

<<2a>>

Koch Buch
zum Gebrauch der
Wohlgebohrenen Frau Frau
Theresia Lindnerin.

1

Eingemachte Lung Bradl und anderes

Saubere diesen, und ein wenig gebükelt und etwas gesalzen, in reindl ein stükl Butter heiß werden lassen und

5 Dämpfen schön ob, hernach giebt man ein wenig Mairon Roßmarin, Lorberblätter, Zwiefel Knobloch, nach diesen ein wenig Essig und Suppen, wanß darmit genug gekocht hat, gieb auch Gewurz, und sauern Schmeten, wann es nicht dick genug wer, so thut man es ein wenig

10 einbrennen, und giebt ein wenig Citroniplatel, auch geschnittene Citronischalen oder Caperl zuletzt darein, und lasset es aufkochen. Die Kaperl können auch gehakt sein, und die Soß wird durchgetrieben, es können auch klein geschnittene Sarteln darein gegeben werden.

15 Auf dergleichen Art kann auch Wildbret Röhkheilen, einheimische und Wildte Anten, Tauben, Rebhinnel, und dergleichen was Fleischiges ist, aufgeschnitten gepöckelt, auch mit Spek durchgezogen werden so wie ein Lestafat.

2.

Rind Fleisch Wildbreth Einbazen.

Salze es über Nacht ein, und Streue ein wenig gestossene Wacholderbör, und Kimmel darauf, und begisse
5 es mit Essig, also Gebraten mit einer Soß gemacht oder gedämpft.

3

Eingemachte Rinds Zungen

Wann die Zungen so abgekocht, bies sich die haut
10 davon Abziehen last; so ist es Gut, dann sonst wird, selbe zu waich, hernach thut man es in der Länge auf 2 oder 3 stükl zerschneiden, mit Zimmet Nagerl, und Spek gespiket, mit zerlassenen Butter bestreichen, desgleichen auch den Rost diesen also abgebradten, eine
15 Picante Soss auch mit Sardelen so wie beÿ den Sossen zu finden ist, darauf gemacht.

4

Kalb und anderes Fleisch mit Lemoni

Hake solches auf Stükl, worbeÿ die Bandeln auch sein
20 solches gesaubert ein wenig gesalzen, und abdrüknen lassen,

ein wenig gespiket auf einen Rost wenig abgebraten,
also in ein Reindl Suppen und Wein daran, und Kochen
lassen nachgehend Braun eingebrant, Weinberln, und
geschnittene Citroni und Schalen darmit aufkochen
5 lassen. Ingleichen mache kleine Stükel, Koche es ab,
und Röste klein geschnittenen Zwiefeln, ganz wenig
gieb das Fleisch darzu, und laß wenig Dömpfen, also
etwas Suppen und Wein, auch eingebrant, Gewürz und
klein geschnittene Citroni Schalen auf Kochen lassen.

10 5.
 Gedömpftes Kalb Fleisch und auch anderes
 Fleisch mit Sardelen

Schneide länglichte Strafeln oder nur stüke, Büke es auf
einer seiten wenig Gesalzen, in ein Reindl wenig Butter
15 zergehen lassen, und Dömpfe solches ab wie du willst -
mit wenig Mehl und klein geschnittene Zwiefeln und
Gewürz hernach gieß Suppen daran, und laß es
Kochen, wann es zum anrichten ist. Gieb in ein Tiebfl
klein geschnittene Sardeln wenig Frische Butter, es
20 kann auch wenig klein geschnittener Knobloch darbey sein,

gieß die Suppe darauf, und laß es mit allen Kochen.

6

Hindl in gestossener Suppen auch Fisch

Dieses wird überkocht, hernach *nimm* gebratenes oder
5 gekochtes Fleisch, es mag sein was nur immer will hinnel,
oder Rephinnel, oder Kalbfleisch es gilt gleich mit
gebranter [*<*gebanter] Semel Petersilwurzel, und es können auch
hart gesotene Eyer Dotter darzu genohmen werden
mit Fleisch Suppen gesodten, hernach durchgetrieben,
10 Gewürz und ein wenig Butter, und die Hinnel gar
damit Kochen lassen. Die Hinnel können auch gebraten
sein, und *nimmt* man anstadt der Eyer Dotter,
gestossene Mandeln, und Semmel in Schmeten
gewaygter wieder ausgedruckt es kann statt
15 andern mit Frischen Eyer Dotter angemacht seyn,
die Fische können so zugericht seyn, wann schon
solche Gesodten, gebraten, oder gebachen seyn,
zu der Soß eben die Fische so genohmen
anstatt des Fleisches.

7

Gedämpfte Hinnel mit Zitroni

- Wann diese Sauber gebutzt zertheilt, etwas eingesalzen,
in ein Reindl Butter zerlassen und selbe darein
5 geben, und zugedekter diesen Dömpfen lassen
danoch müssen solchen weiß bleiben und Petersilwurzel
dazu, nim ein lichte Einbren und zuletzt
ein wenig geriebene Semmel darein, und wann
es bald fertig, also Fleisch Suppen und Wein darin,
10 Mushkatenblj Ingber ganz wenig Safran Citroni Schallen, und
Saft oder Schnitzel: ein wenig Frische Butter, und so viel als
nöthig Kochen lassen.

8

Mit Mandl Füll gebrattene Hinnel

- 15 Rire ein stük Frische Butter ab mit Eyer Dotter, ganz Klar
gestossene Mandl Muschkaten Bliche Citronen Schallen, süß
wie man will, man kann, auch ganz wenig in Schmetten
gewaigte Semmel und wieder ausgedrückt, gestossen oder gehakt
dazu nehmen.

20 9.

Gefülte Hünnl mit Krebß Füll

Nim das Fleisch von abgesodenen Krebsen in Schmetten
gewaigte Semmel, und wieder ausgetrukt, in Morsel *zusamm*

gestossen, treibe ein stük Butter ab mit Eyer Dotter
das gestossene darzu Muschkatenblühe Ingber Salz, und was
nöthig ist, und wann solches fertig abgerührt, die Hünnl gefüllt
gebraten oder wie man es machen will auch eingemacht.

5 10

Gebradene oder Gebachene mit Soß

Mache eine ganz dinne und lichte Einbren gieb ein wenig
Semmel Brößl darzu, hernach Suppen Citroni Saft Gewürz
ganz klein geschnittene Zwiefel, mit der Einbren restn,
10 und Kochen lassen, hernach giebs zu dem Hünnel.

11

Gebradene Hünnl auch Rebhünnel oder Fasson einzumachen

Mach eingebrente Suppen mit Zwifl und Knobloch gewirz
15 und laß es Kochen, Treibs und zertheile das Gebratene
wie es sich schükt laß Kochen und gieb geschnittene
Pomerantzen Schallen darein

12

Eine Speiß von Tauben.

20 Brate solche an Speiß oder auf den Rost, zertheile es
auf halb mache eine Braune einbrön, mit Zwiefel gieb
Suppen darauf Nagerl Schwammen hinberln Sardeln

Citronen und Gewürz – so Kochen lassen es können auch die Schwammeln ausbleiben, wann man nur eins oder das andere nimt.

13

5 Gebratenes mit Muscheln oder ohne dießen

Mache eingebrentes mit Zwifeln gewürz wenig Baumöhl oder Butter, wasche die Muscheln in Wein sauber aus, und Koche selbe in der Soß das genug sein.

14

10 Kapauner mit Muscheln

Wasche die Muscheln in Frieschen [+Wasser+] sauber aus Etliche mahl, mache ein dines lichtet eingebren, gieb gute Fleisch Suppen daran Citroni Schallen Ingber Muschkaten Blühe und Frische Butter, wann es Kocht die Muscheln darein, zu letzt klein geschnittenen

15 Grünen Petersill Wein kann man auch darzu nehmen,

in Anrichten ein Warmen Gebratenen Kapauner ganzer dazu.

NB. Es ist aber besser wenn man die Muschel in guten Wein sauber abwaschet, und hernach aber solchen in ein Töpfel wieder zugedekter last Klar werden, und durch ein Serwiet sauber

20 durchseichet, auf ein Rein gegoßen ohne allen Wasser

Sieden lasset, wo hernach die Muscheln darein geben, und wohl Kochen zu lassen. Stats der Einbren nimt man 1 stük

Frische Butter, und aus einer [eine] Mundsemel die Prosen in Wasser gewaigt, und wieder gut in einem Tuch ausgedruckt, mit der Butter wohl abgerührt bies wie ein Teig wird, hernach macht man ein Knödl daraus, und giebt es in die Mitte, bis
5 ganz Versotten ist, nachdem gieb Citroni Schallen klein geschnitten, Ingber Muskatblühe darein, und wann es zu wenig Soß Scheinet, etwas gute Fleischsuppe darein, und wann es genug gekocht so Truket man nach der menge deren Muscheln von 1. 2. oder 1 1/ii Lemoni Saft darein, und giebt
10 erstlich den Warmen Kapauner auf eine Schüßl wann er gebraten ist, und umleget solchen mit den Muscheln, und Gießet nach gehends die Warme prihe darüber.

15.

15 Gefüllten gebratenen Kapauner mit
Sardeln

Wann dieser sauber gewaschen, und eingesalzen, wasche die Sardeln aus, und löße die Graten heraus diese ganz glar geschnitten, mit wenig Knobloch, Ingber, Pfeffer, und Muskatblühe, etwas geriebene Semmeln, und Frische

Butter rühre es unter ein ander, und gieb es in den Kapauner, hernach selben gut und sauber gebraten.

16

Gefüllten Kapauner in Soß oder Suppen

- 5 Wann dieser abgestochen Drukener Geputzt, und der Kropf mit dem ingeweid heraus und wann dieser Gewaschen, das die haut nicht zerrest, Schneide selben auf dem Rücken auf, nur das Fleisch heraus - das die Bein in Flügeln und Füßen bleiben, solches Fleisch hake klein samt einer Kälbernen
- 10 Nüren, gewaigte Semel in Wasser, und gut ausgetrukt, gerührte Eyer, wie ordinari zum Essen gehören, Gewirtz, wenig Majoron, machs wie ein Fleischknödl Taig, und Füll es ein, mache solche, gut zu der Taig muß auch nicht gar zu fest sein, Koche diesen in einer Fleisch
- 15 Suppen, hernach mit einer guten angemachten Fleischsuppen und gepranter [~~gepanter~~] Semel angericht, oder in einer darzu tauglichen Soß.

17

Gefüllte Kapauner in einer Soß.

- 20 Untergreif solche, gleich denen Hinneln so man Füllt Schneid das Ingeweide von Citronen [~~Citonen~~] klein, gieb Friesche Butter

gewürz Fülls ein und Brath solchen. Es kann auch eine Sardeln Soß darzu sein.

18.

Gefüllte Kapauner mit Sardeln oder

5 Austern.

Nim Frische Butter, Muschkatenblühe, Pfeffer, Ingber geschnittene, aber erstlich gewaschene Sardellen, oder nim Austern aus denen Schallen, mische es zusam, Füll es in wendig ein, und auch im Kropf, wann dieser gebraten, gieb im (!) auf
10 eine Schüssel – nim Lemonj Saft Butter gewürz, Austern oder Sardeln, Laß auf Kochen, und hernach den Kapauner darzu.

19.

Schwartz Wildbret abzusieden.

15 Wann dieses abgesengt ist, eine weil in Frischen Wasser Liegen lassen, hernach auch aus einen saubern gewaschen, in Dopf geben, Wasser, und Eßig darauf das auch nicht zu Sauer wird, man kann auch noch Wein darzu nehmen, Knobloch, Zwifl, Salwey, Damian, Bassalika, Satori, Salz und gesoten
20 bies genug ist. ~
Hernach wann es auskhilt ist in ein sauberes Fassel geben, und die Suppen durchgeseigt wann es recht Kalt ist in frischen Orth stehen lassen, zugedeckt das Fette kann auch schon darauf

bleiben auf der Sulz so dauert es länger, und wann es nicht viel überworfen wird, oder wann man es gleich brauchen will Ebenfalls so übersoten, hernach wird solches Kalter geben - auf den Tisch welches sich auf eine Tafel schikt, das
5 ist der Kopf woraus selbe, vor den Sud die zung mit dem Genak fein ganzer heraus genohmen wird, und das genak [<gemak] hernach davon wegkomt, die Zung nachdem Sud darf nicht abgeschält werden.

Sondern in anrichten auf die Schüssel des Kopfes quer über dem
10 Rissel geleget :/: auch zugleich vor dem Süden auf solchem Kopf die Stiren wenig eingeschnitten die Haut nicht gar herumm auch wie obern Rissel, und Unter solchen, ein wenig aufgelöset sein, und die Schlegeln kann man auch so Kalter geben aus der Sultz, mit Essig und Ohel Ingber und Pfeffer
15 wird es gebraucht, imgleichen auch andere gute Stüke können gegeben werden. NB Es muß nach dem Absengen zertheilt werden; so wie es sein soll.

Solches Wildbreth kann auf vielerley weiß eingemacht sein, und zugerichter auch wann es Frisch ist, die Schwarten
20 herunter und gespikt so gebraten seyn, Fein in Saft. Hernach kann eine Soß darzu sein; so sich gebratenen

schüken thut, und beÿ andern zusehen ist, auch worbeÿ Sardelen kann sein.

Auch der jungen Wildten Färkeln können so abgesottener ganzer oder zertheilter und Kalter angericht.

5 20.

Grilirtes Schwarz Wildbräth.

Nim dieß abgesotener aus der Sulz fein Trükener schneide Schnitzl in der größe als wie von einer Mundsemel,

Laß in einer niedrigen blechenen Pfannen wenig Butter

10 heiß werden also das Fleisch neben einander darein, wann es auf einer seiten etwas Bräunlicht also auf der andern

seiten auch so hernach wenig Semmel Pröbl darauf Citroni

Schnitzeln oder Saft – auch Schallen, klein geschnittene

Sardellen, Pfeffer Ingber ganz wenig Safran, und ein wenig

15 Suppen, laß wenig Kochen, so ist es fertig, es kann auch

ein wenig Wein darbei sein, in Absieden muß solches

noch zugeben werden, Roßmarin, Lorberblätter und es

wird auch öfters nur ein stük abgesotten, es kann auch

ganzes Gewürz darzukommen; als: Ingber Pfeffer

20 Nagerle ./ in Anrichten der Soß vorher Knobloch klein

geschnittener, oder auch ganzer Knobloch und Zwifel in

Brauner Einbrön, Citroni schällen Lorberblätter Roßmarin,
Ingber Pfeffer Sardellen mit Fleisch Suppen gemacht, und
Sieden lassen, hernach durch ein Sieb Getrüben und das Fleisch
mit durch Kochen lassen, auch kann es Schnitzel weiß sein,
5 und ein wenig Grilirt, oder ein stük in der Soß mit
aufkochen lassen auch mit Weigßel Soß, oder Honeputen sein,
wann es aber Grilirt wird, ist nicht nöthig das es mit allen
soßen aufgeschit wird, daß ist wenn nur recht heiß alles
zusammen gericht wird.

10 21
Frisch Wildbräth zuzurichten.

Hirschen Zemmer kann auch mit Wasser und Essig, und
dergleichen Kreider, wie beÿ den Schwarz Wildbräth, saltz ganzen
Gewürtz, abgesotten werden, und fein Warmer anrichten,
15 und eine Sardellen Soß darzu wie beim Schwarz Wildbräth,
auch Picant kann es sein ./ hernach auf dem Zemmer
geröste geriebene Semmel in Butter fein Warmer
darauf.

22.
20 Gebradtenen Haßen mit Sardellen Soß.

Wann dieser Prodten nur mit Nagerln und Zimmet gespikt
und wann solcher fertig ist, so nimm diese Soß – ein

Lichtes dinnes eingebrenn, mit Lorberblätter und Klar
geschnittene Sardellen, gewürtz die Soß von den [?dem]
gebratnen wenig Suppen Schmetten Kaperle, aufkochen lassen,
und in der Schüssel zum Haßen geben.

5 23

Gedempftes Roth Wildbräth.

Wann dieses Sauber gewaschen ist, so es nicht eingesalzen so Salz
es auf ein Reind und so Dämpfen lassen, man kann es mit
der Butter Dämpfen oder nur so hernach wenig guten Essig und
10 Ingber Lorber blätter, Zwiebel Knobloch, Gewürz, Citroni Schallen
darein, auch etwas geschnittene Kaperl, es kann diese Soß
auch Picant sein, es können [<kommen] auch etwas Wacholderber
darzu kommen, und die Soß wann es nicht genug Dick ist, also mit
wenig Brauner Einbrön eingebrönt, man kann es auch in
15 der Röhr oder Bakofen machen, und sogleich von Anfang
alles zusammen geben, auch von gebrathenen Wildbräth kann
man in solcher Soß machen, als wie Grilirtes auf Schnitzeln
geschnitten. Semmelbrößl Suppen Essig wenig Knobloch
Citronen Schallen Ingber Pfeffer, wenig Nagerl, und wann
20 die Suppen nicht Fett ist, stük Butter darunter, und wenig
Kochen.

24

Kapauner Würstel

Wann solcher gekocht oder gebraten ist, nim das Fleisch von
der Brust, und abgekochtes Kalbs hirn, hake es unter einander,
5 rühr wenig Butter ab, hernach das gehakte darein,
etliche Todter wenig geriebene Semmel gewürz – mache
Würstel daraus, gleich denen Langen Kalbfleisch Knödln
Schmir ein Reintl oder Blechernen Deller mit Butter leg
dieße neben einander Laß dieße unter sich auf einer
10 kleinen Gluth braun werden, zu letzt eine gliende Schaufel
oben auf gehalten das solche geferbte sein, man kann auch ein
saubers Babier mit Butter schmiern auf den seithen herum
nur wenig überschlagen, und solche in das Papier ordentlich
legen auf ein rost geben, untenher wenig glut [<gut] das fein warm
15 sein, ingleichen obenher mit der Schaufel – und das Papier
so auf eine warme Schüssel wo es sich schükt darauf geben.

25.

Weise Kapauner Würstel zu machen.

Hake das Fleisch von einen gebratenen Kapaunerbrust
20 gewaigte Semel in Schmetten und wiedrum ausgedrukt, und
darunter, ein guten Theil Mark gehakt, gewürz, salz,

ganz Eÿ und Todter wann es *zusammen* abgerühret, Füll es
ein in Bradtwürstl deren Schmieren in ein Reintl mit
Butter Brats schön Gelblicht ab, solche kenen allezeit
ein kleinen Finger lang gebunden werden in anrichten gieb
5 dem Faden weeg, es können solche auch in Papier geben
werden gleich dießen ersten.

26.

Hosche von Fleisch zu machen.

Laß wenig Butter in einer Reintl Heis werden, also
10 röst wenig Majron mit, und hake ein Fleisch ganz
klein, es sey Gesoten oder gebraten, und nim kleine
weinberln, das Fleisch kann seyn von einen Kapauner
oder Henne, Lampl, oder Kalbfleisch, welches nicht Fett
ist, auch Suppen Schmetten, ganz wenig geriebene Semel,
15 Ingber, und Muskatblühe, salz so viel es nöthig, und
so recht mit aufkochen lassen, in anrichten kann es in
einen saubern Reintl, oder Schallen sein, darneben
herum düne semel Gepanter oder in Schmalz
ausgebachen, und so angericht.

27

Hosche von Kalbs oder Lampl Lung

Wann solches abgehakt ist, so in ein Reind wenig Butter
haß gemacht, und klaren Majron desgleichen wenig
5 klein geschnittenen Zwiebel und kleine Roßinken mitgerost,
übrigens wird alles gethan wie bey dem Hosche
von Fleisch.

28.

Eine Speiß von Hünner Leber.

10 Nim die Leber 4 stük Hake es klein, hernach 2 Eyer etwas
Muskatenblühe Safran wer will ganz wenig, und gute
Milch auf Kohlen, und Kochen lassen, das nicht anbränt,
muß öfters aufgerührt oder allezeit, wann es zusam
gangen ist, giebs auf ein Siebel gleich dem Kröps Eyterle
15 das die Suppen alle ablaufen kann, hernach Schneide
Schnitzeln daraus, mache mit Fleisch Suppen und
anderen sachen eine Soß darzu, welche sich am
besten darzu schüken thut.

29.

20 Gedämpfte Leber zu machen

Schneide solche auf Schnitzeln salz es wenig ein bestrae
es mit Pfeffer und Nagerln, Steks an ein Spies Brate

es ob schmier eine Schüssel mit Butter gieb diese Leber
darauf Lemonj Saft auch, und zugedekter gar Dämpfen.

30

Fische Blau zu Sieden.

- 5 Wann selbige aufgeriessen und das Eingeweid heraus ist den
Fisch auf stük gemacht oder ganzer gelassen, Nach dem diese
seyn, oder was ahrt essig Schüket, und einen zu thun beliebig
ist, solchen sauber ausgewaschen in einer Blochener Pfanne
oder Füsich Kößel etwas waßer sieden und gesalzen den
- 10 Fisch mit wenig Eßig begossen, und gleich in das Siedende
Wasser geben – das fein darüber kann zusam Kochen, und in
Sud bleibt, in so lang das selbiger auskocht sonst Verkocht sich
öfters das Blaue, wer will kann auch gleich ins Wasser etwas
Essig geben, und den Fisch nur mit wenig Saltz Besprengen,
- 15 und in gleichen mit Laulichten Essig bespritzen: also in das
gesodtene geben, und so Sieden, auch kann wenig ganzes
Gewürz darbey sein Ingber, ohne Roßmarin und Lorberblätter
Zwiefel Knobloch wann es genug gesotten in ein anderes
Geschier geben das doch fein Suppen daran bleibt,
- 20 und über solches gehet, so zugedekt auskühlen lassen, man
darf nicht viel Essig nehmen, damit es nicht zu Sauer;
sondern nur hart und Blau.

31.

Fiesch Blau ab zu Sieden.

Wann diese noch lebendig sein, solche sind tauglich nur darzu selbe aufgemacht nach belieben, und gewaschen das Wasser
5 gut wider darvon, hernach in das gesodtene salz wasser geben, das es in gleichen Sud bleibt wann diese genug sein sollen mit etwas wein Essig als abschroken in besten Sud, und hernach wegnehmen, in dieser Soß liegen lassen, und gleich zugedeckt.

10 32.

Jttem von Blau gesottenen Fieschen

Wasser mit salz sieden und wann der selbe Lebendiger gerissen ist und in frischen Wasser ausgewaschen das Wasser gar davon weg geseihet, und den Essig nur Kalter darüber
15 gossen, wann sich der Fiesch Färbt ein wenig in das Wasser so siedent geben, hernach wieder etwas weniges Kaltes Wasser darein das es von sieden kommt recht, die Fiesch hinein, und aus sieden lassen, übrigens wie bey den andern schon zu sehen ist.

20 33

Gedampften Hechten mit Sardellen

Wann dieser abgeschüfft auf stükeln gemacht gewascht und gesalzen, Nimm gewaschene und klein geschnittene Sardellen, ingleichen auch nur wenig Knobloch darzu, und Frische Butter

eine Zinnerne Schüssel oder Verglassirtes saubers Reindl
damit eingeshmirt, den Höchten darauf, und zugedekter
Dämpfen, wann es zum anrichten ist, gieb wenig semel
brößl von der obern Rinde darauf, mit zerlassene Butter
5 begossen, eine heiße Schaufel darüber damit es
terbt, hernach Mushkatenblühe, es kann auch wenig Ingber
und Pfeffer darzu geben werden, in anfang in die Schüßl
es können auch andere Fiesche so gemacht werden, ingleichen
wann solche Blau oder nur in Salzwasser gesotten.

10 34
Fricassirten Höchten oder andere
Fiesche

Wann dieser geschübt auf stükeln gemacht oder ganz nachdem
diese groß oder klein fein sauber gewaschen, und gesalzen,
15 in ein Reintl stük Butter zergehen lassen, also den Fiesch
darzu und zugedekter so Dämpfen Zwiefel mit nagerl
gespikt, Citroni Schallen, ganzen Knobloch, Lorberblätter
Roßmarin, gewürz hernach mit Pettersill Wasser Kochen
lassen, als es nöthig ist. Hernach in ein Tipfl welches sich schüket
20 Eyer Dotter genohmen, ganz wenig mehl stükel Butter
Lemonj Saft oder wenig Essig abgerührt mit der Suppen
von Fischen es angemacht, und in Kochen das es nicht in
Tipfl gerindt und den Fiesch aus der ersten Supen

angericht und diese Soß darüber gossen, Muschkatenblüh kann
oben auf sein, es kann auch dieses mit Zuker wenig Süß
sein, der Hechten kann auch nur Blau, oder andere dergleichen
mit den Suzer [?Super] oder haut sein, welches aber nicht
5 Süß gemacht wird, sonst können geschnittene Sardellen
mit Knobloch darzu kommen aber nicht viel Sauer,
zu lezt wenig klein geschnittene Petersill oder Schnitling
und ganz wenig Gelblicht, man kann es auch mit sauern
Schmetten weißlicht Fricassiren, wenn die Fiesch gedämpfter,
10 oder Blau gekocht sein eben Eyer Dotter sauern Schmetten
ganz wenig Mehl es kann auch ganzer wenig Lemoni
Saft seyn, ganz wenig Butter, und das übrige wenig von
der Suppen darzu, und gar gekocht wie es sein soll, auch
etwas grünes darzu wie bei andern. Es kann auch die
15 Suppen von Fiesch die Eingebren sein mit Sardeln und
Citroni Schnitzeln.

35

Gebachene Fiesch mit Caperl

Mache eingebrentes mit Klar geschnittenen Zwiefel Roßmarin
20 Pettersill wasser, Wein, oder wenig Essig Gewürz
Knobloch darein geben, und zu lezt wider heraus

Lorberblätter sein auch gut darein, Citroni schallen oder Schnitzeln, der Gebachene Fisch darf nicht mit Kochen, nur *zusammen* angericht sein.

36

5 Höcht in Lemoni Soß

Mache ein Lichtes und Dinnes eingebren gieß Wein und Petersill Wasser daran gewürz Butter Lemoni samt Schallen den Blau gesottenen Höchten darein mit oder ohne Schubfen, das stük Weiß oder wie man will, und so aufkochen

10 lassen, auch kann dies Süß gemacht werden, und ins eingebrente nur wenig ganz klar geschnitten Zwiefeln oder Sardellen, wenig Knobloch, oder wenig geriebene Semmel das Dicklich wird darein.

36a

15 Gebradenen gefüllten Hochten

Schüpfe diesen nim das Jngeweid heraus, und sauber gewaschen solchen, alles Fleisch nim heraus nur das die Haut und der Kopf beisammen bleibt, nim die Graden heraus hake das Fleisch klein, in Schmetten gewaigte semel

20 broßen, wird ausgedruckt, gewürz Eyer, es können [<kommen] auch abgesottenen ausgelöste Krebßen darunter gemischt werden, wenig Majron Klarn, wenig Butter Citroni

schallen salz als nöthig ist, Fülß wider ein und Brads jedoch ehender als solcher in Ofen geben, mit Butter begossen und Gebraten, und gleich auch darauf mit geriebener Semmel von der Brauner Rinden bestreuet,

- 5 man diesen auch wie Spiken mit grünen zwiefel röhrln mit einer Spiknadel durchaus ziehen, auch hin und her mit Sardellen in die Laug solche von ein ander geschnitten, erstlich solche gewaschen, und die Graten heraus, man kann solche geben mit der ohne Soßen
- 10 zufinden da sein, so werden welche sich Tauglich darzu schüken man auch solche nach belieben füllen kann.

37

Angelegten Höchten oder Karpfen

- Schüpfe solchen ab, ausgewassert und gewaschen, so schneid
- 15 das Fleisch alles herunter, das nur der Kopf und rükkrath beysammen bleibt, nim solches das die Kratten alle heraus kommen aus dem Fleisch hake solches ganz klein und in gewaigten Semmel wider ausgedrukt, Butter, Eyer, gewürz, wie man ein Knödl taig macht gesalzen wenig
- 20 klaren Majron solches gieb wieder an die Kradt das den Furum von Fisch bekommt was vor ein du

machst, stopf solchen mit ein Messer anstatt der
Schüben die Floß gieb auch wieder darzu bestreich
solchen mit geklobten Ey oder Butter, Bachs in Bakofen,
mach eine Lemonj Soß darzu, oder giebs nur;

5 wann ein Karpfen so machest Schneid mandl in der
breite, machs wie Schupfen darmit, begieß oft
im Bradten mit der Butter, kann auch trukener
geben, oder eine süße, oder Säuerliche Soß
darzu gemacht werden.

10 38.

Höchten Krauth zu machen

Wann das Krauth abgekocht ist hernach eine dinne
Lichte eingebrön mit klein geschnittenen gerösten
Zwiefl darein, und wann das Sauerkrauth eingebrändt

15 ist, so gieß ein Schmetten darein welcher
nicht gar Süß ist, wenig gewürtz gezupften Höchten
das die Kradt auch mit heraus kommen, solcher mag
gebachener oder gesotten sein, hernach eingekochten
Karpfen Rogen darunter zerrührt, und so auf Dämpfen
20 unter einander *zusamm* lassen.

39.
Gebradtenen Höchten oder
andere Fisch in einer Soß

Bradte Öpfel, hernach düre etwas Rinten von rokenen
5 und wann solche fein druken stoße es, und die Öpfl
auch darzu, treibs mit Wein durch, und wenig Essig
gewürz, stük Butter Citroni Schallen darzu, es können
auch süßlich gemacht sein, und Citroni Schnitzeln darein,
und die Fiesch darmit aufkochen lassen.

10 40.
Gesultzten Höchten oder Grundl

Wann diese schön blau abgesodten, nim klares Wasser
warinen etwas arbessen gekocht waren ./ edliche Zwiefl
Jngber Muskatoblühe stük haußenblaßen eine gute
15 weil [?well] sieden lassen, den Fisch in diese Suppen gelegt
Sauber, und wenig fein gemacht sieden lassen, auch
wenig Wein Essig wer will, auch nur wenig Zuker, kann
auch wenig gelblich gemacht sein, was genug gesotten,
seiche es ab, bies das es sich Setzt aber nicht Sulzt leg den
20 Fisch auf eine Schüßl - seiche diese Suppen durch ein Serwiet,
gieß auf den Fisch, damit es sich Sultz das muß [+in] die
Kühle kommen, und wann die Suppen geseicht wird muß nur

fein das Helle darvon genommen werden es kann auch andere
Fisch so sein, und das Salz bei jeden in so viel nur vonnöthen
ist.

41

5 Höchten auf Französisch zu machen.

Wann dieser abgeschüpft ausgewassert, und sauber gewaschen
also nach belieben zertheilt, nim etwann auf 1 [LB] Hocht
1 Seidl Wein, und 1/ii Seidl Wasser, Pfeffer, Ingber Nagerl
salz, und laß es Sieden, und den Höchten darein und ein
10 gutes stük Butter darmit so Kochen lassen das genug
ist, es kann auch Citronen samt schallen nach belieben dazu
geben werden, in gleichen auch ganze zwifel und in anrichten,
giebt solchen Zwifel weg.

42.

15 Fricassirten Hocht mit Schnöken

Solchen geschüpft, und auf stük gemacht, und wann dieser sauber
gewaschen, ein wenig saltzen, in ein Reintl Butter
Petersillwurzel, klar geschnittenen Zwifel zudedokter Dampfen
lassen, hernach Arbes Wasser darauf gegossen worin nur
20 etwas Arbes gekocht worden, und so sieden lassen bies
genug wird, hernach nim in ein Döpfl Eyer Dotter, Schmetten
Butter Wein oder Lemoni saft gewürz Schnidling
machs mit der Suppen von dem Höchten an, und wann es

gar verfertigt wie es mit der Fricasse zu thun ist, und Warmer angericht.

43.

Frischen Laxen zu Sieden

- 5 Wasche diesen Sauber aus, und ein Salz wasser in einer Fisch Pfannen sieden lassen, den Laxen mit Sieden, damit nicht viel Wasser ist wenn solhes ein Sieden thuet giebt [<gieb] man etwas Wein daran, und noch mit etwas einkochen, so wird solcher geessen wie andere Blau gesottene Fische Kalter
- 10 oder Warmer aus dieser Suppen, mit Essig und Öhl Pfeffer, Ingber, oder in guter Soß eingemachter, so sich am besten Schüken thut.

44

Frischen Laxen Roth abzusieden

- 15 Mann nimt ein wenig Frisch Brunen Wasser und hernach so viel Rothen Wein als vonnöthen ist, und 1/ii Löff Weixelssaft darein und lasset es mit ein ander Kochen, ein ganze Mushkaten blühe ganze nagerle, ein par Pfefferkörn und wann der Laxen ausgewassert, und sauber gewaschen, und solches gut
- 20 Sieden thut, so legt man im ganz hinein, und last es noch zugedekter Sieden, so lang als es vonnöthen ist, wann es aber

genug ist, so truket man ein halben oder ganz Citroni Saft nach
belieben darein, wann aber kein Citroni Saft ist, so kann
auch wenig Weinessig darein kommen.

NB. Wie es anzurichten ist, wann er also genug gesotten so nimt
5 man den Laxen heraus auf eine Schüssel, man muß aber
acht geben damit er nicht zerfallet, und nimmt das ganze
Gewürz so darin gekocht worden ist, und bezieret den Laxen
damit, hernach die Soß darüber gossen und mit klein
gehakten Frisch Lemoni Schallen darüber bestreuet (ABR?)
10 so ist er recht wie er sein soll.

45.

Höchten in Öhl einzumachen

Wann solcher Geschupft gewaschen, auf stük gemacht, gesalzen
Öhl in ein Geschier lassen heiß werden, geschnittene Zwifel
15 darein, und wenig geriebene semel und rösten bies
schon //g~~b~~H\ gelb wird, arbes wasser darzu, Gewürz den
Fisch über sottener, in die Soß geben [<gebln] wenig mit Kochen
lassen.

46

20 Ohlen Einzumachen

Ziehe die Haut ab, die Ader heraus mit Salz reiben, stük
weiß zerschnitten eine weil in Salzwasser liegen lassen,
also ausgewaschen hernach in gesottener wein

geben wann es halb eingesoten nur wenig Safran
Zimmet Zucker Nagerl und sieden bies genug ist, es
kann auch ganz wenig geriebene Semmel und geröst
dazu geben werden und Citroni.

5 47.

Höchten auch andere Fische in Polnischer
Soß.

Es mag gesotten und die Suppen weg oder nicht, auch
gebradten oder gebachen sein; so Koche Zwiebel mit
10 einer Lautern Arbes Suppen, treibes darnach durch,
Gewürz auch gelblicht, und Butter, Petersillwurzel, mit
Kochen der Fisch so abgesotten oder gebrathen muß
mit Kochen, aber gebrathener wird nur warm zusam
angerichtet, der Fisch kann auch so gedämpfter mit der
15 Soß Kochen, wird nur mit Butter gedämpft, mit
Lorberblätter.

48.

Eingemachte Speißen von Fischen oder Fleisch.

Nim abgesottene Höchten, gebraten oder auch Perstlinge
20 oder Forelen und dergleichen, von Fleisch wesen ingleichen
Hinnel Tauben, Kalbfleisch Lampel Fleisch kann gekochter

oder gebrathen sein, dieses kann mit Petersillwurzel
oder Karfiol oder Artixoken gleich falls Zeller, auch
Spargel Jttem jungen Hopfen, oder Maurochen, Nägerl
Schwamen Tartofeln Junge grüne Arbessen Schnöken
5 ausgelöste Kröbsen abgekochte auch gebachene Fleisch oder
Fisch Knödl, oder von semmel Khöll Procullen, das Fleisch
auch Füsck kann abgedämpfter sein, es kann, von Fleisch, und
von den andern nur einß zu jedm zugeben werden,
oder deren andern mehrere stüke welche sich schüken
10 thut zusammen und mit Braun oder Lichten eingebrön
eingemacht, mit wenig klein geschnittenen Zwiefel, wo es sich
so schüken thut, und Gewürz welches zu jedm nöthig ist,
imgleichen mit Butter Soß; also können so gemischte
Speißen Gemacht seyn, auf wenig oben her mit Butter
15 etwas begossen, wann es angerichtet ist.

49.

Eingemachte Speiß von Fieschen

Wann der Höcht abgesotten solchen von einander etwas
geplatelt, gesottene Krebsen ausgelöst mache eine Arbes
20 Soß welche schön Klar durch getrieben sein, ganz Licht
und Dinn auch eingebröndt mit Petersill-Wasser gewürz

stük friesche Butter auch Fischknödl darzu, und so Kochen lassen, auch von andern Fischen so gethann. ~

50

Eingemachte Karpfen Zungen

- 5 Diese müssen ganzer sein, gieb heißes Wasser darauf Butze den Schleim darvon weg, wasche Sauber aus in ein Reintl Butter zergehen lassen, die Zunge eingesalzen darzu wenig geriebene Semel Gewürz Lemoni Schallen, zugedekter Dämpfen lassen, zur letzt Zitronj Saft
- 10 auch Kaperl, es können auch Sardellen darzu genohmen werden, und klein geschnittener Knobloch.

51.

Höchten Lebern zuzurichten.

- Siede solche ab; also in ein Reindl Frische Butter heiß
- 15 werden lassen gieb die Leber darein, begieß mit gerösten Semelpröbel Gewürz Citroni Saft und Schallen.

52.

Lobordon oder Stokfisch.

- 20 Wann solcher gut gewassert, und Sauber gewaschen, auf länglichte Stükeln geschnitten, mit Kalten röhr Wasser zugesetzt, nur wenig Kochen lassen; in ein Reintl Butter zergehen lassen, gieb den Füsich Fein abgeseichter stükweis

darein, also wenig geriebene Semel darauf
grüne geschnittenen Zwiefel oder Schnidling Ingber
Pfeffer Salz mit Butter begossen zugedekter Dämpfen
lassen, aber nicht unter einander gerührt, zum
5 anrichten eine gliende Schaufel darüber, anstatt der
Schaufel [<Schaufel] kann es so in Bachöfel oder Röhren wenig
geben werden, der Lobordon wird das Salz nicht nöthig
haben, dann solcher muß stükweis etlich Tag wassern
auch des Tags edliche mahl frisch Wasser geben, das
10 man es sieht wann es genug sein sollte, und das Salz
zimlich davon ist.

53.

Stok Fisch mit Sardellen oder
Hering.

15 Wann solcher ganz wenig über Kocht ist, gleich zu erst
solchen in ein Durchschlag geben, und mit Kalten Wasser
durchgossen laß eine Butter in Reinel oder zinnerne
Schüssel zergehen, klein geschnittene Sardellen
und dergleichen Knobloch darzu, dem Schönsten
20 Stok Fisch ohne Graten darzu, wenig geriebene Semel
oder Mehl, und zugedekt so Dämpfen lassen die Hörring

werden schön gewaschen, abgeschält, und die Kradten heraus
genohmen, hernach würfl [?] geschnitten, wann solches nicht
Supen hätte, so kann wenig Petersillwasser darzugenohmen
werden, aber nicht zu viel Salz zugeben. Es kann auch ein
5 Eingebrentes darzu gemacht werden, nicht zu Braun wenig
Knobloch oder Zwiefl darein, und die Sardellen Gewürz
und den Stok Fisch aber Kochter darzu, damit also
Kochen lassen, oder auch Höring.

54

10 Gebachener Stokfisch mit Soß.

Wann dieser gewassert, sauber abgeschüft und geputzt wenig
gesalzen in mehl gewikelt gleich einen andern Fisch in
heisen Schmalz ausbachen, diesen auf die Schüßl geben
Schmetten gewürz, und so auf Kocht.

15 55

Platayssen zu zurichten

Wann diese wenig überkocht sein, und Sauber gewaschen
nim geröste Semelprößeln mit klein geschnittenen
Zwiefel. Arbes wasser Butter grün Klaren Petersill
20 oder Majron auch Gewürz darein, und so Kochen
lassen, alles

56.

Platayssen mit Arbesbrühe.

Nim eine gute Arbes Supen; wie es sonst zum aufgeben ist

fertig mit Petersill Wurzel, und dieses hinein mit
Kochen lassen, welche erstlich zugericht sein müssen, als
geputzter mitgekocht. [<mitgekacht.]

57.

5 Gebradtene Plateÿssen worin die
Kradten sein

Wann diese abgezogen sein, und über die Quer auf enge
stükl geschnitten nur ganz wenig über Kocht und also
gesaibert gesalzen, abdrüknen lassen mit Butter und
10 geriebener Semel diese auf ein Rost schön abbrathen,
auf beiden seiten gleich wie die Karbanateln sein
können in einer Sardellen Soß wie der Stokfisch dazu
angerichtet sein oder eine andere Soß diese können
auch zum Stokfisch oder Lobordan auf der Schüßl herum
15 gleich von Rost gelegt werden.

58.

Gebrathenen Laperdon oder Stokfisch

Wann du es zu richten wilst Schneid solches auf Langlichte stük
erstlich Sauber Geschüßft und gewaschen, wenig mit Salz
20 besprengt in ein Reindl oder nidere Blöcherne Pfann
Butter zergehen lassen, die stük neben ein ander darein
geben mit der Butter begiessen, mit geriebener semel

von der Rinten besträhen, in Bachofen gebraten nur nicht gar zu Braun, hernach in an richten eine Soß von Zwifl, und ander sachen darzu, oder mit Schmetten den Fisch nur auf der Schüßl auf Kochen lassen.

5 59.

Gefüllte Grundeln

Gieb Lebendige Grundl in Schmetten, das sich solche gut ansaufen, erstlich müssen diese gut gewaschen seyn, und so aus der Schmetten werden diese gebachen wie andere
10 Fisch oder aber auch gesodten.

60

Gespikte Schnöken

Wann diese abgesotten sein wie ordinari und geputzt die Schwafeln und Schwarze haut weg eben die Schneken
15 mit Salz gerieben in Laulichtes Wasser Guth gewaschen, so viel mahl Wasser als es nöthig ist, dieße also abdrücken lassen spike diese mit kleinen Spek steke es an klein Spießlein nicht zu gar nahe zusammen, das kann auch auf ein Rost geschehen Brathe es
20 fein saftig daß nicht Verbrenen, oder ausdören, also das der Spek härtlich wird Richts an mit heißer

Butter, über solche Citroni Saft und gewürz.

61

Gehakte Schnöken zu machen

Wann selbiger abgesodten, und gesäubert sein wie es
5 zum zurichten gehöret, also diese klein gehakt, laße
etwas Frische Butter heiß werden gieb solche darein
grüne Petersill gewürtz, und giebs hernach auf saubern aus
der Schüßl Brods aufn Rost, betropfs mit Lemonj Saft
und Fein Warmer auf dem Tisch.

10 62.

Eingemachte Schneken oder gebrathener

Wann dieße abgekocht und gesaubert wie es sich gehört bey
und in allen, ingleichen die Häußl, auch hernach mit Salz
ebenfalls sauber gewaschen und umgelegt damit alles
15 Wasser darvon weg kömmt mache die Füll darzu treib stük
Butter frisch ab, klein geschnittenen Knobloch wenig, Sauber
gewaschene Sardellen klein gehakt diese müssen zu allen
zu vor wenig in frischen Wasser gelegen sein, es
müssen auch die Kradten hievon ausgenohmen werden,
20 und hernach Ingber Pfeffer Mushkatenblühe Salz soviel nöthig
ist, geriebene Semel das doch mit solches fest wird, auch

wenig Klar gehakte Citroni Schallen darzu genohmen
werden; also darvon wenig in jedes Haißl gedrukt, und
eine Schneke darzu, hernach wider 1 stük oben her von [~~hervon~~]
der Füll fein gleich //gleich\\ gemacht, nachdem in ein ganz
5 din Eingebränte Suppen diese geben, und ganz licht sein muß,
und also können Fisch oder von Fleisch darmit eingemacht
werden, man kann auch noch darzu anders zugeben so
sich darzu Schüken thut, und mit ein ander zusam aufkochen
lassen. Es können die Schneken auch in der Soß allein
10 geben werden, will man selbige Brathen so nim es mit
samt den Häußeln, und giebs auf ein Rost oder hiezu
gehöriges Plech auf Khollen, und selbige als guth aufsieden
lassen, zu letzt geröste und geriebene Semel
preßl auf jedes oben auf geben, und so angerichtet.
15 Will man es in die Soß geben ohne Bradten, so
können die Sardellen auch in der Füll ausgelassen
werden, und wenig Majron Roßmarin ebenfalls grüne
Petersill genohmen werden.

63

20 Hayß gesottene Schnöken

Wasche solche mit denen Häußeln Sauber ab, und in einer

pfannen mit Wasser solche sieden das genug sein, und aus dem Wasser nur so heißer angericht in denen Häußeln diese werden mit öhl und Essig Salz Jngber Pfeffer geessen, wann es abgeputzt sein.

5 64

Fleisch Knödl zu machen

Nim Klar gehaktes Fleisch von Fischen, oder anders Fleisch, hake es klein, rühr stük Butter ab, mit Eyer Dotter nachdem viel oder wenig gemacht ist, in wasser gewaigte
10 Semel, und ausgedruckt auch gerührte Eyer nur ohne Milch - Gewürz mache Länglichte Knödl welche in einer Fleisch Suppen, oder Petersill wasser Kochen kannst, Schmire eine Schüßl mit Butter, und Schneide dieße
15 in der Länge von einander, oder auch ganz gelassen auf der einen Seite mit dem Messer Strafweis eingeshnitten, und eine gute eingebrente Suppen mit Gewürz Majron, und Zwifel durchgeseichter. Darauf so Kochen lassen.

65.

20 Mandl Knödln zu machen

Treib stük Butter ab mit Eyer Dotter, als nöthig ist Klar gestossene Mandl wenig geriebene Semel etwas Zuker

wann es nöthig kann auch ein ganzes Ey sein darzu mach Knödl bache es in Schmalz, mache eine Süsse Soß darauf so sich darzu schükt als von Milch kann es auch [<auh] sein.

5 66.

Gebachene Reiß Knödeln zu machen

Nim in guter Milch gekochten Reiß, solcher muß weich und dük sein, hernach gestossene Mandeln auch Zucker Eyer Todter, auch wann es nöthig ein ganzes Ey, zusam abgerühret

10 Knödl gemacht in Schmalz gebachen, man kann diese, Länglicht machen gleich wie die Gebachene Semel Würstel.

67

Weichßl Knödl zu machen

15 Koche dörre Weixel, nim die Kern also heraus, hake solche, klare geröste Semelbrößeln in Schmalz nim Eyer Todter, und ganze Eyer, so viel nöthig ist, Zucker und Zimmet rühr alles unter einander, das ein Fasten Taig daraus wird, mache Knödl, bestreue
20 es mit wenig Mehl bache es in heißen Schmalz geschwindt heraus gieb sie auf eine Schüssel oder Reinl die Suppen von Weixel darauf, gieb noch Zimmet und Zucker darzu und wenig Kochen.

68.

Semmel Knödl zu machen.

Schneid die Semmel klein, gies Milch gute Süsse, oder
Rain, das solche durch aus Feicht wird, rühr Schmalz
5 halb mit Todter halb mit Eyer ab, so wie man will,
hernach die Semmel darzu, und Mehl wenig Gesalzen
in ein Reintl Schmetten sieden lassen, und stük Butter
darzu, die Knödl als wie Noken eingelegt nach
einander oben und Gluth, oder in Bachofen das sich
10 solche schön Färben.

69.

Gefüllte Köhlwürstel

Nim Khöl der nicht grün ist mit großen Blättern
über brühe solchen mit heyßen Wasser, in dießen
15 gieb eine gute Füll von Kröpsen, oder Fischen, oder
von Eyer wie man die andern Strudl füllen kann
wann dieße *zusamm* gerolt sein, in ein mit Butter
geschmirten Reindl, oder Schüßl geben mit Schmetten
Eyer Dotter, auch ohne solche oben auf wenig Butter
20 oder Kröbsen, und Braun gemacht die Füll darzu *kann*
auch gerührt werden, das solche in ein Reintl *zusammen*

kommen, es kann auch wie wenig Geröst sein, in ein Reinel wenig Butter heiß machen, und solche darein an haufen lassen, und ein Soß darauf so sich darzu Schüken thut.

5 70

Spennat Würstl

Die großen Blätter werden eben über Briedt, also mit einer guter Full so sich darzu Schükt als: an [<am] Fast oder Fleischtagen so in die Strudeln geben wird, oder
10 Krapfl, oder Würsteln Fließ ein wie die von Khöl, und mit Schmetten solche auch Braun gemacht wenig aufgeröst oder angeloffen sein wie man will.

71

Gefüllte Ardischoken

15 Wann diese Sauber geputzt sein, und in Salzwasser oder ordinari abgekocht, [<abgekacht,] hernach sauber ausgeputzt das Rauche heraus nimm eine gute Krebsfüll oder von Fisch, oder von Fleisch gleichfalls wie man pflegt die Knödl darvon zu machen, welche gut zu geschükt, fills in die
20 Artischoken, und vermach es Guth, und also in einer guten Suppen gar Kochen lassen, selbe licht, und

dinn eingebränt, gewürz ./ oder eine Butter Soß.

72

Gefüllte Artischoken mit Kребßen

Wann dieße abgekocht und ausgeputzt sein gleich denen
5 obigen, mache die Füll also auch, hake Krebsfleisch in
Milch gewaigte Semmel – Butter gewürz, die helfte
ganze Eyer, und so viel Dotter wenig sauern Schmetten
laß in ein Reintl auf der Gluth zusammen gehen
Salz so viel als nöthig ist, und Füll es ein, gieb es in
10 ein Reintl, eine Butter Soß; oder andere die darzu
Tauglich ist darauf, und gar Kochen lassen.

73.

Eingemachte Bradt Würst

Bradte dieße ab hernach in stük geschnitten doch das
15 fein Warmer bleiben, mache die Soß Nim Eyer
Dotter und Milch Rahm, wenig Essig gewürz wann es
aufgekocht, die Würst darzu angericht

74.

Gefüllte Eyer mit Spennad

20 Süd die Eyer auf hart Schölle sie ab schneide es in die
Mitten in zwey – //Mit\ nim die Dotter heraus, hernach
abgekochten Spennat klein gehakt mach ein wenig Butter

haiß, gieb klein geschnittene Zwiefl darein, und die
Weinberl: ein wenig Rösten, also den Spennat gewürz
Salz, und wer will ein wenig Milch Rahm, ganze Eyer
oder Dotter, oder gemischte Eyer so viel es nöthig ist,
5 mit den Schmetten aber ohne den Eyern Kochen lassen,
hernach Füll die halben Weißen Eyer fein erhoben
ein, und gieb in ein Reind oder Schüßl, welche Dief ist,
sonsten aus ein Raf von Taig herum seyn, das mit
Butter eingesmirt, die Eyer neben einander, in solcher
10 das die Füll erhöht ist, und Schmetten daran das mit
den Eyern gleich ist, stük Butter darauf, und so Braun
gemacht.

75.

Jttem Gefüllte Eyer zu machen

15 Solche werden eben den andern gleich gemacht, in die Füll
aber geriebene Semel, die harten Todter klein gehakt,
klein geschnittene grüne Petersill gewürz wenig Schmetten, und
ganze Eyer auch Dotter angemacht, gesalzen und eingefüllt, das
geschirr mit Butter geschmirt darein geben Schmetten
20 darauf und Ein stük Butter so Braun gemacht.

76.

Jttem gefüllte Eyer mit Karpfen Peÿschelln

Nim alles Sauber von darinenn herab und machs wie bei
25 denen andern.

77

Gefüllte Apfel

Schälle diese, und schneid es in der mitten von einander,
hölle solche aus so Guth als sein kann; Fülls mit Mandl
5 Rosinken Zuker, und stöks an ein Spießl, mach ein
Taig an als wie zu die strauben, mit wenig Milch Eyer
Schmalz ins Mehl gebrändt, druk die Apfel darein, und
in Schmalz ausbachen nur das dieße in zusammen
geben, fein bei samem bleiben, und nach dem Bachen
10 nim die Spießeln wider heraus.

78.

Gefüllte Apfel zu Dämpfen.

Nim Äpfel welche nicht gar zu [<zur] Groß, noch zu Sauer
seind, Schölle es ab, und schneid den [<dem] Tökl oben
15 herab, hölle solhe auch aus, fülle es mit geschnittenen
Mandeln Zuker Zimmet Rosinken und frische Citronj
schallen, thu die Dögl darauf machs mit kleinen Spreilen
an, in ein Reintl wenig Schmalz heiß gemacht,
die Äpfeln darein gesetzt, unten und oben etwas
20 Kohlen Feuer damit solche wenig Geferbt sein, gieb
wenig Wasser und Zuker und laß Kochen, so viel
als nöthig ist

79

Leber oder Niren Pfantzl zu
machen.

Nim Niern oder Lampl Leber, oder Kalbs Niren,
5 klein gehakt, zu der Leber muß aber wenig Rinds
Mark kommen, in Schmetten gewaigte *Semmel* wann
diese nicht aus gedruckt wird so darf nichts zu gegossen
werden, hernach Eyer gewürz Majron salz Grüne
Pettersill Citroni Schallen, und mache es nicht gar
10 zu lindt, auch nicht gar zu Fest an, hernach wie
Gebräuchlich in ein Reintl Schmalz heiß gemacht, und
darein gegossen, und wann es auf einer Seit schön Braun,
also umgewendt das auf der andern Seit auch so wird,
man kann es auch in der Röhr oder Bachoffen machen.

15 80.

Pfantzel von Kalbs Löber

Dieße muß Roher gehakt sein, treib stük Butter ab,
mit ganzen Eyern, und Dottern wie man viel hat,
etwas geriebene *Semmel* gewürz Majron oder grüne
20 Pettersill salz, und in ein Reintl Braun gebachen.

81

Kapauner Pfantzel

Nim Fleisch von gehakten Kapauner [<Kapauer] hake es klein

hernach Stosse es mit Stükel Butter, Semelschnitzel in Schmalz gebachen, können auch etwas Mandl darunter sein, treibs mit wenig Kapauner Suppen durch, das aber nicht sehr Dinn wird, hernach Treib wenig Butter ab mit Eyer Dotter, 5 Gewürz, Citroni Schallen, Salz so viel als nöthig ist und in ein geschmirtes Reintl geben, in der Röhr oder Bachoffen gebachen.

82.

Aufgeloffene Eyer zu machen.

10 Nim deren so viel als nöthig seyn, und die helfte Schmetten darzu wenig geriebene Semmel, süß als man will, gleich kleine Rosinken, wenig Salz Muskatblühe Citroni Schallen, gut abgerührt eine Schüssel so auch einen Raf herum hat, ingleichen von Taig, oder wie die Schallen von Zün seind, aber 15 ein Saubers Klabirtes Reintl, dieß muß mit Butter eingesmirt sein, das abgerührte hinein gegossen stükweis Butter darauf so braun gebachen.

83.

Gebachene Eyer mit Spennath.

20 Schlag solches in ein Flaches geschier in so viel als machen wilt, salze dieses wenig - laß guten Theil Schmalz haiß werden als wie man andere sachen im solchen aus bachen

thuet, die Eyer behutsam hinein, wann dieße auf einer Seiten
genug wend es gut um das die andere auch so wird, dieße
kann auch zum Gut zugerichteten Spennadt kommen.

84

5 Braunen Eyer Koch.

Schmetten 2 seidl bies 6 ganze Eyer, Zuker Citroni schallen
daran abgerieben zerrühr es gut [+in+] ein Reintl, und
auf eine Gluth das zusam gehet, und mit Kochlöfl langsam
Rühren, wann es genug ein Reintl oder Schüßl wenig
10 mit Butter gemischt das darein geben mit Zuker, und
Zimmet bestreut das unten und oben Braun wird.

85

Eyer Koch mit Eyß.

Nim 2 seidln Schmetten 8 Dotter Zuker als so viel man
15 will gut abgerührt in ein Reintl auf Kholen gerührt bies
dick [?'dük] ist, hernach auf eine zünnene Schüßel mit klaren
Zuker bestreuet wenig Gluth darunter oben auf mit
glühenter Schaufel braun gemacht, das wird als ein Glaß
oder Eys ./.. man nimt auch ganz kleine eiserne Schaufel
20 wann solche Haiß an ein (!) saubern feichten Tuch wenig

abgeputzt, und darmit den Zuker über fahren – so wird es sauber.

86

Aufgeloffenes Arbes Koch.

- 5 Nim die gekochten Arbes durchgetrieben, und mach es in allen wie den Khitten Koch, auch Süß und Citroni schallen darzu.

87

Wein Koch.

- 10 Nim bies 6 Eyer Todter wenig geriebene Semel guten Wein, rühr es unter einander gieb Zuker wenig Ingber Zimmet darein in ein Tipfl zu der Gluth rühr es alle Zeit auf bies Tick [?Tük] wird.

88.

- 15 Lemoni Köchl

Nim eine Mundsemel schneide die rindten alle um ab, die broßen schneid in ein Tipfl gies Frisches Wasser darauf, wenig Waigen lassen, hernach Kochen, Truke Lemoni Saft darein, das Bikand ist, stük Frische Butter

- 20 darzu, und Citroni Schallen so an Zuker abgerieben ist, und so auch zusam aufkochen lassen.

89.

Mandl Körbln

Nim 4 Loth klaren Zuker, rühr solchen mit 2 Eyer klar

wohl ab, hernach 1/4 [LB] gröblich gestossenen Mandeln darunter
Citroni Schäller (!), und wann das Schmalz recht heiß
ist nim den Form, so darzu gehört welcher von messing
ist in der Ründte und ain hilzerner stangl, und oben her
5 hol ist, Tunk solchen in Schmalz wann es schon heiß ist,
und recht behend wider abtraufen lassen, und hernach in den
Taig gedruckt das aber Oben in das holle nichts kömmt, und
so ins Schmalz geben, und gedrähet bis herunter gehet, und
so um Kerth, und nicht gar zu stark gebachen, wann solche aus
10 dem Schmalz genommen werden, bestreue dieße mit Zucker
so wird es, als ein subtilels (!) Eyß und richt es umgewendter an.

90.

Zucker Krapfeln wie die Goldhanln

Rühr ein stük Schmalz ab, mit Eyer Todter und ganze Eyer
15 gieb mehl als nöthig ist, und etwas Zucker mache
länglichte Krapfeln mit Mehl ausgearbeitet zum
auftreiben diese werden gemacht wie ein kleiner Finger
und in Schmalz nicht zu gäh gebachen.

91.

20 Mandl Krapfln in Schmalz gebachen.

Nim 1/4 [LB] gestossene Mandl, Citroni Schallen, ein

oder mehr Todter, 6 Loth klaren Zuker, dieß zusam
etwas abgerührt, und giebs auf geschnittene Oblath wie ein
Wallische nuß [<muß] groß mache ein Taig von Wein und Mehl
auch nicht gar zu Dik Tunke selbige ein, und bachs in
5 Schmalz.

92

Gebachene Brezeln

Nim bäcken Brezeln, waige solche in Milch oder Wein
eÿ (!) nach dem wieder diese abdriken lassen wenig, bestreue
10 es mit Mehl Zuker und Zimmet bachs in Schmalz oder
wann solche in Wein gewaigter waren, und wenig ab
drüken lassen in Schmalz auch gebachen, hernach mit
Zuker und Zimmet bestreit.

93.

15 Fricassirte gebachene Nudeln

Mache ordinari Nudeln bachs aber fein behendt in Schmalz
schön aus Schmir wenig ein Reintl oder Spißl (!) mit Butter
gieb die Nudeln darauf begieß mit Kalter Schmeten
worin par Eyer, oder Todter gemischer dieße
20 genohmen, dieße zusamm gut abgerührt, das
ist die Schmetten und Eyer auch Zuker, und Zimmet
kann bei diesen sein oben her auch mit Krebs
Butter begossen, und gebachen.

94.

Krauth Dolken

Mache ein Taig an [<am] wie zu denen gegossenen
Dolken mit Mehl etwas geriebene Semmel mit
5 wenig Höfen lohlichten Schmetten Eyer salz wann
von Krauth hobeln ganzer in salzwasser waich
gekocht sein und wider gut abgeseicht die stingl weg
Klar gehakt, und Majron in wenig Butter das
Krauth geröst, Ingber Pfeffer darzu, und es recht
10 aus kühlen, und hernach darunter gerührt in den
Taig und auf gehen lassen, und wie die gegossene
Dolken gebachen.

95

Spenadt Strudl

15 Werden die Amoleten genomen welche man will
und die Füll wie bei den Eyern darvon sein übrigens
gar verfertigt wie beÿ denen Amolet und
Strudeln ist.

96

20 Zimmet Strudeln

Mache ein Taig an mit Eyer und Wasser wenig
gesalzen als ein Nudeltaig aber nicht Rost, ziehe in

auf und etwas ausgewalzt wenig rosten lassen, hernach
auf ein sauberes Serwiet oder was es ist mit den
händen ganz din ausgezogen so viel als sein kann,
bestreich es mit etwas zerlassenen Butter streue
5 gehakte Mandeln Zucker und Zimmet überall wohl
darauf, wikels als einen Schneken zusammen in Ein
Reinl laß wenig schmalz haiß werden das nicht
Braun wird, gieß gute Milch oder Schmetten darzu
leg die Strudl ein wann es sied, und oben auf
10 ein blech mit gluth das unten und oben Braun wird,
Kann eben in der Schüßl so sein, und mit andern sachen
so gefüllt werden – welches gut zusammen angemacht ist,
mit Drukener oder andern angemachten füll.

97.

15 Spargl in Schmetten

Solcher muß frischer, und wann es sauber ist, auf kleine
stükeln geschnitten werden wie große arbessen in so
weidt dießer Mirb ist - und wird alles gar gethann wie
bei denen grünen Arbessen.

20 98

Bekl Fleisch auch Einzusalzen

Nim Rindfleisch von andern Theil des Schlägels schneide

stükeln als wie man es in Rauch macht, salz diese mit Sallitersalz als es nöthig ist und ordinari Salz auch darunter, in Ein faß gut zusam gelegt, mit ein Brödeln und steiner eingeschwärt, auf ein Kaltes Orth geben, wann
5 man es Kochen will, ist es nicht nöthig auszuwaschen, sondern in ein siedendes Brunen Wasser geben, und Kochen lassen bies genug ist, hernach in an richten auf Schnitzeln gemacht, und um das Rindfleisch herum gelegt, es kann auch Kalter gessen werden wie ein Schunken.

10 99.

Butter Wandln zu machen

Nim 1/4 [LB] Butter abgerührt hernach mit 6 Todter wenig guten höfen, 1/4 seidel laulichte gute Milch, oder was nöthig ist - Salz Mehl 6 Loth, und wann es zusam
15 angemacht ist, schmir die Wandl mit zerlasserner Butter, Fülls gut halb voll ein, und so etwas aufgehen lassen gebachen.

100.

Kröbs Füll zu allerley zu gebrauchen

20 Nim das Fleisch von gesottenen Krebßen, hake es klein, und gieb in Schmetten gewaigte Semmelbrößeln

und wieder gedruckt und zusam gestossen wenig Butter
abgetrieben mit etlichen Eyer Todter auch 1. ganzes,
das gestossene darein gerührt, wenig Süß gemacht,
auch wer will etwas klare Mandeln Weinberln

- 5 Citronen schallen Ingber Mushkatenblüh darein, es
können Strudeln, auch was von Krapfen man will,
daraus gemacht werden.

101

Eine Füll von Hüner Leber.

- 10 Nim gewaigte Semmel in Schmetten gehakte Hünner
Leber, klare Sardellen, Schnidling gewürz Butter
Eyer Schmetten alles zusammen abgerührt, also darmit
gefüllt was sich schüken thut und zugericht.

102.

- 15 Eine Mandl Füll zu machen

Nim klar gestossene Mandeln, nur nach der hand 3
Todter 1 ganzes Eÿ Zucker Citroni schallen alles gut
zusam abgerührt.

103

- 20 Taig zum Obst bachen.

Schlag Eyer ins Mehl und wenig Wein rühr es ab, mache

etwas Milch warm, und so mach den Taig an, und diesen in der Wärme stehen lassen, hernach Koch das Obst darmit.

104

5 Soß auf ein Schöpsen Schlägl

Hake ein Spek klein, und laß in zergehen, gieb klein geschnittene Zwiebeln darein, ein wenig Mehl laß zusam Rosten, gewürz Suppen und ein wenig Sauerlicht Kochen.

10 105.

Sardellen Soß zum Gebratenen
oder gebachenen Hünnel oder
Höchten.

Nim derselben so viel als du brauchst wasche

15 diese sauber und nim die Graten heraus Schneids
klein, und wenig Knobloch zergehen lassen,
friescher Butter darzu zergehen lassen ein guter
Theil, hernach Ingber Pfeffer Lemonj Saft
Mushkatenblüh darzu begieß zu letzt das
20 gebratene darmit, und mit den übrigen richts an
zu den Höchten oder Hünnel wird es gesottener

darüber gossen.

106

Pomerantzen Soß.

Röste Semelbrößl gieß Wein und Wasser daran

- 5 Citroni Saft Pommerantzenschallen gewürz
wenig Zucker auch diese geben zu was man will, und
sich Schükt.

107

Todter Soß als ein Fricasse

- 10 Nim Eyer Todter Butter Lemoni Saft gewürz mit
Petersillwasser oder Fleisch Suppen angemacht in
ein Tipfel allezeit gerührt, bies aufkocht, und
nicht zusam lauft, hernach so Warmer auf die
Speiß, das alles fein Warm ist geben, und also
15 aufgetragen.

108

Gesultzte Mischantzker Öpfel zu
machen.

Nim deren etwann 15 stük Schelle diese Sauber

- 20 ab und gleich ein nach [<mach] dem andern in frisches
Brunnenwasser geben damit solche weiß bleiben in
Messingenes Pfantl 1/4 [LB] Zucker 1/ii seidl wasser [<seidlwasser] so

solches verfant die Äpfeln aus dem Wasser hinein
stück Zimmet und Citroni Schallen darzu, und so
Kochen bies das dieße Fein weich werden aber nicht
zerfallen, hernach dieße herausgenommen auf eine Schüßl
5 oder Tällern so von Majolika Geschier geben, der Zucker muß
noch gar Tiklicht sein wer will nach denen Öpfeln
giebt wenig Citroni Saft darein und Nagerl etliche
zu letzt aber wider alles heraus, und über kilter die
Sultz über [aber] die Öpfel gegossen, das die Öpfel recht Kalter
10 auf die Tafel kommen. Solche können auch mit
Eingemachten sachen bestekt, oder belegt sein.

109.

Weichsel Sultz

Koche dire Weichßel recht ab, nim das Wasser davon
15 gieb darein wenig zerschnittene haußen Plassen
Nagerl Citronen Schallen Zucker stück Zimmet wer
will laß wiederum Kochen, das Wasser muß schon ein
Theil sein, das genug ist, Seich es durch ein dickes [?dükes]
Serwiet oder Sauberes Tichl, auf eine Flache Majolikane
20 Schüssel etwas eingemachte Weichsel, darein

auf das Eyß oder Kühle recht geben, das es sultzen
kann diese Sultzen werden anstatt Salath aufgeben.

110.

Eine gute Ründ Sulz

- 5 Nim 1/4 [LB] geraschpelt Hirschhorn in ein sauberes Tipfel
gethann darauf ein Maß frisches Wasser und 1/4 stund sieden
lassen, darnach durch ein Tichl seichen hernach nim so viel
guten Wein, als das Wasser ist, und zusam geben
1/4 [LB] Fein Zuker 1/ii loth Zimmet edliche Gewürz Nagerl
- 10 Von zwey Citroni die Schäller, dieses alles edliche
Vaterunser lang sieden lassen, von 3 Eyern das weise
wohl abgeschlagen, bies es Faumig wird, hernach unter
die Sultz gerührt, und durch ein Serwiet ganz
gemach rinnen lassen, das kann etwas aufgespannt
- 15 sein, in die dazu gehorige Majolikene Schüßel oder
Schallen der gleichen geben, und sultzen lassen, hernach auf
gehörige Schüßl darzu neben einander gestellt man kann nach
belieben denen sultzen die Farben geben, und anstatt
Hirshhorn, kann Kölber Füß Sultz genommen werden.

111

Hirsch Horn Sulz

Nim 1 seidl Wasser 4 Loth geraschpelt Hirschhorn laß
halb einkochen seichs durch ein Tichl - Nim von 2 Citronj
5 den Saft wie auch 2 Pommerantzen reibe auch wenig schallen
darzu von Pommerantzen so lasse die Sultz auf den
Kohlen zergehen, gieb das andere darzu rühr es gut unter
einander machs Süß als man will wieder durch geseicht
in was man will und auf ein Kaltes Orth geben das
10 salzen, kann so stehen lassen.

112

Gesultzte Milch

Laß 2 seidl süßen Schmetten, und nim 4 Eyer klar mit
wenig kalten Schmetten abgerührte, hernach unter einander
15 angemacht, Süß wie man will hernach allezeit
gerührt beim feuer das nicht zusam fährt bies wieder
aufstehet hernach nur, in wenig überkilter in
ein Majolikene Schüssel durch ein harsiebl geseicht
hernach recht kalt lassen werden das wie Sultz, Man
20 kann auch 1 stük Lemoni Schäller darein in sieden

hernach wieder heraus genohmen auch 1 stük *Zimmet* kann auch darbey sein.

113

Czokolade Milich

- 5 Lasse 2 seidl Schmetten sieden hernach 4 Eyerklar mit wenig Kalten Schmetten angemacht, und Süß als es nöthig wird sein, und alles zusam gemacht wann es anfangt zu sieden gieb darzu Czokolade welche schon mit Schmetten gekocht ist, in ein klein Tipfl und gute zugerichter,
- 10 so viel nim dieße unter die Milich als die farb, und geschmak haben wilt, und auch die süße in gleichen unter einander nur wenig Kochen lassen fein rühr das nicht zusam fahret thu in den Topf aus kühlen lassen, wann es zu dick [?dük] wär - wenig abgesottenen
- 15 kalten Schmetten zugegossen, und unter einander gerührt auf ein Majolikene Schüßel gossen, und wann es Zeit ist zum auftragen, also recht auskühlen lassen.

114

Coffe Milich

- 20 Sied 2 Seidl Schmetten hernach mit 4 Eyernklar

und wenig kalten Schmetten abgerührt und angemacht,
und aufsieden lassen und allzeith gerührt Süß als es
nöthig ist - zur letzt nim gebrändten Coffe recht klar
gesiebt in die Milch die Farb muß etwas Blaicher
5 sein darvon, als die Czokolade Milch übrigens noch
auch gar alles sothann.

115

Brokete Milch

Laß ein Seidl Schmetten sieden mit zwey Quintl geschnittener
10 Haußenblasen das alles Von ein ander siedt seich
es durch ein Tichl, Laß wiederum sieden, mach es
hernach an, mit 3 Eyer Dotter, und Süß als man will und
wenig Kochen das nicht zusam fahrt, hernach recht
überkühlen lassen, und auf Eys recht Kalt werden
15 lassen, gieb mit ein Löffl Stükl weiß auf eine Schußl
so grob als man will, als wie die Noken, und muß
auch schön Ein bind Schmetten abgesottener sein, mit 6
Eyer weiß angemacht und Süß wie dieße andere

Milch, so darmit verfertiget sein, und recht Kalter auf das andere aufgeben.

116

Höfen Zwiebach.

- 5 Nim 3 Seidl Mehl in eine Schüßl mach es an mit 1. seidl laulichten Süßen Schmetten wenig gute höfen
4 Loth Frische zerlassene Butter 4 Loth Zuker 4 Loth klar Mandeln, es kann auch ganz wenig Salz sein auch wenig Mushkatenblühe wann es gut zusammen
10 //?\\ gemischt ist und angemacht, gehen lassen, hernach länglichte Stritzeln gemacht das wie ein Zwiebach gleicht und das Blech mit Mehl bestrait, solche darauf und so etwas gehen lassen, hernach mit abgeklopften Ey bestrichen und so gebachen zweymahl gleichfalls
15 den Ersten Zwiebach gar gemacht.

117

Margerandl von Mandln auch
Krantzeln

- Nim ein gefamtes Eyer klar 9 Loth klar gestossenen
20 Zuker, und wenig Citroni Saft verrühr das schön Weis

und Diklich, Mandl nicht gar zu klar gestossen 4 Loth
darunter gemischt, hernach 4 Loth auch Langlicht oder
gewürfelt geschnittene Zitroni Schallen.

118.

5 Gewürz Zelteln.

Nim 1/4 [LB] Zucker 1/4 [LB] Mehl gestossenen Ingber wenig
Mushkatenblüh oder Nuß, Nagerln Zimmet gestossen Klaren
Citronischallen mische es unter einander mach es mit
ein ganzes Eÿ an und so fein Gut doch ausgewürkt das
10 der Taig nicht mehr lauft, sonst müste ein wenig
mehl und Zucker darzu genohmen werden, treib den
Taig nur nicht gar zu dün, Trüke mit in Holz
geschnittenen Modeln die Zeltel aus, und auf ein saubern
geschmirten blöch geben [+nicht+] gar zu Nach zusam, und
15 auch nicht gar zu gebachen, auch nicht gar braun, hernach
mit ein Messer diese gleich unterfahren, sonst
brechen solche wann es aus kühl.

119.

Gewürz Zelteln mit Mandeln

20 Nim das Gewürz wie zu den obigen Gewürz Zelteln

4 Loth Mandeln, 1/4 [LB] Mehl 1/4 [LB] Zucker ein ganzes Ey und ein weiß Ey mach es in allen übrigen gar wie die Gewürz Zelteln sein.

120

5 Gestreidte Zelteln

Nim 1/ii [LB] Zucker 1/ii [LB] mehl unter einander Nagerle, fenigl, Citroni Schallen, ein Ey zwey Dotter machs wie die Gewürz Zelteln, solche werden aber nur glatt gemacht hernach mit abgeklafte weiß Ey bestrichen,
10 und mit groben Zucker, und grob gestossenen Mandeln zusam gemischt, auch saubern Fenigl darunter und die Zelteln damit besträet auf das gehörige dazu geschmirte blöch geben und gebachen nicht gar zu viel ausgetort.

15 121.

 Zimmet Zelteln und Krantzeln

Ein gefamtes weiß Ey, 6 Loth Zucker 3 loth Mandeln klaren Zimmet als nöthig ist, auch Citroni Schallen können [<kommen] darbey sein, mische es unter einander, streichs auf Oblath
20 als wie die hobl schadten aber so lang nicht doch etwas

höcher gestrichen und gebachen, solche können hernach auch mit ein Eyß sein, und wenig überbachen, auch 5 Loth Zucker, und 4 Loth Mandeln kann man nehmen auf ein Eyer weiß

5 122.

Hönig Zelteln.

Nim sauber ausgelassenen Hönig laß wenig heiß werden, ain stük Butter darmit, hernach von feuer weg genohmen Mushkatnuß oder Blüh, Zimmet, also
10 gestossen, rühr schönes Mehl darein, das ist Brodmehl wirke es recht aus auch Grob gestossene Mandeln darunter und aufgetrieben und Zelteln geschnitten auf den blöch gebachen, wie anderes, oder solche mit großen gewürz Modln ausgedruckt mit wenig Zucker
15 unter das Mehl gemischt, auch nur oben her können dieße mit Brodt geschnittenen Mandeln hin und her belegt sein, und fein Rösch gebachen.

123

Melintes zu machen

20 Nim zwey gefamte Eyer klar und 10 Loth Zucker und Citroni Schallen an Zucker abgerieben wenig Lemoni

Saft dieß gut zusam abgerührt, zu letzt darunter gemengt
und 1 Loth klare Mandl wann es Blöch mit Wax warmer
eingeschmirdt, wider Gut abgewischt, batzl weiß darauf getropft
nicht gar nahe zusammen, und nicht zu stark gebachen, auch nicht
5 zu haß, und hernach mit ein Messer von Blech abgelöst.

124.

Mandl in Schlaf Rok.

Nim gefamtes Weiß Ey und rühr Klaren Zucker darein,
und Lemonj Saft das weiß und Tiklich ist *nimm*
10 fein große Mandeln sauber abgeschält, können
auf ein Saubers Reindl abgetrükent das aber weis
bleiben, aber wieder auskühlen, hernach in den
Taig solche geben, und einzelweiß auf das Geschmirte
Blöch [<Bloch] geben, das der Taig weiß bleibt als es nöthig ist,
15 darmit solcher nicht abrindt, und solche nur Khül
gebachen, hernach mit ein Messer fein ganzer herunter
gethan, diese müssen also in die höhe [<hohe] gehen,
und recht weiß bleiben, auch gebrändter Coffe
ganzer solcher gemacht.

125.

Mirbe Bretzel

Nim 10 Loth mehl 5 loth Zucker stükl frische Butter
mit ein Eÿ und ein Dotter, mach den Taig untereinander
5 an, mit mehl und Zucker ausgewirkt das solcher
zum auswalgen ist, mach Bretzen auf Blech gebachen
gleich denen andern sachen.

126

Mandl Bögen auch mit *Zimmet*

10 Nim 6 Loth klaren Zucker rührs ab mit 3 ganzen Eyer
und zweÿ Dotter hernach darzu 12 Loth ganz klare
[-Mandel-] Mandl Citroni schallen und noch was
mitgerührt, schmier ein blechernes verzintes Dotter
Bladeln mit Butter oder Wax und streichs eines
15 messer Ruken dük darauf und fein gleich und
wann es gebachen nicht zu gäh auch nicht zu stark so
Bald es fertig, das noch warmer ist durch Schneides
so groß du selbe machen und gleich über ein Nudelwalzen
geleget, das selbe gebogen sein, hernach im anrichten
20 diese auf einander gelegt in so hoch wie man will.

127

Grösten Fenigl

Nim 1/4 [LB] Zuker 1/4 Seidl wasser, und las es wenig Diklich
sieden 1/4 [LB] fenigl sauber ausgeglaubt in ein Kastrol
5 oder saubern Reinl das nicht Föll solche wenig geröst
also dieses in Zuker geben und darmit gerührt bies
der Zuker am Fenigl Truken ist, wann dieses
auskühlt in die Pappirene kleine Rachteteln gefielter

128

10 Geröste Mandl mit *Zimmet*

Werden gemacht wie der Fenigl, von diesen bleiben
die Schallen und müssen sauber abgewischt in so viel
als sein kann werden und auch so wenig über Röst,
unter den Zuker muß klarer Zimmet geben werden
15 wann solche genug sein gleich auf ein Pappier solche
von einander gegeben werden, müssen auch nicht zu
lang gerührt werden, sonst falt der Zuker viel
wiederum herunter, Es können [<kommen>] auch etwas
Mandeln genohmen werden als der Zuker ist, auch

in allen können dieße nur nach der Hand
genohmen werden.

129.

Weixl einzu machen

- 5 Schneid die Stängl halb von denen ab, wasche diese
von Frischen Brunen Wasser aus, hernach steche
eine Jede mit einer Nadl 4 oder 6 mahl gieb
diese in ein Messingenes einmach Kößerl [?Kößterl] wann
solche sein 1 [LB] gieb 3/4 [LB] gestossenen Zucker,
10 Brunnen Wasser 1/4 seidl, [<<seill,] gieb es auf Kohlen laß
dieße sieden und wieder von Feuer genohmen,
wenig solche durch einander geridelt, also die wiederum
sieden lassen, aber allezeit nicht gar lang
gieb dieße in eine Erdene Schüssel deks mit ein
15 andern zu, laß es einen Tag stehen der Saft
hernach abgeseicht, in das Kösterl wenig Zucker zu
geben wann es siedt, die Weixeln darein und
etliche Sud aufthun lassen, diese wiedrum heraus

genohmen mit ein darzu gehorigen Blochener
verzinter Löfl, und den Saft etwas
dicklich [?düklich] seind und hernach ganz überkühler auf
die Weichseln gossen, das doch über solches fein
5 gemacht ./ und als Sulz.

130.

Eingemachte Weichseln und auch Amereln

Pflope solche von stängeln ab, gieb die Körner heraus
wann dieße schon auch recht zeitig sein der Weich<tr>
10 seln 1 [LB] gestossenen Zuker 1/ii [LB] und zusam so sie<tr>
den bies man sicht das solche genug, auch mit den fam
Löfl heraus diese genohmen in das erwärmter
ein Glas geben, den Saft noch mehreres das es
auch wie bei andern sein soll Sultzen kann, wann
15 es auf ein Zünnen [?Zinnen] Täller getropft wird das es
schon nicht mehr lauft als nur gestokt, und über
kühler über die Weichseln gossen das darüber ist
die Amerellen werden dießen gleich gemacht, auf
1 [LB] 14 Loth Zuker.

131.

Citronen Krauth einzu machen

Schneide die Schallen herunter so lang als du diese
machen wilt oder kannst, und das Inwendige weiße
5 heraus Schneide, diese gelbe schallen in der längen
so dün als du willst wie Nudeln gieb in siediges
Brunnen Wasser, und nur einen wall über thun
lassen, heraus genohmen, und in frisches Brunenwasser
geben, und gleich wider heraus genohmen, damit solche nur
10 Kalt sein, auf ein Tuch ab trüknen lassen, *nimm* 1/4 [LB]
Zucker 1/ii seidl Obster: [?] Saft sieden lassen das verfaumt, die
Schallen 1/ii [LB] darein, und ganz wenig mit sieden lassen,
wer kein Öpfl saft will nehmen, *nimmt* nur das Brunen
wasser und kann auch noch etwas Lemoni Saft darunter
15 geben, und noch wie ein lauterer hönig.

132.

Öpfel Saft zu machen.

Nim Mischäntzker Opfel saft [<faft] wann dieße nicht sehr groß
bleiben dieße ganz, sonst werden sie von einander
20 geschnitten, und wieder alle in siedenten Brunwasser

geben und Kochen das dieße waich seind und aus dem [<den]
wasser genohmen, und abdrüknen hernach durch ein sauberes
Tichel geseichet, so kann man nehmen zu denen
Citronen.

5 133

Ein gemachte Hanne Budten.

Nim schöne große zeitige dern doch nicht wenig sein
das etliche an ein streifl, und einige grüne Bladeln
mit darvon, auch mach ein Schnied in der Länge ein
10 jede putze die Körner mit einer großen Nadl alle
heraus, wasche die hanne Budten in frischen Wasser
sieden lassen, *nimm* es hinweg und solche darein
und ein wenig darinen liegen lassen also wider
herausgenohmen, nim 1/ii [LB] Zuker 1 seidl wasser, und schön
15 Versieden, wann dießes geschehen, die hanne Butten darein
1 [LB] und edliche sud thun lassen, nim es heraus in ein
erwarmtes einmach Glaß gethann, den Zuker diklich
gesotten, und überkühlter darauf gegossen, das darüber
gehet.

134.

Grüne Agrest Einzumachen

Nimm schöne große solche unzeitige Ber und in einen unverzinten Kösterl Brunnen Wasser mit wenig
5 Salz sieden lassen, gib die Ber darein wann diese wenig gesotten, dek es zu mit einen solchen dekerl: gib es an ein Frisches Orth den andern Tag laß es auf einer kleinen Gluth erwärmen gib dieße wieder in ein frisch Brunnenwasser,
10 bies dieße auskühlen, nim 1 [LB] Zucker 1 Seidl Wasser - wann es düklich gesotten, gib die ber 3/4 [LB] darein, und wenig mit sieden lassen, hernach mit dießen Faum Lofel die [-die-] Bär in ein erwärmtes Zucker Glaß geben, und der Zuker
15 noch sieden lassen, bies er so düklich das der Tropfen etwas langsam von Lofel Fallet, und also überkühlter darüber gossen, das darüber gehet ./.

Es können [<kommen] auch solche etwas wie die Hopfen heibl
sein, wann dieße abgerissen, und übers Kreuz
Eingeschnitten, doch [<dach] müssen selbe unter her beisam
bleiben, die Körner heraus gethann, an kleine
5 dünne Holzeln gleich einer starken Nadl dieße
geben wie der Hopfen ist. 3 oder 4 in einander,
werden denen ganzen gleicher weiß eingemacht.

135.

Ribißl einzumachen

- 10 Wann diese Schön zeitig sein, und welche fein groß
bflok es von stängeln ab wasche dieße in frishen
Brunen wasser aus, und gieb es heraus in ein
Messingenen Eingemach Kestel 1 [LB] Bär 3/4 [LB]
gestossenen Zucker darzu, und auf ein Gluth geben, und
15 mit Siedenden lassen, also den [<dem] Fam sauber
mit weg gethann, und bis man erkennt das dieses
Sulzen thut auf ein Zinnerenen Täller getropft
und sehen ob der Tropfen Recht zäh herunter

läuft, oder Spinnen thut, hernach in Zucker Glaß
aufbehalten.

136

Hinnberln eingemachte

- 5 Nim schöne große zeitige Hinnber doch welche nicht
zu weich sein, in frischen Wasser ausgewaschen dieße
nim $1 \frac{3}{4}$ [?1 3/11] [LB] gestossenen ~~Mandeln~~ Zucker $\frac{1}{4}$ [?1/11] seidl
Brunenwasser in messingenen Kösterl zusam sieden
auch alles sauber abgefaumt, und wann die
10 Sulz so darauf gebrobirt wird auf einen Zinnen
Täller so solcher gestehet ist gut.

137 [<140]

Ribißl Sulz

- Wann dieße schön zeitig sein von stängel abgezupft
15 durch ein sauberes Tichl durchgedrukt nim 1 seidl
Saft $\frac{3}{4}$ [LB] Zucker darzu in ein messingenes einmach
Kößl siede bies das Verfaumt, wann es genug
soll sein also nur Probirt wie alles der gleichen auf
einen Zinnen Täller, wann es gestehet und nicht

rint so ist es genug, hernach wird es in obbesagten
Zukerglaß aufbehalten.

138

Hinbör Saft zu machen

- 5 Wann diese recht zeitig sein, so pröst man es durch
ein sauberes Tichel, und *nimmt* 1 seidl Saft 3/4 [LB] Zucker
und wird ebenfalls in allen gesotten [*<gesatten*] in ein
Messingenen Pfandl wie die Ribißl Saft dann
was solchen Saft anbelangt die müssen gleich
10 in ersten Süden Recht gemacht sein, und wann
es recht Kald worden ist, mit einen saubern
Papier gut verbunden.

139

Mischäntzker Äpfel Sulz

- 15 Gieb diese ins siedendes Wasser, und Kochen lassen
wann selbe Weich werden heraus geben, und
so Zihe die Haut ab treib es durch ein Haar
Sieb nim 1 [LB] Sülz 1/ii [LB] Zucker gestossen, ins
einmach Kösterl auf Gluth gethann und klein

geschnittene Citronischallen darein, und Kochen lassen bies Sulz, übrigens wird es gemacht wie die andere Sulzen.

140

5 Hannen Butten Sulz zu machen

Wann dieße schön roth und zeitig sein, aber nicht zu waich reiß diese ab, und Butze sie aus, wie alle so zum abdiren gehören, diese aber gieb
10 in einen Topf in der Kühle, bies alle durch<tr> aus Waich sind, also durch ein Harsieb getrüben, nim 1 [?] [LB] Sulz in ein erdene Schüßel und 3/4 [LB] Klaren Zucker, solche eine 1/4 stund zusam abgerührt, und klare Citronischallen darzu ist zu allerley
15 zu gebrauchen, und dauert lang.

141.

Wechsel Sulz.

Wann diese recht zeitig sein also die Stängel darum und die Körner heraus drük es durch ein Tichl nim
20 1 seidl oder 1 [LB] Saft auch 3/4 oder 1 [LB] Zucker und siede

es wie alle dieße Sulzen.

142

Himbör Saft.

Nim durch gedrukten Saft wie es bey der Sulz 1 Seidl 1/ii [LB]

- 5 Zucker, wann dieses gesotten und schir gestehen will gieß den dritten Theil als wie von halben seidl eine Lemoni Saft darein noch so lang sieden bies es Spinnen thut.

143.

Hanen Butten Roßoli

- 10 Wann dieße Zeitig sein stosse ganzer zusam
ingleichen auch maulbähr aber nur den dritten Theil
hernach ein gebazt wie schön beÿ deren mehr hier ist,
und gar verfertigt wie die andern dießer kann
auch Roth gefärbt seyn.

15 144.

Gesulzten Kalbs Kopf wie ein Schwein
Käß

- Wann der Kopf wie ordinari sauber abgesultzt in Salz
Wasser fein waich abgesotten ist, solchen sauber auskhülen
20 und die Panner alle weg thun, und was Fedt ist und

unrein auch das Hirn hernach das andere alles genommen,
kann die Zungen schön darbey sein, wird alles
wie Nudl geschnitten wann es von ein Schön weisen
genohmen wird ist es recht; auf ein Reindl oder Kastrol
5 dies geben Reines Wasser darauf salz alles Nöthig [<Näthig]
Ingber wenig Pfeffer Muschkatenblüh wenig weißen
Wein Essig wann er ist, oder andern oder
Citroni Saft, auch wenig Wein klare Citronischallen, wer
will ganz wenig klaren Knobloch, in gleicher auch
10 ganz wenig gelblicht gemacht die Zungen kann
bratlich geschnitten sein, und so unter einander
Kochen lassen. Hernach dieses alles in ein Reindl
oder Kastrol, oder in ein Blächernen Mandl
Tortten form geben, und wo es frisch ist recht sultzen
15 lassen, wann aber fettes noch darvon auskocht
weggenommen ehender als die Sulz im anrichten
gieb es aus dießen Geschier welches schön heraus
fällt umgewendeter auf die Schüßel, das wird mit

Essig und Baumöhl so essen. [!] Mann kann auch darunter nehmen abgekochte Schwein Füßeln und auch Kälberne, und gleich mit darunter schneiden nach gefallen.

145

5 Fricassirten Kalbs Kopf.

Wann dießer abgeputzter in salz Wasser waich gekocht wie es zum zu-richten gehört, und überkühler ist die Banner alle weg auch ingleichen das Hirn ./ das andere aber alles wie Nudeln
10 geschnitten darunter gemengt eine Schüßel mit einen Raf so mit Butter eingeshmirt, oder ein Reintl, das darein geben, mit etwas zerlassener Butter begossen und Braun gebachen.

146

15 Eine Mandl Tortten

Nim 1/ii [LB] Klare Mandl 1/ii [LB] klaren Zuker zusam mit 12 ganzen Eyern und 6 Todter gerührt wie schön beÿ dergleichen mehr zu sehen ist, wie darmit gethan muß werden, und bies eine Stund

gerührt und gebachen wie sich gehört auch klare
Citroni Schallen darunter.

147

Mandl Koch mit Butter

- 5 Rühr 1/4 [LB] Butter gut ab, hernach 8 Eyer eins nach
den andern guth verrührt 1/4 [LB] klare Mandl
hernach 12 Loth Zucker Lemoni Schaller wann es
genug gerührt ist wie es sein soll, also zu letzt
1/4 [LB] Mehl unterrührt und ein rafl gebachen vor
10 den Bachen mit Zucker besiebt.

148

Reiß Koch.

- Nim 1/4 [LB] Reiß in 1/ii Bindt oder 3 seidl guter [+?+] oder
Schmetten recht waich und Dick [?Dük] gekocht, erstlich muß
15 dießer recht gewaschen sein treib stükl Butter
ab hernach wieder mit 3 Eyer und 3 Todter, wann
der Reiß kalt ist, auch darunter Süß wie man will
Zittroni Schallen in rafl gebachen, hernach mit Zucker
besiebt.

20 149.

Penade Köchl

Nim Semelbroßen in ein Tifl gieb Wasser und

Wein daran, das in Kochen fein dik wird, hernach
durch ein Siebel oder durchschlögl getrieben rühr stükl
Butter ab, mit Eyer als man will Zitronischallen wenig
eine Sulz es mag von Hannebutten, oder andere
5 auch sein, es gilt gleich noch wenig Zuker zu geben,
in ein geschmirtes Reindl geben mit Zuker
besträt und gebachen.

150.

Abgeriebenen Kinds Koch.

10 Mache ein rechten diken Kinds Koch klein wenig
gesetzen, [!] hernach recht auskhillen lassen, rühr nur
stük frische Butter recht ab, also mit 2 Todter
und 1 Eÿ wenig Zuker Zitronischallen darein
abgerührt, alles zusam mit den Koch hernach
15 gut abgerührt, in Reindl auch so geben wie anderes
mit Zuker besiebt und Bachen, es kann
nur von 1 Seidl Schmetten der Koch so darzu
gemacht werden oder wie gefällig.

151

20 apfel Koch zu machen

Gieb ein siediges Wasser Mischänzker Öpfel, wann [-sol-]

solche weich treib es durch ein siebl rühr Stükl Butter
ab, mit Eyer wie man will auch allezeit 2 Totter
und ein ganzes oder gleich gegen einander
in Wein etwas gewaigte Semelbrossen, und wieder
5 ausgedruckt, Zucker wie man will, geriebene
Zitroni Schallen wann die Öpfeln Kalt sein
rühr alles untereinander richt ab und Gut in der
Schüßl mit ein rafl wie andere gebachen, oder auch
so //wie\\ in ein Reindl vor dem Bachen mit Zuker
10 bestraet.

152

Jttem Ein anders äpfel Koch.

Nim Öpfel Schell dieße ab, Schneid solche von
einander gieb es in ein Tipfl und Wein darauf und
15 so Kochen lassen, wann dieße weich sein Treib
es durch ein Siebel oder thu es durchschlagen, rühr
stükl Butter ab, mit etliche Totter wenig klare
Mandeln Citronischallen wenig Zuker, auch wer
will ein wenig Zimmet in Reindl oder Rafl geben
20 mit Zuker bestraet und gebachen.

153

Ein Wein Köchl zu machen

- Nim in ein seidl Tipfl 4 oder 6 Eyer Dotter 1/ii seidl
Wein klare Citroni Schallen, Süß als man will
- 5 rühr es gut ab, gieb es zu der glut rühr es alle
zeit das es sich nicht anlegt, wann es recht Dick [?dük]
und heiß ist, gieb es auf Majolikene Täller, [<Taller,]
auch kann eine heiße Schaufel etwas darüber
gehalten werden, wer will kann auch dieses mit
- 10 wenig Zucker besträet sein ehender als man die
Schaufel darüber giebt.

154 [<153]

Mandl Paschtetten mit Höfen

- Rühr 1/4 [LB] Butter oder Schmalz gut ab das wie
- 15 faumig ist, hernach und nach mit 4 Totter und 4
Eyer solche gemischer genohmen, wann es gut
gerührt ist auch etwas Zucker, und desgleichen
klare Mandl ganz wenig Salz etwas laulichten
Schmetten, und gute höfen, nur nicht zu viel Mushkatenblüh
- 20 Mehl als nöthig zu solchen ist das wie ein
Noken Taig ist, in die geschmirte wandl gebanet

wann es gut halb voll, etwas aufgehen lassen,
hernach mit Zucker bestruet, und gebachen.

155.

Schmalz Paschtetten

- 5 Treib 1/4 [LB] Schmalz recht gut ab, also mit 6 Eyern
wie der Brauch ist, mit solchen zu verfahren, 1/4 [LB]
Zucker zu letzt 1/4 [LB] Mehl und Gebachen wie schon bewusst
sein wird.

156

10 Krebs Wandeln mit Höfen

Nim 1/4 [LB] Krebs Butter etwas abgerührt, hernach
wieder mit 1 Ey und 4 Totter, das Recht ist, wenig
Laulichte gute Milch oder Schmetten, auch wenig
höfen – Klar gehaktes Krebßen fleisch, und

- 15 Pistatzen Muschkattenblüh wenig Salz, wer will,
wenig Zucker, und Lemonj Schäller, 1/ii [LB] Mehl rühr es
unter einander Fillß [<<Filß] ein, gleich andern, und gehen lassen
hernach gebachen.

157.

20 Pastetten von Zimmet mit gerührten Eyern.

Nim 1/4 [LB] Butter recht gerührt, hernach mit 4 Totter und 4
ganze Eyer, 1/4 [LB] gestossene Mandeln mach eingerührte Eyer

und wider aus khüllen lassen, und recht Klar abgrührt,
unter das andere geben Süß als man will - klaren
Zimmet das Schön braun wird, auch die gerührte Eyer
welche wenig wie Fest sein in Mörschl klar gestossen
5 und also alles zusam gut abgerührt und gleich wie andere
gebachen.

158

Marck Totter oder Koch.

Nim klar gestossene Mandel in gleichen rinds
10 Mark auch wenig Butter, und in Schmetten gewaigte
Semmelbroßen, und wieder gut ausgedruckt und
alles gut unter einander gestossen hernach noch
mit Eyer und etwas Dotter, gut abgerührt Zuker
Zitronj Schallen Muschkattenblüh hernach in Rafl
15 oder Reindl wie anders geben, mit Zuker besiebt
und gebachen.

159.

Auch ein Mark Koch

Nim 1/4 [LB] Mark hake es klar, und so viel hart gesotten
20 Eyer Dotter, auch darzu, und mit ein ander gestossen,
auch etwas geriebene Semel mit Schmetten angefeicht
rühr es unter einander ab, Süß so viel man will,

Mushkatenblüh Zitronj Schallen ganz wenig Salz, man kann auch wenig Zimmet geben in Rafel oder Reindl gebachen.

160.

Zuker Schnöballen als wie die Spähn

- 5 Nim mehl Zuker Schmetten Todter wenig Salz in übrigen mach es wie die Aneyß Schneballen.

161

Jn Schmalz gebachene Oblath Spähn

- Nim Hostien schneid dieße auf stickeln wie zwey
10 Finger Brod, und lang als man will streich solche auf einer seide mit einer Sulz, leg 6 oder 8 stükl fein fest solche auf einander nur das die Auswendige zwey heraußen, druken bleiben, mache ein Taig an der sich zum ausbachen wie zum Obst Schükt
15 oder nur abgeschlagene Eyer wikl es herum ein Bach es in Schmalz.

162.

Reyß Krapfeln und Koch.

- Koche den Reyß in guter Milch oder Schmetten, und wann
20 solcher Waichgesotten also durch ein Durchschlag getrieben oder gestossen, hernach mit Eyern angemacht wie es nöthig ist, auch gemischerter Zuker in Rafl oder Reindl geben, mit Zuker bestraet, und gebachen,

auch nach dem wann was von Essen übrig ist, oder es
absonderlich gemacht wann es überbachen, nur ohne
Zucker oben also dieß auf Schnitzl geschnitten in Schmalz
gebachen, wann aber nicht genug Eyer darbey sein
5 so gehen die Krabfen nicht auf.

163

Strauben mit Zucker

Nim in ein Tipfl wenig Mehl mach es mit Eyer, und
wenig Wein an auch Zucker, das die Süße vor
10 Schmeckt Klopff den Taig nicht zu lang das er nicht Zach
wird, nim ein Trichterl oder Tipfl worinen an Boden
etliche löcheln sein, hernach in Schmalz gebachen,
und gar darmit gethann wie die ander Strauben.

164

15 Gebachene Nudeln

Mache ein Taig von Dotter Butter salt föst als wie
anderen Nudl Taig, wann solcher aufgetrieben auch
so geschnitten, also in Schmalz fein behändt ausgebachen
in ein Reindl oder Schüßel mit ein Raf geben,
20 gesottenen Schmetten darauf gossen, oben und unten
kann auch Krebsbutter oben auf geben, mit Zucker und
Zimmet wer [<<wir] will oben auf bestraiet.

165

Von gesottenen Taig Krapfen.

Nim 1/ii seidl gute Milch 3 Eyer 2 Todter, salz, mit Mehl ein
Taig angemacht als wie zu die Strauben gieß solchen in
5 ein sauberes Tichl, kann solches mit Butter eingeschmirt
sein als wie beim Semeleyder bind es nicht gar zu fest
zu; gieb es in gesottenes [?] Wasser welches gesaltzen ist,
bies es ausgekocht, nim es heraus Schneid es nach belieben
die stük, bach es damit das Schmalz nicht gar zu heiß ist
10 mit der pfannen stödig Rideln und mit ein Löffel das Schmalz
//das\\ Darauf [<<?harauf] gießen, das fein hoch auflauft

166.

Morbe Stritzeln oder auch Krapfeln

Rühr 1/4 [LB] Schmalz ab hernach mit 2 oder 3 Dottern wenig
15 Höfen, etwas 1/4 seidl gute laulichte Milich wenig salz 1/ii [LB]
Mehl, mach den Taig zusam walze im aus fein din, Schneid
laulichte strafeln füll es mit was du willst, oder solche
Löhr über legt, bestreich es mit Eyer klar strae Zucker
darauf das diese als ein Eyß bekommen und in
20 Ofen bachen.

167

Aufgegangenen Taig in Schmalz bachen.

Nim Mehl etwas Zucker darunter, und Butter Muskatblü-
Eyer Dotter als nöthig ist wein dießer Taig muß
5 nicht zu lindt noch zu fest sein, damit man im walzen
kann, treib in auf eines gutes messer Ruken Schlagen
hernach halben theil über einander und //?wenig\\ wieder
aufgewalzt, [<<aufgel...] so din als es sich schükt dieß kann Lehr
gebachen werden wann es abgeradlet ist als wie Haßen
10 öhrln oder gefilte Krabfeln gemacht.

168.

Krapfen Taig

Nim 1/4 [LB] Mehl auf ein Disch oder Nudlbredt brester [?]
4 Loth Butter darein, ein Eÿ wenig Wein Salz mach
15 den Taig an und wenig Rösten lassen, treib solchen
aus eines messer Ruken dick [?dük] filß in der größe als
wie die Schlük Krapfen, mit wenig zerklopften Ey
bestrichen wo der Taig beisamen muß bleiben,
in Schmalz gebachen, hernach mit Zucker bestreit.

169

Gefülte Paschtetten.

Nim ein Butter Taig oder Marben zu dergleichen
gehöret, Füll die Paschtettl ein mit ein Plattl darmit
5 auf wie es sein soll, die Füll hake ein Gebrattenes
Kalbfleisch oder Kapauner auch Indian wenig Butter
zergehen lassen, das Fleisch darzu Zitroni Schallen
Gewürtz wenig Wein oder Supen kleine Rosinken, Salz
als nöthig auch Kaperl, anstattes der Rosinken also auf
10 Kochen lassen, und wann es auskühlt, hernach Eingefüllt
und von solchen Taig wieder ein blat darüber geben
als es sich gehört, wann man es in Ofen bachen will
gleich mit wenig abgeklopften Ey bestrichen.

170

15 Morben Taig in Ofen oder auch Schmalz bachen

Nim 12 Loth Mehl brößl 4 Loth gut Kernige Butter darein
salz par Löffel Schmetten die helfte so viel Wein par Dotter
mach den Taig zusam treib ihn auf hernacher leg in
zusam als ein Butter Taig treib in wieder auf als ein
20 Messer Ruken dick, [?dük,] truk dießen mit Modeln aus

und mit Ey bestrichen welches nur wenig abgeschlagen ist, und wiederum ein Blad darauf, so hart bies 3 oder 4 aufeinander sein etwas hoch gleich oder wie man will, und im Öferl oder Schmalz gebachen, man [+?nimt+] nur
5 die Flekeln wo ein anders darauf komt in der Mütten mit Ey bestrichen [-bestrichen-], damit es das andere heften kann, welche in Ofen kommen, kann das andere auch ganz bestrichen sein.

171

10 Butter Taig zu was man will

Nim 1 [LB] Mehl auf ein Tisch, Salz so viel es nöthig ist
1/ii Seidl guten Schmetten wenig Wein 4 Dottern
mache den Taig, und alles dergleichen in der Kühle
an, Arbeit in wohl ab hernach laß solchen wenig resten
15 Butter 1/ii [LB] muß schon zugeschükter sein also
Gewaschener in Wasser liegen lassen, bies solcher
gebraucht wird, wie zu solchen Blateln Dortten sein
muß, hernach mach es schon bewust, und hernach nur
(...)

[Blatt 50 fehlt]

(...) fach kommet, und bestreiche ihn mit zerlassener
Kröbs Butter wenig, nim die ausgelöste Krebs
schwafel und Schallen, und in wenig Krebsbutter
solche an laufen lassen, darzu wenig Mushkatenblüh,
5 und ganz wenig Jngber, hernach Kalt werden
lassen, und auf die Strafl geben, wann es zusam
gelegt, das untere komt in ein Kastrol mit
Krebsbutter geschmirt, die Strudel darein, oben
auf auch solche Butter zergehen lassen, und in
10 Ofen gebachen hernach das solche fein beÿ
einander bleiben, aus dem Kastrol oder was
Gebachen auf eine Schüßl angericht.