

StLA Ms 1820

# Koch Buch

Zusamb Geschriben

Anno 1720

---

Transkription von Hans Zotter

2012

Seite 1

## Von Säfften

[1]

### Den Feigl Safft zu machen

Nimb ein Schön plauen Feigl, Zupfe die  
platl ab, das nichts weis daran bleibt,  
darnach stoss in ein steinern Mößer,  
wan er gestossen ist, wegst daruon 12  
loth, Vnd solche in ein Zinerne Kandl,  
seze ein Seitl wasser in ein pfandl so  
Messing ist über ein feüer, biß er  
siedet, darnach giesß, giesßen auf  
den feigl und las es stehn, Vnd die Kandl  
thue döckn, das kein dunst daruon Komt,  
bis den Zweiten Tag, darnach setz ein pfann  
mit wasser auf, und setze die Kandl  
darein, und laß es sieden, so lang bis  
es durch und durch warm ist, darnach  
Nimb ihm, truck ihm durch ein dach,  
Nimb 1 lb gestosßenen Zucker thue es

Seite 2

Zusammen in ein Zierne Schüsßl, Nimb hernach ein glutpfann mit gutter glutt, und seze ihm darauf, Muß aber stets mit einen Silberlöfl umbgerühret werden, so lang als wie ein hartes paar Ayer zu sieden vonnöthen haben, hernach setz ihm von feüer weck, und laß ihm stehn bis er Kalt wirdt, also wan er recht kalt ist, so findet Man oben ein eis, als wan er gefroren wär, so nimbt Man Ein löffl und thuet das Ays herunter, fihll ihm in die gläsel, so ist er fertig, aber es müsßen gleich wohl 2 Tropfen Mandl öhl darauf gegossen werden, hernach ist er recht, das er auch wohl uerbunden wirdt. NB: las ihm auf der glutt so lang stehn, biß ein gesulzter Tropfen fahlt.

Seite 3

[2]

**Feigelsafft mit Össig Zu machen den Man zu den Sulzen braucht**

Nimb schönen plauen feigl 12 loth zupfe ihm ab laß nichts weisßes daran, hernach stos ihm in ein Steüern Mößer wan er gestosßen ist, thue die 12 loth in ein Zierns Kandl setz in ein Mesßinges pfandl 1 Seidl Ösßig über das feüer bis es siedet, er mus aber durch einen gläsernen brenn=offen abgezogen seyn, das er schön Klar ist, als ein brunnen wasßer; und wan er Siedet so gies ihm auf den Feigel, und las ihm also stehn bis den Zweitten Tag las ihm mit ruh bis er Kalt wirdt alß dan fährt Man oben ein Eisßerl als wans gefroren wär so nimb als dan ein löffl und

Seite 4

thue es das Eis herunter und mach es

also, wie mit obigen feiglsafft.

### [3]

#### **Pfersich plühe safft Zu machen**

Nimb Schöne Rothe pfersich plühe, die  
plattlein Schön abgezupft Muß 12  
loth sein, stesß soliches in einen stei-  
nernen Mesßer, solche 12 loth thue sie  
in ein glaß, oder in ein Mößinges  
pfandl auf<sup>1</sup>, decke ihm Zu und las ihm  
stehen bis den Zweiten Tag es mus aber  
Kein dunst daruon Kommen Trucke ihm  
durch ein Schönes Tuch aus und thue  
den Safft hernach in ein Mössinges pfan-  
dl, lege darein 1 lb feinen Zucker  
las ihm sieden bis e gesulzt fahlt,  
hernach nimb warme halsl gläsel

Seite 5

fühle ihm also warmer hinein und  
las ihm stehn bis er Kalt ist hernach  
gies ein paar Tropfen Mandl öhl dar-  
auf binte ihm Zu, so ist fertig.

### [4]

#### **Ein Köstlichen Nägl safft Zu machen**

Erstlich Nimbt Man schöne dunckl=  
braune Nagel, rüche welche smöcken  
wie gewürtz Nägl sie sehn gantz  
dunckl Roth auß gibt die Nägl auch  
auf diesen furm, aber die dunckln  
seynd besßer Man nimbt so Vill Nägl  
als Mann Safft machen will, schneide  
die Nägl ab das nichts weisses daran  
bleibt Nimb ein gleich weittes glas  
thue die abgeschnitene Nägl da-  
rein, von 1 Lemonj den Safft Truck

Seite 6

solches durch ein düchel wohl auß gies  
den Safft auf die Nägl das glas mus  
aber nicht gar Zu vol sein sondern

---

<sup>1</sup> darüber eingefügt: gieß darauf 1 Seitl siedendes wasßer,

bey 1 Zwerchfinger lähr bleiben, als  
dann uermacht Mans wohl mit einen  
Papier uerbinte es und stelle es in  
die höchste Sonnen und laß es also  
stehen biß 12 Tag rigle es aber alle  
Tag etliche mal auf damit der safft  
die Nagl wohl angreifen Kan wan  
also der safft schon hoch in der farb  
ist und Klar das die plätl gantz  
weis seynd der safft mus in der  
höchsten Sonnen stehn Man mus ihm  
aber nicht gar Zu lang stehen  
lassen damit er nicht möge Miecht-

Seite 7

licht, oder dempfig wirdt, wan Nun  
dises geschehen ist, Nimbt Man diesen Nägl  
Safft und Truckt ihm durch ein duch wohl  
und föst aus und last den Safft Sieden  
nachdem seicht Man den Safft herunter  
und gies ihm in ein Sulz Sack Und laß  
es also stehn wan dises geschehen, so  
last Man das übrige dicke auch durch lau-  
fen, nimb auch biß 18 oder 20 loth  
safft und 1 lb deß Schönsten Zucker,  
wan Mann will, Kan Man uon den dicken  
Safft wan erSchön glar ist Zu den Zwey giesen  
oder besonders sieden giesse hernach den Safft  
auf das uorgemelte lb Zucker in ein Möß-  
inges Pfandl laß den Zucker Zergehen setz  
ihm auf ein gähes Koln feuer Vnd laß  
gähe sieden so baldt Man merckt das er an-

Seite 8

fangt Zu sieden so laß ihm nur Einen Einzigen  
Sud uorüber thun und nicht lenger thue den  
faimb sauber abfaumen das Keiner darauf  
bleibt laß den Safft abKühlen und fühl ihm  
in hälsI gläsl so ist er fertig. Man  
kan stat des lemoni safft Citronj safft  
Nehmen, oder auch in mangl dessen nur uon  
gemeinen lemoni Safft ein wenig frisches  
wasser giessen, aber ohne dessen ist die  
Krafft vill Köstlicher, absonderlich aber

mit Citronj Safft, mit disen gemelten säfften macht es Man eben, mit den Citronj ist dieser safft wohl sehr Köstlich und ein gewaltige hertzstörckung absonderlich in hitziger Krankheit auch uor das Hertz=Klopfen undt uor Mattikeit, uor den Cartharr, ist er gar Edl er Zerschneidet den selben und Kühlet Zugleich er ist auch gar gutt wan Man sich

Seite 9

erhitzt hat ein wasser daruon abgossen.

**[5]**

**Den Kohn blumen Safft Plauen oder Roten Zu machen**

Nimb 12 Loth Plauen oder Rotten Kohn blumen uon den plauen muß das weiße hinweg geschnitten werden uon den rotten auch das weisse stos jeden Theil allein in einen steinernen Möser es ist aber darunter Verstanden das jedes sein farb behaltet aber fast auf ein Manier gemacht wirdt als thue die gestossene in ein glas jeden theil besonders und gies auf ein jeden 1 Seitel siedendes wasser laß ihm stehen biß den Zweitten Tag drucke sie durch ein Saubers duch und Thue jeden theil besonder in ein Messinges pfandl und 1 lb Zucker Und eben jeden theil in die pfan gelegt laß sieden beyde und probier mit einen löffl, biß er gesultzt falt, hernach fühl

Seite 10

ihm in die glösser ein so ist baydertheil förtig.

**[6]**

**Himpör Safft Zu machen**

Nimb Schöne Zaitige Himpör Zertrucke sye und trucks durch ein duch und thue den Safft in ein großes glas das aber nit mehr dan halben theil uoll ist seze es in ein keller und uerbinde es wohl laß stehen

2 oder 3 Tag biß er anfangt zu jesten,  
das die dücke auf die höhe komt hernach  
Nimb einen löfel fasße das dücke herun-  
ter und den Safft gies in ein Sulzsack  
das er wohl durch den Sack lasse biß er  
klar wirdt hernach mösßet Mann solchen  
mit einen saubern Zimment wie uill er  
austragt und wege auf 1 Seittl 1 lb  
Zucker laß ihm also sieden biß uon  
den löffel ein gesulzter Tropfen fallet,

Seite 11

Nimb lang halslüchte glasel und fühl  
ihm darein laß ihm 2 Tag stehen so wirdt  
er sich sezen und fühl ihm nach uerbindt  
ihm so ist er förtig.

**[7]**

**Guten Ribisel safft Zu machen**

Nimb die abgezupfte Ribisl und Zertrucke  
sie, Trucke sie durch ein duch und fühl den  
safft in ein großes glas, aber nicht  
mehr als halb vol, uerbinte es, und seze  
in ein keller, laß es 2 oder 3 Tag stehen  
biß es anfangt zu jesten, das daß dücke  
in die höhe kommet, nimb ein löfel und  
fasß das dücke herunter, und den Safft gies  
in ein Sultz Sack, laß ihm durch lauffen  
biß er glar wirdt, hernach möst Man  
solchen mit einen unfaisten Zimment, wie  
vill es außtragt, und auf 1 Seitl 1 lb  
Zucker, laß ihm also sieden, bis uon

Seite 12

den löfl ein gesulzter Tropfen fallt,  
nimb lang halslichte glasel und fühl  
ihm darein, laß ihm 2 oder 3 tag stehen,  
so wirdt er sich sezen füll ihm nach Vnd uer-  
bintt ihm so ist er förtig.

**[8]**

**Ein Weichsel Safft Zu machen**

Nimb weichßl Zerstoße sye mit  
sambt den Kehr in ein steinernen Mer-  
ser Trucke sye durch ein Reines Tuch

und gies ihm in ein sulz sack laß  
ihm durch lauffen bis er Klar würdt  
Mess ihm wie uill er außtragt auf  
ein Seitl 1 lb Zucker und thue es zu-  
sammen in ein saubers mössinges böck  
laß ihm sieden biß er gesultz uon den löffl  
fahlt fühle es in hälßl gläßl uer-  
bindt ihm so ist er förtig.

Seite 13

**[9]**

**Matschanschker Öpfl Safft Zu machen**

Nimb harte Matschanschker Öpfl und  
Reibe es an einen saubern Ribeißen laß  
sye aber geribner nit lang stehn, Trucke  
sye also durch ein saubers duch hernach  
schütte sye in einen Sultz sack und laß  
ihm durch lauffen biß er Klar wirdt  
nach dem Mesßes mit einen Zimment  
gib auf 1 Seitl 1 lb Zucker und uon  
1 gantzen lemonj die Schöller ohne weissen  
Thue es in ein Mesßingenes böck laß  
unter einander sieden biß er gesultz  
fahlt fühls hernach in gläßel und  
binte es wohl zu und laß ihn stehn  
so ist er förtig willst ihm aber einen  
geruch geben uon was man will Ka[n]st  
du es thun.

Seite 14

**[10]**

**Margaranten safft Zu machen**

Nimb schöne saure Margaranten Öpfl  
die schön rodt an Kehrñ seindt brich sol-  
che uon einander und fas die Kehrñ  
mit einen saubern löffl in ein saubern  
weidling heraus als dan thue es in ein  
Steinernen Möser und stos mit einen hil-  
tzernen stesßel hernach thue es in ein  
wohlenen sack und las ihm so offt  
durchlauffen hernach mösße ihm und  
gib auf 1 Seitl 1 lb Schön Zucker thue  
es in ein Saubers Mössinges böck  
laß ihm sieden biß er gesultz fahlt,

alß dann fühl ihm in gläsl wie Mann  
will, es müssen aber Schön weis seyn  
bindte sye sauber Zu und lasß sye  
stehen, so seindt sye fertig.

Seite 15

**[11]**

**Weinböhr safft Zu machen**

Nimb grüne weinbör in einen steinernen  
Möser und stos solches darnach druck sol-  
ches durch ein saubers duch schits in ein  
wollernen Sack laß ihm durchlauffen bis  
er Klar wirdt messe ihm und auf 1 Seitl  
1 lb Zucker, aber feinen thue es Zusammen  
in ein Mesßinges böck und laß ihm sie-  
den biß er gesulzt uon den löffl fahlt fühlle  
es in glaßl verbünds so ist er förtig.

**[12]**

**Holler Plüe Safft Zu machen**

Nimb die holler Plüe Zupfs Sauber ab  
Thue es in einen steinernen Mörser sauber  
stossen wege 12 loth uon diser gestossnen  
Plüe stecke es in ein Zinernes flaschl  
süde 1 Seitl wasser giess darüber laß  
24 Stund stehen so dann setze es in ein  
siedendes wasser mit sambt den flaschl

Seite 16

laß es wohl sieden rühre es immer zu auf  
Trucke es durch ein duch messe auf 1 Seitl  
1 lb Zucker lasß es sieden bis er gesulzt falt  
fülle ihm in häsl gläsl so ist er fertig.

**[13]**

**Kütten Safft zu machen oder Kütten Wein**

Nimb schöne Kütten reib solche an einen  
saubern Rübeisen Trucke es durch ein  
duch aus schitte es in einen Sultz<sup>2</sup> las  
ihm durchlauffen bis er Klar ist nimb  
ein Maß Safft lasß auf einer Mittern  
glutt sieden probier es mit einen Silber

---

<sup>2</sup> Verschreibung: statt Sultz ist Sack zu setzen

löffl biß ein gesultzter Tropfen fahlt  
als fühl ihm in häsl gläsl bindte  
sy Zu so ist er fertig.

**[14]**

**Kütten Safft ohne Zucker**

Nimb Kütten Reibß an einen Rib Eisen  
Truck solches durch ein duch schitte es

Seite 17

in ein wolernen Sack las ihm durch-  
lauffen biß er Klar ist Nimb 1 Masß  
Safft, laß ihm auf einer Mittern glutt  
sieden bis er auf 1 Seitl eingesotten ist,  
als fühl ihm in die gläsel verbindts so  
ist förtig.

**[15]**

**Kütten Wein Zu machen**

Nimb Kütten und reib siw auf einem Rib  
Eisen Truck solches durch ein duch schiett  
sie in ein wollernen sack laß ihm  
durch lauffen bis er klar ist Messe 1  
Masß in ein Rein Mössinges böck auf  
jede Masß 1 Vierting feinen Zucker laß  
Vnter einander so lang sieden so lang  
als ein hartes paar Ayer Mache die  
glöser warm und fühl ihm hinein thue  
ein paar Tropfen Mandl öhl darauf  
verbintes so ist er förtig.

Seite 18

**[16]**

**Maulbör safft Zu machen**

Nimb schöne Zeittige Maulbör Zertucke  
sie hernach seichs durch ein saubers Tuch  
Vnd das der safft Schön sauber ist ohne  
unflath nimb 1 Seitl uon den Safft und  
1 lb Zucker Thue es Zu sammen in ein Mös-  
singes böck laß ihm solang sieden  
biß ein dücker Tropfen uon den löfl  
fahlt fühlle es in häsl gläsl ver-  
bündts so ist er förtig.

**[17]****Das Köstlich gebrente Zimmet wasser**

Erstlich Nimb 2 grosse Citronj reib  
solches Völlich herunter biß auf  
das sauer hernach nimb 60 oder 70 Küten  
die schön frisch seynd reib es auf ein  
Rib=Eisen presse den safft durch und  
durch gieß den Safft auf den geribenen

Seite 19

Citroni nimb 1 lb starcke Zimmet Vnd  
thue es Klein zerpröckeln wan du  
es aber gar starck haben willst so  
nimb 2 lb Zimmet hernach thue sol-  
ches Zusamben in ein weith halserde  
glöserne flaschen oder ein groß  
glaß Laß solches 14 Tag in der  
Sonnen stehen oder auf den offen, Nimb  
Ein erdenen pren=Zeig mit einen glö-  
sernen Köpf prenn solches mit  
Mitterer glutt herab, wan du es  
Zu heis prenest, so wirdt es gantz  
weislicht, ist also nichts nutz auf  
ein mahl must du nicht mehr als  
ein Kleine halbe in den pren Zeig  
dückes und dünnes mit ein ander  
hieneingiessen, wan das starke herab ge-  
brent ist, so gehet das schwache auch

Seite 20

nach, must es aber besonders thuen  
fühl es so dan in ein glöserne  
flaschen, verbündts mit einer pla-  
tern sehr gutt, wie länger es  
stehet, je besser es wirdt, last sich  
etlich Jahr aufheben, uon Zimmet wird  
in boden ein gelblicher geist werden,  
so ist es recht und förtig, wan du  
ihm in die Sonn stellet, so ver-  
binde ihm wohl starck.

**[18]****Grine ackres ein Zu  
machen**

Nimb schöne grüne grosse Ackres  
scheide (!) sye auf, löse die Kern  
heraus, schmeise sye in ein frisch  
waßser, hernach wan du 3 oder 4  
hend Vol hast, so setz ein wasser in

#### Seite 21

kupfernen pfann auf, wan das wasser  
siedet werffe die Ackres darein, laß  
sye auf der glutt stehn, biß sye die  
farb uerlyehren und gantz bleich werden,  
rihre sye stets auf einer gehen glutt.  
hernach schröcks mit einem kalten wasser  
ab, sonst werden sye gar zu weich,  
decke sye zu, laß 24 stundt stehen,  
hernach nimb 1 lb zucker gies darauf  
1 seitel wasser setz ihm auf das feuer  
und wan er anfangt zu sieden nimb  
die Ackres auß den wasser herauß  
und thue sye in den siedenden zucker  
so lang bis umb und umb das böck  
anfangen zu sieden, hernach schitte sye  
in einen dögl thue sye ein paarmal  
durch ein ander brideln, deck sye  
mit einer zinschisßel zu, laß sye

#### Seite 22

über nach stehen, als dan schits auf  
ein süßl laß sye wohl abseihen, trucke  
die suppen durch ein dach, tuhe ein  
stickl feinen zucker über einen vier-  
ding in den durch gesuhenen safft  
laß ihm biß er anfangt zu sieden,  
hernach thue die Ackres darein,  
lass sieden wie ein weiches paar  
Ayer, hernach schits wider in dögl  
und deck es zu, und beitle es, las  
es wider über nacht stehn, thue die  
suppen seigen, las es widerumb sieden,  
so lang bis mit probirung eines  
silber löffel der Tropfen gantz ge-  
sultzt fahlt, laß sye wider daß  
Trite mal über nacht stehn, als  
thue sye durch ein siwl wohl abseigen,

Seite 23

seige die supen durch, setze es über,  
laß die supen so lang süden, biß  
wan Man sye mit einen Silber löfl  
probirt der Tropfen wie ein Sultz  
fahlt, thue die ackres darein, laß  
sye warm werden, damit rüchte sye  
und fühlß in die glößer fein or-  
dentlich ein, so seind sye förtig  
stich uorhero die platter mit einen  
Messer schön auf und schöpfs sauber  
herunter, wan sye etlich Tag ge-  
standen seynd so syede die überbli-  
benen supen so lang biß sye recht  
Zähe ist, vihlle die glöser damit  
gantz uohl an, lasß sye wider  
etliche Tag stehen, so werden sye ein  
rechts Eisl bekommen.

Seite 24

**[19]**

**Grine Mandl Einzumachen**

Mach ein Klare scharffe laug, schitte  
die laug in ein kupferne pfan, und  
setze es auf das feuer laß es sieden  
Nimb schöne Mandl und wirf sye  
darein laß es sieden, biß das die  
Rauche Schöller herunter gehet, und  
Schöller das Rauche herunter wirfs in  
ein frisch wasser, hernach glaub es  
wider aus den wasser und putze  
Schön die Kraten herunter, hernach  
seze ein wasser in einer Kupfernen  
pfann auf, wan es Sieden thuet, so  
würffe die Mandel darein lasß sieden  
so lang biß sye einer spenadel fahlen  
hernach deck es Zue, lasß über nacht  
stehn, nimb den anderten Tag ein Pfun-  
dt feinen Zucker Zusammen in ein Mösß-

Seite 25

inges böck und laß ihm sieden,

nimb die Mandl schmeis darein laß  
ein Einzigen Sudt thun, hernach schitt  
sye in ein Weydling decke es Zu  
laß über nacht stehen den anderten  
Tag seige die Süpen ab, uon den Man-  
deln und seig es durch ein duch  
Nimb Ein Stückl Zucker, so in ein  
Kaltes wasser gedunckt und lege  
mit sambt ihm in den safft, sez ihm  
wider auf das feuer wan er siedet, so  
wirff die Mandl wüder darein, laß  
sieden noch ein mahl so lang als das  
erste Mahl, schite es wider in den Weid-  
ling, laß wider stehen bis den anderten  
Tag seige die supen wider ab, siede  
es wider wie zu uor und noch ein  
mahl so lang als Zu uor, hernach

Seite 26

schitte es wider in ein weidling laß  
es stehen bis wider den anderten Tag,  
hernach Schitte es auf ein Schönes  
Reiterl las die supen wohl daruon  
seigen, Trucke die supen durch ein  
duch richte Mandl schön in die glö-  
ser ein nach belieben thue die supen  
so lang sieden das es recht starck  
gesulzt fahlt, giesse die supen über  
die Mandl, stich mit einen Mösser  
die blattern wohl auf, das der faum  
Schön heraus Kömmet so seynd sie  
förtig. Wilst du ein Eis dar-  
auf machen, so uerfarst wie mit  
denen Ackresen.

**[20]**

### **Die grienen Nusß ein Zumachen**

Erstlich nimb schöne griene Nusß nach

Seite 27

dein belüeben, gib ein jeder Nusß 3 stich  
Mitten durch schmeis in ein frisches wasser  
lasß 9 Tag wassern, gib ihnen in 1 Tag 2  
mal frisches wasser wan sye genug ge-

weicht seynd so nimbs heraus in ein  
Sibl laß es sauber abseichen, Setz in einer  
Kupfernen pfan<sup>3</sup> ein wasser auf, wans sie-  
det, so schmeis ein hantuoll salz darein  
thue die Nusß auch darein, rier sye  
alleweihl gemach umb und umb, pro-  
biers mit einer spen Nadl stich darein  
wan die Nadl gern heraußgehet so  
seze es weck nimbs u: schmeis sye in  
ein frisch wasser, spicks mit aller  
hand gewirtzt, Zimmet Nagl, Pomeran-  
tschen und lemonj und Citronj Schöller  
Nimb 1 lb schwartzen Zucker, gies ein  
Seitl wasser darauf, wan er Zer-

Seite 28

sotten ist, laß ihm abKühlen als dann  
thue die Nusß in ein dögl, giesße den  
Zucker darüber, schwars mit einen reinen  
stein, und las sie über Nacht stehen,  
als seige die supen herunter gies in  
Ein böck, lasß sye sieden, als wie ein  
hartes paar Ayer, laß ihm wider  
abKühlen, wan er Kalt ist, Schitt ihm  
über die Nusß, schwa[r]s, und las wi-  
der über Nacht stehen, als dan seig die  
supen wider in ein Mößinges böck,  
laß sieden so lang wie zu uor, laß  
wider abKühlen und schitt ihm über die  
Nusß, schwär es, solches must 5 oder 6  
mahl thun biß er gesulzt uon den  
faum löfl fahlet als dann lasß  
ihm wider abKühlen schütt ihm wieder

Seite 29

darüber, und schwär sye, Man mus  
alzeith Ein Stuck Zucker nach legen, so  
offt Mans siedet, der Zücker mus  
uorhero in ein frisch wasser gedunckt  
sein.

[21]

---

<sup>3</sup> pfan über der Zeile eingefügt

### **Die grien Zwöschpen Ein Zu machen**

Nimb Schöne Kriene durantschen Zwöschpen, Stutz ein wenig die stingl ab, gib jeder ein Schnidt umb und umb, setz in einer Kupfernen pfan ein wasser auf wan es siedet, so nimb sye auf den frischen wasser heraus und schüts in das siedende, das du meinst das du sye umbriren Kanst, rühre aber sye stets umb, bis sye die farb uerlyehren, und ein wenig weich werden, thüe sye geschwindt uon den fewer, schröcks mit frischen wasser

Seite 30

ab, döck sye Zu mit einer Zinn schissl, das kein dunst daruon gehet, las so über Nacht stehen, hernach Nimb 1 lb Zücker und 1 Seitl wasser in ein Mössinges böck, laß ihm Zersieden, lasse etliche händ voll Zwöschpen abseigen und würf sye in den Zucker, so Vill daß sye platz haben las syeden, wie ein hartes paar Ayer beiti sye immer das sye sich nicht anlögen als schitt sye in einen Weidling döck es Zu und lasß sye aber über Nacht stehen, den 2ten Tag schitt sye auf ein sübl, thue die supen herunter Seigen lassen, seige es durch ein Schönes Seig duch, in ein Mössinges böckl löge ein Stückl eingedunckten Zucker nach, laß den Safft ein wenig sieden,

Seite 31

Vnd schmeis drey hänt uol bekleite Zwöspen darein, laß sie noch ein mal so lang sieden, alß das erste mal beiti immerzu das sye sich nicht anprennen, schids in ein Weidling beiti sye und döcks zu, das Kein dunst daruon Kombt, laß sye wider über Nacht stehen, den 3ten Tag schitt die Zwöschpen wider

auf ein Sibl druck die Suppen durch  
ein Seig duch in ein böckl, lög wider  
ein stickl Zucker Nach, bekleite die  
Zwöschpen, lege etliche handuoll  
darein, wan der Zucker siedet, lasß  
also sieden biß sye gantz schwär ge-  
sulzt fahlen, beitle sye immer Zu wans  
so dann gesulzt seynd schits in  
ein weidling, faums ab und döcks  
Zu laß sye über nacht stehen, hernach  
schitts wider auf ein Sibl, las die

Seite 32

Supen abseigen bekleit die Zwöspen Schön  
richts ordentlich in griene glöser ein  
aber nicht uöller, dan halben Theil,  
sonst Kunttest du die platter nicht  
recht aufstöchen seig die Supen durchs  
seig duch, leig (!) ein eingeduncktes  
stickl Zucker nach laß sieden bis sie  
starck gesulzt fahlt faums so-  
dan sauber ab, schitte so Vill supen  
auf die Zwöschpen in denen glösern,  
stich die platter auf, und schöpfs  
herunter, als richt die glöser Voll  
mit Zwöschpen ein, und fühlts mit  
der Supen gar uol an, stich die  
Plater wider auf, und schöpfs  
herab so seint sie förtig, wan du  
Ein überblibene supen hast, so leg  
ein stickl eingedunckten Zucker da-

Seite 33

rein, lasß es recht Zähe sieden  
und mach das Eisl darauf wie sonsten.

**[22]**

### **Griene Ribisl ein Zumachen**

Nimb grine Ribisl, wan sie seynd wie  
ein arbes, löse die Körn mit einer  
spen Nadl herauß, und wirfs in ein Kal-  
tes wasser, setz in einer Kupfernen  
pfan ein wasser auf, Schmeis die  
Ribisel darein, wan es siedet, rühr es

alleweihl umb biß sye die farb uerlyehren, nims geschwindt uon fewer und Schröcks mit Kalten wasser ab, döcks Zu daß Kein dunst daruon geht, laß biß den 2ten Tag stehen, als setz in einer Kupfernen pfan 1 lb Zucker sambt 1 Seiti wasser auf, wan er siedet, so seze ihm Von den fewer, Vnd thue so vill Ribisel darein, das du es in einen pfundt resten

Seite 34

Kanst, biß sye schön grien werden, müssen stets gebeütelt werden, wan einer förtig ist, nimb selbe und legs in einen saubern Weidling, decks Zu das Kein dunst daruon Kommt, wan der ander halbe theil förtig ist so schits auch darzue, und jedes mal Zuggedöckter stehen lasßen biß den 2ten Tag, hernach nimb die sauber supen aus den Waidling, und sied es noch einmal wie oben geschriben die suppen mus aber allezeith durch gesühen werden, hernach laß es stehen bis 12 Tag hat es bemelt, die uorig=gesottene arbeit, und wofern die supen möchte Zu wenig werden, Kann Man ein stickl Zucker und ein wenig wasser darzu nehmen thue es wider in ein Weid-

Seite 35

ling, und laß biß den Zweyten Tag stehen als schütt die Ribisel mit samt der sapen (!) auf ein Reiterl seig die durch das seig duch thue solches in ein Mössinges pfandl, und ander dergleichen, die in Weidling, und so balt er siedet thue die Ribisl darein und einen Einzigen sudt thun lassen fill solche in glöser und laß 2 Tag stehen, hernach sied die supen, und mach ein Eisl darauf hernach seindt sye förtig.

**[23]****Griene Marillen Ein Zu-  
machen**

Nimb schöne grüne Marillen, nach dein  
belieben, Schöll es fein dünn, wirfs in  
ein frisch wasser, setz in Einer Kupfer-  
nen pfan wasser auf, wan es siedet,  
so schmeis die geschölten Marillen darein

Seite 36

las es sieden so lang bis sie uon der Nadl  
fahllen, so seindt sye genug gesotten, döcks  
Zu mit einer Zinn Schisßl und lasß über-  
nacht stehen, den anderten Tag nimb 1 lb  
Zucker und 1 Seitl wasser in Ein böck  
laß den Zucker Zersieden, hernach seige die  
Marillen ab, und thue es in den Zucker,  
lasß sieden wie ein weiches paar Ayer,  
hernach sitts (!) in ein Weidling, döcks  
Zu lass über nacht stehen, den anderten  
Tag schitt es auf ein sibl, seig die  
supen in ein böck, laß es sieden, wan  
es siedet so dück, so schütte die Maril-  
len darein, laß sye sieden wie ein härts  
paar Ayer, schitts widerumb in einen Wie-  
dling, beitle es, und faums ab, laß  
über nacht stehen, den anderten Tag schits

Seite 37

wüder auf ein Sibl, seig du (!) Supen durch  
ein duch in ein böck, laß es sieden biß  
sie gantz gesultzt fahlt, nimb breite  
glöser, richts schön ein, schitt die supen  
darauf, stich die platern auf, faums  
sauber ab, so seindts förtig, wirdt dir  
aber die supen Zu wenig, so lege all  
Zeith ein Stückl eingedunckten Zucker  
Nach.

**[24]****Die Marillen Ein Zu machen**

Nimb schöne Zeitige Marillen die Nicht  
gar weich seindt, Schölle sye schön seicht,  
nimb 1 Mösßinges böck, weg 1 ½ lb

Zucker, giesß 1 Seidl wasßer darauf,  
setz es auf das feüer laß ihm Zersieden,  
weg 1 ½ lb geschölte Marillen thue es da-  
rein, laß es sieden beitle es immer Zu  
so lang, biß sie gantz starck ge-

Seite 38

sulzt fahlen, sez uon feüer beütle es  
Zusamm faums sauber ab, laß über  
Nacht stehen, den anderten Tag schid es auf  
ein sibl, laß die supen abseigen Nimb  
Ein gabl thue die Marillen in schöne  
braite, weisse, warme glöser ein-  
richten, halben theil voll Nimb die supen  
seige es durch setz es auf das feüer,  
wan dir Zu wenig Supen wirdt, so leg  
ein Stückl ein gedunckten Zucker  
Nach, lasß es sieden, biß es starck  
gesulzt fahlt, setz es herdan, und  
fühl die glöser halben theil uoll an,  
stich die platern auf, Richt die glö-  
ser gar uoll mit Marillen an, thue  
wider die supen darauf schöpfen stich  
die plater auf, und schöpfs sauber  
herab, so seynd sie förtig, laß 3 oder 4  
Tag stehen, so Kanst ein Eis darauf machen.

Seite 39

**[25]**

### **Pferschig Ein Zu Machen**

Nimb Pferschig die gern uon Kern  
gehen und inwendig schön weis seind,  
stos 1 lb Zucker Klein, und schöll die  
Pferschen so geschwindt alß sein Kan,  
Schneide sye Zu spaltel, und würf es  
gleich vnter den gestossenen Zucker,  
vnterdessen aber mus ein frisch feüer  
aufgemacht seyn, alsdann thuet  
Mann die Pferschig und Zucker in ein  
Mössinges pfandl, gies darauf 1 Seittl  
wasser, seze es über das feüer, laß sie-  
den so lang wie ein hartes paar  
Ayer, hernach schitt es in ein weidling,  
laß stehen bis den Zweitten Tag, seige

wider herunter, sez sollche auf das  
fewer und lasß sieden, wan du Mainst  
das die supen Zu wenig, so lege nach

Seite 40

Ein bröckl Zucker darein und ein we-  
nig wasser, laß ihm sieden, alß legt  
Man die Pfersig wider darein, und las  
sieden bis ein dücker Tropfen fallet,  
darnach schitte die pferschig wider in  
ein weindling, (!) laß stehen biß den 2ten  
Tag, richte sye in die Klößler ein  
wie die Marillen so seindt sye uer-  
tig.

**[26]**

#### **Die Himpör Zu machen**

Erstlich Nimb 1 lb feinen Zucker und  
1 Seidl wasser in ein böck laß ihm  
Zersieden, als dann wege 1 lb grose,  
Schöne, Himpör, thue es in den Zucker  
lasß es sieden bis sie anfangen ein  
wenig gesulzt zu fahlen beütle es  
immer Zu, faum es sauber ab, las  
stehen, den anderten Tag stich mit einer

Seite 41

Spön Nadl die gantzen Himpör herauß  
thue es auf ein sibl seig die supen schit  
es über die himpör ein paar mal da-  
rüber, seige es wider durch, sez auf  
das feüer laß sieden, bis gantz gesulzt  
fahlt, so schitt die himpör darein  
laß ein einzigen Sud aufthun, faum  
es ab, fühl in war[m]e glöser ein,  
so seind sye förtig.

**[27]**

#### **Griene Feügen Ein Zu machen**

Nimb Mitters griene feügen schöll  
diese gantz subtil sez in einer kup-  
fernen pfann ein wasser auf wan es  
siedet so löge die geschölten feigen da-  
rein laß sieden bis sie uon Einer Na-

dl fahlen Nimb 1 lb Zucker und 1 Seidl  
wasser in ein<sup>4</sup> Zinernes böck, und

Seite 42

Sez ihm auf das feuer wan der Zucker zer-  
sotten ist so lege die feigen darein und las  
so lang sieden als ein harts paar Ayer,  
Kanst du es gleich in ein sib schitten,  
die Supen daruon seigen sez auf die Tri-  
cker Must aber auf jedwedere seiten  
schitten, damit der Zucker hinein Kommt,  
sonst schnurffen sie alle Zusammen so  
seinds förtig.

**[28]**

**Die Muscateller bürn Zu tricknen**

Nimb schöne Muscatöller bürn die noch  
recht grien seind, schölle sye seucht, nimb  
eine Mösßingene Pfann, sez ein wasser  
auf, so offt du eine schölst thue sye in  
ein frisch wasser hernach 1 ½ lb geschölt,  
Nimb 1 Seidl wasser, wie oben gemel-  
det, 1 lb Zucker, laß ihm sieden und  
so lang bis die bürn wan du ein

Seite 43

Spön-Nadl darein stichst herunter  
fahlet, und Trucke uon einen lemonj den  
Safft darein, in die pfann so werden die  
bürrn schön weiß, sez ihm in ein Mösß-  
ingen böck auf laß ihm sieden, wan er Zer-  
sotten, seze ihm uon fewer weg, las  
ihm Kalt werden, wan er er Kaltet  
thue die bürn abdrückern, und schütt  
es darüber wan aber der Zucker warm,  
so schnurffen sie alle, laß stehen bis den  
anderten Tag, hernach Seüge den Zucker  
herunter, und seüg ihm durch ein  
duch in ein Mössinges böck, lege  
die biern darein, laß sieden, bis sye  
werden wie ein Teüg, schütte es in  
ein Reiterl, laß es abseigen, löge es

---

<sup>4</sup> getilgt: kupfernes

auf das Trücker brödt, sötz in ein Kasten, und laß stehn wie die Marillen.

Seite 44

**[29]**

**Die Diendl Ein Zumachen**

Nimb Schöne Zeitige Diendl die hiebsch weich seind, hernach wög 5 vierding weissen Zucker in ein Mösßinges böckl gies darauf 1 Seitl wasser, laß ihm gantz dick sieden, wög anderthalb Pfundt diendl, wasch in einen frischen wasser, thue es auf Sibl heraus, lass sauber abseigen, schitt es in den Zucker beitle es alleweil, wans umb das böck siedet, so las es sieden bis in der Mütten ein Einzigen sud thuets, seze es geschwindt uon den feüer, beitle den faum Zu sammen schöpf ihm ab, schits in einen Weidling, laß über nacht stehen, den anderten Tag schitt es herauß auf ein Sibl, seige es durch ein Schönes duch

Seite 45

wan du meinst, das du nicht genug supen hast, so lege ein stüekl Zucker in die supen laß syeden bis gantz gesulzt fahlt, thue die diendl schön bekleiten, richte es in die glöser ein, schöpf mit einen Silber löffl die supen darauf, stüch die platern auf, schopfs sauber herunter, so seind sye förtig, die supen mus alle= Zeith hibsich warm seyn.

**[30]**

**Die Weinschadling Ein Zu machen**

Nimb schöne weinschadling, die nicht gar Zu dunckl seyn, legs schön in ein breites gläs, nimb 1 lb Zucker in ein Mösßinges böck, gies 1 Seitl wasser darauf, las ihm dicklicht sieden, hernach las ihm abkühlen, biß er nur laulicht ist gies ihm auf die Weinschädling, schwärs mit

einen stein so seyndts förtig.

Seite 46

**[31]**

**Gestossenen Zucker Saft, von rodten und weisen Rosen**

Nimb 8 Loth rosen, stosse es in einen steinernen Mörser, und giesse darauf 1 Seidl wasser, vnd laß es sieden, biß er sich zerreiben last, hernach wege noch 1 lb Zucker darein, und laß ihm sieden biß er gesulzt fahlt, trucke lemonj Safft darauf, und fühl ihm in die glöser so ist er förtich.

**[32]**

**Den Scharlach Zucker Saft**

Nimb schöne scharlach potzen, schneide das griene daruon thue den gelben Sammen heraus, das nichts darinnen bleibt, thu es in ein sibl, beitle es durch, das der sammen daruon Kombt setz in ein Mösßingen böck 1 Seidl wasser auf laß es

Seite 47

sieden, alsbaldt es siedet, so weg 12 loth Von disen blattlen sie müessen aber uorhero Klein gehackt werden, und geschwindt, sonst werden sye koll schwartz, thue es darein, laß es so lang sieden, biß sye sich wuzeln lasßen, rihr es stets umb, schitte ein Seittl frisch wasser daran, und 1 lb fein Zucker, las es sieden bis der Tropfen von den löffl gesulzt fahlt, sez von feüer, Truck etlich Tropfen lemonj safft darunter, fühle es in breite glöser ein, die uorhero gewörmet seyn, stich die platern auf, so seindt sye förtig.

**[33]**

**Die außgelössten Weichsl**

Nimb spanische oder gemeine weichsl

lese die Kern herauß reisß sye aber  
nicht weit auff, seze in einen Mößlingen

Seite 48

böck ein lb Zucker und 1 Seitl wasser  
auf, laß ihm Zersieden weg 2 lb auß-  
gelöste weichsl schitt sye darein, laß  
es sieden bis der Tropfen starck ge-  
sulzt fahlt, als dann beitle den  
faum Zusamm, schöpf ihm sauber ab  
schöpf mit einen faumlöffl die wie-  
chsl auß der Supen herauß auf  
ein Reiterl und die Supen sied noch  
starck, thue die weichsl darein, und  
schitts mit sambt der Supen in ein dö-  
gel, faums noch einmal ab, so seint  
sie förtig stell sye an ein Kühles  
orth sonst werden sye steiget, du kannst  
sye auch in einer Kupfernen pfan  
in einen siedenden wasser überbrennen,  
darffst sye schon mit sieden, aber nit

Seite 49

gar Zu weich.

**[34]**

**Die Spanische Weichsel einzu-  
machen**

Erstlich nimb schöne Spanische Weichsel  
schneidt die stingl miten ab, nimb 1 ½ lb  
Zucker in ein Mössinges böck, laß ihm  
Zersieden, weg 1 ½ lb weichsl, schmeis in  
ein frisch wasser, thue es wider heraus  
auf ein Nudl Walckerl, schitts in den  
Zucker, lasß so lang sieden, bis wan du  
es probierst, mit einen löffl daß es  
gantz gesulzt fahlt, und das es große  
platern siedet, wisch das böck alleweihl  
ab, gib auch acht das dir nicht übergehet,  
wans genug gesotten seind, so schits in  
ein Saubern dögl, als dann schits  
herauß auf ein sibl bekleits schön

Seite 50

sez es ordentlich in die sauber glö-  
ser ein, alß schitt die abgeseichte  
supen in ein pöck, laß starck ge-  
sulzt sieden, als nimb die supen gies  
auf die Weichsel, so weit als sie in  
den gösern gehen, stich mit einen mös-  
ser die plattern auf, hernach fühl  
sye Voll mit weichsel an, hernach  
gies uoll mit supen an, stich wider  
die plattern auf, das sye fein schön  
in die höhe gehen, sonst werden sy dir  
steigent, fasß die plattern mit den  
Silberlöffl herunter so seindt sye  
fertig Kanst auch ein Eis darauff  
machen uon Einer rotten Supen.

Seite 51

**[35]**

### **Die griene Pomerantschen Ein**

#### **Zu machen**

Nimb schöne, Kleine, griene Pomerantschen  
stupfs, und wirfs in ein frisch wasser  
überbrens in einer Kupfernen pfann,  
probiere mit einer Spön Nadl, wan sye  
gern herunter fallen, so seinds genug  
schröcks ab mit einen kalten wasser,  
und lasß über nacht stehen, Zuggedöck-  
ter den 2 Tag nimb 1 lb fein Zucker  
gies 1 Seidl wasser darauf las ihm zer-  
sieden, hernach thue sye hinein schmeissen  
den anderten Tag, nimb früschen Zucker, und  
schitt den häntigen hinweg, laß ihm sieden  
3 Vatter Vnser etc. lang, so dann schmeis  
sie hinein undt laß stehen, bis den 3 ten  
Tag als dann syede die supen wider

Seite 52

Vndt leg ein stückl in das wasser ge-  
thunckten Zucker darein, lasß ihm  
aber lenger sieden, als Vorhero, sez  
ihm Von den feuer, laß ihm kalt  
werden, und schmeis die Pomerantschen  
darein, hernach wan du sye in die

glöser einrichten thuest, so nimb  
schöne grüne glöser, und seig die  
sulz durch ein duch, leg wider ein  
stickl Zucker nach, und schmeis  
die Pomerantschen hinein, laß recht  
dick sieden, so dann faumbs sau-  
ber ab Richts mit einen silber-  
löfl ein, stich die plattern auf  
schöpfs herunter, wasch die glöser  
so seind sye förtig.

Seite 53

**[36]**

### **Die schön grossen Kütten Spalten**

#### **Ein zumachen**

Nimb von den Schönsten bürn Kütten, wisch  
sauber ab, und setz ein einen großen Häfen in  
Kalten wasser Zu, das aber eine die ander  
nicht Truckt, döcks mit einer Saubern  
Hafen döckl Zu, die aber nicht faist ist, rire  
es immer Zu, das sye gleich weich werden, das  
sye sich greiffen lasßen und anfangen weich  
Zu werden Nimbs herauß, döcks Zu, und  
Schöls gerswindt, das sye nicht rodt wer-  
den, schöls schön glatt, und in der Mitten den  
Pozen sauber heraus geschnütten, unter dessen  
sez in ein Pöck, 1 ½ lb feinen Zucker, gies  
darauf 1 ½ Seidl wasser, und lasß ihm zer-  
sieden, nimb 1 ½ lb Kütten Schöller, thue es  
hinein lögen, Es müsßen aber uorher  
mit einen Hölzl in bozen gestupft werden

Seite 54

Vnd lasß gesulzt sieden, schits in einen  
Weidling, und laß über nacht stehen  
faums aber uorhero sauber ab, den ander-  
ten Tag schits auf ein Sibl und las ab  
seigen, die supen seig durch ein Schönes  
duch, lög bey Einen ½ lb Eingedunckten  
Zucker Nach, und laß die supen wider sie-  
den bis sye starck gesulzt fählt, Nimb  
schöne weisse, braitte, glöser und richt  
die Kütten Schön hinein, fühl die glö-  
ser mit supen voll an, stich die plat-

tern Schön auf faums Sauber ab, wasch die glöser, mit kalten wasser, in 3 oder 4 tagen kanst auch ein Eis darauf machen, wans dir in der hitz steigt wird, so seige die supen herab, sieds wider vnd leg Zucker Nach, Richts wider Ein wie Zu uor so seind sye förtig.

Seite 55

### [37]

#### **Den Weissen Citronj Ein Zumachen**

Nimb 1 Schöne Citronj, hachle ihm schön Klein, oder schneid ihm Zu spalten, thue ihm 8 oder 9 Tag wassern lasßen, gib ihm alle Tag 2 mal frisch wasser, hernach sez in einer kupfernen pfann wasser auf, wan er siedet so schmeis ein handt Voll salz darein, thue die Spalten in ein ein (!) Sibl, las es abseigen, schmeis es hinein, und las es so lang sieden bis sye ein wenig weich werden, schmeis wider in ein frisch wasser, hernach wan das wasser wider siedet, so schmeis das Kreitl darein, Vnd sez es gleich Von den fewer, laß Ein wenig stehen, thue es auch heraus in Ein frisch wasser, wan der Citronj nit Schön weis ist, so schidt Ein weinbörsafft dariber, Vndt auch

Seite 56

Ein frisch wasser, lass über Nacht stehen, den anderten Tag, nimb fein Mehls Zucker gies auf 1 lb, 1 halb wasser, wan er Zersotten ist, so richte den Zitronj Schön in Ein dögl und laß den Zucker Kalt werden, gies über den Citronj, und schwär ihm, wan er dir anlaufft, so gies die supen herab, Vnd las sieden, und gies Kalter wüder über den Citronj, wülst ihm ferben, rott mit gesottenen durnesoll, oder mit Alckermus, so ist er förtig.

### [38]

#### **Die grienen Weinbör Ein Zumachen**

Nimb Schöne griene Gais-Dutten, Zupf  
sye ab, las einer jeden Eine kleinen stihl  
stehen, gib einer Jeden Einen Schnid, und  
löse die Kehrn herauß Thu es in ein  
frisch wasser, aber alle augenblück  
ein frisches, sez in einer Kupfernen

Seite 57

Pfann ein frisches wasser auf, wan es  
siedet, so schmeis ein paar händt Voll  
darein, aber gleich uon den feüer hinweg  
schröcks ab, Rührs unter einander,  
döck es Zu, lass über nacht stehen, her-  
nach Verfahrest, wie mit die Ackres.

**[39]**

**Die Ferowellen Ein Zu machen undt  
Zu Trücknen**

Nimb schöne griene Zwösperrl gib einer  
jeden 10 Dupfer mit einer Spön Nadl, wirfs  
in ein frisch wasser, überbrens in einer  
Kupfernen pfann, schröcks auch ab, und  
döcks Zu, und uerfahrst wie mit den grossen  
Zwöschpen, als dan drückers sye, so seynd  
sye förtig.

**[40]**

**Die grienen Hötschen bör Ein  
Zu machen**

Nimb schöne, griene, ausgelöste Hötschen  
bör, überbrens in einer Kupfernen pfan

Seite 58

pfann (!), so bald du sye in das syedende  
wasser geschmüssen hast, gleich Von den  
fewer, wan sye dir Zu waich möchten  
werden, so schröcks ab, den anderten Tag  
Nimb 3 lb Zucker, und 3 Seitl Wasser  
lasß ihm Zersieden, unter dessen schütt  
die hötschen bör auf ein Reiterl, und  
richt sye Schön in einen dögl, wan der  
Zucker, wohl zersotten ist, so gies ihm  
siedender darauf, schwärs sye und lasß  
sye über Nacht stehen, den anderten Tag

seig die supen herab, und laß sieden  
wie Ein hartes baar Ayer, und gies  
Kalter darüber, du must die Supen  
5 oder 6 mal sieden, und Kalt darüber  
schitten, aber alle Zeith seigen so seind  
sye fertig.

Seite 59

**[41]**

**Die Ribisl Ein Zumachen**

Erstlich Nimb Schöne Rotte Ribisl,  
schneide sie von stingeln ab, nimb 1 lb  
Zucker in ein Mössiges böck, gies da-  
rauf 1 Seidl wasser laß ihm sieden bis er  
dück siedet, nimb 1 lb Ribisl, schitt sye  
in ein frisch wasser, wasch sauber heraus  
thue sye in den Zucker, lasß so lang sieden  
biß sye starck gesulzt fahlen, fühls in  
schöne weisse glöser ein, so seind sye för-  
tig, wan du Ein Eis darauf machen wilt,  
so nimb uon weichseln die Rotte supen  
aber Kein weisse.

**[42]**

**Den Kütten Käs zu machen**

Nimb die Kütten in ein häffen, und seze es  
Zu dem feuer, las es nicht gar gähe sie-  
den, rühre es in den häfen umb, das sye gleich

Seite 60

weich werden, wan sye weich seynd thue  
es heraus in einen Weidling, döcks  
Zu das Kein dunst daruon Kombt, schöll  
sye, schlags durch, weg 1 lb Zucker in  
ein Mössiges böck, gieß darauf  
1 Seidl wasßer, wan der Zucker sie-  
det wög 1 lb durch geschlagene Kütten  
thu es darein, und rühre es umb, wan  
du den löfl in böck siehest, so Nimb  
den Kütten Käs Modl, thu es hinein, wilt  
aber etwas uon gewürtz darunter neh-  
men, Kanst du es thun, sez ihm in  
die wärme, und laß ihm stehn biß  
den anderten Tag, thue ihm heraus nehmen,

Nims einen rotten Sandl und ein gestossnen  
Zimmet bestreiche ihm, so ist er förtig.

Seite 61

**[43]**

**Die Pommerantschen blüe Ein Zu machen**

Nimb Schöne grosse blätl bintte sye in  
ein binckerl sez ein wasser in einen Möss-  
ingen pfandl auf wan das wasser siedet,  
thue die Pommerantschen plüe darein las  
es sieden, bis es sich Zerwuzlen läst thue  
es heraus lögs in ein frisch wasser  
seze ein Zucker auf, das du glaubst das  
es genug ist, wan er Zersotten ist, las  
ihm Kalt werden, gies ihm auf die pommer-  
antschen plüe, las es stehen bis den Zwei-  
ten Tag, seige es wider ab, löge wider  
ein stückl Zucker nach, wan sye Kalt  
ist, gies wider darauf, also Kanst  
du es 6 mal thun, bis du glaubst das  
es genug ist, seige den Zucker herab,

Seite 62

Trucke lemonj Safft darauf, bis es weis  
wirdt fühle es in die glöser ein, und be-  
gies es, so seind sye förtig.

**[44]**

**Kütten Salsen Zu machen**

Seze die Kütten Zu, in einen Saubern Neüen  
hafen, las solche bey den feüer Stehen bis sye  
weich werden, schölle sye, bis schlags durch  
ein Enges sib, darnach weg 1 lb Kütten  
Vnd 1 lb Zucker, gies darauf 1 Seitl  
wasser laß ihm zersieden hernach thue  
das lb Kütten darein, Vnd lasß so lang  
sieden, bis Mann den löfl in böck sicht,  
hernach fühle es in die glöser, so ist  
sye förtig.

**[45]**

**Diendl salsen Zu machen**

Nimb diendl und lasß sye weich werden

Seite 63

schlags durch ein dückes süb, Nimb 1 lb feinen Zucker, darauf 1 Seidl wasser, laß ihm Zersieden, wege 1 lb durchgeschlagene diendl thue es in den Zucker, vnd laß sieden, vnd rühr es, damits kalt würdt, schitte es in das böck, vnd laß es syeden, vnd rühr es alleweihl, bis es sich uon böck schölt, das du den löffl siehest fühlle sye in die glöser so ist sye förtig.

**[46]**

**Ribsl Salsen Zu Machen**

Nimb schöne Rotte ribsl, Zupfs Von den stingln, Nimb ein dücks Süb schlage es durch, wög 1 lb feinen Zucker darauf 1 Seidl wasser, thue es in ein Mösßinges böckl, sez ihm auf das feuer wan er Zersotten ist, so wöge 1 lb

Seite 64

Durchgeschlagener Ribsel, thue es in den Zucker, rürs mit den löfl alleweil umb, vnd las es sieden, bis das sich die salsen von den böck schölt, bis du den boden siehest Nimb schöne, weisse Einmach glöser vnd thue es darein, stich die platern auf, so ist es förtig.

**[47]**

**Die Hötschen pör Salsen Zu machen**

Nimb 1 lb durchgeschlagene hötschpör Salsen und 1 lb feinen Zucker gies 1 Seidl wasser darauf, sez ihm auf das feuer, wan er Zersotten ist, so thue die hötschpör salsen in ein Weidling, giesse Zucker darein, vnd rühre es damit es schön Glat wirdt thue sye wüderumb in ein böck undt

Seite 65

sez es auf das feuer, rühre es alleweil

damit es sich nicht anlegt, wan es sich  
von böck schölt, bis du in den böck den boden  
siehest, fühlle es in die glöser so ist  
es förtig, wilst aber lemonj Schöller  
darein Nöhmen so Kanst du es thun.

**[48]**

**Die Zwöschpen Salsen Zu machen**

Nimb griene Zwöschpen, thue den stühl weg,  
schrepf die Zwöschpen umb und umb, sez  
in einer Kupfernen pfanen wasser auf  
wan es siedet so wirf die Zwöschpen da-  
rein, so Vill das du sye umb rühren kanst,  
rührs mit einen Kochlöfl von boden auf  
so lang bis sye schön weich seynd, sez  
herdan döcks Zu, las über nacht stehen  
den anderten Tag, thue die Zwöschpen  
auf ein Sib, Schlag es durch in ein

Seite 66

Weidling, sez 1 lb Zucker in einen Mös-  
singen böck auf, gies 1 Seitl wasser  
darauf, las ihm zersieden, so lang bis  
er dücklicht siedet, Nimb 1 ½ lb salsen  
thu es darein, rühr es alleweil umb  
das es sich nicht anbrennet, laß so lang  
sieden, biß wan du mit den löfl in den  
boden fahrest, das du den boden Siehest, so  
ist sie schön, thue sye herdan Nimb  
schöne griene glöser, mach es warmb  
fühl die Salsen darein, stich die plat-  
tern auf so ist sye förtig.

**[49]**

**Himpör Salsen Zu machen**

Nimb schöne Zeitige himpör, schlags  
durch ein dückes Süb, weg 1 lb Zucker  
in ein Mössinges Pöck, gies 1 Seitl

Seite 67

Wasser darauf, laß ihn Zersieden  
wög 1 lb durchgeschlagene Salsen thus  
in den Zucker, laß sieden, rührs alle-  
weihl, biß du den boden von böck siehest,

fühls hernach in Schöne weisse glösser  
beutle sye schön Zu sammen, so ist es  
förtig.

**[50]**

**Die durch geschlagene Marillen Salsen  
Zumachen**

Erstlich Nimb schöne, gelbe, Zeitiche  
Marillen schölle sye, sez in einer  
Kupfernen pfannen wasser auf Vnd  
laß es sieden, bis sie gantz Zersotten  
seynd, hernach seig die supen herab, schlag  
es durch ein Sieb, Nimb 1 lb Zucker,  
gies darauf 1 Seidl wasser, las ihm  
recht dück sieden, nimb 1 ½ lb durch ge-  
schlagene Salsen, schitte es darein

Seite 68

rühre es stets alleweill sonst brents  
dir gleich an, rührs so lang biß du uon  
böck den boden siehest, hernach nihms von  
den feüer fühls in weisse glaisl so ist  
es fertig.

**[51]**

**Die Pommerantschen plüe salsen  
Zu machen**

Zupfe die platl ab, überbrens in einen  
weisen duch, aber in einen siedenden wasser,  
wan es gesotten ist, das Man es wuzlen  
Kan, thue es in Einen steinernen Mör-  
ser, netze selbige mit lemonj safft  
Zerstosß es, Nimb weisen Zucker, siede  
selben Zu supen, Trucke lemonj Safft  
darauf, fühle es in weisse glöser, las  
es stehen so ist es förtig, NB 1 Seidl  
wasser auf den Zucker geschitt.

Seite 69

**[52]**

**Ein Gutte Lemoni Sultz Zu  
Machen**

Nimb 1 Masß Wasßer, 1 halb wein, 1 halb  
Milich 1 halb weinpör Safft, von 12 Lemoni

den Safft, Reib das gelbe von Lemoni auf  
2 lb Zucker ab, wans dir aber zu hantig  
ist, so leg den Zucker so darein, laß ihm  
Zergehen, schitt ihm in den Sulz sack, laß  
ihn durchlauffen, biß er Clar wirdt wie  
ein brunnen wasser, Nimb 7 Loth hausenplat-  
ter, Zerstoß und wasch 2 mal auß Einen  
laulichten wasßer, und 2 mal auß Einen  
frischen wasßer, giesß  $\frac{1}{2}$  frisch wasßer  
darauf, laß über nacht waicken, den ander-  
ten Tag Verfahrst damit wie sonsten,  
so ist sye fertig, Kansts auch förben, wie  
du wilt, Kanst auch von Citronj geist  
einen daruon ein geschmacken geben.

Seite 70

**[53]**

**Feigl Sultz Zu machen**

Nimb Schön plauen feigl, Zupfe das plaue  
ab, das nichts weis darzu Kombt, so dan  
von disen 6 Loth in Einen steinernen Mör-  
ser gestossen, nimb 1 Seitl wasser  
vnd in einen Mössingen pfandl sieden lassen,  
darmit die abgezupften platl abge-  
brent, laß ihm 4 Stund stehen, presse  
ihm so dann durch ein duch, Nimb  
schön gewaschene hausen platter, 2 loth  
thue es darein, mit Einen halben lb  
feinen Zucker lasß solches auf der  
glutt Zerschleichen wider durch ein  
duch getruckt, giesß in schalerl,  
so ist es förtig, anstatt hausenpla-  
ter Kanst auch 6 Loth hirschorn Nem-

Seite 71

en, wan du aber die sultz wilt sau-  
ber haben, so Kanst statt wasser lemonj  
safft, oder außgeprönten ösßig nehmen.

**[54]**

**Hirschhorn Sultz, wo helfen pein  
darzu kommet**

$\frac{1}{4}$  lb gewässertes Hirsch=horn, Ein halb  
Viertl lb gewässertes helffenbain, dari-

ber giesset Mann 1 Seidl wein, in dem  
2 Seidl wasser, das wasser mus aber  
nicht gleich darauf geschitt werden, son-  
dern Nur den Wein, welcher Vorhero  
allein, Eine Nacht durchweicken Mus,  
als dann lasset Man es 6 Stundt bey-  
laiffig langsamb, gemächlich sieden, und  
probiert es mit einen Tropfen, umb Zu se-  
hen ob die sulz bestehet, dan seiget

Seite 72

Man es durch ein Sauberes duch, reibe  
das gelbe von einen gantzen Citronj auf  
einen feinen Zucker ab, schabet als dan  
das gelbe, uon den Zucker in die Sultz, lase  
solches noch einmahl bey den feüer fein  
gemach auf wahlen, seiget solche wider  
durch ein duch, und wan sye sich et-  
was abKühlt, hernach fühl es in die  
glöser, und gestehen lasßen.

**[55]**

**Hirsch=Horn Sultz zu machen**

Nimb 4 loth geraschpelttes hirschhorn  
gies 1 halb Seidl wein daran, laß über  
Nacht stehen, dan gies 1 halb seidl wasser  
daran, las wohl gemacht sieden, dan laß ei-  
nen Tropfen auf ein Zindäller fahlen, so  
Kanst du es sehen, ob es erstehet als ein  
sultz Seige es durch ein Starckes duch

Seite 73

Raib das gelbe uon 1 biß 2 früschen Citronj  
an einen Schön Zucker, thue es in die Sultz  
las noch ein wönig sieden, seige es wider  
durch ein duch, und schitt es in die schallerl  
und laß stehen, so ist es förtig, Man  
Kan auch die Citronj außlassen, und  
uon 3 biß 4 Tropfen Zimmet öhl dar-  
unter giesßen, du Kanst so Vill Zucker  
darunter nehmen, als du wilst, eines  
hat es gern, das andere nicht, Man  
Kan auch statt des gemeinen wasser  
Paragnplüe wasser, oder oder oxsen-Zingl

wasser nehmen.

**[56]**

**Zimmet Sultz Zu machen**

Nimb schöne lemonj 12 Stück, Trucks auß, als dan, uon disen außgedruckten Safft 1 Seitl genommen, darzu 1 Seitl Milich

Seite 74

1 halb wein, und 1 halb wasser 1 ½ lb feinen Zucker, zusammen in einen weidling, den Zucker darinnen zugehen (!) lassen, wan der Zucker Zergangen, las ihm durch ein Wollenen Sack lauffen, so lang bis wie frisches brunen wasser Klar wirdt, nimbe 6 loth schöne weisse hausnblätter, Zerklopfs, damit du es gantz Klein Zerschneiden, wasch 3 mal auß Einen laulichten, und 3 mal auß einen frischen wasser, und gies als dann auf die hausen plattr, 1 Seitl frisch wasser, lass auf einer glutt, in einen Mössingen pfandl, gemach zerschlaichen, aber stets mit einen Silber löfl umbrühren, damit das sich nicht anprent, oder anlege, wan die Sultz durch geloffen, Truck die hausenplatter durch

Seite 75

Ein duch, und darunter 12 oder 14 Tropfen Zimmet Geist genommen, förbs nach belüben rott mit alcermus oder Turnesoll, plau mit ösßig Feigl safft, gelb mit Saffrian, vnd giess in die Schallerl so ist sye förtig, willst du es aber mit Hirsch=Horn oder helfenbain machen, so nimbt Man statt 6 loth Hausenplatter, 12 loth hirsch=horn, oder helffenbain, und wasch wie die hausenplatter, auch in allen wie sonst und uorhero gemelt, machen, doch das Maß, daß Man das Seitl wasßer bis auf die helffte ein Sieden last, mus aber umb was länger stehen, so ist es färtig.

**[57]**

### **Lemoni Sultz Zu machen**

Nimb 3 Seitl wasser, 3 Seitl lemoni Safft,  
1 ½ lb feinen Zucker, thue es Zusammen in

Seite 76

Einen Weidling, damit der Zucker zer-  
gehet, las durch einen Sultz Sack lauff-  
en, bis es Clar wirdt, und mache es wie  
diese Vorgehende Zimmet Sultz, außßer  
das Kein Zimmet Geist darzue Kommet, also  
ist es förtig.

**[58]**

### **Die Rummel Sultz Zu machen**

Nimb 3 halb recht gutten Wein, und  
Schneid uon 2 lemoni die Schöller da-  
rein, Eines fingers braith, nimb 1 halb  
loth Nagl, 1 halb loth Zimmet, etliche  
Kerndl weissen Pfeffer etliche plüs Saff-  
ran dises alles Zu sammben, in Einen  
Diechl 1 lb weissen Zucker und dises  
alles Zusamben, in ein Mössinges böck  
so lang auf einen feüer sieden lassen, als

Seite 77

Ein weichs bahr Ayer, hernach nimb 4  
loth schöne weisse hausenplatter, wasch  
3 mal auß einen laulichten wasser, und  
3 mal auß einen frischen wasser, auß,  
wan du dan ein Wein hast, so ohne  
Einschlag ist, 1 halbs Seitl und gies  
ihm auf die hausenplatter, wan du  
aber Keinen Solchen wein hast, so must  
statt dessen so Vill wasser nemen, Vnd  
laß Zerschleichen, Und so dan in den  
gesottenen wein geschitt, und durch ein  
wollenen Sack oder seich Tuch durch lauffen  
lasßen, das schön Clar werde, alsdan nimbe  
Pisstatzen und Mandl, schneids in der  
Mütten uon Ein ander, schitte sultz in  
glöserne Schallerl und wirff selbige

Seite 78

darein Nach belieben, laß 2 oder 3 Stund stehen, Kanst es auch in Schüsßel, oder Schallen giessen, wans gestanten ist, so schneids stainer weis, Vnd rüchte es auf, nach belieben, das gewürtz mus alles groblicht gestossen werden, und wan es ein Zeith mit den Zucker in Wein gesotten, probiers starck genug uon gruch, und nimbs so dan heraus.

**[59]**

**Lemoni Sultz Zu machen**

Nimb 12 Schöne gelbe Lemoni, nimb 1 lb Zucker, reib die schallen darauf ab, so dan nimb ½ Maß wasser vnd schab das gelbe uon Zucker ins wasser herab, wan du es alles abgeriben so truck 1 Seitl lemoni Safft auß, Vnd ins wasßer gethan, den übrigen

Seite 79

Zucker darzu gelegt und laß ihm zerwaicken, so dan in sultz sack geschitt vnd durch lauffen lasßen bis er gantz Clar auß siehet, so dan 4 loth hausenplatter gnommen (!), und uerfahrst damit, in allen wie oben, und jeden.

**[60]**

**Pomerantschen Sulz Zu machen**

Wird wie die lemoni Sultz gemacht, Man Mus gutte portugesper pommeranschen nehmen vnd in sommer mus allezeith umb 1 loth hausenplatter zu allen sulzen mehrer nehmen.

**[61]**

**Margaranten Sultz Zu machen**

Nimb Schöne, Saure, Rotte Margaranten leß sye auß, zertruck die Kehn wohl starck, uon disen nihm 1 Seitl Safft, und 1 Seitl frisch wasser, darzu 1 lb feinen Zucker

Seite 80

und vnter einander geschitt, damits Zerge-  
het gies in sulz Sack, und thue es Schön  
Klar durch lauffen lassen, so dan ZerKlopfs  
3 loth hausenplatter, Vnd machs wie oben  
auch wie in allen, Vorgehenden.

**[62]**

**Die Limes Sultz Zu machen**

Nimb 1 lb Zucker, gies darauf 1 ½ Seidl  
wasser, laß ihm zersieden, wan er Zersotten  
laß ihm abKühlen, Truck uon 8 grossen limes  
vnd von 4 lemoni den Safft, reib von vier  
limes die Schöller an einen weissen Zucker  
ab, und Schabs auch darein, Seigs durch  
ein Saubres duch, wan es aber Clar  
haben willst, so laß es durch ein sulz Sack  
lauffen, es verliehrt aber den geruch gar sehr  
Nimb 3 loth hausen platter, oder 2 loth hirsch-  
hornn, und 2 loth helffenbain oder uon Kel-

Seite 81

ber füessen die Sulz, und uerfahrest just  
wie zu andren, so ist es fertig.

**[63]**

**Die Gestiffelte Dorten Zu  
Machen**

Nimb 1 lb feinen Mehls Zucker und 1  
Seidl wasser darauf, thu es in ein  
Mössinges böck, sez es auf das feüer  
laß ihm sieden bis er starck flieget,  
Nimb 1 lb gesch[n]ittene Mandl, rühre es  
in den Zucker hinein, setz es von feüer  
wöck, las es abkühlen, als dan schlag ein  
Ayer Klar darein, und grob gestössene  
Nägerl, und Zimmet, auch Citrone, Pis-  
tazi, eingemachte Nusß, Pommerantschen  
oder Lemoni Schöllerl, thue auf ein platl  
obblätter, mache die dorten darauf nach  
dein b[e]lieben, bach es fein gemach, oversich  
mehr glutt dan unten, so ist es förtig.

Seite 82

**[64]**

### **Die Kösten Dortten Zu machen**

Nimb 4 loth süessen butter, traib ihm in  
Einen weidling an, hernach schlag 2 gantze  
Ayer, undt 3 Dotter darein rühr ein je-  
des wohl ab Nimb 1 lb fain gefaitten Zucker  
rühr ihm darein, thue es gewürtzen, 1 loth  
gestessne Zimmet, Citroni gewürflicht ge-  
schnitten, und Lemoni Schöllerl, hernach  
rührs ein gutte halbe Stundt, auf die  
lezt wan du sye auf streichen wilt, so  
Nimb 1 lb gehackte Kösten, die müssen  
aber vorhero gebratten werden rühre es  
auch darunter streich es auf ein dorten  
platl, mach den Raiff recht gutt her-  
umb, das dir nicht abrühnet, bachs  
Schön gemach so ist es förtig.

Seite 83

### **[65]**

#### **Die Dortten Zu Machen**

Dorten mit halbenden Mandeln, nimb 1 lb  
Mandln, Ziegs ab und schneids blattlich, wan  
dis geschen, so nimb die Mandel auf ein blöch-  
ernes platl und praine sye bis sye  
schön reslicht werden, Nimb 1 lb Zucker  
gies darauf 1 Seitl wasser, so dück wie  
Zu den prenten Zucker, so thue die ge-  
rösten Mandl hinein, auch 1 Virting ge-  
schnittener Pistazi, laß über Nacht stehen  
den anderten Tag nimb 1 Verting gestossene  
Mandl, rühre es auf mit 5 Ayer alß 3  
Dötter, und 2 gantze, wan es schön gerüh-  
ret ist, so thue die gerösten Mandl in die  
gerührten, thue es auch vnter einander  
rühren, Nimb 1 Viertel Citroni, solchen  
langlicht geschnitten, Darunter auch Lemoni

Seite 84

oder Pommerantschen Schöller, und überleg  
das dorten platl mit oblatt, und richt  
die dorten darauf, wan es gebachen ist, so  
mach ein Eis darauf, oder was du wilt.

### **[66]**

### **Germb Dortten Zu machen**

Nimb Mehl in ein Schüsßl, salz es ein wenig, wan die germb wohl gewassert ist Vnd nicht hantig, so nimb 3 löffl Voll und schlag 3 gantze Ayer darein und 6 dötter Nimb gutte Süsße Milch und gutten löfl schmaltz darein, und laß laulicht werden Vnd gies darein, Vnd 1 löfl voll gerübener Seml prösl, rühr es auch darunter, hernach glopfs mit einen Koch löfl wohl ab, und gies ein wenig Schmalz das Zerlasßen ist, oder ein Siesßen butter Vnd glopfs bis der Taig Von löfl geht, abbricht und das er Schön Marb wirdt,

Seite 85

schmir den Modl, bestreichs oben auff, mit zergangenen butter, und Sez es in die werme laß wohl gehen, bach es schön gemacht, so ist es förtig.

[67]

### **Neapolitanische Dortten**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb gestossene Mandl, und darunter ein Nihrnberger löwzelten, wie auch gewürffelt Citroni bizl werck Man Kan auch Kütten ladwari darunter nehmen, sonderlich die rotte, es wirdt gar schön werdt, glein Muscat Nus Zimet grob gestosßen, dieses soll Man mit einen dück gesottenen Zucker fort machen Mach, was uor einen Taig du wilst, und föhl es darein so ist es förtig.

[68]

### **Spöck Dorten Zu Machen**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb Spöck, der nit gesaltzen ist, sied ihm und laß ihm wider Kalt werden,

Seite 86

glaub ihm Sauber, das Kein haut oder fleisch dabey ist, stos ihm in einen Mörser vnd weick 1  $\frac{1}{2}$  Rund Semml in ein Milch drucks auß, stos auch darunter, und

Nimb 1 oder 2 handVoll Mandl, stos auch gar klein, hernach stos wahl untereinander, unter den Spöck Seml, Zuckers, thue es herauß auf ein Schüsßl, schlag vier gantze Ayer, und 3 dötter, und 1 löfl Voll Millich Raumb bachs wie andre dorten so ist sye förtig.

**[69]**

**Ein March Dorten Zu machen**

Nimb Saubers March, hack es Klein, nimb Seml Schmoln, weick es in eine gutte obere Milich auch ein wönig Klein gestossene Mandl, 1 Verting ein gemachte Citroni, glein gewürfflicht geschnitten, 3 Ayer dötter, 2 gantze

Seite 87

Ayer Zuckers so süss du es haben wilt, rühre es wohl unter einander, mache Einen Taig an, nimb so vill Mehl als butter, und ein wenig Schmaltz 1 Ay, Ein wenig wasser, schlag den Taig etliches mal über, wie den butter Taig, walg ihm dinn auß leg ihm auf ein Schüsßl, schitt die fühl darein, und mach wider von Taig ein döckl darüber und bachs so ist es förtig.

**[70]**

**Den Lintzer Taig Zu einer Dorten zu machen**

Nimb 8 loth Schönes, frisches Schmaltz Vnd gies darein ein halbe Ayer Schalen vol frisch wasser, das Man dises wohl mit Einander rühret, biß das Schmaltz schön weis, und lind würdt, rühr das wohl mit ein ander ab, alleweil auf eine Seiten

Seite 88

Wan Nun dises alles wohl gerühret ist, so mach es mit den Mehl, thue salz darein, nimb 8 loth Schönen gewaschnen frischen butter, und dieser mus, so dick und brait gemacht werden, als wie Zum bu-

tter Taig, aber Man mus den butter  
in sommer auf das Eys legen, das er hibsches  
starr wirdt, und Trucken wirdt, le-  
ge den Taig 4 mal über einander  
vnd walck ihm so auß, aber so wenig  
mehl als Man darein würcken Kan  
sol Mans thuen, darnach schmierdt  
Man die Schüssl mit butter undt  
Macht den Taig darauf, und fühl  
ein was du wilt, oben drüber macht  
ein gätter von den Taig, und bachs  
oben auf gute glutt aber wan die . . .

Seite 89 fehlt

[laut Register: Die Pomerantschen Dorten]

Seite 90 fehlt

[laut Register: Die Pistazi Dorten]

Seite 91

. . . hackten Pistazi auf ein dorten plattl,  
röste sye schön braunlich auf einer glutt,  
thue die pistazi in den Zucker hinein, thue  
es uon fewer weck, und rührs unter ein  
ander ab, thue es 4 oder 5 mal über das  
feüer lasßen abtricknen, thue uon 2 lemo-  
ni den Safft und die Schöller darein auch  
geschnittenen Zitroni, rühre es unter  
einander ab thue es auf das dorten pla-  
tl, mache ein Eis darauf, seze es in  
die dorten pfan, das es ein wenig Zusam-  
ben halt, laß es ein wenig bachen, so ist  
es vertig.

**[71]**

**Die Dötter Dorten Zu machen**

Nimb 12 harte dötter auf ein hackbrett,  
Hack sye Klein, 1 lb gestessne Mandl  
und 1 lb gefayten Zucker darunter ge-

Seite 92

hackt, uon 1 Lemoni den Safft und

die schölerl, darunter gemüscht, hernach  
auf ein geschmürtes dorten platl ge-  
preslt, sez in die dorten pfann, laß  
schön braunlicht bachen, mach vor-  
hero von Papier einen Reiff herumb  
so ist es förtig.

## [72]

### **Die Gesottene Paurn Krapfen**

#### **Dorten Zu machen**

Nimb 1 lb Zucker, gies 1 Seitl wasser  
darauf, laß ihm sieden, biß er starck  
fliegt, nimb 1 lb Klein gestosßene  
Mandl, thue es darunter rühren, aber  
uon feüer weg, thue es weil rühren, her-  
nach thue grob gestessene Nagl und  
Zimmet, auch geschnitene Citroni  
darunter auch geribne lemoni Scholl-

Seite 93

erl, thue 2 Ayer dötter darein schla-  
gen, rührs unter einander, streichs  
auf ein dorten platl, mach den Raif  
herumb, setz in die dorten pfann,  
bachs schön gemacht, daß dir nicht  
Zerrinnet, so ist es förtig.

## [73]

### **Die Ringl Dorten Zu machen**

Nimb 1 lb Klein hestossene Mandl und  
thue es mit 2 lemoni braf netzen, thu es  
in ein Mössinges Pöck, und thue 1 lb ge-  
faiten Zucker darunter rührs unter  
ein ander ab, trückers braf über den feü-  
er ab, wan es braf hais ist, thue es wi-  
der in einen Mörser, und thue Von 2 lemoni  
die Schöller darunter raiben 1 ½ loth Zimmet  
auch darunter, stos es braf, thue es

Seite 94

auf ein prötl, und mach ringl darauß,  
aber nicht gar zu gros, derffest auch  
die händt schon ein melben, lege obblat  
auf ein dorten platl, nach dein belieben

und legs Schön Ringl weis auf das blatl  
Setz in dorten pfan, tuhe es schön ge-  
mach bachten, oben auff mehrer glutt,  
dan unten und bachs schon praunlicht  
wan es schön aufgangen ist, so Kanst  
uon Lemoni Safft ein Eys darauf machen.  
so ist es förtig.

**[74]**

**Die auflegte Muschel Dorten**

Nimb 1 lb gefaiten Zucker, 1 ½ Glein ge-  
stosßene Mandl, br[e]sle es unter den  
Zucker, Seze es auf ein glutt, laß tri-  
cken, thue uon ein Lemoni den Safft und  
die Schöller darunter Trückne es braf

Seite 95

ab, thue auch 3 Ayer dötter darunter,  
thu es uon den feüer laß abKühlen, nimb  
auf ein brödl Mundmehl, mach den Taig  
ein wönig föst, das du in Muscheln trucken  
Kanst, laß über nacht die auß getruckten  
Muschl stehen, hernach legs auf obblat,  
und bachs schon gemacht in der dorten  
pfan, gelblicht, hernach mach von Lemo-  
ni, und fainen Zucker auch Ayer Clar  
ein Eys an, thue die Muschl über und  
über bestreichen, darfsts aber nicht  
mehr in die pfann setzen, Kanst auch  
Zimmet oder Csocalati, darunter nehmen  
Vnd legs auf ein umb Kerte Zinschisßl  
Vnd formiers wie dorten, wan du willst  
so Kanst sye auch Ziehrn nach belüben  
aber überspinnen ists Zum Schönsten.

Seite 96

**[75]**

**Die Schmaltz Dorten Zu machen**

Nimb ¾ Schmalz treibs in einen Weid-  
ling wohl ab, wan es Schön weis, wie  
ein putter ist, rühre ein Ayer Schalen  
frisch wasser darein, und Schlag 9 Ayer  
Dötter darein, rührs wider unter ein-  
ander, nimb 1 lb Mundmehl, und 1

halb lb gefaitten Zucker darein, wan  
der Taig angemacht ist, so nimb ihm  
herauß auf ein Nudl bret, und walch  
ihm ein ha[l]ben finger dick auß, legen  
must ihm auf das geschmierte platl,  
Schneidt den Taig umb und umb ab be-  
lege es mit eingemachten, thue in der  
höhe stangl Creütz weis darauf legen  
von Taig faie es mit Zucker an, bach  
es schön gemach, so ist es förtig.

Seite 97

**[76]**

**Die getrückerte Mandl Dorten**

Nimb Schöne ambrasill Mandl 1 lb  
Ziegs ab, schmeis in ein frisch wasser,  
stos es klein, thue Solches in ein Mössin-  
ges pöck, reib uon 4 Lemoni den Safft und  
die Schöller darein Trückre es Schön auf  
den feüer ab, nimb 3 vierting gefaitten  
Zucker, thue ihm auch darein, trückre es  
noch ein gutte weil ab, du must es aber  
alleweil rühren, nimb  $\frac{1}{2}$  vierting geschnit-  
tene Pistazi, 2 oder 3 hendt Voll  
geschnittene Mandl, die Müssen vorhero  
in einen Mössingen pfandl getrückert wer-  
den, abe recht starck, rühre es alleweil  
umb, das sye sich in boden nicht uerbrennen,  
thue es auch darunter, rühre es noch  
ein etliche Vatter unser etc. ab, thu es uon

Seite 98

den feüer weg, laß ab Kühlen, schneid Citro-  
ni darein gewüfflicht, schlag 2 Ayer=  
Clar daran, rühre es Vnter ein an-  
der, streichs auf das dorten platl Schön  
auf, sez es in die dorten pfan bach es  
Schön gemach, das dorten platl mus Man  
Vorhero mit obblat überlegen, so ist  
es fertig.

**[77]**

**Die abgerührte Mandl Dorten**

Nimb 1 lb gefaitten Zucker, thue ihm in

einen weidling, Schlag 3 oder 4 Ayer  
Clar daran rührs ½ stund ab, das es  
Schön weis wirdt, nimb 1 lb gestossene  
Mandl, rühre es darein, nimb gewürtz  
darein, grob gestossene Nagl, Zimmet,  
gewürfflicht geschnittene Pomerantschen  
oder lemoni Schölllerl, ein gemachte ge

Seite 99

schnittene Nus, leg auf ein dorten  
blatl obbläter, machs ein wenig Nas  
das sye pücken pleiben, streichs Schön dar-  
auf, thu einen Papirenen Raiff darum  
machen, bachs mit einer gemachen Klutt  
so ist es förtig.

**[78]**

#### **Gestrichene Mandl Dorten**

Erstlich auf 1 lb Mandl, welche grob-  
licht gestossen müssen werden, nimb 1 gantz  
Ay und 2 Dötter, von einen lemoni die  
schollerl klein geschnitten, auch darzu  
den Safft, auch ein Viertel Siessen butter,  
Zuckers so vill das es siess genug wirdt,  
dises alles unter ein ander gemüscht,  
Vnd auf das dorten platl aufgestruchen  
und Schön gemach gebachen, so ist es förtig.

Seite 100

#### **Aller Handt Köch Zu machen**

**[79]**

#### **Daß falsche Pistazi Koch Zu machen.**

Nimb Schöne ambrsill Mandl, Ziege sye  
ab, würffs in ein frisch wasser, nimbs heraus,  
trückres Schön ab, nimb ein Spenatt Zupfe  
die platl dauon ab, nimb sye in ein Mör-  
ser, Vndt stosse sye nimb Ein Seig duch  
thue es darein, truck den Safft in Ein  
Mössinges Pfandl, sez ihm auf das  
feüer, las ihm anfangen Zu sieden, wan er  
anfangt, so wirdt ein dücke auffstaigen  
wie ein dopfen Schitt es in ein faum löffel,  
oder in ein Kleines Sübl, seige das wasser

dauon, nimb das dücke Von Spenatt, stosse  
1 lb Mandl gar Klein, benötze sye mit di-  
ser dücke, das sye die Pistazi farb beKommen,  
nimb 1 lb weniger 4 loth gefaiten Zucker,  
müsch ihm unter die gestossenen Mandl

Seite 101

hernach schlag 18 Ayer dötter und 2 gantze  
in ein höferl, gies uon disen Ayer döttern  
immer Ein wenig an die Mandln, rührs 1  
stund auf ein Seitten, nimb ein Koch Raiff  
Schmür den selben mit butter, sez ihm auf  
ein glates platl, nimb Ein festen Nudl  
Taig, verpücke den Raif das daß Koch nicht  
durchlauffen Kan, schiere die pfan, das es  
unten, und oben gleiche hitz hat, schitte das  
gerührte Koch in den Raiff, und seze es  
in die dorten pfann, schiere die pfann  
wohl, bis das prot an den Raif hart wirdt  
hernach schiere die glutt wider weck das  
es nicht so gähe bache, dises Koch mus ein  
gantze stund bachen, nimb ein aufsetz  
Nadl stich in das Koch hinein wan du die  
Nadl trucken herauß ziehest, so ist das

Seite 102

Koch außgebachen, nimb das Koch herauß, thue  
den Taig von den Raiff herab, Ziehre es nach  
belieben, Kanst auch lemoni Schölllerl da-  
rein reiben, wan dir in rühren das Koch möchte  
blaiich werden, so nimb noch mehr uon der  
grienen dücke darein, du Kanst es in den  
Pastötten offen Eben eine stund bachen,  
so ist es förtig, Kanst auch Pistazi  
böcherl dauon machen, darfst nur die  
böcherl auf einen marben Taig sezen und  
halben theil eintrucken, daß es unter=  
sich nicht außrinnet, die böcherl müsßen  
mit butter geschmiert werden den Taig,  
schneit oder brich ihn umb und umb  
die böcherl ab bachs hibsich gähe, unten  
und oben gleiche hitz.

Seite 103

[80]

**Ein guttes Kösten Koch Zu machen**

Nimb Kösten siede sye hibsich waich, oder brade sye, hernach nimb ½ lb, hacks sye Klein auf einen hackbrödt, Nimb ½ lb schön weisses haußbrod, reibes auf einen RibEysen, Nimb ½ lb frischen butter oder Schmalz Nimb hernach, das ½ lb gesottene Kösten, thu es nach vnd nach in den butter hinein, vnd traib es wohl ab, auch 1 lb gefaiten Zucker, treib ihm auch mit darunter ab, schlage 8 Ayer dötter darein Eines nach den andren, 12 gantze Ayer rühr solches alles und jedes ½ stund, nimb einen böcheren Raiff, welcher eine Zwerch hand hoch ist, Verpicke es mit einen Taig, wie du die anderen Verpickest, nimb 4 loth Klein geschnittene Citroni, rotten oder weissen, uon einen

Seite 104

gantze lemoni die schöllerl, setz es in die dorten pfann, bachs gemach ½ stund und wan du mainest das es gebachen ist, so nimb es herauß und must es warmer auf die Taffl schicken, das broth mus erst daran gerührt werden, wan du das Koch in die dorten pfann wilt sezen, Kanst auch 2 loth Zimmet darunter nehmen, wan es dir Zu waich möchte werden so Kanst 2 gantze Ayer außlasßen.

[81]

**Ein guttes brodt Koch zu machen**

Nimb 1 lb Mandl, stos oder hacks glein nimb 1 lb Schön frisches schmalz, treibes wohl ab, das es nit Schmälzelt, nimb 8 Ayer dötter schlag eines nach den anderen in das Schmalz treibe es auch mit ab, 1 lb gefaiten Zucker 1lb uon den gestosßenen Mandln, treibe sie

Seite 105

wohl auch mit darunter ab, nimb ½ lb Schön schwarzes hausprod, presle es glein, be-

sprenges mit einen gutten starcken wein,  
nur ein wenig, nimb das broth und 2 loth  
gestossene Zimmet, Vnd rühr es alles un-  
ter einander, uerbicke den Raif welcher 2  
oder 3 finger hoch ist, nimb einen Taig,  
Verpick ihme, uon Einen Lemoni die Schöller  
oder lange geschnittene Pistazi darunter  
bach es ein halbe stund, nicht Zu gäh,  
undt nicht Zu lang samb, so ist es förtig.

**[82]**

**Ein Pommerantschen Koch Zu machen**

Nimb 12 Schöne Portugäser Pommerant-  
schen, reib es auf einen RibEysen das gelbe  
herunter, thue es in ein duch Vnd überbren  
es in einen Mössingen böck, so lang, das sye

Seite 106

Nicht mehr häntig seyn, thue sye in ein  
frisch wasser, und Trucke es wohl auß,  
das Kein wasser darbey ist, nimb 1 lb gutte  
ambrasill Mandl, stosse sye gantz klein  
nimbe die überbrenten Pommerantschen Schöller  
und stosse sye auch mit den SchöllerIn stat  
des wasser Kanst du sie Mandl mit  
Pommerantschen Safft netzen, und das sye  
nicht ölicht werden, nimb 1 lb gefaiten Zucker  
thue ihm unter die gestossene Mandl bre-  
sle ihm wohl ab, schlage 18 Ayer dötter  
und 2 gantze in ein häfen, rühre es  
gemach unter das Koch ein gantze stund  
hernach schmire den Koch raif mit butter,  
uerbicke den Raiff umb und umb mit einen  
Taig, seze es in die geschirte dorten pfan  
bache es bey einer Mittern glutt 1  
gantze stund, so bald als es sich

Seite 107

Zaigt, als wan es wollte fahlen nihme es  
heraus, so ist es förtig.

**[83]**

**Das Marillen Koch mit Mandln**

Nimb 1 ½ lb Mandl, stoss in Mitterer

größe, und 1 lb Marillen Salsen, rühr be-  
des unter ein ander ein viertl Stund, nimb  
14 Ayer, und 25 Dötter, schlag es nach und  
nach hinein, und rühr es ein gantze Stund  
und Zuckers nach dein belieben, und Von 2  
Lemonj die Schöller, rühre es Schön, ein stund  
lang, fühlle es in Koch raiff ein, aber gutt  
Verbickter, dan diese Köch rinnen gern aus,  
jedoch bache es schön, schön Küel auf die  
2 Stund lang, so ist es förtig.

#### [84]

##### **Ein auffgeloffenes Weichsel Koch**

Nimb gutte Milch, Koch Einen vierting Reis  
darein, der Vorhero wohl gewaschen ist, sied ihm

Seite 108

Gantz weich und dück, hernach laß ihm  
abKühlen, stos 1 Vierting Schöne Mandl,  
wan der Reis gearbeitet ist, so mus  
Man ihm auch stossen, nimb 1 Vierting  
siessen butter, rühr ihm wohl ab, nimb  
die Mandl, Reiß, und Zucker, rühr alles  
wohl unter einander, nimb uon 1 frischen  
Lemoni den safft wie auch die Schöller, glein  
geschnitten, rühr alles unter einander  
bis das es auflaufft, gies es auf ein  
Schüsßel, mach ein Raiff darumb, bach  
es biß 3 Viertl Stund herauß nicht Zu  
gäh, und nicht Zu Kalt; so ist es förtig.

#### [85]

##### **Ein gestiffteltes Schmaltz Koch**

Schneid Mandl nach dem du Vil haben  
wilst, auf ½ lb, ein gutte große hand  
Voll Pistazi, grien Citroni, eingemachte

Seite 109

Kütten Spalten, lemoni, und Pomerantschen  
Schöller, was Man will, dises alles ge-  
würfflicht gesch[n]itten, ein gutten procken ge-  
stossene Mandl, damit es ½ lb hat,  
dise müsch alles unter einander,  
nimb 1 ½ lb gefaiten Zucker darzu, und

mache es mit faumeter Ayer Clar an,  
wie das geschobene, und mache Runte  
patzerl darauß, bach es auch also, wan  
es Kein Schönes Eys nicht hat, so must  
noch mehr Zucker darzue nehmen, mache  
es und Trückne es, wie das geschobene  
es ist gar Schön.

**[86]**

**Ein Geleitertes Mandl Koch**

Nimb 2 lb Mandl, Vnd stos sye gantz  
Klein, Netz es Mit Ayer=Clar, das sye  
nit ölicht werden, nimb 7 vierting Zucker

Seite 110

Vnd gies 1 ½ Seidl wasser darauf, und  
las ihm dück sieden, Nimb den faumb  
löffl Vnd probier ihm ob er fliegt, wan  
er fliegt, so thue die Mandl darein  
und rührs ab, das es schön glat würdt  
und laß es stehen, bis es Kalt würdt  
Nimb 28 Ayer dötter, Vnd 12 gantze  
Ayer, und Rührs durch ein ander ein  
gantze Stund auf ein seiten, hernach ver-  
mach den Raiff, mit einen Taich Von schwar-  
tzen Mehl herumb, vorpück ihm fein  
wohl, Vnd schitt es in den Raiff hinein  
schiere die pfan fein gleich, unten wie  
oben, bachs Schön gemacht heraus es  
hat biß 2 Stundt Zu bachen, so ist es  
fertig.

Seite 111

**[87]**

**Ein brodt Koch, wie Wirs Machen**

Nimb 1 lb Schmaltz Rühr es wohl ab, in  
einen weidling, nimb ½ lb Mandl, stos,  
rühr es auch darunter, nimb schwartz  
brodt, welches nicht dalket ist, so Vill  
als Von 5 Rindseml die Schmoln auß=  
tragt, waicke es in einen guten wein,  
wan es genug gewaickt ist, so truck  
es durch ein duch, und Zerbresle es,  
rührs auch darunter, 15 gantze Ayer

undt 5 Dötter Zusammen in ein höfferl  
geschlagen, rührs wohl ab, 1 lb gefaiten  
Zucker, Nimb dan lemoni Schöllerl,  
Eingemachte Citroni, schneide es ge-  
würfflicht, und schits auch darunter  
schmir den Raiff, und Verbüch ihm mit

Seite 112

Taig, und bach es gemach so ist es  
förtig.

**[88]**

**Das geschobene Koch Zu machen**

Nimb 1 ½ lb gefaiten Zucker, Schwartzten,  
thue ihm in Ein böck oder in ein Weid-  
ling, schlag 2 oder 3 Ayer=Clar  
daran, das du hald mainest, das du den  
Zucker netzen Kanst rühre es ein  
gantze halbe stund ab, hernach Nimb ½  
gantze klein gestossene Mandl, rihr es  
darein hernach machs Zu 4 theil, eines  
färbst roth mit Turnesoll, oder mit al-  
kermus, eines grien mit spenat, thue den  
spenat stosßen, Truck den safft aus, sez  
ihm in ein Mösßinges pfandl, auf das  
feüer, wans anfangt Zu sieden, so wirdt  
Eine dickhe in der höhe aufsteigen, schöpfs

Seite 113

Mit Einen faumb löffl ab, und förb  
grien, den dritten las weis, den 4ten Mach braun  
mit Schocolatl oder mit Zimmet, den 5ten  
mach plau mit Plauer Schmolten, streich  
solches straffel-Weis auf das dorten platl,  
das platl mus aber das Erste Mahl mit  
butter gschmirt werden gantz din auf  
fähe es in der höhe ein wenig mit  
Zucker an, setz in die dorten pfan gib  
obersich und untersich gleich glutt,  
das es schön in die höhe gehet, hernach  
Nimbs heraus, und thu es mit einen hack-  
Mösßer, auf 3 Mahl herunter schieben,  
hernach legs auf ein Vmbgekerte Zin-  
schisßel, so ist es förtig.

Seite 114

**[89]**

**Ein Mandl Koch mit frischen Citeroni**

Nimb 1 ½ lb Mandl Zihe sie ab, in ein frisches wasßer, hernach nimbs, und stos nicht gar Zu Klein, thue es in einen Weidling mit 1 ½ lb gefaitten Zucker hernach Nimb ein frischen Citroni so gros als du willst, und Reib ihm mit sambt den schöllern, hernach in ein böck, bintte alles in ein fetzel, legs in ein Siedendes wasßer, las so lang Sieden, als ein lindes Pahr Ayer, hernach thue es in ein frisches wasßer, sambt den Fetzl, wan er abKühlt ist, Reibe den sauber auß, das kein wasßer darbey bleibt, thue ihm Zu den Mandeln mit Zucker, Rühre den wohl ab, Nimb

Seite 115

darzu 21 Ayer dötter, Vnd 9 gantze Ayer, spridl es wohl unter einander ab, fast 1 gantze Stund, und rühr die ayer gemach darein, Verbücke den Raiff Mit Nudltaig, und schmir den mit butter, schitte das Koch hinein, setze es in die dorten pfan, bach es schön gemach 2 stund lang, so ist es förtig.

**[90]**

**Das alte Modi Koch**

Nimb 7 gantze ayr, Vnd 1 Kösten gros Trachant, thue es in ein häffen, Vnd schlag es eine gutte stund wohl ab, Nimb ½ lb geschnitene Pistäzi, Rothe Kitten lattwery eingemachte Citroni, und lemoni schöler eingemachte Pommerantschen schöller, 12 loth Zirwes Nisßl, die Schöller, und der Zucker müsßen gantz auf die letz hinein

Seite 116

kommen, wer will Kann den Zucker fliehet sieden

es wird gar schön rogl, Vnd bachs wie  
ein anders Koch, schön gemacht, du Kanst  
auch Ein Eys darauf machen, wan du  
wilst, schmir aber den Raiff mit  
butter, so ist es förtig.

**[91]**

**Das gewürmelte Schmaltz Koch**

Man nimbt auf ein Mütterer Schüsßl  
ein Mund Mehl, dan 9 oder 10 Ayer,  
und Milich unter ein wohl abge-  
schlagen, und ab gespidlet, mach damit  
den Taig an, dünner alß Zum Prosn Koch,  
damit er sich Schön giessen last, man Kan  
das Erste mahl eines giessen, und probieren,  
ob es Zu dück ist, wan das ist, so Kann  
Man nach giessen, laß in einen höffen ein  
Schmaltz hais werden, und nimb hernach uon

Seite 117

disen Taig in ein höferl, und gies das schmaltz  
gantz Klein und dinn, in wehenden giessen  
aber, mus man mit einen Kochlöffl stihl  
in Schmaltz umbrühren, bis man nicht mehr  
giest, und auf 1 mal nicht Vill Taig ge-  
nohmmen, das schmaltz nims auch nicht Zu  
hais, noch Zu Kalt seyn, wegen der hütz  
das es nicht zu resch wirdt, und wegen der Kühle,  
das es recht auß sieden Kan, es wird gar ein  
Kurtz gewürmlichtes schmaltz Koch, und  
wan es aufgesotten hat, so fast Mans her-  
auß in ein Süßl, und trucks auß, Man  
Kans faist oder Mager lasßen, und wan man  
wil so kann mans in ein reühndl, auf  
ein glutt setzen, und hipsch grämlicht lasßen  
werden, und in ein Schüsßl umbgekehrter

Seite 118

rüchten, so dan gibts auf die Tafl, es ist schön  
und gutt.

**[92]**

**Mandl schmaltz Koch**

Nimb auf ein grosse schüssl, 2 lb Mandl

leß es auß, legs in ein frisch wasser, trü-  
ckne es mit ein Tuch sauber ab, schneide  
Mandl Zu 4 theil, biß das gar hast,  
nimb 1 loth schönen tragant, waicke ihm  
in ein warmes wasser, daß er waich  
wirdt, alß wie dücker gersten Schleim  
druck ihm durch ein düchl durch, Truck  
auch Von gantzen lemoni den Safft darein,  
nimb auch Von Einen Newgelegten Ay die  
Klar, wohl auf einen däller abgeschlagen  
nimb 2 lb Klein gefaiten Zucker, rühr  
den selben in den Trachandt, schitt die Man-

Seite 119

dlen darein, rühre alles unter ein ander ab,  
wan er gar Zu trucken ist, so Kan man noch ein  
abgeschlagene Ayer Klar nemben, nimb oblat,  
schneide sie langlicht, doch mehr vierEckicht,  
thue einen löffl Voll umb den anderen darauf,  
richt es fein schön hoch auf, bachs in einer  
dorthen pffann gar Kühhl herauß, das es sich  
schön außziehet, und nicht anbrendt, wan  
es oben auf schön liecht braun ist, so  
nimb es herauß, richt Koch darauf als  
wie bergweg, entzwischen, wo lähre orth  
bleiben, so Kan man, wie eine Nusß groß  
eingemachte Ribisl, oder gestockten safft  
legen, so ist es förtig.

[93]

**Marcepän Mandl Löbzeltl**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb außgeleste Mandl, stosß

Seite 120

fein groblicht, nimb hernach  $\frac{1}{4}$  lb Zucker  
sied die Mandl wohl in Zucker, daß Man  
den Taig in die Mödl trucken Kan, wan  
sye getruckt sein, so trücker es in  
Einer Dorten pffan, das sye schön weis  
werden, sye müssen auf obblath Ge-  
macht werden, nimb ein gefaiten Zucker  
und ein frisch wasser, mach Ein Eys  
Dar Von, rühre es gar wohl, und  
streichs auf die löbzeltl, und

bachs also, so ist es recht und  
förtig.

Seite 121

### **Die Gefaumten Köch Zu machen**

**[94]**

#### **Ein Faumentes Koch Zu machen von grien Ackres**

Nimb griene Ackres, butze sye, das  
nichts schwartzes dabey bleibt, thue sye  
in ein grosse Rein, dünste sye, aber  
immerzu umbrühren, damit sye sich nit  
anlegen, hernach nimb ein Sib, schlage  
sye durch, hernach Nimb auf ein große  
schisßel 1 lb durch geschlagene Ackres  
Nimb 3 Viertel, Vnd 4 loth Zucker, thue  
es in die durch geschlagene Ackres  
hinein, Nimb 12 schöne frische Ayer  
schlag allezeith 3 Klar auf ein erde-  
nen, oder hiltzernen Däller ab, das sye  
schön stath, und schön föst werden, thue  
es in ackres Vnd Zucker hin ein, Vnd

Seite 122

rühr es 1 gantze Stund, also zwar, das  
wan du 3 ayer Klar ein Viertl stund  
als dann widerumb 3, so lang rührest,  
bis alle 12 darinnen sein, hernach nimb  
Ein glattes blattl, thue das Koch hüps[ch]  
hais darauf Nimb Von einen andern  
Ayer die Klar, und Klopfe es ab, wie  
die Vorigen, und überstreiche das ganze  
Koch damit, nimb 4 loth Zucker, und  
fähe es auf das Koch, das es über und  
über damit gefähet ist, setze es  
in die dorten pfan, dises mus unter=  
sich nur ein Kleines glüetl haben,  
obersich aber mehr<sup>5</sup>, las es also ½ stundt  
bachen, wan das Koch umb und umb zer=  
schrät so ist es auß gebachen, wan es  
übersich zu braun wirdt, so nimb butter  
oder schmalz, überstreiche damit ein

---

<sup>5</sup> mehr über der Zeile eingefügt

Papier, döcke es auf das Koch, biß es recht, außgebachen wird, schierest du es untersich Zu gähe, so fahlt dir alles zusammen, wan du den Zucker in die ackres thun wirst, so würdt das Koch supen dünn werden. Schröcke dich aber nicht daran, wan du die ayer Klar thuest darein rühren, so wirdt das Koch widerumb dickh werden, wan du Kütten, oder apfel Koch machen willst, so must die selbigen brathen, sonst ist es eingemacht.

**[95]**

**Ein faumentes Marillen oder Hötzenböhr Koch zu machen**

Nimb ein schöne föst gesottene Salßen, 1 lb, treibe sye ab in einen weidling, das sye schön glatt würdt, hernach nimb 10

frische ayer Klopfe sie Ayer Klar allezeit auf einen Erdenen, oder hölzernen deller ab, das die Klar schön fest würdt, und recht stehet, rühre als dan 3 ayer Klar ein gutte lange Viertel stundt, darein, dan wider 3 eben so lang, und also bis sie Völlig darinnen sein, das du es Zusamben eine stund rührest, mach ein Eys darauf wie auf den ackres Koch, willst du aber Kein Eys darauf haben, so setz es nur so in die pfan, wie du es aufgestrichen hast, streiche es auf ein glattes plattl hüps[ch] hoch auf, du Kanst es auch auf 2 oder 3 gattungen Machen, wülst du es nicht glatt haben, so nimb ein leffl, und würff uon den übrigen Koch brocken weis darauf, so

Wirdt das Koch gar schön fölsicht, auf diese arth machest du allerhand Koch, Wanst uon Kütten eines machst, so kanst keckh 14 Ayer Klar nemben, wan du es wilst auf ein würtschafft machen, das du es wilst grösßer haben, so Kanst auch zu ietzt bemelten Koch 12 Ayer Klar Nemben, würd aber nicht so gutt, Kanst auch auf diese arth die Köch Von Ribisl, himpör, Marillen machen, das hötzenbör Koch dörrfte wohl 1 ½ stundt gerühret werden, und wan du dises Koch machen willst, so must du just 1 Stund uorhero anfangen, Zuzurichten ehe Man Zur Taffel gehet, wan der Koch zum ersten mahl anricht alß dan setz es in die dorten pfan, biß man das andere Mahl auftr[e]gt, so ist es förtig.

Seite 126

**[96]**

**Daß faumente Schocolate Koch**

Nimb 1 lb Kitten oder äpfl Salsen, was du hast dises mus aber hüpsch durch geschlagen sein, rühre es als dan in einen Weidling ab, das schön glatt würdt hernach nimb 12 Ayer Klar und Mach es wie in Vorbeschribenen Köchen, Nimb 1 Viertting Klein geribenen Schocolate, rühre es unter das gerührte Koch, doch nur so viel, das es unter ein ander gerührt würd, die pfann mus aber geschirt werden, damit sye schön warmb wirdt, und das Koch baldt förtig wäre, bach es doch gemach, das baldt daß Koch anfangt Zerschräden, must du es gleich auf die Tafel geben, sonst fahlet es dir als baldt Zu samben, du Kanst auch Ein Eys darauf Machen, Mit faumenter Ayer Klar überstreichen, und

Seite 127

dücker mit Zucker angefait so ist es förtig.

**[97]****Gleiwen Dorten Zu Machen**

Nimb Schöne feine Mandln, wisches  
Mit einem duch sauber ab, stöss es  
Klein, halben theil, den andren halben theil  
hacke, so uill es möglich ist Klein zu  
hacken, hernach nimb so Vill Zucker  
als du Mandeln hast, stos ihm  
auch Klein, nimb ihm in ein Weid-  
ling, der Zucker mus aber gefaihet  
seyn, nimb 4 Ayer Klar auf 1 lb  
rühre die Mandl darein, nimb 2 loth  
Zimmet, bey 1 Vierting Klein gehackten  
Citroni, uon 2 oder 3 Pommerantschen  
die schöller ab darunter geriben,

Seite 128

Rühre solches ales durch einander, nimb  
Ein blätl belegs mit oblat, wie  
sonst, setz es in die Pfan, las es  
untersich gemach bachen, mach ein Eys  
mit lemoni Safft darauf, so ist  
es förtig.

**[98]****Die Schlängl dorten Zu Machen**

Nimb Schön gefaites Mundmehl auf  
ein Nudl brödt, 3 händt Voll, nimb 1 Seitl  
gutte laulich<sup>6</sup> Millich, 3 oder 4 loth butter leg ihn in der Milich<sup>7</sup> 2 gantze  
Ayer und 2 Dötter, nimb das Mehl auf ein  
brödt, Zähre ihm praf ab, wie Man den  
Taig Zum Milich raumb Struln abzu-  
Zähen pflaget, so lang, biß er sich uon  
den händten schöllet, er mus recht waich  
seyn, damit du ihn schön dinn auß  
Ziehen Kanst, wan der Taig also ange-

Seite 129

macht ist, so lege ihm unter einen Weid-  
ling, und las ihm bey Einer halben Stund  
rasten, hernach nimbe ihm auf besaites

---

<sup>6</sup> laulich übergeschrieben

<sup>7</sup> leg ihn in der Milich übergeschrieben

düsch dich, das dir der Taig nicht anpapat,  
hernach walcke ihm auß, und Ziehe ihm auf  
den Taig so fein als es Möglich ist aus,  
hernach Zähre Von den Taig das dücke umb  
und umb herunter, hernach mach Ein  
fühl an, dan nimb Ein guttes lb  
außgewaschene Weinböhr, 1 lb gefaitten  
Zucker, 4 loth gefaite Zimmet,  $\frac{3}{4}$  lb Klein  
gestössdelte Mandl, Klein geschnitte-  
ne Citroni, auch Lemoni Schöllerl, dises  
thue alles Zusamben in ein schüssl,  
Müsch es wohl unter ein ander ab, her-  
nach sähe es über den außgezogenen  
Taig, hernach nimb  $\frac{1}{2}$  lb Süßben butter

Seite 130

laß ihm Zerschleichen, hernach nimb Eine  
föder, und thue den butter darauf schlin-  
gen, hernach rolle es Zu samben wie Ein  
Millich=raumb Strudl, Vnd thue es auf  
Ein rundtes dorten blätl, und setz es  
ihn die dorten Pfann, las es hibsch  
gemäch bachen, untersich weniger glutt  
als oben auff, hernach bestraiche es  
in der höhe, wan es halben theil ge-  
bachen ist, mit einen Ay, und setz es  
widerumben hinein, und laß es forth  
bachen, wan es schön gelblicht ist, so  
Nimbe es als dan herauß, laß es  
anKühlen, wans du es aber gar gutt  
wilst machen, so nimb mehr Wein-  
böhr und Zucker als Mandeln, es beKomet  
ein bössre gütte, als dan ist es förtig.  
auf den platl formiers wie ein Schlangl.

Seite 131

[99]

#### **Die Plau Weinböhr Salsen**

Nimb Schöne, grosse plau Weinbör, Zupfe  
es ab in ein grosse dücke Reifen, las es  
dinsten ein gutte halbe stund, auf einer  
Mittern glutt, rührs ein etlichs mal  
umb, mit einen Koch-löffel, hernach schlags  
durch ein dückes Süb, hernach weg 1  $\frac{1}{2}$  lb

Mehls Zucker, dunck ihm in ein frisch  
Wasßer leg ihm in ein Mösßinges böck  
Vnd Schitt 2 lb durchgeschlagene Salsen  
darauf, es mus aber hipsch grösse glutt  
haben, rührs alleweil wie sonsten die Salsen  
als dan, wan Man den boden Von böck siehet  
so ist es genug gesotten, Kanst auch le-  
moni oder limes Schölller darein thun, fühl  
in weisse glöser, stich die platern auf  
so ist es förtig.

Seite 132

**[100]**

**Die Maulböhr Salsen Zu machen**

Nimb Schöne, Schwartz Maulböhr, thue  
es in ein grosse Reihn, dinst auf  
der glutt, ½ Stund, hernach Schlags  
durch ein dückes Süb, thue 1 ½ lb Zucker  
in ein Mösßinges böck, Schitt darauf  
1 ½ lb durch geschlagene Salsen, las  
sieden wie sonsten die Salsen, wan du  
Von böck den boden Siehest, so ist es ge-  
nug gesotten, fühle es in weisse  
glöser, stich die plater auf, so ist  
es förtig.

**[101]**

**Getrickerte Pomerantschen oder  
Limes Zu machen**

Nimb schöne Pomerantschen, Schöll sye schön  
dinn, wan du sye geschölt hast, aber das  
die schölller beysammen bleiben, Nimb 1 lb  
Zucker, 1 Seitl wasser, sez auf ein feüer,

Seite 133

las sieden, weg ½ Pomerantschen, wan der  
Zucker siedet, wirff ihm darein, las es so  
lang sieden als ein paar Ayer, schitt es in  
ein Weidling, las stehen bis sye kalt werden  
seig die supen dar Von, sez wüder auf daß  
feüer, wan der Zucker siedet, bis dück an-  
fangt Zusieden, Nimb den faum löfl stöck  
ihm hinein, schling ihm, wan der Zucker  
daruon fliegt, ist es gutt, thuest ihm

Von feüer hinwöck, Nimb ein Silberlöffl  
Vnd thue den Zucker mit den Silwerlöffl  
tabelliren und Nimbs hipsch heraus auf  
ein reiterl, laß abseigen, so seint sye  
förtig.

**[102]**

**Getrückerte Öpfl oder Kütten**

Nimb schöne weiße brinner oder Mat-  
schansker öpfl, was uor eine wilst,  
schöll sye schön gefurmet, wirffs in

Seite 134

ein frisches wasser, sez in ein Mössinges  
böck ein wasser auf, wan das wasser sie-  
det, so lege die Kütten oder öpfl Zusamben  
darein, las sie so lang sieden, bis sie  
Von der spen=Nadl herunter fahlen, setz  
auf in einen Mössingen böck 1 lb Zucker  
gies darauf 1 Seidl wasser, sez ihm  
auf das feüer las sieden, wan es siedet  
so weg 1lb Kütten oder öpfl legs hin-  
ein, las sieden, bis die Sultz fahlt  
schits in ein Weidling, las stehen  
biß den anderten Tag, seig die supen wi-  
derumb daruon, gies in ein Seig tuch,  
las es Sieden, so wirff die öpfl darein  
bis starck gesultzt fahlt, hernach  
schitte es in ein Siw las abseügen  
Vnd setz in ein Trücker Kasten, so  
seind sye förtig.

Seite 135

**[103]**

**Rotte Ribisl Zu trückhnen**

Nimb Schöne große tribl Ribisl, Vnd  
ein Zwirn fadn, bünd allezeith 5 bis 6  
tribl Zusamben, Nimb 1 lb Zucker, gies  
darauf 1 Seidl wasser setz aufs feüer,  
las ihm Sieden, wan der Zucker schön an-  
fangt Zu sieden, das er faumet in den  
löffl, wege 1 lb Von den Zusamben gebun-  
denen Ribiseln, läg sye in die pfann, Vnd  
las sieden ein, fein lang hernach Nimbs

Von feüer weck las stehen bis den ander-  
ten Tag, schitt es widerumb auf ein  
Reitterl, laß die supen dar Von seigen  
Nimb Ein Seig Tuch seig die supen dar  
Von, las sieden bis die Sultz fahlt, so  
leg die Ribisl darein, und las ein Sudt  
mit thun hernach in einen Weitling las die

Seite 136

Supen daruon, wie das andere, thues auf  
die tricker wie oben, so ist es förtig.

**[104]**

**Die getrickerte Kösten**

Nimb Schöne Kösten bratte sye, aber  
das sye nit braun werden hernach schöle  
sie auß, Nimb ein stickl Zucker,  
gies  $\frac{1}{2}$  Seitl wasser daran, laß ihm  
Zersieden, aber die Kösten Müsßen Vorhero  
in ein Mösßingen Pfändl in siedenden  
wasser 3 Sudt auf thun, hernach thue  
die kösten auß den wasßer heraus, und  
thue sye in den siedenten Zucker hinein  
las es sieden wie ein weichs paar Ayer,  
setz es aber gleich Von feüer, Vndt  
las sye über Nacht stehen, den ander-  
ten Tag siede sye biß der Zucker starck  
fliegt, setz von feüer Vnd las ein we-

Seite 137

nig stehen, hernach tabaliers, Vnd Ver-  
fahrest damit, wie mit Pommerantschen  
Schallen.

**[105]**

**Die getrickerte Marillen**

Nimb Schöne Marillen, nicht gar  
recht Zeitig seind, aber dennoch geförbt,  
schöll sye schön, thu in einer Kupfernen  
pfann wasßer siedend lasßen werden,  
wirffs darein, laß einen Einzigen Sudt  
aufthuen, thue es Von den feüer hinwöck  
wirffs in ein frisches wasser, las recht  
abKühlen, hernach legs auf ein Reiterl,

laß abseigen, legs in ein Weidling,  
hernach nimb 2 lb Zucker, gies darauf  
½ Wasser, thu ihm in ein Mösßinges  
böck, laß ihm Zersieden, wan der Zucker  
Zersotten ist, so schitt ihm auf die Marillen,

Seite 138

hernach laß es stehen, bis den anderten Tag  
hernach seige die Supen herunter leig (!) Ein  
Stückl Zucker nach, gies ihm wider heisser  
darauf, laß ihm über Nacht stehen, seige den  
tritten Tag die supen wider herunter, Vnd  
las es sieden, wan die supen sied, so wirff  
die Marillen darein, las es sieden, bis die  
supen ein wenig gesultzt fahlt, hernach  
schitt es wider in den Weidling, las ab-  
Kühlen, Vnd legs hernach auf ein Süb,  
stell es in ein trücker Kasten, oder sonsten  
auf ein warmes orth, du Kanst es auch in  
dögl halten, biß du sie brauchst Zum auß-  
legen, als dan seind sye förtig.

**[106]**

**Die Getrückerte Pommerantschen Schöller**

Nimb Schöne, Saure, Pommerantschen, schölle  
sye schön raifflicht:Weis hernach schneids  
Zu 4 Spalten, und Schmeis sambt den Kreitl

Seite 139

in ein frisches wasßer, hernach setz  
in einen Mesßingen böck wasßer auf,  
schmeis die Pommerantschen Schallen, und  
das Kreützl hinein, Vnd las es sieden, bis  
wan du mit einer Nadl hinein stichst, sye  
gern herab fahlen, aber das Kreitl mus ehen-  
der heraus Kommen, dan es ist gleich ge-  
sotten, hernach wan du Von 6 Pommerantschen  
die Schallen hast, so nimb 1 lb fein Zucker  
gies darauf 1 Seitl wasser, laß ihm zer-  
sieden, hernach Schmeis die Schallen darein  
und las es Einen Einzigen Sudt aufthuen,  
hernach sez es hinweck, und las abKühlen,  
hernach setz wider auf, und las Ein Sudt  
aufthuen, Vnd las wider abKühlen, Je

öffter als du sie abKühlen last, Je schöner  
als sye werden, wan du sye hernach  
Zum letzten auf setzest, so laß sye sieden

Seite 140

biß der Zucker starck fliegt, hernach setz  
Von feüer weck, tabaliers schön, bis sie  
ein wenig weislicht wirdt, hernach leg auf  
ein Zinschisßl Kochlöffl, Vnd leg die  
Schöller darauf, wans ein schön glantz  
haben, so seint sye recht, wans aber  
Kein schön glantz haben, so wirf sye  
wider in den Zucker, und schitt ein we-  
nig wasser darauf, und lass wider  
sieden, bis der Zucker wider fliegt, machs  
wie Zu Vor uon Kreütl mach heüffln,  
setz es an ein warmes orth, das den  
glantz nicht Verliehren, so seind sye  
recht, und förtig.

**[107]**

**Marcipan Tordten Zu machen**

Auf 1 lb Mandl nimbst  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, stosß  
Die Mandl klein alß ein Mehl, und  
das schön weis verbleiben, darffest nicht

Seite 141

Zugiesßen, damit sye nicht Zu nasß werden,  
stosß den gefaitten Zucker unter die Mandl,  
als dan trücker in einer Rein, oder  
Mösßingen böckh, aber nicht Zu vill,  
Zum aufsähen nimb Zucker, walcke dün-  
ne blätl auß, Von den Taig, und schneide  
von Papier ein blat, wie ein Hertz, grösser  
oder Kleiner, nach dem Man die dorten  
Gros haben will, 8 oder 10 blätl miessen  
es seyn, wie mans Zusamben setzen Kan,  
ausßenher schneids nach Schrembs, aber  
nicht tieff, setze es umb und umb auf  
nicht gar eines Zwerch=fingers hoch, bie-  
ge die Spitzl nach schrembs, eines  
hinein, das andre herauß, trücker her-  
nach in der Tordten pfan, aber es mus schön

Weis bleiben, auf den boden, aber Kan  
es schon braun seyn, wegen der fühl, nach  
dem es getrückt, so fühlle sie ein,  
in ein jedes blat ein besondere fühl,  
Damit allerley farben herauß Kommen,  
mache wutzel, Einen auf der Mitte, nach  
der leng, auf der seiten, und nach schrembs  
auf den Mittern wutzel auf beeden seiten  
Kleine Kügerl gelegt, und trückers wi-  
der, wans getrückt ist, so setz auf ob-  
blat Zusamben, und mache Ein Eys  
auf die Mitte, mache 2 Kränzl, und  
schneids auch ein, das Mütterer mus  
aber höher seyn, auch darzwischen Ein-  
gemachtes gefühlt werden, in der Mitte  
auf die höhe ein bischerl gemacht, außen-  
her blätl, und auf bäden seiten gespitzt ge-

macht, auch also geschnitz, und für ein ander ge-  
legt, biege es grumb zusamben, trückers  
gantz an die stöll, und mache es Zwischen de-  
nen öcken hinein, mit den Eys bestreichs  
über und über, und setz es wider in die Tord-  
ten pfan; Man Kan auch gefarbt Eys  
machen, und untermischen, darauf Zierte es  
wider mit was du wilst, also ist es recht und  
förtig.

**[108]**

**Krepsen Dorten Zu machen**

Nimb 50 Krepsen, 12 behalt dauon Zurück, be-  
nembe denen anderen das äderl, und gall, stosß sye  
Klein in einen Mörser, gieß 1 Seitl Millich da-  
ran, und seüche es durch ein sübl, lasß in  
einen Reindl Zusamben gehen, Zu einen döpfen,  
seiche, oder trucke das wasser wohl da Von,  
die anren 12 Krepsen aber, siede in Saltz wasß-  
er, lese sye, auß, und hacks Klein, nach den  
hacken aber stosß sye Klein in einen Mörser, stosß auch

den dopfen darunter, weicke umb 1 Xr: Semmel in die Milch, die rindten oben dauon geschnitten, stosß 1 Viertel Mandl, mach mehr als  $\frac{1}{4}$  lb Krepsen butter, behalt aber uon solchen Ein wenig Zu rück, den andren theil treib Ein wenig ab, waicke Turnesoll in ein wenig wasser, laß ihm sieden, und benetze damit die Mandl in stosßen, damit sye schön roth werden, aber nicht mehr als sovil darzue, das nur die Mandl nicht öllicht werden, rihrs unter den butter, in die gestosßene Krepsen, und auß getruckte semmel aber, schlag 6 Ayer eines nach den andren, man darf nur 3 döter und 3 gantze nemben, Zuckers, das es süß genug ist auch lemoni schellerl darzue, also rühr es ein gantze stund, auf die lezt, so laß den rothen butter ein wenig Zergehen, und rühr ihm darein, so dan streichs auf, wie linzer dorten, fühle Ein was beliebt, und hernach bach es Gemach, oben auf mehr glutt als unten, wan der Taig aber ein wenig Zu dick wäre, so Kanst noch ein Ayer dotter, oder ein gantzes Ay darzu nemben, mach Ein Klares Eys darüber, das schön roth scheineth, und wan du das Eys darüber gestrichen, so schneide Pistazi darauf, Klein gewürfflicht, und strähe es darauf, aber gantz schitter, es ist schön und gut.

Seite 145

[109]

### **Den Schnee Zu Machen**

Nimb Schön fein gefaiten Zucker, 8 loth, 2 grosse, frische Ayer, die Klar daruon, thue die Klar in ein erdene Schisßl, oder däller, hernach rühr es wohl ab, Nimb 1 viertltheil Von den gefaiten Zucker, rühr es ein gutte weil ab, darnach nimb wider 1 Viertel theil, und ein so fort, bis der Zucker gar darein Verrihret ist, und in allen  $\frac{1}{4}$  Stund gerührt worden ist, hernach setz in eine pfandl  $\frac{1}{2}$  lb feinen Zucker auf und gies nicht gar  $\frac{1}{2}$  Seidl wasser darauf hernach setz ihm auf das feüer las ihm sieden, bis er dück würdt, Mus aber gantz gähe gesotten werden, wan er gesotten ist, so probier ihm in den frischen wasser, ob er Kracht, wan er Kracht,

Seite 146

hernach nimb ein löffl Voll, Von den abgerirten Eys in den Zucker hinein, rihr es mit einen Kochlöffl solang, bis der Zucker föllig Zum pfändl auß steigt, hernach gies ihm auf das Papier, groß oder Klein wie du wilst, wan du ihm aber hoch wilst haben, so Mach Von Papier Vier Eckichte haiserl, so hoch als du sye haben willst, und gies den Schnee darein, so ist er förtig, wan du ihm roth wilst förben, so nimb ein getrückerten turnesol oder alcermus, wilst du ihn grien haben, so Nimb ein gewaigten Safft grien, wilst du ihm plau Machen, so Nimb plau schmolten, willst du ihm gelb haben, so Nimb gesottenen Saffran, wan du das Eys in den Zucker thuest, so wird er Zwar gleich anfangen Zu

Seite 147

steigen, las dich aber nicht abschröcken, sondern rühr braff darauf, bis er wider fahlt, und wan er Zum anderten mahl aufsteigt, so gies ihm auf das Papier wie oben stehet.

### **[110]**

#### **Das Blamenget Zu Machen**

Erstlich Nimb 1 lb feine Mandl Ziege sie ab, Vnd stesse sye Klein, nimb 1 Maß ober Millich, Vnd Netze sie alleweil darmit, Nimbe die Mandl, thues vnter die Millich, und seig es durch ein saubres duch, mach es siess, nach dein belieben, wan du es Mit hausenblatter wilst Machen, so Nimb 4 loth hausenblatter die ZerKlopff Klein, Vnd wasch sye durch 3 laulichte wäsßer, hernach durch

Seite 148

1 Kaltes, schitt 1 Seitl Millich auf die hausen platter, und las es Zerschleichen auf ein gemahen glütterl, schitt es

unter das Blamenget, gib ihm ein geschmachten, von den Pommerantschen plüewasßer, seig es noch einmahl durch ein saubers duch, schitt es in die Schallerl, oder in ein Porcelanerne Schallen, nach dein dein (!) belüben, las es gestehen, so ist es förtig, wan du aber wilst, mit Kölberfüß, machen, so nimb 3 abgescholte Kölberfüß und Schütt 1 Masß Milich darauf, und setz es Zum feuer, laß es einsieden bis auf 1 halbe, hernach Nimb die gestossene Mandl, und thue es unter die gesottene Milch, gib ihm ein geschmachten mit Pommerantschen plüewasßer, mach es Süß nach dein belüben, seig es durch ein Saubers

Seite 149

duch, gies es nach deinen belieben, und laß gestehen, so ist es förtig, wan du wilst, so Kanst du es Zieren mit Pistazi.

**[111]**

**Die Mandl Pusserl**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb gefaiten Zucker, in ein Mörser, thue 2 harte Ayer dötter darein, stos unter ein ander ab, hernach thue ein Ayer Klar faumet aufschlagen, thue es auch darein, stos es wider ab, thue  $\frac{1}{2}$  lb Klein gestosßene Mandl darein, truck Von ein halbenden Lemoni den Safft darein, schneid die Schölller auch darunter, dörfest es nicht vill mehr abstessen, thue es auß den Mörser herauß, mach pusserl darauß nach dein belieben, thue es auf ein geschmirtes dorten=platl, bachs schon langsam so seind sye förtig.

Seite 150

**[112]**

**Die gebachene Mandl in baum Öl**

Nimb abgezogene Mandl, waltze es in ein gefaumten Zucker, mach paumöl siedet, in Ein Mösßingen pfandl

auf einer glutt, thue die Mandl dar-  
ein, und las Schön braun bachen, Köres  
mit einen Silberlöfl umb und umb,  
das sye gleich braun werden, thu es mit  
einen Silberlöfl herauß, auf ein Sibel,  
laß abtropfen, so seind sye förtig.

**[113]**

**Den Gerösten Fenigl Zu machen**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, in ein Mössinges  
böck, gies darauf  $\frac{1}{2}$  Seidl wasßer,  
Vnd  $\frac{1}{2}$  lb Romanischen fenigl, der  
Schön ausgeglaubt ist, thue alles  
Zusamben in ein böck, setz es auf

Seite 151

Ein glutt, vnd las es sieden, Vnd wan  
du siehest, das er anfangt dück zusieden,  
so thue ihm braf rühren, das er sterben  
thuet, thue ihm imermal uon feüer  
herunter, das er rescher wirdt, rühr  
ihm braf mit den Kochlöfl Von boden  
auf, das sich die presel braf an den  
fenigl höncken, hernach wan er anfangt  
braun Zu werden, nach dein belieben,  
thue ihm auß den böck herauß so ist  
er förtig.

**[114]**

**Die geröste Mandl Zu machen**

Nimb 1 lb feinen Mehl=Zucker, und 1  
Seidl wasser in ein Mösßinges böck,  
Nimb 1 lb Schöne Mandl, thue sye mit  
ein duch abrüpfeln, das sye fein glatt

Seite 152

werden, thues auch darein, las es mit  
ein ander sieden, bis sye dück sieden, rührs  
braf, setz 4 oder 5 mal Von den feüer  
wöck, das der Zucker ehender stürbt,  
rührs praf uon boden auf, das sye ein  
Schön glantz bekommen, wan sye ein  
schön glantz haben, und seind braun-  
licht, so sein sye förtig, Kansts auch

mit Zimmet, oder lemoni Schöllerl be-  
straien auf die letzt.

**[115]**

**Die Spanischen Wind Zu machen**

Erstlich nimb 6 Ayer Klar, in ein  
Porzainerne Schallen, Klopfe es  
faumet auf, bis sye stehen thuet,  
hernach weg  $\frac{1}{2}$  vierting fain gefaiten  
Zucker, thue ihm darein rühren mit  
einen Silberlöffl, Mach auf ein Papier

Seite 153

grosse hauffen, in der höhe fähe es  
mit Zucker an, setz es in die dorten  
pfan hinein, gibe unter sich, und ober-  
sich ein wenig haissen Aschen, so las es  
2 Stundt trücknen, Kanst ihnen alle-  
weil Ein wönig mehr glutt geben,  
wan sye schön semmel farb seynd,  
so nimbe sye herauß, schölle sye Von  
Papier herunter, so seynd sye förtig,  
wan sye aber nicht resch seynd, so  
stells noch ein mal in die dorten pfan.

**[116]**

**Das gestiffelte Mandl bächt**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, gies darauf  $\frac{1}{2}$   
Seitl wasser, laß ihm in ein Mössin-  
gen böck sieden, bis er starck fliegt,  
thue  $\frac{1}{2}$  lb geschnittene Mandl darein

Seite 154

Nimb gewürtz, Zimmet Vnd Nägerl,  
thue sye groblicht stessen, auch da-  
rein gethan, aber vorhero, Ehe du das  
gewirtz darein thuest, ein wönig ab-  
Kühlen lasßen, schlag Von 1 Ay die  
Klar daran, und das gewürtz Kanst  
auch Lemoni Schöllerl, und Citroni  
eingemachte Nusß, was du nur willst,  
darunter nehmen, rühre es unter ein  
ander ab, nimb plöcherne, treyEckichte  
Mödl, thue es auf ein ob=blatt, und

trucke es, wie ich oben gemehlt, mit diesen voll an, hernach mach ein Ayer Klar Ays daran, in der dücke, wie ein Kinds Koch, beEyse es in der höhe, thue den Modl daruon, darauf Kanst du geschnittene Pistazi, und Zitroni Kreitl

Seite 155

legen, thue es auf ein geschmürtes dorten platl, setz es in die dorten pfan, gib in der höhe, ein wenig glutt, und untersich ein wenig haisßen aschen, las es bachen, bis ein wenig reslicht werden, Nimbs herauß, schneid die ob=bletter umb und umb ab, so seind sye fertig.

#### [117]

##### **Die Frantzösischen Ayer Zu machen**

Nimb Von 1 Ayer die Clar, schlags mit Einen Mösßer faumet ab, hernach nimbt Man ein klein gefaiten Zucker, rühre es darunter ab, das es wie ein dückes Kinds Koch wirdt, auf ein löffl Voll lemonj Safft darunter gerührt, und lemonj Schölller an einen RibEisen gantz

Seite 156

subtill darunter geriert, hernach Kleine plätzl auf ein Papier gemacht, ein dorten Pfann döckl mit glutt darauf gesetzt, bis über trücknet ist, wan es trucken ist, wider platzel darauf gemacht, und wider so getrückeret, wie Zum ersten Mahl.

#### [118]

##### **Butterprötzen Zumachen**

Nimb 10 Ayer dötter, Vnd 1 gantzes Ay und 1 vierting frischen butter, las dißen ein wönig weich werden, Vnd rühr es ein wenig unter ein ander ab, weg 1 lb Mehl, Vnd 1lb Zucker, und Mach die brotzel, und bach sye gantz gemacht, Nimb ein wenig Zucker, las ihm dück sieden, wan die Prötzl gebachen seynd,

so bestreiches mit den Zucker, Nimb fönigl,  
Vnd grob gestosßenen Zucker, Vnd bestreich  
es darmit, Vnd setz in die dorten Pfan  
Vnd laß ein wenig darinnen stehen, so  
ist es förtig.

Seite 157

**[119]**

**Die glantz Kräpflein**

Man weget 4 loth Zucker, 3 loth Klein  
gestosßene Mandl der Zucker, mus aller  
gefait sein, thue in den Zucker, abgeklopfte,  
faumente Ayer Klar, so Vill das wie ein  
Kinds Koch würdt, Rühre die ayer Klar und  
Zucker gutt ab, hernach rühr die Mandl hin-  
ein, rühr es wider ein weill ab, hernach  
las es auf der glutt warmb werden, und  
rühr es wohl, bis wohl hais ist, wan du  
den finger Nichtmehr darinnen leiden Kanst,  
so thue es Von der glutt, rühr es Schön  
glatt ab, das es schön weis wirdt, gies es  
auf ob=blat Rund und lange sträffl  
schmir ein dorten blatl mit wachs, bachs  
hipsch röslicht, in der höhe ein wenig gähe in  
der gluth, untersich aber schier Kein glutt,  
so seind sye förtig.

Seite 158

**[120]**

**Gesultzte Milich**

Ein ächterliche Milch, die beste darzu,  
12 Ayer Klar in ein sauberen haffen mit  
1 Seitl Kalter Milch, gar wohl abgespri-  
delt, die anderen 3 seitl Milch sieden lasßen,  
bis hernach gies es Zu den abgespridelten  
ayern, und Milich, und alleweil darne-  
ben gespridlet, Zuckers, so siesß Man es  
haben will, so dan wider Zum feüer gesetzt  
aber nicht Zu nahe, das es sich nicht anlegt,  
Vnd alleweil gerührt, und gespridlet, bis  
es dücklicht würdt, und anfangen will Zu  
sieden, so Nimb es Von feüer, und spridles  
bis wohl abkühlet, als dan gies in ein schis-  
sel, und las es wohl Kalt werden, Vnd Zier

es nach belieben.

**[121]**

**Kütten oder Öpfl löbzeltl Zu machen.**

Gies auf 1 lb Zucker 1 Seitl wasser,

Seite 159

laß sieden, bis er dück siedet, Nimb so dan 8 loth durch ein Sib durch geschlagene öpfl oder Kütten, sye Müsßen aber vorhero in einen wasßer über sotten sein, laß Mit den Zucker sieden, rührs aber, das es sich nicht anbrennt, so lang, bis das braff rauket, wan du mit den löffl am boden fahrest, schling so dan in wasßer gewaichte, Zugehörige Mödl wohl aus, thue unter die öpfl oder Kitten groblicht gestosßenes gewirtz, fühls in die Mödl, aber etlich tropfen lemoni Safft Vorhero darein gerühret, Vnd lasß in Modl über Kühlen, leg Ein Papier darauf, und wans recht trucken, so thue es heraus, trückre es so dan in trück-er Kasten Völlig ab, Nötz die Papier

Seite 160

wider mit wasßer an, und thue es daruon herab, so ist es recht und förtig.

**[122]**

**Kütten Ladwäry schachterl Zu machen**

Nimb die Kütten in ein häffen, gies wasßer darauf, und setz es Zu den feüer, Vnd las es sieden, bis sie weich werden, hernach Nimb sye herauß, Vnd leg es in ein weidling, und deck es Zue, das Kein dunst dar Von Kombt, hernach schölle sye, Vnd schabs, setz 1 lb Zucker in ein Mösßinges böck, gies darauf 1 Seitl wasßer, wan der Zucker sieden thuet, so weg 1 lb geschabene Kütten darein, Vnd las es sieden, rühre es mit den löffl alzeith umb, das es sich nicht anlegt, wan du den löffl sihest in böck, so Nimb Musch-

catnus, und Nägerl in ein Mörser,

Seite 161

Vnd Zerstoß, nimb solche darunter, fihs hernach in die schachterl ein, hernach setz es in die wärme, das es trückert, so seind sye förtig.

**[123]**

#### **Kütten Bogates Zu Machen**

Nimb Schöne Kütten, setz in dem höffen Zu den feüer rühr sye mit den löffl, das sye gleich weich werden, hernach Nimb sye heraus, und schlag es durch ein dückes Süb, hernach setz 1 lb Zucker auf das feüer, darunter gies 1 Seitl wasser, wan der Zucker siedet, so wege 1 lb durchgeschlagene Kütten Vnd gies in den Zucker hinein, und rühr es stets umb, das es sich nicht anlegt wan du den boden sihest in böck, so Nimb es Von feüer, schneid lemonj Schöllerl darunter, rühr es darein, hernach nimb die Mödl, Nötz mit frischen wasßer, Vnd

Seite 162

fühll es ein, setz aber die Mödl auf ein Papier, las es 1 par Vatter Vnser etc. lang stehen, harnach (!) dunck den finger in ein frisches wasßer, Vnd greif auf die bogates, Vnd Zühe die Mödl herauß, Vnd las die bogates auf den Papier stehen, so seind sie förtig, las es hernach wohl auß trücknen.

**[124]**

#### **Die Schocolate PischKotten Mit Mandeln**

Nimb Von 5 Ayer die Klar, Vnd schlag es in ein weidling ein wenig ab, hernach nimb 1 lb Zucker, der Klein gefaiet ist, durch ein Zucker süb, thue es in die Ayer Klar, rühr es  $\frac{3}{4}$  Stundt lang ab, darnach Nimb 1 lb Mandl, die nicht gar Klein gestossen darfen seyn, und 1 vierting Schocolatl, dises alles wohl unter ein

Seite 163

ander ab gerührt, und so Vill Zucker, das es wirdt wie Zucker Taig, las  $\frac{1}{2}$  Stund stehen, würcs hernach mit Einen gefaiten Zucker wohl auß eines gutten Mesßer=Rucken dück, trucks in die löbzeltl Mödl ordentlich da-rein, und bach es ordentlich in ein dorten Pfan, mit schlechter hitz, dan wan das blatel Zu Vill geschmirdt, Vndt Vntersich Zu Vill hitz hat, Verbrennen sye sich an boden, wan sye schön aufgeloffen seynd, so seindt genug gebachen, und seindt förtig.

[125]

#### **Die ordinarj Pischgotten**

Nimb 12 frische Ayer und 1 lb gefaiten Zucker, rühr es 1 gantze Stund, hernach Nimb  $\frac{3}{4}$  lb Mund mehl, und  $\frac{1}{4}$  lb Störck Mische die beede unter ein ander, und rühre es in Zucker, hernach gies durch ein strauben-

Seite 164

löffl, auf Papier, thue es mit gefaiten Zucker besaien, und bach es so seynd sye vörtig.

[126]

#### **Mandl Pisch Gotten**

Nimb 1 lb Mandl, Stoss sye Klein, nach dem 1 lb gefaiten Zucker, thue den in die Mandl, und rühre es unter ein ander ab, wan es abgerührt ist, so thue es auf ein feüer trückers ein wönig ab, rühr es nach Vnd nach wohl hinein, Vnd nimb 1 ob=blat und streich es langlicht darauf bache es gemahe und thue untersich und obersich glutt, so seind sye förtig, Schlag 2 oder 3 Ayer Klar darein.

Seite 165

[127]

### **Pisch Gotten Zu machen**

Nimb 6 Ayer die Neu gelegt seynd,  
und schlag sye mit ein Saubren Koch löffl  
1 gutte Viertl stund in einen Mörser  
ab, darnach Nimb  $\frac{1}{2}$  lb feingefaitten Zuck-  
er, thue den in die abgeschlagene Ayer,  
und rühre es auf einer Seitten 1 Stund  
lang, darnach Nimb  $\frac{1}{2}$  lb Mund Mehl,  
das gefait ist, und rührs darein, nur  
so Vill das es glatt wirdt, Mach von einen  
bogen Papier Ein hauß, und Schitt den  
Taig darein, bache es mit einer Mittren  
Glutt, unter, und oversich, Man  
Kan auch Koriander, und anAys auch  
gestössene Mandl darunter Nemben,  
wan sye gebachen seynd, so last Man  
die Pisch Gotten in haiserln abKühlen,

Seite 166

Vnd schneid so Pischgotten darauf, nach  
belieben, thue es wider auf ein dortenplatl  
gib oben auch ein glüttl, das sye fein rös-  
licht werden, hernach thue sye herauß so  
seind sye förtig.

[128]

### **Den Prigl Grapfen Zu Machen**

Nimb 4 lb Mund Mehl in ein saubres  
großes häffen, thue 1 lb Süßen butter in  
einer pfan Zerschleichen lasßen, hernach rühr  
ihm unter das Mehl, Nimb  $\frac{3}{2}$  Süße Millich,  
thue immerzu ein wenig unter das Mehl  
giessen, und schlag ihm schön glatt ab, wöge  
 $2 \frac{1}{2}$  lb gefaitten Zucker, thue ihm auch mit  
in höffen abschlagen, darnach nimb 24 frische  
Ayer, schlag alle gantzer Eines nach den  
andren hinein, thu uon 4 gantzen lemoni  
die Schöller darein reiben, auch 1 vierting  
gestosßene Nägerl, 1 vierting gestosßene

Seite 167

Zimmet, geschnittene Pommerantschen Schöllerl,  
indessen schmier den brigl mit butter, und  
thue ihm mit spaget, so lauter Knöpf

mus seyn, breiter aber nicht Von ein  
ander dan 2 finger, Vorhero must aber  
den brigl mit Papier umbwiklen, ehe und  
befor du den Spaget darumb wicklest,  
hernach thue den brigel Zum feüer, laß ihm  
warm werden, hernach schmir ihm mit  
einen in butter gedunckten Pömsl, nimb  
Einen grossen Schöpf löffl, thue den Taig  
damit auf den brigl über und über hin-  
auf giesßen, setze untersich ein prad=  
Pfan, das der Taig darein Rünnet, brad  
ihm bey Einen gleichen feüer, wan er an-  
fangt röslicht Zu werden, so thue ihm  
wider ein wönig mit butter Schmierem,  
wan er schön Semmel farb ist, so gies wider

Seite 168

Taig auf, hernach wan er wider Rös-  
licht wirdt, so bestreich ihm wider mit  
butter, was in die pradPfan fahlet, das  
scher in ein extra häffen, wan der Taig  
halben theil auf den brigl gosßen ist, so  
nimb den harten Taig auß der bratPfan  
und mach ihm mit wönig mehl, und  
Zucker Zusamben, mach daum dicke Zopfen  
daraus, machs unter sich ein wenig  
braut, das du sye auf den grapfen bücken  
Kanst, begies ihm wider mit daig, so  
lang du einen Taig hast, aber alle  
zeith, wan er röslicht wirdt, wüder mit  
butter bestreichen, und wan er Semmel  
farb ist, widerumb aufgiessen, wan  
er förtig ist, so bestrach ihm über und  
über mit einen wasser Eys, thue ihm  
gähes feüer geben, und bestraie ihm mit ge-  
hackten Pistazi, hernach thue ihm uon feüer, wan  
das Eys hart ist, Zier ihm nach belieben, Kanst 1 lb Mandlen un-  
ter den Taig . . . [abgeschnitten]

Seite 169

**[129]**

**Gefültes Mandl bacht Zu Machen**

Nimb 1 lb glein gestossene Mandl und 3  
vierting Klain gefaiten Zucker, dises alles Zu

samben in ein Mössingen böck, druck uon 2 lemoni den Safft darein, trückre es auf den feüer wohl ab, reib von 2 lemoni die Schöller darein, hernach thue es in einen Mörser und stes ihm wohl ab, thue den Taig auf ein Nudl brödt, walche eingrosse flöcken auß, schneide sye auf die arth, wie Man die Marschellen Macht, Schneide sye 1 starcken finger lang, und 1 Starcken finger breidt, fühle etliche mit Marillen, rübisl oder hötschen pör Salsen ein, oder mit waß du wilst, lege 2 auf einander, mache ein Eys Von Ayer Klar, bestreiche sye wohl, setze sye in die dorten pfan oben mehr feüer als unten, sye seind gar

Seite 170

geschwindt, und gleich förtig, der Taig mus Mößer Rucken dück außgewalcken werden.

### [130]

#### **Das Gefrorne Zu machen**

Erstlich Nimb himpör trucks durch ein Saubres Saig duch, thue es in ein Zinerne Kandl, mach es Süss nach dein belüben, wan du wilst uon Mandln Eine Machen, so nimb glein gestossene Mandl, gies wasser darein, und rühre es duch ein ander, truck es durch ein duch, thue es auch in ein Zinerne Kandel, Mach es Süß Nach belieben, und schneid Pistazi darein, wan du wilst Von lemoni machen, so reib die lemoni auf den Zucker ab, nimb ein Klein wenig frisches wasser schab den Zucker darein, truck den safft von lemoni darein, wans schön schmeckt Von lemoni so thues auch in ein Zinerne Kandl,

Seite 171

machs süss wie du wilst, Nimb Kleines Eys vermüsch praf mit Saltz, thue es in ein Schaffl, stell die Kandeln darein, bor in das Schaffl ein lückl, das das wasser

alleweil herauß rühnt, Sonst Zergehet  
das Eys, rührs mit einen Silberlöffl ein  
par mal umb, hernach wann es schön  
gefroren ist, so fühl es in die Schallerl  
so ist es förtig, Kanst es auch Von Pomm-  
erantschen, Ribisl, Pistazi, und was du  
wilst, machen.

**[131]**

**Gutte Mandl Löbzeltl ohne Ayer**

Nimb 5 Vierting Mandl stos Schön Klein,  
nimb 1 Vierting Zucker, uon 1 lemoni die  
Schöllerl bresle es unter ein ander,  
nimb gewürtz so Vil du wilst, thue es  
stets praf unter einander, thu es herauß  
mach löbzeltl wie beliebt, schmir das

Seite 172

blatl mit wachs, thue es darauf, bachs  
Schön gemacht, so seindt sye vörtig.

**[132]**

**Spis Gräpfl Zu Machen die**

**Marben**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb Mehl,  $\frac{1}{2}$  lb Mandl, 1  $\frac{1}{2}$  lb Zucker,  
5 Vierting butter, bresle es unter ein  
ander wohl ab, nimb Von 1 lemoni die  
Schöllerl gewürfflicht geschnitten, und so  
Vil gewürtz, als nemblich, Nägerl, Zimmet,  
Muscatnus, so Vill du Zwischen 5 finger  
halten Kanst, nimb 1 gantzes Ayer, und  
1 dotter, und so Vill wein darzu, das du den  
Taig anmachen Kanst, walge ihm auß nicht  
gar Zu dinn, und Schneid ihm so lang,  
als du es haben wilst, so brad sich alles  
Zu samben, hernach laß ihm praf hais  
werden, wan er praf hais ist, so nimb  
Einen Zerlasßenen butter, bestreich mit  
den pömsl den brigl, laß ihm wohl faum-

Seite 173

met werden, bestreich die flöckl auch mit  
einen butter, und thue es umb den prigl  
schlagten, hernach nimb einen braunen spa-

get, ein wönig dücker als die Papier  
spaget seyndt, undt thue es gantz ge-  
mach ringl weis umb die Kröpflein  
umbwicklen, bestreiche es und bratte  
es hips gemahe, bey einen gleichen feüer  
wan sye schön braun seynd, so thue den  
Spaget Schön gemach herunter, so  
seind sye förtig.

**[133]**

**Die Favorita Gräpfl Zu machen**

Man nimbt ½ lb Klein gestossene Mandl  
in einen Mörser, und 12 loth Sosen, was du  
Vor eine wilst, und 12 loth Klein gefaiten  
Zucker, so weis (!) du es haben willst, stos ihm  
praf unter ein ander, thue es heraus Vnd

Seite 174

3 oder 4 Ayer Klar, mache es an, Vnd  
streichs auf ob=blat, wie du sie haben wilst,  
bach es fein langsamb röslicht, und also  
warmer wan sye heraus genohmen seynd  
mit einen lemoni Eys bestrichen, so seynd  
sye förtig.

**[134]**

**Ein Schüsßel heütl Millich**

Erstlich Nimbt Man ein süsse obere  
Millich, Zu einer Mitteren Schüssel 12  
Masß oberes, das selbe sied, hernach fühle  
es in kleine Weidling oder Schisßerl,  
las 24 Stund stehen, Nimb ein faum-  
löffl, und thue die haut Von jeden gantz  
Subtil hinweck, Vnd legs in die Schüsßl,  
so offt ein lög, so offt bestraie es mit den  
Zucker, und continuir so lang, bis die  
Schüsßl Vol ist, und die Millich glar

Seite 175

ist, so ist es förtig.

**[135]**

**Gesultzte Millich Zu machen**

Nimb 36 Ayer Klar, 2 gantze, und

3/2 Millich obere, spridle die Klar wohl  
ab, schitt die Millich darein, Zuckers das  
siesß genug ist, setz Von weitten Zum  
feüer, rühre es alleweil, biß anfangen  
will Zu sieden, so gies es in die Schüsßl,  
thue darauf Klein geschnittene Pista-  
zi, so ist es förtig.

**[136]**

**Gewürtzte Marscheln Zu machen**

Man nimbt Mandeln, eingemachte Nusß,  
Citroni, Pommerantschen, wan du willst, alles  
gestifflet geschnitten, das gewürtz grob ge-  
stossen, darnach nimb lemoni, nach dem  
du vill machen willst, trucke den Safft  
in ein Schüsßel, las ihm in der ZinSchisßl

Seite 176

auf einer glutt sieden, wan er siedet, so  
thue ein weissen Zucker darein, so vill du  
mainst das genug ist, rühre es mit Einen  
Silberlöffl so lang, bis der Zucker hais  
ist, darnach thue das gestossene gewürtz  
Vnd geschnittenes eingemachtes darein,  
rühre es unter ein ander, setz herunter,  
fühle es in ein Papirenes haisel, schneies  
nach belieben, als dan seynds förtig.

**[137]**

**Die Memori Gräpfel Zu machen**

Nimb 1 vierting Mandl, schwöls, stos  
Klein, thue 6 loth gefaiten Zucker darzue,  
alles Zu samben in ein Mörser, und ein  
wenig von Einer faummenten Ayer Klar,  
Nur so vil, das die Mandl nicht ölicht  
werden, stos alles wohl unter ein ander  
ab, das es sich walchen last, mach Krapfl

Seite 177

darauß, und machs in übrigen wie es ge-  
bührlich ist, mit disen Memori grapfln,  
so seynd sye recht.

**[138]**

### **Gutte butter Kräpfln oder dorten**

Nimb 1 lb mehl, 1 lb butter, bresle es unter ein ander, dannach thue ihm saltzen, Nimb Millich Raumb, 1 gantzes Ay, und 2 dötter, und thue es walchen, schlag ihm 4 oder 5 mal unter die walch, thue Einen auf ein blatl, oder auf ein Papier, und thue die fühl darein, bestreichs und bachs aber nicht gar Zu hais, sonsten gehens nicht auf.

**[139]**

### **Die Kayser löbzeltl**

Nimb Mandl, gies siedendes wasser darauf, laß sieden, das die schöller herunter gehen, Zieg es ab, thue es in ein frisches wasser, Nimb 1 lb abgezogene Mandl, hackes

Seite 178

auf einen hackbrödt Klein, nimb Nürnberger löbzeltel, wan sye weich seyndt so thue sye in preinblatl, und setz auf einen haissen aschen, dörre es, das sye feyn hart werden, darnach nimb sye alle Zusammen in die hendt, und reib es auf einen Rib-eisen Klein, hernach schlag es durch ein blöchernes Reiterl, nimb 1 vierting solchen gefaiten oder durchgeschlagenen löbzeltl, thues, und das lb gestossene Mandl, hernach nimb  $\frac{1}{2}$  loth Nägerl,  $\frac{1}{2}$  loth Ingwer,  $\frac{1}{2}$  loth Zimmet, so schwär Muscat-Nus, und thue es auch Vnter die Mandl, Nimb 3 Vierting Schwartz gefaiten Zucker, thues auch darunter Nimb auch Klein gewirfflichten Citroni, und lemoni Schöllerl, schlag 4 gantze Ayer daran, und rühre es unter einander, nimb doppelte ob=

Seite 179

=blat, und lege 1 bröckl darauf, und streich es mit einen Mösßer Rund, langlicht darauf, oder darneben, die löbzeltl so gros sye seynd, darnach legs auf ein dorten platl, setz es in die dorten pfan,

gib übersich gähe glutt, untersich wenig,  
wans bachen seynd, thues heraus und  
Schneidt die obblat umb und umb ab  
so seynd sie förtig.

**[140]**

**March Pastötl in Schmaltz Zu bachen**

Man nimbt oxsen March, hacke es, und  
las in einer Rein Zergehen, als Seigt Mans  
durch ein Sib, und last es bestehen, nimb  
 $\frac{1}{4}$  lb March, auch  $\frac{1}{4}$  lb butter, traib solches  
in einen Weidling ab, nimb  $\frac{1}{2}$  lb Mehl auf  
ein brödt, 6 Ayer dötter, und ein wenig  
Wein, das abgerührte March und butter, mach  
also ein taig darmit an, walck den Taig auß

Seite 180

Vnd mach mit einen glas runde flöckl darauß,  
setz solches über ein Kleines glasl, auf Zu  
Pastötl, mach ein gehäckl, oder ein fühl  
Von Prisl auf uolgende weiß, nimb schöne  
wisße Prisl, Ayterl, übersiedes, und  
Schneid sye Schön Klein, Krebs Schwäffl,  
griene arbeys, oder Schwammerln, darunter  
genomben, wie auch Pistazi, dises in einen  
Krebs oder Süssen butter, mit ein wenig Supen  
gedünstet, abKühlen lasßen, und in die Pas-  
tötl gefühlt, selbe mit einen blatl Zuge-  
macht, das nichts ausrinnen Kan, und in Schmaltz  
Schön liecht gebachen.

**[141]**

**Die Süssen March Pastötl,** Zu disen

Nimbt Man den Vorigen March Taig, mach  
den in die Zugehörige Wändl, oder böcherl  
die fühl darein nimbt Man  $\frac{1}{2}$  lb gestos-  
sene Mandl in einen Weidling, sied 12 loth  
Zucker, spridle ihm daran, und rühre es, das

Seite 181

es nicht Knopricht wirdt, als dan nimb 4  
gantze Ayer, und 4 dötter darein Eines  
nach den andren, rühre es  $\frac{1}{2}$  Stundt, Schneidt  
Schön gewürfflichtes March und Citroni, wie

auch lemoni Schöllerl, und gestossene Zimmet,  
fühl die Wandl nicht gar Voll an, damit  
bache es in einer dorten Pfan, Schön lang-  
samb, diese dörffen nicht Zue gemacht werden  
Zucker es, oder Mann Kann auch ein Ays  
darauf machen.

**[142]**

**Germb Gugel=Hupf Zu machen**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb butter, auch so Vill Schmaltz  
rühre es in einen waidling gantz Pflaumich,  
Schlag 7 gantze Ayer, und so Vill Dötter  
Eines nach den andren hinein, nimb  $\frac{1}{2}$  Seidl  
Süsse Millich, auch 3 löffl Voll gutt ge-  
wasserte germb, saltz ein Wenig, rührs  
Mehl darein, wie ein abgetribenen Nöcken

Seite 182

Taig, Man [ kan ] auch Weinbörl, Ziwöben darunter  
nehmen, Schmir den Modl mit butter, föhl ihm  
halben theil Vol an, und laß ihm gar wohl  
aufgehen, disen mus Man gantz langsamb  
bachen, Man kan auch [ mit ] disen Taig, Spöck=  
Flöckl Machen, auch ein Wäsben Nöst, den  
Taig Nur dazu föster Machen.

**[143]**

**Die Germb Galatschen**

Nimb 1 lb butter, und 14 Ayer, nimb den  
butter in Einen Weidling, und treib ihm  
wohl ab, das er Schön pflaumich wirdt, her-  
nach schlag 12 Ayer dötter Eines nach den  
andren hinein, das sye wohl uerrühret  
werden, Nimb die 12 gantzen Ayer, schlags  
auch darein, und rührs noch ein Weil ab,  
Nimb 4 löffl Voll gutt gewässerte  
germb, und  $\frac{1}{2}$  Seidl gutte, Süsse obere  
Millich, und Spridle Solches wohl ab, und  
rühr es in die Ayer, undt butter hin-

Seite 183

ein, und Saltze es, nimb so dan Mehl  
nach dein geduncken, und mach den Taig  
damit an das er sich auß walcken last, dan

wan er Zu waich ist, so werdens in bachen  
gar Zu fest, so thue Taig auf ein bröd,  
und walcke Kleine Runte flöckl darauß,  
in der mitten Macht Mans ein wenig dieffer,  
als auf der seiten, und fühl so dan salsen  
oder Rübisl darein, und lege wüder ein  
flöckel darauf, und lege es auf ein dor-  
ten platl, und las ein wenig stehen, hernach  
schneidet man mandl langlicht, und  
nimb Weinbörl, und Ziwöben, wasch es sau-  
ber auß, bestreich die flöckl mit wasser  
und Ayer dötter, und streiche so dan die  
Mandl, Weinbörl, und Ziwöben darauf,  
wie auch gestosßenen Zucker, und las es  
bachen, aber nicht gar Zu gähe, so seind  
sye recht, man Kann auch die flöckl 3 mal

Seite 184

über ein ander legen, und Kan in einen theil  
Eingemachtes wie oben gemeldet worden, fühlen,  
in den anderten theil, aber einen gerührten Mandl-  
taig, wie man zu den Mandl maultaschen  
macht, so seynd sye auch recht.

**[144]**

#### **Germb Wandl Zu Machen**

Man nimbt  $\frac{1}{2}$  lb butter in einen Weidling  
rührt den selben ein gutte Viertl stund,  
biß er gantz pflammig ist, nimb so dan  
9 Ayer 4 gantze und 5 dötter, schlag  
eines nach den andren darein, als dan nimbt  
Man 2 gutte löffl Voll gewässerte Germb  
auch so Vill Millich Raumb, und rühr das  
Mehl darein, das der Taig wirdt, wie ein  
weicher Nocken Taig, Saltz auch ein wenig  
Man darff ihm nicht Vill abschlagen, nur  
gleich das alles wohl unter ein ander Kombt  
Schmier die wändl mit butter, fühl mit  
den Taig halben Theil Voll an, und las es

Seite 185

gehen bis sye Voll werden, als dan bacht Mans  
bey einer starcken glutt schön gelblicht heraus.

[145]

**Copert Gräpfl**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb butter, und so Vill Schönes mehl, das mehl mus aber ein wenig mehr seyn, bresle es unter ein ander Klein ab, nimb so dan 8 Ayer dötter, in ein häfferl, und 3 löffl Voll süsses obers, wan du aber Keines hast, so Nimbt Man so Vill sauren Millich Raumb, 3 löffl Voll Wein, auch ein wenig gesaltzen, mach den Taig Zu Samben, las den Ein wenig lügen, hernach walcke ein dünne Flöcken auß, so dinn es möglich ist, undt Schneidt 4 Eckichte flöckl daraus, Vnd in der mütten fühl Rübisl oder Salsen darein, was Man wüll, schlag die 4 Eck Zu samben und in der höhe, Mit wasser bestreichen, und wohl mit Zucker bestraien, Man Kann auch Man-

Seite 186

del, unt geschnittene Pistazi darauf straien, und also bachen lasßen, aber nicht so gähe so seynd sye recht.

[146]

**Die grumpen Kúpfl Zu machen**

Nimb 4 loth butter, und 4 loth Schmaltz, treibes ab, bis gantz weis wirdt, Nimb so dan 6 Ayer dötter schlags darein, Nimb  $\frac{1}{2}$  Seitl süsses obers, 3 löffl Vol wohl abgewässerte germ,  $\frac{1}{2}$  lb Mehl dises alles unter ein ander, das der Taig gantz glatt wirdt, nimb ein Procken, walcke ihm gantz dinn auß, wie Zu den geschitenen Nudln, Schneidt 3 Eckichte flöckl darauß, fülle von Eingemachten was ein, was dir beliebt, wückels in fürm wie ein grumpes Kúpfl, bachs in der dor-ten pfan, nicht gar Zu gähe, glopff ein gantzes Ay ab bestreichs damit, setz

Seite 187

wüder in die dor-ten pfan, das es ein Schönes Eys beKommen, so seind sy förtig.

[147]

**Den Guten Millich Raumb Taig**

Man nimbt Schönes Mund Mehl, darnach man Vill machen will, auf ½ lb butter 1lb Mehl, Schütt das auf ein brödt, lege ein stüchl butter darein, so gros als eine Nus, den butter presle mit den Mehl ab, hernach nimbt Man ½ Seitl Milich raum Vnd 1 gantzes Ay, Vnd 1 doter, 2 löffl Wein, und ein wenig wasser, saltze es ein wenig, und mache den Taig an das er nicht zu föst oder Zu lind werde, Man mus ihm außspräcken, bis er blatern bekombt, laß ihm 2 mahl rasten, und arbeith ihm allezeith wider, so wird der Taig Vill schöner, hernach walcke ihm auß, mach ein flöcken darauß gresßer,

Seite 188

als ein Zindäller, und wan der butter Schön sauber außgewaschen ist, und abgetrückert, das Kein wasßer daran ist, so leg ihm auf den Taig, und schlag ihm über, über den butter auf, und leg ihm Zusamben, und schlage mit den walcker darauf, das er fest wirdt, und walck ihm auß, aber nicht dünn, damit der butter nicht durchschlagt, Man mus wohl acht geben, also schlag ihm 4 mal, wie einen rechten butter Taig, Man Kan darauß machen, was Man will, bastötl oder dörtrl, oder wändl, oder schlängl, Man Kan darein fühlen was Man will, bestreich den Taig mit Zerschlagenen Ayern , und bach ihm Schön langsamb, es ist gar ein schöner, und gutter Taig.

[148]

**Die gefühlten Penatwirschl**

Nimb ½ lb feinen Zucker in ein Mösßinges pfandl, gies ½ Seitl frisch wasser da-

Seite 189

rauf, las ihm sieden bis er gantz dück sie-

det, und umb das pfandl schön gelblicht her-  
sicht, hernach gies ihm auf den geschmierten  
Märbel=Stain, Schön dinn auß Einander,  
Vnd strähe darein außgelöste Marga-  
ranten Kehren, und Pistazi, auch Mandln,  
alles geschnitten, wie auch gewürtz, was  
du halt wilt, rohles Zusamben und machs  
grump wie die würschtl, und richts aufs  
confect, oder auf ein Schüsßerl, du must  
es aber auf das confect ein wenig  
Kleiner machen.

**[149]**

**Den Getunckten Penat mit Ein-  
gemachten gefühlet**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb feinen Zucker in ein Mössinges  
Pfandl, gies  $\frac{1}{2}$  Seitl wasser darauf, und  
laß ihm dück sieden, wie auch das er umb  
das pfandl gelblicht hersicht, thue ihm uon

Seite 190

den feüer, und dunck die geschmierten Eysl  
in den Zucker, las ein wenig abKühlen, thues  
herab, und fühl eingemachtes darein, Ribis-  
sel oder was du wilt, hernach thue es an  
den offenen orth, in den Zucker duncken, und  
setz es auf den Stain, das daß offene  
orth vermacht wirdt, so ist er förtig.

**[150]**

**Den Turan Zu Machen**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb Hönig, und  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, Zusam-  
ben in Ein Mößinges böck, setz es auf  
ein Kleine glutt, rühre es wohl ab, thue  
Von 4 frischen Ayern die Klar nach und  
Nach, aber es mus Zu uor abgeschlagen  
seyn, Zu einen faum, rührs ohne unter-  
las 4 Stund, aber nicht sieden Nur warm  
seyn, die prob ist also, thue ein wenig  
auf ein Mösserspitz, tunckes in Ein Kal-  
tes wasser, einen Augen blück Nur, wan

Seite 191

solches gleich hart würdt, so thue es herdan  
und lege Kleine Patzl auf ein ob=blat  
und eines obersich darauf, den geschmachten  
Kanst ihm geben wie du willst.

**[151]**

**Mehl löb=Zeltl Zu Machen**

Erstlich nimb  $\frac{1}{2}$  lb Mund mehl,  $\frac{1}{2}$  lb gefaiten Zucker, müsich durch ein ander ab, schlag 4 gantze Ayer darein, thue den Taig anmachen, wie einen lehen Nudl Taig, nimb gewürtz nach dein belieben, mache allerhandt furm darauß, thue es auf ein geschmiertes dorten platl, bache sye mit einer Mitteren glutt, wan sye braun und röslicht werden so seynd sye förtig.

**[152]**

**Die Faumenten Pusserl Zu machen**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb wais gefaiten Zucker, thue ihm auf ein Nudl brödt, thue 2 faumente Ayer Klar in den Zucker hinein, würcken,

Seite 192

must du ihm auch Schön ab, mach Puserl darauß, thue es auf ein geschmirtes dorten-platl, bache sye schön gemach, untersich aber Nur ein wenig glutt, Ehe du sye bachest, ferbe sye nach belieben, und wan sye schön auflauffen, so seind sye förtig.

**[153]**

**Die on=Ays Kräpfl Zu machen**

Nimb 1 lb feinen Zucker, und 8 loth Mundmehl, 4 Ayer Klar, rühre es ein gutte halbe stund ab, in der dücke mus es werden wie ein dückes Kinds Koch, Nimb onAys darunter nach belieben, Streiche auf ob=bladt, schneids wie die hoblschaitten, legs auf ein geschmirtes dorten platl, bachs mit gäher hitz, Schön braunlicht, so seynd sye förtig.

**[154]**

**Die Zimmet Hoblschayten**

Nimb ½ lb gefaiten mehles Zucker, schlag 2

Seite 193

Ayer Klar darein, rühr es ab in einen  
Mösßingen böck, trückres ein wenig ab,  
thue ½ lb gestossene Mandl darein, ½ loth  
gestossene Zimmet, ist es aber Zu dück, so  
schlage noch ein Ayer Klar darein, hernach  
streich es auf die obblätter, Mache ein Eys  
Von einen wasser darauf, lang straiß-  
licht, schneids Zu hoblSchaitten, legs auf  
ein geschmirtes dorten blatl, bach sye  
schön so seynd sye förtig.

**[155]**

**Das Zweigebackene Brodt Zu machen**

Nimb 1 lb gefaiten Zucker in ein häffen,  
schlag 12 gantze Ayer daran, Eines  
nach dem anderen, und 6 dötter, rühre es  
Ein gantze Stund, bis es schön pflammig  
ist, hernach nimb 5 vierting Mund mehl  
rühre es darein, Nur so vill das sich daß  
Mehl verrühret, nimb onAyß darein nach

Seite 194

Dein belieben, mach Von 2 bögen Papier  
haiserln, schitt jedes halben theil Voll an,  
setz es in die dorten pfan bachs schön ge-  
mach, wans 1 finger über das haiserl auf  
gangen, und braun ist, so nimbs heraus,  
Ziegs Von Papier gemach herunter, schnei-  
des blatlicht weis, legs noch einmal auf  
das dorten platl, las ein wenig braun wer-  
den so ist es förtig.

**[156]**

**Die Mandl bögen Zu Machen**

Nimb 1 Viertel Mandeln, stosse sye  
grob, nimb 1 Viertel Zucker, dises Zu  
samben in ein Mössinges pfandl, trucke  
Von 1 gantzen lemoni den Safft und die  
Schöllerl darein, Nimb von Einen Ay den  
dotter, dises thue auf den feüer so lang  
abtrücknen, biß sye recht hais werden

hernach schneide ob=blat 3 finger braidt  
streichs auf die ob=blat, so dinn als es

Seite 195

leydet, rühr ein Ays ab mit wasser,  
mach 3 straffl mitten, und auf bäden Sei-  
ten darauf, legs auf blöcherne geschmir-  
te bögen, Setz es in die dorten pfan, bachs  
gantz gemach, daß sye schön gelblicht werden,  
Nimb geschnittene Pistazi, Rotten Citro-  
ni und belege sye schön strafflichtweis  
so seynd sye förtig.

**[157]**

**Die Mandl Maul=daschen**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb Mund Mehl, auf ein Nudl  
brödt, Vnd  $\frac{1}{2}$  lb Süssen, harten butter, 8 Ayer-  
Dötter, 2 löffl Wein, malcke (!) ihm mit  
den Nudlwalcker ab, aber nicht mit den  
händten, schneid ihm Von den Nudlwalcker  
ab, und schlag ihm 6 mal über ein ander  
biß er schön glatt ist, hernach walcke  
ihm 2 Mösser rucken dück auß, und  
Schneidt 4 öckichte flöckl nach dein be-

Seite 196

lieben, walck ihm blatl dinn aus, mach  
die fühl an, nimb  $\frac{1}{2}$  lb gefaitten Zucker  
und  $\frac{1}{2}$  lb Klein gestossene Mandl, bresle  
es unter ein ander ab, schlage 3 gantze  
Ayer nacheinander hinein, und 4 oder  
5 Dötter, must aber Ein Jedes gutt  
Verrühren, wan es  $\frac{1}{2}$  stund gerühret ist,  
und gantz pflammig ist, wan es plattern  
wirst (!), so fühl es in die außgewalckten  
flöckl ein, nach dein belieben, thue die 2  
Seiten ein Kleines wönig über ein ander-  
schlagen, und bäder Seitten Schön abrädlen,  
lög es auf ein geschmirtes dorten platl,  
las es so lang bachen, bis sye schön rös-  
licht, und hoch aufgangen seynd, wan  
du willst so Kanst es mit Einen Ays  
bestreichen, Setz noch mal in die Pfan  
das das Ays auflaufft, wan du es wi-

der heraus genomben hast, so belegs mit

Seite 197

Rotten Citroni Kreütl, und streye gehackte Pistazi darauf, den Taig Kanst ein wönig Saltzen, und unter die fühl nimb lemoni Schöllerl, so seynd sye förtig.

**[158]**

**Das abgerührte Mandl bächt**

Nimb 1 lb gefaitten Zucker, thue ihm in ein Pöck, schlag 3 oder 4 Ayer Klar daran, rührs unter ein ander ab, setz es auf ein feüer, und rühr es so lang bis es hais wirdt, setze es Von feüer und rühr 1 lb gestossene Mandl darein Setz es wider auf das feüer, rühr es Ein Pahr Vater unser etc. lang ab, thu es wider von feüer, las abKühlen, mache Kleine Patzl auf die ob=blat, und allerhandt fürm, nach dein belieben, Kanst es auch braysen mit Einen wasser ays, thue es auf ein dorten plätl, und laß Schön bachen,

Seite 198

obersich gutte glutt, untersich nur ein glihenden aschen, Sonst Zerrünets dir alles wans röslicht ist, so ist es förtig.

**[159]**

**Frantz Contiertes Zu machen**

Nimb Muscatplüe, schneids langlicht oder Klein, Pistazi, Mandl Kehr, Zimmet, Nägerl, plauen feigl gedörten, laffendl gedörten, Kronen=böhr, Khüm, fenigl, on=Ays, was gros ist alles langlicht geschnitten, oder Klein du Must es auf ein Trücker Statt legen, wan es wohl dürr ist, nimb 1 lb Schön feinen Zucker, gies darauf 1 Seitl wasser, las in ein Mösßingen pfandl sieden bis er fliegt, gies 2 löffl frisch wasser darein, thue es gleich von feüer, setz die Contierplöch auf ein ofen, oder in einen trücker Kasten,

las warmb werden, wans warmb seynd

Seite 199

gies den Zucker in die Contierplöch, sähe das geschnittene darein, was du hast, oder machen wilt, duncks mit einen Mösser unter ein wenig, du must aber nicht mit den Messer auf den boden Kommen, wans 2 oder 3 Stund auf den warmen ofen gestanden ist, hernach dupf auf der seiten Ein Kleines loch darein, seig den Zucker ab, las das contierte in den plöchen außgesaigter noch Eine Stund auf den ofen stehen, der ofen mus aber wohl warmb seyn, wan du meinst das getrückert ist, stirtz es aus den Contierplöchen heraus, so ist es fertig.

**[160]**

**Die Marschelen Zu machen**

Nimb 1 lb Schönen Zucker gies darauf 1 Seidl wasser, setz ihm auf das feüer, las ihm sieden, bis er dück siedet, dunck einen

Seite 200

löffl, schling ihm hindan, wan er flieget, so ist er gutt gesotten setz ihm hindan, laß ihm 10 Vatter unser lang stehen, hernach nimb Einen Sillberlöffl, Vnd thue sye tabelliren, wans anfangt weis Zu werden, wie ein Kinds Koch, so thue darein Zimmet Geist, oder Pommerantschen=plüe wasser, gib ihm den geschmachten wie du willst, Man nimbt rotten Citroni geschnittene Nägerl oder Pistazi darunter, weissen oder plauen Rittersporn, mach Von einen bogen Papier ein vier-eckichtes haisl, wan du ihm noch in den Pfandl hast, so Kanst Jhme förben roth mit Turnesol, mit alcermus, plau mit feigl Safft, braun mit Zimmet oder Schocolate, schitt so dan in das heisl, halt das Pfandl darüber das der dunst, daraus gehet, das es ein

Seite 201

Schönen glantz bekommet, wans abKühlt seynd, so schneids Zu finger praiten Straiflen, und über Zwerch finger lang, thue es schön gemach Von Papier herab Ziehen, so seynd sye förtig.

**[161]**

**Die MuscatZonen Zu Machen**

Nimb 1 lb Mandln, thue es mit sambt der schöller hibsich groblicht hacken, nimb 1 lb Mehles Zucker, raib ihm auf den ribaysen, nimb ½ loth gewirtz, das ist MuscatNus, Nägerl, Zimmet, dises Klein gestossen, ½ loth gestossene Ingwer, 1 Viertel Semmel=Mehl, dises alles durch ein ander gemüscht, schlag 2 gantze Ayer, und 8 dötter darein, mach ihm Zusamben, das du ihn in Modl trucken Kanst thue den Modl ein wenig Ein Mehlsen, walck den Taig ein wenig auß, truck

Seite 202

ihm in den Modl, schneid mit den Mösser den Taig umb und umb ab, Klopfs auß den Modl herauß, legs auf ein geschmirtes dorten blatl, laß schön braun bachen, so seind sye förtig.

**[162]**

**Gewürtz löbzeltl Zu machen**

Nimb 2 gantze Ayer in ein häffen, thues ¼ Stund abKlopfen, nimb ½ lb gefaiten Zucker und 6 loth Mund Mehl, mach den Taig an, nimb gewürtz nach dein belieben, mach Zeltel darauß Von allerhand formb, legs auf das geschmürte platl, bachs Schön gemach, so seynd sye förtig, Kanst auch ein Ays darauf machen, Von gesottenen Zucker, bestraichs mit den Selben, so seind sye recht, sye seynd gar rähr.

**[163]**

### **Die Mandl in Schlaff=böltz**

Nimb geröste Mandl, die nicht braun seind, nimb ½ lb fain gefaiten Zucker

Seite 203

in ein Mösßinges böck, rühre es mit 2 Ayer Klar dücklichst ab, eine gutte halbe Stund, thue die Mandln in das Ays hinein, rührs unter einander ab, hernach machs in den hendten rundt, und thue einen nach den andren auf ein geschmirtes dorten platl setzen, setz es in die dorten pfan bachs gähe, so seynd sye förtig.

**[164]**

### **Den Mandl Schmarn**

Nimb 3 Vierting gefaiten Zucker, schlag 11 dötter darein, wan es nicht nötzt, so nimb noch 1 doter, aber rühr eines nach den andren hinein, thue Mandl und Püstazi, blatlicht geschnitten hinein, Nach deinen belieben, rühre es braf ab, thue 1 hand Voll Mund mehl darein, und rühre es darein, streich es auf ein geschmirtes dorten platl, setz es in die dorten pfan bach es gähe, wans aufgangen ist, und ist

Seite 204

röslicht, thue es herauß, schieb es mit einen hack mösser herab, und auf ein umbgekehrte Schüsßl, so ist es förtig.

**[165]**

### **Mandl baurn Krapfen**

Ziech Ambrasill Mandl in frischen wasser ab, las nicht lang darinnen ligen, auf ein mahl nimbst nur ein wenig, Zum stessen, stesse sye gar Klein, gies immer ein frisches wasser darein, das sye nicht ölich werden, doch das du sye nicht uergiesest, nimb 3 vierting Zucker, gies nicht gar 1 Seidl wasser darauf, und laß ihm sieden gleich wie den Penadt, wan

er gleich also werden will, tuncke Einen faumlöffl in Zucker, Vnd schlings auf die Erden, wan der Zucker flieget, so nimb 1 ½ lb gestesßene Mandl, und thue es darein, rühre es wohl unter

Seite 205

ein ander ab, das es gantz glatt ist, und wan du die Mandl in Zucker nicht glatt genug Kanst abrühren, so setze es auf ein glutt, und rühr es so lang, bis das wider schön glatt würdt, aber nicht gar Zu lang, las es auf der glutt stehen, sondern so baldt es unter ein ander gerühret ist, so schitt disen Taig in einen waidling, was noch in böck bleibt und nicht gern herunter gehet, setz es auf die glutt, und thue es mit einen löffl herunter, und schitte es Zu den anderen Taig, man Kans 1 oder 2 Tag stehen lasßen, wan Mans nicht gleich machen Kan oder will, darauf nimbst 3 gantze Ayer, und 3 dötter, und gies in den Taig, und mach ihm darmit ab, rührst es unter ein ander, darnach nimbst obblat

Seite 206

Vnd streich Von den Taig langlicht darauf, nicht brait, aber hoch, nimbst auch ein langlicht geschnittenen Citroni, der Rott ist, leg ihm darauf nach der länge, auch auf allen bäden Seiten, aber er mus nicht dick seyn, fein Schön Suptil geschnitten, nimb auch abgeschölte Mandl, schneids in der mitten uon ein ander, nach der lengst, und thue es umb und umb legen, truck es ein wenig in sye, das nicht sehr herauß stehen und wo ein lähres orth ist, uon Citroni, da legest auch Mandl darauf, lege es auf ein doppeltes obblat, und schneide es, laß es ein wenig vier gehen, nimb gefaiten Zucker, in einen Kleinen weidling, und rühre es mit einen löffl

wohl lang ab, biß du es brauchest, dück

Seite 207

Mus es seyn, das es nicht abrinnet, darnach streiche es auf nicht Zu brait, thue es auf die dorten platl, und setze es in die pfann, gib übersich wohl, und gähe glutt, untersich aber nicht Viell, wans gebachen seynd thue sie mit einen Mösßer herab, schneide mit Einen Scharl daß oblat ab, so seynd sye förtig.

**[166]**

#### **Die Mandl Strauben**

Nimb 1 lb Mundmehl auf ein Nudl brödt, pr[e]sle 6 loth süssen butter darunter, und 6 oder 8 Ayerdötter, darnach die Ayer gros seynd, gies ein wönig oberer Milich darzue, das du den Taig Netzen Kanst, hernach<sup>8</sup> walck ein 2 händt praitte flecken Taig auß, mach ein fühl

Seite 208

an, wie Zu denen Mauldaschen, fühl die halbe flöcken Ein, thue den Taig mit der Ayer Klar bestreichen, schlag die halbende flöcken über pape es gutt Zu das nicht außrühnnet, thue es mit den Nudlradi wohl abrädlen, setz ein Schmaltz auf das feüer in einer Pfannen auf, wan das schmalz hais ist aber nicht gar zu brenn hais, nimb das Schmaltz uon feüer herdan, thue die Strauben Von den prötl schön gemach in das Schmaltz, in die Rundten hinein, baitle es, und bachs schön gemach heraus, aber gantz Küh, so seind sye förtig.

**[167]**

#### **Den Limes Zucker Zu machen**

Nimb 1 Vierting Schön weissen Zucker in ein Mössinges Pfandl, gies Von einen Seitl den Viertl theil wasser darauf, setz

---

<sup>8</sup> irrtümliche Doppelschreibung: hernach wa

ihm auf daß feüer, las ihm sieden, wan er

Seite 209

anfangt dück siedend zu werden, nimb Ein Kaltes wasser und gies ein wenig Zucker darein, wan der Zucker gracht, nimb ihm heraus, Kost ihm, an den Können Man ihm, wan er an den Zöhnen nicht mehr gleben blaibet, das er resch ist, so gies dan 2 löffl Voll Kütten wein darein, las ihm über, und über sieden, schmier den benadt stein mit Mandl öhl, gies den Zucker darauf, nimb gerübene limes Schöllerl darein, schlag ihm mit den Mösser über ein ander, ziehe ihm ein Pahr Mahl unter ein ander, doch da mit er gantz agstain farb uerbleibt, schneid 4 Eckichte Stückl darauß, wickle ihm in warme Papierlen Ein, so ist er förtig, Kanst ihm auch umb Einen Stöcken wücklen, mach ihm wie du willst.

Seite 210

**[168]**

**Die Salsen löb=Zeltl Zu machen**

Nimb Marillen, oder Hötschpör salsen, thue es in ein gefaiten Zucker würcken, bis so fest würdt, das du es in Mödl trucken Kanst hernach walck ihm 2 Mösser rücken dück auß, trück allerhandt formb darauß, schneides sauber umb und umb ab, trücker es in einen warmben orth, kanst auch mit lemoni Safft anstreichen, das einen glantz bekommen, so seynd sye förtig.

**[169]**

**Die Schocolate Zeltl Zu machen**

Nimb einen Ziegl Schocolate, thue es auf ein Zin= oder blöchers däller, setz es auf ein glutt, las Völlig waich werden, hernach nimb Kleine bröckl in die handt Machs Rund und legs auf ein Papier, wan das Papier Vol ist, mit Pätzeln, so nimb das, und thue es offft auf, und nider

Seite 211

schlagen, das sye prait, und rundt werden,  
las ein Kleines wenig anzühen, nimb Kleinen  
strähe Zucker, sträie den selben darauf,  
und laß hart werden, nimbs Von den Papier  
so seynd sye förtig.

**[170]**

**Alcorti=confect Zu machen**

Nimb 2 loth, Schön, feinen Trachant,  
gies das Viertl Von einen Seitel wasser da-  
rauf, las ihm über nacht waicken, so  
dan trucke ihm durch ein waisses duch  
1 oder 2 mahl, thue ihm in einen Mörser  
abtreiben, bis er Schön weis ist, thue fain  
gefaiten Zucker darein, rühr ihm braf  
das er schön weis wirdt, mach ihm so fest  
mit lautter Zuker, das du ihm mit  
eine Raifflichten Nudl walcker, und aller-  
handt fürmb auß trucken Kanst, Kanst  
einen Taig ein geschmachten geben von Zimmet-

Seite 212

geist, und mach lang stänglichte Zimmet  
darauß, formier es, wie die Zimmet ist,  
auch von Nägerl=geist einen Taig einen ge-  
schmachten geben, und Nägerl darauß ma-  
chen, wie auch allerhandt formb, Kanst  
auch den Taig Von allen gaistern ein ge-  
schmachten geben, und holhyperl daruon  
machen, es kommen unerhört schön heraus  
so seynd sye förtig.

**[171]**

**Salßen Mandl bächt Zu machen**

Nimb 4 loth Salsen, thues in einen Mörser  
treib es schön ab, nimb ½ lb Klein gestos-  
sene Mandl, nimb 1 ½ Vierting Zucker,  
darunter stesß es wohl, wans dir Zu föst  
wird, so nimb ein Mösser spitz Voll faum-  
mente Ayer Klar darunter, so dan  
nimb es auß den Mörser heraus, formier

Runtte Krapfl darauß, wie du das Mandel bächt sonsten formierest, thue es auf ein ob=blat bachs gemach heraus, daß sye schön braunlicht hersehen, so seynd sye förtig gar Schön werden sye nicht aber gutt, wan du wilst Kanst es braysen, mit einen wasser Ays.

**[172]**

**Schocolate Zeltl mit brennenden Zucker**

Nimb ½ lb Zucker in ein Mössinges pfandl, gies ½ Seidl wasser darauf, las ihm syeden, bis er um das pfandl gelb würdt, thue ihm Von feuer, thue 4 loth gerübene Schocolate darein, rührs Schön glat ab, gies Kleine Zeltl auf den geschmürten Penatstein, so seynd sye förtig.

**[173]**

**Das Glöserne Zu machen**

Nimb ½ lb feinen Zucker in ein Mössinges Pfandl, gies ½ Seidl frisch wasser darauf

las ihm siedend, bis er umb das pfandl gelblicht siedet, thue ihm Von den feuer, und duncke schöne ausgelöste Märgärten spalten, oder Nuß, Zwöschpen, Kütten, agres, weinschadling hötschen böhr, weichseln, was du halt immer Vor ein obst hast, thue es Vorhero abtrückren mit einen weissen duch, stöcke es an ein gabl, duncks in den gebrönten Zucker, laß ein Kleines wenig an der gabl abkühlen, nacher stölle es auf den geschmirten Penatstein, Kanst auch alles frisches obst duncken, Zwöschpen oder Marillen, das Spanische obst was es ist, las es hart werden, so ist es förtig, richts aufs Confect kombt gar Schön herauß, Kanst auch gebratene Kösten mit Schocolate überZiegen, die uorhero weich gemacht mus werden, auch

Seite 215

Pistazi, musts aber mit der Schocolate  
so dinn über Ziehen, als es sein Kann, so ist  
es förtig.

**[174]**

**Die Tabeletl Zu machen von öpfeln**

Schölle schöne Weidlinger öpfel, Schnaids  
Zu spalten ins frisch wasser, setz in einen  
Mösßingen böck, ein wasser aufs Kohlen  
feüer, wan es siedet, schitt die Spalten  
darein, las sieden Zu einen Koch, schitt so  
dan die öpfl in ein duch oder Süb, seig  
den Klaren safft daruon, nimb 8 loth disen  
Safft, gies ihm auf 8 loth Zucker, so  
in einen Mössingen pfandl ist, las sieden  
rührs allezeith, mit einen löffl, damit  
es sich nicht anlege, hernach probiers  
mit den löffl, wan es schon gesultzt  
fahlt und scholt sich Schön Von den pfandl  
so nimb in wasser gewaickte tabeletl=

Seite 216

Mödl Schlings auß, und gies den Safft da-  
rein, Vorhero ein wenig lemoni safft da-  
rein, getruckt, und ein Kleines wenig  
Pommerantschen plüe wasser, wan der safft  
in modl abKühlt, probiers obs herauß  
gehen, leg ein Papier darauf, stiertzes  
umb, und thue es herauß, legs auf  
ein brödt oder Schachtl hill, laß gar in  
ein trücker kasten, oder haissen herd statt  
trücken, bis Sye ein Aysl haben, mach  
so dan auf der obige Seiten das Papier  
Nasß, Ziegs daruon herunter, laß noch  
mahl tricknen, so ist es förtig.

**[175]**

**Die Pastilien Zu machen**

Nimb ½ lb fein weis gefaiten Zucker, nimb  
Von einen lemoni den Safft, und die Schöllerl,  
und uon Einen Ay die Klar, dises unter  
ein ander in Mörser, stos es braf ab,

Seite 217

hernach nimb unterschiedliche Mödl, und mache unterschiedliche furn darauß, was du wilst, thue es auf ein brötl, stehls an ein warmes orth, so ist es förtig.

**[176]**

**Die Spies gräpfl in schmaltz Zu bachen**

Nimb 1 lb Mehl, 6 loth frischen butter 6 loth gefähten Zucker 4 Ayer dötter, 3 löffl gutten Millich raumb, 4 loth Klein gestossene Mandl, auch lemoni Schöllerl, auch Von allen gewürtz, dises thue alles durch ein ander ab bresle und mache den Taig Zu samben, schneid Kleine flöckl darauß, walcke 4 Eckichte flöckl darauß, Nimb in Ein Pfan ein Schmaltz las hais werden, trucke den bewusten Modl Ein leg al Zeith Ein flöckl darauf, und überwündts mit einen bänrtl, alß dan bach es schön gelb herauß, so bald als

Seite 218

Eine gebachen ist, so strähe Zucker und Zimmet darauf und fahr so forth biß du förtig bist.

**[177]**

**Die lemoni Zeltl Zu machen**

Nimb fein Zucker, und lemoni die schöller must an Zucker abreiben, nimb ein Mösser, schab das gelbe Von Zucker ab, und thue es in einen Mörser, Stosß  $\frac{1}{2}$  viertl stund ab, hernach thue es auf ein brödt, walcke ihm Eines Mösßer rucken dück auß trucke allerhandt Mödl formben auß, auch mit einen großen fingerhutt, Kanst Einen auß stechen, trückhers, so dan seinds förtig, Kanst auch Von Pommerantschen Schöllerl, oder limes, Von was du halt Machen wilst, kanst auch von Puren feinen Zucker ein Machen, Von Pommerantschen, oder Zimmet geist, als

ein wenig faumente Ayer Klar, das halten thuen.

**[178]**

**Den Geprenten Zucker Zu den gefühlten Penat oder limes Zucker**

Nimb 1 lb Zucker, gies 1 Seitl wasßer darauf, las ihm sieden, bis er umb das rampftel gelblicht siedet, hernach gies auf einen mit butter geschmierten Marbl stain, eine handt braidt, strähet dem limes der geriben ist, den Safft daruon getruckt, oder die geschnittene Mandln, bätze Nägerl, rittersporn, bistäzi, gewirtz wan du wilt diß alles langlicht geschnitten, sähe dis alleß hinein, überschlag ihm, schneidt ihm Zu sticklen fingerpraitt, laß ihm Kalt werden, so ist er förttig.

**[179]**

**Das Spanische brodt**

Nimb 3 Vierting Mund Mehl, und ½ lb

gefaiten Zucker, auf ein Nudl brödt, nimb lautter gantze Ayer darzue, das du meinst, das er weich genug ist, und mach Zu samben, hernach thue aneys darein, und mach langlichte stritzl darauß, leg solches auf ein geschmirtes blätl setze ihm in<sup>9</sup> die dorten pfan, gib ihm untersich, und oversich gleiche glutt, wans oversich schön braunlicht wirdt, so nimbs heraus, und schneids über Zwerch hibsich dinn legs noch ein mal aufs blätl, breines auf allen bäden seitten, so ist es förttig.

**[180]**

**Die Spring löb=Zeltl**

Nimb ½ lb Mehl, und ½ lb gefaiten Zucker auf ein brödt, lemoni schöller oder Pomme-

---

<sup>9</sup> in über der Zeile eingefügt

räntschen schöller darunter Nimb 2 ayer  
Klar, und das übrige lautter Wein, mach  
den Taig so föst an, daß du ihm in Mödl auß-

Seite 221

truckhen Kanst, bachs schön, so seynd sye  
förtig.

**[181]**

**Mehl bächt von Gewürtz**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb Mehl, 1 Vierting Zucker, mache  
ihm Von lautter ayer dötter Zu samben, thue  
gestossene Ingwer, und Nägerl darunter,  
walcke ihm 2 Mößer Rucken dück aus,  
leg ihm auf ein geschmiertes dorten plätl,  
bachs nicht mit großer glutt, sonst  
seynd sye gleich verbrennet, so seind sye  
förtig.

**[182]**

**Den aufgegangenen Millich Raumb**

**Taig Zu einer Pastötten**

Man nimbt 1 lb butter, deme sauber ge-  
waschen, und abgetrückert mit einen duch,  
demnach nimbt Mann 1 lb mehl preck-  
let den butter gros darein, 2 ayer,  $\frac{1}{2}$  Seitl

Seite 222

Sauren Millich Raumb, und das andere frisch  
wasßer mach einen Taig darmit an, walck  
dem auß, und schlag solchen 3 mal doppelt  
und 2 Mal einfach, man Kan daraus  
Machen, waß Man will, Pastötten, dortten,  
Kräpfen, oder Wändl, es braucht Zim-  
lich hais bachen.

**[183]**

**Ordinari Kräpfl in Schmaltz Zu  
bachen**

Nimb 1 handt voll mehl, auf ein Nudl bröt  
presle ein guttes ay gros butter darein,  
Nimb 3 Ayer dötter, das andere Wein  
Mach einen Taig damit an, der sich Ziehen  
last, Ziehe ihm aus wie ein Papier, dinn

fühl ein gemachte sachen darein, formiers wie Man pflegt die Schlück Kräpflein Zu Machen, und bachs in Schmaltz Zimmlich hais.

Seite 223

**[184]**

**Die Spanischen Ayer Zu Machen**

Nimb 6 harte Ayer dötter in Ein Schällerl und 4 loth fain gefaiten Zucker, thue es mit einen Silberlöffl unter ein ander abtreiben, nimb Von ½ lemoni den Safft darzue, auch ein wenig Ayer Klar, wan du sye wohl unter ein ander abgetrüben hast, so nimb ein präckl in die handt, mach es schön rundt, wie ein Kleines Tauben Ayerl, wan du sye schön rundt gemacht hast, so legs auf ein Papier, laß über nacht Trücknen, den anderen Tag Stöcke sye an eine gabel, und duncke sye auß den geprenten Zucker herauß, laß sye hardt werden, so seynd sye förtig.

**[185]**

**Die Pommerantschen Pasta Zu machen**

Nimb Pommerantschen, Citroni, limes

Seite 224

oder lemoni Schöller, syede sye, bis du es durch ein Sib schlagen Kanst, schlage sye durch ein enges Sib, thue das durch geschlagene in ein Mösßinges pfandl, untermessen, setz in einen Mösßingen pfandl, nach geduncken einen Zucker auf, gies so Vill wasser darauf als Zucker ist, wan er dück syedet, Ehender aber als er anfangt Zu fliegen, schitte ihm nach und nach in das durchgeschlagene hinein, wan du es wohl unter ein anderührt (!) hast, so setz es auf das feüer, las es nur einen Einzigen rechten Sudt auffthuen, hernach gies auf das Papier, wie Mann sonst die pasta macht laß es bey den offen, oder in Trücker Kasten trucknen, wans Trucken seynd, so ledigs

mit frischen Wasser uon Papier ab, las  
sye nochmal trücknen so seynd sye förtig.

Seite 225

**[186]**

**Die Wolffenbüttlichen Hobl Schaitten**

Nimb fain gefaitten Zucker in ein Schäll-  
erl, schlach 1 oder 2 Ayer Klar daran, nach  
dem Vill machen wilt, auch Von 1 Lemoni  
den Safft, rühre es mit einen Silberlöffl ein  
gutte halbe Stund ab, in der dücke mus  
es seyn, wie ein dinnes<sup>10</sup> Kinds Koch, hernach streich  
es auf schöne, glatte weise obblötter auf  
thue es auf ein haisen offen, oder auf ei-  
ner glutt Trücken, Vorhero must es aber  
schneiden, wie die hobl scheitten, wans ein schö-  
nes Ays haben, so seynd sye förtig.

**[187]**

**Gewogener germb Krapfn**

Nimb 2 lb mehl in ein Weidling, laß es  
Warmb werden, saltz ihm, ½ Seidl germb  
schlag 1 gantzes Ay und 11 dötter daran  
nimb 1 Seidl laulichte Millich, gies auch in

Seite 226

Die Ayer, spridle es wohl ab, gies in das Mehl  
rührs unter ein ander, hernach nimb 4 loth  
Schmaltz und 4 loth butter, laß Zerschlei-  
chen, gies in das Mehl, schlag den Taig glatt  
ab, bis er sich Von löffl schölet, machs  
auß, legs auf ein duch las es gehen döck-  
he es Zu, hernach laß ein Schmaltz in ei-  
ner grösßen Rain, oder Pfan hais werdten,  
löge sye ein, und döckes Zu, bis die höffen-  
döck wasser fanget, hernach döcks auf  
und gies mit einen faumblöffl auf,  
kehre sye, es seynd recht.

**[188]**

**Die March Wändl Zu machen**

Nimb Einen butter Taig, walcke ihm 2

---

<sup>10</sup> dinnes über der Zeile eingefügt

Mösser Rucken dinn auß, fühlle die  
Wändl mit den Taig auß, Mache ein  
fühl, wie Zu den Mandl Maul daschen, auch

Seite 227

Citroni langlicht geschnitten, Zimmet gestos-  
sene, und so Vill Zucker, als dan Klein  
geschnittenes March darein genomben, fühle  
die mit den Taig außgefühlte wändl Ein  
bestreich sye am rampft inwendig mit  
ein wenig Ayer Klar, mach Von den Taig  
Einen döckl darauf, setz in die dorten-  
pfan las bachen, bis sye schön gelb seynd,  
gibs auf die Tafel, du Kansts auch  
mit Zucker anfähen, so seynds förtig.

**[189]**

**Das gefühlte Ayern Schmaltz**

Nimb 3 gantze Ayer, Ein wenig  
Millich, spridle es ab, las in einer  
pfann ein Schmaltz hais werden, thue  
ein wenig darein, bach ein flöckl her-  
aus, nimb ausgeleste grebsen Schwäfl,

Seite 228

Vnd Schärl, Pistazi, Sartellen, und Schar-  
lot, dises alles Klein gehackt, hernach  
treib ein Krebsen butter ab, schlag 2  
gantze Ayer daran, rühr das gehackte  
darein, nimb ein Schüsßl, leg grebs  
butter undt Millichraumb darauf,  
hernach streich Von den gerüchten, was in  
die flöcken, legs auf die schüsßl, aber  
das daß gestüchene auf den boden bleibt,  
also mach es biß es gar ist, aber auf  
den 4 und 5ten flöcken Millich raumb, auch  
auf die letzt wider Millichraumb, und  
butter, setz auf ein glutt, so ist es  
recht.

**[190]**

**Die Spritz Krapfen**

Nimb 1 Seitl Milch, 4 loth Schmaltz,  
las sieden, schitt ½ lb Mehl, trickre es auf

den feuer wohl ab, leg 8 Ayer in ein lau-

Seite 229

lichtes wasser, nimb 6 gantze, und 2 dötter, rührs praf ab, hernach nimb die Spritzen, schmirs mit schmaltz, thue den Taig in die Pichsen, spritz ihm durch, in daß Schmaltz, aber das schmaltz mus nicht gar heis seyn, laß langsam bachen, biß er schön dunckl gelb ist, gib so dan auf die Tafl, so ist es förtig.

**[191]**

#### **Aufgehende Germb Wändl**

Nimb 4 loth Schmaltz, 4 loth butter, las Zerschleichen, 8 Ayer, 6 Dötter, und 2 gantze, 4 löffl Vol gewäsßerte Germb, und 3 löffl Vol Millich, Spridle es mit einander in ein häffen ab, weg 12 loth Mehl, thues in einen Weidling, gies die Vorgehende Sachen daran, schlag den Taig ein

Seite 230

wenig ab, saltz ihm, schmier die Wändl mit butter, fühle sye über halben theil ein, las sye gehen, bachs schön gähe, so seynd sye förtig.

**[192]**

#### **Wespen Nest Zu Machen**

Nimb 5 loth butter, 5 loth Schmaltz treibe es schön faumicht ab, 1 gantzes Ay 3 dötter,  $\frac{1}{2}$  Seitl laulichte Millich 3 löffl Voll gewässerte germb,  $\frac{3}{4}$  lb Mehl, Mach einen Taig, walcke ihm auß, nimb auf die außgewalckte flöckl, weinpörl, und geschnittene Mandl, darauf gestraiet, schneids so dan 2 oder 3 finger braith, beschmirs mit Zerlassenen butter, roles auf, schmir ein gughupf böck mit butter, setz sye da rein, laß sye gehen, baches schön gelb

Seite 231

Vergis aber das saltz nicht, und bestrichs (!)  
immer mit butter, so ist es förtig.

**[193]**

**Das Weichsel Pfantzl**

Nimb Weichsl les die Kern aus, truck  
den Safft daruon, nimb umb 6 pfennig  
Ayerne Kipfl, reib das Klein, röste es  
in schmaltz, 3 gantze Ayer genomben  
1 handt Vol gestossene Mandl, Zucker  
es nach belieben, Zimmet, lemoni Schöllerl,  
thue es in ein Reindl, gib oben und  
untern glutt, wans förtig faihe Zu-  
cker darauf, und gibs auf die Tafel.

**[194]**

**Die löffl Grapfen Zu machenb**

Nimb ein löffl Vol mehl, in ein  
Schüsßel, und 1 handt Vol Klein ge-

Seite 232

stossene Mandl, Zuckers, das sye  
süss genug seynd, und schneid ge-  
würtz groblicht darunter, Muscat=  
Nus, Zimmet, und Nägerl, hernach  
Nimb 3 Ayer, 2 Klar und 1 Doter  
und Ein laulichte Millich, und 3 oder 4  
loth Zerlasßenes Schmaltz, mach den  
Taig also an, das er rünnet, und doch am  
löffl hencken blaibet, hernach Ein die-  
fe pfan genomben, laß ein Schmaltz  
darinnen heiß werden, und nimb ein gros-  
ßen Koch löffl, dunck den löfflstill uor-  
an in das Schmaltz, hernach dunck ihm  
in Taig, fahr damit in das schmaltz und  
halt ihm so lang darinnen, biß er braun  
ist, dunck ihm wider in Taig Ein, und  
so fort, biß er so gros ist als ein Ay

Seite 233

als dan las ihm wohl abseigen, Ziehe ihm uon  
löffl, bestraye ihm mit Zucker, du Kanst  
auch Zimmet darauf sehen, und ein wasser

Ays darüber machen, gibts also auf die Tafl,  
so seynds förtig.

**[195]**

**Eys=Krapfl Zu Machen**

Schölle 6 loth Mandl, und schneids blat-  
licht, hernach nimb 8 loth gefaiten Zucker  
in einen Weidling, schlag 2 Ayer Clar da-  
ran, rühr den Zucker mit der Ayer Clar mit  
Einen Silberlöffl ab, hernach müsich die  
blätlicht geschnittene Mandl darunter,  
auch Klein geschnittene lemonj Schöller  
Schneide obblat, und mach uon bemelten  
Taig pätzl darauf, bachs schön gelb-  
licht in der dorten pfann, so seinds förtig.

Seite 234

**[196]**

**Daß Artschoken Pfäntzl**

Nimb 8 oder 9 Grepsen, überbrens, löße  
die Schwäffl, und Schärl auß, hacke  
auch Ein gutte Hand Vol in ein Millich  
gewaickte Semmel, und March in Millich  
gewaickt auch darunter gehackt, über-  
brenn auch prisl, und Ayeterl, und hacks  
auch darunter, nimb auch ein Stickl Köl-  
bernes braith roher, diese Stuck, hacke  
alle wohl glein unter ein ander, her-  
nach nimb 5 Mittere Arteschocken, sied-  
es wohl waich, truck den Kehrn heraus,  
das der güpfl plaibet, den Kehrn schneid  
mit einen Silberlöffl, oder hiltzernen Mös-  
ser, gewürfflicht, wie auch ein über-  
brentes prüsel, schneids auch gewür-  
flicht, auch das halbe Ayterl, in ein  
Reühndl gethan, gewürtz es, leg butter

Seite 235

darein, das es dünsten Kan, las abKühlen, als  
dan nimb ein wenig greps butter, treib  
ihm ab, schlag 3 Ayer daran, thue das  
gehackte darein, und alles obgemeltes,  
uer=rühr alles wohl unter ein ander, saltz  
es, und gewürtz es, schmier hernach ein

Reihn mit butter, thue es darein, gib unten, und oben glutt, bachs schön gemacht und gelb herauß, nimb die abgezupften Arteschoken platl, wie auch den gipfl, Koch sye in einer butter Suppen und so das pfanzl gebachen ist, so thue es in eine Schüsßl, stölle den gipfl miten in das pfäntzl, und beleg das pfantzl Völlig mit den übrigen plätteln, das es auß sihet, wie eine arteschoken schitt Von den pläteln die butter supen dariber setz auf einer glutt und wans förtig, gib auf die Tafl.

Seite 236

### **[197]**

#### **Das gemischte Pastöt**

Nimb  $\frac{3}{4}$  lb Mehl auf ein Nudl brödt, auch  $\frac{3}{4}$  lb butter, schneid ihm schnidl weis, unter das Mehl, walcke ihm mit den Nudl walcker auß, hernach Saltze ihm Schlag ein gantzes [Ei ?] darein, und Ein Pahr löffl Voll Wein, und das übrige wasser, mach ihm Zu samben, hernach schneid den 3ten Theil Von den Taig dauon, walcke 2 flöcken auß, leg ihm über ein ander, las ihm rasten, also mach es 3 oder 4 mahl, hernach mach ein gemüschte Spais, Von allen, was du haben Kanst, formiere die Pastöten nach gefallen, fühl die sachen darein bachs in ein Pasteten bach=offen so ist es förtig, gib so dan auf die Tafl.

Seite 237

### **[198]**

#### **Tauben Pastöten**

Nimb auf ein Nudl bröth Mehl und Schmaltz nach geduncken, presle es ab, hernach schlag 2 gantze Ayer in ein höfferl schitt wasser daran, so Vill du meinest, das es den Taig netzet, spridle es ab, mach den Taig damit an, hernach schneid den Tritten Theil dauon, walcke ihm auß, streiche

brodt presl darauf, hernach hack Spöck und sartellen<sup>11</sup>, und Kapri, leg halben Theil darauf, hernach leg die Tauben darauf, schneid blatlichten Surlemoni, leg unten und oversich solchen, brodt presl und gemelten Spöck, und Sarteln, und Kapri, auch unter- und oversich, Mach als dan den Taig darauf, wan du 4 Tauben hast, so

Seite 238

machs 4 öckicht, mit 3 mach ein Hertz Pastöten, gewürtz es, und bachs, hernach laß die Pätz sieden, leg gewürtz daran, mach in der höhe ein loch in die Pastöten, schitts darein, so ist es recht, du Kanst auch Millich raumb Zu der Paitz nemben.

**[199]**

**Den Grepsen Guglhupf Zu machen**

Nimb 12 loth grepsen butter, treib ihm ab, schlag 2 gantze Ayer, und 6 dötter daran, rühr ihm wohl ab, nimb grepsen Schwäffl nach belieben, und Scharln, 1 Seitl laulichte Millich, und 6 löffl Vol gewässerte germb, 28 loth Mehl, rührs alles durch ein ander, schmir den dögl, las ihm gehen, hernach bachs hipsch gähe, das du meinst, das er außgebachen ist, so ist er förtig.

Seite 239

**[200]**

**Den angelegten Kärpfen**

Schüppe Einen Kärpfen, mach ihm nur so Vil auf, das du das prischl heraus nehmen Kanst, Schneid das brait uon der graidten alles sauber herab, aber der Kopf, und das fordere, und der schwaif mus auf die letzt bleiben, Saltz das braidt, als dan hacke das braidt gar Klein, nimb ein wenig gewaickte Semmel Schmohlen, 2 Sartellen, 2

---

<sup>11</sup> sarstellen

Ayer, 1 Scharlott Von Ayern, mach ein Eingerichts, gewürtz es mit Märgäran, Pföffer, ingwer, Muscat=plüe, Zerlas ein guttes stück butter, nimb das gehackte alles darein, rühr alles durch ein ander, überbrenn das prischl, hacks auch Klein, auch 1 handt Voll Nus Kern besonders gehackt, 2 handt Voll brodt bresl, röst

Seite 240

solches in butter, wans geröst seyn, so nimb die gehackten Nus Kehrn, und das brischl auch darein, rösts, wan alles geröst ist, so nimbe einen Ayer dotter, butter, gewürtz, legs an das brischl, und fühl es wüder ein, hernach nimb das gehackte prait, streichs auf baiden seiten wider an den fisch, formiers als wie der fisch uorhero gewesen ist, nimb geschwölte mandl schneids in der Mitten nach der braidt uon ein ander, steck den fisch uol an, wie die Schüppen seyn, schmier die bradt pfann mit butter setz solche in einen bachoffen, oder eine dorten pfann, und las ihm bachen das er auf baiden seiten ein gleiche farb bekommt, mach ein Supen uon Millich-

Seite 241

raumb, und lemoni Schölllerl, laß es wohl sieden, so ist es recht.

### [201]

#### **Die Spies Kräpfl Zu machen**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb Mehl, und  $\frac{1}{4}$  lb Klein gefaithen Zucker, auf ein brödt, presle  $\frac{1}{4}$  lb butter darunter, auch  $\frac{1}{4}$  lb Kleingestossene Mandel darzue, hernach nimb 8 Ayer dötter, mach den Taig Zu samben, nimb Von einen Gantzen lemonj die Schölller, Klein geschnitten 1 loth Zimmet, 2 loth Muscat=plüe, 20 Nägerl, 1 Zögerl Ingwer, dies gewürtz groblicht geschnitten, und in den Taig gewürckt, hernach walcke ihm auß, und

schneids, das den Spies gelanget, schmier  
den Spies mit butter, bind den Taig darauf  
wie schon bewust, bradt ihm Zu den feüer,

Seite 242

bis er wohl auß getrückert ist, hernach  
mach ein Pistazi Eys darauf, laß noch  
ein wenig abbratten, hernach les es schön her-  
ab, es seynd gutt.

**[202]**

**Marbe Germb Küpfl**

Nimb  $\frac{1}{4}$  lb mehl auf ein brödt, saltz,  
und laß ein süsse Millich mit Einen  
Gutten präckl butter laulicht werden, nimb  
mit einen löffl daß obere herunter,  
müsch in das Mehl, 1 löffl Vol germb,  
und 1 gantzes Ay, mach also einen lind-  
ten Taig an, wirck ihm Zu samben, und  
schlag ihm auf ein brödt, mit einen Nu-  
del walcker, laß ihm ein wenig rasten  
walcke ihm Mösser Rucken dück auß,  
und schneid 3 öckichte flöckl darauß,

Seite 243

Handt gros, fühlle etwas eingemachtes  
darein, wückle es Zu samben, wie grum-  
pe Küpfl, las gehen, bestrachs mit ei-  
ner faumenten Ayer Klar, bachs in  
der dorten pfann, ists recht.

**[203]**

**Den Millichraumb Taig Zu**

**den Pastötten**

Nimb 2 lb Mehl,  $\frac{3}{4}$  lb butter,  $\frac{1}{2}$  Seitl  
Millichraumb, 3 ayer dötter, mach  
den Taig an, wan der Taig Zu föst ist,  
so Mach mit einer Süssen Millich ein  
Wenig waicher an, aber nicht Zu waich  
und Saltz es, hernach wirge 2 flöcken aus,  
thue die Sos dariber, über den unteren flö-  
cken, leg die händl, Kapauner, oder Indi-  
anisch, oder was du wilst darauf, thue  
wider ein Sos machen, uon Sartellen,

Seite 244

Käpri, ein wenig Spöck, Scharlot, Pföffer, Ingwer, Spanisch Kudl=graut, und mach den döckl darüber, formiers wie du wilst, bestreichs mit einen abgeglopften gantzen Ay, setz in die dorten pfann, bachs und wans gebachen ist, so laß die Paitz siedenden, oder was du Vor Ein Supen hast, mach in die Pastötten ein löchl, und schitt mit ein Trichter die Supen hinein, so ist es förtig.

**[204]**

**Gefülten Käläräbi oder Kraut**

Erstlich hole 4 stuck schönen Käläräbj auß, überpren das außgeholte, nimb in der Millich gewaickte Semmel, hacke sye schön Klein, mit den überbrenten Kraut, las Einen Spöck auß, müsich ihm mit pföffer, Ingwer, und andern gewürtz,

Seite 245

Hack auch ein gutten theil march darunter schlag 4 Ayer daran, fühls Ein, und in einer Supen Sieden lasßen, gülbe die supen und pren es auch ein, so ist es förtig.

**[205]**

**Bäckh Wändl oder Dörtl Von butter**

**Taig**

Nimb ½ lb Mehl auf ein Nudl brödt, und ½ lb butter, schneid ihm darunter, walcke ihm mit den Nudl walcker ab, schlag 1 gantzes Ay darein, und das übrige wasser, mach ihm Zusamben Walcke ihm auß, eines gutten Mösser=Rucken dück hernach las ihm rasten Machs 4 mahl also, hernach Schmier die Wändl, truck den Taig darmit auß, mach ihm darein, mach ein gehäckel, als

Seite 246

Nimb ein Kølbernes fleisch, dienstes und hacks Klein, dan nimb Kapri, lemonj Schöller, und Safft, gewürtz, Zirbs=Nüssl, und March, hack alles unter einander, als die Zirbs Nüssl bleiben gantz, fühl es darein, mach den Taig darauf, schneids ein wenig aus bachs in der dorten pfann, bestraich es aber Vorhero mit Ayern, so seynds förtig, wan du aber ein dorten machst, so trück es mit einen glas auß, fühl eingemachdes darein, bestreichs und schneids auß, bachs auch so seinds förtig.

**[206]**

**Die Glein Süßen Zucker Dörtl**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb butter, traibe ihm  $\frac{1}{2}$  Stund wohl ab, nimb 6 Ayer dötter, 4 gantze 2 löfl Vol oberne Millich, saltz es ein Klei-

Seite 247

nes wenig, nimb  $\frac{1}{2}$  lb Zucker,  $\frac{3}{4}$  lb Mehl rühre es alles durch einander in den butter, thue den Taig auf ein brödt, wan er dir Zu waich ist, nimb Mehl und mach ihm föster, das du auß walcken Kanst, in der dücken wie du wilst, nimb ein glas, trucke damit runde flöckl auß, thue eingemachtes in die Mitten, wutzle Kleine Stängerl, oder Kanst es Ziehren wie du wilst, Kanst auch mit den grapfen=rädl uon den Taig Kleine Streifen darauf machen, setz es in die dorten Pfan, wan sye halb gebachen seyn, das sye ein farb bekommen, so nimb ein wenig abgeklopfte Ayer Klar, und bestreiches, nimb gestossenen Zucker

Seite 248

bestraie es setz es noch einmahl in die Pfann, wan das Eys aufgangen ist, das sye ein schöne farb haben, so thue es Von den plätl, das plätl must du a-

ber uorhero wohl mit butter schmieren  
das sye herunter gehen, dan auf obblat  
darf Mans nicht legen, so seynd sye  
förtig.

**[207]**

**Die PischKotten Wändl Zu machen**

Nimb  $\frac{1}{4}$  lb Süssen butter in einen Weidling,  
treib ihm schön faumment ab, schlag 3 gantze  
Ayer, und 2 dötter daran, Ein jedes wohl  
abgerührt, nühm  $\frac{1}{4}$  lb PischKotten, reib es  
Klein, feichte es mit einen Starcken Wein,  
rühr es auch darunter, auch Von 1 Xr  
Ayerne Küpfl die rinten abgerüben, und  
darunter gerührt, auch 6 loth gestossenen  
Zucker  $\frac{1}{2}$  lemoni,  $\frac{1}{4}$  lb gewürfflicht ge-

Seite 249

schnittenen Citroni,  $\frac{1}{2}$  loth gestossene Zimm-  
et, rühr dises alles hinein, schmier die  
Wändln mit butter, fühls ein wenig mehr  
als halben theil Vol, setz in die dorten pfan  
bachs schon gemacht, so ist es förtig.

**[208]**

**Die Reis=Wändl**

Nimb  $\frac{1}{4}$  lb butter, treib ihm schön fau-  
micht ab, hernach schlag 6 Ayer daran  
3 gantze, und 3 dötter, hernach nimb  
4 loth Klein gestossene Mandl, und 4  
loth Zucker, auch gewürfflicht geschnitte-  
ne lemoni Schöller, setz Eine gutte  
Millich Zu, las sieden, Koch  $\frac{1}{4}$  lb Reis da-  
rein, laß ihm sieden bis er gutt wirdt,  
hernach stos ihm, in einen Mörser, schmir  
die Wändl mit butter, thue den gestosse-  
nen Reis auch in das gerichte, fühl die

Seite 250

Wändl halben theil Ein, bachs in der dor-  
ten pfan, so seynds förtig.

**[209]**

**Mandl Wändl Zu machen**

Man nimbt ½ lb Mandl gestossene auch so Vill gefaiten Zucker, in einen Weidling, und Schlag 4 gantze Ayer undt 8 dötter darein, auch Lemoni Schöllerl, und rühr 1 Stund auf Eine Seiten, mit süssen bütter (!), und fühl den Taig darein, das 2 finger lähr bleibt, fähe in der höhe Zucker dar- auf, als dan bacht Mans gantz Kühhl herauß, so seynd sye förtig, also macht man auch daß Ordinari Man- del Koch.

Seite 251

### [210]

#### **Die Kärpfen Würstel**

Nimb Karpfen braidt, und Von 2 oder 3 stuckl Höchten das braidt, das aber kein grätten darin ist, nimb sartellen, scharlot, Knofl, und gewürtz, hack diß alles Zusamben, wans Klein gehackt ist, laß ein butter zerschleichen, gies ihm da- ran, misch durch ein ander, besähe ein brödt mit Mehl mach würstl darauß übersiedes in wasser, legs auf den rost, der mit butter geschmirt ist, wans schön braun ist, mach ein Zwifl süpl daryber, oder ein Millichraumb süpl, gibbs auf die Tafl, so ist es recht.

### [211]

#### **Höch[t]en Strudl**

Nimb nach geduncken auf ein Nudl brödt

Seite 252

Mehl, schlag 2 Ayer in ein höferl, schitt ein wenig wasser darzu, so Vil das es den Taig Netzt, mach den Taig an, Klopff ihn mit den Nudlwalcker ab, las ihm Rasten, mach es also 3 mahl nach ein ander, hernach mache ihm recht auß schön dünn, indessen übersiedt ein Höchten, glaube die grätten schön dauon, hernach reib umb 1 Xr: ein Ayernes

Küpfel, rest es in schmaltz, thue den Höchten darein, auch grien Petersüll und zwifl, rest es auch ein wenig, hernach spridle 1 gantz ay und ein bar löfl Voll Millich=raumb ab, schmir den Taig darmit, fühl es ein, mach es Zu samben und sieds.

Seite 253

**[212]**

**Mandl Löbzeltl von geleüterten Zucker**

Nimb 1 lb Mandl, und schwölß, laß über nacht in frischen wasser waicken, hernach trückers ab und stosß Zimlich grob, Nimb  $\frac{3}{4}$  lb Zucker, und schitt nicht gar 1 Seitl wasser daran, leütre ihn, nimb Citroni fast den Tritten theil so Vill, als deren Mandln seynd, schneid ihm groblecht und thue solchen unter die Mandl, so dan den Safft auch darein, wan sye Zufleicht seind, so Kanst es auf einen feüer trückern, hernach Erst den Safft darein, darnach nimb Klein geschnidtene Zimmet, und Nägerl nach belieben darunter, und streichs auf ob=blath, bachs

Seite 254

hipsch braunlicht, oben auf bestreichs mit Einen Zimlich dücken wasser Eys, und laß wider in der dorten pfan aufziehen, also seinds förtig.

**[213]**

**Die Gutten Hönig Löbzeltl**

Nimb 1 Seitl Hönig, thues in ein böckl setz auf ein glutt, das Zergehet, und laß auf der glutt stehen, biß auf der seiten anfänget bläterl Zumachen, darnach thues herab, und nimb wider  $\frac{1}{2}$  lb gefaiten Zucker, und rühr den gar wohl unter das Hönig, setz auf die glutt, las ein weil Präslen aber nicht lenger als Man ein Pahr Ayer sie-

det, darnach thues von der glutt  
weck, nimb Zimmet, Nägerl, und Ingwer

Seite 255

alles groblicht geschnitten, auch Von 2 le-  
monj die schöller, die müssen aber Klein  
gewürfflicht geschnitten seyn, auch 2  
löferl voll eingemachte Pomerantschen  
schöller, und schitts alles in das Hönig  
und Zucker, Nägerl müsßen Weniger  
seyn, als Zimmet, jedoch bädes Zimmlich Vill,  
und rührs alles unter das hönig wohl ab, und  
wans wohl gerührt, so nimb Ein Schüsßl  
Voll schönes Mehl, das mus Zuuor auf  
den ofen warm gemacht werden, und schits  
hinein, und mach Einen Taig darauß,  
würge ihm wohl ab, aber fein geschwindt,  
dan er mus warm sein, schlag ihn her-  
nach in ein warmes duch, und setz  
solchen in einer schüsßl auf den ofen, als

Seite 256

dan trucke den in Höltzerne Mödl,  
du must aber allezeit ein wenig nemen  
sonst wird er gleich Kalt, und ist nicht  
mehr Zu arbeiten, bachs in einen Pastöten  
öferl, Man mus es aber auf blätl le-  
gen, und mit Mehl bestraien, Wan  
sye schir gebachen seynd, so nimbs  
heraaus (!), und bestrai es mit Zucker,  
setz sye wider in den ofen, das sye sich  
trückern, also seind sye förtig.

**[214]**

**Gutte Nürnberger Löbzeltl**

Nimb  $\frac{1}{2}$  lb geleütertes Hönig, thue 1 lb Zucker  
darunter laß auf einen Kholfewer wohl  
Zergehen, alß dan thue gewürtz darein,  
und rührs wohl durch ein ander, nimb  
ein schönes Mehl darzue, biß es die  
rechte dücke hat, thues auf ein tisch  
und walg den Taig ein wenig, doch so

Seite 257

Mus solcher taig nicht Kalt werden, dan der Zucker will nicht Kalt leyden, wan er also gearbeitet ist, so nimh 1 loth schwären taig, mach löbzeltl darauß fein langlicht, oder wie du willst, bachs in sanffter hitz, in Pastötten= oder bachofen.

**[215]**

**Ein Erdtrauch Jullippen**

Nimb Erdtrauch, Zupf die blätl heraus, und nimb die braiten Plümel, thues in ein saubres höfen, so vill du wilst, und gies ein Erdtrauch wasser darzue, und Vermachs wohl mit laim und die höfendöck darauf las 2 stund sieden, rihrs als dan durch ein saubers duech wohl auß, hernach nimb 1 Seitl

Seite 258

safft in ein Mösßinges böck, und leg ½ lb Zucker darein, las sieden, bis es ein Julipp wird. Auf disen Weiß machst du Von Allerley blüml Julipp, sonderlich von Rosen Marin, Reitblumen, oder oxen Zungen blümel.

**[216]**

**Peltz Kerschen und Weixl auf die schallen zu dörren**

Man leütert ein Zucker, und thuet die Kehren auß den Kerschen, oder Weichsl lesen, lassts in den Zucker 2 Sudt thun hernach auf ein Reüterl geschöpft und an der Sonnen getrückert, Man kan in dem Zucker wider andre sieden, aber noch Zucker nach gelegt, so Kan man gar Viel heraus sieden.

Seite 259

**[217]**

**Brüner Öpfl Safft Zum Hertz Klopfen**

Man nimbt schöne brüner öpfl, und

reibts, wie Zu einen Kütten safft, dessel-  
ben (!) safft, wan er gesotten ist, eine halbe  
auf 1 lb Zucker, wans aber Zu siesß  
ist, so nimbt Man gar 3 Seitl, her-  
nach nimbt Man ein löferl Voll  
Kermes bör, die bindt man in ein binck-  
erl ein, einer Wälischen Nusß groß,  
und lasts bey dem safft sieden, biß er  
wie ein Julipp werd, alß dan thuet  
Man das binckerl herauß, und den  
safft gebraucht wie andere der-  
gleichen Julipp.

Seite 260

**[218]**

**Daß WestFellinger Brodt**

Nimb ein Saubers Höferl, schlag 4  
Ayer darein, alß dan nimb aller-  
hand gewürtz, und  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, rihrs  
unter ein ander bräf ab, daß er schön  
Dück wird, alß dan nimb  $\frac{1}{2}$  Vier-  
ting Klein gestossene Mandl, rihrs  
darunter, nimb  $\frac{1}{2}$  Vierting Mehl dar-  
ein, Verrihrs ein wenig, nimb da-  
rein geschnittene Citroni blätl, so  
Viel du haben wilst, blätlete Mandl  
ein halben Vierting darein Verrihrt,  
thues in ein geschmirtes Papier  
fähe Zucker darüber, und bachs, wans  
gebachen ist, so nimbs herab, und schneide  
schniden darauß, bachs wider so ist  
es recht.

Seite 261

**[219]**

**Pischgotten dorten Zu machen**

Erstlich nimbt Man  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, auf  $\frac{1}{2}$  lb  
Mandl, und in ein Saubres höfen, schlag  
4 Ayer darein, und schlags ab, nimb  
Zimmet lemoni schöller darein, schmir den  
Modl mit butter, schitt ihm darein, als  
dan bach ihm Kiehl untersich, oversich  
gantz Haiß, er muß langsam ge-  
bachen werden, damit er sich inwendig

aus Ziecht, wan er will braun werden,  
leg oversich Papier, unter sich haisßen  
aschen, wan er sich schön außgebachen  
hat, stürz ihm heraus auf ein däller  
und trückern übernacht, darnach macht  
Man das gemärbelirte auch darauf, nimb  
Ayer Klar, und rotte flöckl, trucks in  
Zucker, und machs aus, trickes, so ists förtig.

Seite 262

**[220]**

**Mandl Zucker Strauben**

Nimb gantz Klein, wie ein Mehl gestosße-  
ne Mandl, thues in ein höferl, Verrühr 4  
Ayer darein, nimb ein Millich, und  
ein wenig Mehl, Spridls wider ab,  
so ist der Taig recht, mach ihm aber  
hüpsch dünn an, das er schön durch den  
löfel laufet, wan du es in die pfan  
legest, so fahr hin und her, wie Ein  
Zweifls Knopf, so fallen sye nicht  
auß einander.

**[221]**

**Rosen Safft Zu sieden**

Nimb Schöne Rosen, und schneids daß  
gelbe Pötzl dauon, und stosß gar  
Klein, hernach truck den safft durch ein  
weißes düchl, darauf nimb schönen weis-  
sen Zucker, und rühr solchen darein, biß  
dück wird, wie ein Mueß, und thue es in

Seite 263

Ein glas, Verbinds, und setzs 3 Tag an  
die Sonnen, alß dan nimb etliche Schöne  
Rösl, die hacke gar Klein, und thue da-  
rein, rihrs durch ein ander, laß an der  
Sonnen 7 tag stehen, und alle tag 1 mahl  
durch einander gerührt, darnach behalte  
es, Es ist ein gutte labnus.

**[222]**

**Die Rosen Marin Kräntzel Zu bachen**

Mach ein schnee palen Teig an, und walcke

solchen dinn auß, wie Zu den scheballen,  
schneide nicht gar Zwerchs finger braite  
flöckl, und in der läng bey einen Vier-  
tel, mach auf der Mitte ein strichl,  
und schneids auf, beeden seiten gar Klein  
gestüffelt, damits den Rosen Marin  
gleichen, auf der Mitte streichs mit ayer,

Seite 264

Und lege 3 solche blätl auf ein ander,  
und trucks zusamben, auf der Mitte  
und an einen orth mit ayer Klar be-  
nezt, bicke beede orth Zusamben, das  
sich aber das geschnitten nit Könnne zu-  
samben bicken, und also legs in das haisse  
Schmaltz, wie ein Kränzl, sie werden  
gantz Kraust auf ein ander, bach  
es nur nit braun, und Kehrs umb,  
sie werden gar schön und gutt.

**[223]**

**Zucker Strauben Zu machen**

Nimb 3 löfl Vol Mundmehl, und  
1 lefel Vol Zucker, mach es mit Kal-  
ten wasser, und 1 ayer Klar, auch et-  
lichen Tröpfel Wein Zu einen dünen Taigl  
rührs  $\frac{1}{4}$  stund, damit der Taig gantz

Seite 265

glatt werd, laß das schmaltz wohl hais  
werden, nimh ein löfl mit 3 löcher, und  
laß den Taig über und über durch solchen  
löfl in das haisse schmaltz lauffen, das die  
strauben fein sichtig werden, man darffs  
nicht umbKehren, thues gschwind herauß,  
und also gleich über den Walcker legen  
und Zusamben halten. Wan Man mehr-  
er will machen, so nimb 6 löfl Voll  
mehl, 2 löfl Voll Zucker, 2 Ayer Klar,  
ein wenig Wein, und das übrige wasser.

**[224]**

**Die Gebachene Mandl**

Nimb Mund mehl, und Zucker darun-

ter, das es süß genug werd und ½ Nus  
gros süßen butter, dan 3 oder 4  
Ayer dötter, und 1 gantzes Ay, mach

Seite 266

den Taig nit Zu lind, noch Zu föst an,  
Vnd walcke solchen Taig auß, Eines  
Gutten Mösser Rucken dück, und trucke  
es mit den Mandl Möderl auß, den  
Taig mach allezeith wider Zusamben, und  
mit den Möderl so lang außgetruckt  
biß Von Taig nichts mehr Vorhanden,  
hernach in schmalz gebachen, und  
die farb geben, wie denen Rechten Ma-  
ndeln, so seynd sy recht, und taugen  
Zu einen gutten gläsl Wein.

**[225]**

**Spöck Kräpfl Zubachen**

Nimb ein frischen Spöck, hacke solchen Klein  
gewürfflicht, stos 1 oder 2 hand vol Man-  
dlen, dan nimb 2 oder 3 Ayer dötter  
auch ein guttes obers, und viel Zim-  
met, item ein wenig semmelschmoln, in

Seite 267

Ein obers gewaigt, und wider außgetruckt,  
und unter die Mandl gepreslet, auch ein  
Klein wenig Zucker, und germb, misch alles  
unter ein ander, und gies das ober darauf,  
aber laulicht, waß Man bedarf, saltze  
das Mehl ein wenig, mach den Taig an, und  
laß solchen gehen, hernach hitze die Tord-  
ten pfan, wisch das dorten plätl sauber  
ab, und wan der Taig genug gangen  
ist, so nimb ihm mit Einen Koch löfl  
herauß, und laß solchen Rundt auf das  
Tordten blätl gehen, das nit Vill auß ein  
ander gehen Können, und in bachen auch  
nicht Können Zu samben Kommen, schneid  
Ein Spöck gewürflet, und leg 5 oder 6  
bröckl auf ein jedes Kräpfl, bachs nit

Seite 268

Zu hais in der Tordten pfan, sye werden schön und gutt.

**[226]**

**Die gesottenen Püchsen Krapfen**

Nimb Mund mehl, laß ein Millich warmb werden, leg ein bröckl schmalz darein, mach den Taig an, Nimb Ayer so Vill Krapfen du machen wilt, als auf jeden Krapfen 1 Ay, mach den Taig ganz dünn an, wie ein schnidl Taig, und schmier die Püchsen mit Schmaltz, gies den Taig darein, aber nicht gar eben Vol, laß auch ein wasßer in ein höfen an die stöll sieden, nimb Ein Tiefe Rein laß ein schmaltz darein Zergehen, aber das es nicht hais wirdt, und wan der Taig gesotten ist, so beütle solchen herauß,

Seite 269

Vorhero aber 2 mahl mit einer Spen= Nadl herumb gerissen, lege ihm in das schmalz, aber gantz Küel mus es seyn, Kehre den imerzue umb, und alle= Zeith aufgossen, er braucht lang bachen Man darf nicht feüer geben, biß auf die lezt, da er genug aufgeloffen ist, darnach mus man zuschüeren, das er braun wird, und die weil Man bacht, unter dessen wird ein anderer gesotten, also bauch (!) auch disen so seynd sye förtig.

**[227]**

**Gebachene Saluer Zu machen**

Nimb 3 grosse Koch löfl Voll mehl, laß ein schmaltz wohl hais werden, das

Seite 270

sich der Taig schön presln last, her- nach nimb so Vill ayer, als du löfl Vol mehl genommen hast, eines nach den andren wohl abgeschlagen und in

den Taig geschitt, so dan Kanst den Saluer bachen.

**[228]**

**Zucker Stritzl Zu machen**

Wan Man ½ lb Machen will, so nimbt Man ½ loth Zimet, 1 Qtl. Nägerl, 1 Qtl. Muscatnus, 1 Qtl. Muscatblüe, etwas wenig Zucker, und ½ Viertel Mandl, stoss alles Klein, und Von 1 lemoni die Schöller Klein geschnitten, der Zucker mus Vorhero allein gesotten werden, biß er sich Spinnt

Seite 271

alßdan ermeldte Sachen darein gethan und Rosen-, oder ander wasser darzue genommen, das die sachen darinnen gesotten werden Können, hernach schitt Mans herauß, auf ein brödt, und last es gestocken, folglich schneidt mans zu Stritzl, seind recht.

**[229]**

**Gedult Zelten**

Nimb auf ½ lb Zucker 5 Ayer in ein Höfen, Von 1 Ay thue den dotter hinweck, und Klopff die Ayer 1 stund lang, nimb noch ½ lb gefaitten Zucker darein, Klopfs also noch ein Stund, alß dan nimb 12 loth schönes Mehl rihrs darein, auch Klein geschnittene

Seite 272

Lemoni Schöllerl, darzue, schmir das dorten blätl mich (!) wachs, wisch solches mit Einen duch wider ab, das blat mus aber hais seyn, darnach tröpfl auf das blättl den Taig, fein rundt und bach es zimlich heiß heraus, es werden gutt, und so seynd sye auch recht und förtig.

**[230]**

### **Lemoni Koch Zu Machen**

Nimb Von Einer Rund Semmel, wo  
Von die Rinden geschnitten, die schmollen,  
laß in Ein frischen wasser waicken,  
als dan nimbs heraus, und trucke  
das wasser wohl davon, thues in ein  
Häferl Voll siedentes wasser, las

Seite 273

sieden, seige das wasser wider wohl da-  
Von ab, legs auf ein Sübl, und  
truck das wasser recht daVon, thue es  
wider in dises häferl, und treibs da-  
rinen wohl ab, leg ein bröckl but-  
ter darein, trucke lemoni safft  
darzue, biß es wohl ansauerlicht  
wirdt, alß Spridle es gantz Klar  
ab, laß in einen Reindl ein butter  
zergehen, schitte die abgespridelte  
Semmel darein, Zuckers, das es aber gleich  
wohl angesäuerlicht Verbleibt, las sieden,  
reib lemoni schöller an Einen RibEysen  
herab und wan Man will, Kann man  
auch ein ayer dotter darein rühren,

Seite 274

Da Man aber 1 oder 2 Ayer dötter  
nimbt, mus ma[n]s eher thun, alß  
die lemoni Schöller darzue kommen, und  
noch ein wenig sieden lassen, hernach  
erst die lemoni Schöller darein thuen.

**[231]**

### **Niern Koch Zu Machen**

Nimb Von einen Gebrattenen Nür Brätl  
den Nürn, und hacke solchen sambt  
der faisten gar Klein, Schneid Von  
einer Rundsemmel, die ründen dünn  
hinweck, und schneid solche Zu Stück-  
lein, waicks in ein Millich, das es  
sich aber nicht verwaigt, trucks wi-  
der wohl auß, treib Ein par stri-  
tzel butter ab, und Ein par Ayr  
nach und nach darein gerührt, wie

Seite 275

auch Ein Par löffl Vol Millichraum  
hernach rühr die Semmel, und gehackten  
Nirn darein, schlag noch mehr ayer  
darzue, wan es aber uonnötten ist, das  
der taig nicht Zu dinn wirdt, saltz  
recht thue auch Muscatplüe zarzue (!)  
und bache es so dan, wie andere Köch  
in allen und jeden, so ist es recht  
und förtig.

**[232]**

**Ein Butter Koch Zu machen**

Nimb auf 1 lb: butter 24 Ayer döter,  
den butter treib auf einer seitten ab,  
hernach rühr die Ayer döter, Ein  
nach den andern in den butter, das ein  
gantz zusamb gerührtes wirdt, truck  
so Vil lemoni Safft darzue, und auf die

Seite 276

Die lezt, wans ein stund gerührt,  
so Zuckers, und thue lemoni schöller  
darein, so dan mus nicht vil mehr  
gerührt werden, mach es auf das dorten  
blätl, und den Raiff darumb gericht,  
das nichts außrühren Kan, bach es also  
in einer dorten pfan, oder auf der glut,  
es wirdt gutt.

**[233]**

**Daß Kütten Koch**

Nimb frische Kütten, oder Kütten  
ladwäri, die Zertreibe, biß gantz  
glat wirdt, und darnach lenger als  
 $\frac{1}{4}$  Stund rühren, so dan Kan Man ge-  
faumte ayer Klar darein rühren,  
wie in das agras Koch, will mans  
aber uon frischen Kütten machen, so siede

Seite 277

die Kütten in wasser, das sye aber

nicht gar Zu waich werden, schöll sye  
und schabe das fleisch gantz Subtil  
herab, lasß abKüehlen, anjetzo Kan  
Mans also rühren, und Zucker da-  
rein thun, und sieden lassen, das es  
dück wird, und alleweil rühren damit  
es sich nicht anbrenne, hernach  
las Kalt werden, und rührs auch  $\frac{1}{4}$   
stund, auf einer seithen, schlag Ayer  
auf ein Zindäller, so Vill du Ver-  
meinst, das Von nothen sey, damits  
ein dücker faumb wird, und rührs  
geschwindt, und starck darein,  
sonst treibt es nicht in die höhe.  
Wan Mans gros will haben, so nimb

Seite 278

$\frac{1}{2}$  lb Kütten, und 18 oder 20 Ayer  
Klar, im rühren wirdt Mans schon sehen,  
wie Viel Vonnöthen seynd, biß das daß  
Koch dünn, oder gering fallet, Man  
Kannauch auf 1 mahl 2 ayer Klar ab-  
schlagen, wans Von frischen Kitten ge-  
macht wirdt, so mus Mans auf die zetz (!)  
Zuckern, und lemoni Safft darein  
trucken, wie auch lemoni Schöller dar-  
zue nemben, so dan mus es nicht mer  
gerührt werden, sonsten geht's wider Zu-  
samen, richts auf wie das ackras Koch  
und das es oben auf ein wenig Von ein-  
ander schräet, also ist es förtig, und  
Kan mans oben auf Zuckern, wan  
aber die salsen Von Kütten gemacht

Seite 279

wird, so darff Man das Koch nicht  
Zuckern, es ist ohne dem schon süß  
genug, also Können alle gefaumte  
Koch gemacht werden, alß nemblich  
das Aggras, hötschebören, Marillen und  
der gleichen Koch, was es für nahmen  
haben mag, und die gefaumbt werden,  
ander aber nicht, das es recht Verstan-  
den werde.

**[234]**

**Spanisch Öpfl Koch Zu machen**

Schneid Von schön grossen geschölten  
öpfeln schön runde blätl, biß auf  
den Kehr, leg solche in ein mit butter  
geschmirte Schüsßl, so offt Ein leg  
öpfl, so offt bestraiche es mit Zucker,  
Zimmet und frischen butter, auch ein

Seite 280

Ein wenig lemoni schöller, und also  
biß die schisßl Voll, gib unter und  
oben glutt, und bachs schön.

**[235]**

**Mehr Ein guttes Koch Zu machen**

Schneid ein altbachene semel schmolen  
Zu 4 theil, und sied solche in einer  
oberen Millich, doch nicht gar zu  
dück, hernach stosß Klein in ein  
höferl, schlag 2 gantze ayer, und 2  
dötter daran, auch Zucker und rosen  
Wasser darzue genommen, rihrs wohl  
unter ein ander, misch gesottene,  
Klein geschnittene Kitten Spältel da-  
runter, schmir ein schisßl mit  
butter, gieß den Taig hinein, und  
bachs langsam, es ist förtig, und gutt.

Seite 281

**[236]**

**Daß Störkh Koch Zu machen**

Nimb auf ein Rein  $\frac{1}{2}$  lb Mandl, les  
sye auß, und stosß gar Klein  
wie ein mehl, benetze sie auch gar  
offt mit Millich, und wan es Klein  
genug gestossen worden so nimb in  
ein höfen 6 löfl Vol gefaite Störck  
und gieß ein wenig mehr als ein gute  
Kandl ober Millich daran, die Mandl  
auch darzue genomben, und treibs also  
durch einander ab, alß dan schlags  
durch ein Sibl in die Rein, setz auf

ein glut, rührs alleweil, biß es dück  
wirdt, hernach Zuckers, aber nit Zu  
süsß, und lasß also wohl absieden, es ist  
förtig.

Seite 282

**[237]**

**Die bradtwürst von Höchten und  
Karpfen**

Nimb halben theil Höchten, und halben  
theil Karpfen, thue die haut Von beeden  
theilen Hinweckh, auch die gräden daVon  
Nimb Von beeden fischen das fleisch, und  
hacks unter einander, die gräden aber  
und noch ein stückl Von höchten, siede  
in wasser und lese das fleisch Von denen  
gräden herab, dan dises brait, sicht  
unter den ungesottenen brait auß, als  
wans Spöck wäre, hacks ab sonder-  
lich, aber nur grob, und misch so dan  
das gesotten und ungesotten braidt unter-  
ein ander, Nimb ein wenig Marga-  
ran, und ein wenig Knofl, der aber

Seite 283

gar Klein geschnitten ist, auch allerley  
gewürtz, und misch alles durch ein an-  
der, lasse ein wenig butter Zergehen,  
thue solchen auch darunter, und strähe  
alß dan ein Mehl auf den tisch Zum  
außmachen, nihm das braidt, und mach  
die würost auß dem Mehl, in der  
läng und dicke, wie ein ander brat-  
wurst, richte sye auch Krump,  
und siede in gesalzenen wasser  
das braidt Mus auch gesaltzen seyn  
was recht ist, nach dem die würost  
gesotten seynd, so legs auf den  
Rast, und bradts in die Stöll, aber  
du must es mit butter schmieren

Seite 284

Man Kans etliche tag erhalten, jedoch

gebräunt müßens werden, und so man eine Essen will, nur auf den Rast gelegt, warm gemacht, und mit butter begosßen, sie Können auch in ein Zwifl Süperl gemacht werden, dan es seyn wie die Natürlichen bradtwürst, und seynd auch am FastTag Zugeben auf Paulinerisch aber mus Man Statt butter baumöhl nemen. Zum bratten mus man aber Kein starcke glutt nemmen, sonst springen sie auf.

**[238]**

**Daß Lungl brait vom Höchten Zu machen**

Nimb das Höchten brait hacks Klein,

Seite 285

hack 3 oder 4 gebuzte Sartellen die gräden aber sauber daVon gethan, treib einen butter ab, rihr das brait darein, saltz, und gewürtz es, mach ein langen stritzel darauß, wie ein lungl brätl ist, schmier ein diechl mit butter, lege den Stritzl darauf, und wickle es Vest über ein ander, alß dan sieds mit einen Wasßer, mit betersill, und gewürtz und saltz es, und wans gesotten ist, so legs auf ein schüsßl, nihm 3 Särtellen, thue die gräden daVon, hacks sambt einen gerösten Semmel Schnidl, gies ein wenig Wein, und Wasser daran, und laß sieden,

Seite 286

Es mus aber nicht gar Viel supen haben, und wans gesotten ist, so gewürtz es, dan ein wenig Millichraum und butter darzue, gieß es also über das höchten lungl brätl, laß auf der glutt sieden, bestecks mit lorber blätter, so dan ist es förtig, und gewis ein schön und gutte Speis.

**[239]**

**Die Weichsl Würstl**

Les Weichsl auß und hacks,  
thue die pryedavon, und truckhsye durch ein Süb, nimb semmel bresl, bren ein wenig schmaltz darein, thue ein wenig Zucker

Seite 287

Vnd Zimmet darzue, und mach es mit Ayrn an, alß dan mach auß disen Taig würstl, wie in eine aufgesetzte Pastöten, und bachs in schmaltz, aber nit gar auß, und mach ein Weichsel suppen daryber, lasß also auf der glutt sieden, Von disen taig macht Man auch die Weichsl Knödl sye werden Ebenfahls gebachen, Vnd uon Ribsln Kan man auch ein Kuchen Machen, gleich wie der Weichsl Kuchen gemacht wird, und Kan solcher in einer Ribisel Suppen gemacht werden, die mus Man aber wohl Zuckern, und Von disen Taig

Seite 288

mache auch solche Würstl, wie die weichsl würstl, daryber wird ein Ribisl Suppen gemacht, so Kan man auch die Ribisl ganzer darüber geben, oder durch treiben, siede die Ribisl in Wasßer röste dinns 2 semmel schnidl in schmaltz, las dabey sieden, und treibs durch, thue Zimmet, und Zucker darzue, das es süß genug werd, laß also die Würstl auf der glutt in der Suppen sieden, die Ribisl müsßen aber gantzer in den taig kommen.

**[240]**

**Die gefühlten Öpfl**

Nimb Mittere Öpfl, schöls, thue

aber oben den botzen nicht herauß, da-

Seite 289

mit das blätl gantz Verbleibt, es darff nur das obere blätl seyn, holle die öpfl schön auß, nihm auch andere schöne öpfl, Hacks Klein, und rösts ein wenig in Schmaltz, Nimb Weinpörl, geschnittene lemoni schöller Zimmeth, und Zucker, müsich alles unter ein ander, röste die außgeholtten öpfl auch in schmaltz, und auch die herab geschnittene blätl das schmaltz mus aber pren hais seyn, damit sye geschwindt braun werdten, sonsten Zerfallen sye, es dürfen aber nicht außgeröstet werden alß dan fühle die fühl darein, und

Seite 290

die blätl darauf, sez in ein schissel, gies Wein, und wasser daran Zuckers, las also auf der glut sieden, strähe lemoni Schöller darbyber, und Picks mit geschnittenen Mandln, oder Zirbß Nisßl, und da Mans auf die Tafl gibt, so besträhe es mit Zucker.

**[241]**

**Weichsl oder Weinbörl**

**Kuchen**

Nimb dörre Weichsl, siede, aber nicht zu waich, und seige sye trucken ab, Nimb semml bresl, Zuckers, brenne ein wenig schmaltz darein, machs mit Ayern an, das der taig dünn wird, thue die Weichsl darein,

Seite 291

nimb ein Kupfernes böck, schmier es dück mit schmaltz, schits darein, und bachs in der Torden pfan, wan

man aber Kein böck hat, so Kan  
mans in einer andern pfan bachen,  
auf einer glutt, gib unten und  
oben glutt, und bachs gemacht, wann  
aber frische Weichsl genomben wer-  
den, so auch besser seynd, Von den  
Weinbörl Kanst es auch also ma-  
chen, überschwöls, und wasch Sauber  
und wan mans will auf die Tafel  
geben, so schneid den Kuchen Zu schnitzl  
so gros der Kuchen ist, richt ein däller  
auf ein schisßl, beg (!) die schnitzel da-

Seite 292

rauf herumb, und Zuckers. Man  
Kan es auch in einer süssen Suppen  
machen.

**[242]**

#### **Die Gebachene Weichsl**

Mach Einen brandt taig an, wie zu  
denen brandt Kuchlen, er mus aber et-  
was dünner seyn, Klaube die schön-  
sten Weichsel aus, die nicht Mailich  
oder sauerschlächtig seyn, auch nicht  
überzeitig, Man Kan auf ein mal  
nicht mehr als 2 oder 3 bachen, Probie-  
re aber Vorhero ein baar, ob der taig  
nicht zu dinn angemacht sey, die  
Weichsel aber dunck nicht gar über  
die Mitten des Stingls in den taig,

Seite 293

lasß auch wider abrinnen, nicht zu  
wenig, noch zu Viel, es wird sich am ba-  
chen schon Zeigen, und auf einmahl recht  
über und über eingedunckt, das sie  
aber im abrünnen nicht Zusamben ge-  
halten werden, und da mans in das  
haisse schmaltz legt, so beitle es  
biß sye auflaffen, hernach halts  
stätt, und gieß mit ein Schöpflöfl  
das schmaltz auf, aber gemacht, bis es  
reslicht seind, legs nicht auf ein

ander, und wan du es anrichtest,  
so richte die schönsten in die höhe auf  
ein schüsßl, worauf ein däller ge-  
legt worden, und Zuckers.

Seite 294

**[243]**

**Weichsel Strauben Zu machen**

Nimb Weichsl, sieds weich, schitts  
auf ein Reüterl, und lasß abseichen,  
mach Von einen schönen Mehl und wein  
Ein Taigl an, schlag ein ayr Klar  
wohl ab, und nimbs unter den taig,  
das er aber nicht Zu dückh wird; thue  
die abgeseigene weichsl in ein schissl  
so Vill Man Zu einer Strauben Nemmen  
will, gies den Taig darauf, und Kehrs  
darinnen umb, bachs also wie die öpfl  
Strauben, auf diese weis Kan Man  
Vill obst Strauben bachten und so  
Mans auf die tafl gibt, so wer-  
den sye mit Zucker bestraiet.

Seite 295

**[244]**

**Kütten Würstl**

Sied die Kütten, und schab das brät  
herab, hacks Klein, misch ein wenig  
Semml bresl darein, und Von einen  
Ay ein wenig Klar, rührs unter  
ein ander, schlags auf ein däller,  
schneid mit ein Mösser strizl da Von  
in daß Schmaltz herunter, und bachs  
also, aber nicht hart, alß dan so  
mach ein Süsse Suppen mit Wein,  
Zucker, und ein wenig wasser dar-  
über, las also auf der glutt in  
einer schüsßl sieden, und giebs so  
dan auf die tafl, es seynd gutt.

Seite 296

**[245]**

**Die Hendl mit Krepsen**

### **gefühlet**

Nimb die hendl, butz sye, und untergreifs, und nimb überbrente Krepfen lese sye auß, und halben theil behalt, hacks Klein, und unter den andern halben theil, thue die schöller gantz klein stossen, nims halben theil herauß unter die andern, und stos viel butter, und rösts in ein pfandl, rührs alle weil, das es sich nicht anbrenne, oder aber thues in ein Reindl, giess siedentes wasser darauf, und laß wohl sieden, biß sich der rothe butter herauß siedet, darnach so nimb Kaltes wasser

Seite 297

thues in Ein Weidling, und trucke die gesottene schöller in das wasser durch ein tuch dan so waicke eine Semmel Schmolen, in ein siedente Rind suppen, trucke es also warmer auß, und hacks unter die Krepfen, nimb auch Von den gestandenen Krepfen:butter etwas darunter, gewürz es, und machs mit ayrn an, hernach fihs in die hendl, und lasß in einer suppen gemacht sieden, das sie nicht aufspringen, nihm die anderen gestossene Krepfen Schöller, treibs mit einer Rindsuppen durch, gewürtz es, und truck ein wenig lemoni Safft darzue,

Seite 298

doch das Man solchen bald nicht gespüret, als dan nimb Von den rotten butter, und brens ein, und nimb die ander Krepfen schweifl, schneids langlicht, Ziech denen Pistazen die haut ab, und schneids auch also, thue es in die suppen, lasß aufsitzen, hernach richte die hendl in ein schüsßl, und gies die suppen darüber

laß auch ein rotten butter Zer<sup>12</sup> gehen, und  
giesß solchen darüber, diese hendl  
Kan Man auch also gebratener ge-  
ben, wan Man will.

**[246)**

**Die Hendl mit Mandl gefühlt**

butz die höndl an die stöll, unter-

Seite 299

greifs, stosß Mandl nicht gar Zu  
Klein, Zuckers ein wenig, schlag 1  
Ay, und 1 doter daran, mach ein lind  
eingerührtes, und rührs darunter,  
schlag noch mehr Ayer daran, dötter  
und gantze biß die fühl recht ist Ver-  
schoppe das hendl inwendig, und fühlle  
es so dan ein, wo es untergriffen  
ist, aber nicht gar Zu Voll, damits  
nicht Zerspringen Können, hernach  
bradts gemacht, und begiesß schön mit  
butter, Es mus gar schon reiß-  
licht gebratten werden, also ist  
es recht, und förtig.

Seite 300

**[247]**

**Junge Hendl mit Krepsen Zu**

**Kochen**

Zerschneid die händl, sauber es  
Saltz ein, und Melbiges ein, als  
dan bachs auß den schmaltz schön  
liecht, siede Krepsen, und lese sye  
schön auß den Schallen, die schallen, und  
schärn aber stosß in einen Mörser  
Nimb Ein Kalte Rindssuppen  
und gies an die gestossene schallen  
alß dan Schlags durch ein Süb, und  
gies an die hendl, gewürtz es, und  
laß ein sud herüber thun hernach  
lege Zu den hendl die Krepsen schwei-  
fl, Vnd wan du es anrichten wilt,

---

<sup>12</sup> Zer über der Zeile eingefügt

Seite 301

So leg ein Gutttes stuckh butter  
darzue. Es ist ein delicates Esßen.

**[248]**

**Ein Speis von Austern und  
Artofflen**

buze die Artoffln sauber, und wasch  
in warmen Wasser Zweymal auß, und  
hernach in warmen wein, und laß  
als dan in wein ein wenig anlauffen,  
und nach disen schöll die schöller dün  
daVon, und wan sye steinig seynd  
so thues auch hinweg, und schneide gantz  
dünn blätlicht, überbren, Prisl und  
Eyterl, und schneids auch also und  
nimb austern Vill, oder wenig, thue  
solche herauß, und wans suppen haben,

Seite 302

so thues auch darzue, schneid auch Pista-  
zi langlicht und richts unter ein an-  
der in die Schüssl, darein mus aber butter  
gewürtz, lemoni schöller, und lemoni  
Safft genommen werden, aber Man mus  
nicht Zu feur aufsetzen, damit der  
butter nicht schmalzig werd, und wan  
Mans will auftragen, so setz es erst  
auf ein glutt, lasß geschwind auff-  
sieden, und das daß Süppl daran fein  
dücket werd, und was es selbst gibt,  
so ist es förtig.

**[249]**

**Ein Speis mit Einen Höchten Kopf**

Nimb Ein höchten der nicht gar klein  
ist, den Kopf las gantzer, und auf ei-  
ner jeden seiten Mus das braidt daran

Seite 303

bleiben, und biß an den Kopf mus sol-  
ches Von ein ander gehen, nimb überbren-

ten Kölch, der nicht Zu waich ist, rest  
solchen in butter oder auß den schmaltz  
leg den in ein Rein, und den andren  
theil höchten Schüppe, den schwaiff las  
aber gantzer, und schneid dünne sch[n]itzl  
daVon, salz ein, brads auf den Rost,  
und begieß mit butter, Von Mittern  
theil des höchten, mach Kleine Stückl,  
saltz recht ein, und bachs, nimb als  
dan ein Stückl daVon, hacks, und mach  
Knödl darauß, und sieds schön weis,  
dan außgeleste Krepsen, und schun-  
cken genommen, und Zu den Kölch gethan  
gewürz es, und brens gutt Ein, die

Seite 304

Maurachen rest absonderlich in ein Rein-  
dle, auch Kleine artesocken, oder was  
Man sonst noch guttes haben Kan, und  
Nehmen will, die Prisollen Von schweif  
därffen nicht in die Suppen Kommen, biß  
Man die Speis aufricht, thue in ein  
schüsßl butter, und gewürtz, stoll (!) da-  
rein den höchten Kopf, der mus aber Vor-  
hero in Ösßig heiß abgesotten worden  
seyn, und schön gantz uerbleiben, und  
muß in der schüsßl schön in die höhe  
stehen, gib ihm die höchten löber in das  
Maul, die andren Speisen richt ordent-  
lich darumb, und das sye über die  
gantze schüsßl außgehen, und auch  
jedes besonder gericht wird, die Prisol-  
len Von höchten Schwaif, auch herumb ge-

Seite 305

legt, laß also auf der glutt sieden  
so ist es förtig, und Kan hernach  
auf die Tafl geben werden, ist ein schö-  
ne Speis.

**[250]**

**Ein Carmeliter Speiß von Häring**

**Vnd Kärpfen Zu machen**

Schüppe einen Kärpfen, und Sied solchen

in saltz wasser ein wenig ab, nimb  
gewässerte häring, schneids inder Mitten  
Von ein ander, und sodan schneids wi-  
der Von ein ander Zu stickln, thue in  
ein schüsßl butter, und gewürtz auch  
lemoni Safft, und leg die Kärpfen stickl  
sambt den Häring unter mischten darein,  
oben auf wider butter, und gewürtz,

Seite 306

auch wohl lemoni safft, und nach diesen  
wider häring, und Kärpfen stickl, unter  
mischer, oben auf mehr mal butter, ge-  
würtz und lemoni safft, disen aber erst  
daraufgethan, wan mans wil auf-  
tragen, also auf ein resche glutt ge-  
sözt, damit es geschwindt aufsiedet,  
und nicht schmalzig werden Kan, also  
gibs auf die Tafel, es ist ein Köstlich  
gutttes Essen.

**[251]**

**Den Gefühlten Käläräbi**

Nimb Jung Mittere Käläräbi, die  
nicht holzig seind, schölß sauber  
aber die grötzl laß daran, und schnei-  
de den Töckl ambt den grötzl herab,  
und holle sye schön auß daß selbige

Seite 307

überbrenn, und hacks Klein, Nimb  
auß gelösten Krepsen schwaifl Hacks  
auch Klein, yberbren ein Kölbernes  
Eyterl, nimb das faiste darVon  
und hacks auch darunter dan ein  
in Millich gewaickte, und außge-  
truckte Semmlschmollen, auch ein wenig  
March, Hacke alles unten ein ander  
gewürtz es gut, und machs mit ayrn  
an, fühls also in die Käläräbj und den  
deckl darauf gemacht, und wohl  
Verbunden, hernach siede es in einer  
Rindsuppen, und wans gesotten seynd  
so richt sye in ein schüsßl, wie die

gefühlten öpfl, alß dan les Krepsen  
aus, das die schären aber daran bleiben,

Seite 308

Vnd richts umb die Käläräbj Zierlich  
herumb, gieß die suppen daryber, und  
brens ein wenig Ein, gewürtz es, und le-  
ge butter darzue, das es aber schön  
weiß Verbleiben, las auf der glut  
sieden, am fasttag Kan mans mit  
krepfen Millich, und Höchten löber ma-  
chen, wie an Ein Fleischtag.

**[252]**

**Gedinste Tauben in Ochsgaimb**

Butze die Tauben, schneids in der Mitten  
Von ein ander, saltz, und gewürtz es  
gut ein, laß ein weil ligen, her-  
nach dünste sie in einen butter, das  
fein gelblicht werden, überbrenn auch  
den ochsengaumb schön gelb, und lind  
und schneide dünne schnitzl daVon,

Seite 309

und brens Erst auf den Rost, be-  
giesß mit butter, gewürtz, und lemo-  
nj Safft darzue, hernach nimbs Zu  
den Tauben, thue wider butter, gewürtz  
und lemonj Safft darzue auch Ein  
tröpfel ösßig, und Ründsuppen, lasß  
also sieden, das es Ein Kurtze suppen  
bekombt, so dan thue überbrente le-  
monj schöller darzue nemmen, also ist  
es förtig, und auf die tafel Zugeben.

**[253]**

**Gefühlte Bürn Zu Machen**

Nimb gutte frische biern, die nicht  
waich seind, und wo der stingl ist,  
schneid das Käpfel mit sambt den stin-  
gel weckh, und holle sye auß, nimb

Seite 310

andere biern, und hack sye Klein  
und rösts in Schmaltz, hackh Mandl  
auch Ziweben, Zimmet und Zucker darein  
vnd mach mit Einen Ay ein Einge-  
rührtes, nicht Zu föst, und nicht  
Zu lindt, und mache die fühl damit  
an, hernach röst die biern auß den  
schmaltz mitsambt denen herabge-  
schnittenen blätln, fülle als dan  
die biern Ein, und mache die plätl  
wider darauf bestecks mit geschni-  
tenen Mandln, richts auf ein schüs-  
sel, mach mit Wasser, Wein, Zimmet  
und Zucker ein suppen darüber, als  
seinds förtig.

Seite 311

**[254]**

**Den Gesulzten Reis Zu machen**

Wasch den Reis sauber, stosß solchen  
ein wenig, oder hackh ihn, sied ein  
gutte Millich, Thue den Reis darein  
und laß ihn sieden, gibe acht, das  
er nicht gerünne, und das er schön  
dück wird, wan er genug gesotten  
hat, thue solchen Vom feüer, laß ihm  
überkiehlen, Zucker ihm, daß er süesß  
genug ist, rihr ein Paar ayer dötter  
darunter, gies ihm auf ein schisßl  
laß ihm gestehen, und besteck selben  
mit Zimmet, Pistäzi, und Zirbes Nüssl  
umb den Ranfft Kanst solchen mit  
blumwerch Zieren, oder was du wilst.

Seite 312

**[255]**

**Die verborgene Semmel Zu machen**

Nimb umb 2 oder 3 Xr: ein Rundsemmel,  
schneid die Rinden umb und umb  
darVon, thue obenauf ein Rundes  
blätl herauß schneiden, und holle die  
semmel schön auß, daß es aber Kein  
loch bekommt, und rösts auß den schmalz  
nihm Klein hendl, brisl, Krepsen,  
Spärgl, und Schwammerl, oder was

die Zeith gibt, thue alles Zusamben  
in ein guttes Süppl, mach ein rech-  
ten Strauben taig an, nit zu dinn,  
noch Zu föst, oder Zu dück, laß  
ein Schmaltz haiß werden, thue das  
eingemachte in ein semmel hinein  
mitsambt der Suppen, und so dan

Seite 313

den döckl auch darauf gethan, her-  
nach setz es in den taig, und giesß  
Von den taig darüber, das aber von den  
taig nichts hinein kombt in die Semm-  
el, alsdan solche geschwindt in das  
haisße Schmaltz gelegt, und mit den  
löfl das Schmaltz aleweil darüber  
aufgossen, damit es oben auf auch  
schön gebachen werd, darnach seiche  
das schmaltz schön daVon, nihm auf  
ein schüssl ein däller, und leg solche  
semmel darauf, so dan gibts auf die  
tafl. Man Kans auch am fasttag  
geben mit höchten stickl Knödl, würstl höch-  
tenlöber, schwämerl Krepsen und was  
Man noch anders haben Kan.

Seite 314

**[256]**

### **Zerbelätj Würst von Man- del Zumachen**

Stoss sauber geschölte Mandl gar  
Klein, stosß auch Von ein Neü ge-  
legten Ay die Clar darunter, auch  
Zucker, das die rechte Süsse haben, die  
ayer Klar mus Man aber nicht  
auf ein mal an die Mandl giessen  
sondern Nur nach und nach, die Man-  
del müsßen auf das Kleinste gestossen  
werden, hernach siede turnesol und  
waick ein tragant darein, truck den  
tragant durch ein düchl, und stos ihn  
unter halben theil Mandl, das ein schöner  
roter Taig wird, darnach mach Wuzl  
wie Man die bägl auß walgt Von

den roten, und weissen taig, mach eines

Seite 315

theil 8 stritzl, hernach legs fein gemüschet Zu samben, walgs Zusamben das rundt werdt, wie wüerstl, nimb von der rothen farb ein wenig, rihr ein Klein gerübenen lack darein, und bestrach die wüerstl außwendig, und trücker bey ein warmen ofen ab, darnach schneides wie andre Zerbelät wirst, walgs ein wenig, damits grösser, und Natürlicher werd.

**[257]**

### **Ein auffgeloffenes Semmel**

#### **Koch**

Nimb Zu einer grossen schüsßl 1 lb gefaiten Zucker, thue ihm in ein saubers höfen, schlag 8 gantze Ayer gleich Zum Zucker, und Klopfs wie die

Seite 316

bißgoten, hernach nimb wider 8 Ayer und schlag eines nach den andern hinein, und Klopfs ein gantze stund, nimb hernach ein Semml die 2 tag alt ist, schneid die ründten daVon, und reibs auf einen Ribeisen, und weg 24 loth, und rührs unter den geklopften Zucker auch 2 löfl Vol gewürfflicht geschniten eingemachten Citroni, Man darff nit Vill rühren, nur das unter ein ander Kombt, schmir ein schüsßl und raiff mit butter, schitte das Koch darein bachs schön Küel herauß, es laufft hoch auf.

**[258]**

### **Gutttes Zimmet Koch**

Nimb 1 lb Mandl, schwölß und

Seite 317

stosß Zimblich Klein, 1 lb butter  
treib ihn wohl ab, rühr ihn darnach  
in Mandl, durch ein ander ab, nimh  
Von 12 Ayer die Clar, schlags  
ab, als wie Ein Kütten Koch, rührs  
algemach unter die Mandl, nimb  
Zucker, und Zimmet, darnach thue  
es starck haben wilst (!), Von Zimmet,  
rührs eine gutte stund so ist es  
förtig.

**[259]**

**Ein guttes Reiß Koch Zu machen**

Ein guttes Reiß Koch Zu machen  
Nimb  $\frac{1}{4}$  lb Reis, sied ihn in einer  
guten Millich gar waich, nimb  $\frac{1}{4}$  lb  
Mandl, stosß sye groblicht, alsß dan  
nimb den gesottenen Reis und Mandl,

Seite 318

auch  $\frac{1}{4}$  lb butter, und stosß alles wohl  
durch einander, hernach in ein schüsßl  
gethan, rührs 2 stund, und schlag 6  
ganze Ayer daran, wans genug ge-  
rührt, so bachs, wie Ein andres Man-  
del Koch, Zuckers, das süss genug ist.

**[260]**

**Ayer Bißguoten, Wie Man bey hof  
Macht**

Nimb 7 frische Ayer, von ainen nimb  
die Clar hinweck, die andren nimb gantz-  
er, und schlags in ein Neüen höfen wohl  
ab, mit ein Koch löfl, nimb darunter ein  
löfl voll guten alten Wein, schlags aber-  
mal gar wohl ab, alsß dan  $\frac{1}{2}$  lb: gar  
Klein gefaiten Zucker genommen, schitts  
in das höfen, rührs alle weil auf einer  
seiten, ohne still halten, 3 stund lang,

Seite 319

nihm 6 loth gar schönes Mehl, 6 lb der  
feinisten Störck, und schütts unter die  
gerührten ayer, rihrs  $\frac{1}{4}$  Stund auf ein

ander, nimb Papier, mach Haüßl, wie  
sonst Zu Pisguoten, schmiere mit schmalz  
oder frischen Mandl öhl, schneid ein löfl  
voll taig in die heüsel, etwan eines  
Messer Ruckens dück, bestraies oben  
auf mit Zucker, und thues in ein dorten  
pfan, und laß bachen, aber sye müssen  
oben auft (!) nicht starcke hitz haben, unter  
sich auch gar Kiell, nur etliche Kohlen  
und wan sye schön goldfarb seynd,  
so seynds gebachen, nimbs so dan  
Von Papier, sonst gehen sye nicht mehr  
gar herab.

Seite 320

**[261]**

**Tragant löbzeltl mit lemoni**

**Safft**

Waicke gar ein schön weissen tragant  
in ein lemoni safft, und wan er ge-  
waickt ist, so truck ihn durch ein sau-  
bers dach auß und nimb ihn in ein  
Steinernen Mörser, stosß ihn mit ein  
höltzernen stösßl, und nimb gar ein  
schön weissen Zucker, der gefaiet ist,  
und stosß allezeith ein löfl Voll,  
nach den andren darunter, und stosß  
ihn so Viel nach biß er sich auß wal-  
cken last, jä länger Man ihm stosst,  
je weisser wird er, ihr müst alle=  
Zeith nur ein wenig herauß nemmen  
Vnd walckt ihm auß, und truckt ihn in

Seite 321

die Mödl, und weil ihr daran macht  
so muß Man den andren Taig, so noch  
im Mörser ist alleweil stossen, und  
wans getruckt seynd, so legs auf  
ein Papier, und legs Zu einen warmen  
ofen, das sye trucken werden, so seynds  
recht, und förtig.

**[262]**

**Gesultz Öpfl Zu machen**

Erstlich nimb Schöne Pasamaner  
oder Taffetöpfl, oder Schön Weindlin-  
ger was du uor eine hast, schöls  
schön, damit Kein Mähl daran  
ist, in der Mitten holle den Potzen  
schön heraus, wirffs in ein Saubres

Seite 322

Wasßer, hernach nime ein Saubres  
Mösßinges böck, thue darein 1 lb feinen  
Zucker, darauf 1 Seidl wasser, laß  
ihm zersieden, hernach thue die geschölten  
Öpfl darein, aber nicht mehr als 10  
damit sie schön blatz haben, laß sye  
gäch sieden, damit sye nich (!) rodt werden  
wan sye Zerschräen thun, oder ein wenig  
Zerfahren, so seynd sye förtig, her-  
nach nimb einen umb den andren wider  
herauß, auf einen Silberlöfl, mit den  
an thue ein wenig Suppen darüber  
abgiessen, damit sich das wilde darVon  
abschwaibet, hernach thue es auf ein  
Erdene schaln, oder Silber, oder Zin  
Schisßl, und decks mit einander Zu,

Seite 323

das Kein dunst darVon Kombt, hernach  
thue die Supen schön seigen, und schites  
in einen Weidling, las es stehen, bis es  
gesultzt wirdt, hernach nimbt es schön  
procken weis heraus, und legs auf die  
gesultzten öpfl, so seynds förtig, wan  
du willst Kanst mit allerhand einge-  
machten Zieren, nach dein belieben.

**[263]**

#### **Die Küten Zu Sultzen**

Erstlich nimb Schöne birn Kütten, 8 oder 9,  
wisch es schön ab, und thue den Potzen  
sauber herauß Putzen, nimb Ein schö-  
nes Neues höffen, schits halben theil mit  
Wasser an, thue die Kütten darein,  
aber sie müssen nicht ausstehen über  
das höfen, müsen sehr vil waser haben,

Seite 324

das sye schwimmen, döcks Zu mitei-  
ner saubern erdenen Schüsßl, oder  
höfen döck, setz es Zu, zu einen gächen  
feüer, rührs alle weil umb, das sye  
Zu gleich weich werden, wan du sihest  
das sye waich seind, wan du sye an-  
rührst, das daß fleisch ein wenig  
weichen thuet, hernach schöll es, thues  
in ein Weiding, und döcks sauber  
Zu, hernach schölles schön das Kein  
Mäl daran ist, hernach thue es wider  
in einen Weiding, und decks Zu, das kein  
dunst darVon gehet, hernach nimb in ein  
Mössinges pöck, thue darein 2 lb feinen  
Zucker, schit darauf ein gutte halbe  
wasser, laß ihm zersieden, hernach

Seite 325

Nimb die Kütten Spalten, und thue es  
mit einen höltzl, 13 oder 14 stupfer  
durch und durch geben, hernach thue es  
in den Zucker hinein, laß es so lang  
sieden, biß sye braf Zerfahren, und  
das du glaubst das sye ausgesotten  
seynd, hernach nimbs herauß mit  
Einen faumlöfl, schweibs hibsch  
ab in der suppen, hernach legs auf  
eine schöne erdene schallen, döcks schön  
Zue, die suppen seige durch ein saub-  
res tuch, laß es abKühlen, bis es zu  
einer sultz wirdt, hernach thue es  
schön procken wais auf die gesulzte  
Kütten, so seynds förtig Kanst es  
auch Zieren mit was du willst, wan du

Seite 326

Sye aber Zu hardt siedest in den  
höfen, und bringest sye in den Zucker  
so thuen sye dir alle schnurpfen, also  
must du sye dannoch in den höfen schön  
weich sieden.

[264]

**Die Spänischen Weichsel Zu  
sultzen**

Erstlich nimb Schöne Weichsl Späni-  
sche, schneide halben theil den stingl  
wöck, schmeis es in ein saubers was-  
ser, hernach nimb 1 lb Zucker in ein  
Mösßinges böck, schit darauf nit  
gar 1 Seitl Wasßer, laß ihm zer-  
sieden, hernach nimb 1 lb auß ge-  
waschene Weichsl, wan der Zucker  
siedet, so thue sye hinein, laß es

Seite 327

so lang sieden, biß sie gantz ge-  
sulzt uon den faum löfl fahlen,  
hernach schits in einen Weidling, las  
es über nacht stehen, hernach schits  
auf ein Nudl reiterl heraus, laß ab-  
seigen, thue die weichsl schön bekleiten  
und steles auf ein erdene schüssl  
Nach deinen belieben, das die stingl schön  
oben auff stehen, die supen thue seigen,  
durch ein seigtuch, und laß es wider  
sieden, so lang bis es gantz gesulzt  
fahlen thuet Von den löffl hernach schits  
schön über die Weichsl, laß es ab-  
Kühlen, so werden sye gantz gesulzt  
seyn, dan seynd sye förtig.

Seite 328

[265]

**Die griene Ackres Zu Sultzen  
auf die Schallen**

Erstlich Nimb schöne grosse ackres schnei-  
de oben das schwartze pötzl herab, nimb ein  
siedendes wasser, brenes auf die ackres  
setz in einen Mössingen böck 1 lb Zucker,  
mit 1 Seitl wasser auf, wan er Zer-  
soten ist, so seige die ackres wohl ab,  
das Kein wasser mehr darzue Kommet,  
laß es sieden bis sye anfangen gesul-

Zet Zu fahlen, aber das feüer mus nicht  
gar Zu gäch seyn, füsche es aus den  
Safft heraus, thue es auf ein Erdene  
Schallen, nimb 1 gutzes (!) Stückl Zucker  
dunckes ins wasser ein, laß ihm sieden  
bis schön starck<sup>13</sup> gesultzt fahlt, nimb Ein  
Saubres tuch, seige den safft durch gleich auf die ackres<sup>14</sup>, stels

Seite 329

In ein Kühles orth, das sye gesultzt wer-  
den, die ackres derfen nicht außgelest  
werden, auf 1 lb Zucker nimbt Man nicht  
mehr als 3 oder 4 händ Vol so seinds  
förtig, schön seind sye nicht, aber  
gut Zu den gebradtenen.

**[266]**

**Die Rämb Kräpfl**

Nimb Mund Mel, Zertreib ein bröckl  
butter darein, auch ein ayer dotter, netz  
ihm mit Millichrämb, und mach den taig  
nit Zu föst an, walg solchen auch nit  
Zu dünn auß, ein wenig dicker alß Zu  
den geschnitene Nudln, Nim ein runds  
schächterl, trucke den taig damit auß  
walg den übrigen also auß, weil etwas

Seite 330

Verhanden, bach es also herauß, und beü-  
tle es alle weil, thue auch mit einen  
schöpf löfel aufgiessen, so lauffen sie  
schön auf aber döcke den Taig Zue, son-  
sten wird er gar Sper.

**[267]**

**Zimmet Mandl Zu bachen**

Nimb so Vill Mehl, alß Zucker, auch  
gar ein wenig Rosenwasser, und ayr  
dotter so Viel, das ein lindes taigl  
werd, welches Man auß walcken Kan,  
trucks mit den Mandl Möderl auß,

---

<sup>13</sup> starck über der Zeile eingefügt

<sup>14</sup> gleich auf die ackres über der Zeile eingefügt

so dan bachs in schmaltz Hais, und  
in der rechten farb herauß, sie müsßen  
in wehrenden bachen ohne Vnterlaß mit  
der pfannen gebeutelt werden, sonsten

Seite 331

fahren sye Von ein ander, man mus  
auch gar geschwindt beüteln, Vorhero aber  
mus in das Mehl und Zucker die Zimmet  
Klein gefähter so Vill genomben werden  
das alles schön rodlicht daVon wird  
Vergiesse aber den Taig nicht, es  
seind gut, und gar geschmach,  
demnach förtig.

**[268]**

#### **Mandl Strauben Zu**

#### **Machen**

Nimb Mandl Schwölß, und stoss  
aber nicht Zu Klein, deren  $\frac{1}{4}$  lb:  
Und  $\frac{1}{4}$  lb Zucker thue in ein Reindl,  
giesß ein wenig wasßer daran, leüte-  
re solchen, und laß ihn dück sieden, das er

Seite 332

sich Spünnen läst, oder Spünt und  
rühr die Mandl darein, laß kalt  
werden, so dan mach ein butter Taig  
bey einen Vierting, oder nach dem  
Man Viel Strudl machen will, walge den  
taig gantz dün auß, überstreich  
solchen mit einen pemsl mit ayrn  
und streich die Mandln gantz dünn  
darauf, hernach wücker es über ein  
ander, wie andre Strudl, aber nicht  
gros, und schneid sye Klein, und  
fein rögl, alß dan schmier ein schüssl  
mit buter, richte die Strudl schön  
hinein, setz auf ein glut, gib auch  
oben auf glut, und laß also ge-  
mach bachen.

Seite 333

**[269]**

**Die Kränzl von brandt Taig**

**Zubachen**

Mach den taig, wie Zu den brandt strizln,  
aber Vill dicker, und schmier die händ  
mit schmalz, nimb einen guten löfel  
Voll taig auf die händ, und mach da-  
rauß ein Kugl, so in der Mitte  
Ein gros loch haben Mus, legs in  
ein Kühles Schmaltz, und beitle  
es gantz gemacht, so dan nimb den  
Krapfen wider herauß auf ein däller  
und nimb ein Spennadl, oder Mesßer  
und reisse in der Mitten herumb, her-  
nach leg solchen wider in das schmaltz  
Vnd beütle immerfort, biß er ein we-

Seite 334

nig Von ein ander gehet, nach di-  
sen nimb ihm mehr mals herauß,  
leg solchen auf das täller, und Reiß  
ihm mit der Spennadl 4 oder 5.  
mahl oben herumb, leg ihm wider in  
daß schmaltz, und beütle wie Zu Vor,  
biß das alletheil Von ein ander gehen,  
also wird er wie ein Cron bach ihn  
schön gelb herauß, und Zuckern  
so ist es recht.

**[270]**

**Bistätzen Schmaltz Koch**

Schwöl 10 loth Mandl, und 4 loth  
bistätzen, schneid baide langlicht,  
und gewürfflet, thues zusamben  
in ein Weydling, schneid auch ein

Seite 335

Halben Vierting Citroni gewürff-  
licht, und langlicht darzue, Item  
so Nimb Klein geschnittene Zimmet  
auch Klein geschnittene lemonj Vnd  
Pommerantschen Schölller, schlag  
auf ein Zintäller 2 Ayer Clar  
faumet ab, und thu es auch dar-

Zue nemben, laß mit ein halben  
Seitl wasßer in einen Mösßingen  
böck mit ½ lb: Zucker auf einer  
glut sieden, also daß der Zucker  
einen faden Spünt, hernach thue  
die Mandl darein, und rührs alle  
weil, bis es trucken werd, so dan  
leg ein ob=blat auf ein plöchernes

Seite 336

blat, streich die Mandl darauf,  
das es fein brocklicht ist, und las in  
einer dorten pfan ein wenig bachen  
damits nur trucken macht, so dan  
bestraie es mit Zucker, und gibbs auf  
die Tafl, es ist Köstlich gut.

**[271]**

**Die gefiltten Weichsl**

Nimb 1 rund oder andere Semmel  
schneid die rüntten gantz dün dauon  
schneid oben auf ein blätl herab, und  
holle es hernach schön auß, Nimb  
Weichsl, und thue den Kehrn daVon,  
rests in butter oder in schmaltz,  
und die brüe wohl daVon gethan, stoß  
Mandl aber nicht Zu klein, auch

Seite 337

Von 1 oder 2 Hart gesottenen ayrn  
den dotter rest ein wenig semmel bresl  
in schmalz, thue solches alles unter  
ein ander, gewürtz es mit Zimmeth  
und Zuckers das es siesß genug ist,  
und mach es mit einer Weichselsuppen  
an, reste semmel in schmaltz, und  
fühl dises darein, hernach rest auch  
ein dünnes Semmel schnidl, und las  
darbey syeden, so dan treibs durch,  
und wan die Weichsl nicht Zu sau-  
er seyn, so Kan Man ein wenig  
Wein darzue nemben, auch ein  
wasser, [a]uch noch mehr Zucker, und  
Zimmet, hernach mach die Semmel

Seite 338

Zue, und gieß die brüe darüber  
laß wider auf die glut sie-  
den und gib auf die  
Tafl, so ist  
es förtig.

Seite 339 - 354

## Register

Seite 355

### [Von zwei weiteren Händen nachgetragene Rezepte]:

#### [272]

##### **Aller handt Rossolli zu machen**

Erstlich zumb Exempl Wan mahn in  
Ein Khösl 6/4 Prandtwein Ansetz  
und Ein Pomeräntschen oder Aneiß Rosoli  
haben will, miessen Von 12 Pomeräntschen  
die schöller, Anaiß aber Bey Leifig ½ lb  
nemen, und auf Bede Besonder die  
Pomeräntschen Khlein zerschnidtn, der  
Anaiß aber Ein wenig Zerstoßner, in  
Ein Glaß schidten und nach belieben Ein Prandt-  
wein darauf giessen und 24 Stund wäken  
Lassen Volgenz Wölliches du Enndter Prenen  
willst In das zue beraithe Kößedl hinein  
gelörth und darauf so vill Erforderlich  
mehrer Prandtwein gegossen, der Kößl  
mues oben danach 4 finger Löhr verpleiben  
und nicht voll sein, und damit der Rosßoli  
Khein Prandtwein geschmahen Bekhomet, und  
dieser Benomben wierth, so nimb 1 stikhl Proth  
auch<sup>15</sup> Einen Khleinen opfl schneide bede anfenglig  
Prögl weis in das Löhre Kößedl Wan du  
nun willst Anfangen zu brennen nim Ein

Seite 356

---

<sup>15</sup> am Rande nachgrtragen: ½ muschkhatnus ?

schneide Ein Papier das yber den Huett so auf  
den Kösl gehet dises mit Pap angestrichen  
und herumb auf gelegt, das Khein Lufft herauß  
gehen khan, vnd Verschiere nach deme<sup>16</sup>  
Ein Khleines feyer, und wisß das ganz Khiell der  
geist Tropfen weis mues auß den Prandtwein  
geprent werden: so das mahn auf 6/4 Prandtwein  
8 bis 9 Stundt zue bring mues und Es wirdt  
dier auß 6/4 Prandtwein nur bis  $\frac{3}{4}$  geist heraus  
Khomben, nach deme so Vill Viertl geist zu Be-  
Khomst, so viertl wasser thue in ein mössinges  
Pökh und so viel viertl desen ist Auf Jedes  
Viertl  $\frac{1}{2}$  lb Zuger Lasß soliches so Lang mit  
Ein Ander sieden, daß so vill viertl wasser darinnen  
ist so vill mößl sich Ein sieden . . . .<sup>17</sup>

. . . . Volgentes

mische dises abgekhielter undter den geist  
vermische Es woll Vndter Ein ander, nach dem  
das dises Rosolli Khlar sollte werden Lassen  
solich durch Ein fließ papier, oder trachter  
Vndten her mit Paumboll<sup>18</sup> Ver-  
schopter Tropfen weis durch Lauffen  
so ist dises guett und förtig.

Seite 357

Willst du aber auch von Zimeth, Ängelikhä oder  
mußkhat nus Ein Rosßoli haben, hast du  
Auf 6/4 Prandtwein der massa noch Von  
Jeden 4 Loth zu nemben und Ein Zu Pösßen  
zu den Perstikhä nime Ein guette handt  
voll Khern Ein wenig zerstoßen und bis<sup>19</sup>  
 $\frac{1}{2}$  quintl Zimeth  $\frac{1}{2}$  quintl nägl Zu Einen bes-  
sez darzue zu thun, in ybrig werden auch  
dieser auf gleiche Arth und manier, wie an-  
fangs<sup>20</sup> gemelt  
gebrent  
Die farb Carmesin roth zu geben  
nimb 1 quintl Cotschinelle zerreibs  
solche thue Es Zu den mit wasser

---

<sup>16</sup> davor gestrichen: das fey

<sup>17</sup> danach unleserliche Streichung

<sup>18</sup> danach gestrichen: Verschofft

<sup>19</sup> danach gestrichen:  $\frac{1}{2}$  Quintl

<sup>20</sup> danach gestrichen: gebrent und Zugericht

siedenten Zuggen Riehr Es vndter  
Einander so hast du Ein Rothen Rossoli  
Die gelbe farb aber wirth auf  
soliche weis mit Saffran gegeben

Seite 358

**[273]**

**Die Schokolady buserll so ser schen sein**

Nim 6 loth ser feinen Schokoladi, 8 loth fein gefaten  
Zucker 1 x thragant, der gehakt mus werden und  
durch ein leinbant gebalgt, dises alles gut  
1 Stundt in meser gestesen, dan nimbt man faimenten  
eier klar, so vill dar Zu das man es uor in Stant  
Zum arbeiten ist, dan walget man im möseruken<sup>21</sup>  
dig aus, und Sticht sie aus, und gach bachen, doch  
das sie nicht Verbrent werden, den thag mus man  
nicht Vill mit warmen henden arweiten, wen der  
thag gemacht ist so kann man in 4 bis 12 Stundt  
Stehen lasen an einen kalten ort, sie laufen  
Schen hoch auf, diese hab ich Selbsten gemacht.

**[274]**

**Chocolade<sup>22</sup> Koch mit Mandl**

Man nimbt einen Vierding geschölte<sup>23</sup> Mandl  
in einen weitling, 6 loth gefahnen Zucker darzu und 2 ganze  
Eier und 8 thöter nach und nach darein und in allen  
3/4 Stundt gerihrt; ganz auf die lözt nimbt man 4 ½  
loth gefahnen schokoladi Roglich darunter und nicht mer

Seite 259

Rihrn schmiret ein blatll und Raf mit schmalz oder  
buter an, das Koch hinein, und langsam gebachen  
den Raf gut Verbaben, so ist firtig und gut.

**[275]**

**Gefaimbtes<sup>24</sup> Salsen Koch**

Man nembt 2 Stark Löfell voll Salsen, Von was man  
will, threibet sie in einen weitling ein 4tl Stundt recht  
faumig ab, unterdesen schlagt man 8 Eyer klar Zu diken  
faumm, Thudt diese klar nach und nach in die Salsen hin-  
ein Rihrn; und ungefer alzeit vor 2 Eyer auf einmall

---

<sup>21</sup> darüber eingefügt: oder diker

<sup>22</sup> davor eingefügt: No 1

<sup>23</sup> darüber eingefügt: klein gestosene

<sup>24</sup> davor eingefügt: No 2

Rihrt es alzeit so lang das es recht flaumig wirht  
Gefaten Zucker so uill das sies genug ist, Zu lözt limoni  
Saft darzu, und Rihret es in allen 1 Stund so dan ein bl-  
atll, und das<sup>25</sup> mit buter angeschmirt, und das koch broken weis hinein  
gelögt, yeder broken so gros als wie ein ein (!) kleiner apfl  
hoch auf gericht und in einen ofen gebachen, der Raf  
mus mus (!) mit Tag Vermacht werden, bacht mans aber  
(nim gehakten Thragandt dazu so falet es nich Zu samem)<sup>26</sup>  
auf den hert, so mus untenn weniger glut sein als ohben  
zulözt mus ohben mer glut geben werden<sup>27</sup> ein halbe Stundt gebachen

Seite 360

**[276]**

**Ribißell<sup>28</sup> Koch**

Man nembt 2 Pundt abgestrubfte Ribißl, thut sie in  
ein Reindl, siedet sie bis sie weich werden, hernach  
schlagt sie durch ein Sibll, in einen weitling Rihrt  
1 Pundt gefaten Zucker, und 1 lofl Voll Pomeranzen Saft  
darzu, so dan nembt man 10 gefaumbte Eyer klar darzu  
Rihrt sie nach und nach hinein, Rihret sie in allen 1 Stund  
so dan ein blatl und Raf mit butter angeschmirt, den  
Raf Vermacht mit theig, und eine gute halbe Stundt gebachen

**[277]**

**Ertbir<sup>29</sup>-Koch**

Man nembt 8 loth Zuker, in ein Mösingnes bök ein gutes  
4tl Seitll wasser darauf darauf (!), und spinet sieden  
lassen, so dan 1 lb Ertbir hinein und dik sieden lassen  
drukt so dan Von einer limoni den Saft hinein auch die  
Schallen klein geschniten, dazu, Rihrt es eine 4tl Stundt  
so dan Von 6 Eyern die Klar zu diken faum geschlagen  
und nach hin ein gerihrt, hernach ein blatll mit buter  
an und so gebachen wie die Vorigen in aller akorat (?)

Seite 361

**[278]**

**Schwarzes<sup>30</sup> Proht Koch**

Man nembt schwarzes broht Vor eine Zweier Semell werts

---

<sup>25</sup> das von oben eingefügt

<sup>26</sup> Zeile nachträglich eingefügt

<sup>27</sup> darüber eingefügt: als anfangs

<sup>28</sup> davor eingefügt: No 3

<sup>29</sup> davor eingefügt: No 4

<sup>30</sup> davor eingefügt: No 5

schneidt die Rinden wök, und wakts mit Muschkat wein an, drukts so dan aus, und in ein weitling gethan, so dan so dan 8 loth geschwölte Mandl klein gestosen, gefatten Zucker so Vill als man es Sies haben will, und schlägt nach und nach 3 ganze Eyer und 3 Thötter darein, und Rihrt es  $\frac{3}{4}$  Stundt Zu lözt nembt man Von einer limoni die Schallerll und 4 Möser spiz Muschkatnus, darunter schmirt das blatl und Raf mit schmalz an mit thag Vermacht, und gach  $\frac{3}{4}$  St. gebachen.

**[279]**

**Zitterendes<sup>31</sup> Mandl Koch**

Man nembth 4 ganze Eyer und 3 thotter in ein Höffen schittet 12 loth gefaten Zuker darzu, Rihret es 1 ganze Stundt, Zulözt nembt man 16 loth geschwölte Klein gestosene Mandl darunter, Rihrt es Roglich hinein, schmirt das blatl und Raf mit Schmalz an oder buter ist böser, das koch hinein eine Starke halbe Stund gebachen.

Seite 362

**[280]**

**Das<sup>32</sup> Binoli Koch**

Man nembt 16 loth bistazen, stoset sie klein und 16 loth Binoli in<sup>33</sup> der miten Von ein ander zerschniten 4 loth fein und lenglicht geschnitene Schallerll, mischt alles in in ein weitling und Von einer limoni klein geschnitne schalerll alles unter einander, gefeten Zuker ungefer 12 loth oder so Vill man nehmen will, so dan Von 6 Eyern die Klar zu diken faum geschlagen, und nach hin ein gerihrt, hernach ein blatl und Raf mit buter angeschmirt und  $\frac{3}{4}$  Stundt langsam<sup>34</sup> gebachen

**[281]**

**Ordineres<sup>35</sup> Chocolate Koch**

Man weikt um eine Penig Semell bresll in Siesen Raum oder millich ein, threibt so dan Vor ein Ey Gros schmalz ab recht faumig, schlägt nach und nach 3 Eyer Toter darein, nach belieben gestosene Mandl, gefatten Zuker, unds gebakte Semell, und Von ein Peherll Chokoladi fein geriben Rihret alles nach die Eyer thotter hinein, die klar aber Von disen 3 Eyern Zu diken faum geschlagen und nach disen allen

---

<sup>31</sup> davor eingefügt: No 6

<sup>32</sup> davor eingefügt: No 7

<sup>33</sup> davor getilgt: Sto

<sup>34</sup> langsam über der Zeile eingefügt

<sup>35</sup> davor eingeführt: No 8

nach und nach hin ein gerihrt in allen eine halbe Stund

Seite 365

Rihrn, so dan ein<sup>36</sup> blatl und Raf<sup>37</sup> mit buter angeschm  
das Koch hinein, und eine halbe Stundt, mit ober und unter  
glut Gebachen, ohben etwas Sterker glut als unter  
man kann es auch ohne mandl Machen, ohben mit Zucker  
bestrat und auf die thafell gegeben.

### [282]

#### **Creme brulle Koch**

Man nembt 4 Eier 3<sup>38</sup> Es löfell kalte Millich und 1 löfl  
Voll mell Riret solches wohl untereinander so dan  
nembt man eine feine Sib Basirtt dieses durch  
all dan auf einer lemony abgeriebenen  
zucker darzu, und sezt es auf die glut,  
Rührt es bestendig bis es ein Tikes Koch  
wird, als dan nehmt man uor ein Mus (!)  
gros schmalz, Treibt solches recht flaumig  
ab und nach und nach 2 Eyer Tutter  
darein geschlagen gerihrt bis er recht  
glatt wird, als dan von 5 Eyer die Klar zu

Seite 364

Eys geschlagen wand an das Koch schon ganz  
ausgekühlt ist so rührt man es löfel weis  
unter das schmalz so dan auch das Eys  
löfel weis darunter gerihrt, hernach ein  
blöchene schissel mit schmalz angeschmirt  
das Koch hinein, und einen Starken 4 tel  
Stund mit oben und unter glut gebachen  
oben etwas sterker glut als unten geben.

### [284]

#### **Wein Koch**

Man nembt vor ein Ey gros schmalz treibt solches  
Recht faumig ab, schlegt nach und nach 3 Eyer Thotter  
darein, die Klar aber zu diken Faum geschlagen ehevor  
aber nehmt man um einen pfennig  
Semel bresel und laß es in guten wein  
zu einen tiken köhel sieden so dan Vol-

---

<sup>36</sup> danach gestrichen: halb Stundt

<sup>37</sup> und Raf über der Zeile eingefügt

<sup>38</sup> 3 über der Zeile eingefügt

kommen ausküllen, wen das die Klär eben  
fahls in den schmalz nach und nach . . .

Seite 365

Josephus de Varena manupropria Zugehörig 1756.