

<<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 Bliehe 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 zerreist, 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] gebrathenen 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 ausgedruckt, 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 seÿ 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 Jngber, 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 abgeshüßft 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 Zwiebel 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 Jngweid 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] Hochtten 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 Hochtten 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

Plataÿssen 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.

Plataÿssen 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 abdrüken 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 in der Länge von einander, oder auch ganz gelassen auf  
15 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 Krebßen

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 Peyschelln

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 samen 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] gröblicht 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 Zuker 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 Täller 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.

### Wechsel Sultz

Koche dire Wechsel 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 Wechsel, 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 kühlt.

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 ausgelaubt 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 Rachteln 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 Brunen 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 Zucker  
15 noch sieden lassen, bies er so düklich das der Tropfen etwas langsam von Lofel Fallet, und also überkühler 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 Zinnenen 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  
gesatzen, [!] 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 äpfl 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 gemischter 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 eingeshmirt  
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 bröbl 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.