausgeschnittenen Deckel darauf / trucke es an einander / zwicke es oben herum / streue Zucker darauf / NB. beschmiere ein sauberes Papier mit Butter / schneide eines Fingers breit herunter / lege es um die Torten herum / backe sie schön gelb aus dem Ofen / so ist es recht. NB. Wenn man keine Butter hat / so kan man von Schmalz auch ein solchen Teig anmachen.

12. Eine sauer Kraut-Torten zu backen.

Nehme ein oder zwey Pfund sauer Kraut so schön ist / laß es in Wasser eine Stund kochen / seyhe dann wann es gekocht hat / das Wasser rein ab / nehme zu 2. Pfund sauer Kraut 1. Pfund Zucker / thue den Zucker in eine Casserole, gieß ein paar Löffelvoll Wasser daran / setze es auf ein gutes Feuer / laß den Zucker sieden / wann er sich zieht / so thue das sauer Kraut darein / laß es miteinander kochen / wann es eine Weil gekocht hat / so setze es von Feuer herab / laß es kalt werden / stosse ein wenig Cordamomiel / thue solche unter das sauer Kraut ; Hernach mache einen guten Butter oder mürben Teig an wie er vorher beschrieben ist ; Alsdann mache eine Torten auf eine Schüssel oder in ein Torten Blech / mache sie vorhero unten mit Teig / dann lege das Kraut / und wieder ein Blat von Teig darauf / formire sie wohl / und backe sie schön in ein Ofen / und gieb sie warm auf den Tisch / so ist es recht.

13. Eine Mandel-Torten zu backen.

Nehme ein Viertel-Pfund Mandel / brühe sie / und scheele sie ab / stosse sie mit ein wenig Rosen- oder Zimmet-Wasser klein / dann thue sie in eine Back-Schüssel / schlage 8. oder 10. Eyer eines nach dem andern daran / rühre die Mandel mit klein ; Hernach nehme ein Halb- oder drey Viertel-pfund frisch Ochsen Marck / buße es ab / und schneide es von der Hand klein / gieß ein Löffelvoll Zimmet-Wasser daran / thue ein wenig klein geschnittenen Citronat darzu / im Fall man aber kein hat / so schneide oder reibe von 1. oder 2. Citronen die Schalen daran / stosse ein Viertelpfund Zucker darunter / rühre es untereinander : Alsdann mache einen Butter- oder mürben Teig an / wie vorher beschrieben / treibe ihn aus / laß ihn nicht

zu dick / lege das untere Blat in eine Torten-Pfanne oder Schüssel / auch kan man sie frey auf ein Bozen Papier machen / thue dann die zusammegemachte Füll auf den Teig / streiche es gleich / schneide das obere Blat ein wenig aus / und lege es darauf / vorhero bestreiche sie neben herum / und mache sie fein hübsch / bestreiche auch die ganze Torten ehe man sie in Ofen schiebt mit einem Pinsel mit zerklöpfften Eyern / und backe sie fein sacht / und gib sie warm auf den Tisch / sie muß auch warm gessen werden / so ist es recht.

14. Eine Marck-Torten auf eine andere Art zu machen.

Nehme ein Viertel-Pfund Mandel / brühe sie / und stoffe sie mit Zimmet-Wasser klein / wann sie klein sind / so thue sie in ein Siegel oder irdene Schüssel / schlage 8. oder 10. Eyer daran / rühre eines nach dem andern mit ein Koch-Löffel darein ; Hernach nehme ein Viertel- oder Halbpfund Oefen-Marck / buche das rothe herunter / schneide es von der Hand klein weg / und thue es unter die Mandel / auch nehme ein Viertelpfund Zucker-Brod oder Biscuit , und ein halb Viertelpfund Koch-Zucker so klein gerieben / oder gestossen ist / rühre es alles untereinander / gieß ein paar Löffel voll süßen Milch-Kraam oder Kern daran / thue ein wenig Zimmet oder gestoffene Cardomömel darzu / rühre alles wohl untereinander ; Hernach bereite einen Blätter- oder andern guten Teig wie vornen ist gemeldet worden / mache ihn in eine Schüssel oder Torten-Blech / oder frey auf ein Papier / man kan sie rund oder eckigt machen : Alsdann thue die Füll auf den Teig / bestreiche es neben herum / darnach treibe das obere Blat aus / schneide es aus / daß es ein wenig Löcher hat / lege es dann auf die Füll / man kan es auch neben herum zieren / bestreiche auch die Torten oben mit ein Pinsel mit Eyern / und backe sie in Ofen hübsch / es wird recht seyn.

15. Eine Torten von Linsen mit Mandeln und Rosin.

Nehme ein viertel Maß Linsen / lese sie / und wasche solche aus / setze sie in ein Hafelein zum Feuer / und laß sie eine Viertel Grund kochen / dann nehme die Linsen / wasche sie aus / senhe das Wasser davon ab ; Hernach nehme ein Viertel-Pfund Mandel / scheele die Haut davon ab / und schneide sie klein / nehme auch ein Viertel-Pfund grosse Rosin / buche und wasche sie / thue die Mandel und Rosin an die Linsen / thue auch klein würfflicht geschnittene Citronen-Schalen / und ein gutes Stück Zucker darzu / und

und menge alles wohl untereinander: Alsdann mache einen guten Blätter-Teig wie vorher beschrieben ist / formire es nach Belieben / thue die Füll darauf / schneide Löcher in das obere Blat / und decke es zu / mache sie neben herum hübsch / streue Zucker darauf / und backe sie schön / so ist es recht.

Wie man die Früchte, die zum Torten gehören, abmachen soll.

16. Apricosen / Pflirsing und Marillen abzumachen.

Nehme die Apricosen / Pflirsing oder Marillen / wann sie zeitig sind / so schneide sie von einander / thue die Kern heraus / man kan auch die Apricosen oder Pflirsing abschelen; hernach nehme ein Stück Zucker / thue denselben in eine Casserole oder Torten-Blech / gieß ein wenig Wasser daran / wann der Zucker zergangen ist / so setze es auf ein Feuer / laß es kochen / dann kan man die Pflirsing oder die Apricosen oder Marillen darein legen / und es auf dem Feuer zusamman kochen lassen / damit es den Zucker anzieht / wann es nun wieder kalt ist / so mache einen Butter oder andern mürben Teig dazu / wie vorher beschrieben ist / treibe den Teig auf 2. theil aus in ein Torten-Pfanne oder auf ein Papier / lege was hinein gehört darein / schneide in das obere Theil Löcher / und decke es damit zu / wann die Torten nun fertig ist / so kan man Zucker darauf streuen / oder mit Eiern bestreichen / und dann backen / wann man sie will auf den Tisch geben / so muß man auch Zucker darauf streuen; NB. wann man es nicht gerne in Zucker will kochen / so kan man nur den Zucker gestossen / wie auch den Zimmet daran in den Teig schlagen / und so backen / es ist auch gut.

17. Borster und andere Aepffel zur Torten-Füll zu bereiten.

Nehme Aepffel / es mögen vor eine seyn was es wollen / scheele sie / thue das Krübs heraus / schneide sie von der Hand klein; hernach nehme etwas Zucker in ein Casserol-Pfanne / gieß etwas Wasser daran / setze es aufs Feuer und läutere den Zucker / dann thue die Aepffel darein / und laß sie ein wenig darinn kochen / laß sie darnach auch wieder kalt werden / thue dann gestossenen Zimmet daran / buge und wasche kleine oder grosse Rosin / lasse sie auch wohl erst einen Sud in Wasser aufthun / und thue solche mit unter die Aepffel / man kan auch Mandel abschelen / und solche ganz oder zer-

schneiden darzu thun / NB. wenn man Citronat hat / kan man solchen klein schneiden / oder in Mangel dessen / klein würfflicht geschnittene Citronen-Schalen darunter thun / so ist es auch gut ; fülle alsdann das mit den Aepffeln zusamm gemachte in den Teig wie es sich bey Torten gebührt / mache die Torten fertig / und backe sie / so ist es recht.

18. Eine andere Torten-Füll von Aepffeln.

Nehme Aepffel / es mögen seyn Wiener oder Borster / wann sie nur nicht süß seyn / sonst werden sie nicht weich / scheele sie / thue das Krüß heraus / schneide sie von der Hand / oder mache sie recht klein / thue gestoffenen Zimmet und Zucker daran / wenn man will und es hat / so kan man auch abgescheelte Mandel / auch grosse oder kleine Rosin / Citronen-Schalen oder kleingeschnittenen Citronat / und was man will und hat daran thun : alsdann mache einen guten Teig / wie sie vorhero beschrieben seyn / lege das zusamm gemachte darein / formire eine Torten nach Belieben / und backe sie schön / so wird es recht seyn.

19. Eine Torten-Füll von Johannes-Beer / Weixel oder Amarellen.

Nehme Johannes-Beer / Weixel oder Amarellen / zupffe sie von den Stielen herab / wann man will / kan man auch von den Amarellen oder Weixeln die Kern heraus brechen ; hernach nehme eine messing- oder kupferne Pfanne / thue was man von den 3. Stücken will / mit ein gut Stück Zucker in die Pfanne / zumahlen an die Johannes Beer oder Weixel muß viel Zucker kommen / dann sie seynd an sich selbst sauer / setze die Pfanne mit dem Zucker und Beeren aufs Feuer / und laß sie kochen / wann es nur ein wenig eingekocht ist / so kan man es wieder kalt werden lassen : alsdann mache einen guten Teig an / so mürb ist / formire eine Torten in ein Blech / oder auf eine Schüssel / oder aus freyer Hand auf ein Papier / den Boden unten kan man ein wenig dicker lassen als das obere Blat / thue die Füll darein / man kan auch vorhero ein wenig grob gestoffene Negelein und Zimmet mit dem Zucker kochen lassen / NB. wenn die Füll darauf ist / so bestreiche den Teig neben herum mit zerfloßten Eyern mit ein Pinsel / schneide das obere Blat aus / lege es darauf / mache es hübsch / wann man nun die Torten will in Ofen schiessen / so streue vorhero Zucker darauf / dann lasse sie schön backen / so ist es recht.

20. Pflaumen

20. Pflaumen oder frische Zwetschgen in einer Torten-Füll
recht zu machen.

Nehme frische Pflaumen oder Zwetschgen / man kan die Zwetschgen abschelen wenn man will / schneide sie voneinander / nimm die Kern heraus / thue ein Stücklein Zucker in eine Casserol Pfanne / gieß ein wenig Wasser oder Wein daran / daß der Zucker zerschmelzt / dann thue die Zwetschgen in den Zucker / setze es ein wenig aufs Feuer und laß es kochen / darnach laß es auch wieder kalt werden / alsdann thue darunter etwas gestoffenen Zimmet / abgescheelte Mandel / auch wenn man will klein-geschnittene Eironden-Schalen ; NB. hernach mache einen guten Teig dazu wie man selbst will / und wie vorhin beschrieben ist / mache die Torten frey auf ein Papier / oder in ein Torten-Blech mit schönen Zierrathen oben darein geschnitten / wann sie nun fertig ist / so bestreiche die Torten mit ein Pinsel mit Eiern / und backe sie schön in Ofen / so ist es recht.

NB. Wenn man die Zwetschgen nicht kochen will / so kan man sie scheelen oder auch ungescheelt lassen / sondern schneide sie nur voneinander / und nimm die Kern heraus / thue Zucker und gestoffenen Zimmet daran / auch wenn man Mandel hat / so thue auch etwas darzu / und fülle es in die Torten / so ist es recht.

21. Torten-Füll von Stachel-Beer zu machen.

Nehme Stachelbeer so nicht gar zeitig seyn / buche sie ab / schmeiß sie in recht heißes Wasser / und laß sie ein wenig darinn liegen / seyhe das Wasser wieder davon ab ; hernach nehme eine Pfanne / thue ein gut Stück Zucker hinein / gieß etwas Wasser daran / wann er zergangen ist / so kan man die Pfanne aufs Feuer setzen / und ihn kochen lassen / dann thue die Stachelbeer auch darein / und laß es ein wenig kochen / darnach laß es auch wieder kalt werden / alsdann mache einen guten Teig / wie sie vornen beschrieben seynd / es mag ein Blätter- oder ein anderer guter Teig seyn / mache die Torten in ein Blech oder Schüssel / oder auf ein Papier / das untere Blat muß etwas dicker seyn als das obere / thue die Füll darauf / bestreiche es neben herum / wo keine Füll ist / mit einem Pinsel oder Federn in Eyer oder Wasser getunkt / daß die Blätter beyfamm kleben bleiben / in das obere Blat schneide Löcher / wann die Torten nun fertig / so bestreue sie mit Zucker / oder bestreiche sie mit einem Pinsel mit Eiern / und backe sie / so ist es recht.

Torten-Füll von gedörreten Früchten.

22. Eine Torten-Füll von Feigen / Prunellen / Aepffeln / oder Sagebutten / oder was man von diesen nehmen will / zu machen.

Nehme von diesen was man will / wasche es vorhero / wann es nicht gezuckert ist / auß / dann kochte es mit Wasser und ein wenig Wein weich / daß nicht viel Brüh daran bleibt / dann kan man es hacken oder mit ein Löffel zerrühren / wann es nicht von sich selbst süß genug ist / so kan man noch mehr Zucker / auch kleinsgeschnittene Citronen-Schalen / Zimmet und was man sonst will daran thun ; Die Hüfften oder Sagebutten müssen wohl Zucker haben / auch kan man gescheelte und kleinsgeschnittene Mandel daran thun / so ist es zu einer Füll zu Torten recht.

23. Eine Torten-Füll von durren Zwetschgen oder Weireln.

Nehme Zwetschgen oder Weirel / wasche sie sauber / und kochte sie in Wasser und Wein weich / dann thue die Kern heraus und hacke sie klein / wann es zu dick ist / so gieß von der Brüh daran / und thue wohl Zucker darzu ; NB. man kan auch abgescheelte Mandel oder Citronen-Schalen darzu thun / auch von Säfften / als von Citronen- oder Pomerangen-safft darzu brauchen / man kan auch die Füll so süß machen als man will / nur mache sie nicht zu dünn : alsdann mache einen guten Teig darzu an / wie man selbst will / und wie sie vornen beschrieben sind / formire die Torten nach belieben so schön als man kan / und laß sie schön backen / so ist es recht.

Das 30. Capitel.

Von allerhand Schmalz-gebäckenes zu machen.

1. Spriz-Buchen zu backen.

Nehme eine Pfanne / thue etwas Wasser darein / auch eines Hünerey groß frische Butter / setze die Pfanne auf ein Feuer / und laß das Wasser kochen ; hernach nehme auf eine Schüssel Spriz-Buchen ein halb oder drey viertel Maas Wasser / wann es kocht / so thue schönes Mehl

darein /

darein / setze es auf ein Feuer / nehme ein starcken Koch-Löffel / und rühre das Mehl herum / es muß aber viel darein gethan werden / daß der Teig in der Pfanne so fest wird / daß man solchen mit dem Löffel nicht herum rühren kan / wenn man ein hölzernen Mörsel-Stämpfel hat / so kan man den Teig in der Pfanne auf ein sachten Feuer herum stossen / man muß auch die Hand sauber machen / daß man den Teig kan brennen / er muß aber nicht anbrennen / hernach thue den Teig heraus in ein Beck oder Schüssel / thue Salz / gestoffene Muscaten-blüh und gestoffene Cordamömel daran schlaege Eyer darein soviel man braucht / lege sie aber vorhero in warmes Wasser / und laß sie eine Weil darinnen liegen / schlaege allezeit ein paar auf ein mahl daran / und rühre es mit einem starcken Koch-Löffel recht herum / das weiße von den Ethern darff man eben nicht alles daran thun / auch muß man so viel Eyer daran schlagen / daß er wird / daß man ihn mit ein saubern Span kan in die Spritzen füllen / NB. vorhero aber ehe man den Teig in die Spritzen füllt / so nehme eine Pfanne / thue Schmalz darein / wann es zergangen ist / so nehme den Stämpffel von der Spritzen / tunkte solche darein / schmiere die Spritzen inwendig damit / alsdann fülle den Teig mit einem Höcklein in die Spritzen / wann sie voll ist / und das Schmalz heiß / so nehme den Stämpffel / trucke den Teig aus der Spritzen in das Schmalz herum / backe sie alle sacht aus dem Schmalz heraus / wann sie auf einer Seiten schön gelb seyn / so wende sie um / es muß auch immer Schmalz aufgegossen werden / daß sie schön auflauffen / so ist es recht.

2. Zwiebackenes zu backen.

Nehme ein halb Maas schönes Mehl / thue es in eine Schüssel oder Ziegel / salze es ein wenig / thue ein Rühr-Löffel darein / gieß gute Milch daran / rühre es untereinander / schlaege den Teig wohl mit dem Löffel / hernach schlaege 5. oder 7. Eyer daran / laß das weiße ein wenig davon lauffen / mache ein dünnes Teiglein ; darnach nehme ein Torten-Blech oder Brat-Pfanne / schmiere sie vorhero mit Schmalz / dann gieß den Teig darein / und laß ihn fein sacht backen / daß man solchen schneiden kan: Alsdann schneide zwey quer Finger-breit und über Finger-lang davon herunter / schneide ein wenig mit dem Messer auf den Seiten in den Teig / nehme eine Pfanne / thue Schmalz darein / setze es auf ein hübsch Feuer / wann es heiß ist / so lege ein oder zwey Stücklein darein / und laß es backen / es muß awer immer

mer aufgegossen werden / daß es schön bäckt / mache es alles so / so wird es recht seyn.

3. Büchsen-Zuchen zu backen.

Nehme anderthalb Maaß schönes Mehl in eine Schüssel oder Blech / salze es / gieß gute Milch daran / nehme ein Rühr-Löffel / rühre das Mehl mit der Milch klar / schlage vier ganze und vier Eyer-Dottern darein / mache einen hübschen Teig an / der nicht zu dünn oder dick ist ; hernach nehme eine blechene Büchsen die in der Mitten ein Rohr hat / gieß etwas zerlassenes Schmalz in die Büchsen / laß es in derselben herum lauffen / dann gieß den Teig darein / mache die Büchsen aber nicht ganz voll / dann hänge sie an ein Bindfaden in ein siedendes Wasser / laß es ein Viertel-Stund kochen / dann nimm es wieder heraus / wann der Teig fest ist / so schneide runde Stück guten Fingers dick herunter / schneide ein wenig in den Teig herum / und backe solchen aus dem heißen Schmalz / gieß allezeit mit ein Löffel das heiße Schmalz auf den Teig / backe es schön liecht heraus / so ist es recht.

4. Wasser-Strauben zu backen.

Nehme ein sauberes Pafelein / thue schönes Mehl ungefehr 1. Maaß darein / setze es warm / lege 10. bis 12. Eyer in warmes Wasser / daß sie warm werden / dann gieß auch etwas warmes Wasser an das Mehl / rühre es mit dem Koch-Löffel herum / gieß noch soviel Wasser daran / daß das Mehl alles wohl genetzt ist / rühre es mit dem Koch-Löffel glatt / daß keine Knollen darinnen seyn / hernach schlage bis 8. Eyer darein / das weiße aber von den Ethern darff nicht alles darunter kommen / schlage den Teig wohl mit dem Löffel / er muß auch allezeit warm seyn : alsdann nehme ein Mittel-Pfändlein / thue Schmalz hinein / laß es warm werden / hernach nehme ein weiten Trichter / halte denselben unten zu / gieß den Teig hinein / laß solchen hernach in das heiße Schmalz herum lauffen / wann er auf einer Seiten gebacken ist / so wende den Strauben um / und backe solchen auf der andern Seiten auch schön gelb / und so fort / halte sie warm / daß sie warm auf den Tisch kommen / so ist es recht.

5. Gebrühte Büchlein oder Schlüssel-Zuchen zu backen.

Nehme eine Pfanne / thue ein halb Maaß Wasser und eines Püners Ey groß Butter darein / setze es aufs Feuer / laß das Wasser mit der Butter

ter kochen, rühre mit ein Koch: Löffel das siedende Wasser, thue so viel Mehl darein, daß es recht dick wird, daß man es mit dem Koch: Löffel nicht herum bringen kan, man muß ein hölzernen Stämpffel, oder die Hand nehmen, daß man den Teig kan in der Pfannen herum stossen, wann er eine Weil gebrennt ist, so kan man den Teig heraus in eine Schüssel oder Beck nehmen, dann salze den Teig, thue gestossene Muscaten: Blüth darauf, rühre den Teig mit ein Löffel herum, schlage ein paar Eyer auf einmahl darein, das Weiß laß ein wenig davon lauffen, wann die zwey Eyer in den Teig hinein gewürckt sind, so nehme wieder zwey, würcke sie hinein, mache es so fort, biß der Teig so ist wie ein Spieß: Kuchen: Teig: alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmalz darein, wann das Schmalz heiß ist, so nehme ein eisern Löfflein, tunde das vorhero in das Schmalz, darn fasse mit dem Löfflein ein Teig ein, thue denselben in das Schmalz, lege etliche darein in das Schmalz, backe sie schön gelb heraus, so ist es recht.

6. Hirsch: Geweyh zu backen.

Nehme auf eine Schüssel Gebackenes 1. Maas Mehl in eine Schüssel oder Beck, gieß ein oder mehr Löffel voll Milch daran, salze es, thue ein klein wenig frische Butter darzu, schlage 4. oder 6. ganze Eyer daran, wann der Eyer nicht genug seyn, so kan man mehr daran schlagen, rühre es mit ein Rühr: oder Koch: Löffel untereinander, mache ein festen Teig, streue ein wenig Mehl auf ein sauber Back: Bret, thue dann den Teig darauf, würcke den Teig aber nicht fest, daß die Butter wohl darunter kommt, wann es beliebt, so kan man ein wenig Coriander, auch etwas gestofne Cordamömel darunter thun, wann es wohl untereinander ist, so treibe den Teig aus, laß ihn zwey gute Messer: Rucken dick, nehme ein Back: Rad, schneide zwey quer Finger: Rucken breit, und Finger lang, herunter, schneide es noch einmahl mit dem Back: Rad mitten voneinander in der Läng, an einem Ort muß der Teig beusammen bleiben, hernach kerbe es mit dem Back: Rad auf der Seiten ein; NB. alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmalz darein, setze es auß Feuer, wann es heiß ist, so lege etliche in das heiße Schmalz, gieß mit dem Löffel oben Schmalz darauf, backe es schön gelb, und streue, wann es angericht worden, Zucker darauf, so ist es recht.

7. Schnee: Ballen oder Rosen zu backen.

Nehme 1. Maas oder mehr Mehl in eine Schüssel oder Beck, thue eis

nes halben Hühner. En groß frische Butter daran, gieß auch ein guten Löffel voll Milch darzu, schlage auf 1. Maas Mehl 6. oder mehr Eyer daran, thue ein wenig Muscaten-Blüh darzu, mache es in der Schüssel oder Beck untereinander mit ein Rühr-Löffel, hernach streue ein wenig Mehl auf ein sauber Back-Bret, thue den Teig darauf, würcke den Teig mit den Händen, daß er geschlacht, doch aber nicht zu fest wird; NB. wenn man nun will die sogenannten Schnee-Ballen machen, so nehme allezeit von dem Teig einer welschen Nuß groß, treibe es rund aus, daß der Teig Messer-Rücken dick ist; wenn man will, so kan man mit dem Back-Rad einmahl oder drey durchschneiden; hernach nehme ein Pfändlein, so nicht gar zu groß ist, thue viel Schmalz darein, laß es auf dem Feuer heiß werden: alsdann thue den geschnittenen Teig darein, backe solchen schön, wann er auf einer Seiten gebacken ist, so wende solchen um, und backe ihn schön liecht heraus; wenn man kein Back-Rad nicht hat, und will den Teig nicht durchschneiden, so kan man den Teig ausbacken, wann er ausgetrieben ist. NB. Will man von dem Teig Rosen backen, so treibe das ganze Stück Teig auf einmahl aus, hernach lege den Teig zusammen, oder überschlage denselben, übertreibe ihn auch ein wenig mit dem Wälger-Holz; dann nehme ein blechen oder von Holz ausgeschnittenen Form, steche drey Blätter von Teig aus, mache ein ausgestochen Blat in der Mitten ein wenig naß, lege das andere Blat darauf, mache es mit dem dritten auch so: alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmalz darein, laß es heiß werden, lege den zusammen gemachten Teig in das heisse Schmalz, nehme ein Hölzlein, oder ein eisern Stänglein, trucke es damit in dem Schmalz nieder, gieß mit ein eisern Löffel das heisse Schmalz oben darauf, so steigt es in die Höh, backe es schön gelb heraus, so ist es recht.

8. Zucker-Sträuble zu backen.

Nehme ein halb Maas schönes Mehl in eine Schüssel, salze es ein wenig, nehme von 6. oder 8. Eiern das Weiße, lasse ein Weißes nach dem andern darein lauffen, rühre es untereinander, wenn das Eyerweiß alles ist daran gethan worden, so rühre es mit ein Löffel wohl untereinander, man kan auch etliche Löffel voll Wein daran giesen, der Teig muß nicht zu dick, auch nicht zu dünn seyn, daß er nicht allzugeschwind durch das Frierchterslein laufft, auch nicht zu sacht, wann der Teig nun fertig ist, so thue etwas

gestoß

gestossenen Zucker daran; Alsdann nehme ein kleines Pfändlein, thue Schmalz darein, setze es aufs Feuer, wann das Schmalz nun heiß ist, so gieß etwas von dem Teig in das Strauben-Triechterlein, halte es unten zu, laß den Teig in das heiße Schmalz herum lauffen, aber nicht zu viel, daß die Strauben nicht zu dick werden, wende die Strauben um, backe sie auf einer Seiten wie auf der andern aus dem Schmalz heraus, laß sie nicht braun werden, thue sie aus dem Schmalz heraus, will man die Strauben krumm haben, so biege ein nach dem andern über ein Wälgers Holz, so sind sie recht.

9. Zucker-Strauben auf eine andere Art von Wein.

Nehme auf eine Schüssel ein Maas Mehl in ein Ziegel oder irdene Schüssel, salze es ein wenig, schlage von zwey Ethern das Weiße darein, gieß ein wenig Wein daran, rühre es untereinander, gieß noch mehr Wein daran, rühre es klar, mache ein Teig, der nicht zu dünn ist, thue ein Eß-Löffel gestossenen Zucker, ein wenig gestossenen Zimmet und Cordambmel daran, wann der Teig nun so ist, daß er nicht zu geschwind, auch nicht zu sacht durch den Strauben-Triechter laufft, so ist er recht; NB. Alsdann nehme ein Pfändlein, das nicht zu groß ist, thue Schmalz darein, laß es heiß werden, lasse von dem Teig durch das Triechterlein in dem Schmalz herum lauffen, backe sie auf beeden Seiten schön gelb, so sind sie recht.

10. Milch-Strauben zu backen.

Nehme ein Maas Mehl in eine Schüssel oder Ziegel, salze es ein wenig, gieß gute Milch, aber nicht zu viel, daran, rühre es mit ein Koch-Löffel untereinander, schlage vier oder fünff Eyer daran, rühre es untereinander, gieß ein wenig Rosen-Wasser darzu, mache einen Teig, der nicht zu dünn, auch nicht zu dick ist, sondern fein sacht durch ein Triechterlein laufft: Hernach nehme ein Pfändlein, thue Schmalz darein, setze es aufs Feuer, wann es heiß ist, so nehme den Triechter, gieß etwas von dem Teig darein, laß es in das heiße Schmalz lauffen, wende die Strauben um, und backe sie auf beeden Seiten schön gelb, so ist es recht.

11. Waffeln zu backen.

Nehme ein halb Maas gute Milch, und ein oder anderthalb Maas schönes Mehl, ein Pfund gutes Schmalz, zwey Löffel voll gute Hefen,
 E ff 2 und

und 8. ganze Eyer, mache einen schönen Teig daraus, salze ihn, und laß ihn 8. Stund stehen; Hernach nehme ein Eisen, mache es über ein hübschen Feuer warm, dann wische das Eisen sauber ab, bestreiche es mit Schmalz, gieß ein guten Löffel voll Teig, so viel sich eben gehört, an das Eisen herum, backe sie schön, setze sie alsdann warm, wann sie alle gebakten sind, so streue Zucker und Zimmet darauf, so wird es recht seyn.

12. Waffeln auf eine andere Art zu backen.

Nehme zu ein Pfund schönes Mehl zwölf Eyer, lege sie vorhero in laulichtes Wasser, nehme ein halb Maaß süßen Raam, thue das Mehl in ein saubern neuen Hafen, gieß den Raam daran, rühre es mit ein Rühr-Löffel untereinander, schlage die Eyer eins nach dem andern daran, rühre es wohl untereinander, thue Saltz, gestossene Cordamömel, und ein wenig gestossenen Zimmet daran, wann es wohl untereinander gerührt ist, so muß man den Teig drey oder vier Stund in ein warmen Ort stehen lassen, NB. unter den Teig rühre ein und ein halb Fingers dick zerschmolzene Butter, oder zerlassenes Schmalz, und einen guten Löffel voll abgewässerte Hefen, dieses alles rühre wohl untereinander, wann der Teig nun so lang gestanden, wie vorhero beschrieben, so kan man solchen in ein tieffen Eisen, so vorhero geschmiert worden, backen.

13. Spieß-Buchen zu backen.

Nehme darzu 12. Eyer, so frisch sind, gieß drey Viertel Maaß süßen Milch-Raam daran, thue ein Pfund zerlassene frische Butter, welche zuvor klar abgerührt worden, darzu, rühre es wohl untereinander, thue ferner ein halb Loth Muscaten-Blum, 1. Loth Zimmet, 1. Loth Cordamömel, und drey Viertel-Pfund Zucker darzu, es muß aber alles gestossen seyn, rühre es dann darein; Hernach nehme recht schönes Mehl, so vorhero wohl abgedürtt worden, thue es daran, mache einen Teig, als wie ein dicker Strauben-Teig; Dann nehme ein Holz wie ein Wälger-Holz, stecke einen Spieß durch, richte das Holz zum Feuer, drehe es bey dem Feuer herum, daß es warm wird, beschmiere es mit Schmalz, laß es wieder trocken werden, hernach binde mit ein Bind-Faden das Holz an den zweyen Enden mit ein Creuz, daß der Teig daran hängen bleibt, NB. auf den zweyen Enden umbinde den Bind-Faden mit Papier, daß er nicht verkrennt; Alsdann mache ein hübsch stetes Feuer, laß den Spieß herum drehen.

Drehen, setze eine Pfannen unter das Holz, nehme ein Löffel, fasse Teig in den Löffel, gieß solchen auf den Brügel, der Teig der abfällt, den kan man wieder auf das Holz gießen, wann es einmahl ummassen ist, so laß den Spieß drehen, und den Kuchen backen, bis er um und um gelb gebacken ist, dann gieß wieder von dem Teig auf den gebackenen Teig herum, laß es wieder an dem Holz backen, daß er hübsch zackigt wird, mache es so fort, bis der Brügel Krapffen fertig ist, alsdann nehme ihn von dem Holz herunter, thue das Papier und den Bind-Faden heraus, zerbreche den Krapffen nicht, wann man solchen will auf den Tisch geben, so streue Zucker und Zimmet darauf, es wird recht seyn.

14. Spieß- oder Brügel-Kuchen auf ein andere Art.

Erstlich bereite den Brügel mit dem Spieß, wie vorhero ist gedacht worden, an das Feuer, schmiere den Brügel, und binde solchen mit Bind-Faden und Papier; Hernach nehme ein halb Maas Milch-Raum, schlage 12. frische Eyer darein, thue auch ein Pfund durren Dünckel-oder schön Waizen-Mehl darzu, gieß 12. Löffel voll Wein-Brandwein daran, laß ein halb Pfund frische Butter zergehen, gieß solche auch daran, rühre das alles lang und wohl untereinander, mache einen Teig wie ein Strauben-Teig: Alsdann lege den Brügel ans Feuer, wann er warm ist, so begieß den Brügel überall mit dem Teig, NB. binde ihn an den Brügel, daß er nicht herum geht; begieß den Brügel oft, aber allezeit wann der Teig erst gelb ist, so begieß solchen wieder, und mache es fort, bis er fertig ist, hernach löse das Band herab, thue den Faden heraus, bestreue den Karpffen mit Zucker und Zimmet, so ist es recht.

15. Hohl-Hüpen zu backen.

Nehmer. Viertel-Pfund Zucker, 1. halb Pfund schönes Mehl in ein Geschirr, thue ein Eyer-Dottern, und eines Ey groß frische Butter daran, gieß ein wenig warm Wasser darauf, rühre es wohl untereinander, mache einen dünnen Teig, dann mache das Hohl-Hüpen-Eisen auf dem Feuer geschwind warm, wische es wieder ab, und schmiere es mit guten Speck, thue ein Löffel voll Teig darein, trucke es zusammen, halte es über das Feuer, wende das Eisen auf dem Feuer um, wann die Hohl-Hüpen will gelb werden, so thue sie heraus, drehe solche über ein Holz, so ist es recht.

16. Hohl-Hüpen auf eine andere Art zu backen.

Nimm zu 1 Pfund Mehl 1 halb Pf. Zucker, 1 Loth Cardomömel, 1 Loth Zimmet, stosse es klein, thue es zusammen in ein Tiegel oder irrdene Schüssel, schlage von 6. Eiern das weisse daran, salze es ein wenig, gieß Rosenwasser darzu, rühre es wohl untereinander, mache den Teig klar, wann er klar gerührt ist, so gieße so viel Rosenwasser daran, daß der Teig dünn genug ist, rühre es wohl untereinander, der Teig muß aber wohl dünn werden; hernach nehme das Hohl-Hüpen-Eisen, mache es warm, wische es ab, schmiere das Eisen inwendig mit Schmalz oder Butter, wische es wieder ab, man kan es noch einmahl schmieren, mache es heiß, wende das Eisen auf dem Feuer um, wann es heiß ist, so mache es auf, thue ein Löffel voll Teig in das Eisen, trucke es wohl zu, halte es über das Feuer, wende es um, wann die Hohl-Hüpen gelb wollen werden, so sind sie recht, thue es heraus, drehe solche über ein rundes Holz, oder mache es zu einer Gucken, so ist es recht.

Etliche gute Kuchen zu backen.

17. Ein Reis-Kuchen zu backen.

Nimm 1 Pfund Reis, lese und wasche solchen sauber, und koche ihn in der Milch fein dick, laß ihn dann kalt werden, schlage 8, oder 10. Eier daran, zerlaß frische Butter, gieß solche an den Reis, nehme 1 halb Pf. Mandel, scheele sie, zerstoffe solche ein wenig, thue die Mandel auch daran, nehme 1 halb Pf. grosse Rosin, ziehe sie von Stielen herab, thue solche auch an den Reis, thue auch ein Stück klein gestossenen Zucker, und von 2. Citronen die abgeriebene Schalen darzu, salze es ein wenig, rühre es alles untereinander: Alsdann nehme eine Torten-Pfannen oder eine silberne Schüssel, setze ein Rand herum, bestreiche die Schüssel mit Butter, thue das zusamm gemachte darein, mache es hübsch gleich, laß solchen in einen Ofen 1 halb Stund backen, so wird es recht seyn.

18. Weizel oder Johannes-Beer-Kuchen mit einen Teig zu backen.

Nehme zu 2. Maas Mehl 1. Pfund gute Butter, und ein Löffel voll weisse Bier-Hefen die abgewässert ist, schlage 4. Eier; dottern daran, salz

ge den Teig, gieß gute Milch daran, mache es untereinander, mache einen Teig daraus, der nicht zu fest ist, treibe den Teig aus, laß solchen Finzgerß, dick, drehe den Teig herum auf; Hernach nehme Weisel, zupfe sie von den Stielen herab, breche die Kern heraus, thue ein gut theil gestossenen Zucker darunter, auch kan man etwas gescheelt und klein geschnittene Mandel unter die Weisel thun: alsdann thue es zusamm auf den Kuchen herum, schieß den Kuchen in Back Ofen, laß solchen backen, so ist es recht.

19. Ein Englischen Kuchen von Gebackenes / es mag frisch oder übergebliebenes seyn / auch von Mandel und Kofin.

Nehme etwas gebackenes, es mag Butter oder Schmalz gebackenes seyn, wenn es nur keine Wein-Strauben gewest sind, schneide dasselbige von der Hand zusamm; hernach nehme 1. halb Pfund Mandel, 1. halb Pfund grosse Kofin, scheele die Mandel, die Kofin aber buze und wasche sauber; dann nehme eine Pfannen oder Ziegel, thue ein gut Stück Butter darein, laß die Butter auf dem Feuer zergehen, schlage in die Butter 8. oder 10. Eyer, rühre die Eyer in der Butter, setze es hernach aufs Feuer, rühre allezeit herum, biß die Eyer wollen hart werden, dann thue die gerührten Eyer in ein Ziegel, oder laß solche in dem Geschirr, wo sie gerührt worden seyn, thue das Gebackene, auch die Mandel und Kofin darein, thue auch ein wenig Muscaten-Blüß, und ein gut Theil gestossenen Zucker darunter, reibe von 2. Citronen die obern Schalen daran, trucke auch den Citronen-Safft darauf, rühre alles wohl untereinander, schlage noch etliche ganze Eyer daran; alsdann bestreiche eine Schüssel oder Blech mit Butter, thue das zusamm gemachte in das bestrichene Blech, laß es eine halbe Stund backen, so ist es recht.

Etliche Vogelhopffen.

20. Ein abgerührten Vogelhopffen zu backen.

Nehme ein halb oder drey Viertel-Pfund Schmalz in eine Schüssel, rühre es, daß es weiß wird, hernach nehme 12. oder 15. Eyer, schlage eines nach dem andern in die Butter, rühre erst allezeit das darein geschlagene Ey unter das Schmalz, mache es so fort, biß alle Eyer darein gerührt sind, dann

dann nehme ein Pfund schönes Mehl, rühre es auch Löffel-weiß darein, wann es alles daran ist, so salze den Teig, gieß ein paar Löffel voll gute Milch, und 2. Löffel voll abgewässerte weisse Hefen daran, thue auch etwas gestossene Muscaten-Blüh darzu, rühre das alles recht lang und wohl untereinander: Alsdann nehme ein Form, schmiere ihn mit Schmalz, thue den abgeriebenen Teig darein, laß es gehen, wann er in die Höh gangen ist, so setze ihn in Ofen, und laß solchen backen, so ist es recht.

21. Ein abgeriebenen Gogelhopffen mit Mandel und Rosin.

Nehme ein Pfund Butter oder gutes Schmalz, thue es in eine Schüssel, stecke ein Koch-Löffel darein, rühre es so lang, biß das Schmalz recht weiß und klar ist, daß es wie ein Schaum wird; Hernach nehme 15. oder 18. Eyer, schlage eines nach dem andern in das abgeriebene Schmalz, biß die Eyer alle sind; dann nehme ein oder fünff Viertel-Pfund Mehl, rühre ein Löffel voll nach dem andern darein, wann das Mehl alles ist, so gieß ein paar Löffel voll gute Milch daran, und ein guten Löffel voll abgewässerte Hefen, rühre es recht lang untereinander, salze es, thue etwas gestossene Muscaten-Blüh darunter, thue auch ein Hand voll abgeschceelt und klein geschnittene Mandel daran, buße und wasche auch Rosin, stösse etwas Zucker klein, menge die Mandel, Rosin und Zucker untereinander, und thue es unter den Teig, rühre es immerfort: Alsdann nehme ein Form, bestreiche ihn mit Schmalz, thue den abgeriebenen Teig darein, setze ihn an ein warmes Ort, daß er in die Höh geht, wann der Teig gegangen ist, so setze solchen in ein heissen Ofen, und laß ihn eine halbe oder drey Viertel-Stund backen, so ist es recht.

22. Ein schlechten Gogelhopffen zu backen.

Nehme 2. oder 3. Maas Mehl, darnach man den Gogelhopffen groß machen will, in ein Beck oder irdene Schüssel, nehme auch ein Maas gute Milch, laß sie warm werden, wann sie warm ist, so mache eine Lucken oder Gruben in das Mehl, thue ein paar Löffel voll gute Hefen darein, dann gieß auch von der Milch darein, rühre es unter die Hefen, thue auch etwas von Mehl darzu, daß es wie ein dicker Muß-Brey wird, hernach setze es an ein warmes Ort, laß es gehen, wann es in die Höh gangen ist, so nehme es herunter, thue etwas Saffran an die übrige Milch, rühre das Mehl untereinander, gieß von der Milch daran, schlage auch 4. oder 6. Eyer;

6. Eyer: Dottern darunter, laß auch ein Viertel oder ein halb Pf. Schmalz zergehen, gieß es daran, salze den Teig, thue gestossene Muscaten:Blüh darzu, und schlage den Teig wohl mit dem Löffel, er darff nicht zu dünn seyn; Alsdann beschmiere den Form mit zerlassenen Schmalz, thue von dem Teig darein, setze ihn wieder warm, daß er ferner geht, wann er gar gegangen ist, so backe solchen in ein Ofen, so wird er recht seyn.

Das 31. Capitel.

Von allerhand Fleisch: Sulzen.

1. Sulzen von Kapaunen.

Nehme Kapaunen, so viel man will, würge dieselbe, und lege sie in kaltes Wasser, daß sie weiß werden, dann brühe sie, und nehme sie aus, lege sie wieder in kaltes Wasser, hernach zeume sie ein zum kochen, thue sie in ein Wasser, und laß sie ein einzigen Ball aufthun, darnach kühle sie in kalten Wasser aus; Nehme frischen Speck, wenn man sie gerne spicken will, schneide den Speck klein Finger-lang und dick, bestreue solchen mit Salz und guten gestossenen Gewürz, dann nehme eine Spick:Nadel, und spicke die Kapaunen:Brust damit, hernach nehme ein saubern irdenen Hafen, darnach es viel Koppen sind, thue die Kapaunen mit etlichen Kälber:Hüssen oder Kalbs:Knochen darein, thue auch etwas Salz daran, und laß es zusamm kochen, wann es gekocht hat, so verschäume es, dann thue ganzes Gewürz, als: ein wenig Pfißer, Muscaten:Blüh, Nägelein, Cordamömel in ein reines Luchlein binden, und laß es mit kochen, aber fein sacht, wann nun die Kapaunen gar sind, so thue sie heraus, laß die Brüß wohl einkochen, daß sie starck wird, dann senhe sie ab in ein sauber Geschirr, thue die Brüß hernach in ein verzinntes Geschirr, NB. wann die Brüß nicht sollte starck genug seyn, so kan man etwas geraspelt Hirsch: Horn daran thun, oder weiche vorhero etwas von einer Haut:Blasen in Wein ein, laß es warm werden, daß es zergeht, gieß es hernach an die Brüß, gieß auch ein halb Maas guten Wein daran, schneide ein paar Citronen voneinander, und laß sie mit kochen, wann es ein halbe Stund gekocht hat, so laß die Brüß durch Gallery-Sack oder drenfaches Serviett lauffen: Alsdann lege die Koppen in ein oder mehr Schüssel, gieß

Egg die

die Brüß darauf, setze es kalt, daß es gesteht, dann kan man die Koppen mit geschelsten Pistacien bestecken, so ist es recht. NB. Oder man lege die Kapauen in ein verzinntes oder irrdenes Geschirr, laß die Brüß darauf lauffen, setze es in ein kaltes Ort, so ist es recht.

2. Eine Sulzen von Gänsen oder Enten.

Nehme Gänß oder Enten, 2. oder mehr, was man will, wüрге sie vorhero, dann lasse sie sauber rupffen, und brühen, mache sie auf, thue das Eingeweid heraus, lege sie in sauber Wasser, nimm die Leber und Mägen von den Gedärm herab, lege die Enten oder Gänß in eine Boucellie oder irrdenes Geschirr, thue Wasser, und ein paar Maasß Wein daran, salze es, wüрге es auch mit allerhand guten Gewürz, schneide ein paar Citronen daran, thue auch etwas von Kalbs-Knochen darzu, laß es sacht kochen, verschäume es sauber, laß es wohl einkochen, wann sie gar gekocht sind, so thue sie aus der Brüß heraus, NB. wann es nicht solte starck genug seyn, so kan man ein Viertel oder ein halb Pfund geraspeltes Hirsch-Horn daran thun, und mit kochen lassen, laß es durch ein Haar-Sieb in ein Geschirr lauffen, so verzinnt ist, oder in ein Siegel, thue das Fett alles herunter, NB. man kan die Gänß oder Enten auch vorhero mit groben Speck spicken, wenn man will, hat man ein wenig von dem Speck übrig, so nehme die Lebern von den Geflügel, hacte sie mit ein wenig Speck klein, setze die Brüß auf Kohlen, laß sie kochen, thue den Speck und Leber darein, daß es ein wenig mit kocht: Alsdann richte die Gänß oder Enten an, setze sie an ein kaltes Ort, richte die Brüß darüber, verwahr es, daß nichts Unreines darauf oder darzu kommt. NB. Lder lege das Geflügel in ein sauber verzinntes oder irrdenes Geschirr, gieß die Brüß daran, laß es stehen, wann man es brauchet, so kan man es heraus nehmen, und von der Brüß darauf thun, so ist es recht.

3. Eine Sulzen von Welschen- oder Piphahnen auch Hühnern zu machen.

Nehme Piphüner oder welsche Hüner, so viel man will, wüрге sie ab, lege sie eine Weil in kaltes Wasser, dann man sagt, sie sollen mürb werden, wann sie eine Weil in kaltem Wasser gelegen sind, dann brühe und buge sie sauber, mache sie auch auf, und lege alsdann das Geflügel wieder in kaltes Wasser, daß das Geblüth heraus gezogen wird, und zeume sie dann zum kochen

Kochen ein, wann sie sollen ganz bleiben; will man aber, so kan man sie auch zerlegen wie es sich gehört, darnach wasche sie aus, und thue sie in ein verzinntes oder irrdenes Geschirr; NB. sollen sie aber ganz bleiben, so kan man sie auch mit groben gewürzt und gesalznen Speck spicken, und in ein Geschirr thun, dann thue Wasser, etwas Salz, und allerhand ganz Gewürz darzu, schneide auch von 2. oder 3. Citronen die Schalen daran, gieß 1. Maas oder mehr Wein, darnach es viel Hüner sind, daran, thue auch von Kälber: Füßen oder Kalbs: Knochen etwas darzu, damit es stark wird, setze es dann zum Feuer, und laß es kochen, verschäume es wohl, wann es gar gekocht ist, so thue das Fleisch heraus auf eine Schüssel, sollte die Brüß nicht stark genug seyn, so kan man helfen, entweder man muß geraspeltes Hirsch: Horn, oder etwas eingeweichte Haut: Blasen in der Brüß mit kochen lassen: alsdann lasse es durch ein doppeltes Serviett lauffen, nimm aber zuvor das Fett alles herunter, gieß es dann über Pipen oder welsche Hüner, verwahre sie wohl, und setze sie an ein kaltes Ort. NB. Wann die Hüner ganz bleiben, so kan man sie in ein enges Geschirr thun, und die Brüß darüber machen, hernach verwahre es, biß man es braucht, so kan man es anrichten, und die gestandene Sulzen mit ein Löffel heraus nehmen, und auf das Geflügel thun, man kan es dann wieder verwahren, wann es von Eisch kommt, indem man lang davon essen kan.

4. Eine Sulzen von Kälber: Füßen.

Nehme auf eine Schüssel 12. oder mehr Kälber: Füß, die sauber gebugt sind, schneide die Füß in der Läng voneinander, schliß die Füß von den Beinen herunter, hacke die Bein auf Stücken, wasche es zusammen aus, thue sie in einen neuen irrdenen Hasen, salze ein wenig, gieß 1. Maas Wein daran, thue ganz Gewürz: als Nägelein, Muscaten: Blüß, Ingwer und ein wenig weissen Pfeffer daran, oder man kan das Gewürz auch in ein weißes reines Tüchlein binden, und an die Füß mit thun, schneide auch von 2. Citronen die Schalen herunter, das Weiße von der Citronen aber thue weg, die Schalen aber und das Marck thue an die Füß, wann sie verschäumt haben, so laß sie gar kochen, wann die Füß nun gar seyn, so thue sie heraus in kaltes Wasser, wasche sie sauber aus, buße die Haar herab, wann die Brüß nicht stark genug ist, so kan man etwas von einer Haut: Blasen, so ein Tag vorhero in warmen Wein oder warmer Brüß eingeweicht worden, an die Kälber: Füß: Brüß thun und mit kochen lassen, oder

thue eine Hand voll geraspeltes Hirschhorn daran, und laß es mit kochen, alsdann senhe die Brüh ab in ein verzinnnes oder irrdenes Geschirr, lege die Kälber-Fuß mit darein, und laß es noch ein wenig kochen, daß die Fuß es besser anziehen: Darnach nehme die Fuß, lege sie in eine Schüssel, worinnen sie sollen gespeist werden, die Brüh laß durch ein Gallery-Sack, oder durch ein doppeltes Serviett in ein Geschirr lauffen, dann setze die Schüssel an ein kühles Ort, gieß die Brüh darauf, laß es kalt werden, so kan man davon speisen wenn man will.

5. Eine Sulzen von Kalb-Schlegel.

Nehme Kalb-Schlegel, so viel man will, und so groß man will, schneide frischen Speck, nicht gar Finger-dick, aber Finger-lang, bestreue denselben mit Muscaten-Blüh, Pfeffer und Saltz, hernach nehme eine grosse Eyck-Nadel, durchspide den Schlegel, wasche solchen sauber aus, und thue ihn in ein verzinnnes oder anders Geschirr, wann es nur nicht von Messing oder Kupffer ist, gieß Wasser darauf, wann es viel Schlegel seyn, so gieß viel Maas Wasser daran, thue Saltz, ganz Gewürz, Koss marin, etliche Lorbeer-Blätter, und von zwey oder drey Citronen die Schalen daran, laß es sacht kochen, damit die Schlegel gar werden, NB. wann sie gar sind, so nehme sie heraus, wann es nicht stark genug ist, so thue vorhero von der eingeweichten Haut-Blasen oder geraspeltes Hirschhorn daran, und laß es mit kochen: Alsdann lege die Schlegel in ein Geschirr, laß die Brüh durch ein Gallery-Sack oder gedoppeltes Serviett auf die Schlegel lauffen, dann setze sie an ein kaltes Ort, verwahre sie, daß nichts darzu kommt, wenn man die Schlegel nun anricht, so kan man die gestandene Sulzen mit ein Löffel oben darauf thun, die Citronen-Schalen kan auch darauf gelegt werden, so ist es recht.

6. Eine Sulzen von Rinds-Füssen.

Nehme Ochsen-oder Rinds-Fuß, die sauber gebrüht sind, schneide sie voneinander, reiße die Knochen heraus, zerhacke die Bein, wasche sie aus, thue sie in ein reinen Hafen, thue Wasser, etwas Wein-Essig, oder andern Essig daran, gieß auch was Wein darauf, thue Saltz und ganz Gewürz darzu, laß es sacht kochen, wann es einmahl eingekocht ist, und die Fuß nicht gar sind, so kan es wieder angefüllt werden, dann laß sie noch einmahl kochen, biß sie recht weich sind, dann lege sie in eine Schüssel, laß

laß die Brüß durch ein Haar: Sieb darauf lauffen, und setze sie an ein kaltes Ort. NB. Wenn man es will gelb haben, so kan man ein wenig Saffran daran thun, und mit kochen lassen, und giesse es dann, wie schon gemelbt, auf die Füß; Hernach nehme Mandel: Kern, brühe sie, ziehe solche ab, und schneide sie klein, buze, lese, und wasche kleine Rosin, streue sie oben darauf mit den Mandeln, so ist es recht.

7. Eine Sulzen von Schweins: Ohren/ Süßen und Rüs- seln.

Nehme Schweins: Ohren, Füß und Rüssel, laß sie sauber abhären, haue oder spalte sie voneinander, dann wasche sie wohl aus, thue solche in ein saubern Hafen, gieß Wasser, Wein und Essig daran, salze es ein wenig, thue von allerhand guten Gewürz darzu, setze es zum Feuer, laß es sacht kochen, wann es eingesotten ist, so kan man noch einmahl daran giesen, und kochen lassen, biß sie gar sind, thue auch Saffran daran, daß die Brüß gelb wird: Alsdann richte das Fleisch in eine Schüssel, laß die Brüß durch ein Haar: Sieb auf das Fleisch lauffen, setze es an ein kühles Ort, daß es geiehet, streue auch Rosin und Mandel, so vorhero gebrüht, abgezogen, und klein geschnitten sind, darauf, so ist es recht.

8. Eine Sulzen von Span: Ferkeln zu kochen.

Nehme ein oder mehr Span: Ferkel, wann sie sauber gebugt sind, so laß sie ausweiden, wasche sie aus, und schneide solche zu Strücken, so klein als man will, den Kopf kan man ganz lassen, will man aber solchen zu Stückchen zerschneiden, so nehme das Hirn heraus, wasche es aus, und thue solches in ein verzinntes Geschirr, als: in eine Boutellie, Kessel oder Ziegel, gieß ein oder zwey Maß Wasser daran, darnach es viel Span: Ferkel sind, gieß auch etwas Wein: Essig darzu, thue Salz und ganzes Gewürz daran, schneide auch von 1. oder 2. Citronen die Schalen herunter, thue das Weiße weg, lege die Schalen und das Marck auch darzu, thue aber die Citronen: Kern, so viel als möglich, aus dem Marck heraus, setze es auf ein Feuer, wann es kocht, so schäume es ab, laß es wohl einkochen, solte es nicht stark genua senn, so richte die Span: Ferkel an, thue an die Brüß ein wenig zerlassene Hauß: Blasen, laß es mit kochen, will man es gelb haben, so kan man ein wenig Saffran daran thun: Alsdann laß die

Brüh durch ein Gallery-Sack oder doppeltes Serviett lauffen, setze die Span: Ferkel an ein kühles Ort, gieß von der Brüh darauf, laß es kalt werden, so ist es recht. NB. Wenn man will, kan man auch Zucker, gescheelt und klein geschnittene Mandeln, wie auch Pistacien darauf streuen, es wird noch besser seyn.

9. Eine Sulzen von allerhand Fischen / entweder Karpffen / Hechten / oder Forellen.

Nehme von diesen dreyen Fischen, was man hat, man kan die Hecht oder Karpffen schuppen, wenn man will, und kan sie auch ungeschuppt lassen, mache die Fisch auf, sie müssen aber ganz bleiben, dann lege sie in ein Geschirr, gieß guten Essig darauf, hernach nehme ein verzinnnes Geschirr, thue Wasser darein, salze es aber nicht zu scharff, gieß auch etwas Wein daran, thue auch gutes ganzes Gewürz, und von ein oder zwey Citronen die Schalen und das Marck darzu, thue die ganzen Fisch darein, und laß sie gar kochen, NB. wenn die Fisch gekocht haben, so nehme sie fein ganz heraus, lege sie in eine Schüssel, solte die Brüh nicht starck genug seyn, so kan man etwas Haus: Blasen, so ein Tag zuvor in Wasser oder Wein eingeweicht worden, ein wenig warm setzen, daß die Haus: Blasen zergeht, an die Brüh gießen, und noch eine kleine Weil kochen lassen: Alsdann laß die Brüh durch ein Gallery-Sack oder gedoppeltes Serviett lauffen, setze die Fisch an ein kühles Ort, gieß die Brüh darüber, und laß es stehen. NB. Will man es roth haben, so thue von den Tournesoll daran, so wird es roth, brauche dann davon nach Belieben, verwahre es nur allezeit wohl, und setze es wieder an ein kühles Ort.

10. Eine Sulzen von Borster: und andern Aepffeln.

Nehme ein Stück oder 20. scheele sie, und schneide solche Viertels weiß, thue den Krübs heraus, schneide sie dann klein in ein Hasen oder Ziegel, gieß ein halb Maas Wasser, und ein halb Maas Wein daran, und laß sie weich kochen, wann sie gar gekocht sind, so nehme die Aepffel in ein Haar: Tuch, und lege sie in eine Pres, oder treibe sie durch ein Haar: Sieb oder Senher, dann thue die Aepffel wieder in ein Kessel oder messinge Pfannen, thue ein Pfund Zucker darzu, und laß es miteinander kochen, man kan auch ein wenig Ambra oder Rosen: Essenz daran thun, und mit kochen lassen, biß es steiff will werden, man muß es aber stets herum rüh-

ren, daß es nicht anbrennt: Alsdann thue es in eine Schalen, so ist es recht. NB. Dergleichen kan von andern Apffeln und Birn auch auf diese Art gemacht werden.

11. Eine Sultzen von Zwetschgen zu machen.

Nehme Zwetschgen, scheele sie, schneide solche voneinander, nimm die Kern heraus, thue sie in ein messingnen Kessel, gieß ein wenig Wasser daran, und laß es kochen, dann treibe es durch ein Haar-Sieb, wäge es, so viel Marmelade es ist, so viel Zucker nimm auch darzu, NB. thue den Zucker vorhero in eine messingne Pfannen oder Kessel, gieß ein wenig Wasser daran, wenn der Zucker zergangen ist, so setze es in ein Winds-Ofen, und laß es kochen, wann es eine Weil gekocht hat, so probire ihn, ziehe den Zucker auf die Höhe, dann kan man bald sehen, wann er sich lang ziehen läßt, so ist er recht: Alsdann thue die Marmelade darein, rühre es herum, laß es eine Weil kochen, daß es nicht anbrennt, thue was von gestoßenen Nägelein und Cordamömel darein, schütte es dann in eine Schalen, und verwahre es, es ist gut. NB. Dergleichen kan man von Weireln auch machen.

Das 32. Capitel.

Von allerhand Salat zu machen:

1. Pommeranzen-Salat zu machen.

Nehme Pommeranzen, schneide sie schön Scheiben weiß, lege sie auf ein Porcellanen Teller, streue gestoßenen Zucker darauf, so ist es recht.

2. Citronen-Salat zu machen.

-Nehme von den feinen Citronen, schneide sie schön Bleß-weiß, lege sie auf eine Schalen, streue Zucker darauf, so ist es recht.

3. Ein Italiänischen Salat zu machen.

Nehme Cervelat-Würst, schneide sie Scheiben-weiß ganz dünn, lege sie in ein Porcellan, dann können frische Aустern, frische Muscheln, und Citronen-Scheiben daran geschnitten werden, nehme auch Sardellen, wäsche dieselben vorhero, dann thue die Grät heraus, thue darzu Oliven, Kappern,

Kappern, und von Granat: Aepffeln die Kern, auch Bircken: Dieses alles zusamm, wann man es hat, lege ordentlich, gieß Wein: Essig, und gut Baumöl daran, so ist es recht; was man aber nicht haben kan, muß ohne hin davon bleiben.

4. Einen Salat von Chicorées oder Wegwarten.

Nehme Chicorée oder Wegwarten, schneide dieselbe vorhero klein nach Belieben, dann koche sie in Wasser weich, gieß das Wasser wieder davon ab, wasche sie, oder gieß kaltes Wasser darauf, daß sie auskühlen, thue das Wasser aber auch wieder davon; Hernach nehme kleine Weinbeerlein, lese diese sauber, und brühe sie mit heißen Wasser ab, thue sie mit unter die Wegwarten, salze es ein wenig, gieß Essig und Baumöl daran, thue es zusamm in eine Schalen, und reibe, wann es beliebt, Zucker darauf, so ist es recht.

5. Spargel: Salat zu machen.

Nehme den Spargel, schabe das Weiße unten, wo er abgeschnitten ist, ein wenig ab, dann lege den Spargel in frisches Wasser, wasche ihn aus, und koche solchen mit Wasser und ein wenig Salz ab, aber laß ihn nicht zu weich kochen, laß ihn auch wieder kalt werden: alsdann richte den Spargel an, thue ein wenig Salz, etwas Pfeffer, auch Essig und Baumöl daran, so ist es recht.

6. Salat von jungen Hopffen.

Nehme jungen Hopffen, der erst heraus kommen ist, er darff nur eines Glieds oder anderthalb Glieds lang seyn, schabe denselben ein wenig ab, daß das garstige herunter kommt, hernach wasche solchen aus, und thue ihn in ein Geschir, gieß Wasser daran, salze es, und laß solchen weich kochen: alsdann gieß das Wasser herab, thue frisch Wasser darauf, und laß solchen kalt werden, senhe das Wasser wieder ab, salze den Hopffen ein wenig, gieß Essig und Baumöl darauf, so ist es recht.

7. Salat von Zwiebeln.

Nehme Herbst: Zwiebel, so ausgewachsen seyn, thue dieselben in ein Hafn, gieß Wasser daran, und laß sie ein wenig kochen, oder brate sie in ein Ofen, dann scheele sie ab, und lasse sie ganz, oder schneide sie halb von einander: alsdann thue sie in eine Porcellan: Schalen oder andern Teller, gieß Essig und Baumöl darauf, so ist es recht.

8. Sa

8. Salat von Bohnen oder Fabeoles.

Nehme junge Bohnen oder Fabeoles, buche sie / ziehe den Faden um und um herunter / dann wasche sie / und koch sie in Wasser und ein wenig Salz weich / thue sie wieder heraus in kaltes Wasser / und laß sie abkühlen; hernach wenn man sie essen will / so richte sie an / als ein Spargel / thue ein wenig Salz und Pfeffer daran / gieß Eßig und Baum-Öel darauf / so sind sie recht.

9. Ein Salat von Sardellen zu machen.

Nehme Sardellen, soviel man nehmen will / wasche sie ein paar mahl sauber / dann ziehe das Fleisch von den Gräten gang herunter / lege es wieder in frisch Wasser / dann nehme sie heraus / lege sie hübsch auf ein Porcellan herum; NB. wenn man will / so kan man etwas Zwiebel klein schneiden und darauf streuen / gieß auch Eßig und Baumöl darauf / und thue ein wenig Pfeffer darzu / so ist es recht. NB. An statt der Zwiebel kan man auch kleine Citronen-Bizel darauf streuen.

10. Salat von Schnecken zu machen.

Nehme Schnecken soviel man will / wasche sie geschwind aus / daß der Sand herunter kommt / dann setze sie mit heißen Wasser zum Feuer / laß sie aber nicht lang kochen / sonst kan man sie nicht aus den Häusern ziehen / wann sie wollen kochen / so nehme sie von Feuer weg / ziehe die Schnecken heraus / lege sie in frisch Wasser / buche sie aus wie sich gehört / lege sie wieder in frisch Wasser / hernach setze sie mit ein wenig Wasser und Salz in ein Hafen zum Feuer : alsdann laß sie eine weil kochen. darnach thue sie wieder in frisch Wasser / wenn man sie machen will / so thue sie aus dem Wasser heraus / trucke sie an / und richte sie an / thue ein wenig Salz und Pfeffer darzu / gieß Eßig und Baumöl darauf / so ist es recht. NB. Die Herren Italiäner pflegen sie ungebuzt nur aus den Häusern heraus gezogen in das Öel zu tuncken und mit Salz und Pfeffer zu speisen.

11. Salat von Artischocken.

Nehme junge Artischocken / schneide oben die Stachel herab / schneide sie auch zu Stücken / thue das bölzige heraus / wasche sie wohl aus / und lege sie in eine Schüssel; NB. setze dabey a part Öel / Pfeffer und Salz : alsdann kan man die Artischocken erst in das Öel tuncken / und dann in Pfeffer und Salz / so kan man sie essen.

12. Salat von Haring / Zwiebeln und Apffel.

Nehme Haring soviel man will / wässere sie in kalten Wasser eine weil / dann wasche sie aus / und ziehe die Haut herab / thue den Darm / den man die Haring-Seel heist / heraus / und schneide sie zu Stücken / hernach lege die Haring hübsch herum ; alsdann scheele Zwiebel / schneide sie klein / scheele auch Apffel und schneide sie klein : dann kan man die Zwiebel und Apffel auch ordentlich mit den Haringen legen / oder über dieselbe herstreuen / darnach gieß Eßig und Baumöl darauf / so ist es recht.

13. Salat von Räß-Köhl oder Blumen-Köhl.

Nehme den Räß- oder Blumen-Köhl / buge und wasche solchen / und koch den selben mit Wasser und ein wenig Salz ab / daß er aber nicht zerfällt / wann er nun gekocht hat / so gieß das warme Wasser herunter / gieß kaltes wieder darauf / wann er nun kalt ist / so mache ihn in eine Schüssel oder Porcellan / thue Salz / Eßig und Baumöl darauf / so ist es recht.

14. Salat von welschen Peterfill oder Pastenade.

Nehme welschen Peterfill oder Pastenade, buge solchen wie die gelben Rüben / schneide ihn breit / länglicht / und wasche ihn aus / dann setze den Peterlein mit Wasser und Salz zum Feuer und laß ihn weich kochen / hernach laß ihn kalt werden / oder wenn es nicht Zeit hat / so gieß das warme Wasser herab und schütte kaltes darauf : alsdann wenn man ihn brauchen will / so nimm solchen heraus / und richte ihn an / thue ein wenig Salz dazu / gieß Eßig und Baumöl darauf / so ist es recht.

15. Salat von ganzen Kraut-Haupt oder weissen Kraut.

Nehme von dem rothen Kraut / hat man aber kein rothes / so nehme weisses so schön ist / buge das äussere herab / schneide es zu Vierteln oder 6. Stücken / wasche es aus / und laß solches in Wasser ein wenig kochen / hernach nehme das Kraut aus dem Wasser heraus / laß es ablaufen / lege es dann auf ein Porcellanen Teller / thue Salz darauf / dann nehme Eßig in ein Geschirlein / gieß soviel Baumöl an den Eßig als man zu den Kraut nehmen will / klopfe es untereinander / und übergieße das Kraut damit : NB. man kan den Eßig noch einmahl abgießen / und wieder überschütten / daß er recht in das Kraut kommt / thue auch ein wenig Pfeffer darauf / so ist es recht.

Das 33. Capitel.

Von allerhand Garten-Gewächß in Eßig oder
Salz Wasser einzumachen.

1. Unreiffe Weinbeer oder Trauben einzumachen.

Nehme von dem Weinstock die Trauben die noch sauer seyn / schneide sie sacht herab soviel man einmachen will / tunde ein Trauben nach dem andern in reines Wasser / daß die Spinnen herunter kommen / dann lege sie auf ein Sieb / daß das Wasser abläuft / hernach nehme ein irrdenen neuen Hafen / brühe denselben vorhero mit heissen Wasser auß / dann laß den Hafen wieder kalt werden / lege darnach die abgeschnittene Trauben fein sacht hinein ; Alsdann nehme guten Eßig / laß solchen ein Wall bey der Feuer aufthun / laß ihn wieder kalt werden / daß man ein Finger darinn leiden kan / gieß ihn darauf / beschwehre die Trauben ein / verwahre sie daß nichts darzu kommt / setze sie an ein kühles Ort / buche sie sauber ab / wenn sie anlauffen / im Winter kan man sie an ein Eßsen auch zu gebratenes gebrauchen.

2. Weixel in Eßig einzumachen.

Nehme Weixel, lasse sie an den Stielen oder rupffe sie herab / thue sie in ein Glas oder steinern Hafen / gieß guten Eßig darauf / und laß sie ein Tag und Nacht beitzen / dann seyhe den Eßig herab / thue ihn in ein Kessel / setze denselben auß Feuer / thue ein gutes Stück Zucker daran / schäume es ab : alsdann thue etwas gestoffene Mezelein an die Weixel / gieß den warmen Eßig darauf / und laß es recht kalt werden / dann binde den Hafen oder das Glas zu / setze es an ein kühles Ort / so ist es recht.

3. Kirschen oder Weixel auf eine andere Art einzumachen.

Nehme Kirschen oder Weixel / schneide die Stiel herab / wasche sie ein wenig ab / lege sie in ein Sieb / daß sie abtrucken / und thue sie dann in ein Glas ; Hernach nehme soviel Eßig als in das Glas hinein geht / setze ihn auß Feuer / thue ein gutes Stücklein Zucker darein / laß es miteinander aufstochen / schneide Mezelein und Zimmer klein / thue es an die Weixel / gieß den Eßig daran / so heiß als das Glas leiden will / daß es nicht zer-

springt / lasse es dann kalt werden / und binde es mit einer Blasen und Papier zu / setze es an ein kühles Ort / so ist es recht.

4. Stachel-Beer einzumachen.

Nehme Stachel-Beer die noch grün und unzeitig sind / rupffe sie herab / buze sie sauber / thue sie in ein Hafen oder anders Geschirr / gieß Wein daran / setze sie zum Feuer / wann es heiß ist / so schüttele den Hafen oder den Kessel / daß sie untereinander kommen / laß sie nicht auffspringen / setze das Geschirr mit den Stachelbeeren bald in kaltes Wasser / daß sie geschwind erkalten / sonst börsten sie auf; Alsdann thue sie in ein Glas oder steinern Hafen / binde es wohl zu / NB. Winters-Zeit setze es in eine Cammer / in Sommer aber in Keller / wollen sie dann anlauffen / so buze sie ab / gieß den Wein herab / laß ihn wieder auffieden / wann er nun kalt ist / so gieß solchen wieder darauf / und verwahre sie wohl / man kan sie an die Essen gebrauchen oder zu Torten.

5. Ritten ohne Zucker einzumachen.

Nehme schöne reife Ritten die nicht angestossen sind / wasche sie mit ein Tuch ab / und thue sie in ein steinern oder irrdenen Hafen oder Fäßlein / nehme Schalen und Kern von den Ritten wann man welche hat / so man aber keine Schelfen oder Kern hat / so schneide etliche Ritten entzwey / thue soviel Wasser daran / als man darüber braucht / thue die Ritten-Schelfen und Kern zusammen in ein Hafen / laß es kochen / wann die Brüß kalt ist / so gieß sie über die Ritten / beschwehre sie / und binde es zu / wenn man einige heraus nimmt / so nehme sie nicht mit den Händen heraus / laß sie auch nicht trucken liegen / sonst werden sie schwarz; Man kan die eingemachten wie die frischen Ritten zum kochen brauchen.

6. Schlehen in Eßig einzumachen.

Nehme die Schlehen wann sie in Herbst zeitig sind / es muß sie auch der Reiff ein paar mahl getroffen haben / plocke sie dann sauber von den Stielen und Blättern herab / thue sie in ein reinen Hafen / schneide etwas Megelein und Zimmet klein / thue es an die Schlehen; hernach gieß Eßig in ein Hafen / laß ihn sieden / gieß in dann über die Schlehen / laß sie kalt werden / dann binde den Hafen zu / setze sie an ein kühles Ort / man kan davon nehmen wenn man will / nur muß man sie allezeit wohl wieder verwahren.

7. Solders

7. Holder-Blüh einzumachen in Eßig an statt des Salats.

Nehme den Holler / weil er noch zu ist / brich solchen ab / und koche ihn ein wenig mit Salz ab / dann seyhe das Wasser herab / thue den Holler in ein Glas oder steinern Hafen; hernach nehme Eßig / laß solchen stehen / wann er wieder kalt ist / so gieß ihn über den Holler / binde alsdann das Gefäß / worinn er ist / zu / setze es an ein kühles Ort / man kan ihn statt eines Salats geben.

8. Champignon, oder Leyer-Schwämme / auch Herbstling einzumachen.

Nehme Champignon die noch jung sind / schabe die Stiel ab / und ziehe sie oben herab / wasche sie sauber / und koche sie in Wasser mit ein wenig Salz ab / dann seyhe das Wasser rein herunter / thue die Champignon in ein Zucker-Glas oder steinern Hafen; hernach nehme Eßig / setze solchen aufs Feuer / und laß ihn kochen / wann er nun ein wenig wieder kalt ist / so thue ganz Gewürz / als : Megelein / Pfeffer / Muscaten-Blüh daran / thue das Gewürz und Champignon untereinander in den Eßig / man kan auch etwas Rosmarin und Lorbeer-Blätter darzu thun; Alsdann verwahre es an ein kühles Ort / man muß aber oft darnach sehen / daß sie nicht anlauffen / wollen sie aber anlauffen / so seyhe den Eßig herab / und laß ihn wieder aufkochen / und gieß ihn dann wieder darüber / laß sie hernach stehen / so kan man oft zum Salat oder an die Essen davon nehmen. NB. Mit den andern Pfiffern kan man es eben also machen.

9. Bohnen einzumachen / so man an statt des Salats geben kan.

Nehme Bohnen so nicht zu alt sind / schneide sie oben und unten auf / ziehe den Faden herunter / wasche sie aus / und koche sie ein wenig mit Wasser und Salz ab / sie müssen aber weich seyn / dann lege sie truckent / hernach thue die Bohnen in ein steinern Hafen / thue etwas Salz und Pfeffer daran; Nehme Eßig / laß solchen in ein kupffern Geschirr kochen / gieß ihn auf die Bohnen / thue ein sauber Tuch darauf / beschwehre sie / setze sie alsdann an ein kühles Ort / wann sie wollen anlauffen / so nehme das Tuch heraus / wasche es aus / und decke sie wieder zu. Man kan sie auch mit Eßig und Baum-Oel geben.

10. Bohnen in Salz-Wasser einzumachen.

Nehme Bohnen / buße solche / schneide sie unten und oben weg / ziehe das Fäßlein um und um herunter / und koche sie in Wasser und Salz ab / laß sie dann wieder kalt werden / darnach thue sie in ein Faßen oder anders Geschirr / mache Salz-Wasser / gieß es darüber / lege ein Tuch und dann ein Bret darauf / beschwehre sie mit einem Stein / sollen sie aber anlauffen / so nehme das Tuch herab / wasche es aus / thue das unreine von den Bohnen herunter / und decke sie wieder zu ; Alsdann wann man sie brauchen will / so wässere sie vorher ein / so ist es recht.

11. Spargel in Eßig einzumachen.

Nehme jungen ausgewaschenen Spargel / schabe sie alle an den Stielen ab / wasche ihn aus / und thue solchen in ein Kessel / thue Wasser und etwas Salz daran / und laß den Spargel ein wenig kochen / dann senke das Wasser herab / lege ihn in ein Faß oder sonst sauberes Geschirr / thue grob gestossen Gewürz daran ; Hernach nehme ein Eßig der gut ist / laß ihn sieden / und auch wieder kalt werden : Alsdann gieß den Eßig über den Spargel / NB. wenn man will die Unkosten darauf wenden / so nehme ein paar Pfund Schmalz / laß es zergehen / wann es wieder kalt will werden / so gieß das Schmalz sacht über den Spargel / daß es oben bleibt / setze ihn hernach in ein Keller auf Bretter oder Holz / laß solchen stehen biß man ihn brauchen will : Alsdann kan man das Schmalz herunter thun ; Will man aber die Unkosten nicht daran wenden / so kan man den Spargel mit ein reinen Tuch zudecken / und dann beschwehren / es muß aber oft darnach gesehen werden / daß er nicht anlaufft.

12. Spargel in Salz-Wasser einzumachen.

Nehme den Spargel / schabe ihn bey den Stielen herab / wasche solchen aus / und koche ihn ein wenig mit Wasser und Salz ab / gieß das heiße Wasser wieder herab / und schütte kaltes darauf / wann er nun ausgekühlt hat / so senke das Wasser auch ab / lege den Spargel trocken / thue solchen in ein Geschirr / mache Salz-Wasser darüber / und verwahre solchen mit ein Tüchlein / beschwehre ihn dann mit einem Stein / sehe auch oft darnach daß er nicht anlaufft / buße ihn dann fleißig ab / und decke solchen allezeit wohl wieder zu.

13. Artischocken-Böden in Butter einzumachen.

Nehme Artischocken / schneide die Blätter alle herunter / daß nur das weiße als der Kern bleibt / dann koch sie in Wasser mit ein wenig Salz weich / thue dann wieder kaltes Wasser darauf / daß man sie inwendig kan ausbuzen / wasche sie wieder aus / nehme sie aus dem Wasser heraus / wende sie um / daß sie abtrocknen : Alsdann thue sie in ein Glas oder steinern Hafen / laß Schmalz zergehen / gieß es über die Artischocken-böden / daß es darüber hergeht / binde dann das Geschirr zu / und setze es an ein kühles Ort.

14. Artischocken in Salz-Wasser einzumachen.

Nehme Artischocken die noch jung und grün sind / schneide die Stengel genau an den Artischocken ab / schneide auch die Stachel von den Blättern ab / wasche sie sauber aus / und koch sie in Wasser und ein wenig Salz weich / dann thue wieder kaltes Wasser darauf / damit man sie inwendig kan ausbuzen / wasche sie wieder aus dem Wasser / kehre sie um / und laß sie abtrocknen : Alsdann setze die Artischocken in ein Geschirr / mache ein Salz-Wasser an / und gieß es darüber her / thue ein sauber Tuch darauf / beschwehre sie / setze sie in Keller / aber nicht auf die bloße Erden / nehme sie auch in acht / daß sie nicht anlauffen / so ist es recht.

15. Gurcken oder Cucumern einzumachen.

Nehme junge Gurcken so nicht angestossen sind / werffe sie eine weil in ein Wasser / hernach nehme sie heraus und trockne sie mit ein Tuch ab ; darnach nehme Weinblätter und Weizelblätter / auch Fenchel-Kraut / lege es in ein Wasser / dann nehme ein steinern Hafen oder Fäßlein das 2. Böden hat / und ein groß Loch in Boden / darauf muß ein Spund seyn : Alsdann lege vorhero unten auf den Boden von den Blättern / und dann Gurcken darauf / wieder Blätter und wieder Gurcken darauf / und so fort / wann das Geschirr voll ist / so mache ein Salz-Wasser / schlage das Salz wohl in dem Wasser / gieß es hernach über die Gurcken / setze sie dann ein wenig warm / daß sie vergirren / wenn sie nun vergorren haben / so kan man sie in den Keller setzen / daß sie aber nicht anlauffen / sonst muß man sie abbuzen.

16. Gurcken

16. Gorden in Wein-Eßig einzumachen.

Nehme von den ganz kleinen Gorden / thue das Blümlein herunter / lege sie 2. Stund in kaltes Wasser / dann truckne sie ab mit ein Tuch; hernach nehme eine Muldern / thue in dieselbe etwas Salz und Pfeffer / schwinde die Gorden eine weil / laß sie auch darinnen liegen : alsdann thue sie in ein Glas oder steinern Hafen / thue Weirel oder wenn man es haben kan / Lorbeer-Blätter und Fenchel in den Hafen / hernach Gorden / dann wieder Blätter und Gorden / dann groben Pfeffer und ganze Negelein geschnitten daran / wenn es alles ist / so nehme Wein-Eßig / laß solchen sieden / gieß den heissen Eßig über die Gorden / laß es dann wieder kalt werden : alsdann setze es in Keller / verwahre sie wohl / nehme sie in acht daß sie nicht anlauffen / so dauern sie recht lang.

17. Gorden auf eine andere Art einzumachen.

Nehme Gorden die bey den Sonnen-Schein müssen abgebrochen werden / lege sie ein Tag in die Sonnen / dann wasche sie aus / und laß sie wieder truckner werden / hernach thue sie in ein Glas oder steinern Hafen / thue viel Salz / grob-gestossenen Pfeffer / wie auch grob-geschnittene Negelein daran / gieß guten Wein-Eßig darauf / daß es darüber geht / stelle sie an ein Ort da es nicht zu kalt oder zu warm ist / laß sie biß 6. Wochen stehen / und verwahre sie wohl / so ist es recht.

18. Gorden in Salz-Wasser einzumachen.

Nehme Gorden / wann sie wollen Kern bekommen / so nimmt man sie ab hernach wasche sie / und laß sie wieder abtrucknen : alsdann nehme ein Säßlein / thue die Gorden darein biß es voll ist / dann thue stark Saltz-Wasser daran / laß es 4. Tag an einem Ort stehen / daß es aber nicht zu kühl steht / darnach thue sie wieder heraus / buße die Grocken ab / und das Säßlein auch / und mache sie dann wieder auf das frische ein / stelle sie an ein kühles Ort / und beschwehre sie / so sind sie recht.

19. Kuh-Schroden in Weins-Eßig einzumachen.

Nehme die Kuh-Schroden / wenn sie nur ausgeschlagen und beginnen Blätter zu bekommen / so sind sie so klein wie ein kleines Ameiß-Ey / die zupfe herunter und zwar ehe sie beginnen aufzuspringen / sonst bekommen

sie die gelben Blumen, wenn man nun eine Quantität hat, so buge sie sauber, thue sie in ein Geschirr, gieß heiß Wasser darüber, und laß sie eine weil stehen, dann senke das Wasser alles wieder herab, und thue sie in ein Zucker: Glas, thue gestossenen Pfeffer daran, hernach nehme guten Wein: Eßig, laß solchen auffieden, und gieß ihn auch darüber, daß das Glas aber nicht zerspringt: alsdann verwahre sie mit einer Blasen und Papier, setze sie an ein kühles Ort, so kan man sie zum Salat, oder an statt eines Salats gebrauchen.

20. Artischocken in Salz: Wasser einzumachen.

Nehme Artischocken, die nicht zu alt seyn, schneide von Blättern die Stachel herab, und die Stengel genau an den Artischocken herunter, dann wasche sie aus, und lasse sie einen Sud in Wasser aufthun, nehme sie dann wieder heraus, und stürze sie um, daß das Wasser herab läuft: alsdann setze sie in ein Faß oder irdenen Hasen, mache ein starkes Salz: wasser darauf, daß es darüber geht, decke sie mit ein saubern leinen Tuch zu, und beschwehre sie, nehme sie in acht, daß sie nicht anlauffen, buge sie fleißig ab, so sind sie recht.

21. Artischocken: Böden einzumachen in Schmalz.

Nehme Artischocken, schneide die Blätter alle herunter, biß man das weiße sieht, schneide auch die Schalen kurz herunter, daß nichts denn die Böden bleiben, hernach nehme die Böden, wasche sie aus, und laß sie eine weil im Wasser kochen, dann nehme sie aus dem heißen Wasser heraus, und lege sie in ein kaltes, wasche die Böden wieder aus, und lege sie trucken: Alsdann thue sie in ein Zucker: Glas oder steinern Hasen, thue Salz: Wasser daran, laß ein halb oder ein Pfund Schmalz zergehen, wann es gestehen will, so gieß das Schmalz sacht darüber, setze es an ein kühles Ort, so bleiben sie gut.

22. Artischocken: Böden in Schmalz zu verwahren.

Nehme Artischocken, schneide die Böden völlig herunter, schneide auch unten an den Böden das grüne weg, daß nichts denn das Fleisch oder die Kern bleiben, dann wasche sie aus, und koche sie in Wasser ab, damit man das belgigte heraus bugen kan, wann man sie ausgebußt hat, so wasche sie wieder aus, und lege sie auf ein Tuch, daß sie können abtrucknen:

Alsdann thue sie in ein steinern Hafen oder Zucker-Glas, nehme Schmalz, laß es zergehen, und gieß es an die Artischocken; Wenn man Wachs nehmen will, und gießt es über das Schmalz, so sind sie besser verwahrt, und dann zugebunden.

23. Artischocken-Böden zu dörrn.

Nehme Artischocken, buge sie sauber ab, daß die Blätter herunter kommen, schneide auch das grüne an den Böden alles herunter, daß nichts denn der Kern bleibt, wasche sie aus, und koche sie in Wasser ab, buge den Buzen heraus, und durre sie dann fein sacht in der Sonnen, oder auf dem warmen Ofen, wann sie nun trucken oder dürr seyn, so kan man sie verwahren; NB. Wenn man sie brauchen will, so muß man sie ein paar Tag vorhero in einen laulichten Wasser einweichen, alsdann kan man sie brauchen wie man will.

24. Grüne ausgebrochene Erbsen zu dörrn.

Nehme grüne Kieff, oder Zucker, Erbsen weil sie noch jung sind, breche sie aus, laß sie sacht trucken oder dürr werden, in der Sonnen oder auf den Ofen; Diese kan man hernach des Winters über an statt der frischen Erbsen brauchen.

25. Grüne ausgebrochene Erbsen in Schmalz zu gießen.

Nehme Kieff, Erbsen, breche sie aus, dann nehme Schmalz, laß es zergehen, darnach es viel Erbsen, muß auch viel Schmalz seyn, thue die Erbsen in ein Glas oder steinern Hafen, gieß das zerlassene Schmalz daran, man kan auch was von Wachs zergehen lassen, und sacht darüber gießen, und dann an ein kühles Ort stellen, so bleiben sie gut.



Das 34. Capitel.

Von allerley Wild:prät und zahmen Geflügel Gebratenes zu machen.

1. Hasanen mit Speck zu braten.

Nehme Hasanen, die sauber gerupfft sind, nehme sie aus, wasche sie auch mit Wein aus, dann nehme weissen Pfeffer, Muscaten: blüh, und ein wenig Negelein, stosse es klein, thue ein wenig Salz darunter, reibe die Hasanen inwendig und in dem Kopff mit aus, reibe sie auch außen damit; Hernach nehme frischen Speck, der über Hand: breit ist, schneide solchen Messer: Rucken dick herunter, klopffe den Speck mit ein grossen Messer: Rucken, und umlege den Hasanen mit dem Speck, dann nehme ein Bogen weiß Papier, bestreiche es mit frischer Butter, lege das Papier um den Hasanen herum, umbinde den Hasan mit Bind: Faden, alsdann stecke solchen an ein Spieß, lege ihn an ein gleiches Feuer, laß ihn sacht umwenden, begieß solchen wohl mit zerlassener Butter, setze eine Pfannen unter, daß das begossene wieder hinein laufft, laß solchen eine Stund lang braten, wenn man nun den Hasan will anrichten, so thue das Papier herunter, begieße solchen mit frischer Butter, daß er schön wird: Alsdann richte solchen an, thue den Bind: Faden herunter, setze die Schüssel warm, gieß die Brüß, die in der Brat: Pfannen ist, darüber, belege sie mit Citronen: Scheiben, oder setze ganze Citronen dabey, so ist es recht.

2. Hasanen auf eine andere Art zu braten.

Nehme Hasanen, laß sie sauber rupffen, dann nehme sie aus, wasche sie auch mit frischen Wasser aus, thue Salz und gestossene Muscaten: blüh untereinander, und reibe die Hasanen inwendig damit, hernach nehme frische Butter, zu ein Hasan eines Hühner: En groß, schneide ein wenig Rosmarin und Timian klein, menge es unter die Butter, thue ein ganze Zwiebel mit ganzen Negelein bestecken, thue das zusammen in den Hasan, wann er nicht gespiet worden, so nehme ein saubern Bogen Papier,

bestreiche solchen dick mit frischer Butter, wickle den Fasan darein, umwickel das Papier mit Bind: Faden, man kan auch auf das Papier Salz und Muscaten: blüh streuen, und dann erst umwickeln, und mit ein Faden überbinden, dann stecke die Fasane an ein Spieß, mache ein gleiches Feuer, laß sie gleich wenden, begieß sie erst mit Butter, setze eine Pfanne unter, begieß sie hernach aus der Pfanne, laß sie drey viertel oder ein Stund braten, begieß sie oft, wenn man sie will anrichten, so nimm das Papier herab, begieß sie mit zerlassener Butter, daß sie schäumen und rösch werden, wann man sie angericht hat, so gieß die Jus darüber, setze süße Pomeranzen darben, gieß sie warm auf den Tisch, so ist es recht.

3. Fasane auf schlechte Art zu braten.

Nehme die Fasane, rupffe sie, nehme sie aus, und senge sie über ein flammichtes Feuer, daß die Haar herunter kommen, hernach nehme laulich Wasser, wasche die Fasane darinn mit Mehl ab, so werden sie wieder weiß, wasche sie auch wieder in kalten Wasser aus, hernach nehme Salz und ein wenig gestoffene Muscaten: blüh darunter, und reibe sie inwendig damit aus, mache sie zum braten mit Spreißeln, wann sie gespreißelt sind, so lege sie ein wenig auf den Kost, setze ihn auf glüende Kohlen, daß sie auf beyden Seiten anlauffen können, aber nicht zu lang, wann man sie spicken will, NB. will man sie aber nicht spicken, so braucht es nicht auf die Kohlen zu legen; Hernach schneide Speck wie sichs gehört, spicke sie sauber, stecke sie an ein Spieß, und laß sie hübsch gleich wenden, begieß sie mit guter Butter oftmahls, die in einer Pfanne auf dem Feuer zergangen ist, laß sie geschwind wenden, so gikten sie schön, und werden auch hübsch gelb, alsdann mache braune Butter darüber, so ist es recht.

4. Schnepffen zu braten.

Nehme Schnepffen, laß sie sauber rupffen, halte sie über ein flammichtes Feuer, senge sie ab, wasche sie sauber, und zeume sie ein, wie es sich vor Schnepffen gehört, den Schnabel stecke bey den Bein durch, stecke sie überzwerch an ein Spieß, und lege sie an das Feuer, laß sie hübsch wenden, setze eine saubere Pfanne unter, vorhero aber schneide breite Semmel, dann bäh sie, und lege sie in die Brat: Pfanne, laß die Schnepffen darauf tropffen, begieß sie auch oftmahls mit Butter, NB. wenn sie bald sollen

sollen fertig werden, so muß man sie immer mit heißen Schmalz brennen, wann sie nun bald fertig sind, so nehme Butter in eine Pfannen, laß sie zergehen, und begieß die Schnepffen oft damit, wann man sie das letzte mal begossen hat, so salze sie: Alsdann richte sie an, lege die betropfften Semmel an die Seiten oder oben darauf, begieß sie mit dem Fett aus der Brat: Pfannen, so sind sie recht.

5. Schnepffen auf eine andere Art zu braten.

Nehme Schnepffen, wann sie sauber gerupfft sind, so senge sie ab, wasche sie auch, mache sie auf, thue das Eingeweyd heraus, und hacke es klein, thue ein wenig geriebene Semmel, ein Eyer: Dottern, oder ein ganzes Ey, darnach es viel Schnepffen seyn, darunter, thue auch Salz und gutes Gewürz darzu, hacke es untereinander; hernach schneide Semmel wie zum bāhen, theile den Schnepffen: Dreck ein, daß auf ein Schnepffen 2. Schnitt Semmel kommen, und mache sie zurecht, wie es sich zum braten gehört; NB. Dann nehme breiten frischen Speck, schneide ihn Messer: Rucken: dick, und so breit, daß er die ganze Schnepffen: brust bedeckt, binde den Speck mit Bind: Faden an, den Schnabel stecke durch den Schnepffen, stecke sie an einen Spieß, begieße sie oft mit Butter, setze eine saubere Brat: Pfannen unter, daß es nicht neben hin tropfft, wann sie bald gebraten sind, so kan man sie salzen, man kan sie auch vorhero salzen, sind sie nun bald fertig, so nehme Butter in eine Pfannen, lege den Schnepffen: Dreck oder die aufgeschmierten Semmel: Schnitt darein, setze es aufs Feuer, und laß es braten, wende sie um, backe sie auf beeden Seiten, biß der Dreck gar ist: Alsdann richte die Schnepffen an, und das Brod darben, gieß Braten: Butter oder Fett darauf, so ist es recht.

6. Schnepffen noch auf eine andere Art zu braten.

Nehme Schnepffen, laß sie sauber rupffen, wann sie nicht recht sauber seyn, so kan man sie absengen, wasche sie auch ab, nehme das Eingeweyd heraus, hacke es, salze und würze es, dann schneide breite Semmel: Schnitt und streiche solches darauf, salze und würze die Schnepffen inwendig auch, und mache sie dann zum braten, lege sie auf einen Rost, setze sie auf glüende Kohlen, laß sie ein wenig anlauffen aber nicht zu lang, hernach schneide frischen Speck, wie er zum spicken gehört, und spicke sie

sauber damit, darnach stecke sie an ein Spieß, brate sie schön, begieß sie oft mit Butter, und vergiß das Schmalz nicht; NB. Wann sie gebraten sind, so nehme die Köpff, schneide sie halb voneinander, thue in ein Pfändlein etwas Butter, laß sie auf dem Feuer auffsteigen, lege die voneinander geschnittene Köpff darein, und röste sie ein wenig, thue auch etwas geriebene Semmel darein, und laß mit rösten: Alsdann thue sie auf den Teller, thue ein wenig Salz und Pfeffer daran, so ist es recht.

7. Auerhahn oder Hühner zu braten.

Nehme den Auerhahn, rupffe solchen, und laß ihn, wann er frisch ist, ein paar Tag hängen, dann nehme den Auerhahn aus, wann es Zeit hat, so kan man solchen etliche Tag in Wein und Wein-Essig beizen lassen, hat es aber keine Zeit, so wasche solchen nur mit Wein aus, hernach nehme Salz, Muscaten, Bliih und Cordamömel, menge es unter einander, und reibe den Auerhahn damit aus, spreil den Auerhahn, lege solchen auf den Rost, setze ihn auf glüende Kohlen, und laß ihn ein wenig anlauffen, wende ihn auch um, daß er auf der andern Seiten auch anlaufft, laß ihn dann wieder kalt werden, hernach spicke ihn sauber, und stecke ihn an Spieß, laß ihn hübsch wenden, begieß solchen auch oft mit Butter, und laß ihn 2. bis 3. Stund braten, wann er braun wird, so nehme ein paar Bögen weiß Papier, umbinde ihn damit, begieß das Papier auch oftmahls, wenn er nun soll angericht werden, so nehme das Papier hernach unter, begieß ihn noch ein paar mahl mit Butter, laß ihn nur wohl braten, denn er hat dreyerley Fleisch, schütte dann, wann er angericht wird, von der Braten-Brüh darüber, und mache braune Butter darauf, auch lege eine Citronen dabey, so ist es recht. NB. Das ist ein Braten vor grosse Herren, den man lieber kalt als warm isst.

8. Auerhahn oder Hühner auf ein andere Art.

Nehme ein Auerhahn oder Hennen, rupffe solchen, und laß ihn 2. oder mehr Tag hängen, man kan sie auch vorhero ausnehmen, wenn man sie nun braten will, so wasche sie aus, man kan sie auch so wohl inwendig als auswendig mit Wein auswaschen, und dann mit guten Gewürz ausreiben, hernach nehme von Holz runde Spreil Finger-ick, auch kleiner, spreile sie damit, wie sichs gehört, schneide den Hals, samt den Kopff, herunter,
und

und verwahre den Kopff, es müssen auch die Federn daran bleiben; Dar- nach nehme den Auerhahn, lege ihn auf den Rost, setze den Rost ein wenig auf glühende Kohlen, und laß den Auerhahn anlauffen, damit er desto bes- ser zu spicken ist; will man ihn aber nicht spicken, so nehme breiten Speck, Messer: Rucken dick, zerklöpffe solchen mit ein Messer: Rucken wohl, streue ein wenig Salz und etwas Gewürz darauf, und belege die Auer- hahnen: Brust damit, überbinde es mit ein Faden, nehme auch ein paar Bögen weiß Papier, bestreiche sie mit guter Butter, binde den Auerhahn oder Hennen damit ein, stecke solchen an ein Spieß, begieß ihn fleißig mit zerlassener Butter, und laß solchen, wann es ein Hahn ist, 2. oder 3. Stund braten, eine Henne aber, weil sie viel kleiner seyn, darff nur 1. oder andert- halb Stund braten, wann es soll angericht werden, so thue eine Viertel- Stund vorhero das Papier herunter, begieß es wieder etliche mahl mit Butter, daß der Speck gelblich wird: alsdann richte sie an, thue dann den Faden mit dem Speck herunter, gieß die Braten: Brüß oder braune Butter darüber, man kan auch Citronen oder Pomeranzen dabey geben, NB. an den Kopff kan man ein sauber Hölzlein, und ein wenig sauber Pa- pier stecken, NB. die Flügel werden sonst auch nicht mit gerupfft, sondern neben angelegt.

9. Bird: Hahn oder Hühner zu braten.

Nehme Bird: Hahn oder Hühner, rupffe sie sauber, biß auf den Kopff und Flügel, diese schneide herab, senge die Hahn oder Hühner auf ein flams- michten Feuer, daß die Härlein herunter kommen, NB. wenn sie aber nicht gleich abgebraten werden, so darff man sie auch nicht absengen, denn die Wärme ist ihnen nicht gut, aber ausnehmen darff man sie wohl; wenn man sie nun braucht, so senge sie, wasche sie aussen sauber mit Wasser, und inwendig mit Wein, reibe sie inwendig mit Salz und Gewürz wohl auß, hernach mache von Holz runde Spänlein, spreile sie damit, halte sie ein wenig über glühende Kohlen, daß die Brust anlaufft, so sind sie besser zu spicken, hernach nehme guten Speck, schneide solchen klein, und spicke sie sauber damit, dann stecke die Hühner an ein Spieß, lege sie zum Feuer, und laß sie gleich herum wenden, nehme eine Pfannen, thue Schmalz darein, begieß die Bird: Hahnen oder Hennen etliche mahl damit; Wenn sie nun bald gar werden, so nehme Butter in ein Pfändlein, laß solche zer- gehen,

gehen, begieß sie damit, daß sie safftig braten, begieß sie aber etliche mahl, sie dörfen auch über eine Stund nicht braten, so müssen sie recht seyn, NB. wenn sie aber zu braun werden wollen, so binde sie in weiß Papier ein, und begieße sie wohl, will man sie nun anrichten, so nimm das Papier herunter, und gib ihnen nochmahl frisches Feuer: Alsdann kan man sie anrichten, und eine Braten-Jus darunter geben, so sind sie recht. NB. Den Kopff und Flügel kan man dabey legen.

10. Rep-Hühner zu braten.

Nehme Rep-Hühner, rupffe sie biß an den Kopff, an dem Kopff kan man die Federn lassen, senge sie auch über ein Feuer, kröpffe sie, nehme sie aus, und wasche sie auch aus, reibe sie mit Salz und Gewürz aus, hernach spreile sie, wie sichs gehört, und laß sie auf Kohlen ein wenig anlauffen, dann spicke sie sauber, stecke sie an ein Spieß, begieß sie etlichemahl mit heißen Schmalz, wann sie eine halbe Stund braten, so sind sie gar, begieß sie vorher ein paar mahl mit zerlassener Butter, brate sie schön gelb, richte sie an, mache braune Butter darüber, so ist es recht.

11. Rep-Hühner auf eine andere Art zu braten.

Nehme die Rep-Hühner, rupffe sie biß an den Kopff, dann nehme sie aus, wann sie gleich sollen gebraten werden, so kan man sie auch absengen, sonst aber kan man sie nur hängen lassen, biß man sie braten will, dann senge sie ab, wasche sie aus, und reibe sie mit Salz und guten Gewürz inwendig wohl aus; Hernach nehme frischen Speck, der breit ist, schneide solchen Hand breit, und guten Messer-Rücken dick herunter, klopfte den Speck mit ein grossen Messer-Rücken, bestreue solchen mit Salz und guten Gewürz, lege die Seiten, so mit Salz und Gewürz bestreut, auf die Rep-Hühner, und binde den Speck an, dann bestreiche ein Bogen oder mehr weiß Papier mit Butter, und binde ein jedes Rep-Huhn a part ein, darnach stecke sie an ein Spieß, und laß sie eine gute Viertel-Stund braten, sie müssen aber allezeit vorhero wohl begossen seyn werden, dann thue das Papier herunter, und laß sie noch eine Weil in Speck braten, begieße sie auch wieder zum öfftern, daß sie schön gelb werden, man kan sie auch, wenn man will, ganz weiß braten, wenn man sie will antichten, so stäube ein wenig Mehl darüber, und laß sie noch ein wenig braten:

Alt

Alsdann richte sie an, binde den Faden herunter, gieß ein wenig Jus darunter, und oben darüber mache braune Butter, gieß sie über die Rebhühner, so sind sie recht.

12. Wachteln zu braten.

Nehme Wachteln, laß sie rupffen, buße sie sauber, nehme sie aus wasche sie ab, hernach nehme Weinblätter, wasche sie auch ab, wickle die Wachteln in die Weinblätter, beschmiere auch weiß Papier mit Butter, und wickle die Wachteln darein, umbinde das Papier mit Faden, daß es nicht herab fällt, stecke alsdann die Wachteln an ein Spieß, lege sie an das Feuer, und laß sie braten, begieße sie oft mit Butter, wann sie nun eine viertel Stund bey guten Feuer braten, so ist es genug: Alsdann thue das Papier herab, begieß sie mit heißer Butter, und laß sie noch ein wenig braten, so sind sie recht.

13. Wachteln auf eine andere Art gespickt: oder ungespickt zu braten.

Nehme die Wachteln, rupffe sie, buße sie sauber ab, wasche und salze sie auch, wann sie mager seyn, so kan mans spicken, dann zeume sie zum braten ein, stecke sie an ein Spieß, lege sie an das Feuer, begieß sie oft mit zerlassener Butter, laß sie eine Viertel Stund braten, wann sie nicht gespickt seyn, so kan man sie auch wenn man will, mit geriebener Semmel bestreuen, alsdann lasse sie nach dem Bestreuen noch ein wenig braten, gieß hernach zerlassene Butter darauf, und richte sie an, gieb heiße Butter darunter, so ist es recht.

14. Krammets: Vogel oder Droschel mit Wachholder: Beer zu braten.

Nehme Krammets: Vogel, rupffe sie, senge sie auch über dem Feuer ab, wasche sie dann aus, und salze sie, hernach stecke sie an Spieß, lege den Spieß ans Feuer, brenne sie oft mit heißen Schmalz, brate sie sacht weg, daß sie gar werden, sie dörffen keine Viertel Stund braten, so sind sie gar, ehe man sie bestreut, muß man sie vorhero begießen; Dann nehme etwas Wachholder, stosse sie klein, thue sie unter geriebene schwarzes Brod oder unter geriebene Semmel, bestreue die Vogel damit, und laß sie ein wenig braten, alsdann laß zerlassene Butter darauf tropffen, und

laß sie noch so lang braten, biß das Brod schön gelb wird, hernach richte sie an, mache braune Butter darauf, so sind sie recht.

15. Arammets-Vögel oder Droschel gespickt zu braten.

Wann die Vögel gerupfft seynd, so senge sie über ein hellen Feuer, dann wasche sie ab, und zeume sie ein, wie sichs gehört, will man sie spicken, so lege sie auf den Rost, und laß die Brust ein wenig über Kohlen anlaufen, hernach schneide durren Speck klein, und spicke die Vögel damit, stecke sie an Spieß, und laß sie braten, brenne sie oft mit heißen Schmalz, so werden sie bald gar, will man sie denn anrichten, so begieße sie vorhero mit Butter, darnach salze sie, und laß selbe noch eine Weil braten; NB. man kan sie auch so ungespickt braten, oder mit geriebener Semmel bestreuen.

16. Lerchen mit Eyerweiß zu braten.

Wann die Lerchen gerupfft seynd, so buze sie sauber, wasche selbe ab, und zeume sie zum kochen ein, stecke sie an ein Spießlein, und lege sie ans Feuer, begieß sie etliche mahl mit Schmalz oder Butter, und brate sie fein frisch weg, wenn man sie das letztere mahl degossen hat, so nehme eins oder zwey, auch mehr Eyerweiß, darnach man viel Lerchen hat, schlage das Eyerweiß mit ein Hölzlein zum Schnee, überstreiche dann die Lerchen dick mit dem Eyerweiß, je dicker je schöner sie werden: alsdann lege sie sacht an das Feuer, sonst fällt das Eyerweiß herunter, und brate dieselbe, biß das Eyerweiß anfängt gelb zu werden, hernach richte sie an, und mache braune Butter darunter, so sind sie recht.

17. Lerchen mit Baum-Oel zu braten.

Nehme Lerchen, laß sie sauber rupffen, buze sie ab, wasche sie auch, und bestreue sie mit Saltz, hernach stecke sie an ein Spießlein, oder mache ein Spreißel von Holz, und binde sie an ein eisern Spieß, lege sie ans Feuer, darnach nehme gutes Baumöl in eine Pfannen, laß es heiß werden, begieß die Lerchen damit etliche mahl, sie darffen über eine halbe Viertel Stund nicht braten, wann sie nun gar seynd, so lege sie in eine Schüssel, thue Oel darunter, lege Citronen dabey, gib sie auf den Tisch, so seynd sie recht.

18. Lerchen auf eine andere Art mit Speck zu braten.

Nehme Lerchen, laß sie sauber rupffen, senge sie ab, wasche sie auch, und

und salze sie; Hernach nehme frischen Speck, Schneide ihn in der Breiten, als wie ein guter Grosch, er mag rund oder eckigt seyn, aber guten Messer, Rücken, die muß er seyn, will man die Lerchen nun an Spieß stecken, so stecke erst Speck, hernach eine Lerchen, dann wieder Speck, und so fort, dann lege sie an das Feuer, beträuffe sie oft, wann sie eine Viertel-Stund bey guten Feuer braten, so sind sie gar, das letzte mahl mache die Butter oder Schmalz heiß, und begieß sie recht, bestreue sie dann mit geriebener Semmel und Salz untereinander gemengt, und laß sie wieder ein wenig braten, laß auch noch ein wenig zerlassene Butter darauf tropfen, biß die Semmel auf den Vögeln will gelb werden: Alsdann ziehe sie von Spieß herab, lege sie schön, mache braune Butter darunter, so sind sie recht.

19. Lerchen auf schlechte Art zu braten.

Nehme Lerchen, laß sie sauber rupffen und fengen, wasche sie aus, stecke sie dann an ein dünnes Spießlein, lege sie an das Feuer, und brenne sie drey biß vier mahl, das letzte mahl nehme geriebene Semmel, thue ein wenig Salz darunter, bestreue die Lerchen damit, laß ein wenig zerlassene Butter darauf tropfen, und brate sie, biß das Brod oder Semmel gelb wird: Alsdann richte sie an, mache braune Butter darunter, so ist es recht.

20. Wilde Enten zu braten.

Nehme wilde Enten, laß sie rupffen, biß auf den Kopff und Flügel, die Flügel haue herunter, den Kopff kan man daran lassen, wenn man will, dann fenge sie über ein hellen Feuer ab, nehme die Enten aus, wasche sie aussenher mit Wasser, und inwendig mit Wein ab, hernach reibe sie mit Salz, Pfeffer, und gestossenen Nägelein aus, wenn man sie nun gleich braten will, so lasse sie auf Kohlen anlauffen, darnach spicke sie, stecke sie dann an ein Spieß, begieße sie oft mit warmen Schmalz oder Butter, so werden sie fein safftig, wann sie nun ein biß 5. Viertel-Stund bey guten Feuer gebraten haben, so müssen sie gar seyn: Alsdann richte sie an, gieß von der Braten-Brüh darunter, gib sie warm auf den Tisch, belege sie mit Citronen, so sind sie recht.

21. Wilde Enten auf eine andere Art zu braten.

Nehme Enten, laß sie sauber rupffen, biß an den Kopff und Flügel, dann

dann kan man sie absengen und ausweiden, auch kan man sie, wenn sie nicht gleich sollen gebraten werden, in halb Essig und Wein 2. biß 3. Wochen einbeizen, hernach reibe sie mit Salz und guten Gewürz aus, NB. man kan sie auch anlauffen lassen, wenn man sie spicken will, oder man kan guten Speck über quere Hand breit und Messer-Rücken dick schneiden, klopffe dann den Speck mit ein grossen Messer, bestreue solchen auch mit ein wenig Salz und Gewürz, darnach lege ihn über die Enten-Brust, binde den Speck an; man kan auch weiß Papier nehmen, solches mit Butter bestreichen, und die Enten damit einbinden, hernach lege sie an das Feuer, und laß sie ein oder anderthalb Stund braten, begieße sie auch mit Butter, nimm eine Viertel-Stund vor dem Anrichten das Papier herunter, daß sie sich ein wenig färben, alsdann richte sie an, nimm den Bind-Faden von Speck herunter, gieß Braten-Brüh von den Enten oder heiße Butter darunter, so ist es recht.

22. Wilde Enten noch auf eine andere Art zu braten.

Nehme die Enten, laß sie sauber rupffen und sengen, nehme sie aus, wasche sie in- und aussen sauber ab, reibe sie mit Salz und Gewürz aus, spreile sie, stecke sie an ein Spieß, setze eine Pfannen darunter, gieß etwas Essig darein, begieß die Enten oft damit, begieß sie auch oft mit Butter oder Schmalz, daß sie nicht zu trucken werden, und brate sie eine Stund an dem Feuer, wann man sie nun bald von dem Spieß herunter nehmen will, so begieße sie noch ein paar mahl mit Butter, daß sie gisten, alsdann bestreue sie, oder gib sie unbestreut auf den Tisch, und mache die Braten-Brüh darunter, so sind sie recht.

23. Bläßling zu braten.

Nehme die Bläßling, rupffe sie sauber, man muß sie auch sengen oder brühen, daß alles herunter kommt, denn die Federn sind so hart als ein Bely herunter zu bringen, dann nehme sie aus, wasche und reinige sie, wann man sie auch biß 14. Tag in Essig kan beizen lassen, so sind sie besser als wann sie gleich frisch gebraten werden, spreile sie aus, stecke sie an ein Spieß, begieß sie vorher etlichmahl mit heissen Essig, dann auch oft mit Butter, es ist eben kein gutes Fleisch darum, auch kein Essen vor grosse Herren, sie sind auch nicht starck von Fleisch, wann sie drey Viertel-Stund an einen guten Feuer braten, so können sie schon fertig seyn, begieße sie

MUT

Von Wildprät und zahmen Geflügel Gebratenes zu machen. 445
nur fleißig: Alsdann richte sie an, mache braune Butter darüber, so ist es recht.

24. Bläckling auf eine andere Art zu braten.

Nehme die Bläckling, ziehe die Haut mit den Federn herunter, das Fell kan man arbeiten lassen, das Gedärm aber thue weg, hernach beige sie 8. oder 14. Tag in Essig mit ein wenig Wein ein, wann sie nun lang genug gebeizt haben, so nehme die Bläckling, wasche sie ein wenig ab, wenn sie nun rein sind, so spreile sie aus, daß man sie an Spieß stecken kan, und begieße sie oft mit Butter, denn sie sind von Natur unansehnlich, wann sie nun gebraten sind, so richte sie an, mache braune Butter darüber, so ist es recht. NB. Man kan auch, wenn man will, ein wenig Soß darunter machen.

25. Taucherle oder Tauch-Enten zu braten.

Nehme die Tauch-Enten, rupffe und senge sie ab, nehme sie auch aus, und beige sie, wenn sie nicht gleich müssen gebraten werden, etliche Tag ein, werden sie aber gleich abgebraten, so wasche sie, und reibe sie mit Salz und Gewürz aus, spreile sie auch, will man sie spicken, so lege sie auf den Rost, setze ihn auf glüende Kohlen, und laß die Brust ein wenig anlauffen, daß man sie desto besser spicken kan, hernach lege sie an das Feuer, begieße sie etliche mahl mit Butter oder heissen Schmalz, laß sie eine gute halbe Stund bey einen hellen Feuer schön gelb braten, solte das Feuer aber zu heiß gehen, so umwickle sie mit Papier, und umbinde sie mit Fasden, daß sie nicht zu braun werden, begieße dann das Papier fleißig; NB. Hernach wenn man sie soll anrichten, so nimm das Papier vorher herunter, begieße sie wieder mit heißer Butter, und laß sie noch ein wenig braten: Alsdann richte sie an, so ist es recht.

26. Taucherle/ so gebeizt sind/ zu braten.

Nehme die Taucherle oder Kriech-Enten, wann sie gebuzt seyn, so wasche sie, und reibe sie mit Salz und Gewürz aus, hernach nehme hölzerne Spreilen, und spreile sie, wann sie vor der Beiz nicht gespickt worden, so lege sie nach dem Spreilen auf glüende Kohlen, laß sie ein wenig anlauffen, dann spicke sie, stecke sie an Spieß, und lege sie an das Feuer, begieße solche etliche mahl mit Butter oder Schmalz, und laß sie ein

halbe Stund braten, begieß sie vor dem Anrichten nochmahl mit heißer Butter, und richte sie alsdann an, so ist es recht.

27. Haasen gefüllt zu braten.

Nehme ein frischen Haasen, streiffe ihn ab, thue das Eingewend heraus, daß die Brust nicht herunter oder aufgeschnitten wird, schneide den Kopff herunter, laß die vordern Läuff und die Büglein daran, wasche den Haasen aus, hernach häute ihn auf dem Rücken ab, daß die Haut herunter kommt, man kan den Haasen auch spicken; dann nehme die Lunge und Leber vom Haasen, hücke es klein, hücke ein gut Stücklein frischen Speck darunter, nehme ein paar Handvoll geriebene Semmel, röste sie in Schmalz, thue solche auch unter das Gehäck, thue Salz und gut Gewürz darunter, schlage 3. bis 5. Eyer daran, thue ein wenig Timian, Mayoran, und klein-geschnittenen Rosmarin darunter, hücke es untereinander, und fülle es in den Haasen, allwo das Ingeräusch und Geläng gewesen ist, hernach nehe es mit ein Faden zu, daß es nicht heraus fällt, spreile den Haasen wie sich gehört, nehme ein saubern Spieß, stecke den Haasen an, und lege ihn ans Feuer, setze eine Brat-Pfannen unter, begieß den Haasen fein oft mit Butter oder Schmalz, je öfter er begossen wird, je besser und schöner er wird, und laß ihn, wann er groß ist, eine Stund lang braten; wann er aber klein oder jung ist, so darff er nicht so lang braten, man kan ihn auch aus der Brat-Pfannen begießen, wann er nun gar ist, so richte ihn an, gieß das abgetropfte in der Brat-Pfannen darauf, streue Citronen-Bizel, oder lege geschnittene Citronen-Blez darauf, gib ihn warm auf den Tisch, so ist es recht.

28. Haasen mit Speck und Kräutern zu braten.

Nehme den Haasen, wann er frisch ist, ziehe den Balg herab, schneide das Vorgehäß herunter, häute ihn ab, und wasche ihn aus, spreile den Haasen, bestreue ihn mit Salz und Gewürz; Hernach nehme frischen oder andern guten Speck, schneide ihn recht breit und dünn herunter, lege den Speck auf eine Schüssel, dann nehme ein wenig Timian, Mayoran, und etwas Rosmarin, schneide es ganz klein zusammen, menge es untereinander, und streue es auf den Speck, umlege den Haasen damit, drehe Bind-Faden herum, daß der Speck nicht herunter fällt, NB. hernach nehme weiß Papier, bestreiche es mit Butter, wickle den Haasen darein, binde

binde das Papier auch mit Bind:Faden um, stecke den Haasen an Spieß, lege ihn an das Feuer, laß ihn eine Stund bey guten Feuer braten, begieß das Papier auch wohl mit Butter, wann man bald will anrichten, so thue das Papier herunter, begieß den Haasen noch einmahl mit heißer Butter, und laß ihn noch ein wenig braten: Alsdann richte ihn an, thue den Bind:Faden von Speck herunter, ziehe die Spreil heraus, gieß die Brüß darüber, die in der Brat:Pfannen ist, gib ihn warm auf den Tisch, so ist es recht.

29. Haasen auf andere Art zu braten.

Nehme den Haasen, ziehe den Balg herab, schneide das Vorgehäß herunter, thue das Ingeräusch heraus, häute ihn, wasche ihn ab, und spicke ihn, wie sichs gehört, nehme Salz, Cordamömel, Pfeffer, und ein wenig Nägelein, stosse es klein, menge es untereinander, und bestreue den Haasen damit, stecke ihn an Spieß, lege ihn an das Feuer, und laß den Haasen gleich wenden, begieß ihn zum öfftern mit zerlassener Butter, und laß ihn ein oder drey Viertel Stund braten, NB. wenn man will, so kan man in die Pfannen, die untergesetzt ist, Essig thun, und den Haasen damit begießen, aber er muß doch bisweilen auch mit Butter begossen werden, zuletzt wenn man anrichten will, so begieß den Haasen noch einmahl mit Butter: Alsdann richte ihn an, thue die Brüß darunter, und mache braune Butter darauf, bestreue ihn mit geschnittenen Citronen:Schalen, und belege ihn auch mit Citronen:Blegen, so ist es recht.

30. Reh:Wildprät zu braten.

Nehme von dem Reh:Schlegel oder Rucken, an dem Schlegel läßt man sonst gern die vordern Läuff daran, häute es hübsch dünn, es mag der Rucken oder Schlegel seyn, hernach schneide hübschen Speck, spicke es sauber damit; dann kan man es mit halb Wein und Essig einbeizen, will man es aber nicht einbeizen, so wasche es aus, bestreue es mit Salz und Gewürz, und stecke es an Spieß, wenn man will, so kan man auch in eine Brat:Pfannen etwas Essig gießen, und das Gebratene damit begießen, man kan auch den Essig davon lassen, und nur mit Wasser oder Fleischbrüß vorhero etliche mahl begießen, dann kan man es auch mit Butter begießen, so wird es recht mürb, will es aber zu braun werden, so

umbinde es mit Papier, und laß es anderthalbe auch 2 Stund, darnach es stark ist, braten; Alsdann richte es an, gieß die Soß in der Brat: Pfannen darunter, und mache braune Butter darüber, und ziere es mit Blumen oder Citronen, so ist es recht.

31. Reh:wild:prät auf eine andere Art zu braten.

Nehme von dem Reh, es mag seyn von Schlegel oder Rucken, häute es sauber, und spicke es mit guten Speck, wasche es aus, salze und würze es ein wenig, hernach nehme weiß Papier, zu einem Schlegel nehme 3 bis 4 Bogen, beschmiere es mit Butter, wickle das Reh:wild:prät darein, umbinde es mit Bind:Faden, stecke es an Spieß, lege es an das Feuer, und laß es 2 bis dritthalb Stund braten, begieß es offt mit zerlassener Butter, NB. wenn man will anrichten, so nimm das Papier herunter, begieß es ein paar mahl mit heißer Butter, und mache die Braten:brüh darunter, so ist es recht.

32. Hirschen:Wildprät zu braten.

Nehme Hirschen:Wildprät, es mag der Rucken, oder Schlegel, oder auch nur ein halber Schlegel seyn, häute ihn ab, spicke solchen sauber, wasche ihn aus, und salze ihn, (etliche salzen es auch wenn es bald gebraten ist, ich aber halte davor, wenn es ausgewaschen ist, so soll man es auch gleich salzen, und eine weil im Salt liegen lassen,) hernach stecke das Wild:prät an Spieß, lege es an das Feuer, will man es aber sauber haben, so gieß Eßig in die Brat: Pfannen, die unter dem Spieß steht, worein es tropffen muß, und begieße das Wild:prät damit aus der Pfannen, will man es aber nicht sauer haben, so kan man nur Wasser oder Fleisch:brüh daran gießen, laß es hübsch gleich wenden, und begieß es auch manchmahl mit Butter oder Schmalz, und laß es 2 bis 3 Stund auch länger braten, darnach es groß ist, will es aber zu braun werden, so bestecke es mit Papier, bis man meint, daß kein Schie im Braten mehr ist, viele von den Teutschen meinen es wäre nicht gut, aber die Frankosen halten mehr darauf, wann es nicht zu sehr ausgebraten ist: Alsdann richte es an, gib die Jus oder Braten:brüh darunter, und gieß braune Butter darüber, so ist es recht NB. In dem Haushalten braten sie es zum theil in einer Brat: Pfannen, gießen Eßig oder Wasser daran, und backen es

in einer Röhren oder Back-Ofen / man muß es aber doch auch mit Butter oder Schmalz schmieren / daß es recht mürb wird / man kan es auch mit Citronen bestreuen und belegen / es wird ebenfalls gut / und ist auch recht.

33. Hirschen-Wildprät auf Lenden-Braten-Art zu braten.

Nehme Hirschen-Wildprät von Schlegel / spälte ihn voneinander / häute ihn / oder schneide die Haut herab / schneide die Knochen heraus / dann schneide länglichte Stück als die Lenden-Braten / spicke es sauber / wenn man sie nicht gleich braten will / so kan man sie einbeizen / so lang man will / aber doch über 14. Tag und 3. Wochen nicht : Alsdann kan man sie ein wenig mit Salz und Gewürz bestreuen / und dann an ein Spieß oder in einer Brat-Pfannen braten / es ist ein gutes gebratenes.

34. Schwein-oder schwarz Wild-Prät zu braten.

Nehme von Schwein / es mag der Rücken oder ein Schlegel seyn / ist es von Schlegel / so schneide inwendig was herunter / daß er nicht zu stark bleibt / hernach was gebraten soll werden / das wasche aus und salze / und brate es dann an Spieß oder in einer Pfanne / wenn es daran soll gebraten werden / so muß man es mit Schmalz oder Butter begießen / wird es aber in einer Pfannen gebraten / so muß man es ein paar mahl umwenden / da braucht man aber kein Fett daran zu thun / denn es ist vorhin fett / zumahlen wann es in Herbst abgebraten wird / da ist es am fettesten / man kan es auch wenn man will / mit Eßig braten / ist es nun ein starker Braten / so muß er 2 / 3. biß 4. Stund braten / NB. etliche pflegen auch die Haut herunter zu ziehen / und zum theil lassen die Haut daran / ich halte es aber nicht vor gut / daß man sie sengt / sondern die Haut herunter / ist besser ; wenn es aber gekocht wird / so ist es wohl / daß man die Haut daran läßt.

35. Schwein-oder schwarz Wild-Prät mit Wachholder zu braten.

Nehme Schwein-oder schwarz Wild-Prät / wann die Haut herunter ist / so kan man nehmen von Schlegel / Rücken oder Bug / was man will / wasche es sauber aus / und reibe es mit gestossenen Wachholder und Salz / dann stecke es an ein Spieß / und laß es bey guten Feuer herum wenden /

setze eine Brat-Pfanne unter / man kan auch etwas Eßig oder Wasser dar-
ein thun / um den Braten damit zu begießen / ist er aber mager und nicht
fett / so muß er etliche mahl mit Butter oder Schmalz begossen werden/
daßer mürb wird / und wann er starck ist / so muß er auch lang braten /
wann er nun gebraten ist / so begieß ihn zum letzten mahl mit heißer Butter/
hernach nehme eine Handvoll geriebene Semmel / und etwas gestossene
Wachholder-Beer / menge es untereinander / bestreue den Braten damit/
und laß ihn noch eine Viertel-Stund braten / laß auch ein wenig Butter
darauf tropffen: Alsdann richte ihn an / mache die Braten-Brüh darun-
ter / so ist es recht.

36. Wilde Gänß zu braten.

Nehme die Gänß / wann sie gerupfft sind / so senge sie über ein hellen
Feuer ab / dann nehme sie aus / oder thue das Eingeweid heraus / man
pflegt sie auch sonst etliche Tag in halb Eßig und halb Wein einzubeizen/
hernach laß sie über Kohlen ein wenig anlauffen / darnach spicke sie / salze
und würze sie auch / stecke sie an Spieß / begieß sie recht oft und wohl mit
Butter / und laß sie anderthalbe oder 2. Stund braten : Alsdann kan man
sie warm oder kalt essen.

37. Kapaunen oder Koppfen mit Speck bordirt oder gebun- den zu braten.

Nehme junge oder fette Koppfen / wann sie gerupfft sind / so senge sie/
daß sie nicht schwarz werden / den Koppff und Flügel kan man aber vor dem
sengen abschneiden / dann mache sie auf / thue das Gedärm und den Kropff
heraus / wasche sie in Wasser mit Mehl ab / so werden sie wieder weiß /
hernach nehme Salz und gestossene Muscaten-Blüh / reibe sie inwendig
aus / dann nehme frischen oder durren Speck / schneide solchen über Hand
breit / und Messer-Rucken-dick herunter / klopffe den Speck mit ein gro-
ßen Messer-Rucken / streue gestossene Muscaten-Blüh und etwas Salz
darauf / lege ihn auf die Koppfen-Brust / man kan auch die Brust und Bein
mit dem Speck umwickeln / und mit ein Faden umbinden / darnach nehme
weiß Papier / bestreiche es mit Butter / und wickle es um den Koppfen / NB.
man muß den Koppfen vorher aber spreilen / ehe man ihn umbindet mit
Speck und Papier / stecke ihn dann an ein Spieß / begieß das Papier oft
mit Butter / laß den Koppfen drey Viertel oder eine Stund bey guten Feuer
braten/

braten / wann sie wohl tropffen / so kan man sie aus der Brat-Pfanne begiessen / und wenn man si: nun will anrichten / so thue vorhero das Papier herunter / und laß sie noch ein wenig braten : Alsdann richte sie an / thue den Bind-Faden herunter / und den Spreul heraus / gieß das Fett aus der Brat-Pfanne darüber / oder mache braune Butter darauf / so ist es recht.

38. Koppfen gefüllt mit Austern und gebraten.

Nehme Koppfen die nicht alt sind / brühe sie sauber / verbrühe sie aber nicht / dann buze sie sauber ab / und lege sie in kaltes Wasser / nehme das Eingeweid und den Kropff heraus / wasche die Koppfen aussen mit Wasser / und inwendig mit Wein aus / hernach durchgreiffe die Haut auf der Brust / daß sie von dem Brust-Fleisch los wird / darnach nehme Austern aus ein Fäßlein oder aus den Schalen / thue sie in eine Schüssel / laß ein Viertel-Pfund Butter zergehen / gieß die Butter an die Austern / thue gestossene Muscaten-Blüh und von einer Citronen die Schalen gerieben daran / meng es untereinander / und fülle es bey den Hals zwischen Fell und Fleisch / NB hat man genug Füll / so kan man den Leib auch voll füllen / und dann mit ein Faden zunehen / und den Hals zubinden ; Dann nehme weiß Papier / beschmiere es mit Butter / wickle den Koppfen darein / umbinde es mit ein Faden / stecke den Koppfen an Spieß / lege ihn ans Feuer / setze eine saubere Brat-Pfanne darunter / nehme auch eine Pfanne / thue Butter darein / und begieß die Koppfen damit / darnach aber kan man sie nur aus der Brat-Pfanne begiessen / laß sie drey viertel oder ein Stund lang braten / begieß sie auch immer fleißig / man kan auch eine Viertel-Stund vor dem anrichten das Papier herunter nehmen / dann begieß sie noch einmahl mit frischer Butter / und laß sie noch ein wenig braten ; Alsdann richte sie an / gieß das abgetropffte Fett oben darauf / und gieß sie warm auf den Tisch / so ist es recht.

39. Koppfen mit Sardellen gefüllt und gebraten.

Nehme Koppfen wütze sie ab / hernach brühe sie / aber zerreiß sie nicht / wann sie gebrüht seyn / so lege sie wieder in kaltes Wasser / thue den Kropff und die Därme heraus / wasche sie aus / löse die Haut mit den Fingern von Fleisch herab / hernach nehme Salz und etwas gestossene Muscaten-Blüh untereinander / reibe die Koppfen damit aus / dann nehme zu einen 10. Stück Sardellen / wasche sie 2. bis 3. mahl aus frischem Wasser /
 Ell 2 thue

thue das Fleisch von den Gräten herab / hacke oder schneide das Fleisch klein /
 thue ein wenig geriebene Semmel / ein Stücklein Butter / und etwas gestos-
 sene Muscatenblüh darunter / thue auch etwas von klein-gehackten Roden-
 boll oder Knoblauch darzu / man kan auch geriebene Citronen-Schalen dar-
 an thun / hacke es untereinander / und fülle es in die Haut / NB. wann es
 zuviel Füll ist / so kan man das übrige inwendig hinein füllen und zuneben/
 oben auf den Hals aber muß man es zubinden / hernach nehme weiß Pa-
 pier / bestreiche es mit Butter / wickle den Koppen darein / umbinde es mit
 Faden stecke ihn an Spieß / lege ihn an das Feuer / setze eine Brat Pfan-
 ne unter / begieß das Papier zum öfftern mit Butter / laß den Koppen drey-
 viertel oder 1. Stund lang braten / begieß ihn wohl aus der unter-gelegten
 Pfanne / wenn man nun will anrichten / so nimm das Papier herunter/
 begieß ihn nochmahl mit zerlassener Butter / daß er schön güt : Alsdann
 richte den Koppen an / setze die Schüssel warm / gieß die herabgetropfte
 Butter oder Fett darauf / so ist es recht.

40. Kapaunen mit Kappern gefüllt und gebraten.

Nehme Koppen / wüрге sie ab / thue sie in kaltes Wasser / daß sie er-
 kälten / hernach nehme heiß Wasser / brühe sie sauber / daß sie aber nicht
 zerreißen / wann sie gebrüht sind / so thue sie wieder in kaltes Wasser / dann
 nehme das Eingeweid und den Kropff heraus / wasche sie sauber aus / und
 mache die Haut von der Brust loß / NB. hernach nehme Kappern soviel als
 man in eine Schüssel nimmt / thue ein gutes Stück Butter darein / wann
 sie hart ist / so kan man sie an ein warmes Ort setzen / oder in einer Pfanne
 zergehen lassen / und dann an die Kappern mit thun / thue auch abgeriebene
 Citronen-Schalen / gestossene Muscaten Blüh / und ein wenig geriebene
 Semmel-Mehl daran / mache es mit ein Löffel untereinander . und fülle
 es in die Koppen unter die Haut auf die Brust / man kan sie inwendig auch
 füllen / wenn man will und soviel Füll hat / darnach muß der Koppen wann
 er gefüllt ist / zugeneht / und an den Hals zugebunden werden / dann stecke
 die Koppen an Spieß / nehme ein oder zwey Bögen Papier / bestreiche es
 mit guter Butter / wickle es um den Koppen herum / binde das Papier zu-
 sammen / lege ihn an das Feuer / begieß ihn oft mit zerlassener Butter / se-
 tze eine Brat Pfanne unter / daß es darein tropffen kan / begieß den Kop-
 pen aus der Brat-Pfanne / und laß ihn drey viertel oder eine Stund lang
 braten /

braten / thue eine halbe viertel Stund vor dem anrichten das Papier herunter / begieß den Koppen mit zerlassener Butter / und gieb ihn nachmahl frisch Feuer: Alsdann richte ihn an / thue den Faden herab / mache die abgetropffte Butter nebst der Brüß unten darunter / so ist es recht.

41. Koppen auf eine andere Art zu braten:

Nehme Koppen / wüрге sie / will man sie brühen / so lege sie nach dem abwürgen gleich in kaltes Wasser / laß sie darinnen erkalten. dann kan man sie aus dem heißen Wasser brühen und dann wieder in kaltes legen / darnach weide sie aus / wasche sie auch wieder / und reibe sie mit Salz und guten Gewürg aus; NB. will man sie spicken / so halte die Koppen: Brust in siedendes Wasser oder in Fleisch: rüh / laß ihn wieder kalt werden / und spicke ihn dann sauber; will man aber die Koppen nicht brühen / so kan man solche nach dem abwürgen rupffen / den Kopf und Flügel kan man / wenn man will / herunter schneiden man kan sie auch nach dem rupffen absengen / und denn auströpfen und ausnehmen / hernach wasche sie sauber ab / und reibe sie inwendig mit Salz und guten Gewürg aus / darnach spreiß sie auch mit Schlessen aus will man sie nun spicken: so halte die Koppen: Brust über glüende Kohlen / daß sie auf beeden Seiten anlauffen: dann kan man sie sauber spicken / will man sie aber nicht spicken / so ist es auch nicht nöthig daß man sie auf Kohlen anlauffen läßt; Darnach steck sie ein Stund vor dem Essen an Spieß / lege ihn an das Feuer / laß sie gleich werden / begieß sie etliche mahl mit heißen Schmalz: man kan auch Butter in eine Pfanne nehmen / solche über das Feuer halten / und wann sie zergangen ist / dieselbe zum öfftern damit begießen / dann je mehr sie begossen werden / je mürber sie werden / sie mögen gespickt oder ungespickt seyn / NB. die nicht gespickt seyn / die kan man / ehe man sie will anrichten / auf der Brust mit klarsge: rebenen Semmel: Mehl bestreuen / man kan auch zerlassene Butter darauf tropffen lassen / so braten sie sich schön: Alsdann richte an / und mache gelbe Butter darüber / so ist es recht.

42. Junge Hühner auf Türnberger Art zu braten:

Nehme 3 oder 4 lange Hühner / wüрге sie ab: brühe sie dann sauber aus / thue den Kopf heraus / wasche sie sauber und schneide die Krallen von den Beinen herab: dann nehme Salz / ein wenig Pfeffer / und etwas Muscaten: Bluh / stosse das Gewürg alles zusammen klein / menge es untereinander:

der / und reibe die jungen Hühner innen- und aussen damit auß / bieg aber vorhero die spitzige Brust hinein / lege auch den Keyff unter die Flügel / oder stecke den Keyff an die Bein / dann stecke die Bein auch an die Hühner oder schrencke sie auf / die Leber und Magen kan man unter die Flügel einschrencken / darnach stecke sie an Spieß / lege ihn an das Feuer / nehme gutes abschöpffig oder frisch Schmalz in eine Pfanne laß es auf dem Feuer heiß werden / begieß die Hühner etliche mahl damit / laß sie eine viertel Stund bey guten Feuer braten / begieß die Hühner noch einmahl / und bestreue sie dann mit klargeriebener Semmel über und über / laß sie noch ein wenig braten / betropffe die Hühner mit zerlassener Butter / wann die Hühner und die Semmel schön gelblich sind / so sind sie recht : Alsdann richte sie an / streue kleinwürfflich geschnittene Citronen-Schalen darauf / bestecke sie mit Blumen oder Lorbeer-Blättern / so sind sie recht.

43. Junge Hühner mit Krebsen gefüllt und gebraten.

Nehme junge Hühner / wüрге sie ab / lege sie in kaltes Wasser / daß sie erkalten / hernach brühe sie / aber nehme sie in acht daß sie nicht verbrühen / dann buge sie ab / lege sie wieder in kaltes Wasser / wasche sie aus / kröpffe sie / nehme das Eingeweid heraus / wasche sie wieder aus / durchgreiffe sie / daß die Haut von der Brust ledig wird ; Hernach nehme auf ein junges Puhn 4 oder 6. Krebs / wasche sie aus / und siede sie mit ein wenig Wasser und Salz ab / dann breche die Scheer von Fleisch herab / und stosse sie in Mörsel klein / thue die Krebs-Schalen in ein Tiegel oder Pfanne / thue ein Stück Butter darein / darnach es eben viel Schalen sind / muß auch viel Butter seyn / setze die Pfanne auf glüende Kohlen / und röste die Schalen biß die Butter schön roth wird / darnach seihe die Butter von den Schalen herab / nehme auf 4. junge Hühner oder 24 Krebs vor ein dreyer Semmel / schneide die Rinden davon / und weiche sie in guter Milch ein / laß sie eine Weil weichen / nehme sie wieder aus der Milch heraus ; Hernach hacke die Krebe klein / und thue sie in ein Geschirt / thue die eingeweichten Semmel / Salz Muscaten-Blum / und ein wenig Pfeffer daran / schlage auch auf ein Pühnlein ein Ey daran das weisse thue aber nicht alles darzu / gieß auch von der Krebs-Butter darunter / rühre es wohl unterein ander / mache es nicht zu dick auch nicht zu dünn / fülle es bey den Hals in die jungen Hühner / streiche es hübsch hinunter / binde sie mit ein Faden zu /

schla-

ge die Flügel hinauf / die Bein kan man aufschneiden / stecke sie an Spieß / lege sie an das Feuer / begieß sie zum öftern mit zerlassener Butter / und laß sie fein sacht braten / sie müssen auch länger braten / als die ungefüllten Hühner: Alsdann richte sie an / gieb sie warm auf den Tisch / so wird es recht seyn.

44. Junge Hühner auf ein andere Art zu füllen und zu braten.

Nehme junge Hühner / würge sie ab / lege sie in kaltes Wasser / wann sie erkalt seyn / so brühe sie / sie müssen aber nicht verbrüht werden / sonst lassen sie sich nicht bügen / dann buge die Federn herunter / lege sie in kaltes Wasser / buge sie aus dem Wasser heraus / mache sie auf / thue das Gedärm / Magen / und Leber heraus / den Kropff nimm auch davon / wasche sie aus / durchgreiffe sie / oder mache die Haut von der Brust loß / und schneide die Krallen von den Füßen herab; Hernach nehme auf 6. oder 8. junge Hühner vor ein kreuzer oder dreyer Semmel / schneide die Rinden herab / weiche die Semmel in guter Milch ein; Dann nehme Butter in eine Pfanne / wann es viel Hühner seyn / so muß man viel Butter nehmen / setze die Pfanne mit der Butter auß Feuer / laß sie zergehen / nehme auch auf ein Hühnlein 2. Eyer / schlage solche in die zergangene Butter / setze die Pfanne wieder auf ein sacht Feuer / rühre die Eyer / aber laß sie nicht hart werden / dann trucke die Semmel aus / thue soviel an die Eyer als sich gehört / schlage soviel Eyer daran / daß auf ein Hühnlein 2. gerechnet werden / laß das weiße von den Ethern ein wenig davon lauffen / thue Salz / gestosene Muscaten-Blüß / und ein wenig Pfeffer darzu / rühre es alles zusammen wohl untereinander / mache es nicht zu dick / darnach fülle es in die Hühner / mache sie auch nicht zu voll / sonst springen sie auf / binde sie zu / daß die Füß nicht heraus lauffen kan / zeume sie ein / thue unter ein Flügel auf eine Seiten die Leber / auf der andern Seiten unter den Flügel den Magen / vorhero aber muß der Magen und Leber gesäubert / gewaschen und ein wenig gesalzen werden / dann stecke die Hühner an Spieß / man kan sie auch vorhero inwendig salzen und würzen / lege sie an das Feuer / wende sie gleich / begieß sie offi mit Butter / und laß sie eine halbe Stund schön gelb braten / so sind sie recht.

45. Junge Hühner noch auf eine andere Art zu füllen und zu braten.

Nehme junge Hühner / würge sie / dann lege sie in kaltes Wasser / brühe sie sauber / daß sie aber nicht verbrüht werden / buge sie sauber / lege sie wieder in kaltes Wasser / darnach nehme sie / thue den Kropff / Magen / Leber und das Gedärm heraus / wasche sie aus / räume die Haut von der Brust herab / reibe sie inwendig mit Salz und guten Gewürz aus ; hernach nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter nach proportion der Hühner darein / setze die Pfanne aufs Feuer / wann die Butter zergangen ist / so thue geriebene Semmel oder Eyer-Brod darein / röste es ein wenig in der Butter / schlage Eyer daran / auf ein Huhn ein Ey / thue etwas Safran / Muscaten-Blüh / ein wenig Pfeffer und Salz darzu / nehme kleine Weinbeerlein / brühe dieselben mit heißen Wasser / wasche sie ein paar mahl / lese sie sauber / und thue sie auch unter die Füll / rühre alles wohl untereinander / man kan ein wenig Fleischbrüh oder Wasser daran gießen / sonst wird es zu stark ; Alsdann fülle es in die Hühner zwischen Haut und Fleisch / streiche die Füll hinunter / binde sie zu / schlage die Bein yinauf / stecke sie an Spieß / lege ihn ans Feuer / begieß sie fleißig mit Butter / und laß sie eine gute halbe Stund braten / so sind sie recht.

46. Junge Hühner mit Kalb-Fleisch gefüllt und gebraten.

Nehme junge Hühner die wohl gebrüht aber nicht zerrissen sind / durchgreiffe sie / daß die Haut von der Brust loß wird ; NB. hernach nehme Kalb-Fleisch von Schlegel oder Bug / häute es ab / schneide das zähe heraus / und hacke es klein / dann nehme Semmel so in Wasser eingeweicht worden / trucke sie aus / hacke solche unter das Fleisch / hacke auch etwas frisches Nieren-Fett oder statt des Nieren-Fett Rinds-Marc darunter / oder nehme statt des Nieren-Fett oder Rinds-Marc / geriebene Semmel oder geriebenes Eyer-Brod / röste solches / soviel man nöthig hat / in Schmalz braun / und thue es mit darzu / schlage 3 / 4. oder 6. Eyer daran / darnach es eben viel Fleisch ist / und man viel Hühner füllen will / mache es hübsch gelind / wann man geriebene Semmel nimmet / so muß man ein wenig Wasser daran gießen / sonst wird es zu fest / thue auch Salz und gutes Gewürz daran / nehme auch etwas Majoran / ein wenig Timian / und etwas wenig Rosmarin / mache es zusammen klein / und thue es auch un-

ter das gehackte Kalb-Fleisch; Darnach fülle die Hühner / streiche sie hübsch hinunter / binde sie oben zu wo die Füll hinein gethan worden / den Magen und Leber buge und wasche sauber aus / salze und würze solche / stecke sie wie vorhin gemeldt worden / unter die Flügel / schlage die Bein von den Hühnern hinauf / stecke sie an Spieß / lege sie an das Feuer / begieße sie zum offtern mit Butter / laß sie sacht braten / biß sie schön gelb werden / alsdann richte sie an / mache die Braten-Schie darunter / und braune Butter dar über / so ist es recht.

47. Junge Hühner gespickt und gebraten auf Französische Art.

Nehme junge Hühner soviel man will / würze sie ab / rupffe sie weil sie noch warm seyn / biß auf den Kopff und Flügel / die schneide herab / dann fenge die Hühner über ein Feuer / wasche sie ab / thue den Kropff und das Gedärm heraus / schlage die Brust hinein / oder beug das Beinlein aus / spreile sie / lege die Brust ein wenig auf Kohlen / wische sie dann mit ein saubern Tuch wieder ab / darnach schneide subtilen Speck / und spicke sie sauber damit / NB. wenn man will / so kan man grün Petersilien-Kraut lesen und waschen / und dann solches in die jungen Hühner stecken / oder man kan von allerhand Kräutern nehmen / solche lesen und waschen / und in die Hühner stecken ; Hernach brate sie fein sacht ab / begieße sie oft mit heißen Schmalz / zuletzt aber mit Butter / man kan sie auch mit heißen Speck brennen / so werden sie eher fertig / wann sie nun schön gelb sind / so richte sie an / wenn man will / so kan man Schie darunter / und braune Butter darüber machen / so wird es recht seyn.

48. Junge Tauben mit Wachholder-Beer zu braten.

Nehme junge Tauben / würze sie ab / hernach kan man sie brühen oder rupffen / werden sie gerupfft / so muß man sie auch absengen / nehme sie auch aus / und wasche sie ab / stosse ein wenig Wachholder-Beer / menge etwas Salz darunter / und reibe die Tauben inwendig damit aus / schlage die Bein und Flügel hinauf / stecke sie an Spieß / lege ihn an das Feuer / begieße sie zum offtern mit heißen Schmalz / und laß sie eine viertel Stund heiß braten / wenn man sie das lextemahl begossen hat / so nehme geriebene Semmel / und ein wenig gestoffene Wachholder-Beer / menge es unter einander / bestreue die Tauben damit / wann sie ein wenig mit dem bestreuten

M m m

gebra.

gebraten haben / so laß etwas Butter oder Schmalz darauf tropffen / da mit das Brod angefeucht wird : Alsdann nehme sie von Spieß herab / richte sie an / mache braune Butter darüber / so ist es recht.

49. Pip: oder welsche Hahn oder Hühner zu braten.

Nehme Pip: Hahn oder welsche Hahn oder Hühner / würge sie ab / rupffe sie ab / und senge sie ab / wann sie abgesengt sind / so nehme das Gedärm / Magen und Leber heraus / thue den Kropff davon wasche sie in- und aussen ab / reibe sie inwendig mit Salz und Gewürz aus / spreile sie aus / wann das Brüstlein sehr heraus geht / so schlage es mit ein Holz nieder / wann man sie spicken will / so nehme Speck / schneide solchen hübsch gleich / und spicke sie sauber damit / darnach stecke sie an Spieß / lege ihn an das Feuer / begieß sie oft mit heissen Schmalz / zuletzt aber kan man sie mit Butter begießen / wann es grosse alte Hahnen sind / so laß sie zwey bis drey Stund braten / solten sie aber zu braun werden / so lege weiß Papier herum / binde es an / oder stecke es mit ein Holzlein an / man kan sie auch zum öftern aus der Brat: Pfannen begießen; NB. wenn man sie will anrichten / so begieß sie ein wenig mit zerlassener Butter / gib ihnen gutes Feuer: Alsdann richte sie an / belege sie mit Citronen Blegen / und bestecke sie mit Blumen oder Lorbeer-Blättern / so wird es recht seyn.

50. Pip:Hahnen oder Hühner mit gangen Gewürz zu braten.

Nehme Pip: oder welsche Hahnen oder Hühner / würge sie ab / dann kan man sie rupffen oder brühen wie man will / wenn sie aber gerupfft werden / so muß man sie über ein Feuer absengen / nehme das Gedärm und den Kropff heraus / wasche sie auch / und reibe sie mit Salz und guten Gewürz aus / nehme hölzerne Spreilen / und spreile sie aus / stecke sie an Spieß / lege ihn an das Feuer / begieß sie oft mit heissen Schmalz / setze eine Brat: Pfanne unter / daß die Hühner darein tropffen / darnach kan man sie aus der Pfanne begießen / wann die Hühner alt seyn / so muß man sie zwey bis drey Stund braten lassen / wenn das Feuer aber zu hart geht / so umwicke sie ehe sie braun werden mit weiß Papier / binde es mit ein Faden oder stecke es mit ein Holzlein zu / nehme etwas gangen Zimmet oder Megelein / breche den Zimmet wie ein kleiner Speck / und bestecke die Hahnen oder Hühner: Brüst und Schenkel damit / man kan sie auch über
und

und über bestrecken / und dann verwahrt sie erst mit Papier / begieß sie zum
 Öfftern über das Papier / daß sie nicht zu trucken werden; wann man sie nun
 will anrichten/ so nehme das Papier herunter / und begieße sie noch einmahl
 mit Butter / gieb ihnen frisch Feuer: Alsdann richte sie an / gieße das abge-
 tropffte Fett oder heiße Butter darüber / sie muß aber ein wenig gesalzen
 werden / und ziere oder garnire sie nach Belieben / wie man selbst will.

51. Gänß mit Castanien und Vorster:Äpffeln gefüllt zu
 braten.

Nehme gute Gänß / wüрге sie ab / rupffe und brühe sie auch / wann
 sie sauber seyn / so nehme das Gedärm / Leber und Magen heraus / nehme
 aus dem Hals den Schlund und die Drossel / haue die Flügel / Hals und
 Bein ab; hernach nimm Castanien soviel man braucht / thue ein Schnitt
 darein / und laß sie ein wenig in Wasser sieden / dann scheele sie ab / nehme
 auch Vorster:Äpffel / scheele und schneide sie voneinander / thue das Krüß
 heraus / dann nehme ein wenig von dem Gänß-Fett / hacke es klein / thue
 das Fett / Castanien und Vorster:Äpffel untereinander / nehme auch
 Salz und etwas gestossenen Pfeffer / reibe die Gänß inwendig damit aus:
 Alsdann fülle die Äpffel und Castanien in die Gänß / nehme Nadel und
 Faden / nehe sie zu / daß nichts heraus fällt / oder stecke sie mit ein Hölzlein
 oder eisern Spieß-Nadel zu / darnach stecke sie an Spieß / lege sie an das
 Feuer / setze eine Brat-Pfanne unter die Gänß / gieß Wasser darein / und
 begieß sie damit / laß sie nun anderthalbe oder 2. Stund braten / begieß die
 Gänß oft / laß sie schön gelb braten / so wird es recht seyn. NB. Man
 pflegt sie auch in einer Brat-Pfanne in Ofen oder Röhren zu braten / als:
 nehme eine Brat-Pfanne / wann die Gänß zurecht gemacht sind / wie vor-
 hero gemeldet worden / so salze sie vorhero / und lege sie dann in die Pfan-
 ne / gieß ein wenig Wasser daran / setze sie in eine heiße Röhren oder Back-
 Ofen / laß sie braten / wende sie auch um / und brate sie anderthalbe oder
 zwey Stund / daß sie schön gelb werden / so ist es recht.

Eine Füll in die Gänß von der Gänß:Leber zu machen.

Nehme die Gänß:Leber / wasche sie aus / hacke sie klein / nehme ein
 Stücklein frischen Speck / hacke solchen klein darunter / weiche ein wenig
 Semmel in Wasser ein / trucke die Semmel wann sie gewick hat wieder
 aus / hacke die Semmel unter die Lebern und Speck / thue Salz und gu-

tes Gewürz daran / schlage auch ein paar Eyer darunter / thue ein wenig Majoran / und Bey-Fuß darzu / hacke es untereinander / und fülle es in die Gäng / mache es zu / und brate sie wie sichs gehört / so wirds recht seyn.

52. Enten auf wilde Art zu braten.

Nehme Enten / vorher aber thue auf eine Enten ein paar Löffelvoll Eßig in ein Geschirr / thue eine Messer-Spizenvoll gestoffene Negelcin / und soviel Pfeffer in den Eßig / gieß der Enten den Eßig mit dem Gewürz in Halß / nehme ein Band / binde den Halß zu / hänge die Enten auf / wann sie todt sind / so kan man sie rupffen / und dann über ein Feuer absengen / dann kan man die Enten wann es seyn kan / ein oder zwey Stund oder soviel Tag liegen lassen / wann sie auch gleich nicht gerupfft seyn / damit das Gewürz und Eßig besser einander anzieht / wann nun die Enten gerupfft und gesengt seyn / so kan man sie ausweiden / auch auswaschen mit Eßig / und dann mit Salz und guten Gewürz ausreiben / hernach spreile sie aus wie zum braten gehört / lege sie auch auf glüende Kohlen / laß die Brust ein wenig anlauffen / wische sie wieder mit ein saubern Tuch ab / darnach spicke sie sauber / stecke sie an ein Spieß / will man sie mit Eßig braten / so gieß etwas in die Brat-Pfanne / beträuffe die Enten damit / und dann auch mit Butter / bestreue die Enten mit Salz / und laß sie drey viertel oder ein Stund braten / begieß sie auch fleißig / so ist es recht.

53. Enten auf ein andere Art zu braten.

Nehme Enten / wüрге sie ab / oder hänge sie / hernach mag man sie rupffen oder brühen / buße sie sauber / mache sie auf / thue das Eingeweid heraus / wasche sie sauber heraus / reibe sie auch inwendig mit Salz und guten Gewürz aus / und spreile sie / NB. halte die Enten-Brust in siedendem Wasser / oder lege sie auf ein Rost / setze ihn auf glüende Kohlen / und laß die Brust ein wenig anlauffen / daß man die Enten spicken kan / spicke sie dann sauber / stecke sie an Spieß / lege sie an das Feuer / begieß sie zum öfftern mit Butter / und laß sie drey viertel oder ein Stund bey guten Feuer braten ; wann sie nun schön gelb sind / so richte sie an / mache heiße Butter darüber / so ist es recht.

54. Span-Ferkel oder Span-Säu zu braten.

Nehme Span-Ferkel / laß sie abstechen / hernach brühe sie / häre sie ab / und wasche sie sauber / mache sie auf / thue das Eingeweid heraus / wasche

wasche sie inwendig aus / reibe sie auch mit Salz und guten Gewürz aus / und spreile sie wie sichs gehört / oben in dem Hals / schneide den Hals in der läng auf / thue Salz und gutes Gewürz in den Hals und in das Maul / stecke es an ein Spieß / lege ihn an das Feuer / nehme ein Stücklein Speck an ein Spießlein / schmiere die Ferkel damit / wann eine Blase an der Sau wird / so steche sie auf / beschmiere sie offit / und brate sie frisch / sie müssen zum wenigsten drey viertel oder ein Stund braten / sie müssen auch in acht genommen werden / daß sie nicht verbrennen / so ist es recht.

55. Span: Ferkel gefüllt zu braten.

Nehme Span: Säu / laß sie abstechen und sauber brühen / mache sie unten in der läng an Bauch auf / thue das Gedärm und Gelung heraus / mache es oben in Hals loß / wasche das Säulein in- und aussen ab / hernach nehme das Gelunglein / wasche es aus / und kochte es gar / dann hacke es recht klein / nehme ein Stücklein frischen Speck / hacke ihn auch klein unter das Gelung / nehme ein Stücklein Semmel / weiche sie in Wasser ein / wann sie weich ist / so truckte sie wieder aus / hacke die Semmel / den Speck / und das Gelung untereinander / thue Salz und gutes Gewürz daran / nehme kleine Weinbeerlein / brühe sie in heißen Wasser / gieß es wieder herab / und wasche sie in kalten wieder aus / hernach lese sie / daß kein Steinlein oder was unreines darinnen bleibt / thue die Kossin auch unter das gehackte / schneide kleine Citronen: Schalen darunter / schlage zwey biß drey Eyer daran / mache es untereinander / und fülle es dann in die Span: Säu / darnach stecke sie an ein Spieß / und brate sie bey guten Feuer frisch weg / nehme ein Stücklein frischen Speck / stecke solchen an ein Spießlein / und bestreiche die Span: Säu zum dfftern damit / wann man sie nun bald will anrichten / so salze sie vorhero / und brate sie fein rösch gar ab / so ist's recht.

56. Ein ganzes Lamm zu braten.

Nehme ein Lamm das gut ist / laß es stechen / dann thue das Fell herunter biß auf den Kopff / Fuß und Schwanz / wann das Fell nun herunter ist / so mache es erst auf / thue das Gedärm heraus / wasche es aus / dann thue auch das Weichling heraus / NB. hernach wasche es recht aus / wasche auch der Kopff inwendig / und aussen die Wollen / wie auch die Bein und den Schwanz ab / dann binde den Kopff / die 4 Fuß und den Schwanz
 M m m 3
 wohl

wohl in Papier ein / spreile es / daß mans kan anrichten wenn es gebraten ist / als wann es auf dem Bauch läge; NB. wann man es auf dem Rücken spicken will / so setze ein Kessel mit Wasser zum Feuer / wann es kocht / so thue den Rücken in das siedende Wasser halten / laß ihn ein klein wenig darinnen / hernach kühle den Rücken mit kalten Wasser wieder aus / und spicke es mit guten Speck / man muß es auch wohl spreilen / zu den Kopff hat man sonst ein Eisen oder ein Holz von ein harten Bret gemacht / welches sich accurat an ein starcken Spieß schickt / und sich nicht umdrehen läßt / dann stecke das Lamm an / und das Bret auch / lege des Lammes Kopff darein / binde es wohl an , daß es nicht loß wird; Alsdann lege es an das Feuer / laß es recht stät wenden / begieß es wohl / begieß auch das Papier worinnen der Kopff / Bein und Schwanz eingebunden sind / daß es nicht verbrennt / und laß es schön gelb braten / es muß auch wohl biß 2. Stund braten / wann es nun recht oft begossen worden / und seine Zeit wohl ausgebraten hat / so richte es an / daß es recht auf dem Bauch liegt / thue das Papier von Kopff / Füß und Schwanz herunter / stelle was unter den Kopff / daß er in der Höh bleibt / und belege es mit grünen Blättern. NB. An dem Spieß muß es gesaltzen werden / so wird es recht seyn.

57. Ein Lamm ganz gebraten und gefüllt mit Mandel und Rosin.

Nehme ein Lamm / wann es gestochen und das Fell herunter ist / so schneide es auf / thue das Gedärm und das Geschling heraus / wasche es sauber aus / schneide den Kopff und die Füß herunter; Hernach nehme ein Pfund Mandel / scheele sie ab / und stosse sie ein wenig klein / dann thue sie in ein irdene Schüssel / nehme soviel Eyerbrod als Mandel sind / reibe es / und thue es unter die Mandel / nehme auch ein viertel oder ein halb Pfund kleine Rosin / thue sie in heißes Wasser / reibe sie wohl darinnen ab / dann wasche sie wieder aus dem kalten Wasser / lese sie auch daß nichts unreines darinnen bleibt / und thue sie auch unter die Mandel / reibe von 1. oder 2. Citronen die Schalen herunter / thue solche auch daran / thue Salz / gestoffene Muscatenblüß / und etwas Cordamömel darzu / schlage 4. biß 6. Eyer daran / rühre es untereinander / und fülle es in das Lämmlein / hernach nehe es zu / spreile es wie sichs gehört zum anstecken / stecke es an ein Spieß / lege ihn an das Feuer / begieß es oft und wohl mit Schmalz oder heißer

heisser Butter / und laß es anderthalbe oder auch 2. Stund braten bis es recht gar wird: Alsdann richte es an / so ist es recht.

58. Eine Lamms-Scheer oder zwey hintere Viertel die noch beysammen seyn mit Citronen gespickt zu braten.

Nehme eine Lamms-Scheer / da die zwey hintern Viertel noch beysammen hängen / wasche solche aus / und stecke ein hölzernen Spreil durch die hintern Viertel bey den Schloß durch / daß es fest an Spieß steckt / dann nehme es wann es gespreit ist / halte den Rücken in ein Kessel darinn siedens des Wasser ist / oder lege es auf ein Rost / thue glüende Kohlen darunter / und laß es ein wenig anlauffen aber nicht zu lang; Hernach schneide von frischen Citronen breite Schalen herunter / schneide das weiße als das bittere heraus / das übrige aber von den Schalen schneide wie Speck / und spicke das Lamm darmit / darnach stecke es an Spieß / stecke die Bein als die Heffen ineinander / binde es an den Spieß / daß es sich nicht loß giebt / lege es an das Feuer / wann es trucken ist / so nehme Citronen-oder Pomeranzen-safft / trucke solchen auf den Braten / ist es wieder trucken / so begieße es mit Butter oder Schmalz / begieße es aber oft und laß es schön braten / man kan es auch ein wenig salzen / NB. wo es gespickt / so muß es mit Papier verbunden oder besteckt werden / sonst wird das gespickte zu braun / begieße es fein oft / so wird es recht seyn.

59. Ein Lamms-Braten mit oder ohne Speck gespickt zu braten.

Nehme ein Lamms-Viertel oder ein halbes Lamm wasche es sauber ab / will man es spicken / so laß es ein wenig auf Kohlen oder in kochenden Wasser anlauffen / dann kan man es spicken wie man will / soll es aber nicht gespickt werden / so darff man es auch nicht anlauffen lassen sondern nur sauber abwaschen und salzen: Alsdann lege es an Spieß / lege ihr an das Feuer / begieße es fein oft mit Butter oder Schmalz / und laß es hübsch braten / so wird es recht seyn.

60. Zieglein oder junge Geiß zu braten.

Wann das Zieglein gestochen / und aus dem Fell genommen worden / so thue das Eingeweid nebst den Selünglein heraus / stecke das vordere Theil herab / die hintern zwey Viertel aber laß beysammen / wasche es aus /

NB.

NB. man kan es spicken mit was man will / mit Pommeranthen: oder Citronen: Schalen / salze es / darnach stecke es an Spieß / begieß es / oder laß den Saft darauf troffen mit was das Weiß: Fleisch ist gespickt worden / wann es truckenist / so begieß es mit Butter / NB. wann das gespickte will braun werden / so muß man Papier herum thun / daß es nicht verbrennt / begieß es fein oft / und brate es geschwind von Feuer weg / sonst wird es zu weich / wann es schön gelb gebraten ist / so richte es an / gieß braune Butter darüber / so ist es recht.

61. Ziegen oder junge Weiß auf andere Art zu braten.

Nehme von der Weiß das hintere Theil / wasche es sauber ab / das keine Haar daran bleiben / hernach spreile es wie ein Hasen / will man es spicken / so laß es ein wenig in kochenden Wasser auf dem Rücken anlauffen / wasche es auch wieder mit kalten Wasser ab / und spicke es dann mit Speck / NB. will man es aber nicht spicken / so darff man es auch nicht anlauffen lassen / sondern nur spreilen wie ein Hasen / wasche es aber aus / und salze es auch / stecke es an Spieß / lege ihn an das Feuer / begieß es fein oft / brate es frisch von Feuer / sonst wird es zu weich : Alsdann richte es an / gieß heiße Butter darüber / so ist es recht.

62. Ein Kalbs: Braten oder hinter Kalbs: Viertel zu braten.

Nehme ein hinter Viertel oder den Schlegel / wasche es sauber ab / salze es / stecke es an Spieß / begieß es oft mit Schmalz oder Butter / und laß es sacht braten / es muß aber doch / darnach das Viertel oder der Schlegel ist / 2. bis 3. Stund braten / wann es nun bald gar und schön braun ist / so begieß es noch einmahl / gieß ihn frisch Feuer / nehme ein wenig Mehl und geriebene Semmel untereinander / bestreue den Braten damit / so brät er schön gütig : Alsdann richte ihn an / gieß von der Braten: Brüß darunter / so ist es recht.

63. Ein gebeitzten Kalbs: Schlegel zu spicken und zu braten.

Nehme ein Kalbs: Schlegel / lege ihn 8 / 10. bis 14. Tag in Eßig / wende solchen zuweilen um / wenn man ihn braten will / so nehme solchen heraus / wasche ihn ab / und truckne ihn auch mit ein saubern Tuch ab / lege den Schlegel auf den Rost / thue glüende Kohlen darunter daß er ein wenig anläufft /

anläufft, hernach spicke ihn mit klar geschnittenen Speck über und über, stecke solchen an ein Spieß, setze eine Brat-Pfannen unter, gieß Eßig darrein, und begieß den Schlegel aus der Brat-Pfannen; begieß ihn auch zuweilen mit Butter, und brate solchen hübsch braun: Alsdann richte ihn an, thue von der Braten-brüh darunter, und mache heiße Butter darüber, so ist es recht.

64. Eine Kalbs-Brust zu braten und zu füllen auf schlechte Art.

Nehme eine Kalbs-Brust, mache die Haut loß, hernach nehme Semmel, darnach die Brust groß ist, weiche die Semmel in Milch oder Wasser ein, und laß sie weichen, dann nehme eine Pfannen, thue eines Hühners Ey groß Butter oder Schmalz darein, laß die Butter zergehen, schlage auch 3 bis 4 Eyer darein, darnach die Brust groß ist, rühre sie mit ein Löffel herum, setze sie aufs Feuer, rühre sie auf dem Feuer auch, laß sie aber nicht zu hart werden, thue es von Feuer herab, trucke die eingeweichte Semmel aus, thue sie in die gerührten Eyer, schlage noch ein paar ganze oder auch mehr Eyer darein, thue Salz und gutes Gewürz daran, rühre es untereinander; NB. Man kan auch Schnittling und Petersill sauber waschen, klein schneiden und darunter thun, man kan auch andere Kräuter mehr wenn man will darzu nehmen, hernach fülle es in die Brust, stecke das Loch mit ein Hölzlein zu, oder nehe es zu: Alsdann kan man sie an Spieß binden, oder in einer Pfannen braten.

65. Eine Kalbs-Brust auf eine andere Art zu füllen.

Nehme eine Kalbs-Brust, mache das Fleisch oder die Haut mit ein Messer loß; Hernach nehme eine Pfannen, thue ein Stücklein Butter oder Schmalz darein, laß es zergehen, thue auch in die Butter geriebene Semmel oder gerieben Eyer, Brod so viel als nöthig ist, röste es ein wenig, schlage 4 oder 6 Eyer daran, man kan auch von allerhand Kräutern, wenn man will, darzu thun, thue auch ein wenig Saffran, Salz und gutes Gewürz daran, gieß ein paar Löffel voll Wasser oder Fleisch-brüh darzu, sonst wird es zu fest, darnach fülle es in die Brust, verwahre es, daß es nicht heraus läufft: Alsdann stecke sie an ein Spieß, thue sie an das Feuer, salze sie, und begieße sie zum öfftern, so ist es recht. Man kan sie auch, wenn man will, in der Pfannen braten.

66. Eine Balbs = Brust noch auf eine andere Art zu braten und mit Mandeln zu füllen.

Nehme eine Brust, mache das Fleisch oder die Haut los; Hernach nehme eine Pfannen, thue ein gutes Stücklein Butter darein, setze es auf Feuer, laß die Butter zergehen, dann nehme geriebenes Eyer = brod, röste es in der Butter, nehme auch ein viertel Pf. Mandel, brühe und scheele sie ab, laß sie ganz oder schneide sie klein, nehme grosse oder kleine Rosin, lese und wasche sie sauber, thue die Mandel und Rosin an die geröste Semmel, schlage 4 oder 6. Eyer daran, thue Salz und gutes Gewürz, auch wenn man will, ein wenig Safran darzu, schneide kleine Citronen = schalen darunter, rühre es untereinander, man kan auch ein wenig Milch oder Wasser oder auch Fleisch = brüh daran giesen, daß es nicht zu fest wird, dann fülle es in die Brust, mache das Loch mit ein Holzlein zu, oder nehe es zu, daß die Füll nicht heraus lauffen kan: Alsdann stecke sie an Spieß, lege sie an das Feuer, begieß sie fleißig, und brate die Brust schön gelb, so ist es recht. Den Faden oder das Spießlein muß man heraus thun, daß es nicht vergessen wird.

67. Ein Hammel = oder Schöpfsen = Schlegel nur schlecht zu braten.

Nehme den Schöpfsen = schlegel, klopffe ihn wohl, wasche ihn ab, und salze ihn, stecke ihn an Spieß, lege ihn an das Feuer, setze eine Pfannen unter, gieß ein wenig Wasser darein, begieß den Schlegel daraus, laß ihn sacht braten, und begieß solchen recht oft aus der Pfannen, wann der Schlegel stark ist, so muß er wohl 2 Stund braten: Alsdann richte ihn an, gieß von der Braten = brüh darunter, so ist es recht.

68. Ein Hammel = oder Schöpfsen = Schlegel mit Kocken = Boll oder Knoblauch zu braten.

Nehme ein guten Hammel = oder Schöpfsen = schlegel, klopffe solchen wohl, und wasche ihn aus; Hernach scheele Knoblauch oder Kocken = boll, steche Löcher mit ein Holz oder Messer in den Schlegel, stecke den Kocken = boll oder Knoblauch darein, salze den Schlegel, stecke ihn an Spieß, lege solchen an das Feuer, setze eine Pfanne mit Wasser unter, begieß den Schlegel fein oft, und brate ihn schön braun, daß er mürb wird: Alsdann richte ihn an, gieß von der Brüh daran, gib ihn warm auf den Tisch, so ist es recht.

67. Ein Hammel: oder Schöpfsen: Schlegel mit Salbey zu braten.

Nehme ein guten Hammel: oder Schöpfsenbraten von hintern Vierteln, klopffe solchen wohl, und wasche ihn ab, NB. hernach nehme guten Salbey, wasche solchen aus, nehme eine Spick: Nadel und durchziehe den Schlegel mit Salbey, stecke ihn an Spieß, lege ihn an das Feuer, setze eine Brat: Pfannen darunter, gieß etwas Wasser darein, begieß den Schlegel aus der Pfannen zum öfftern, biß er gar ist: Alsdann richte ihn an, gieß von der Braten: brüh darüber, gib ihn warm auf den Tisch, so ist es recht.

70. Ein Rinds: Lenden: Braten zu braten.

Nehme ein Lendenbraten, hernach nehme frischen Speck, spicke den Braten aussen her mit klein Speck, oder nehme frischen Speck, schneide solchen klein Finger: dick und Finger: lang, salze und würze ihn, nehme eine grosse Spick: Nadel, und durchspicke den Lenden: braten damit, stecke solchen an ein Spieß, setze eine Brat: Pfannen unter, gieß Wasser darein, und begieß den Lenden: Braten damit; will man aber an statt des Wassers Eßig nehmen, so kan man solches auch thun, wenn der Lenden: Braten stark ist, so muß er 2. Stund wohl braten, begieß solchen immer fleißig, biß er schön gebraten ist: Alsdann richte ihn an, gieß die Braten: brüh in ein Ziegel oder Pfändlein, thue ein paar Lorbeer: blätter, geschnittene Citronen, und gestoffenes Gewürz daran, und laß es kochen, NB. man kan auch Kappern, wenn man will, mit darein thun, und so untereinander kochen lassen, darnach richte es über den Lenden: braten her, so ist es recht.

71. Ein Stück Rind: Fleisch zu braten.

Nehme ein Stück Rind: Fleisch, so groß man will, aus der Lenden aber ist es am besten, klopffe es mit ein Brügel wohl, wann es nun sauber ist, so reibe es prav mit Salz und guten gestoffenen Gewürz, nehme etliche Böden Papier, beschmiere sie mit Butter, lege Lorbeer: blätter auf das Papier, dann lege das Papier um das Rind: fleisch, binde es wohl übereinander, stecke es an Spieß, lege es an das Feuer, setze eine Pfannen darunter, gieß Wasser darein, und begieß den Braten oft damit, NB. ist das Stück Fleisch groß, so muß es auch lang braten, eine Stund

vor dem anrichten aber thue das Papier herunter, und laß es gar braun braten: Alsdann richte es an, gieß von der Braten:brüh darüber, bestreue es mit klein geschnittenen Citronen: schalen, und gib es warm auf den Tisch, so ist es recht.

72. Ein Stück Rind: fleisch auf ein andere Art zu braten.

Nehme ein gutes Stück von Ochsen, es mag von Lenden oder von was anders seyn, kloppfe es, will man es mit groben Speck spicken, so kan man es auch thun, dann stecke es an Spieß, setze eine Brat: Pfannen unter, gieß kaltes Wasser darein, und begieß das Fleisch fein oft damit, laß es sacht braten, wann das Stück Fleisch groß ist, so muß es auch lang braten, solte es aber zu braun werden, so nehme weiß Papier, wickle das Rind: fleisch darein, umbinde es mit Faden, es muß aber Bind: faden seyn, sonst brennt er ab, begieß es mit der Brüh aus der Brat: Pfannen fein oft, so bleibt das Rind: fleisch in Saft, und das Papier verbrennt nicht, wenn man es anrichten will, so nimm das Papier herunter, gib ihn nochmal frisches Feuer, begieß es mit der Brüh, zuletzt kan es noch mehr gesalzen werden, man kan auch von der Braten: brüh, wenn man will, darüber gießen, wiewohl die Sooffen der Braten: brüh gleich alle sollen beschrieben werden.

Das 35. Capitel.

Von allerhand Sooffen oder Brühen über oder unter g: bratenes zu machen.

1. Eine Sooff von Austern über Koppen und junge Zühner/ wann sie gleich mit Austern gefüllt seyn.

Nehme eine Casserole oder Tiegel, thue ein gutes Stück frische Butter darein, setze es auf ein Feuer, wann die Butter zergangen ist, so räube ein Stäublein Wehl darein, gieß ein paar Löffel voll Wein daran. thue gut gestossen Gewürz, und ein Stück Citronen: schalen darunter, laß es ein wenig kochen, man kan wohl gleich auch von der Austern: Brüh

Brüh daran gießen, daß es mit kocht, die Austern aber darff man ja nicht lang kochen lassen, denn sie werden sonst hart, NB. man kan so viel Austern daran thun, als man will; Alsdann kan man sie über, oder unter das Gebratene richten, so ist es recht.

2. Soop von Muscheln.

Die Muschel:Soop werden eben auf solche Art, wie die vorherges meldten Austern:Soop gemacht, NB. man muß aber nur vorhero die Muscheln durchsuchen, und das Darstige heraus thun: Alsdann kan man sie verfertigen, wie die obengemeldte Austern:Soop.

3. Ein Soop von Trieffeln über Koppen/ junge Hühner/ Rep: hühner und Enten zu machen.

Nehme Trieffeln, lese das Harte heraus, und weiche sie in warm Wasser oder Fleischbrüh ein, laß sie ein halbe Stund weichen; Hernach nehme ein Ziegel oder Casserole, thue ein Stück Butter darein, setze es aufs Feuer, und laß sie gelb werden, dann thue ein Stäublein Mehl darein, laß es ein wenig rösten, darnach nehme die Trieffeln, thue sie auch darein, gieß ein wenig Wein daran, hat man Schie oder Braten:Brüh, so gieß etwas daran, hat man aber keine, so nehme an statt der Schie nur Fleischbrüh, aber nicht zu viel, thue gutes gestossen Gewürz, ein paar Schnitt Citronen, und ein paar Lorbeer:Blätter daran, laß es untereins ander kochen, es muß aber nicht zu dick seyn, so ist es recht.

4. Eine Soop von Sardellen, über:oder unter gebratene Koppen / junge Hühner / Kalbs: und Lend:Braten und dergleichen zu machen.

Nehme 3. 4. bis 6. Sardellen, oder so viel man will, wasche sie 2. bis 3. mahl aus kalten Wasser, dann thue das Fleisch von den Bräten herab, schneide das Fleisch klein; Hernach nehme eine Pfann oder Ziegel, thue ein Stücklein gute Butter darein, setze es aufs Feuer, wann die Butter will braun werden, so nehme ein Koch: oder Rühr: Löffel, thue etwas Mehl darein, röste es ein wenig, darnach thue auch die Sardellen darein, zerrühre sie, gieß Schie-oder Braten:Brüh, so aber nicht gesalzen ist, daran, oder nimm Fleischbrüh, es muß aber auch nicht zu viel seyn, thue gutes Gewürz, eins oder zwen Lorbeer:Blätter, und ein paar Schnitt Citronen:Schalen darunter, und laß es sacht kochen; NB. wenn man will,

so kan man auch ein wenig Wein daran gießen, und so untereinander kochen lassen, so ist es recht.

5. Eine Soofß von Kappern zum Hirschen: Reh: Haasen und ander gebratenen Wildprät zu machen.

Nehme ein Tiegel oder Casserole, thue ein Stücklein Butter darein, setze es aufs Feuer, röste ein wenig Mehl darinnen braun, gieß ein wenig Brüh, auch etwas Wein: oder Bier: Essig, oder auch Wein daran, thue ein Löffel voll oder mehr Kappern darein, thue gestossen Gewürz, Citronen: Bleglein oder Citronen: Bigel, und ein paar Lorbeer: Blätter darzu, laß es kochen, NB. wenn man will, so kan man auch ein wenig Zucker daran thun, und mit kochen lassen: Alsdann kan man es über: oder unter Gebratenes geben, so ist es recht.

6. Soofß von Wachholdern über Wildprät oder anders Gebratenes zu machen.

Nehme ein Tiegel oder Casserol- Pfannen, thue etwas Schmalz oder Butter darein, setze es auf ein Feuer, laß die Butter oder das Schmalz heiß werden, thue mit ein Koch: Löffel ein wenig Mehl darein, laß es braun werden, man kan auch kleine Zwiebel schneiden, und darinnen mit braun rösten, oder man kan ganze Zwiebeln mit Nägelein bestecken, und darzu thun, gieß auch Fleischbrüh und etwas guten Essig daran, nehme Wachholder: Beer, stosse sie klein, und thue sie auch an die Brüh, thue auch gut gestossen Gewürz, klein geschnittene Citronen, und ein paar Lorbeer: Blätter darzu, und laß es untereinander kochen, es muß aber nicht zu dick seyn, NB. wenn man will, so kan man auch ein wenig Zucker daran thun, so ist es recht.

7. Eine Soofß von Pommerangen oder Citronen zu machen.

Nehme ein Stücklein Butter in ein Tiegel oder Pfannen, laß sie zergehen, thue ein wenig Mehl in ein Löffel darein, mache es schön braun, wann es braun ist, so gieß etwas Fleischbrüh daran, und dann auch etwas Wein, schneide von einer Citronen oder Pommerangen die Schalen heraus, schneide das Bittere heraus, und die Schalen klein länglicht oder würfflicht, das Inwendige, als das Marck aber, schneide zu Stücken, thue es zusammen an die Brüh, thue auch gutes Gewürz darzu, und laß es zusammen kochen, man kan auch ein paar Lorbeer: Blätter daran thun, und
wenn

wenn man die Brühe will süß haben, so gieß etwas Essig darauf, und thue dann wohl Zucker daran, so schmeckt es ein wenig piquant: Alsdann kan man die Soof zu Wildprät und anders Gebratenes gebrauchen, man kan auch die klein geschnittene Citronen-Schalen darüber streuen.

8. Eine Soof von Pfeffer-Ruchen zu ein Gebratenes oder über Fleisch.

Nehme ein Stücklein dicken Pfeffer-Ruchen, reibe solchen, thue ihn in ein Tiegel, gieß gute Fleischbrühe daran, thue auch etwas Wein darzu, auch ein wenig Wein-Essig, und laß es kochen, man kan auch ein wenig Citronen daran schneiden, und so untereinander kochen lassen, daß es aber nicht zu dünn auch nicht zu dick ist: Alsdann kan man sie über Hirschen-oder Schweinen Wildprät, und auch über ander Fleisch machen.

9. Eine Soof zum Reh-oder Wildpräts-Braten ohne Mehl zu machen.

Nehme ein Stücklein Butter in ein Tiegel oder Pfannen, mache sie braun, gieß etwas Wein und Essig, doch von keinen viel daran, thue ein Stücklein Zucker darzu, und laß es aufkochen: Alsdann gieß es über-oder unter den Braten, oder auf ein a part Teller, man kan auch ein Schnittlein Citronen-Schalen darinn mit kochen lassen, so ist es recht.

10. Soof von grünen Korn-Saamen mit-oder ohne Brunnen-Kreß zu einen Lamms-oder Kalbs-Braten.

Nehme von Korn den grünen Saamen oder Brunnen-Kreß, lese und wasche solchen, und hacke ihn klein, dann stosse es in ein Mörsel; Hernach nehme 2. oder 3. Schnitt Semmel, bähe sie hübsch braun, stosse sie unter die Kräuter, nehme ein Ey, siede es hart, stosse den Dottern auch darunter, wann es wohl gestossen ist, so thue es heraus in ein Hafen, oder Tiegel, gieß ein Viertel-Maaf Wein daran, und thue etwas Zucker darzu, rühre es mit ein Rühr-oder Koch-Löffel ab, darnach treibe oder zwinge die Soof durch ein Haar-Sieb oder saubers Seruiett in ein Geschirr: Alsdann kan man die Soof kalt essen, oder zum warmen oder kalten Lamms-oder Span-Ferkel oder Kalbs-Braten gebrauchen.

11. Eine Soof von Citronat über Wildprät zu machen.

Nehme ein Tiegel oder Casserol-Pfannen, thue ein Stücklein Butter darein, setze es aufs Feuer, wann sie will heiß werden, so thue ein Löffel Mehl

Mehl in die Butter, röste es hübsch braun, gieß Fleischbrüh, Wein, und ein wenig Wein-Essig daran, thue gestossene Nägelein, Muscaten-Blüh, Cordamömel, ein wenig Pfeffer, ein Stücklein Zucker, und geschnittene Citronen daran, schneide auch Citronat klein, thue solchen in die Brüh, und laß es miteinander kochen, man kan auch ein paar Lorbeer-Blätter daran thun, und so kochen lassen: Alsdann kan man es über Wildprät machen.

Das 36. Capitel.

Von allerhand Creme.

1. Creme von Chocolate zu machen.

Nehme auf ein Assiette oder Anricht-Teller ein Viertel-Pfund Chocolate, reibe solchen auf ein Reib-Eisen, thue sie in eine Casserole, schlage 8. Eyer-Dottern daran, rühre es wohl mit ein Löffel herum, dann nehme so viel gute Milch als in das Assiette oder Anricht-Teller geht, gieß die Milch an die Chocolate, rühre es wohl herum, wann es nicht süß genug ist, so thue noch ein Stücklein Zucker daran, setze es auf ein Feuer, rühre es wohl herum, laß es nicht zusammen lauffen, wann es recht dick ist, so richte es an, laß es kalt werden: Alsdann kan man es garniren mit breit geschnittenen Citronat.

2. Creme von Mandel.

Nehme auf ein Anricht-Teller oder Assiette ein Viertel-Pfund Mandel, brühe sie ab, scheele sie, und thue sie wieder in kaltes Wasser, dann thue sie aus dem Wasser heraus, stosse die süßen Mandel in Mörsel klein, neße sie aber, daß sie nicht erlig werden, wann sie klein sind, so nehme sie, thue sie in eine verzinnte Casserole, nehme ein saubern Löffel, zerstoffe die Mandel, schlage von 8. oder 10. Eyern das Weiße daran, rühre es recht wohl herum, thue ein gutes Stücklein Zucker daran, nehme das Assiette oder Anricht-Teller voll guter Milch, gieß es daran, aber nicht alles auf einmahl, darnach setze die Pfannen aufs Feuer, rühre es wohl herum, laß es aber nicht zusammen lauffen, wann es recht dick ist, so nehme es von Feuer, treibe es durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch, so man aber keines hat,

hat, so treibe es durch ein engen Seyher in den Anricht: Teller, laß es kalt werden, und garnire es nach Belieben.

3. Creme von Eyer: Dottern.

Nehme auf ein Anricht: Teller oder Assiette 10. biß 12. Eyer: Dottern in eine Pfannen, thue ein Stück Zucker und ein Stücklein Zimmet daran, NB. man kan auch an statt der Milch, Wein nehmen, man muß aber den Wein oder die Milch messen, damit man nicht zu viel nimmt, gieß es dann an die Eyer: Dottern, rühre es wohl untereinander, setze es aufs Feuer, daß es aber nicht anbrennt, oder zusammen laufft, so rühre es wohl herum, wann es nun dick ist, so laß es durch ein Seyher auf das Assiette oder Anricht: Teller lauffen, darnach laß es kalt werden, und streue gestossenen Zimmet darauf, und garnire es mit Citronen oder Citronat, so ist es recht.

4. Creme von Pistacien zu machen.

Nehme ein viertel Pfund Pistacien, thue sie in ein Pfändlein, gieß Wasser daran, setze es auf ein Feuer, und laß es ein Ball aufsthen, dann gieße das Wasser herab, schütte kaltes darauf, ziehe die Haut heraus, thue sie wieder in kaltes Wasser, hernach nehme sie aus dem Wasser heraus, und stosse sie in Mörsel recht klein, thue sie in eine Castrole, rühre sie mit ein Koch: Löffel ab, schlage 8 ganze Eyer eins nach dem andern daran, rühre es wohl herum, thue ein gutes Stücklein Zucker darzu, gieß gute Milch so viel in die Schüssel oder Anricht: Teller geht, daran, setze es auf ein Feuer, rühre es wohl herum, wann es recht dick ist, so treibe es durch ein Haar: sieb oder Haar: tuch, hat man aber von beeden keines, so treibe es durch ein Seyher in die Schüssel oder Anricht: Teller, garnire es mit Citronen oder Citronat, so ist es recht.

• 103 (o) 20 •

000

Das



Das 37. Capitel.

Allerhand Gallerie oder Schelée zu machen.

1. Eine Gallerie oder Schelée von Fleisch / von allerhand Farben auf die Schalen zu kochen.

Nehme ein neuen Hasen oder verzinnten Kessel, wann es aber ein Hasen ist, so muß er zuvor recht ausgebrüht oder ausgekocht werden, und muß auch 12 bis 15 Maas hinein gehen, setze den Hasen, wann er ausgebrüht ist, mit reinen Wasser zum Feuer, hernach nehme 6 Pfund mageres Rind: Fleisch, schneide es zu Stücken, nehme auch 4 Pfund Kalbs: Knochen, und 4 Rälber: Füß, haue es auch zu Stücken, nehme noch zwey alte Hühner, die kan man ganz lassen, oder auch auf Stücken schneiden, hernach wässere das alles zusammen ein oder zwey Etund in kalten Wasser ein, thue das in ein irrdenen neu ausgebrühten Hasen, oder verzinnten Kessel, laß es sacht kochen, schaum es recht wohl ab, daß kein bißlein Schaum darauf ist, laß es wohl einkochen, man kan auch mit ein Löffel ein wenig Brüß heraus nehmen, und solche erkalten lassen, wann es dann recht starck gesteht, so ist sie recht. NB. Wenn man an dem Fleisch menagiren will, und die alten Hühner, das Kalb: Fleisch und Rälberfüß weich sind, so kan man es heraus nehmen, ist die Brüß starck, so schöpffe das Fett alles herunter, dann nehme ein Haar: sieb oder Haar: tuch, setze es in eine verzinnte Poutelle oder Kessel, setze es auf Kohlen, und laß es kochen, thue zwey bis drey Loth gangen Zimmet, 2 Loth Nägelein, und 1 Loth Muscaten: blüß daran, laß es sacht kochen, gieß 1 oder 2 Maas guten Wein daran, nehme 8 bis 10. saubere Citronen, wenn man etwas will in die Schalen gießen, sonst aber kan man nur 2 oder 3 darzu nehmen, scheele die Citronen ab, schneide von 2 oder 3 Citronen das bittere aus den Schalen, thue sie in die Brüß, trucke auch den Citronen: safft darein, die Kern müssen aber zuvor heraus gethan werden, nimmt man aber so viel Citronen, daß die Gallerie wie beschrieben ist, hinein gegossen wird, so kan man auch noch mehr von den Citronen, davon die Schalen und Kern gethan worden, darzu thun, wann nun die inwendige Citronen als das Marck da-

ran

ran ist, so thue 1 oder 2 Pf. feinen Zucker darzu, dann es muß recht süß seyn, und wohl nach dem Gewürz schmecken. NB. Hernach nehme 8 oder 10. frische Eyer, lege solche in sauber Wasser, und wasche sie rein, wann sie abgewaschen seyn, so lege sie wieder in sauber Wasser, NB. dann schlage sie auf, thue die Schalen und das Weiße in ein irdene Schüssel, die Dottern muß man a part thun, trucke die Schalen zu Stücken, darnach nehme eine Ruthen von starcken abgeschabten Reißig, oder nehme etliche saubere Spänlein zusammen, schlage das Eyerweiß zu einen Schnee oder Schaum, laß es sacht und lang kochen, dann thue den Schnee von Eyerweiß und Eyer-schalen in die Brüh, rühre es untereinander, NB. man kan auch ein wenig in ein Teller thun und stehen lassen, damit man sieht ob es starck genug ist, NB. solte es nicht starck genug seyn, so muß man etwas Hauß-blasen in laulichten Wein einweichen, wann die Hauß-blasen zergangen ist, so gieß es daran, und laß es mit kochen, darnach mache ein Gallerie-Sack zum Ofen, dann wann es warm ist, so laufft es besser, der Sack muß vorhero wohl ausgewaschen und von weißen Tuch und ganz spizig gemacht seyn, dann giesse die Schelée darein, von Anfang muß man neue Ziegelein haben, die vorhero ausgewaschen seyn, setze ein Ziegelein darunter, das erste das von Anfang herunter laufft, kan man wieder in den Sack giesen, hernach laß in jeden Ziegel was lauffen, daß es eingerheit wird, wann in ein Ziegel was ist, so setze es auf die Seiten, verwahre es mit Papier, daß kein Staub darein fällt, wann es nun alles ist, so nehme ein Viertel-Pfund Mandel, brühe sie, daß sie sich abscheelen lassen, thue die Mandel in kaltes Wasser, und stosse sie dann in Wörstel klein, wann sie recht klein sind, so thue sie in ein rein sauber Geschirr, nehme ein neuen Koch-Löffel, gieß von der trüben Schelée daran, indem sie nicht alle wird überein seyn, rühre die Mandel damit dünn, dann treibe sie wieder durch ein sauber Haar-Sieb oder Haar-Tuch, so nicht schmutzig ist; NB. Darnach nehme ein Viertel-Pfund Pistacien, bereite sie eben auf diese Art, nehme ebenfalls von der trüben Schelée, wann eine herunter geloffen ist, und mache es mit den Pistacien auch so, als wie mit den Mandeln, NB. will man eine roth machen, so nehme nur ein Flecklein guten Tournesol, weiche es in die warme Gallerie oder Schelée ein, trucke den Tournesol aus, die Gallerie aber muß vorhero alle auf Rohsen in den Ziegeln warm gemacht werden, auch wenn man sie in die Porcellanen Schalen giesen will, müssen sie

sie erst warm gemacht werden, NB. wann man es auch in die Citronen-Schalen gießen will, so muß man gleich von Anfang 4. oder 8. oder 12. so viel man nehmen will, halb in der Lång voneinander schneiden, und dann mit ein silbern-oder blechen Löffel das Mark als den Saft von den Citronen heraus stechen, und das Weiße alles von den Schalen heraus thun, darnach lege sie in frisch Wasser, und laß sie wässern, thue sie wieder heraus, setze sie in eine breite Pfannen auf Korn-oder Erbsen, daß sie nicht umfallen können, hernach gieß mit ein Löffel nur was weniges darein, wann dieses in der Schalen kalt und gestanden ist, so kan man von der blauen Mandel-Schelé, nehmlich von den Mandeln etwas darauf gießen, hernach von der rothen oder grünen, auch von der weissen, es muß aber allezeit erst gestanden seyn, ehe man wieder eine andere Farb darauf gießen will, wann es nun recht gestanden ist, so kan man die halben Citronen auf 2. oder 3. Theil schneiden, so schattiren sich die Farben: Alsdann kan man die Schelé, so in die Porellanen Schalen gegossen worden, damit garniren, es ist schön, und auch ein gesundes Essen, insonderheit vor die Kranken ein rechte delicatessé. NB. Das Fleisch, davon die Schelé gekocht worden, kan man auf andere Art verspeisen wie man will.

2. Eine Schelé oder Gallerie von Hirsch-Horn vor die Kranken zu machen.

Nehme ein Hasen von drey Maas, brühe solchen aus, hernach nehme geraspeltes Hirsch-Horn, thue es in den Hasen, gieß so viel Wein als Wasser daran, laß es ein Stund sacht kochen, dann seyhe es ab durch ein Haar-Sieb, gieß es in ein neuen saubern Tiegel, setze ihn auf Kohlen, thue etwas ganzen Zimmet, ganze Nägelein und Muscaten-Blüh daran, thue auch ein gut Stricklein Zucker darzu, daß es süß genug wird, schneide von 2. Citronen die Schalen ganz dünn herab, daß das Bittere heraus kommt, thue die Schalen und das Citronen-Mark, wann die Kern heraus sind, daran, und laß es kochen, NB. man kan auch 3. bis 4. Eyer sauber abwaschen, und das Weiße und die Schalen in ein Geschir zusammen thun, die Dottern müssen aber davon bleiben, dann schlage das Eyerweiß mit den Schalen zum Schnee, wann die Gallerie ein wenig gekocht hat, so thue die Schalen mit dem Eyerweiß darein, rühre es untereinander, darnach nehme einen Sack von weissen

weißen Wollen: Tuch, der oben weit, und unten ganz spizig zu ist, er muß auch wohl zugeneht seyn, mache den Sack bey dem Ofen fest an, setze ein sauber Geschirr unter, gieß die Gallerie in den Sack, der Sack muß aber recht rein seyn, laß es durchlauffen: Alsdann kan es in Gläser oder Caffee-Schalen gegossen, und den Kranken zu einer Kühlung und Krafft gegeben werden; wenn man will, so können dieser Gallerie auch allerhand Farben gegeben werden, wie es vorhin in der Fleisch-Gallerie beschrieben worden ist.

3. Eine Gallerie oder Schelée von Fischen/ vor diejenige/ so kein Fleisch essen.

Nehme 3. oder mehr Karpffen, je mehr Karpffen, je mehr Gallerie, und je stärker es auch wird, man kan auch Hecht darzu nehmen, wenn man sonst Fisch speißt, schuppe die Karpffen, mache sie auf, thue das Ingeräusch heraus, und wasche die Fisch sauber aus, dann nehme ein saubern Kessel, thue Wasser darein, salze es sehr wenig, man kan auch etwas guten Essig darzu nehmen, damit man die Karpffen oder Hecht nachgehends verspeisen kan, thue die Fisch darein, und laß sie gar kochen, wie man sie sonst zu kochen pflegt, wann die Fisch gar seyn, so nehme sie heraus, NB. wann man die Fisch gleich verspeiffen kan, so ist es gut, man muß aber eine scharffe Soop darüber machen, weil sie nicht viel gesalzen sind: die Brüh nehme, und senhe sie durch ein Haar-Sieb in ein verzinnnen Kessel oder Ziegel, weiche ein Tag vorher ein Stück Haut-Blasen in laulichten Wein oder Wasser ein, und gieße es dann an die Fisch-Brüh, thue ein Stück zerbrochenen Zimmet, Muscaten-Blüh, ganze Nägelein darzu, darnach es viel Brüh ist, muß auch viel dergleichen Gewürz daran gethan werden, gieß ein paar Maas guten Wein darunter, und thue auch ein gutes Stück Zucker darein, daß es süß genug wird; NB. will man sie, wann sie fertig ist, in Citronen-Schalen giessen, so kan man sechs oder acht Citronen halb voneinander schneiden in der Läng, und das Inwendige, als das Marc, mit ein silbern Löffel heraus stechen, das Weiße thue auch heraus, lege die Citronen-Schalen in frisch Wasser, und laß sie wässern, das Marc aber, wann die Kern heraus sind, kan in die Brüh gethan werden, thue von zwey oder drey Citronen die Schalen mit in die Brüh, laß es eine

Viertel, Stund miteinander kochen; Darnach nehme acht bis zehen
 Eyer, lege sie in kaltes Wasser, wasche sie ab, lege sie wieder in kaltes
 Wasser, dann nehme sie aus dem Wasser, schlage die Schalen und
 das Weisse in ein Geschirr, die Dottern aber thue a part in ein Geschirr,
 schlage die Eyer, Schalen und das Weisse von Eyern zu ein Schnee
 oder Schaum, hernach thue das Eyerweiß und die Schalen in die
 Gallerie, rühre es untereinander, laß es ein wenig kochen, das nimmt
 den Schmutz hinweg: Alsdann nehme den Gallerie-Sack, wenn man
 kein hat, so nehme ein weiß Wollen-Tuch, und lasse ein davon machen,
 oben muß er weit seyn, und unten spizig zugeneht, der Sack muß auch
 recht ausgewaschen werden, mache den Sack bey ein warmen Ofen
 an, gieß die Gallerie mit den Eyern alles in den Sack, laß es in etliche
 neue Tiegeln lauffen, vorhero müssen die Tiegeln mit heissen Was-
 ser ausgebrüht werden, dann kan man sie hinein lauffen lassen, wenn
 nun die Gallerie alle aus dem Sack geloffen, so kan man sie eben auch
 mit Mandel, Pistacien oder Tournesol färben, und dann kan man
 es in die Porcellanen Schalen, oder in die Citronen-Schalen
 gießen, wie es bey der Fleisch-Gallerie bes-
 schrieben ist.





Anhang

Von allerley Koch / Brey und Mus-
fern, nebst einer Art, wie man Vögel zubereiten
soll, daß man selbige lang erhalten kan: item von
geräucherten Schinken, und Zerbellate-Würsten,
und andern mehr.

Bestehend in 150. Sorten.

1. Ein gutes Citronen-Koch oder Muß.

Nimm grosse Citronen, fünff oder sechs auf eine Schüssel, schneide die Schaalen ganz dünn herab, hernach reibe die Citronen bis auf das Saubere, thue das weisse geriebene in ein Tuch oder Säcklein, brenns etlich mahl mit einem saubern siedenden Wasser ab, und gieß allezeit wieder ein frisches darauf, und drückts wohl aus, bis alle Härteigkeit völlig weich ist, truckne es dann gar sauber und wohl ab, stoß es in einem steinern Mörser gar klein, nimm hernach ein halbes Pfund Zucker, gieß nach Bedüncken ein mit rother Farbe eingeweichetes Luchlein Wasser darauf, laß zu einem ziemlich dicken Zulepp sieden, alsdann thue die klein gestoffene Citronen darein, und laß es sieden in rechter Maas, und rühre es mit einem Lemoniens-Safft nach Belieben, und es muß gleichwohl noch Dicke haben, wie eine andere Latwerg zu einem Koch oder Brey, hernach wenn es kalt ist, so nimm es in eine saubere Schüssel, und nimm von 7. oder 8. Eiern das Klare; rühre das Koch oder Muß wie Quitten-Koch, eine ganze Stunde muß das Eyer-Klar in einem Eypfflein wohl abgerührt werden, und immer ein oder zwey Eßffel voll

voll zugegossen, thue auch auf die lezt klein geschnittene Citronen-Schalen, die nicht bitter seyn, hinein, thue es in eine silberne oder blecherne geschmierte Schüssel, bache es wie das Quitten-Koch oder Muß, es laufft schon auf, man darff kein Reiff nehmen, so ist es recht und gut.

2. Das gute Pistacien-Koch oder Brey.

Nimm ein Pfund Pistacien, auch Zucker in ein Becken, läutere den Zucker, schütte die gestoffene Pistacien hinein, truckne es ab, die Pistacien müssen vor mit Spenath gefärbt seyn, und gerührt wie ein Mandel-Muß, so oft ein ganzes Ey, so oft ein Dotter, und gerührt, biß die rechte Dicke hat, und alsobalden 12. Eyer, 6. ganze, und 6. Dotter, wann es aber noch zu dicke ist, so nimm noch 2. Eyer-Dotter mehr.

3. Krebs-Koch oder Muß zu machen.

Nimm von einer Rund-Semmel die Schmollen oder das Weiche, weichs in einer guten Milch ein, darnach drückts wohl aus, nimm 40. abgeseottene Krebse, derselben Schwänze oder Scheeren ausgelöst, alsdamm nimm Butter ein Viertel Pfund, und darinn wohl abgerührt wie zu Schmalz-Knöblein oder Klößern, darnach nimm die Krebs-Schwänze und geweichte Semmel, auch grob gestoffene Mandel und Butter in einen Mörsel, stoß es gar wohl ab, darnach nimm Eyer in ein Löfflein, und rühre sie ab, und unter dem gestoffenen Teig in einer Schüssel abgerührt, wann man gern will, kan mans zuckern oder nicht, wann mans bächt, mit rother Butter oben bestrichen.

4. Agres-Koch oder Muß von Stachel-Beeren zu machen.

Nimm ein gutes Löfflein voll Agres-Beer oder Stachel-Beeren, darnach das Rindl oder Becken groß ist, und gieß ein Löffel voll Wasser daran, laß sieden, daß es sich durchtreiben läst, und wann sie durchgetrieben seyn, so nimm Zucker, Butter, und 4. Eyer-Dotter, rühre durcheinander ab, schmier zuvor ein Rindl, Becken oder Ziegel mit Butter, gieß das Koch oder Muß darein, und laß es also bachen.

5. Einen guten Schmalz-oder Speck-Koch oder Muß zu machen.

Man soll gestoffene Stärck oder Krafft-Mehl nehmen, und wann mans auf eine Schüssel machen thut, soll man nehmen 4. Eyer-Dotter, und

Item von geräuchereten Schinken / und Zerdelates Wärfen / 48
und eine gute süsse Milch / die Eyer Dotter in der Schüssel wohl zerklöpfen / und mit der Stärke einen Teig anmachen / und in der zerlassenen Butter / wenn er gleich anhebt zu sieden / kan man ausgießen / fein alleweil rühren / wie sonst gebräuchlich / wann das Schmalz lauter ist / so ist es gesotten genug / dann soll mans absehen.

6. Ein Erdbeer-Muß.

Treibe die Erdbeer durch mit Wein / nimm gerieben Haug-Brod / und röst es im Schmalz / gieß die Erdbeer daran / zuckers / und laß sieden.

7. Carls Krebs-Koch.

Breche ein und ein halb Schock Krebse aus / die Schalen stosse recht klein / thue drey Viertel-Pfund Butter dazu / und laß ein wenig rösten / bis sie roth wird / alsdann zwinge die Butter durch ein Haar-Tuch / die Schalen thue wieder in die Castrol / gieß eine gute halbe Kanne Milch / Rahm darauf / thue 2. Händvoll geriebene Semmel dazu / und laß aufkochen / streiche es alsdann wieder durchs Haar Tuch so dichte als es seyn kan / hernach weiche vor 4. Pfennige Semmel in Milch ein / schneide die Krebs Schwänze klein / und thue die eingeweichte Semmel auch dazu / stosse es alsdann wohl in einem Mörsel / nehme die Krebs Butter auch dazu / schlage 2. bis 3. ganze Eyer / und 14. bis 16. Dottern / eines nach dem andern hinein / nehme auch ein wenig Salz und Macis-Muß / und wann es beliebt / Citronen-Schalen dazu / stosse diese Massam wohl untereinander / ingleichen muß auch die durchgestrichene Cullii mit gestossen werden / oder wohl abgerührt / thue es in ein blechern Ring / und laß drey Viertel bis ein Stund langsam backen.

8. Butter-Koch.

Nimm ein halb Pfund ungesalzene Butter / darinnen keine Milch auch nichts von Wasser bleiben muß / rühre dieselbe in einem Reib-Nuß wohl ab wie Schaum; Alsdann nehme 78. Eyer / die Dottern schlage je 2. mal 4. in die Butter / und halte mit stetem rühren an / hernach wieder 4. und sofort / bis daß sie alle sind / rühre also noch eine halbe Stund / nachmahls nimm von 2. Citronen und 2. Orange die Schalen / reib sie auf einem Reib-Eisen / rühre ein wenig Macis / und zuletzt klar-gesiebten Canari Zucker / so süß als mans haben will / mu ein / gieße die Massa in ein

ein blechern Ring so mit Butter bestrichen / hinein / laß drey viertel biß 1. Stund langsam backen / so ist es gut.

9. Ein aufgehendes Mandel-Koch.

Nimm zu einer grossen Schüssel ein Pfund Mandeln / schwoßs und löß sie aus / legß in frisches Wasser / und laß eine weile stehen; Dann reibe an einem Reib-Eisen ein Pfund Zucker / und stosse die Mandel in der größe wie ein Brein / spritze sie mit frischem Wasser / daß nicht oblicht werden; Alsdann thue sie sammt den Zucker in eine tiefe Schüssel / mische es untereinander und wann die Mandel und Zucker wohl untereinander gerührt sind / so schlage 10. ganze Eyer daran / und 10. Dottern / thue die Dögel von den Eiern hinweg / und wann sie gar klein seyn / so nimm 12. ganze / und 12. Dottern / wann nun sie daran seyn / so rühre es auf einer Seite anderthalb Stund / schneide auch Lemoni-Schalen klein / und rühre auch darunter / du mußt es aber wohl rühren / daß es nicht suppicht wird; Alsdann nehme eine Schüssel die nicht zu groß ist / und schmere sie mit Butter / richte ein blechern oder hölzern Reif auf die Schüssel / und vermach außwendig den Reif mit einem Teig / damit das Koch nicht austrinnt / dann schütte es auf die Schüssel / und backe es in einem Ofen oder Torten-Pfanne / unterßich muß aber nicht zuviel Blut seyn / daß die Schüssel nicht zerschmelzt / und wann man mit der Schüssel will verßichert seyn / so streue auf das Torten-Pfännlein-Blätter ein Sand / über sich aber darff man gute Blut geben / backe es nun also anderthalb Stund / wann es nun fertig ist / so thue den Reif von der Schüssel weg / und zuckere es; Man kan auch oben auf anstatt der Lemoni-Schalen / eine eingemachte Citron würfflicht schneiden / und darunter rühren / man muß aber den Safft wohl davon abseihen / ehe mans schneiden thut / und wann mans in einem Ofen bäckt / und die Hitze zu groß wäre / so decke es mit einem Papier zu / daß es nicht schwarz wird / so ist recht.

10. Ein aufgehendes Reiß-Koch zu machen.

Nimm in einem Hasen eine gute süße Milch / dann 2. Handvoll Reiß / wasche solchen im heissen Wasser aus / darnach in einem kalten / und wann die Milch siedt / so koch den Reiß darinn / laß ihn gar dick siedens; Alsdann schütte ihn heraus / in eine weite Schüssel / salze es ein wenig / darnach rühre es / biß der Reiß abgekühlt ist / thue nochmahls anderthalb

Strichel

Strigel Butter darein / schlage auch 3. ganze Eyer / und 1. Dotter daran / und rühre es so lang / bis es schön aufgehet / wann es nun wohl aufgegangen ist / so zuckers / daß es süß genug ist / und schmier eine Schüssel mit Butter / und schütte den Koch darein / lege auch ein Reif auf die Schüssel / und backe es in einem Ofen oder Torten Pfann heraus / und zuckers oben auf / so ist's recht.

11. Ein aufgehend Gries:Koch zu machen.

Nimm in einem Hasen eine gute süsse Milch / und wenn es anhebt zu sieden / so koch den Gries ein / als wie ein Koch / wann er nun gesotten ist / so nehme ihn heraus auf eine weite Schüssel / und thue ein Stäublein Salz daran / rühre es / bis es abgekühlt ist / darnach lege zwey Strigel Butter daran / und rühre es so lang / bis es aufgehet / wann er nun aufgegangen ist / so schlage 6. ganze Eyer daran; Alsdann schmiere eine Schüssel mit Butter / und lege ein Reif darauf / zuckere es oben / daß es süß genug ist / schütt das Koch darein / backe es in einem Ofen oder Torten-Pfann / und wanns gebacken ist / so zuckere es oben auf / so ist's recht.

12. Ein aufgehendes Semmel:Koch zu machen

Nimm zu einer grossen Schüssel ein paar Semmel / und schneide die Rinden davon / lege sie in frisches Wasser / dann nimm in eine weite Schüssel 2. Löffelvoll Schmalz / rühre es / bis es schön zäh wird / darnach nimm 6. Eyer / und lege sie zu einer warmen Blut / daß sie löblich werden / schlage dann ein Ey daran / und rühre es eine gute viertel Stund / darauf nimm die Semmel aus dem Wasser / und drucke sie steif aus / daß kein Wasser darinnen bleibt / thue es auch weiters in die Schüssel / und rühre es gar wohl auf / wann es nun genug aufgerührt ist / so zuckere es zur Gemüge / oder salze es ein wenig / und schmiere eine Schüssel mit Butter / lege ein Reif darauf / und schütte das Koch darein / und backe es in einem Ofen oder Torten-Pfann schön gelb heraus / und zuckere es oben auf / so ist's recht.

13. Ein aufgelauffenes Saum:Koch oder Schaum:Kuch.

Nimm Salse oder Tische:Brüh / von welchen Obst dir beliebt / zwey Löffelvoll / (doch merck / daß die Salse nicht mit Hönig / sondern mit Zucker gesotten sey) rühre bey einer halben viertel Stund / dann nimm

von zwey Ethern das weisse / schlags oder rührs wohl ab / nachmahls schütts unter die abgerührte Salse / rührs wiederum ein wenig / dann nimm wieder das Weisse von 2. Ethern / verfare damit / wie oben gesagt / und also ferner bis 12. Eyer klar darein gerührt hast / letzens rühr alles zusammen eine gute halbe Stund auf eine Seite ohne Veränderung / wann es anfängt aufzugehen / drucke den Saft von einer frischen Lemonie dar ein / machs mit Zucker süß / schneide auch etwas wenigß von den Schaglen klein / und thue es darunter / wann es dann wohl aufgangen / so sag es auf ein Törten-Blätlein / und backß in der Törten-Pfann fein kühl / oben und unten ein wenig Blut oder Kohl-Feuer / richts mit dem Blätlein an / zuckers / du kanst es auch mit Blumen zieren.

14. Weinbeerlein oder klein Rosinen-Muß.

Nimm Weinbeerlein oder kleine Rosin / wasche sie sauber / stoß in einem Mörsel sammt einer gebähten Semmel-Schnitte / wann es genug gestossen / so schlags durch mit Wasser und Wein / schütts in heisse Butter / laß sieden / bis dick wird / thue Zucker daran / soviel als genug ist / den gesunden giebt mans kalt / den franken aber warm.

15. Ein kräftiges Rosen-Muß.

Nimm eine Handvoll groß oder kleine Rosin / thue die Rindpffe davon / nimm Semmel die in Wein geweicht ist / stoß sie darunter / treibs mit einem Seidel Wein durch ein enges Sieblein / dann thue Zucker / Zimmet / Megelein / und Muscaten-Bluth darzu / laß sieden bis dick wird / du kanst auch an statt des Weins eine gute Hühner-Suppe nehmen.

16. Roth gesulzte Aepffel.

Nimm schöne braune Aepffel / schels / und thus in ein saubers Reindel / geuß daran ein halb-rothen Wein / leg gangen Zimmet und Megelein daran / decks zu / und laß also sieden / thue auch Zucker darein / bis es süß genug ist / kehre die Aepffel oft um / daß auch die Suppe fein dick wird ; Alsdann lege die Aepffel in eine Schüssel / und geuß die Suppen darüber / stelle es an ein kühles Ort / so gestehts / ist gar ein gut Essen.

17. Eine gesulzte Milch zu machen.

Nimm 2. Röpffel gar gutes süßes oberes und 12. Eyer-Klar / und ein Löffelvoll Stärck / der Zucker muß aller bröcklicht seyn / laß von weiten sieden

Item von geräucherten Schincken / und Zerbelaze Würsten. 485
den / und kloppf alleweil / wann es nun ein rechten Sud gethan / ist es schon
genug.

18. Gute gebratene Rüben zu machen.

Nimm schöne süsse Rüben / schels / und schneids wie geschärfste Aepfel / brenns in ein heissen Schmalz schön braun / legß in ein Reindel / geuß guten sauren Milch-Rahm daran / laß dünsten / so seyn sie recht.

19. Butter mit Mandeln zu machen.

Nimm Eyer / siedß hart / nimm soviel Mandel als Eyer-Dottern / und stoß klein / nimm soviel Butter / als viel die zwey Stück sind / zuckers-treibß durch ein Sieb / oder wie du wilt.

20. Gefüllte Sau-Ohren zu machen.

Nimm die Ohren von einem grossen Schwein / buge sie sauber / und laß wohl weich werden / dann untergreiff wie du kanst / und soviel dir möglich ist ; Hernach nimm etliche hart-gesottene Eyer / hackß gang klein / röste Zwiebel fein schön / thue es durch einander / schlage noch ein Ey daran / und machß mit Ober-Milch so dünn / daß du sie füllen kanst ; Alsdann lege die Ohren in Rälber-Mezlein / und fülle sie so voll als möglich ist / das übrige aber mach auswendig zu den Ohren / und verschlags in die Mezel / überwindß ein wenig mit Zwirn / daß nicht voneinander fällt / legß in ein Reindel / gieb ihm über sich und unter sich Blut / seyn gar gut.

21. Spenath-Würst zu machen.

Nimm Spenath / hacke ihn klein / wann er nun gehack / so röste ihn im Schmalz oder Butter / nimm ein wenig Semmel-Brösel / machß mit Milch und Ethern an / machß nicht zu dick und nicht zu dünn / thue Muscaten-Blüß und Pfeffer daran / salze es / füllß ein in dünne Därme / bindß zu / und siedß.

22. Hecht mit Hering gespickt und Arebs-Ragout.

Einen Hecht sauber geschuppt / ausgewaschen / und mit Salt gerieben / alsdann mit länglicht-geschnittenen Stücken Hering gespickt / dann den Hecht in die Rundung gebogen / Kopff und Schwanz zusammen gebunden / in eine blecherne Schüssel gesetzt / zerlassene Butter darauf gegossen / und in einem Back-Ofen drey viertel Stund also backen lassen ;

Indessen breche man ein halb Pfund Krebse aus / stosse die Schaaalen im Mörzel / wann sie klein gestossen seyn / thut mans in ein Castoroll und ein Stück frische Butter darzu / rühre oben dem Feuer / daß die Butter recht roth wird / hernach eine Handvoll geriebene Semmel darzu gethan / eine Kanne Boullion darauf gegossen / und zusammen kochen lassen / wann die Semmel in kochen recht durchgeweicht ist / streicht mans durch ein Haar-Sieb in ein andere Castoroll, thut die Krebs-Schwänze / ein Handvoll Morgeln / klein-geschchnittene Stück von Hering / Pfeffer / Ingber und Macis-Nuß darzu / laß noch ein wenig kochen / alsdann richt man das Ragout in eine Schüssel an / und setz den gebratenen Hecht darauf / so ist es gut.

23. Fricassée von Ahl.

Man nehme einen Ahl / ziehe ihn die Haut ab / wasche ihn sauber aus / und bestreue ihn ein wenig mit Salz / hernach auf einem Rost halb gar gebraten / indessen röste man einen Löffelvoll Mehl in Butter / in einer Castoroll gelb / wemms nun bald gelb wird / so rühre ein wenig kleine Peterfil und eine Zwiebel daren / geuß Boullion darauf / thue auch Salz / Pfeffer / Ingber / Macis-Nuß / ein halbe Citronen / und ein Stengel Rosmarin darzu / alsdann schneide den Ahl zu kleinen Stücken / thue solchen in diese Brühe / und laß ihn wohl gar kochen / und wann du anrichten wilt / schlage 3 Eyer-Dottern auf einen Teller / drucke von einer halben Citronen den Saft darauf / und gieß die Dotter mit dem Saft auf den Ahl ins Castrol, schwenck ein paar mahl um / und richts an / so ist es gut.

24. Angeschlagene Peterfil-Wurzel.

Man nehme anderthalb Pfund verbes Kalbfleisch von der Keile / schneide dasselbig mit einem Schneid-Messer recht klein / in gleichen schneide auch ein halb Pfund frischen Nieren-Stollen oder Rinds-Marc klein / und thue es zu dem Kalbfleisch / nimm vor 1. Kreuzer Semmel / laß im Wasser zuvor ein viertel Stund weichen / trucke sie dann wohl aus / thue es auch zu dem Kalbfleisch und Nieren-Stollen / nimm auch Salz / Pfeffer / Ingber / Macis-Nuß / und 2. bis 3. rohe Eyer / schneids zusammen mit einem Messer wohl untereinander / und an Stücken Peterfil-Wurzel eines Fingers lang / die aber zuvor abgekocht seyn müssen / angeschlagen / alsdann gieß Boullion in eine Castoroll, setz es auf Kohl-Feuer / wanns kochet

Trem von gedäucherten Schinken / und Zerbelaaz-Würsten. 487
kocht / lege die angeschlagene Wurzel hinein / Salz / Macis-Blumen /
und eine Handvoll geriebene Semmel darzu / und laß es also langsam koch-
en / daß es gar wird / so sind sie gut.

25. Leyer-Albse.

Schneide vor 5. Pfennige Semmel / die nicht gar zu altbacken sind /
würfflicht / feuchte sie in einer töpffern Schüssel mit süßen Rahm an / ohn-
gefehr mit 5. Eß-Löffel voll / schlage 4. Eyer darzu / auch ein wenig geschnit-
tenen Petersill / Macis und Salz / streue auch ein Eß-Löffelvoll Mehl dar-
auf / rühre untereinander / breche hernach mit einem Löffel Klößler dar-
aus / lege in heiß Schmalz / und backe hübsch aus; Alsdann thue es in ei-
ne Castroll, Salz und ein wenig Macis darzu / gieß eine Kanne gute
Boullion darauf / und laß langsam auf Kohlen drey viertel Stund kochen /
so sind sie gut.

26. Leyer-Nocken.

Rühre anderthalb viertel Pfund frische Butter in einer Schüssel ab /
thue ein Dotter und 4. ganze Eyer darzu / wann dieses wohl abgerührt /
rühre auch 5. Rühr-Löffelvoll Mehl darunter / setze es alsdann in eine Ca-
stroll mit Boullion übers Feuer / wanns nun kocht / so brich mit einem
Eß-Löffel den abgerührten Teig Löffelvoll-weiß aus in die Boullion, thue
ein wenig Salz und Macis darzu / und laß also ein halbe Stund kochen /
so ist gut.

27. Semmel mit Leyer / Milch und Zwiebel.

Nehme eine Handvoll Mehl / gieß ein wenig siedend Wasser darauf /
würck zusammen / zu einem harten Teig / setze davon einen Rand auf eine
blecherne Schüssel / laß den Rand am Feuer oder Back-Ofen backen; Als-
dann schneide vor 5. bis 6. Pfennige Semmel zu dünnen Scheiblein / lege
dieselbigen in die Schüssel dader Rand herum ist / setze eine Kanne Milch
zum Feuer / wann sie gesotten / gieß auf die Semmel / streue ein wenig
Ingber und Salz darauf / und laß auf einem Kohl Feuer ein viertel Stund
kochen / hernach setze etliche Stück frische Eyer darauf / halte eine glühende
Kohl-Schauffel darüber / daß die Eyer oben erhaben / köche eine Klein-
schnitt

Anhang von allerhand Koch / Brey und Mäßen.
 geschnittene Zwiebel in Butter braunlich / und rühts darüber / so sind
 sie gut.

28. Krebs-Strudel.

Nehme anderthalb Pfund Krebs / schneide von ein halb Pfund die
 Beine lebendig ab / und stoffe dieselbigen klein in einem Mörsel / die Krebs
 aber siebe zusammen ab / und breche sie aus / die Schwänze davon / schneid
 mit einem Schneid Messer klein / thue sie auf einen Teller / die Schalen
 aber stoff im Mörsel / wann sie klein gestossen sind / thue sie in eine Ca-
 stroll , und ein gut Stück frische Butter darzu / setz auf ein Feuer / und
 rührs um / bis die Butter recht roth wird ; Alsdann drucke die helffte von
 der Butter durch ein Haar-Tuch auf ein Teller / und thue die roth-gestof-
 sene Krebs-Beine auch zu den übrigen Schalen ins Castroll , streue ein
 wenig geriebene Semmel darzu / und gieß gute Milch darauf / und laß
 zusammen ein wenig kochen / wanns gekocht hat / streichs durch ein Haar-
 Sieb in ein Castroll ; Hernach nimm ein wenig von der ausgedruckten
 Krebs-Butter in ein kleines Castroll , schlage 4 Eyer hinein / auch einen
 guten Anricht-Löffelvoll von der durchgestrichenen Krebs-Cullii , setze
 es auf ein Kohl-Feuer / und rühre es / daß es wird / wie gerührte Eyer /
 dara rühre die geschnittene Krebs-Schwänze / ein wenig Salz und Ma-
 cis-Nuß auch darunter / und laß kalt werden ; Indessen mache einen
 Teig von einer guten Handvoll Mehl / ein wenig Butter / 1. Ey / und
 ein klein wenig Milch zusammen / treibe den Teig mit einem Treib-Holz
 ganz dünn aus / streiche mit einem Rühr-Löffel die abgerührte Krebs-
 Fülle darauf / und rolle den Teig darüber zusammen zu einem Strudel /
 dann mache einen Rand um eine blecherne Schüssel / lege den Strudel
 hinein / und gieß die durchgestrichene Krebs-Cullii darüber / und laß es
 also in einem Back-Schaar oder Back-Ofen eine halbe Stund ganz lang
 sam backen / so ist's gut.

29. Macaronen mit Krebsen.

Siede 1. Pfund Krebs / und backe sie aus / die Schalen stoffe / und
 pouffirs in Butter / gieße eine Konne Milch darauf / und laß kochen / nach-
 mahls durch ein Paar-Sieb lauffen / querle in die durch gelauffene Krebs-
 Milch

Milch 4. Eyer, laß dann eine gute Hand voll Macaronen im Wasser aufkochen, wanns gekocht, geuß das Wasser wieder davon, lege sie in eine Schüssel, schneide alsdann die Krebs-Schwänze klein, und thue sie auch darzu, auch ein wenig Macis-Nuß und Salz; nachmahls giesse die Krebs-Milch mit den Ethern darüber, setze die Schüssel auf ein Kohls Feuer, daß kocht, halte eine gliuende Schauffel darauf, daß es oben erhascht, so ist gut.

30. Gezapfte Knödel oder Klöser.

Nimm 3. Strigel oder Klumpen frische Butter, wie man sie um einen Kreuzer oder Drener kauft, rührs wohl ab, alsdann brocke die Schmolzen oder das Weiche von neugebackener Semmel, so viel biß der Teig wohl dicke wird, machs zu Knödeln oder Klösern, lege sie in eine kräftige wohlgewürzte Suppe, und laß sie sieden, biß genug seyn.

31. Aufgelauffene Gerben- oder Hefen-Nudeln.

Nimm schönes Mehl, gute Milch, einen guten Löffel voll Gerben, 2. ganze Eyer, und ein Dotter, auch eines Eyes groß Schmalz, laß untereinander warm werden, rührs unter das Mehl, mach einen Teig der sich wücken läßt, daraus mache grosse Nudeln auf ein Bret, laß sie wohl aufgehen, hernach nimm eine grosse Schüssel, gieß eine halbe Maaß Milch darein, auch einen Löffel voll Schmalz oder Butter, laß untereinander sieden, leg die aufgegangenen Nudeln darein, oben und unten gleiches Kohls Feuer, so geht die Milch in die Nudeln, gib acht, daß sie sich nicht verbrennen, sondern nur braun werden. Kurz vorhero, ehe du es anrichtest, schütte 1. oder 2. Löffel voll Milchrahm oder Sahn darüber her.

32. Schnee-Milch zu machen.

Man soll auf eine Schüssel von einem halben Maaß oder drey Seidel gute süsse obere Milch nehmen, und von 5. neu-gelegten Ethern das Klare mit einem Löffel gar wohl durch einander abschlagen, daß gar schaumicht wird, darnach gebähte Semmel-Schnitten in eine Schüssel legen, zuckern, und ein wenig Zimmet darauf streuen, und den Schaum von der Milch darauf legen, gar hoch aufeinander, je höher, je schöner ist es, wann die Milch nimmer schäumet, so lang ein Löffel voll darinn ist,

folll mans nur wieder spriedlen oder querdeln, so schäumts, doch muß die Milch gut seyn.

33. Eine Reiß-Milch zu machen.

Man soll gute obere Milch nehmen, und Reiß darinnen kochen, nicht zu viel, wann er nun anhebt zu sieden, muß man ihn nicht rühren, wann er anderthalb Stunde gekocht, so setzt sich das Dide am Boden, so soll man die Haut herab heben, darnach das durch ein dünnes Tuch laufen lassen, daß nichts von dem Reiß darein kömmt, zuckers, laß aber nicht kalt werden.

34. Die Spanische Milch/ Mates genannt.

Nimm zwey schwarze unglasirte Weibling oder Ziegel, je weiter sie seyn, je besser wirffts auf; darnach nimm ein ganz neu gemolkene Milch, wie sie von der Ruhe herkommt, senhe, thue es in ein Weibling oder Ziegel, setze es auf eine glüende Asche, thue aussen herum kleine glüende Kohlen, und laß 4. oder 5. Stund stehen auf der glüenden Aschen, wann sie ganz auslöschet, thut man wieder ein andere darunter, damit es alleweil von unten gemach und gelinde wallt, nur nicht zu viel Blut, sonst wird die Haut gleich hart und speer, aber fort alleweil, nur daß mans merckt wallen, und wanns genug aufgeworffen, 4. oder 5. Stunde muß gar gewiß stehen, nimms von der Blut, setz es zugedeckt in Keller, laß über Nacht, nimm die obere dicke Haut herab, legs auf eine Schüssel übereinander, und zuckers, so ist gemacht.

35. Ein Tigel von Mandeln.

Nimm gute Mandeln, stoß sie, und thue sie in ein saubern Topff, und gieß gute Milch daran von Mandeln, rührs mit einem Hölzlein, laß fein gemach einsieden; alsdann thue es heraus in ein Eyer-Körblein, laß wohl versenhen: darnach nimm abgezogene Mandeln, schneide sie nach der Länge entzwey, vergülts, und bestede den Mandel-Teig damit, den du gesotten hast, mache eine Form daraus wie ein Tigel, zucker ihn, darnach leg ihn in eine Schüssel, gieße gute Mandel-Milch daran.

36. Ein Bütten-Räß zu machen.

Nimm gar ein schönen Zucker, 1. Pfund, und ein halbes, zererschlag in lauter Stückel, und gieße nur so viel Wasser darauf, daß er naß wird, laß

laß ihn sieden, daß er wie ein Glas springt, faum ihn fein gar geschwind, daß er nicht schwarz wird, darnach nimm 1. Pfund Rütten, so schön weiß und weich gesotten, und mit einem Messer so sauber und oft abgewischt, fein zart ausgekrast und geschaben, rühre die in den Zucker, setz auf ein Kohl-Feuer, und sied ihn, daß er sich gar wohl von Beck scheelt, es muß aber mit Fleiß gerührt werden, daß er sich nicht anbrennt, dann nimm 1. Bierling frische Citronen, schneids gewürffelt auch darein, und setz noch ein wenig auf eine Glut; alsdann thue den Model in kaltes Wasser, und schwinde ihn wohl aus, gieß die Rütten heiß in den Model, laß bey einem warmen Ofen 24. Stund stehen, wenn er nun recht gesotten, so geht er schön heraus, wann man ihn will anstreichen, so nimmt man Zimmet und rothen Sandel, pulverisire es durch den Teig gar zart, binds in ein Schleyer-Tüchlein, und bestreich den Käß Nasen damit, so wird er schön röthlicht, truckne ihn bey einem warmen Ofen, er ist also fertig.

37. Ein Teig von Eyer-Dottern.

Nimm 1. Pfund Butter, den schneide gar kleinsblättert in ein Hasen, schlage 16. Eyer-Dottern, und gieß 3. Löffel voll frisches Wasser daran, rühre gar wohl untereinander, gieß geschwind ins Mehl, und mach den Teig fein hurtig an, kanst auch ein Torten und überschlagenes Pastetlein daraus machen, das Salz muß nicht vergessen werden.

38. Den Rütten-Schnee zu machen.

Nimm 1. Pfund Rütten, die dörrffen nicht ausgebohrt seyn, siebe sie hind, und nimm sie gleich von siedenden Wasser wieder heraus, und treibs durch ein enges Sieb wanns gescheelt seyn, thue sie hernach in eine Schüssel, und rühre; alsdann nimm von 8. frischen Ehern das Klare, und klopffe eines nach dem andern, schlage es ganz fest in die Rütten, darnach nimm 1. Pfund schönen Zucker, und gieß nicht gar ein Seidlein Wasser darauf, wann er zergangen ist, so siebe ihn, daß er fliegt; alsdann gieß ihn also siedend in die gerührten Rütten hinein, rühre eine Stund, dann strecke es auf eine Oblat, rund oder länglicht, wie man will, setz gleich in ein laulichten Ofen, daß ein wenig trucken werden, und laß hernach immerzu in der Wärme stehen, daß durchaus trucken werden, so seynds gut und recht.

39. Ein Pfannen-Buchen mit Schinken oder Häring.

Laß Butter in der Pfanne braun werden, schlage Eyer wohl ab, und schütts darein, wann sie begimmen härtlich zu werden, so leg klein geschnitten Stückerlein von Schinken darein, oder Häring, und laß also backen.

40. Die runden Brand-Buchen zu machen.

Man soll in ein frisch Wasser eines halben Eys groß Schmalz legen, und darinnen sieden lassen, darnach ein schönes Mehl darein rühren, so viel, daß nur das Mehl naß sene, nachmahls soll mans auf heißer Asche wohl abtrucknen, daß er gar trucken wird, alsdann soll man Eyer in heiß Wasser legen, und eines nach dem andern daran schlagen, und wohl abrühren, oder in einem Mörsel stossen, biß der Teig so dick wird, als ein Koch oder Mus, alsdann soll man ihn auf einen fetten Teller thun, und mit einem Löffel fein runde Bröcklein ins Schmalz ziehen, das Schmalz muß nicht gar heiß seyn, und also fein kühle backen, stets rügeln oder querdeln, und mit einem Löffel darauf gießen, so lauffen sie schön auf, und werden gar locker.

41. Gärm-Wendel.

Nehme ein halb Pfund ausgelassene Butter, 2. Dotter, und 3. ganze Eyer, anderthalb Löffel voll gewässerte weisse Bier-Hefen, Salz, und ein wenig Macis, drey Viertel Pfund fein Mehl, und nicht gar eine halbe Kanne Milch, rühre dieses zusamm ab, als wie der Kugel-Hawffen abgerühret wird, setze es dann an eine warme Stelle, und laß gehen, wanns ein wenig gegangen hat, so bestreich kleine Förmgen mit zerlassener Butter, füll den abgerühreten Teig hinein, daß sie halb voll senn, und laß wieder gehen, daß sie ganz voll werden, nachmahls in den Back-Ofen ein Viertel-Stund gebacken, so sind sie gut.

42. Brod-Koch.

Nimm 1. Pfund frische Mandeln, ziehe die Schalen ab, und stofs sie klein, im stossen mit ein wenig Wasser angefeucht, daß sie nicht öhlicht werden, wann sie nun gestossen, thue sie in ein Reib-Asch, auch drey Viertel-Pfund gesiebten Zucker, und von einer Citronen die Schalen auf einem Reib-Eisen abgerieben darzu, alsdann rühre 8. ganze Eyer, und 8. Dotter, die recht heiß seyn, eins um das andere ein, damit die
Man

Mandel recht klar und nicht klumpericht gerühret werden, dann thue darzu 3. Loth gestossenen Zimmet, wie auch eine gute Hand voll geriebenen Hausbacken Brod, so zuvor mit Sect oder andern guten Wein angefeuchtet ist, rühre es also zusammen noch eine gute Stund; Hernach mahls bestreiche einen blechernen Ring mit zerlassener Butter, giesse die abgerührten Mandel hinein, und laß in einem Back-Schaar oder Back-Ofen, so nicht zu sehr geheizt ist, eine Stund backen, so ist's gut.

NB. Das geriebene Brod darff nur mit 2. Eß-Löffel voll Wein angefeuchtet werden, oder aber mit dem Saft von einer Citronen.

43. Mandel-Spähne.

Nimm ein Viertels-Pfund gestossene Mandel, 12. Loth recht klar gestossenen Zucker, und von einer Citronen die Schaalen, thue dieses zusammen in eine Schüssel, hernach von 2. Eyern das Weiße in einem Löffgen ein wenig gequerlt, und über die Mandel und Zucker gegossen, und alles zusamm wohl untereinander gerührt; alsdann auf Blätgen Amblat gestrichen, dieselbige auf Papier gesetzt, und in einem Back-Ofen, der nicht allzu heiß ist, gebachen, so sind sie gut.

44. Wiener-Torte.

Nimm ein halb Pfund Mandel, stosse sie klein, dann bren Viertels-Pfund Butter, 1. und 1. Viertel-Pfund Mehl, 10. Eyer-Dottern, Zucker, so süß mans haben will, reibe auch von einer Citronen die Schaalen hinein, und mache einen guten Teig an mit Wein, formire eine Torte nach Belieben, und fülle solche mit eingemachten Johannes-Beeren oder Kirschen, oder mit was man will, und laß sie in einem Back-Ofen nicht gar zu heiß backen.

NB. Man muß die Torte, wann solche gemacht, an dem Rand herum mit Papier, so mit Butter bestrichen, verbinden.

45. Citronen-Bouding gebacken.

Nimm 2. bis 3. gute Rühr-Löffel voll fein Mehl, rühre dasselbe mit 8. bis 10. gangen Eyern nach und nach fein glatt ab, giesse alsdann eine Kanne Milch darzu, und rühre auf einem Kohl-Feuer langsam ab, damit es so dicke wird, wie ein Wein-Crem, und laß es kalt werden, rühre

noch 4. Eyer mit hinein; alsdann nimm ein Viertel Pfund Bisquitte-Brod, schneide es zu Stücken eines Fingers lang, und eines Fingers dick, nimm 2. bis 3. Citronen, scheele das gelbe dünn ab, und schneide sie klein würfflicht, dann scheele das Weiße bis auf das Mark ab, das Mark aber schneide zu dünnen Scheiben, legß auf einen Teller, thue die Kerne heraus, und reibe Zucker darauf, die Citronen-Schaalen müssen mit in den Crem gerühret werden, das Bisquitte-Brod muß in guten Wein ge-weicht werden, hernach mache einen blechernen Ring auf einen dergleichen Teller mit gebrandten Wasser-Teig fest, laß ihn abtrocknen beim Feuer, schmiere den Teller, benebst den Ring mit Butter, und gieß ein wenig von Crem hinein, damit der Boden bedeckt wird, lege das eingeweichte Bisquitte-Brod, und allemahl darzwischen Citronen-Bläs, giesse hernach wieder Crem darüber, und so fort, bisß all ist, laß es drey Viertel Stund im Back-Ofen langsam backen, so istß gut.

46. Brebs-Ariene.

Nimm ein halb Pfund Parmisan-Käß, ein Viertel Pfund Butter, eine gute Hand voll geriebene Semmel, Macis, von 8. Ethern das Weiße, und 2. Dottern nach und nach hinein geschlagen, stoß eine halbe Stund im Mörsel, mache einen Pasteten-Teig, fülle die Füll hinein, und laß langsam im Back-Ofen backen.

47. Reiß-Ariene.

Nimm ein halb Pfund Reiß, laß solchen in Milch recht dick kochen, thue zusammen 5. ganze Eyer, und 5. Dottern, Zucker, Macis, Citronen-Schaalen, ein Viertel Pfund Butter, stoße es untereinander, und machß wie die Krebs-Ariene.

48. Linen Englischen Dick's.

Nimm 5. bis 6. Kanne gute Milch, laß sie zu Käse gerinnen, laß den Käß alsdann wohl trocken ablaufen, damit keine Wolcken darinne bleibt, und stoße es im Mörsel wie einen Teig, weiche vor 6. bis 8. Pfennige Semmel in Milch ein, drucke sie wohl aus, und stoß mit im Mörsel, thue es dann in einen Reiß-Afch, rühre es mit einer Reiß-Kellen wohl, giesse nicht gar ein halb Pfund klare Butter hinein, schlage auch 4. ganze Eyer, und 12. Dottern nach und nach mit stetem Rühren hinein, nimm auch

eine gute Hand voll geriebene Semmel, ein wenig Saltz und Macis, dann nicht gar eine Boudelkie Sect, von 2. Citronen die Schaaalen abgerieben, und gesiebten Zucker, so süß mans haben will, rühre dieses alles zusammen wohl ab, alsdann kan mans in einen Ring oder Mandel-Form giesen, oder auch in Pasteten wenigen, und laß im Back-Ofen langsam backen.

49. Spieß-Zuchen.

Stoffe 1. Pfund Mandel gröbslicht, nimm 1. Maas süßen Milch-Rahm, laß 1. Pfund Zucker darinn zergehen, thue darunter 1. Pfund ungesalgene Butter, gestossenen Zimmet, Nelcken, Macis, Ingber, auch Citronen-Schaaalen, 12. ganze Eyer, schönes Mehl, so viel als genug ist, daß ein Rühr-Löffel in dem Teig ein wenig stehen mag.

50. Mandel-Letzelte die aufgehen/ mit Lemoni-Safft zu machen.

Nimm Mandel, so viel du wilt, doch nimm die Mandel und den Zucker in gleichen Gewicht, stosse die Mandel fein klein, und statt des Wassers zum Mandel-stossen, nimm Lemoni-Safft zum spritzen, wann sie nun gestossen, so thue sie auf ein Tisch in eine Schüssel, thue auch den Zucker in ein Beck, und giesse ein wenig Wasser daran, siede ihn wohl dick, wann der Zucker dick gesotten ist, geuß ihn über die Mandeln, rühre ein Viertel-Stund in der Schüssel, daß der Teig fein schön weiß wird, dann schneide Lemoni-Schaaalen, und eingemachte Citronen auch darunter, machs auf Oblaten, drucke es in hölzerne oder blecherne Mödel, und bachs in einem Ofen oder Torten-Pfann, so ist's recht.

51. Mandel-Letzelte mit Tragant zu machen.

Nimm auf ein Viertels-Pfund ausgelöste Mandel 1. Quint Tragant, und von einer ganzen Lemoni den Safft, stoß den Tragant, und weich ihn in den Lemoni-Safft, wann er nun gewicht ist, so drucke ihn durch ein sauber Tuch aus, wäge so schwehr Zucker darzu, als Mandeln seyn, nehme den Tragant in ein Mörsel, und stosse den gefäheten Zucker darunter, dann nimm die ausgelöste Mandel, und stoß sie auch darunter, und zwar so lang, biß der Teig so klein wird, als wie ein Mehl-Teig, thue ihn dann aus dem Mörsel heraus, walge ihn aus, und drucke ihn in die Mödel,

Mödel, wie du wilt, machs auf ein Oblat, und bachs schön licht heraus, so ist's recht.

52. Tragant-Lezelte mit Lemoni-Safft zu machen.

Weiche ein gar schönen weissen Tragant in Lemoni-Safft ein, wann er nun geweicht ist, so drucke ihn durch ein sauber Tuch aus, thue ihn in ein zinnern Mörsel, stosse ihn mit einem hölzernen Stößel, nimm gar schön weissen gefäheten Zucker, stosse allezeit ein Löffel voll nach dem andern darunter, und stosse ihn so viel, bis er sich läst auswalgen, und je länger man ihn stößt, je weisser er wird, man muß allezeit nur ein wenig heraus nehmen, und auswalgen, alsdann drucke in die Mödel, und indem du daran machst, so stosse den andern, so noch im Mörsel ist, immer fort, und wann sie gedruckt seyn, so legs auf ein Papier, thue es zu einen warmen Ofen, daß sie trucken werden, so ist's recht.

53. Marzepan-Lezelte mit rothen oder weissen Zucker-Eiß zu machen.

Nimm Mandel, so viel zu Lezelte machen wilt, scheels und löß aus, wirffs in ein frisch Wasser, und stoß wie die andern Marzepan-Teig, spriz sie im stossen an, daß sie schön weiß bleiben, dann nimm so viel Zucker in ein Beck, als Mandeln seyn, und gieß ein wenig frisch Wasser daran, daß er zergeht, und laß ihn sieden, daß er ein Faden spinnt, rühre die gestossene Mandel darein, truckne es auf der Glut herab, rühre auch eingemachte geschnittene Citronen oder Lemoni-Schaalen darunter, nachmahls richt blecherne Mödel auf ein Oblat, und fülls ein, und wanns gemacht seyn, so legs auf ein Bret, und laß über Nacht stehen, mache ein rothes und weißes Eiß an, nimm zu den rothen ein warm Wasser, und weiche das Farb-Eichlein darein, und druck's aus, rühre auch gefäheten Zucker darein, daß es wohl dick wird, und zu dem weissen nimm Zucker in eine Schüssel, gieß frisch Wasser darein, und rühre alle beide Eiß sehr wohl, daß sie schön aufgehen, bestreiche alsdann die Lezelte damit, in der Mitten mit dem weissen, und aussen herum mit dem rothen, dann bache es in einem Ofen, oder Sorten-Pfann hübsch licht heraus, so ist's recht.

54. Zimmet-Lezetlein zu machen.

Nimm Mandel / soviel du Lezetlein machen wilt / schweiß und löß aus / stosse sie ganz klein wie Grieß / und im stossen spritze sie mit frischem Wasser / daß sie schön weiß bleiben / wäge soviel ganzen Zucker als Mandeln seyn / thue solchen in ein Beck / und gieß Wasser daran / daß er zer geht / dann stede ihn / daß er einen Faden spinnt / rühre hernachmahls die Mandeln darein / und truckne es auf der Glut fein ab / thue es auf eine Schüssel / rühre es ein wenig / und stoppe es mit gestossenen Zimmet / daß sie schön braun werden / schneide eingemachte Citronen- oder Lemo ni-Schaalen würfflicht darunter / und walze Blätlein ein wenig dicker als ein Messer Ruckendick / mache es auf Oblat / und drucke es in die Mödel / backe es in einem Ofen oder Sorten-Pfann heraus / sie müssen ein Unter- Siß haben / so seyn sie recht.

55. Die Eisen-Kräpfflein zu machen.

Nimm gutes Mehl auf eine Schüssel / und schlage 3. Eyer und 3. Dottern darein / dann nimm eine gute süsse Milch / und schlage das Teig- lein gar schön glatt ab / es muß gar dünn seyn / salze es / brenne auch ein wenig Schmalz darein / hernach nimm Schmalz in eine Pfann / und laß es heiß werden / laß auch die Eisen in dem Schmalz gar wohl heiß werden / und drucke es in den Teig / dann geschwind wieder in das Schmalz / und backe es schön licht heraus / und zuckers / so ist es recht.

56. Bladt-Kräpfflein zu machen.

Nimm schönes Mehl auf eine Schüssel / salze es ein wenig / und schlage ein Ey und 2. Dottern darein / rühr es glatt ab / gieß süsse Milch daran / daß der Teig in der dicken ist / ein wenig dicker als der zu den Eisen- Kräpfflein / brenn auch ein wenig Schmalz darein / nimm Oblaten / und schneide viereckigte Blätter daraus / dann bestreiche es auf der Seite ein wenig mit Eyer-klar / und fülle es in der mitten einer Hasel-Nuß groß in ein eingemachten Rüßel ein oder Rütten Latwerg / und leg wieder ein Oblat- Blätter darauf / und bucke es zusammen / und runde es an einer jeden Seite in das Teiglein / backe es aus einem heißen Schmalz schön licht her- aus / so ist es recht.

57. Ein Apffel-Strauben zu machen.

Nimm gute Apffel / scheels und schneids nach Belieben / mache ein Teiglein an / thue schönes Mehl in eine Schüssel / gieß Wein daran / und

treibe es wohl ab / bis man sieht / daß es dünn genug ist / dann lege die Apffel-Spalten darein / und laß im Schmalz heiß werden / istß eine große Strauben / so leg schön die Spalten um und um / als wie die Pfannist / wann nun die Pfann mit den Spalten angefüllt ist / so backß ziemlich heiß / und wo man denckt / es sey untersich gebacken / so seihe das Schmalz ab / und kehre die Strauben um / daß sie schön ganz bleibt / und backß auf der andern Seiten auch schön braun heraus / rühre es sodann auf eine Schüssel / und zuckers / gibß warm auf den Tisch / so ist es recht.

58. Ein Krebs-Ayderlein zu machen.

Schneide den Krebsen die Füß und Scheeren ab / je mehr man Krebs-Scheeren und Füß nimm / je schöner wird das Ayderlein / wasche die Füß und Scheeren sauber / und stoff sie in einem Mörzel gar klein / wanns nun gestossen seyn / so thue es in einen Hasen / und gieß gute süße Milch daran / schlage es durch ein Hären-Sieb / schlage auch an dieselbige rothe Milch in ein Hasen 4. oder 5. Eyer-Dottern daran / und sprittels gar wohl ab in dem Hasen / gieß es nachmahls in ein Reindel / und laß es auf dem Feuer zu einem Doyffen zusammen gehen / der Doyff muß aber fein lind seyn / alsdann seihe ihn durch ein Sieb gar wohl ab / und nimm den Doyffen / und binde ihn in ein sauber Tuch fein rund zusammen / und laß eine Weil darinnen stehen / lege auch etwas schweres darauf / daß er wohl ausduncket / thue ihn dann wieder aus dem Tuch in eine Schüssel / und nimam in ein kleines Häfelein halb Wasser und halb Wein / und laß es sieden / verändre es mit ein wenig Mehl / und leg ein Brocken Zucker darein / und gibß ein wenig / nimm auch wohl kleine Weinbeerlein / und lang-geschnitene Mandeln / und legß auch darein / hernach gieß über das Ayderlein / und laß auf der Schüssel sieden / und koste so ist es recht.

59. Die Krebs-Strigel zu machen.

Nimm soviel Krebse / als du die Strigel groß machen wilt / backß klein / nehme ein Löffelwoll gerieben Eyer brod und backß auch unter die Krebse / dann nimm schöne rothe Butter 1. milch viel / 2. Eyer-Dottern / salze es recht / und mache ein Teig wie zu andern Strigeln / backe es schon auf einer Glut / und siede obers und rothen Butter.

Auf ein andere Art Krebs Striegel zu machen.

Nehme Krebs / ein oder mehr Pfund / wasche sie sauber / hernach Koch sie in Wasser / mit ein wenig Salz / breche die Schwäng heraus / auch die

die Scheeren davon / hacke es klein / nehme Kälber-Brief etwas / wasche es auch aus / koch es ein wenig ab / hack's unter die Krebs / man kan auch was von Morcheln darunter hacken / buß die abgebrochene Krebs-Schalen aus / daß das Bittere heraus kommt / stoß es hernach in Mörschner wohl klein / mache eine Krebs-Butter darvon / gieß was unter das Gehäck / würz und salze es recht / wanns klein gehackt ist / so mache einen Teig von schön Mehl / von 3. oder 4. Eiern an / salz ihn auch ein wenig / mache ihn nicht zu fest / wälge ihn aus / ein Messer-Ruckendick / aber eine gute Handbreit / aber so lang als es der Teig giebt / hernach nehme was von den Gehäck / streich es auf dem Teig auch guten Messer-Ruckendick / drehe es übereinander eine Welsche-Nuß dick / schneids hernacher ab / mache es sofort / biß es alles ist / und soviel man haben will / back's heraus in heißen Schmalz / so ist es recht.

60. Gebackene Eyer-Fläderlein mit Aepffeln zu füllen.

Nimm ein gebräuntes Aepffel-Koch / zuckere es / und bestreue es mit Zimmet / wasche Weinbeer in warmen Wasser aus / und thue solche auch darunter / dann mache die Eyer-Fläderlein / nehme 6. Eyer in ein Häßlein / und pregle sie wohl ab / salze sie auch ein wenig / hernach thue in ein mitleres Pfännlein Schmalz / und laß es heiß werden / wann es nun heiß ist / so seihe es in ein andere Pfann / und setze es wieder auf das Feuer / daß heiß bleibt / laß noch ein wenig Schmalz in der einen Pfann / und schütt von den zerklopfen Eyer in die Pfann / daß nur der Boden überdeckt wird / drucke erstes in die Pfann / dann schütte es auf ein Teller / und mache also die Fläderlein nacheinander / dann nimm das Aepffel-Koch / und lege auf ein jedwed's Fläderlein ein Koch / überlege es / als wie die Schlick-Krapfflein / Prigle alsdann die Eyer in einem Häßlein / und ziehe die Fläderlein darinnen um / laß im Schmalz heiß werden / und backe sie schön licht heraus / lege sie auf eine Schüssel / und bestreue sie mit Zucker / so ist's recht.

61. Krapffen von Quitten zu backen.

Nimm die Quitten / scheele und schneide sie / laß solche darnach im Schmalz rösten / alsdann hacke sie gar klein / nimm eine Latwerge / auch zerriebene Pfeffer-Ruchen / Zucker und Pfeffer / so sind sie gut.

62. Die Tinnen-Krapffen zu machen.

Nimm 2. Nürnberger Leibelten / und brock's in ein Pfändlein / gieß

2. Löffelvoll Honig daran / und zertreibe es auf einer Blut fein klein / nimm auch klein-geschnittene Muscat-Nuß / Megelein / Zimmet / Ingber und Pfefferstaub / auch würfflicht-geschnittene Lemoni-Schalen darunter / und zuckers / daß süß genug ist / der Lebzelten aber muß feste seyn / thue ihn dann auf eine Schüssel / und mache den Teig an / nimm alsdann auch schönes Mehl auf den Tisch / salze es ein wenig / und zuckere das Mehl soviel man meynt / als es süß genug ist / schlage 2. ganze Eyer daran / und mache ein lindes Teiglein an / walge es ganz dünn aus / als wie ein Nudel-Teig / mache von den Lebzelten kleine Kugeln / einer Erbsen groß / und leggs auf das ausgewalgte Teiglein / drucke es alsdann aus / und backe es im Ofen oder Torten Pfann schönlicht heraus / so ist es recht.

63. Holler-Suppen zu machen.

Nimm Mehl und gefähten Zucker / eines soviel als das andere in eine Schüssel / gieß frisch Wasser darzu / und mache darmit ein hübsches dünnes Teiglein an / nach Gutedunken ; Alsdann hize das Eisen / und wische es mit einem saubern Tuch wieder ab / nimm nur allezeit ein Löffel voll von diesem Teiglein aufs Eisen / und backe es also herab / will mans Pfeffern oder nicht / stehet in eines Belieben / es ist recht.

64. Milchrahm-Brapsfen zu machen.

Nimm guten angesäuerten Milchrahm / ein wenig mehr als ein Seidel / lege ein wenig Schmalz darein / und laß es sieden / dann nehme 6. Löffelvoll gute gefähte Stärck / und ein Löffelvoll Mehl / schlage ihn schön glatt ab / thue auch Eyer darein / bis man sieht / daß der Teig dünn genug ist / du mußt aber mehr Dottern als ganze Eyer nehmen / dann er muß nicht zu dick und nicht zu dünn seyn ; Alsdann schlage ihn wohl ab / salze ihn ein wenig / hernachmahls thue Schmalz in ein Pfändlein / und laß es heiß werden / nimm den Teig auf ein Teller / und schneide solchen in das Schmalz / als wie die Goldhäutel / backe es dann schön licht heraus / lege es auf eine Schüssel / und zuckere es / gieß warm auf den Tisch / so ist es recht.

65. Käß-Strigel zu machen.

Mache einen Teig wie zu andern Strigeln / ziehe solchen aus / und bestreich das Blat mit Butter / nimm klein-gehackte Zwiebeln / röste sie in der Butter / doch nicht braun / thue geriebene Semmel darunter / schlage 2. oder 3. Eyer daran / auch sauren Milch-Rahm / soviel als recht ist / streue

Item von geräucherten Schincken / und Zerbelate-Würsten. 503
streue auf die Schüssel wieder Käß und Semmel auf / lege ziemlich Butter
darauf / und laß auf der Gluth zergehen.

66. Wie man die Zokelery-Biscoten machen muß.

Nimm ein Pfund gestossenen Zucker / dann drey Loth kleingescha-
bene Zokelery / wie auch eingeweichten Tragant / soviel als ein Nuß groß /
von 2. oder 3. Eyern das weiße / und klopfß in ein Häselein ab / zu ein
lautern Faum / darnach nimm 1. Löffelvoll nach dem andern / und mache
ein Teig darmit an / biß er sich läßt zusammen machen / walge ein Blat aus
eines Messer-Rucken dick / und drucke es in den Model / sie lauffen gar
schön auf / wann sie nicht gar zu dünn seyn / backe in einer Torten-Pfann
fein kühl / das Torten-Neck aber muß man mit Wachs schmieren.

67. Gute Mandel-Kröpflein zu machen.

Nimm gute Mandel 4. Loth / und weichs ein / ziehe sie ab / und
thue sie in kaltes Wasser / darnach nimm die Mandeln auf ein Tisch / und
drucke sie gar wohl ab / und stosse sie im Mörzel / als wie ein Mehl / als
dann thue sie in eine Schüssel / und in den Teig zuvor weiche schön weissen
Tragant ein halb klein zerstoßen / gieß 4. Löffelvoll frisch Wasser darauf /
und laß stehen / dann drucke den Tragant auf die gestossene Mandel / nimm
schönen weissen Zucker darunter / ein Viertel Pfund darauf / rühre die-
sen Teig 2. Stund auf einer Seite / nachmahls streiche es auf Oblat ei-
nes Messer-Rucken dick / backe in einer Torten-Pfann / übersch eine zöge
Hize / daß sie bald in die Höhe gehen / so werden sie recht / unter sich gar
wenig Gluth.

68. Krebs-Kugel-Hopffen.

Nimm ein wenig Krebs-Schalen / stoß klein / dann ein halb Pfund
Schmalz / thue es sammt den Krebs-Schalen in eine Pfanne / laß zer-
gehen / zwingß durch ein Tuch / laß kühlen / rühre es ab / biß weich ist /
schlage 15. Eyer eines nach dem andern / thue 8. Koch-Löffelvoll Milch /
auch soviel Pessen / und soviel Zucker / 1. Pfund Mehl / rühre es sammt
dem Mehl eine gute Weil / schmiere ein Torten-Model mit Schmalz /
thue den Teig darein / laß gehen / und backe.

69. Eine Krebs-Sulze oder Gallert.

Nimm abgesottene Krebse / reinige sie und stoß sie in einem Mörzel /
schlage es mit guten klaren Wein durch / nimm andere gesottene Krebse /
und laß die durchgetriebene Suppen kochen / wanns siedet / thue die Kreb-
se darein / laß einen kleinen Sud thun / thue auch Gewürz darzu / richts

Anhang von allerhand Koch / Bey und Mäfften /
auf eine Schüssel / besteckts mit Mandeln und Weinbeerlein / oder kleinen
Rosinen / und laß also gestehen.

70. Eine rechte Kummel-Sulze oder Gallert.

Nimm guten weissen Wein / gieß ihn in einen neuen überzinnten Kes-
sel / thue ganzen Zimmet / schönen weissen Canarien-Zucker / ein klein
wenig ganzen Pfeffer / 3. oder 4. Stücke Ingber darein / laß es durch
einander sieden / wann es wohl gesotten / so nimm es weg vom Feuer /
wirff 3. oder 4. Gran Bisam und Ambra darein / nimm schöne weisse
Hauß-Blase / zerklopff sie wohl / weiche es in Wasser ein Tag oder zwey /
so wird es weich / thue es in ein neues Geschirr / gieß das Wasser davon /
gieß ein halbes Seidel sauberes Wasser darauf / laß es gemacht zergehen /
auf einem kleinen Kohl-Feuer / es muß aber nicht sieden / streich es durch
ein neues härenes Sieb / gieß es in die Sulze oder Gallert / theile die Sul-
zen in drey Theil / thue turnesol in ein Theil / oder blauen Veilgen-Safft /
den andern Theil laß wie es an ihm selbst ist / zum dritten Theil nimm
Mandeln / stosse sie wohl / streich sie durch mit der Sulzen / so wird sie
schön weiß / gieß eine jede Farbe besonders in ein Geschirr / richte die Far-
ben durch einander / bestecke es mit Ziber-Nüßlein / und gieß es / man füllt
es auch in ausgeschelte Lemoni- oder Pommeranzen Schalen.

71. Marillen-Salsen zu machen.

Scheele die Marillen / und thue die Kern heraus / und nimm auf ein
Pfund Marillen / ein Pfund Zucker / gieß ein Seidlein Wasser daran /
und läutere ihn mit Eyer-Klar fein dick / dann lege die geschuelten Marillen
darein / und siebe sie / biß sie wohl weich seyn / alsdann nehme sie wieder
heraus / und treibs durch ein Sieb / und wann sie durchgeschlagen seyn /
so thue sie wieder in den Zucker / daraus du sie genommen hast ; darauf laß
es ziemlich dick sieden / daß man Koch daraus aufrühren kan / und thue es
in ein Glas / und laß es stehen / so ist's recht.

72. Pommeranzen-Salsen zu machen.

Nimm Pommeranzen die schön gelb sind / reib das Gelbe um und
um herab / dieses abgeriebenen gelben nimm ein Pfund / bind's in ein Luch-
lein / und überbrenns im Wasser / so lang biß das Häutige weg kommt /
laß

laß hernach das Wasser wieder wohl davon ablaufen / und leg es auf ein trucknes Tuch; Alsdann nimm anderthalb Pfund Zucker / und läutere ihn wie ordinari, und sieb ihn wie ein Zulepp / nachmahls thue das geriebene von Pommeranken darein / und laß miteinander sieden / biß es ein wenig dick wird / thue auch von 2. Lemoni den Saft darzu / biß es eine angenehme Säure bekommt / und laß es noch ein wenig sieden / daß es besteht / und fülls in die Gläslein ein / so ist's recht.

73. Ein gar gutes Mandel-Muß.

Man soll nehmen ein halb Pfund gar klein-bereitete Mandeln mit frischem Wasser / und geweichte Semmel in guter Milch darunter stossen / darnach eine weite zinnerne Schüssel nehmen / ein ziemlich groß Stück Butter darein zerbrocken / und in der Schüssel gleich zergehen lassen / darnach die Mandeln in eine Schüssel gethan / daran geschlagen zwey ganze Eyer / und von sieben Eiern die Dottern / wohl zuckern / und rühren auf der Blut oder Kohl-Feuer / so geht's fein schön auf / und wird weiß; darnach in einem Pfännlein ein wenig Schmalz gar heiß lassen werden / und darein brennen / und alleweil rühren / darnach eine blecherne Schüssel nehmen / und ein wenig Butter darein zergehen lassen / das Muß darein schützen / daß unten und oben fein braun wird; man mag auch etwas Zuckers Ehig darauf machen.

74. Ein gutes Müßlein von Züner-Lebern.

Man soll die schön ausgewässerten Lebern gar schön und klein hacken / eins oder zwey Eyer und obere süße Milch daran güssen / und es in einer Schüssel oder Pasteten-Ziegel fein gemach lassen auf einem Kohl-Feuer sieden / nicht zu lange / daß nicht zergeht.

75. May-Muß zu machen.

Man soll ein rechten guten Kinder-Brey oder Muß machen / nicht gar eine Pfanne voll / wie man einem Kind von einem Jahr macht / und solches auf ein Schüssel thun / weils noch warm ist / und 4. Kreuzer-Strigel oder Dreyer-Klumpeln Butter darunter schneiden / und gar wohl ab-rühren; die Butter muß man nach und nach darein rühren / und wohl zuckern / und ein Löffelvoll frisch Wasser darüber gießen / man muß länger dann

dann eine Stund rühren / je länger mans rühret / je besser ist es / darnach muß mans wieder auf eine Schüssel thun / fein hoch aufeinander / und mit Blümlein bestrecken.

76. Fisch-Muß.

Nimm von einem Brat-Fisch / es sey ein Fisch wie er wolle / das Fleisch davon / hacke ihn klein / treibe ihn mit Wein durch / nimm ein wenig Mehl / röste es im Schmalz / giesse es an den durchgetriebenen Fisch / thue Ingber / Zännet / Saffran und Zucker daran / lasse es einen Sud thun / und richte es dann an.

77. Stock-oder Wasser-Muß.

Nimm 8. oder 10. Eyer / darnach du viel Muß machen wilt / dann ein wenig Rosen-Wasser / Zucker / und eine gute obere Milch oder Sahne / schlags mit den Ethern gar wohl ab / saltz es ein wenig / alsdann laß Wasser in einem tiefen Kessel sieden / setz das Obige in einen Hafen oder Topff in das siedende Wasser hinein / decks fleißig zu / rühre nicht / bis das Muß zusammen geht / es muß eine gute Stund in dem siedenden Wasser stehen / nur daß das Feuer nicht gar zu groß dabey sey / sonst legt sich das Muß an den Boden / ist die Milch gut / so wird das Muß fein oben aufeinander in dem Hafen wie ein Stock / ist sie aber nicht gut / so wird es gar wässerich / wann das Muß zusammen gangen / so heb es aus dem Wasser heraus / und faß es mit einem Schaum-Löffel auf eine Schüssel heraus / daß fein aufgehäufft aufeinander liege / setz es in Keller / laß kühl werden / besteck es mit Blümlein / und gib es also auf die Tafel. Woferne es etwas wässericht ist / so truckne es mit einer Semmel Schmollen auf / es ist eine gute kalte Speise.

78. Ein Muß von Rebhüner-Magen und Leberlein.

Nimm Leber und Magen / sammt wenigen Fleisch von Rebhünlein / hacke gar klein / schlag Eyer-Dotter daran / und eine gute süße Milch / daß wird wie ein Schüssel-Muß / thue es in eine Schüssel / laß fein gemacht auf einem Kohl-Feuer sieden / so ist es fertig.

79. Eine Henne oder Caphan zu machen / daß er kein Bein habe.

Stich die Henne ober Caphan ab / reinige ihn kalt / damit die Haut nicht verbrennt werde / darnach nimm den Kropff beytm Kopff heraus / und die ganze Haut von der Henne oder Caphan auß fleißigste von den Breiten herab ledigen / als wann mans untergreiffe / die Flügel / Biegel und Steß sollen an der Haut bleiben / nur daß Breitige soll man von den Beinen ablösen / alsdann nimm eine fette Kälber-Niere / sammt den Caphan / hack klein / nimm ein wenig geriebene Semmel / schlag Eyer daran / rühre es untereinander ab / salze und pfeffere es / und nimm Muscaten-Blüh darzu / fülle es in die leere Haut / nehe es subcil zu / hernach thue es in ein raumigen Topff / damit es nicht anbrenne / gieße gute Rindfleisch-Suppe daran / wanns gefotten / legs auf die gebähete Semmel-Schnitte / gib die Suppen ein wenig / und schütte es daran.

80. Ein Wein-Müßlein zu machen.

Nimm Schmalz in ein Pfännlein / und laß es heiß werden / dann rühre ein schönes Mehl darein / nach Gutdüncken / gieß einen siedenden Wein daran / und rühre es untereinander / nimm 3. oder 4. Eyer Dottern / und preßle sie auch darunter / salze es ein wenig / und zuckere es wohl / lege ein wenig Butter daran / und zu den Eyer-Dottern muß man kalten Wein oder frisch Wasser nehmen / daß es nicht zusammen geht / laß alsdann das Müßlein gut sieden.

81. Ein Dotter-Müßlein zu machen.

Nimm Schmalz in ein Reindel / und laß es heiß werden / dann thue schönes Mehl darein / und laß es schön rüßelt werden / gieß eine Rinds-Suppe daran / und rühre es untereinander / prigle 3. Eyer-Dottern ab / und schütte es gleich auch darzu / prigle es wohl untereinander ab / sonstn thut es gerinnen / und lege ein Pfund Butter daran / und wann es zu süß ist / so thue es noch ein wenig salzen / laß es sieden / und verkosts, so ist es recht.

82. Ein Sardellen-Suppen über die Schnecken zu machen.

Nimm 4. oder 5. Sardellen / und buze sie sauber / laß sie über Nacht
 Et Uuu in

in halb Eßig und halb Wasser wässern / dann thue in einen Hasen halb Wein und halb Erbes-Suppen / reisse die Sardeln in der Mitte voneinander / und lege sie in die Suppen / thue auch etliche Petersill-Wurzel darzu / tunde 3. oder 4. Semmel-Schnitlein in ein Schmalz / und lege sie auch darzu / thue auch ganzes Gewürz daran / laß dieses alles durcheinander sieden / wann es genug gefotten hat / so schlage es durch ein Härnsieb / säure es mit Lemoni-Safft / gewürze es auch ein wenig / schneide auch Lemoni-Schaalen / und lege sie darzu / gib es auch ; alsdann nehme die Schnecken / und setze sie im Wasser zu / und wann sie gefotten seyn / so nimm sie aus den Häuffeln heraus / buße sie sauber / reibe sie mit Saly / und wasche sie hinwider sauber aus / buße auch die Häuffel sauber / die Schnecken aber schütt in die Sardeln-Suppen / darnach mache die Schnecken wieder ins Häuffel / und gieß die Suppen auch darüber / und kosts / dann ist es recht.

83. Ein Spenath-Topffen zu kochen.

Wasche den Spenath sauber aus / setze ihn und laß ihn sieden / wann er nun gefotten ist / so feihe ihn durch eine Seih-Pfanne aus / hacke ihn hernach ganz klein / dann thue Schmalz in ein Reindel / und laß es heiß werden / rühre nicht gar ein halben Löffelvoll Mehl darein / thue den gehackten Spenath darunter / rühre es untereinander / alsdann nehme 2. Eyer / gieß Milch daran / und prißle es untereinander ab / und laß es in einem Pfändel zu einem Topffen zusammen gehen / und feihe es ab / schütte es hernach wieder an den Spenath / lege ein wenig Butter daran / salze es auch ein wenig / und koste es / so ist es recht.

84. Ein Wandneckerlein von allerley Kraut-Werd zu machen.

Nimm Spenath / Korbek-Kraut / Pinell / Isop / Parapp-Blätter / Petersill / Pertram / Salbey / junge Brenn-Nestel / Melissen / Frauen-Blätter / und Panischen / Sauer-Ampfer / diese Kräuter alle buße schön / und wasche sie gar sauber und rein aus / daß kein Sand oder nichts darinn bleibt / dann nehme sie alle zusammen / und schneide sie gleich einen grob geschnitteren Kraut-Salat / wann sie nun geschnitten / so thue es in ein Reindel oder Hasen / und gieß eine gute Hüner-Suppe daran / würcke

es mit Muscaten-Blüh / und laß es sieden / wann es nun gut eingesotten / so schlage 2. Eyer und ein Dotter in ein Häselein / gieß eine kalte Rind-
Suppe daran / und prigle es wohl ab ; alsdann nimm das gesottene Kraut-
Werck im Reindel / und gieß die geprigelten Eyer darein / und in dem du
gieß / so rühre das Kraut-Werck immerzu untereinander / gib es ein we-
nig / und laß es sieden / stäupe es mit Pfeffer / und lege ein Stücklein
Butter daran / gieß es also auf den Tisch / so ist es recht.

85. Ein Erbes Pfanz zu machen.

Nimm Erbsen / so sich gerne sieden / setze sie im Wasser zu / laß sol-
che sieden / biß die Bälge davon seyn / wanns nun gesotten / so seihe die
Suppen davon ab / und laß eine Weil stehen / dann mache einen Teig /
nimm schönes Mehl in eine Schüssel / salze es / und schlage 2. Eyer dar-
an / gieß süße Milch darein / in der erst aber nicht gar zuviel / biß der Teig
gar wohl abgerührt / dann kan man nachgießen / biß der Teig recht ist / er
muß aber nicht zu dünn seyn ; alsdann schütte die Erbsen darein / und laß
Schmalz in einer Pfannen heiß werden / und schütte dieses alles darein /
backe es in einem Ofen oder Röhren / und gebe ihn über- und unter sich ein
gute Glut / daß es schön braun wird / dann ist es recht.

86. Würff oder Knödel von Aepffeln zu machen.

Scheele die Aepffel / und hacke sie klein / wann sie nun klein genug
seyn / so nehme ein Messer. Spizenvoll Zimmet / und ein halben Löffel
voll Zucker / und ein kleines Ey sammt den klaren / rühre es als ein Teig-
lein untereinander / darnach nimm ein schönes Mehl auf ein Bret / und
darinn mache die Würffel oder Knödel heraus / backe sie aus einem heißen
Schmalz / nehme auch ein wenig in das Pfändlein / und 3. Löffelvoll Zu-
cker / laß es einen Sud herüber thun / und gieß es über die Würffe oder
Knödel ; alsdann schwölle ein wenig Mandel / und schneide sie klein / nimm
auch Weinbeerlein / und wasche sie / streue es auf die Würffe oder Knö-
del / koste es / wann es zu sauer / zuckers noch mehr / und laß ein Sud
herüber thun / so ist es recht.

87. Schlick:Kräpfflein von Kalber:Lungen.

Setze eine Kalber-Lunge zum Feuer / laß kochen biß gar ist / nimm
die Helffte davon / und schneid es mit einem Schneid Messer ganz klein /
Ett Uuu 2 schneide

schneide auch ein wenig Petersfil und Zwiebel klein zusammen / laß ein wenig Butter in einer kleinen Castoroll zergehen / schweiß den Petersfil und Zwiebel ein wenig darinn / schlage 3. Eyer darzu / und rühre es / daß wird wie gerührte Eyer ; alsdann nimm die gehackte Lungen / ein wenig Salt / Gewürz / rühre es auch in die Castoroll unter die Eyer / laß kalt werden / indessen mache einen Teig an / von einer guten Hand Mehl / 2. Eyer / und ein wenig Rahm / treibe diesen Teig recht dünn aus / mit einem Treibholz / bestreiche ihn oben mit einem Ey / füll das Hache darein zu kleinen Kröpflein / darnach leg die Kröpflein in ein Castoroll , darinn kochend Wasser ist / laß einmahl aufkochen / gieß das Wasser wieder sauber davon ab / streue eine gute Handvoll geriebene Semmel auf die Kröpflein / auch Macis-Blumen und Salt / und fülle es mit guter Boullion auf / und laß also auf Kohlen langsam gar kochen / so ist es gut.

88. Semmel-Klöflein.

Nimm ein gut Viertel-Pfund Butter / in eine tieffe Schüssel / und ein Ey-Dotter darzu / rühre es mit einem Rühr-Löffel / daß die Butter recht glatt wird ; alsdann rühre noch 3. ganze Eyer / und ein 6. Pfennig-Zeil geriebene Semmel / die nicht gar zu altbacken ist / und ein wenig Macis darunter / mache Klöflein davon / und laß selbige in guter Boullion, die ein wenig gesalzen ist / eine gute halbe Stund kochen / so ist es gut.

89. Krebs-Klöflein.

Siede anderthalb Pfund Krebse ab / und breche sie aus / schneide die Schwänze davon klein / stosse die Schaaln / und röste sie mit einem guten Stück Butter fein roth / wann sie nun recht roth sind / drucke ein wenig davon durch ein Haar-Tuch in ein kleines Castorol , zu dem übrigen streue eine Handvoll geriebene Semmel / und gieß eine Kanne gute Boullions-darauf / laß ein wenig zusammen kochen / dann streichs durch ein Haar-Sieb in einander Castorol ; alsdann nehme vor 3. Pfennig Semmel / die zuvor in Milch oder Wasser eingeweicht sind / drucke sie sauber aus / laß die Krebs-Butter im Castorol warm werden / und thue die ausgedruckte Semmel hinein / röste dieselben ein wenig über dem Feuer / hernach thue die gehackten Krebs-Schwänze auch darzu / auch ein wenig Macis. Nüz und Salt / und 2. Eyer / rühre dieses zusammen / wohl
unters

Item von getäucherten Schincken / und Zerbelates Würsten. 509
untereinander / und mache Klößlein davon / ferner setze die durchgestrichene
ne Cullii in Castorol über das Feuer / wann es kocht / lege die Klößlein
hinein / und laß langsam gar kochen.

NB. Man kan auch zuvor ein Klößlein im kochenden Wasser probi-
ren / ob es halten thut / wann es etwan zerfährt / kan man mit ein wenig
geriebener Semmel / und 1. Ey-Dottern eingerührt helfen.

90. Hache von Krebsen.

Siede anderthalb Pfund Krebs / und breche sie aus / die Schwanz
schneide klein / und thue sie auf ein Teller / thue auch ein wenig klein-
geschnittene Petersil darzu / dann stosse die Heltzie von den Schaalen / und
poullire in Butter / biß sie roth wird / thue auch eine Handvoll geriebene
Semmel darzu / gieß ein halb Kanne voll Boullions darauf / und laß es
zusammen kochen / alsdann streichs durch ein kleine Casterol, rühre die
gedachten Krebs-Schwanz und Petersil / mit ein wenig Macis-Nuß und
Saltz / in die durchgestrichene Krebs-Cullii, thue es in eine Schüssel /
setze die Schüssel auf ein Kohl-Feuer / und laß ein wenig kochen / nach-
mahls halte eine glüende Schauffel darüber / daß oben erhascht / so ist es
gut.

91. Frittada zu machen.

Nimm allerley grüne Kräutlein / Spenat / Salbey / Schnittlauch /
junge grüne Zwiebeln / Frauen-Blätter / wasch alles aus / hacks klein un-
tereinander / schlage etliche Eyer darein / auch 3. oder 4. Löffelvoll Mund-
Mehl / 2. Löffelvoll Milch-Rahm / allerley Gewürz / Rosmarin /
Pfeffer / Negelein / Muscaten-Blüh und Sardellen / oder ein Pickel-
Haring klein geschnitten / und wohl durcheinander gerühret / schütte alles
in heißes Schmalz / in eine weite Pfanne / setze es auf ein Glütlein oder
Kohl-Feuer / oben auch ein wenig Glut / so wird es fertig.

92. Gezupfte Knödel oder Klößern.

Nimm 3. Strigel / oder Klumpen frische Butter / wie man sie um
ein Kreuzer oder Dreyer kauft / rühre es wohl ab / alsdann brocke die
Schmollen / oder das weiche von neu-gebackener Semmel / soviel biß der
Teig wohl dick wird / machs zu Knödeln oder Klößern / lege sie in eine kräfti-
ge wohlgewürzte Suppen / und laß sie sieden / biß genug seyn.

Et Uuu 3

93. Das

93. Das aufgange Quitten-Muß.

Man soll die Quitten in Wasser gar weich sieden / und durchschlagen / dieselbige auf eine Schüssel thun / und wohl zuckern / unter den zuckern lang und wohl rühren / darnach von zwey neu-gelegten Eiern / das Klare nehmen / und wohl abrühren oder querdeln / daß lauter Schaum wird / von diesem soll man nach und nach in die Quitten thun / und immer zu wohl rühren / je länger mans rührt / je schöner wird es; zuletzt soll man ein wenig gar klein-geschchnittene Lemoni-Schalen darunter rühren / und wann man gleich will anrichten / soll man eine Schüssel mit Schmalz oder Speck schmieren / und das Koch oder Muß darein richten / sein hoch aufeinander / wie ein Schnee-Milch / und ein Pasteten-Ofen oder Pfannen setzen / es bäckt sich gar bald; der Ofen muß nicht heiß seyn / wann man es zu frühe bäckt / so fällt's wieder nieder / oben auf soll man mit Zucker streuen.

94. Capaun-Müßlein zu machen.

Man soll von einem gesottenen Capaun / nur das Brät und Ward nehmen / solches auf das allerkleinste / soviel möglich ist / hacken / darnach eine gute gebähte Semmel-Schnitte / in guter Fleisch Suppen weichen / und auch darunter hacken / auch eins oder zwey frische Eyer / nachdem man viel macht / die fein lind gesotten seyn / als wann mans essen wolt / auch darunter hacken / sammt dem weissen / das soll man von der Schalen herab schaben / je kleiner man es hackt / je besser ist es / darnach wann man schier essen will / muß man eine gute Fleisch-Suppe daran gießen / doch nicht zuviel / daß fein dicklicht wird / wie ein Brey / hernach auf ein Kohl-Feuer gesetzt / und alleweil gerührt / bis fein heiß wird; es muß aber nicht sieden / es wird sonst hart / wird auch schön weiß und gar gut.

95. Ein gutes Semmel-Muß oder Brey.

Erstlich nimm Schmolzen / oder das weiche von einer harten Semmel / nimm's in Wasser / druck's fein trucken aus / bröckels klein / darnach nimm ein Löffelvoll Schmalz / rühre / bis es weiß wird / hernach nimm 2. Eyer-Dotter darunter / und zwey Eyer mit Dotter / und klar / rühre es gar wohl ab / darnach nimm klein-geschchnittene Citronen-Schalen / aber
daß

Irem von geträucherten Schincken / und Zerbelate-Würsten. 511
daß das Bittere davon kommt / nimm auch Zucker / nach Gutdunkens/
setze es in eine Schüssel auf das Kohl-Feuer / und oben auf / auch ein Kohl-
Feuer / es ist ein gut essen.

96. Zimmet-Muß.

Schneide die Rinden von einem alt-gebackenen Groschen-Brod / um
und um herab / damit keine Schmolle oder weiche Krumme daran bleibe/
reibe es auf einem Reib-Eisen / thue es in einen weiten Weidling oder Zie-
gel / thue 4. oder 6. Loth Zimmet / 6. ganze Eyer / und von 6. Eiern das
klare darzu / zuckers auch / bis es genug ist / rühre es eine gute Stund / je
länger je besser / wilst du / so kanst du auch Rosen-Wasser und ein wenig
Tragant daren thun / so fällt das Muß nicht nieder / wann es genug ge-
rührt ist / schütte es auf eine grosse mit Schmalz geschmierte Schüssel /
thue einen grossen Reif darüber / unten wenig / aber oben viel Kohl-Feuer/
damit es sich von unten nicht anbrenne / oben aber ehender aufgehe.

97. Noch ein anders mit Mandeln.

Nimm ein Pfund schöne Mandeln / schwellts in heissen Wasser /
und scheels / stof klein / hernach nimm eine Messinge Pfanne / thue soviel
Zucker als Mandeln daren / truckne es wohl ab in der Pfanne / doch daß
du es nicht verbrennest / nimm klein gestoffenen Zimmet darunter / daß
gang braun wird / rühre es untereinander ab / treibs durch ein hölzernes
Reiterlein oder Durchschlag / (so wird es gewürmlet) gleich auf die Schüs-
sel / daraus man isset / man muß hübsch aufspuffen / und nicht mehr um-
rühren / darnach Schneide eingemachte Citronen gewürfelt / streue sie um
und um auf das Muß / setze es in eine Torten Pfanne / laß es ein wenig
trocknen / und ziere es mit Zucker oder Blumen.

98. Butter-Roch oder Muß.

Nimm auf eine grosse Schüssel / ein Pfund gute frische Butter / wa-
sche sie wohl aus / truckne sie wohl ab / daß sie nicht naß bleibe / lege sie in
einen Weidling oder Schüssel / rühre bis sie groß aufsaufft / nimm 24.
Eyer-Dotter / rühre einen nach dem andern daren / wann sie alle darin-
nen / nimm Zucker / daß genug ist / rühre es wiederum eine weil / schmier
die Schüssel und Reif / gieß das Roch oder Muß daren / oben und unten
Kohl

Kohl-Feuer / backe es bey einer halben Stunde / damit es eine schöne Farbe bekomme.

99. Spanisch Aepffel-Muß.

Nimm schöne grosse Aepffel / schneide runde Blätlein / bis auf die Kerne / schmier eine Schüssel wohl mit Butter ein / lege die Aepffel-Blätlein darauf / so oft eine Lage Aepffel / so oft bestreue sie mit Zucker und Zimmet / nimm ein wenig frische Butter darzu / also mache die Schüssel / bis sie ganz voll ist / back's auf einem Kohl-Feuer / bis sie weich und braun werden.

100. Eine Topff-Milch zu machen.

Man soll eine gute obere süsse Milch nehmen / und 3. ganze Eyer wohl zerklopfen / und durch ein Seyh-Pfändlein oder Durchschlag dar ein seyhen / und zum Feuer setzen / und wann es bald will anheben zu sieden / Käß-Wolcken in einer Milch wohl zertreiben / darein giessen / und wohl rühren / und bey einem Kohl-Feuer stehen lassen / bis er sich gleich anhebt zu brechen / und zu einem Topff werden will / darnach eine weil stehen lassen / und das Töpfflein abseyhen / und in die darzu gehörige Mödel schlagen / die fein formirt / wie ein Löffel / und seynd von Körbel Zäunen geflochten / und wann das Käß-Wasser wohl davon gesehet ist / soll mans auf eine Schüssel umstürzen / und eine gute süsse Milch daran giessen / man mag zuckern oder nicht.

101. Mehr ein andere gute Milch.

Erstlich nimmt man von der gestrigen Milch / den süssen Rahm oder Sahn davon / ein Seidel auf eine mitlere Schüssel zu machen / mehr von der heutigen Milch ein Seidel / alsdann zwey Löffelvoll Zucker / dieses alles in einem saubern Topff wohl durcheinander gerührt / und in eine Schüssel gegossen / hernach auf der Glut einen Sud thun lassen / damit es aber nicht angelegt / oder angebrennt wird / also abgekühlet auf die Tafel gegeben.

102. Die Wassen-Krapffen mit Mandeln zu machen.

Man soll nehmen ein halb Pfund klein bereite Mandeln / 4. Eyer / Dottern / und 1. ganz Ey / mit dem soll man die Mandel wohl abtreiben / und

und wohl zuckern; darnach soll man nehmen ein gutes Stücklein süßen Rahm, und ein gutes Stück Butter darinn zergehen lassen, und an die Eyer und Mandel gießen, und wohl abtreiben, darnach schönes Semmel-Mehl darein rühren, daß so dick wird, wie ein Strauben-Teig; als dann das darzu gehörige Eisen wohl lassen warm werden, und mit Butter schmieren, und den Teig mit einem Schöpff-Löffel darauf gießen, und über ein Feuer herab backen, und wann mans von Eisen thut, geschwind über einen Walger wicklen, daß sie krumm werden, wie ein Hollippen.

103. Sack-Ruchen zu machen.

Man soll nehmen 8. Eyer, und eine gute süße Milch, und wohl abrühren, und mit schönen Mehl einen Teig anmachen, wie ein Strauben-Teig, denselben in ein leinen Säckel gießen, nicht voll, und zubinden, und in ein siedendes Wasser legen, dann sieden lassen, bis fest wird, darnach heraus thun, und lange Schnittlein daraus schneiden, zwey Finger breit, und kühl im Schmalz backen, die Pfanne stets rügeln, und mit einem Löffel das Schmalz darauf gießen, so gehen sie schön hoch auf, werden gar gut.

104. Die drey Pfannen-Brapffen.

Man soll in warmer Rüh-Milch ein Bröckel oder wenig Schmalz zergehen, und wohl warm werden lassen, und mit 5. Ethern, die zuvor in warmen Wasser gelegen, und schönen Mehl einen Teig anmachen, ein wenig dicker, als ein Strauben-Teig, man muß nur ein Ey nach dem andern darein schlagen; darnach soll man ein wenig Schmalz in eine Pfannen nehmen, und zergehen lassen, und den Teig darein schütten, dann auf einen kleinen Glütlein trucknen lassen, bis man ihn schneiden kan: Als dann soll man ihn auf einen schmalkigen Teller legen, und länglichte Strügel daraus schneiden, nur ein wenig, und fein kühl in Schmalz backen.

105. Eyer-Brezeln zu backen.

Nimm um 3. Kreuzer Semmel-Teig, und 7. Eyer, thue Butter darein, so viel als 2. Eyer groß, auch Milch-Rahm, thue alles untereinander, darnach mache Brezeln daraus, und trags zum Backen, so seynd sie gut.

106. Biren = Krapffen.

Mache einen Teig mit Ethern und Milch an, füll die Biren voll, leg in ein siedendes Wasser, laß sieden, biß es ausgefotten hat; alsdann nimm sie heraus aus der Biren, schneids zu Schnitten, oder laß ganz, wie du wilst, backe sie kühl aus dem Schmalz, so seynd sie recht, das Schmalz vergiß nicht.

107. Hirsch = Brem zu backen.

Siede den wohl stark in einer Milch, und schütt ihn auf einen Teller, laß ihn wohl erkalten, und schneide Schnitze daraus, druckts ins Mehl, und backts im Schmalz.

108. Krapffen von Quitten zu backen.

Nimm die Quitten, scheele und schneide sie, laß solche darnach im Schmalz rösten; alsdann hacke sie gar klein, nimm eine Latwerge, auch geriebenen Pfeffer: Kuchen, Zucker und Pfeffer, so seynd sie gut.

109. Regen = Würm zu backen.

Nimm 3. oder 4. Dotter, Zucker und Rosen: Wasser, und ein wenig Anis, mache ein Teiglein an von schönen Mehl, walge ihn aus eines Messer: Rucken dick, nimm ein Krapffen: Räder, und räder ein Strügel herab, aber nicht so dick als ein Regen: Wurm, denn im Backen werden sie schon dicker, leg auf einen Teller hin und her, wie ein Fisch, oder Regen: Wurm, oder Zweiffels: Knopff, wie du wilst, und leg also gemacht in das Schmalz, sie backen sich gar geschwind, kanst auch Hirsch: Hörner davon backen.

110. Zibeben zu backen.

Nimm schöne grosse Zibeben, brühe sie in einem Wasser, thue die Körner daraus, und stecke einen gescheelten Mandel: Kern darein, laß den Stengel an den Zibeben, ziehs durch ein Straubel: Teig, backts im Schmalz, und gibts warm.

111. Guldene Schnitten.

Schneide Schnitten von einer Semmel, schütt warme Milch dar über, schlag so viel Eyer als vonnöthen wohl ab, wälge die Schnitten dar inne

Item von geräuchereten Schinken/ und Zerbelate, Wärsken. 515
rinnen oft um, und backe sie im Schmalz, richts auf eine Schüssel,
schütt Wein daran, thue auch Zucker, Weinbeerlein, oder kleine Rosinen
und Zimmet darein, und laß einen Sud thun, oder gibß trucken.

112. Ein Prügel: Krapffen zu machen.

Nimm ein halbes Mässel Mehl in einer Schüssel, schlage 6. Eyer
und 6. Dottern darein, nimm ein wenig süßen Milch: Rahm auch darzu,
schlage den Teig schön glatt ab, zuckere ihn, daß er süß genug ist, dann
nimm wieder Milch: Rahm in den Teig, und mache ihn, daß er sich auf
dem Prügel kräpffen läßt, darnach nimm grob: geschnittenes Gewürz,
als: Muscaten: Nuß, Zimmet und Nägelein, nimm auch Lemoni: Schaas:
len, und klein: geschnittene Citronen; dieses alles thue darunter; alsdann
mache um den Prügel ein Papier, und binde es mit einem Zwirns: Faden
hinzu, doch nicht stark, daß der Krapffen kan herab gehen, schmier das
Papier gar wohl mit Butter, dann brate den Prügel eine gute Viertels
Stund, daß er gar heiß wird, darnach geuß den dritten Theil von dem
Teig darauf, und bache ihn eine ganze Stund fein kühl, geuß wieder den
halben Teig darauf, und brate ihn mehr eine Stund, dann gieße den Teig
gar darauf, und brate ihn wieder eine Stund; alsdann nimm ihn von
dem Prügel herab, und thue das Papier und den Faden heraus, so istß
recht.

113. Das Zimmet: Koch zu machen.

Nimm zu einer grossen Schüssel eine gute Hand voll Mandel,
schwols und löß sie aus, stosse sie auch in einem Mörsel gar klein, dann
thue es auf eine Schüssel, thue auch 4. Strigel Butter darzu, stuppe es
mit Zimmet: Stupp, daß es schön licht: braun ist, zuckers auch, daß es süß
genug ist; alsdann schneide Lemoni: Schaalen klein gewürffelt, und thue
es auch darzu, wann dieses alles beyssammen in der Schüssel ist, so rühre
es untereinander ab, aber mit Honig rühre es, es wird sonst weiß; dann
treibe dasselbige durch eine Senh: Pfanne, oder durch ein kleines Prigel
auf eine zinnerne Schüssel, setze es an ein kühles Ort, daß es schön fest
bleibt, und wann man gern will, so bedecke es mit Blümlein, und gibß auf
den Tisch, so istß recht.

114. Ein Eyer = Koch zu machen.

Schlage in einen Hasen 2. ganze Eyer, und 7. Dottern, thue die Vögel davon, dann geuß eine Kanne gar gute Milch daran, prickle es wohl ab, darnach nimm Schmalz in ein Kandel, und laß es heiß werden, wann es heiß ist, so röste 4. oder 5. Hand voll Griesß darein, und laß ihn ein wenig rösten, darauf so koch die Milch ein, und rühre es immerzu, biß es dick wird, wann es aber zu dick wird, so gieß ein wenig Milch nach, salze es auch ein wenig, gib über und unter sich eine gute Blut, daß es gar ein hübschen Kämbel bekommt, und über sich muß es auch schön rösfelt seyn. Man kan auch statt des Griesß, Mehl nehmen, so ist's recht.

115. Ein Stärck = Koch mit Mandeln.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, schwölle und löse sie aus, stoffe sie auch ganz klein wie Mehl, und nege sie gar oft mit einer Milch im stossen, wann sie nun klein gestossen; alsdann nimm in einen Hasen gute 6. Löffel voll gefähdene Stärck, und gieß ein wenig mehr als eine Kanne gute obere Milch daran, nimm die Mandel auch darzu, und treibe es untereinander ab, schlage es durch ein Sieb in die Stein, und setze es auf eine Blut, und rühre es immer fort, biß es dicke wird; darnach zuckere es, aber nicht gar zu süß, und laß es also wohl absieden, so ist es recht.

116. Ein Mehl = Schmarrn zu machen.

Nimm 5. grosse Löffel voll schönes Mehl in einen Hasen, und schlaege 4. Eyer, Dotter, und ein ganzes Ey darein, salze es, darnach gib ein süßen Milch = Rahm auch daran, in der erst aber nicht zu viel, und rühre es gar glatt ab, geuß Milch, Rahm nach, daß der Teig in der Dicken ist, als wie der Teig zu den Eisen = Kröpflein, nimm Schmalz in ein rein Brenn = Gleichen, 3. Eyer groß, und laß es heiß werden, schütte das Teiglein darein, rühre es bald auf, daß es nicht anbrennt, und laß es auf einer Blut stehen, biß es sich genug ausgezogen hat, so ist's recht.

117. Hirsch = Würstlein zu machen.

Man soll gar ein saubern Schweiß oder Blut vom Hirschen aufheben, darnach ein Jungfrau = Brästlein klein hacken, von Rindern Fett et
was

item von geräucherren Schincken/ und Zerbelates Würsten. 517
was gewürfelt schneiden, ziemlich viel, und darunter mischen, auch so viel
Schweiß oder Blut darein seyhen, daß fein roth wird, darnach pure obere
Milch darzu nehmen, daß fein dicke wird, wie zu den Leber- Würsten,
dann salzen und würzen mit Pfeffer, Ingber und gestossenen Muscatens
Nüssen, und in dem fetten Mast- Darm von Hirschen einfüllen, der zu-
vor sauber gereiniget ist, darnach in einem heissen Wasser übersieden, auf
einem Roste bräunen, und auf grüne Blätter antichten.

118. Mandel- Käse.

Nimm Mandeln, so viel du wilt, mache eine Mandel- Milch, die
gar schön gesehet ist, auf ein Pfund Mandel 4. Loth Haut- Blase, das
mit mans stärckt, man muß vor erst die Haut- Blase im Wasser sieden,
und mit demselbigen Wasser muß du die Mandel- Milch durchtreiben,
etliche nehmen die Mandeln dicke, und treiben sie durch, aber es gehet
nicht gerne, oder durch eine Pfeffer- Pfanne, nicht mit Haut- Blasen ge-
stärckt, alsdann zuckers wohl, laß sieden, so lang als zwey Eyer sieden müs-
sen, so gieß in eine Form, wo man die Eyer- Käß pflegt darein zu gießen,
setz, daß es kalt stehet, wann es gestanden ist, muß die Mödel in ein heiß
Wasser setzen, so gehet es besser heraus, richts in die Schüssel, gibs kalt,
gieß zuvor eine kalte Mandel- Milch darüber, sie darff nicht mit Haut-
Blase seyn, gieß die Milch nicht, daß es übergeheth, so siehet man den
Form des Käses, nimm viel Zucker.

119. Mandel- Knödel oder Klößer zu machen.

Nimm Mandeln, laß klein stossen, thue geriebene Semmel darzu,
und 2. Eyer- Dottern, und frische Butter, und rührs gar wohl ab, zuckers,
backt im Schmalz, und mach eine Weichsel- oder Kirsch- Suppe darüber.

120. Reiß- Knödel oder Klößer.

Nimm gesottenen Reiß, und gestossene Mandel durch einander, zu-
ckers, und schlag Eyer- Dotter daran, mache Knödel oder Klößer daraus,
und backt im Schmalz.

121. Auf eine andere Art Mandel- Knödel oder Klößer zu machen.

Laß die Mandel klein stossen, thue eine geriebene Semmel darzu,

118 Anhang von allerhand Koch / Brey und Mäffern/
und 2. Eyer: Dotter, samt etwas frischer Butter, rühre wohl untereinander,
der, zuckers, backe im Schmalz, und mache ein Supplein darüber.

122. Aufgegangene Semmel.

Nimm ein gutes Mehl, 3. Löffel voll Gerben oder Hefen, 2. Eyer,
2. Löffel voll Milch, und ein wenig Schmalz, mache einen Teig, nicht zu
dick, arbeite ihn wohl ab, wann der Teig wohl aufgangen, gieß ein wenig
Milch in die Torten: Pfanne, schneide den Teig fein rund, wie eine Sem-
mel, leg ihn in die Torten: Pfanne, mache oben und unten eine Blut von
Kohl: Feuer, doch nicht zu viel, nach einer Viertel: Stunde schau erst
darzu, backe fein bräunlich.

123. Weixel: oder Kirsch: Knödel oder Klößer.

Siede dürre Weixel oder Kirschen bis sie weich werden, setze die
Suppe darvon, löse die Kern aus, hacke die Kirschen klein, nimm einen
guten Löffel voll geriebene Semmel darunter, diese must du aber vorhero
im Schmalz oder Butter lassen anlauffen, schlage ein Ey daran, nimm
Zucker und Zimmet, rühre untereinander, daß es ein fettes Teiglein wer-
de, mache kleine Knödel oder Klößer, bestreue es ein wenig mit Mehl, und
backe geschwind im heißen Schmalz, sonst zergehen sie, lege die Knödel in
eine Schüssel, daraus man isset, nimm die abgeseihene Kirsch: Suppe,
zucker sie, und thue Zimmet darunter, brenne ein wenig mit Mehl ein,
daß sie wohlgeschmack werde, und gieß diese Suppe auf die Knödel, und
laß auf einer Blut ein wenig sieden, doch must du nicht zu viel Suppe
daran thun.

124. Kirsch: Würste.

Mache den Teig an, und verfare wie bey den Kirsch: Klößern,
nur daß du den Teig in Würstel oder Strizel schneidest, und backe im
Schmalz.

125. Eyer: Kraut.

Nimm wenig Schmalz in eine seichte Pfanne, nur daß es den Bos-
den benetzt, schlage etliche Eyer ab, darnach du viel machen wilt, saltz
und pfeffers, schütt ein wenig von den abgeschlagenen Eynen in die Pfans-
ne, allwo das Schmalz ist heiß worden, breite es über die ganze Pfanne
aus, daß ein schönes dünnes Blätlein, und schön geröstet auf beyden Sei-

ten wird, verfare also mit den Eyern, und biß alles aufgegossen ist, und gebacken, darnach schneide lange Streiflein daraus, wie ein Kraut, thue es in eine Schüssel, gieß ein wenig Wein und Wasser darauf, lege etwas frische Butter daran, zuckers, und streue Weinbeerlein oder kleine Rosinen darauf, laß es eine Weile sieden.

126. Speck:Vocken. Vocken bedeut auch eine Mehlspeife.

Nimm frischen oder gesalzenen Speck, hacke ihn klein, und thue ihn in eine Schüssel abtreiben, nimm darzu 2. oder 3. Eyer:Dotter, und ein ganzes Ey, rührs auch darein, mach mit Mehl einen Teig an, wie zu Nocken gehörig, saltz und schneids in ein siedend und gesalzenes Wasser, wanns überbrennt, legs in eine Schüssel, bestreue es mit geriebener Semmel, oben und unten brenns mit Butter oder Schmalz ab.

127. Vögel in Zwiebeln einzumachen.

Schneide Zwiebeln, und röste sie im Schmalz, rupffe die Vögel, und röste sie auch im Schmalz, und thus unter die Zwiebeln, gieß Wein und Fleischbrüh daran, gilbe sie mit Saffran, und würze sie, so seynd sie recht.

128. Rahm:Krapffen zu machen.

Man soll nehmen ohngefehr ein halb Seidel obern süßen Rahm oder Sahn:Milch von dem allerbesten in eine Pfanne, und also siedig darein kochen, hernach gar ein schönes Mehl darzu thun, daß es so dick wird, wie ein Koch oder Nuß; alsdann soll man ihn auf dem Kohls:Feuer wohl abtrüctnen, zuvor aber 4. Eyer in ein warmes Wasser legen, das so warm ist, daß man die Hand mit darinnen halten kan, und sie ein wenig lassen anlauffen; da soll man eines nach dem andern in Teig schlagen, und wohl rühren, darnach den Teig auf einen fetten Teller thun, und fein Strizlein in ein nicht heisses Schmalz einziehen, ist der Teig zu linsde, so fahren sie von einander, und kan man sie rund einziehen.

129. Ein Essen so man den faulen Hantz nennt.

Man soll nehmen um 3. Kreuzer einen schönen weissen Semmels:Teig, und ein halbes Maas des besten Milch:Rahms, 4. oder 5. Eyer:Dotter

Dotter darinn zerschlagen, auch 2. Löffel voll frische Bier: Weiben, alles in den Teig gießen, und abrühren, ist er zu dünn, so soll man mehrer Mehl darein nehmen, und rühren, und auf einem warmen Ofen stehen und aufgehen lassen; alsdann soll man den Teig noch einmahl gar wohl und starck würcken, daß er fest wird, und formiren wie einen Zucker: Hut, und in den Back: Ofen schießen, und fein warm, doch gemacht lassen bäcken, so viel, daß man ihn schneiden kan; alsdann soll man ein scharfes Messer nehmen, und am Boden herab schneiden, eines grossen Fingers dick, und das andere alles nacheinander zerschneiden, eines Messer: Rücken dick, allein der Kopff muß auch so dick seyn, als das Untere; alsdann soll man eine frische Butter wohl mit Zucker vermischen, und die Schnitten zu beyden Seiten ziemlich dick damit bestreichen, und auf einander legen, und wieder in den Back: Ofen einschießen.

130. Die guten Böhmischen Gollatschen.

Man soll einen solchen Teig nehmen, wie oben vermeldet, und eines Messer: Rückens dicke runde Blätlein auswalgen, ein wenig grösser als ein zinnerne Teller, darnach soll man von guter süßer Milch und Eiern ein gutes Löffel machen, dasselb auf einem Tuch und Reiterlein gar wohl aufgestrichen, daß gar trucken wird, das Löffel soll man darnach mit einem guten dicken Rahm und zerlassener Butter anmachen, in der Dicke als ein Koch oder Mus, daß es sich aufstreichen läßt, und also biß Löffel auf die ausgewalgene Blätlein streichen, noch so dick als der Teig ist; man muß gar nicht an die Derter hinaus streichen, sondern man muß ein Finger breit leer lassen, zweyfach über einander legen, daß es am Rande dick wird, damit die Fettigkeit nicht abrinnen kan, ehe mans einschießt, muß mans aber mit Butter bestreichen, und muß die Fülle erst darauf streichen, wann das Lädlein auf der Ofen: Schüssel liegt, wann mans essen will, soll mans wärmen.

131. Aufgeloffene Haasen: Oehrlein.

Nimm Schmalz und Wasser in eine Pfanne, laß sieden, gieß es in schönes Mehl, und schlage 3. Eyer daran, mache einen Teig, und walge ihn dünn aus, formire Haasen: Oehrlein, und backt im Schmalz.

132. Noch andere.

Mache einen Teig an mit etlichen Eiern, nimm ein Löffel voll Milch, Salz, mach den Teig nicht zu hart, wälgere ihn auf das dünnste, forme es darnach wie Haasen:Ohrlein; man muß den Teig zweysach zusammen legen, und mit einem Käblein herum fahren, lege es ins Schmalz, backe, und streue Zucker darauf.

133: Hirsch: Hörner zu backen.

Nimm 6. Eier, klopfes wohl, und thue 3. Löffel voll Zucker daran, mach einen guten Teig, schneide ein Stücklein herab, das wälgere in den Form wie eine Spindel, und so dünn, daß es zweysach einen Hirsch: Horn gleichet, und backe im Schmalz, und wann du es austrägest, so setze allezeit 2. und 2. gegen einander auf der Schüssel, so siebs wie Hirsch: Hörner.

134. Quitten: Straubeln zu machen.

Nimm 8. Quitten in ein Topff, gieß Rosen:Wasser daran, laß gar weich sieden, darnach scheel es, und schneids blätlicht, treibs durch ein Reuter, nimm ein gute Hand voll Mehl, und 4. Eier:Dotter, und ein ganzes Ey, 20. gestoffene Mandeln, und ein wenig Rosen:Wasser, und ein gute Hand voll Zucker, nimm Schmalz in einer Pfannen, und backe wie die Mandel:Sträubeln, nimm auch so viel Butter darzu, wie zu den Mandeln:Sträubeln.

135. Süß Brod zu machen.

Nimm 3. Eier, schlage sie in ein sauber Becken oder Schüssel, salt es ein wenig, zertheile die Eier, nimm 4. Loth Zucker, zerstoffe ihn klein, schütt ihn unter die Eier, und treibs gelinde ab, hernach nimm gutes durchgeschlagenes Semmel:Mehl darzu, mache einen Teig daraus, in der Dicke wie zu einem Brand: Kuchen, knöte ihn wohl ab, und misch nach Belieben Anis darunter, nehm 3. Oblaten, schlage den Teig darauf, nimm eine Torten: Pfanne, schmier sie ein wenig mit Schmalz, und wische sie wieder sauber aus, setz auf ein Kohl: Feuer, doch daß es nicht gar zu heiß werde, leg das Oblat mit dem Teig darein, bestreue es mit Zucker, laß fein braun backen, hernach nimms heraus, und lege andere darein, so lang du Teig hast.

136. Koch eines mit Mandeln.

Ein Pfund Zucker fein klein gestossen, und durchgeseibet, ein halb Pfund Mandeln immerzu mit Rosen, Wasser klein gestossen; alsdenn nimm 6. Eyer, schlags unter die Mandeln, rührs wohl ab, hernach thue den Zucker darunter, und rührs eine gute Weile, dann drey Viertel-Pfund Mehl auch darunter gerührt, die Formen mit Butter beschmiert, und den Teig darein gegossen, gar kühl gebacken, damit sie schön aufgehen.

Von allerhand Sachen.

137. Eine Kunst/ allerhand Vögel einzumachen/ daß sie sich lang behalten sollen.

Erstlich muß man die Vögel sauber rupffen und reinigen, die Köpffe und Kröpffe abschneiden, und das Eingeweid heraus nehmen, setze hernach sauber Wasser in einen Kessel oder Hafen zum Feuer, wann das Wasser sied, so wirff die Vögel hinein, und laß sie einen Sud thun, darnach nimm sie heraus auf ein Bret, damit das Wasser abfincket, dann nimm ein hölkernes Fäßlein, nachdem du viel Vögel hast, und legß voll an, salze es, daß sie recht im Salz seyn, lege ein wenig zerstoffene Wacholder, Beeren darzwischen, gieß ein mittelmäßigen Esig daran, daß über die Vögel geht, und vermach es, wann du essen wilt, mach das Fäßlein auf, und brate davon.

138. Die Schweitzer-Käse zu machen.

Erstlich im Sommer, wann man zu der Nacht milcht, und die Milch in die Stürze oder Milch-Nesche senhet, so muß mans schon den andern Morgen frühe abräumen oder abfahnen, ist es aber im Winter, so kan mans 3. Tage stehen lassen, biß mans abräumet, hernach nimm man dieselbige Milch, und thuts in einen Kessel, den man hängen kan, und macht ein kleines Feuer darunter, daß die Milch ein wenig wärmer wird, als sie von der Ruhe kommt, hernach thut mans weg vom Feuer, die Luy oder Labe hinein, darnach man viel Käse macht, muß die Luy auch seyn; wann aber die Luy oder Molcken neue ist, so nimm man weniger, als wann sie alt ist, wann man hat die Luy oder Molcken hinein gethan, so rührts

rührt mans mit dem größten Abraum Löffel durch einander, aber nicht auf dem Feuer; hernach läßt man den Löffel darinnen schwimmen, wann der Löffel steht, so ist es zusammen gangen, hernach thut man mit dem Löffel das Schändliche, so oben auf schwimmt, heraus schöpfen, dann die Lyp ist auch oft oben, hernach mit dem Löffel ein wenig die zusammen gegangene Milch zerschnitten, hernach wieder auf das Feuer, und rührt es mit einem Spatel alleweil auf der Blut, biß es ein rechter Döpfen oder Klumpen wird, und sich zusammen setzt, der Döpfen muß ganz härzlich seyn, wann man rührt, und thut hernach den Spatel heraus, und daß in der Mitten kein Klumpen oder Döpfen mehr schwimmt, daß man gar nichts davon sieht, so ist es fest genug, hernach greift man hinein, und formiret darinn ein wenig den Käß, und hebt ihn heraus auf einen Stein, hernach einen hölzernen oder blechernen Reiff darüber, und wieder einen Stein darauf geschwert, und in ein oder zweyen Tagen gesalzen, und so etliche Tag alle zwey Tag, hernach oft sauber abgereinigt oder gebugt, so ist er fertig.

139. Wie man die Lyp zu diesen Käsen machen muß/
ist also:

Erstlich nimmt man Kälber Mägen, wascht, und säubert selbige fleißig, hernach bläst mans auf, und behältß biß man eine Lyp machen will, dann nimmt man dieser Mägen 1. oder 2. darnach man viel machen will, und thuts in ein kleines Wändel oder Molde, das unter sich ein Zäpflein hat, daß man die Lyp kan heraus lassen, wann man 2. Mägen nimmt, so muß man eine Hand voll Salz nehmen, nimmt man aber nur einen, so nimmt man den halben Theil so viel, salzt also die Mägen, und hernach Käß Wasser darauf, und läßt es an einem saulichten Ort stehen, daß es nicht zu kalt oder zu heiß ist, also ist es fertig. Den Käß muß man drey Wochen salzen, aber nur alle zwey Tage, und sauber reinigen mit Wasser.

140. Die guten gescheelten Koftraun Schlegel zu machen.

Erstlich nimmt man die zwey Schlegel oder Keulen, und salzt sie gar wohl, absonderlich wo das Fett ist, da muß man recht das Salz

hinein stecken, dann thut mans in ein Schaff oder hölzern Gefäß, und gießt alle Tag die Suppe herunter, und wieder darüber, und läßt 5. oder 6. Tag also liegen, oder noch etwas länger, darnach hängt in Rauch, auch 5. oder 6. Tage, sie müssen stetigs mit Wacholder, Stauden geselcht oder geräuchert werden, und man muß oft darzu sehen, daß sie nicht zu wenig oder zu viel seyn, sie werden gerade drucken und feste, wann sie genug seyn. Sied ein, laß ihn kalt werden, wann du wilt, schneide Stücken davon, mach eine saure Milch-Rahm-Suppe, darüber Cappern, laß auf einer Schüssel eine Weile sieden.

141. Sammen auf eine neue Manier zu räuchern oder zu selchen.

Erstlich laß es fein wohl salzen, und in ein Schaff oder hölzern Gefäß legen, und 8. Tage beschweren, oder auch nicht so lang, und alle Tag einmahl die Suppe abgießen, und wiederum darüber, hernach nimmt mans, und siedet sie in einem Kessel, daß sie hübsche Weite haben, in einem wohlgesalzenen Wasser, so lang als man ein Kälbernes Fleisch siedet, darnach thut mans heraus, seyhet das Wasser ab, und hängt in Rauch, räuchers mit lauter Wacholder-Beeren, die dörffen über 6. Tage nicht selchen oder räuchern, ein oder zwey Tage mehr hat nichts auf sich, man muß sehen wann sie genug seyn.

142. Geräucherte Würst.

Nimm zwey Theil mager Schweinen-Fleisch, ein Theil mager Rinds Fleisch, hact's gar klein, salze es mit einem geröstten Salz ziemlich wohl, dann nimm klein gestoffen Zimmet, Megelein, Ingber, ein wenig Muscaten-Blüthe, Muscaten-Nüsse, gröblich zerstoßen, Pfeffer, misch unter gemeldtes Fleisch, daß wohl untereinander kommt, nimm geräucherten Speck, in Mangel dessen frischen klein gewürfelt geschnittenen darunter gethan, ein wenig mit rothen Wein benetzt, in die Bratwürst, Därmer gefüllt, gar fest und gut, mit Spenath gestupfft, daß kein leerer Ort in Därmen bleibe, sonst werden sie gleich schlimplich; Die Därmer müssen nicht naß, sondern fein trucken seyn, wanns alsdann gut und fest eingefüllt, so bind mans mit einem Spagat an beyden Orten zusammen, und an ein Stänglein hängen, nur der Spagat, die Würste aber müssen mit beyden

benden Enden über sich, und 3. Tage an der Luft trucknen, hernachmahls in Rauch gehängt, und gar kühl abfelsen lassen. Diese Würst gehören unter die Arten des Sauerkrauts, Kohl, Ollea, können auch roh gegessert werden.

143. Zerbelatz Würste.

Nimm von einem Schwein die Krumm-Beine oder Seiten-Brätlein, welche nicht feist, aber sonst gar brätig seyn, lege sie auf ein sauber Bret, und laß an einem lufftigen Ort 6. Tage stehen, zu 12. Pfund Schweinen; nimm 2. Pfund Rind-Fleisch, laß es ingleichen also trucknen, wie das Schweinerne, hack's hernach aufs kleinste, doch daß das Geäderwerck und das Zäh nicht darbey bleibt, wann nun alles gar klein ist, so nimm frischen Speck, der in des Schweinen; Fleisch Alter ist, schneide ihn gewürffelt, in der Grösse wie ein Hasel-Nuß, mische es unter das gehackte Fleisch, daß es wohl fett wird, und der geschnittene Speck fein hübsch darunter heraus schauet, hernach stoß Pfeffer fein grob, daß die Körner halb seyn, und salze sie ziemlich wohl, nimm feine grosse rinderne Därmer, die sauber gereiniget seyn, laß eine gute Zeit im Wasser liegen, daß sie sauber seyn, damit kein alt Fett daran klebt, truckne die Därmer mit einem Tuch außs beste, fülle hernach das eingemachte Brätlein so gediegen und fest, als es möglich, wann der Darm gleich zu Zeiten zerspringt, daß man einen andern nehmen muß, seyn sie doch nicht zu fest angefüllt, sondern je fester je besser, und wo eine Luft in dem Darm ist, so stich mit einer subtilen Nadel darein; alsdann binds mit einem starcken Spagat oder Wasse, so fest es möglich ist, und mache die Würst nur Spannen lang, hängs auf ein Stängel, laß ein rösches Feuer machen, und von weiten übertrucknen; alsdann hängs in Rauch, laß aber gar kühle felsen, daß sie gleichsam nur von Rauch und Luft gefelcht werden, und mache alle Wochen 3. mahl von Wacholder-Stauden einen Rauch darunter, laß also 4. Wochen oder länger felsen, behalts an einem lufftigen Ort, und schmiere sie mit Schweinen-Schmalz an, wanns im Sommer gar heiß ist, daß sie riechend werden, so mache sie ein in ein Aschen, und lehwere sie mit einem grossen Stein, so bleiben sie gerecht.

Register

Über die in diesem Koch-Buch befindliche
1030. Speisen.

Nebst einem Anhang / bestehend in mehr denn 150. Sorten.

Das 1. Capitel.

Von Suppen.

- | | |
|--|---|
| 1. S uppen von Hagebutten oder Hüften. 1 | 18. mit frischer Butter. <i>ibid.</i> |
| 2. von Quitten oder dörre Weirel. 1 | 19. mit Nudeln und Macaronen. <i>ibid.</i> |
| 3. von Zwetschgen. 2 | 20. mit Macaronen allein. 7 |
| 4. von Feigen. <i>ibid.</i> | 21. von gestossenen Mandeln. <i>ibid.</i> |
| 5. von Birn oder Apffeln. <i>ibid.</i> | 22. von gestossenen Hühnern. <i>ibid.</i> |
| 6. Gehackte oder geriebene Gersten. <i>ibid.</i> | 23. von Rep-Hühnern. 8 |
| 7. oder Eyer-Dottern Musf. 3 | 24. von Rep-Hühner-brüßlein, oder Haschéc für Krancke. <i>ibid.</i> |
| 8. oder Kayser-Gersten. <i>ibid.</i> | 25. von gestossenen Kramet, Vögeln und Lerchen. <i>ibid.</i> |
| 9. oder ordinari Gersten. <i>ibid.</i> | 26. Gestossene Kalb-fleisch-suppen. 9 |
| 10. von Schwaden. 4 | 27. Oder allgemeine Schie. <i>ibid.</i> |
| 11. von Ulmer- oder Perlen-Gersten. <i>ibid.</i> | 28. Kraft-Suppen oder Boullion in Zinnern Flaschen zu machen. 10 |
| 12. von Reif. <i>ibid.</i> | 29. oder Olli vor Krancke. <i>ibid.</i> |
| 13. Wein-Suppen mit Evern. 5 | 30. oder Kraft, Boullion in irdenen Hasen. 11 |
| 14. Wein-Suppen ohne Eyer. <i>ibid.</i> | 31. von gestossenen Kräutern. <i>ibid.</i> |
| 15. Suppen mit braun Bier. <i>ibid.</i> | 32. von allerhand Kräutern so nicht durchgetrieben werden. <i>ibid.</i> |
| 16. mit verlohrenen Evern. <i>ibid.</i> | 33. von Barro oder spanischen Lauch. 12 |
| 17. Die sogenannte Bettel-Manns-Suppen. 6 | |

Register.

34.	von Sellerie,	12	7.	Potage von Krebsen mit Morcheln, Kälber-brieff und Artischoken-böden oder Kern.	25
35.	von Krebsen.	ibid.	8.	- - von alten Hühner Faché.	26
36.	von dem Ragu, wie solches zuma- chen.	13	9.	- - von braunen Köhl mit Schun- cken und Met würsten.	27
37.	von gebackenen Erbis.	ibid.	10.	- - von gefüllten oder ungefüll- ten jungen Hühnern.	ibid.
38.	von Erbsen ordinari.	ibid.	11.	- - von jungen Hühnern mit Krebsen, Morcheln und Erffel.	28
39.	mit gebrennten Mehl und Rüm- mel.	14	12.	- - von jungen Tauben mit Schu- cken und Morcheln.	29
40.	von Holder-blüh.	ibid.	13.	- - von Antisgen mit gefüllter Kalbs-brust.	30
41.	von Pamisan oder Holländischen Käfs.	ibid.	14.	von Reiff, von alt oder jungen Hühnern oder Kalb-fleisch zc.	31
42.	von weissen Rüben.	15	15.	- - von Enten oder Gänzen mit gelben und weissen Rüben gedampft.	32
43.	von weissen Kraut oder Wirsing.	ibid.	16.	- - von Würsching oder weissen Kraut, mit Enten oder Gänß und dörren Speck.	32
44.	Jäger-suppen.	ibid.	17.	- - von Nudel oder Macaronen mit Capaunen oder guten alten Hüh- nern, oder Kalbs-brust, Kalbschle- gel, oder jungen Hühnern.	ibid.
45.	Fürsten-suppen von kleinen Vögeln oder Lerchen.	16	18.	Eine Oli zu bereiten.	33
46.	von kleinen oder grossen Rosinen.	ibid.	19.	- - von Kalbs-schlegel oder Gänß oder Enten mit gefüllten Cucum- mern oder Rümmerlinge.	34
47.	von Linsen.	17	20.	- - von Krebsen.	ibid.
48.	von Habergrife.	ibid.	21.	- - von gefüllten Hechten.	35
49.	von Haber-Mehl.	16	22.	- - Eine andere von angeschlag- nen Hechten mit Krebsen.	36
50.	von Morcheln.	ibid.	23.	- vom Hecht, Käfs, Köhl, und Krebsen.	37
			24.	- - von Krebs und Hecht Faché.	38

Das 2. Capitel.

Von allerhand Potagen.

1.	Potage von angeschlagenen alten Hühnern.	18
2.	- - von Proviciol oder gefüllten Semmel-klößen. zc.	20
3.	- - von gefüllten Lauc oder Sa- lat.	21
4.	- - von fachirten Krebsen.	23
5.	- - von Krebsen.	ibid.
6.	- - Ein andere von Krebs-schwän- gen Morcheln und Spargel.	24

Register.

- | | |
|---|---|
| <p>25. Potage von gebackenen Hecht, mit gebackenen Erbsen. 39</p> <p>26. - - von gefüllten Karpffen, mit dergleichen Karpffen: köß und Porro. 40</p> <p>27. - - von ange schlagenen Karpffen, mit Morcheln und dergleichen Kößen. <i>ibid.</i></p> <p>28. - - von Karpffen Proviolet mit dergleichen Kößen, Krebs: schwänzen und Morcheln. 41</p> | <p>3. Kalb: fleisch Fricasée mit Sardellen. 47</p> <p>4. - - Profchollen. 48</p> <p>5. - - Fricanto. 49</p> <p>6. - - Vögel zu machen. <i>ibid.</i>
Ragout über obige Vögel. <i>ibid.</i></p> <p>7. Kalb: fleisch Pulpeto. 50</p> <p>8. - - mit Mustern. <i>ibid.</i></p> <p>9. - - mit Sardellen. <i>ibid.</i></p> <p>10. Kalb: fleisch Alledobié braun und warm. 51</p> <p>11. - - weiße Alledobié, die man warm und kalt geben kan. 52</p> <p>12. - - Margenat. <i>ibid.</i></p> <p>13. - - mit Muscheln. <i>ibid.</i></p> <p>14. - - mit Spinath. 53</p> <p>15. - - Poçune. <i>ibid.</i></p> <p>16. - - Angeschlagen. 54</p> <p>17. - - Carmonade. 55</p> <p>18. - - mit grüner Peterfilge. <i>ibid.</i></p> <p>19. - - mit Moseran und Speck. <i>ibid.</i></p> <p>20. - - mit Capern. 56</p> <p>21. - - auf Polnisch mit Mandeln und Rosinen. <i>ibid.</i></p> <p>22. - - mit Limonien. <i>ibid.</i></p> <p>23. - - Beklopftes und gedünstes. 57</p> <p>24. - - Haschee. <i>ibid.</i></p> <p>25. - - mit Käß: köhl oder Blumen: köhl. 58</p> <p>26. - - mit Artischocken und Krebsen. <i>ibid.</i></p> <p>27. - - mit Kalb: fleisch lösen. <i>ib. d.</i></p> <p>28. - - Würste zu machen. 59</p> <p>29. - - mit Spargel oder Hopffen 60</p> <p>30. - - mit Muscheln auf ein andere Art. <i>ibid.</i></p> |
|---|---|

Das 3. Capitel.

Vom Kind: fleisch.

- | | |
|--|--|
| <p>1. Wie man das gebratene Kind: fleisch zurechten soll. 42</p> <p>2. ein Brust: kern oder gutes Stück Kind: fleisch, mit einer weißen Sardellen Soß. <i>ibid.</i></p> <p>3. Kind: fleisch mit ganzen Gewürz. 43</p> <p>4. - - Gedämpfft. <i>ibid.</i></p> <p>5. - - ein andere Art gedämpfft. <i>ibid.</i></p> <p>6. ein Kinds: Lembraten gedämpfft. 44</p> <p>7. Kind: fleisch auf Niederländische Art zu kochen. 45</p> <p>8. - - auf Englische Art zu kochen. <i>ib.</i></p> <p>9. eine Rollade von Kind: fleisch. <i>ibid.</i></p> | <p>31. - - mit Peterfilgen Würsteln. <i>ib.</i></p> <p>32. - - mit Speck. 61</p> <p>33. - - mit Mandeln u. Rosinen. <i>ib.</i></p> |
|--|--|

Das 4. Capitel.

Vom Kalb: fleisch.

- | | |
|---|------------------|
| <p>1. Fricasée vom Kalb: fleisch.</p> <p>2. Kalb: fleisch mit Morcheln, Tris: feln oder Moseran. 47</p> | <p>34. Kind:</p> |
|---|------------------|

Register.

- 34.** Rind fleisch in der Citronen-brüh
oder Soof. 62
35. Ein Kalbs. Kopff gefüllt mit sein ei-
genen Fleisch. *ibid.*
36. - - auf ein andere Art mit Man-
deln, Rosinen und geriebener Sem-
mel. 63
37. ein Kalbs. kopff in Kappern. Soof. 64
38. - - dito mit Citronat und Pinien-
brüh, Citronen und Zucker. *ibid.*
39. ein Kalbs. kopff auf schlechte Art. 65
39. ein Kalbs. kopff mit Moseran. 66
40. ein Kalbs. kopff kalt oder warm
aufzutragen. *ibid.*

Kalbs. Zungen.

41. Kalbs. Zungen in einer Pomme-
ranzen. Soof, 67
42. - - in einer süßen Citronen. soof.
ibid.
43. - - in Kappern. Soof. 68
44. - - in einer süßen Brüh ohne
braun Mehl. *ibid.*
45. - - in einer Peterfilien. Brüh. *ib.*
46. - - Grillier oder Carmenade. 69
47. - - gebraten mit Cappern. *ibid.*
48. Kalbs. Ohren Fricalsée. *ibid.*
49. - - mit frisch. oder dörren Mor-
scheln. 70
50. Kalbs. ohren mit Hühner. mdgen
und geriebener Semmel gestauft. *b.*
51. Kälber. briesß mit jungen Hopffen.
71
52. Kälber. briesß mit Sardellen. *ibid.*
53. - - mit Spargel. 72
54. Kälber. briesß mit Austern und Au-
stern. Brüh. 73
55. Kälber. Briesß braun geschnürt
mit Morcheln. 73
56. Kälber. briesß in einer Citronen.
soof. 74
57. - - mit Muscheln. *ibid.*
58. Kälber. briesß und Euter. Fricalsée.
ibid.
59. - - mit Triffeln. 75
60. Kälber. briesß mit grün Erbsen. 76
61. - - in der Moseran. brüh. *ibid.*
62. - - in brauner Butter zu rösten
mit Citronen. safft. 77
63. - - an die Spießlein mit Mor-
scheln und frischen Speck. *ibid.*
64. - - gehackt und in das Kalbs. netz
mit Mandeln und Rosinen geschla-
gen. 78
65. - - in Kalbs. Netz zu braten. *ibid.*
66. - - zu spicken und zu braten. *ibid.*
67. Kälber. Hirn zuzurichten. 79

Kalbs. Leber.

68. Kalbs. Leber gedämpfft und ge-
spickt. 79
69. - - Kuchen zu machen. 80
67. - - gefüllt mit Mandeln und Ro-
sinen. *ibid.*
68. - - Klöße zu machen. 81
69. - - Bürste zu machen. *ibid.*
70. - - in der Weinbrüh. 82
71. Kalbs. Leber geröst mit. oder ohne
Zwibel. *ibid.*
72. - - gebacken. *ibid.*
73. - - auf ein andere Art. 83

Kalbs. Lungen.

74. Kalbs. lungen mit Moseran. 83
75. Kalbs.

Register.

75. Kalbs Lungen in der Petersilienbrüh. 83
76. Kalbs Lungen Fricassée mit Eyerdottern. 84
77. - - mit Cappern und Citronen. ib.
78. - - in einer sauren Brüh. ibid.
79. - - gefüllt mit einer Soof. 85
80. - - Kalbs Lungen Mus mit gebackenen Eiern oder Ochsenaugen. ibid.
81. Kalbs Lungenmus oder Haschée mit Cappern und kleinen Rosinen mit gebackener Semmel. ibid.
82. Kalber-Herz zurichten. 86

Kalberkröb.

83. Kalberkröb mit Moseran. 86
84. - - Fricassée mit Eyerdottern. 87
85. - - mit Petersilien. ibid.
86. - - Pastetein. ibid.
87. - - zu backen. ibid.
88. - - in einer Weinbrüh. 88

Kalberfüß.

89. Kalberfüß Fricassée. 88
90. - - mit Morcheln oder Champignon. ibid.
91. - - in einer sauren Soof. 89
92. - - mit Majoran. ibid.
93. Allebros von Kalberfüßen und Kalbs Ohren und frischen Schweinen Schwarten. 90
94. Kalberfüß Carminade. ibid.
95. - - in der Weinbrüh. 91
96. - - farcirt mit ein Kalb Fleis, Farce. ibid.
97. - - mit Cappern. ibid.

98. - - mit einer Gallerie oder Suppen. 92
99. - - gebacken. ibid.
- Kalber-Mägen und Wänst.
100. Kalbermägen und Wänst zu füllen. 92
101. - - mit weiß Kraut zu füllen. 93

Das 5. Capitel.

Lamm- und Schöpfen Fleisch.

1. Ein Hammel, schlegel warm mit Castanien. 93
2. Hammel, schlegel weiß alibi. 94
3. Hammel, schlegel oder Hammelfleisch mit Cucummern oder Rümmerling. ibid.
4. - - in Sardellen-Soof. ibid.
5. - - mit Zwiebeln und Rümmer, sof. 95
6. - - dito mit ein Cappernsoof. ibid.
7. - - angeschlagen. ibid.
8. - - gefüllt. 96
9. - - mit gedämpften Birn. ibid.
10. - - mit gedämpften weissen Rübenn. ibid.
11. Hammelbrüste gefüllt und abgebraten, worüber allerley Ragout können gemacht werden. 97
- Ein andere Füll. ibid.
12. Hammelfleisch Carminade. ibid.

Das 6. Capitel.

Vom Lamm fleisch etc.

1. Lammfleisch mit Schambion. 98
2. Lamm-

2. Lammfleisch mit Limonien. 98
 3. - - mit Morcheln. ibid.
 4. - - Fricassée. 99
 5. - - mit Citronen-sooß. ibid.
 6. - - mit Hopffen oder Spargel. ib.
 7. - - Rüblein marginirt. ibid.
 8. Lammfleisch mit Peterzilgen wur-
 kel gestaufft. 100
 9. Lammfleisch mit Sardellen-sooß. ib.
 10. - - mit Artischocken. 101
 11. - - mit allerhand guten Kräutern.
 ibid.
 12. - - mit Spinath. ibid.
 13. - - mit jungen gelben Rüben und
 grünen Erbsen. 102
 14. Lammfleisch gefüllt, worüber
 allerhand Ragouc können gemacht
 werden, auch mit grüner Garten-
 waare zu kochen. ibid.
 15. Lammfleisch mit jungen Köhl. ibid.
 16. - - Lammfleisch zurichten.
 103
 17. - - gebacken. ibid.
 18. Lammfleisch mit grüner Pe-
 tersilgen. ibid.
 19. - - Fricassée. 104
 20. - - in der Milch. ibid.
 21. Lammfleisch Lungen Kröpflein ge-
 backen. ibid.

Das 7. Capitel.

Von Bockfleisch.

1. Bockfleisch in einer sauren Brüh.
 105
 2. - - mit Kümmel und Zwiebel-sooß.
 ibid.
 3. - - mit Salbey. 106

Das 8. Capitel.

Von Geiß- oder Ziegenfleisch.

1. Ziegenfleisch. 106
 2. - - mit Stock- oder andern Mor-
 cheln. ibid.
 3. - - mit Majoran. 107
 4. - - mit Speck. ibid.
 5. - - das gebraten gewest, in sauern
 Sooß. ibid.
 6. - - das gebraten gewest, auch fris-
 cher zu stooffen mit geriebener Sem-
 mel und Sardellen. 108
 Ziegenbraten eingemacht mit Sardel-
 len. ibid.
 7. - - mit Sauerampffer. ibid.

Das 9. Capitel vom Wild- prädt.

Von Bären.

1. Bärenzage gebraten. 109
 2. - - in sauern Sooß. ibid.
 3. - - mit Zwiebel und Petersilge. 110
 ibid.

Das 10. Capitel.

Von Hirschen.

1. Hirschenzemer mit Mandeln, gro-
 ße Rosinen und Kälberschweiß. 109
 2. - - Drisenet. 110
 3. Hirschen, Schweinen, oder Reh-
 wild prädt in einer süßen Citronen-
 Sooß zu kochen. 111
 4. Hirs

4. Hirschen, Schweinen, oder Reh-
wild. prät in einer Pommeranzen-
Soosf zc. 111
5. — dito in einer süßen Soosf mit
Mandeln, und kleinen oder grossen
Kosinen zu kochen. 112
6. — dito mit Citronat zu kochen. ib.
7. — Hirsch, Schwein- und Reh-wild,
prät in Wachholder-soosf. ibid.
8. Gebratenes Wild. prät als ein Ra-
gout einzumachen. 113
9. Gebratenes Wild. prät gestauft. ib.
10. Gebratenes Wild. prät mit Cap-
pern-Ragout. ibid.
11. Hirschen, oder Schweinen, Wild-
prät das mager ist von dem Schlegel
zu dämpfen. 114
12. Hirsch-Kolben zuzurichten. ibid.
13. — Fricassée. ibid.
14. — Kolben mit Krebschwänken.
115
15. — mit Morcheln. ibid.
16. — mit Trüffel. ibid.
17. Hirsch-Ohren zuzurichten. 116
18. — gestauft mit Petersilge. ibid.
19. Hirschen-süße Carminade oder auf
den Koft gebraten. ibid.
20. — Fricassée oder mit Senff. ib.
21. — kalt an statt eines Salats, mit
Zwibel, Petersilgen, Baum-Oel,
Efig, und Gewürtz zuzurichten. 17
22. Wilden Schweins, Kopff zu ko-
chen. ibid.
23. Wilde Frischling zu marginiren,
daß man lange davon essen kan. ibid.

Das 11. Capitel.

Von Span-Ferkeln.

1. Span-ferkel in der Sulzen. 118
2. — in einer Senff-soosf. ibid.
3. — Rolate. 119
4. Ein Drisenet von abgebratenen
Span-Säuen, oder übergebliebe-
nen Ferkeln. ibid.

Das 12. Capitel.

Von zahmen Schweins-Fleisch.

1. Schweins-Rücken Carminade. 120
2. Schweinen Fleisch in einer sauren
Zwibel-brüh. ibid.
3. Schweins-schlegel in einer Pfeffer-
oder Lebkuchen-brüh. ibid.
4. Schweins-Ohren und Rüssel in ei-
ner Senff-brüh. ibid.
5. Ein Sulzen von Schweins-Ohren,
Rüssel und Füßen. 121
6. Schweins-Ohren und Füß. Carmi-
nade. ibid.
7. Ein sauren Topff. braten von der
jungen Schweins-waar, als: Zun-
gen, Milch, Nieren, Schwanz, zc. ib.
8. Schweins-Ohren, Rüssel, und
Füß. Ragout mit Kappern. 122
9. Schwein-fleisch auf Wild. prät. art
mit Schweiß. ibid.
10. Schweinfleisch auf Wild. prät art
in der Wachholderbrüh. ibid.
11. Preßkopff vom Schweins, kopff,
Kinds, kopff, Kalbs-Ohren, dür-
re Zungen, und Pistacien. 123

Das 13. Capitel.

Von Welschen oder Pipzähnen.

1. Alladoby von Welschen Hähnen. 123
 2. Welsche Hahn oder Pip-hennen Ragout mit Sardellen. 124
 3. — dito auf eine ander Manier. ib.
 4. — dito Ragout mit Rappern. ibid.
 5. Ein Fricasée von der Brust. ibid.
 6. Ein Ragout von Pipz Hahn oder Hennenflügel mit Trisseln. 125
 7. Piphahn oder Piphennen Fliegel braun zu machen, hernach mit Morcheln oder Trisseln. ibid.
 8. — Fricasée. ibid.
 9. — dito in der Majoranbrüh. 126
 10. Ein Ragout, oder ein eingemachtes von den Piphahnen Gerippe, braun mit dem Poudre Royal. ibid.
 11. Piphahnen Ragout mit Citronen aufeinander Manier. 127
 12. — dito mit Brücken. ibid.
 13. weisse Würste von der Piphennenbrust zu machen. ibid.
 14. Piphahnen Crillier oder Carmignade auf den Ross zu machen. 128

Das 14. Capitel.

Von alten Hühnern.

1. Alte Hühner angeschlagen. 129
 2. — dito auf ein andere Manier. ib.
 3. — mit Käpfköhl, Carviol, oder Blumenköhl. 130

4. — mit jungen Hopffen. 131
 5. — mit Reiß. ibid.
 6. — mit Spargel. ibid.
 7. — mit Nudeln oder Macaronen. ibid.
 8. — mit Schwaben. 132
 9. — mit Zuckerwurzel. ibid.
 10. — mit Mandeln und Rosinen. ib.
 11. — Klobß oder Knöblein zu machen. 133
 12. Ein Paëum von alten Hühnern. ibid.
 13. Kleine Paëum von alten Hühnern in blecherne Reistlein. 134
 14. Alte Hühner mit Pistacien und Morcheln. 135
 15. Alte Hühner mit Schambion. 136
 16. — Margenat. ibid.
 17. — mit einer Cappern-soof. ibid.
 18. — in einer Majoranbrüh. 137
 19. — in Sardellen-soof. ibid.
 20. — dito auf eine andere Manier mit geriebener Semmel und Sardellen gestaufft. ibid.
 21. Alte Hühner mit Sellerie gehackt. 138
 22. — dito auf ein andere Art mit geriebener Semmel. ibid.
 23. — mit ganzen Gewürz. ibid.
 24. — mit Artichocken Krebs, und Kolbfleisch-Kloblein, Hühnermdgen und Lebern. ibid.
 25. — mit ausgebrochenen grünen Erbsen, mit Krebsen und Bratwürsten. 139
 26. — mit Käpfköhl, Kälberbrief, Morcheln etc. 140
 27. Alte Hühner und Capunen mit Trisseln.

Register.

- | | |
|--|--|
| <p>Triffeln, Morcheln, Schambion,
Moseran, Kalbfleisch, Klößlein,
Krebs, Schwanz und Schnecken. 140</p> <p>28. alte Hühner-Fricasée. 141</p> <p>29. — mit Italienischen Nudeln oder
Macarona. 142</p> <p>30. — Haschée. ibid.</p> <p>31. — Ragout von der Brust. 143</p> <p>32. — mit Sellerie auf ein andere
Art. ibid.</p> | <p>16. Junge Hühner mit Krebsen gefüllt;
mit ein Ragout darüber von Hopf-
sen und Krebsen. 151</p> <p>17. — dies auf ein ander Art zu fül-
len ohne Krebs. 152</p> <p>18. — mit gestoffenen Mandeln und
geriebener Semmel oder Eper-brod
zu füllen. 153</p> <p>19. — gefüllt mit Mandeln, Rosinen
und Citronat. ibid.</p> <p>20. — gefüllt mit Speck, dörren
Fleisch und geriebener Semmel. 154</p> <p>21. — die gang sind in einer süßen
Pommeranzen oder Citronen-Soß
zu kochen. 155</p> <p>22. — in einer Brandenburger-Soß
gang zu kochen. ibid.</p> <p>23. — gang oder zerschnitten, mit
Petersilgen, Wurzel. 156</p> <p>24. — in Milch Raam zu kochen. ibid.</p> <p>25. — in einer Citronen-brüh oder
Soß. ibid.</p> <p>26. — mit grün Petersilgen-kraut,
oder Majoran-brüh zu kochen. 157</p> <p>27. — mit gefüllt, oder ungefüllten
Lauc. ibid.</p> <p>28. — mit jungen Hopffen und Spar-
gel. ibid.</p> <p>29. — mit Krebs, Schwängen. 158</p> <p>30. — Fricasée mit Milch, Zwiebeln
und Petersilgen. ibid.</p> <p>31. — in der Limonen-brüh oder
Soß. 159</p> <p>32. — Marginirt. ibid.</p> <p>33. — aus Epern gebacken. 160</p> <p>34. — die gebraten und Hon auf der
Tafel gewesen sind, und man sie nicht
mehr geben kan oder will, einge-
macht. ibid.</p> |
|--|--|

Das 15. Capitel.

Von jungen Hühnern zu kochen.

- | | |
|---|--|
| <p>1. Junge Hühner mit ausgebrochenen
grünen Erbsen. 143</p> <p>2. — mit Stichel-beer. 144</p> <p>3. — mit Johannes-beer. ibid.</p> <p>4. — Fricasée mit Poudre - <u>Royal</u>.
ibid.</p> <p>5. — Fricasée mit Sardellen. 145</p> <p>6. — weiß mit frischen Morcheln.
ibid.</p> <p>7. — mit dörren Morcheln und Ci-
tronen. 146</p> <p>8. — braun gedämpft mit Morcheln
und Sardellen. 147</p> <p>9. — mit Schambion. ibid.</p> <p>10. — mit Triffeln. 148</p> <p>11. — gang zu kochen mit Triffeln. ib.</p> <p>12. — mit Moseran oder Wapen,
Schwämmlein zu kochen. 149</p> <p>13. — gang mit Austern zu kochen.
ibid.</p> <p>14. — zerschnitten mit Austern zu ko-
chen. 150</p> <p>15. — mit Muscheln. ibid.</p> | <p>16. Junge Hühner mit Krebsen gefüllt;
mit ein Ragout darüber von Hopf-
sen und Krebsen. 151</p> <p>17. — dies auf ein ander Art zu fül-
len ohne Krebs. 152</p> <p>18. — mit gestoffenen Mandeln und
geriebener Semmel oder Eper-brod
zu füllen. 153</p> <p>19. — gefüllt mit Mandeln, Rosinen
und Citronat. ibid.</p> <p>20. — gefüllt mit Speck, dörren
Fleisch und geriebener Semmel. 154</p> <p>21. — die gang sind in einer süßen
Pommeranzen oder Citronen-Soß
zu kochen. 155</p> <p>22. — in einer Brandenburger-Soß
gang zu kochen. ibid.</p> <p>23. — gang oder zerschnitten, mit
Petersilgen, Wurzel. 156</p> <p>24. — in Milch Raam zu kochen. ibid.</p> <p>25. — in einer Citronen-brüh oder
Soß. ibid.</p> <p>26. — mit grün Petersilgen-kraut,
oder Majoran-brüh zu kochen. 157</p> <p>27. — mit gefüllt, oder ungefüllten
Lauc. ibid.</p> <p>28. — mit jungen Hopffen und Spar-
gel. ibid.</p> <p>29. — mit Krebs, Schwängen. 158</p> <p>30. — Fricasée mit Milch, Zwiebeln
und Petersilgen. ibid.</p> <p>31. — in der Limonen-brüh oder
Soß. 159</p> <p>32. — Marginirt. ibid.</p> <p>33. — aus Epern gebacken. 160</p> <p>34. — die gebraten und Hon auf der
Tafel gewesen sind, und man sie nicht
mehr geben kan oder will, einge-
macht. ibid.</p> |
|---|--|

Junge

Register.

- Junge Hühner gestauft mit Sardellen. 160
35. Abgebratene junge Hühner mit Cappern. 161
36. — die vorher schon abgebraten gewest, mit Trisseln oder Morcheln, oder auch alles beydes zusammen an die junge Hühner zu kochen. ibid.
37. Abgebratene junge Hühner mit Citronen zu stauffen oder einzumachen. 162
13. Gänß oder Enten mit gedämpften Birn oder Quitten. 168
14. — dito mit ausgebratenen Feld-Erbfen, und mit den Wägen und Lebern. ibid.

Von denen abgebratenen Gänßen oder Enten, die nicht mehr auf die Tafel können gegeben werden, die können also eingemacht oder zu einem Ragout gemacht werden. 169

15. Abgebratene Gänß oder Enten mit Cappern zu kochen. ibid.
16. — dito mit Oliven zu kochen. ibid.
17. — dito mit Brücken zu kochen. ib.
18. — dito mit Morcheln und Cappern. 170

Das 16. Capitel.

Von zahmen Enten und Gänßen.

1. Enten oder Gänß mit Mandelkern. 162
2. — gedämpft. ibid.
3. — oder weiß zu kochen mit ein Ragout von Cappern und Bratwürsten. 163
4. — mit Riß-Köhl, Cardiol oder Blumen köhl zu kochen. 164
5. — oder Gänß weiß Alladoby. ibid.
6. — mit gedämpften Zwibeln. ibid.
7. — mit Castanien und dero Wägen und Lebern. 165
8. — mit Sauerampffer. ibid.
9. — in Braunschweiger Köhl zu kochen. 166
10. — auf eine andere Manier in Baum-Oel mit geräucherten Gänßen und Metwürsten. ibid.
11. — mit Herzköhl oder Würsching und Speck. 167
12. Gänß oder Enten mit gedämpften weißen Rüben. ibid.
19. Das junge von Gänßen mit Mandeln und Rosin zu kochen. ibid.
20. — dito in einer schwarzen Sooff oder Brüh mit dem Gänß, schweiß zu kochen. 171
21. — dito in einer Majoran-brüh zu kochen. ibid.
22. — dito in einer Pfefferkuchenbrüh zu kochen. 172
23. — dito in einer Kappern-Sooff mit- oder ohne Zucker und Citronen zu kochen. ibid.
24. — dito mit weißen Rüben zu kochen. ibid.
25. Vorgehäß mit Kappern einzumachen. 173
26. — dito mit Kälber-schweiß zu kochen. ibid.
27. — dito in einer sauren Zwibelbrüh zu kochen. 174

Das

Das 17. Capitel.

Von jungen Tauben.

1. Junge Tauben gefüllt mit Ebern, Peterzilgen und Schnittling. 174
2. - - mit Krebs-Farce oder eine Füll von Krebsen zu füllen, und an statt eines Gebraten geben, oder mit ein Ragout. 176
3. - - Fricasée mit Raam und Eyer-Dottern. 177
4. - - Fricasée mit Sardellen. *ibid.*
5. - - ganz gedämpft mit Morcheln und Pistacien. 178
6. - - mit Brat, würsten Kalbfleisch, Klößen und Morcheln. *ibid.*
7. - - gestopft mit grün Peterzilgenkraut. 179
8. - - gespickt und gedämpft mit ein Ragout von Triffeln. *ibid.*
9. - - Grillier auf den Koft in Back-Ofen oder Brat-röhren. 180
10. - - Margenat. *ibid.*

Das 18. Capitel.

Von allerhand Pasteten.

1. Pasteten von Kalbs-Schlegel und Kalbfleisch. 181
2. - - von Kalbs Schlegel auf andere Manier mit ein Behäck. 182
3. - - dito auf ein andere Art kalt zu geben. *ibid.*
4. - - von Kalbfleisch mit Sardellen. 183

5. - - von Kalbfleisch mit ein Fricasée. 184
6. - - dito auf ein ander Manier. 185
7. - - dito mit Morcheln und Kalbsfleisch Klößen und Austersoß oder Austerbrüh. 186
8. - - von Kalbs-briesen mit Morcheln oder Triffeln. *ibid.*
9. - - von Kalbs-Füssen. 187
10. - - kalt von Pip hahn- oder Hennen, mit einen Kalbsfleisch-Schlegel. *ibid.*
11. - - dito kalt mit ein Hasché. 189
12. - - von jungen Pip, hühnern mit Morcheln und Cappern. 190
13. - - von jungen Pip, hühnern zer-schnitten. 191

Das 19. Capitel.

Pasteten von jungen Zählern und Tauben.

1. Pasteten von jungen Hühnern mit Cappern. 191
2. - - von jungen zer-schnittenen Hühnern, mit Morcheln, Krebs-schwänzen und Klößlein. 192
3. - - von jungen Hühnern mit Triffeln. *ibid.*
4. - - von Koppen oder guten alten Hühnern. 193
5. - - dito auf ein andere Art. 194
6. - - dito mit Morcheln oder Schambion. 195
7. - - von jungen Tauben mit und ohne Behäck, mit Triffeln, Cappern, oder Schambion &c. ganz oder zer-schnitten. *ibid.*

A a a

8. PASTE

Register.

- | | |
|---|--|
| <p>1. Pasteten von Schöpfen- oder Ham-
mel-schlegel oder Keulen. 196</p> <p>2. Eine schlechte Pasteten von Lamm-
oder guten Schöpfen-fleisch zu ma-
chen. ibid.</p> | <p>Kleine Pastetein als aufgesetzt, oder
von Spanischen- oder Butter-Teig. 207</p> |
|---|--|

Das 20. Capitel.

Pasteten von allerhand Wildprät.

1. Pasteten von Reh-wild-prät. 197
2. - - von Reh-wild-prät oder Reh-
Schlegel, mit Citronat und Citro-
nen in einer süßen Soof. 198
3. - - dito auf ein andere Art. ibid.
4. - - von Hirschen-schlegel auf ein
andere Art. 199
5. - - von mageren Schweinen Wild-
prät, Haasen, &c. 200
6. - - von wilden Gänß und Enten.
ibid.
7. - - von Auer-hahn oder Hühnern.
ibid.
8. - - dito auf eine andere Art. 201
9. - - von Phasanen gang. 202
10. - - von zerschnittenen Phasanen,
mit ein Ragout von Kälber-briefß,
Morcheln oder Triffeln. 203
11. - - von Reh-hühnern. ibid.
12. - - dito auf eine andere Art. 204
13. - - von Wald-schnepffen. 205
14. - - dito auf eine andere Art. ibid.
15. - - von Kramet-Vögel mit Citro-
nat. 206
16. - - von Kramet-vögel mit Wach-
holder-beer. ibid.
17. - - von Kramet-Vögeln auf eine
andere Art. 207

18. Kleine Pastetein von Koppn,
alten oder jungen Hühnern. ibid.
19. Pastetein von Kalbfleisch. 208
20. Kleine Pastetein von rohen Kalb-
fleisch oder Schepfen-schlegel. ibid.
21. - - von Kalbfleisch oder Hühner-
Schäc mit Austern. 209
22. - - von Kälber-briefß, alten Hüh-
nern, oder Kalbfleisch mit Morcheln
oder Triffeln. ibid.
23. - - von Hecht oder Karpffen, mit
Morcheln oder Triffeln. 210
24. - - von Krebsen. ibid.

Das 21. Capitel.

Von Fisch-Pasteten.

1. Pasteten von Hecht mit Kappern. 211
2. - - dito mit Sardellen. ibid.
3. - - dito mit süßen Raam oder gu-
ter Milch. 212
4. - - von Hecht mit Austern. ibid.
5. - - mit Morcheln und Citronen.
213
6. - - von Karpffen. ibid.
7. - - dito mit Kappern. 214
8. - - von Austern, Muscheln und
Karpffen. ibid.
9. - - von Karpffen in einer schwarzen
süßen Soof. 215
10. - - von Karpffen mit Sardellen. ib.
11. - - von Karpffen, mit Rocken-
boll, und Scharlotten. 216

12. Pafte

12. Pasteten von Karpffen in der Wein-Sooß. 216
 13. — von Aal. 217
 14. — dito auf eine andere Art. *ibid.*
 15. — von Schleyen. *ibid.*
 16. — dito auf eine andere Art. 218
 17. — von Grundeln. *ibid.*
 18. — dito mit Sardellen. 219
 19. — dito in einer weissen Citronen- oder Sardellen-Sooß. *ibid.*
 20. — von Grundeln mit grünen Peterzilgen. 220
 21. — von Forellen. *ibid.*
 22. — Parmen, Orffen, und Prassen, mit Kappern. *ibid.*
 23. — von Orffen, Prassen, und Parmen in einer Citronenbrüh. *ibid.*
 24. — von Stockfisch. 221
 25. — dito auf eine andere Art. 222
 26. — dito mit dergleichen Klößen und guter Milch. *ibid.*
 27. — von Stockfisch, mit Milch, Raam, mit und ohne Klöß. 223

Das 22. Capitel.

Von Pasteten, Teig / so wohl zu dem Pasteten von Fleisch oder Fischen.

1. Ein schlechter Teig zu allen kalten Pasteten, es sey gleich Hirsch, Schwein, Wild, präp, oder Haasen. 223
 2. Ein gewürckten Pasteten, Teig zu machen. 224
 3. Ein abgerührten Butter, Teig zu machen. *ibid.*

4. Ein Butter- oder Spanische Bletter, Teig zu machen. 224
 5. Ein guten gewürckten Butter, Teig, wovon man Pasteten und Dörten machen kan. *ibid.*
 6. Ein aufgesetzten Butter, Teig zum Pasteten. 226

Das 23. Capitel.

Von Fischen.

1. Lachs oder Salm mit Wein und Gewürz zu sieden, kalt oder warm zu speisen. 227
 2. Frischen Lachs in der Butterbrüh zu kochen. *ibid.*
 3. Lachs oder Salm, mit Austern zu stopfen. *ibid.*
 4. Lachs oder Salm, mit Aufschotten oder Sardellen zu kochen. 228
 5. Lachs oder Salm in einer Kappern-Sooß. *ibid.*
 6. — dito in einer weissen Sooß oder Citronenbrüh, mit und ohne Kappern. 229
 7. Frischen Lachs oder Salm mit Sardellen zu braten. *ibid.*
 8. — gefüllt mit Sardellen und Austern, hernach gebraten. 230
 9. — ganz zu marginiren. 231
 10. — in Baum Del zu baden, hernach zu marginiren. *ibid.*
 11. Eingefalzenen Lachs zu richten, daß er eben wie ein frischer Lachs schmeckt. 223
 12. Verduherten oder dörren Lachs zu richten. *ibid.*

Regifter.

13. Gerucherten oder dörren Lachs in Papier zu braten. 232 30. Forellen blau zu fieden. 239
 31. — in einer Weinbrüh. ibid.
 32. — gestaufft mit Sardellen. 240
 33. — gestaufft in einer Petersilien-Sooff. ibid.

Von frischen Aal.

14. Aal blau gefotten. 233 34. — mit Baum-Oel und Citronen-Safft. ibid.
 15. — gefotten mit jungen gelben Rüben gestaufft. ibid. 35. — zu braten. 241
 16. — in einer Citronen-Sooff gestaufft. ibid. 36. — zu marginiren. ibid.
 17. — mit grün ausgebrochenen Erbsen zu kochen. 234 37. — gebacken. 242

18. — in einer dörren Erbsen-brüh zu kochen. ibid.

19. — in einer gelben Leber- oder Pfeffer- kuchen-brüh. ibid.

20. — in einer Butter-brüh. 235

21. — gefüllt mit Mandeln und weissen Nüssen, und Corinthen. ibid.

22. — getraten, mit Mandeln und Kräutern ohne Sooff. 236

23. — gebraten mit Salbey und Rosmarin. ibid.

24. — gebraten am Spieß. 237

25. — gebacken. ibid.

Von Grundeln oder Schmerlen.

28. gefüllte Grundeln blau zu kochen. 242

29. Grundeln gestaufft mit Citronen und Wein. ibid.

40. — in einer Weinbrüh oder Sooff mit Eyer-Dottern. 243

41. Grundel gestaufft mit einer Butterbrüh, mit geriebener Semmel und Butter. ibid.

42. — gebacken und zu marginiren. 244

Von Hecht.

43. Hecht blau zu fieden. 244

44. — in einer weissen Sooff mit Citronen. 245

45. — in einer weissen Sooff mit Sardellen. ibid.

46. — gefotten, hernach in einer Merrettig-Sooff mit Eyer-Dottern. 246

47. — mit der Hecht-Gall und süßem Raam und Zwiibel. ibid.

48. — mit Sauertraut und Sardellen zu kochen. 247

49. — mit Stroh-Rüblein oder Fetter-Rüblein zu kochen. ibid.

50. Hecht

Von gedörren Aal.

26. Dörren Aal in einer sengerlichen Sooff. 238

27. — mit jungen gelben Rüben oder Wöhren zu kochen. ibid.

28. — in der Erbsen-brüh zu kochen. ibid.

29. — mit frischen grün ausgebrochenen Erbsen zu kochen. 239

Von Lachs-Forellen und andern Forellen, auch Fisch die den Forellen gleich gehalten werden.

Register.

95. Karpffen gebacken, auch zu margi-
niren. 274
113. Bärſching mit Auſtern oder Wu-
ſcheln. 281
114. — gebraten. ibid.
115. — gebacken. ibid.

Von Kuppen oder Quappen.

96. Kuppen in der Erbiſſoof. 275
97. — mit grünen Erbfen ganz zu ko-
chen. ibid.
98. — geſtaufft mit Citronen und
Wein. 296
99. — in der weißen oder Weinſoof
zu kochen. ibid.
100. — gebraten. 277

Von Bärſching.

101. Bärſching in der klaren Butter.
277
102. — mit grüner Peterſilge auf
Holländiſch zu kochen, neſt friſcher
Butter beygeſetzt. 278
103. — mit Peterſilgen und geriebes-
ner Semmel zu ſtauffen. ibid.
104. — in der klaren Butter und
Senfft. 279
105. — in der Butterbrüh zu ko-
chen. ibid.
106. — in der weißen Soof mit Kap-
pern. ibid.
107. — gebacken und mit gebackenen
Peterſilgenkraut darüber. 280

Von Barben.

108. — in der dicken Butter. 281
109. — in der klaren Butter. ibid.
110. — blau, mit Speck und Zwi-
beln. ibid.
111. — mit Mandeln, Citronat, und
Citronen. 282
112. — geſtaufft mit geriebner Sem-
mel und Kappern. ibid.

Von Schleyen.

116. Schleyen in der Butterbrüh. 284
117. — in der ſchwarzen Zwiebel-
Soof. ibid.
118. — in einer Citronen ſoof. 285
119. — in der ſchwarzen Negeleins-
Soof. ibid.
120. — gebraten mit oder ohne Sal-
bey. 286
121. — gebacken. ibid.

Von Praſen.

122. Praſen in der Butterbrüh mit
geriebener Semmel. 286
123. — in der weißen Soof. 287
124. — in brauner Soof mit Kap-
pern. ibid.
125. — in der Limonenbrüh. 288
126. — zu braten. ibid.
127. — gebacken. 289
128. — gebacken oder gebraten zu
marginiren. ibid.

Von Orffen und Weiß-Fiſchen.

129. Orffen in einer weißen ſauren
Soof zu kochen. 290
130. Orffen oder Weiß-Fiſch in der
Butterbrüh, und Peterſilgenbrüh.
ibid.
131. Orffen oder Weiß-Fiſch in einer
gelben Polniſchen Soof. ibid.
132. Orf-

Register.

132. Orffen oder Weiß-Fisch auf den
Kost zu braten wenn sie groß sind. 291
133. Orffen oder Weiß-Fisch zu bra-
ten. ibid.

Von See-Fischen.

134. Cabeliau oder Laperton in der
Butter mit Senfft. 291
135. - - Cabeliau oder Laperton in
der klaren Butter, auch mit klein-ge-
hackter Peterzilge. 292
136. - - oder Laperton in einer Zwi-
bel-Sooff. ibid.
137. - - dito in einer Senfft-Sooff. 293

138. - - dito gestauft mit geriebener
Semmel und Peterzilgen. ibid.
139. - - dito in einer weissen Butter-
Sooff. 294

Von Sander oder Zanter.

140. Sander mit Butter und Senfft. 294
141. - - in einer warmen Senfftsooff
zuzurichten. 295
142. - - in Baum-Öel zu backen und
zu marginiren. ibid.
143. - - Sander, Schwanz mit
Baum-Öel oder Schmalz zu bra-
ten. 296

Von Stör-Fischen.

144. Stör in der klaren Butter mit
kalten Senfft zu kochen. 296
145. - - in der Senfft-sooff. ibid.
146. - - in Baum-Öel zu backen. 297
147. - - am Spieß zu braten. ibid.
148. Eine Brüß über Welsch oder Stör
zu machen. 298

149. Stör, Welsch, oder Hausen in
einer Weiß-sooff zuzurichten. 298
150. Welsch oder Sander in einer gel-
ben Sooff mit Mandeln, Rosinen,
Zucker und Citronen. ibid.
151. Biber, Schwanz und Klauen zu-
zurichten. 299
152. - - dito in einer süßen Weiß-
oder Kirsch-Brüß zu kochen. 300

Von Pütten, frischen Schollen und Zungen.

153. Frische Pütten, Zungen oder
Schollen mit klarer Butter oder Pe-
terzilgen. 300
154. - - mit ausgebrochenen grünen
Erbsen zu kochen. 301
155. - - dito in der dicken Butter. ib.
156. - - dito in Butter mit Senfft. 302

Dörre und geräucherter Fisch.

157. Stock-fisch in der klaren Butter: 302
158. - - mit Kümmel und Butter. 303
159. - - mit süßen Raam. ibid.
160. - - mit geröstten Zwiebeln. ibid.
161. - - mit Senfft und Butter. 304
162. - - in der gemeinen Butterbrüß.
ibid.
163. - - gedämpfft. 305
164. - - Paum, oder in Ofen gebä-
cken. ibid.

Von gedörrenen Plattfisch oder Schollen.

165. Schollen oder Plattfisch mit grün
ausge-

- ausgeföhrnten Erbfis zu kochen. 306
 166. Schollen oder Plateis in der klaren Butter. *ibid.*
 167. Schollen und Plateis ausgebröhen in der Butter-brüh. 307
 168. - - in der Erbfis-soof. *ibid.*
 169. - - mit jungen gelben Rüben. *ibid.*
 170. - - gestauft mit klein gehackt Peterfilgen kraut. 308
 171. - - zu braten. *ibid.*

Von Häringen.

172. Haring in einer Majoran-brüh. 309
 173. - - in der Erbisbrüh. *ibid.*
 174. - - in der weissen Soof mit Wein und Citronen. *ibid.*
 175. - - zu braten auf Erbsen oder Sauer-kraut. 310
 176. - - zu margairen. *ibid.*
 177. - - zu backen. *ibid.*

Von Austern.

178. Austern gestooft mit Citronen. 311
 179. - - mit Sardellen gestauft. *ibid.*
 180. Dip-Austern zu machen. *ibid.*
 181. Austern zu braten. 312
 182. - - dito mit Baum-Oel. *ibid.*

Von Muscheln.

183. Muscheln in ihren Schalen in einer weissen Soof zu kochen. 312
 184. - - mit geriebener Semmel gestauft. 313
 185. - - so frisch oder eingemelbt sind, in einer weissen Soof. *ibid.*

Von Schnecken.

186. Schnecken in der Majoran-brüh. 314
 187. - - mit Speck zu kochen. *ibid.*
 188. - - in den Hausen auf den Kost wie Austern mit Butter und Citronen zu braten. 315
 189. - - in einer Eyer-Dottern-brüh, oder Fricasée zu kochen. *ibid.*
 190. - - am Spieß gebraten mit Speck und Morcheln, oder anstatt dessen mit Krebs-schwänzen. 316

Von Krebsen.

191. Ausgebroschene Krebs-Ragout. 317
 192. Krebs-Ragout mit Morcheln oder Trisseln, oder beides zusammen mit den Krebsen. 318
 193. Krebs-Ragout mit Spargel. *ibid.*
 194. Krebs-Ragout mit Artischocken-böden zu machen. 319
 195. - - Ragout mit Sardellen. *ibid.*
 196. - - Ragout mit Käse oder Blumen-köhl. 320
 197. - - Ragout mit Krebs-kloß oder Kalb-fleisch-klösen, auch mit Morcheln, und andern Klösen. 321
 198. - - Ragout von Krebsen, mit Käse-brieflein. 322
 199. Krebs-Pactum zu machen. *ibid.*
 200. - - angeschlagen. 324
 201. Krebs-Nasen zu füllen. *ibid.*
 202. Ragout von Krebs-schwänzen mit Artischocken-böden. 326
 203. Krebs-Strudel zu machen. *ibid.*
 204. - - Nudel zu machen. 327

Register.

205. Ein aufgehendes Krebs: Musz zu machen.	328
206. Krebs zu backen.	ibid.
207. Fricassée von Fröschen.	329
208. — dito auf eine andere Mamer.	ibid.
209. Margirte Frösch.	330
210. Frösch gebacken.	ibid.
211. Frösch auf schlechte Art zu kochen.	ibid.

18. Eyer eingesezt mit einer Bratenz brüh oder Schie.	337
19. — gebacken.	ibid.
20. Gebackene Semmel oder Weinklöse.	338
21. Semmel auf Wein: Klöß: Art. ibid.	ibid.
22. — zu füllen mit Semmel und Eyer.	339
23. — gefüllt mit Mandel und Rosinen.	ibid.
24. — mit gebackten Kalb: fleisch zu füllen.	ibid.
25. — mit Kraut zu füllen.	340
26. Englisch Poudin zu machen.	341
27. — dito von überbliebenen Gebäckenes zu machen.	ibid.
28. Englische Klöß zu machen.	342
29. Ein Böhmisch Englisch Klöß von Reis, Dirsche, Zwetschger und Nüssen zu machen.	343
30. Gefüllte Eyer, Wämmlein mit Klöß zu machen.	ibid.
31. Eyer, Wämmlein von Spinath.	344
32. — die nicht gefüllt seyn zu kochen.	345
33. Eyer: Nudel mit Klein: oder grossen Rosinen zu kochen.	ibid.
34. Eyer zu füllen.	346
35. Eyer: Ragout.	ibid.
36. — in Butter eingesezt.	ibid.
37. — eingesezt in der Braten: sauer zu kochen.	347
38. — sauer auf schlechte Art.	ibid.
39. — besser sauer zu kochen.	ibid.
40. — gebacken in einer sauren Soof;	348
41. — in der Senff: soof.	ibid.

Das 24. Capitel.

Von Eyer.

1. Eyer: Klöß zu machen.	331
2. — gefüllt mit Milch oder gesulzte Milch.	ibid.
3. Gebackene Milch mit Eyer.	332
4. Eyer gefüllt zu machen.	ibid.
5. Ragout von Eyer mit Milch.	333
6. Eyer: Ragouts mit etner Senff: soof.	ibid.
7. Eyer: Nudel mit Mandeln und Rosinen.	ibid.
8. — gerührt mit Spargel.	334
9. — mit frischen Morcheln.	ibid.
10. — Ragout mit Senff.	ibid.
11. — sauer zu kochen auf gute Art.	335
12. — dito auf schlechte Art.	ibid.
13. — mit Kalbs: Nieren gerührt.	ibid.
14. — gerührt mit Pickling.	336
15. — Kuchen mit Pickling.	ibid.
16. — Kuchen von rohen Schuncken oder Servelat: Würsten.	ibid.
17. — eingesezt in der Butter.	337

Register.

- | | | | |
|---------------------------------|-------|--------------------------------------|-------|
| 42. Eyer gerührt mit Spargel. | 349 | 6. Frische Morcheln mit der Krebs- | |
| 43. — mit Sardellen gerührt. | ibid. | Butter und Krebs-brüh zu kochen. | |
| 44. — gerührt mit Morcheln. | ibid. | | 354 |
| 45. — verlohren in süßen Milch- | | 7. — dito mit Eyer-Dottern. | 355 |
| Raam. | 350 | 8. — dito zu füllen mit alten Hühner | |
| | | oder Kalb-fleisch, Farce, und zu ko- | |
| | | chen. | ibid. |

Das 25. Capitel.

Von Italienischen Vogel, Nes- stern.

- | | |
|--|-------|
| 1. Vogel, Nester mit gemarterten
Krebsen. | 350 |
| 2. — mit Trisseln und Morcheln,
ober mit Morcheln allein. | 351 |
| 3. — in einer Petersilgen-brüh zu ko-
chen. | ibid. |
| 4. — mit Eyer, Dottern zu kochen
ober Fricassée. | 352 |

Das 26. Capitel.

Von Trisseln / Cardoffeln / More- keln / Champignon, Breet- und Herbstling / Majoran und Rein-Schwämm- lein.

- | | |
|---|-------|
| 1. Trissel zu kochen. | 353 |
| 2. — mit Baum-Oel zu kochen. | ibid. |
| 3. Cardoffel die frisch- oder in Baum-
Oel eingemacht sind, zu kochen. | ibid. |
| 4. — dito zu ein Ragout. | 354 |

Von Morcheln.

- | | |
|--|-----|
| 5. Frische Morcheln mit Petersilgen-
kraut. | 354 |
|--|-----|

- | | |
|---|-------|
| 9. Frische Stock-Morcheln zu kochen. | 356 |
| 10. Stock-Morcheln mit Eyer, Dot-
tern oder Fricassée. | ibid. |
| 11. Buch-Schwämme zu kochen. | ibid. |

Champignon.

- | | |
|--|-------|
| 12. Champignon Fricassée. | 357 |
| 13. — mit Eyer, Dottern oder Fri-
cassée. | ibid. |
| 14. — gestlaufft mit geriebener Sem-
mel. | 358 |
| 15. — in der Butter geröst. | ibid. |

Breetlinge zu kochen.

- | | |
|--|-------|
| 16. Breetlinge auf den Roß zu braten. | 358 |
| 17. — in einer Brüh zu kochen. | ibid. |
| 18. — geröst mit Kümmel und Zwi-
bel. | 359 |
| 19. Eyer-Schwämme oder Pilze in der
Fleisch-brüh zu kochen. | ibid. |
| 20. — dito in guter Milch zu kochen. | ibid. |
| 21. Herbstling in der Fleisch-brüh mit
Petersilgen zu kochen. | 360 |
| 22. — in einer sauren Zwiebel-soß zu
kochen. | ibid. |
| 23. Moseran oder Rein-Schwämmlein
in der Schie zu kochen. | ibid. |

24. Mose

Register.

24. Moseran oder Kein: Schwämmlein mit grün ausgebrochenen Erbsen und Petersilien-Kraut zu kochen. 361

Das 27. Capitel.

Von allerhand Garten-Gewächsen.

Artischocken.

1. Artischocken gestauft mit Butter und geriebener Semmel. 361
2. - - mit ausgebrochenen grünen Erbsen. 362
3. - - mit Kalbfleisch gefüllt. ibid.
4. - - mit ausgebrochenen Krebs-Schwänzen und Kalbfleisch-Klößen zu kochen. 363
5. - - in der weissen Butter-brüh. ibid.
6. - - auf den Kost mit Baum-Oel. 364
7. - - gebacken. ibid.
8. - - auf eine andere Art. 365
9. - - Böden die frisch separat zu kausen. ibid.
10. - - mit ausgebrochenen Erbsen. ib.
11. - - Böden mit Morcheln und ausgebrochenen Krebsen. 366
12. - - Böden in Eiern gebacken. ib.

Käse- oder Blumen-Kohl.

13. Käse-Kohl in der Butter-brüh. 367
14. - - in einer weissen Soop. ibid.
15. - - dito mit ausgebrochenen Krebsen zu kochen. ibid.
16. - - dito zu backen. 368

Von Spargel.

17. Spargel in der Butter mit geriebener Semmel. 368
18. - - in der weissen Soop oder Butter-brüh. 369
19. - - in der klaren Butter. ibid.
20. - - in der dicken Butter. ibid.
21. - - kalt mit Eßig und Baum-Oel. 370
22. - - zu backen. ibid.
23. - - Ragout oder gebrochenen Spargel. ibid.
24. - - mit Hühner-Magen zu kochen. 371

Zucker-Erbsen.

25. Zucker-Erbsen mit geriebener Semmel und Butter. 371
26. - - in der Butter gedünst. ibid.
27. - - mit Eyer-Dottern. 372
28. - - auf schlechte Art zu kochen. ib.

Ausgebrochene oder ausgekörnte grüne Erbsen.

29. Ausgebrochene grüne Erbsen zu kausen. 372
30. - - dito mit frischen Majoran. ib.
31. - - dito mit angelassenen Eyer-dottern. 373

Bohnen oder Fasoles.

32. Bohnen oder Fasoles mit geriebener Semmel. 373
33. - - in Butter geschweift oder geröst. ibid.
34. - - dito mit gerösteten Wehl in der Fleisch-brüh. 374
- Bbb -
35. Boh

Register.

- | | |
|--|---|
| 35. Bohnen oder Fasseoles gekocht, mit Eyer Dottern anzulauffen. 374
36. - - auf Polnisch zu kochen. <i>ibid.</i> | 8. Quitten aedampfft. 380
9. - - in Wein und Zucker zu kochen. <i>ibid.</i>
10. - - ganz zu füllen, hernach aus dem Schmalz zu dämpffen, hernach zu kochen. 381 |
|--|---|

Lactuc-Sallat.

- | | |
|---|--|
| 37. Lactuc-Sallat mit geriebener Semmel zu stauffen. 375
38. - - mit ausgedrohenen Erbsen zu kochen. <i>ibid.</i>
39. - - mit Kalb, fleisch zu füllen und zu kochen. 376
40. Lactuc-oder Sallat stengel in einer weissen Soß zu kochen. <i>ibid.</i>
41. - - gekocht mit geriebener Semmel. 377
42. Zucker-oder Haber-Wurzel zu kochen. <i>ibid.</i> | |
|---|--|

Birn.

- | | |
|---|--|
| 11. Birn gefüllt, gedämpfft und gekocht. 381
12. - - mit Zucker und Tournesol zu kochen. 382
13. - - auf schlechte Art zu kochen. <i>ibid.</i>
14. Gedünste Birn zu kochen. <i>ibid.</i> | |
|---|--|

Zwetschgen.

- | | |
|---|--|
| 15. Frische Zwetschgen zu kochen. 383
16. - - die nicht gescheelt sind, zu kochen. <i>ibid.</i>
17. - - zu dünsten. <i>ibid.</i>
18. - - mit Mandeln zu backen. <i>ibid.</i> | |
|---|--|

Das 28. Capitel.

Von allerhand Baum-Früchten frisch- und gedörren.

Aepffel.

- | | |
|--|--|
| 1. Gedämpfte Aepffel mit Mandeln und Rosinen zu kochen. 377
2. Gefüllte Aepffel. 378
3. Gefüllte Aepffel. <i>ibid.</i>
4. - - gekocht mit Wein und Rosinen. <i>ibid.</i>
5. - - Drey zu kochen. 379
6. - - gebacken. <i>ibid.</i> | |
|--|--|

Frische Weizel.

- | | |
|--|--|
| 19. Frische Weizel oder Amarellen zu kochen. 384
20. - - Koch zu machen. <i>ibid.</i>
21. - - oder Amarellen gebacken. 385 | |
|--|--|

Frische Wein-beer oder Trauben.

- | | |
|---|--|
| 22. Frische Wein beer zu kochen. 385
23. Frische Wein-Trauben ganz zu backen. <i>ibid.</i> | |
|---|--|

Kitten oder Quitten.

- | | |
|--|--|
| 7. Kitten oder Quitten Koch zu machen. 380 | |
|--|--|

Johannes-Beer.

- | | |
|---|--|
| 24. Johannes beer zu kochen. 386
- - zu backen. <i>ibid.</i> | |
|---|--|

Gedört.

Gedörretes Obst.

26. Datteln zu kochen. 386
 27. — zu backen. 387

Feigen und Braunnellen.

28. Feigen und Braunnellen zu kochen. 387
 29. Feigen oder Braunnellen zu backen. ibid.

Gedörrete Aepffel, Birn, ic.

30. Gedörrete Aepffel zu kochen. 388
 31. Gedörrete Birn zu kochen. ibid.
 32. Gedörrete Hagebutten oder Hüf-
 ten mit Mandeln zu kochen. ibid.
 33. Grosse Rosinen mit Mandeln zu
 kochen. 389
 34. Gedörrete Weizel zu kochen. ibid.
 35. Gedörrete Quitten zu kochen. ibid.

Von Reis.

36. Reis in der Fleischsuppen. 389
 37. — in der Milch gekocht. 390
 38. — koch zu machen. ibid.
 39. — zu backen. 391

Von Mandeln.

40. Mandel Spän zu backen. 391
 41. — dito auf eine andere Art. 392
 42. — koch in einer Schüssel zu ma-
 chen. ibid.
 43. — in Oblaten gefüllt zu backen.
 ibid.
 44. Gebackene Mandeln von Mandel-
 Feig. 393
 45. Spritzkuchen von Mandeln. 394

Das 29. Capitel.

Von allerhand Torten.

1. Mandel-Torten zu backen. 394
 2. — dito auf ein andere Art. 395
 3. Mandel-Torten von ungescheltem
 Mandeln zu backen. 396
 4. Piscuit-Torten zu machen. ibid.
 5. Chocolat-Torten zu backen. ibid.
 6. Brod-Torten zu backen. 397

Torten-Teig.

7. Ein abgerührten Butter, Teig zu
 machen. 397
 8. Ein Blätter-Butter, Teig zum Tor-
 ten zu machen. 398
 9. Ein mürben Teig von Butter,
 Raam und Eyer Dottern. 399
 10. Ein schlechten Torten-Teig. 400
 11. Ein Butter, Teig zu einer aufgesch-
 ten Torten. ibid.
 12. Eine Sauerkraut-Torten zu ba-
 cken. 401
 13. Eine Marck-Torten zu backen. ib.
 14. — dito auf ein andere Art zu ma-
 chen. 402
 15. Eine Torten von Linsen, mit Man-
 deln und Rosinen. ibid.

Wie man die Früchte die zum Tor-
ten gehören abmachen
soll.

16. Apricoosen, Pfirsing und Marillen
 abzumachen. 403
 17. Borster, und andere Aepffel zur
 B b b b 3 Torten

Register.

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| Torten-Füll zu bereiten. | 403 | 10. Milch strauben zu backen. | 411 |
| 18. Ein andere Torten: Füll von Apfelseln. | 404 | 11. Waffeln zu backen. | ibid. |
| 19. Eine Torten-Füll von Johannes-beer, Weizel oder Amarellen. | ibid. | 12. - - dito auf ein andere Art. | 412 |
| 20. Pflaumen oder frische Zwetschgen oder dergleichen in einer Torten: Füll recht zu machen. | 405 | 13. Spieß-tuchen zu backen. | ibid. |
| 21. Torten: Füll von Stachel- oder Stachel-beer. | ibid. | 14. Spieß- oder Brügel- tuchen auf ein andere Art. | 413 |

Torten: Gefüll von gedörreten Früchten.

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 22. Torten: Gefüll von Feigen, Brunellen, Apffeln, Hagebutten, oder was man von diesen will, zu machen. | 406 | 17. Ein Reis-tuchen zu backen. | 414 |
| 23. Eine Torten gefüllt von dörreten Zwetschgen oder Weizeln. | ibid. | 18. Weizel- oder Johannes-beer- Kuchen mit einem Teig zu machen. | ibid. |

Das 30. Capitel.

Von allerhand Schmalz: Gebäckenes zu machen.

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1. Spriß-Kuchen zu backen. | 406 | 20. Ein abgerührten Vogelhopffen zu backen. | 415 |
| 2. Zwiebackenes zu backen. | 407 | 21. Ein abgewürckten Vogelhopffen mit Mandel und Rosinen. | 416 |
| 3. Büchsen-tuchen zu backen. | 408 | 22. Ein schlechten Vogelhopffen zu backen. | ibid. |
| 4. Wasser-strauben zu backen. | ibid. | | |
| 5. Gebrühete Rüklein oder Schlüssel-Kuchen. | ibid. | | |
| 6. Hirschgeweh zu backen. | 409 | | |
| 7. Schneeballen oder Rosen zu backen. | ibid. | | |
| 8. Zucker-sträuble zu backen. | 410 | | |
| 9. - - dito auf ein andere Art von Wein. | 411 | | |

Das 31. Capitel.

Von allerhand Fleisch: Sulzen.

- | | |
|--|-------|
| 1. Sulzen von Capaunen. | 417 |
| 2. - - von Gänß oder Enten. | 418 |
| 3. - - von Melchen: oder Pipshahnen oder Hühner zu kochen. | ibid. |
| 4. - - von Kalber-Füssen. | 419 |
| 5. - - von Kalbs-Schlegel. | 420 |
| 6. <u>Eule</u> | |

6. Sulgen von Rinds-Füssen. 420
 7. - - von Schweins-Ohren, Füssen
 und Rüsseln. 421
 8. - - von Span-Ferckel. ibid.
 9. - - von allerhand Fischen, entwe-
 der Karpffen, Hechten, oder Fo-
 rellen. 422
 10. - - von Borster, oder andern
 Aepffeln. ibid.
 11. - - von Zwetschgen. 423

Das 32. Capitel.

Von allerhand Salat zu machen.

1. Pommerangen, Salat zu machen. 423
 2. Citronen-Salat zu machen. ibid.
 3. Ein Italiänischen Salat zu ma-
 chen. ibid.
 4. Salat von Chicorées oder Weeg-
 warten. 424
 5. - - von Spargel. ibid.
 6. - - von jungen Hopffen. ibid.
 7. - - von Zwiebeln. ibid.
 8. - - von Bohnen oder Fascoles. 425
 9. - - von Sardellen. ibid.
 10. - - von Schnecken. ibid.
 11. - - von Artischocken. ibid.
 12. - - von Haring, Zwiebel und Aep-
 feln. 426
 13. - - von Käß, oder Blumen,
 Köhl. ibid.
 14. - - von welschen Peterfil oder
 Ballenade. ibid.
 15. - - von gangen-Kraut-haupt oder
 weissen Kraut. ibid.

Das 33. Capitel.

Von allerhand Garten-Gewächs in Esig oder Salz-Wasser ein- zumachen.

1. Unreiffe Wein-beer oder Weins-
 trauben einzumachen. 427
 2. Weirelin Esig einzumachen. ibid.
 3. Kirschchen oder Weirel auf ein andere
 Art einzumachen. ibid.
 4. Stichel-beer einzumachen. 428
 5. Ritten oder Quitten ohne Zucker ein-
 zumachen. ibid.
 6. Schlehen in Esig einzumachen. ib.
 7. Holder-blüh einzumachen in Esig an
 statt des Salats. 429
 8. Champignon, Eyer-Schwämme,
 oder Herbstlinge einzumachen. ibid.
 9. Bohnen einzumachen, so man statt
 des Salats geben kan. ibid.
 10. Bohnen in Salz-Wasser einzu-
 machen. 430
 11. Spargel in Esig einzumachen. ib.
 12. - - in Salz-Wasser einzuma-
 chen. ibid.
 13. Artischocken-böden in Butter ein-
 zumachen. 431
 14. - - in Salz-wasser einzumachen.
 ibid.
 15. Gurcken oder Kümmerlinge einzu-
 machen. ibid.
 16. - - dito in Wein-Esig einzuma-
 chen. 432
 17. - - dito auf ein andere Art einzu-
 machen. ibid.
 18. - - dito in Salz-wasser einzuma-
 chen. ibid.

Regifter.

- | | |
|--|--|
| <p>19. Ruchfchroben oder Senff in Wein-
Eßig einzumachen. 432</p> <p>20. Artifchocken in Salzwaffer einzu-
machen. 433</p> <p>21. Artifchocken, böden einzumachen.
ibid.</p> <p>22. — böden in Schmalz zu verwah-
ren. ibid.</p> <p>23. — böden zu dörren. 434</p> | <p>11. — dito auf ein andere Art. 440</p> <p>12. Wachteln zu braten mit Wein-
blättern. 441</p> <p>13. — dito auf ein andere Art gepickt
oder ungepickt. ibid.</p> <p>14. Kramet, Vögel oder Droscheln
mit Wachholder, beer zu braten.
ibid.</p> <p>15. — dito gepickt zu braten. 442</p> <p>16. Lerchen mit Eierweiß zu braten.
ibid.</p> |
|--|--|

Grüne Erbsen.

- | | |
|--|--|
| <p>24. Grüne ausgebrochene Erbsen zu
dörren. 434</p> <p>25. Grüne ausgebrochene Erbsen in
Schmalz zu gessen. ibid.</p> | <p>17. Lerchen mit Baum-Öel zu braten.
ibid.</p> <p>18. — mit Speck zu braten. ibid.</p> <p>19. — auf schlechte Art zu braten.
443</p> |
|--|--|

Das 34. Capitel.

Von allerley Wild, præt und zah-
men Geflügel Gebratenes zu
machen.

- | | |
|--|--|
| <p>1. Fasanen portirt mit Speck zu bra-
ten. 435</p> <p>2. Fasanen auf ein andere Art zu bra-
ten. ibid.</p> <p>3. — auf schlechte Art zu braten. 436</p> <p>4. Schnepffen zu braten. ibid.</p> <p>5. — auf ein andere Art zu braten.
437</p> <p>6. — dito noch auf ein andere Art.
ibid.</p> <p>7. Auer-hahn oder Hühner zu braten.
438</p> <p>8. — dito auf ein andere Art. ibid.</p> <p>9. Birck-hahn oder Hühner zu braten.
439</p> <p>10. Kephüner zu braten. 440</p> | <p>20. Wilde Enten zu braten. ibid.</p> <p>21. — dito auf ein andere Art. ibid.</p> <p>22. — noch auf ein andere Art. ibid.</p> <p>23. Bläfling zu braten. 444</p> <p>24. — dito auf ein andere Art. 445</p> <p>25. Taucherle oder Tauch, Enten zu
braten. ibid.</p> <p>26. — dito so eingebaißt sind, zu bra-
ten. ibid.</p> <p>27. Haafen gefüllt, hernach zu braten.
446</p> <p>28. Haafen mit Speck und Kräuter zu
braten. ibid.</p> <p>29. — auf ein andere Art zu braten.
447</p> <p>30. Reh-Wild, præt zu braten. ibid.</p> <p>31. — dito auf ein andere Art das weiß
bleibt. 448</p> <p>32. Hirschen, Wild, præt zu braten.
ibid.</p> <p>33. Hirschen, Wild, præt auf Lenden
braten zu braten. 449</p> |
|--|--|

34. Schwein

Register.

- | | |
|--|--|
| <p>34. Schwein, oder schwarz Wild, präz zu braten. 449</p> <p>35. - - dito mit Wachholder zu braten. <i>ibid.</i></p> <p>36. Wilde Gänß zu braten. 450</p> <p>37. Capaunen oder Koppem mit Speck portirt oder gebunden zu braten. <i>ib.</i></p> <p>38. Koppem mit Austern gefüllt und gebraten. 451</p> <p>39. - - mit Sardellen gefüllt und gebraten. <i>ibid.</i></p> <p>40. - - mit Kappern gefüllt und gebraten. 452</p> <p>41. - - auf ein andere Art zu braten. 453</p> <p>42. Junge Hühner auf Nürnberger Art zu braten. <i>ibid.</i></p> <p>43. - - mit Krebsen gefüllt und gebraten. 454</p> <p>44. - - auf ein andere Art zu füllen und zu braten. 455</p> <p>45. - - noch auf ein andere Art. 456</p> <p>46. - - mit Kalb fleisch gefüllt und gebraten. <i>ibid.</i></p> <p>47. - - gespickt und gebraten auf Französische Art. 457</p> <p>48. Junge Tauben mit Wachholder beer zu braten. <i>ibid.</i></p> <p>49. Hip, oder welsche Hahn oder Hühner zu braten. 458</p> <p>50. - - dito mit gangen Gewürz zu braten. <i>ibid.</i></p> <p>51. Gänß mit Castanien und Borster Apffel gefüllt, und zu braten. 459</p> <p>52. Enten auf wilde Art zu braten. 460</p> <p>53. - - auf ein andere Art. <i>ibid.</i></p> <p>54. Span-Fertel oder Span-Idu zu braten. <i>ibid.</i></p> <p>55. - - gefüllt zu braten. 461</p> | <p>56. Ein ganzes Lamm zu braten. 461</p> <p>57. - - dito gefüllt mit Mandeln und Rosinen zu braten. 462</p> <p>58. Eine Lamms Scheer oder 2. hintere Viertel, die noch beyammen seyn, mit Citronen gespickt zu braten. 463</p> <p>59. Ein Lamms-braten mit oder ohne Speck gespickt zu braten. <i>ibid.</i></p> <p>60. Ziegen oder junge Geiß zu braten. <i>ib.</i></p> <p>61. Ziegen oder junge Geiß auf andere Art zu braten. 464</p> <p>62. Ein Kalbsbraten oder hinter Viertel von Kalb zu braten. <i>ibid.</i></p> <p>63. Ein gebaigtes Kalbs, schlegel zu braten und gespickt. <i>ibid.</i></p> <p>64. Eine Kalbs, Brust zu füllen und zu braten auf schlechte Art. 465</p> <p>65. - - dito auf ein andere Art. <i>ibid.</i></p> <p>66. - - dito noch auf ein andere Art zu füllen und zu braten, mit Mandeln. 466</p> <p>67. Ein Hammel, oder Schöpfens Schlegel zu braten nur schlecht. <i>ibid.</i></p> <p>68. - - dito mit Knoblauch oder Rosen-boll zu braten. <i>ibid.</i></p> <p>69. - - dito mit Salbey zu braten. 467</p> <p>70. Ein Kinds-Lenden-Braten zu braten. <i>ibid.</i></p> <p>71. Ein Stück Kind fleisch zu braten. <i>ibid.</i></p> <p>72. - - dito auf ein andere Art. 468</p> |
|--|--|

Das 35. Capitel.

Allerhand Sooffen über oder unter Gebratenes.

1. Sooff von Austern, über Koppem und junge Hühner, wann sie gleich mit Austern gefüllt seyn. 468
- Eccc
2. Sooff

Register.

- | | |
|---|-------|
| 2. Soeh von Musche'n. | 469 |
| 3. Soeh von Eisseln, über Koppen, junge Hühner, Kephühner und Enten zu machen. | ibid. |
| 4. - - von S. dellen. | ibid. |
| 5. - - von Rappern. | 470 |
| 6. - - von Bachhol'er. | ibid. |
| 7. - - von Citronen oder Pommeranzen. | ibid. |
| 8. - - von Pfeffer oder Lebkuchen zu ein gebraucht oder über Fleisch. | 471 |
| 9. - - zum Koch oder Wildprät:braten, ohne Mehl zu machen. | ibid. |
| 10. - - von grünen Korn:Saamen, mit oder ohne Brunnen:Kreß, zu einen Lamms: oder Kalbs: Braten. | ibid. |
| 11. - - von Citronat über Wild:prät zu machen. | ibid. |

Das 36. Capitel.

Von allerhand Creme.

- | | |
|---------------------------------|-------|
| 1. Creme von Ghocolate. | 472 |
| 2. - - von Mandeln. | ibid. |
| 3. - - von Eyer:Dottern. | 473 |
| 4. - - von Pistacien zu machen. | ibid. |

Das 37. Capitel.

Allerhand Gallerie oder Sche'ée zu machen.

- | | |
|--|-----|
| 1. Eine Gallerie oder Sche'ée von Fleisch, von allerhand Farben auf die Schalen zu kochen. | 474 |
| 2. - - von Hirsch:horn vor die Krancken zu machen. | 476 |
| 3. - - dito von Fischen, vor diejenigen die kein Fleisch essen. | 477 |

Anhangs: Register

Bestehend in 150. Speisen.

- | | |
|---|----------|
| 1. Ein gutes Citronen: Koch oder Musf. | Pag. 479 |
| 2. Das gute Pistacien: Koch oder Brey. | 480 |
| 3. Krebs: Koch oder Musf zu machen. | ib. |
| 4. Agres: Koch oder Musf von Stachel:Beeren zu machen. | ibid. |
| 5. Einen guten Schmalz: oder Speck: Koch oder Musf zu machen. | ibid. |
| 6. Ein Erdbeer: Musf. | 481 |
| 7. Carls Krebs: Koch. | ibid. |
| 8. Butter Koch. | 481 |
| 9. Ein aufgehendes Mandel: Koch. | 482 |
| 10. Ein aufgehendes Reif: Koch zu machen. | 482 |
| 11. Ein aufgehendes Gries: Koch zu machen. | 482 |
| 12. Ein aufgehendes Semmel: Koch zu machen. | ibid. |
| 13. Ein aufgelauffenes Faum: Koch oder Schaum: Musf. | ibid. |
| 14. Wein: beerlein oder klein Rosinen: Musf. | 484 |
| 15. Ein kräftiges Rosen Musf. | ibid. |
| 16. Roth: gefulgte Pappel. | ibid. |
| 17. Eine gefulgte Milch zu machen. | ibid. |
| 18. Gute | |

Anhangs-Register.

78. Ein Musß von Rebhüner, magen und Leberlein. 504
79. Eine Henne oder Caphan zu machen, daher kein Bein habe. 505
80. Ein Wein-müßlein zu machen. ib.
81. Ein Dotter-müßlein zu machen. ib.
82. Ein Sardellen-suppen über die Schnecken zu machen. ibid.
83. Ein Spenath topffen zu locken. 506
84. Ein Wandnesterlein von allerley Kraut-Werck zu machen. ibid.
85. Ein Erbes-psang zu machen. 507
86. Würst oder Knödel von Aepffeln zu machen. ibid.
87. Schlic-Kräpfflein von Kälber-lungen. ibid.
88. Semmel-Klöglein. 508
89. Krebs-Klöglein. ibid.
90. Hachée von Krebsen. 509
91. Fritrada zu machen. ibid.
92. Gezyppfte Knödel oder Klößler. ib.
93. Das ausgegangene Ritten-muß. 510
94. Capaun-Müßlein zu machen. ibid.
95. Ein Semmel-muß oder Brey. ib.
96. Zimmet-Muß. 511
97. Noch ein anders mit Mandeln. ib.
98. Butter-Loch oder Musß. ibid.
99. Spanisch Aepffel-Muß. 512
100. Eine Topff-milch zu machen. ib.
101. Mehr ein andere gute Milch. ib.
102. Die Waffen-Krapffen mit Mandeln zu machen. ibid.
103. Sack-Kuchen zu machen. 513
104. Die drey Psannen-Krapffen. ibid.
105. Eyer-bregeln zu backen. ibid.
106. Biren-Krapffen. 514
107. Hirsch-brein zu backen. 514
108. Krapffen von Ritten zu backen. ib.
109. Regen-würm zu backen. ibid.
110. Zibeben zu backen. 514
111. Guldene Schnitten. ibid.
112. Ein Prügel-Krapffen zu machen. 515
113. Das Zimmet-Loch zu machen. ib.
114. Ein Eyer-Loch zu machen. 516
115. Ein Stärck-Loch mit Mandeln. ib.
116. Ein Mehl-Schmarrn zu machen. ib.
117. Hirsch-würstlein zu machen. ibid.
118. Mandel Käse. 517
119. Mandel Knödel oder Klöß. ibid.
120. Weiß-Knödel oder Klößler. ibid.
121. Auf eine andere Art zu machen. ib.
122. Aufgegangene Semmel. 518
123. Weizel-oder Kirsch-Knödel oder Klößler. ib.
124. Kirsch-würste. ibid.
125. Eyer-kraut. ibid.
126. Spect-nocken. Nocken bedeut auch eine Wehl-speiß. 519
127. Vögel in Zwibeln einzumachen. ibid.
128. Nahn-Krapffen zu machen. ibid.
129. Ein Essen so man den faulen Hannß nennet. ibid.
130. Die guten Böhmischen Gollatschen. 520
131. Aufgelauffene Haasen-Dehrlein. ibid.
132. Noch andere. 521
133. Hirsch-Hörner zu backen. ibid.
134. Nuppen-Straubeln zu machen. ibid.
135. Eiß-Brod zu machen. ibid.
136. Noch eines mit Mandeln. 522
- Von allerhand Sachen. ibid.
137. Eine Kunst, allerhand Vögel einzumachen, daß sie sich lang behalten sollen. ibid.
138. Die Schweizer Käse zu machen. ibid.
139. Wie man die Lyp zu diesen Käsen machen muß. 523
140. Die guten gescheelten Kostrau-Schlegel zu machen. ibid.
141. Hammen auf eine neue Manier zu räuchern oder zu selchen. 524
142. Geräucherte Würst. ibid.
143. Zerbelat-Würste. 525
144. Wie man die Westbälische Hammen oder Schinken machen soll. 526
145. Ochsen-Zungen, ganze Gänse oder Schweinen einzumachen, ic. schön vord. ibid.

XXXXX

3193

