

Granatapfel

Transkription

nach der Wiener Ausgabe 1708
aus dem Besitz der UB Graz

Von
Hans Zotter
September 2013

Ein gantz neues und nutzbares

Koch-Buch/

In welchem
Zu finden/ wie man verschiedene
herrliche und wohl-schmäckende Speisen von
gesottenen/ gebratnenen und gebachnenen/ als allerhand
Pastetten/ Dorten/ Krapffen/ etc. sehr künstlich
und wohl zurichten.

Wie auch
Allerhand eingemachte Sachen/ so zum Con-
fect aufgesetzt werden/ bereiten solle.

Worbey
Ein Register/ in welchem zu finden/ was vor
Speisen denen Patienten in unterschiedlichen Kranck-
heiten dienlich zu kochen seyen.

Samt
Einer kurtzen Ordnung/ wie man sich täglich in Essen
und Trincken verhalten solle/ damit nicht unzeitige Kranck-
heiten verursacht werden.

Von einer Hoch-Adelichen Persohn zusam-
men getragen/ und in Druck gegeben.

Cum Licentia et Facultate Superiorum, et Privil. S. C. Majest.

Wienn in Oesterreich/
Druckts und verlegts Anna Francisca Voigtin/ Wittib. 1708.

Von allerhand Suppen.

1. Ein gute Mandil-Suppen zu machen.¹

ES sollen gar klein bereite Mandel genommen werden/ und in frischen Wasser gewaichte Semmel wohl ausdrücken/ und unter die Mandel stossen/ und mit gesottenen Wasser oder Fleischsuppen durchtreiben daß ein dicke Mandel-Milch wird/ darnach zuckern/ und ein Südl thun lassen/ weil es siedet mit dem Löffel wohl/ klopfen und auff gebäte Semmel-Schnitten anrichten/ wann man ein Binckele eines Ay groß waitzene Kleyen in Wasser oder Suppen siedet/ damit mans durchtreibt/ so stopffens nicht/ wann mans mit einer Suppen durchtreibt/ muß mans nicht zuckern.

2. Schmalz-Suppen von Maurachen.²

NEmbts sauber putzte Maurachen/ schneidet über zwerch eines Messer-Rucken dick Ringl darauß/ thuts in ein Hafen/ schneidet Petersil und Perchtram darzu/ und Pfeffer und Saltz/ gieß darauff drey oder vier Schöpff-Löffel voll gute Fleischsuppen/ laß darin sieden/ alsdann schneid etwas weniger als zu einer Schmalzsuppen rockenes Brod auff/ und richt die gesottenen Maurachen darauff an/ die Suppen muß nicht zu trucken auch nicht zu naß seyn/ darnach ein Schmalz heiß gemacht/ darüber gebrennt/ und ein wenig gepfeffert.

3. Ein Suppen mit kleinen Vögelein.³

MAAn soll rockes Brod aufschneiden/ wie zu einer Schmalzsuppen/ ein gute Rindsuppen darüber giessen/ und lassen eintrucknen/ hernach die kleinen Vögelein fein safftig abbraten/ und auff das Brod gelegt/ und in Schmalz wol gerösten Zweifel darauff legen/ pfeffern/ und ein wenig mit Essig besprengen/ darnach gar ein heiß Schmalz darüber brennen.

4. Ein Jäger-Suppen zu machen.⁴

MAAn soll Hauß-Brod aufschneiden/ wie zu einer Schmalzsuppen/ und in ein Schüssel richten/ darnach soll man von einem Brätl/ es seye Kälberren/ Schäfferen/ oder Wilbrät/ gar klein hacken/ und auff das Brod strähen/ und wider ein Leg Brod/ und wider gehacktes Brätl biß die

Schüssel voll wird/ darnach ein heisse Fleischsuppen darauff giessen/ daß naß wird/ und heiß Schmalz darauff brennen; man muß auch zu weilen ein wenig Pfeffer darzwischen strähen/ und also auff den Tisch geben/ ist gar gut.

¹ entspricht Rez. 88 im Kochbuch 1686, S. 66

² entspricht Rez. 89 im Kochbuch 1686, S. 67

³ entspricht Rez. 90 im Kochbuch 1686, S. 67

⁴ entspricht Rez. 91 im Kochbuch 1686, S. 68

5. Ein gute Bier-Suppen.⁵

MAN soll gutes Bier nehmen/ und wann es gar bitter und starck ist/ mit Wasser mischen/ und darunter 4. Ayrdotter abspritlen / und ein guten Ram/ also wohl miteinander abklopfen/ und sieden/ und wann mans will anrichten/ ein gutes Stückl Butter darein zergehen lassen/ und das Brod darauff mans anricht/ gewürffelt schneiden

6. Wein-Suppen zu machen.⁶

MAN soll süssen und sonst guten Wein nehmen/ und darunter zween Löffel voll frisch Wasser/ drey oder vier Ayrdotter/ und ein süssen Ram also wol abspritlen/ darnach ein Schmaltz in einer Pfann wol hitzen/ und die Suppen darein schütten/ Zucker/ Muscatblühe/ und Saffran darein thun/ und wohl den vierdten Theil lassen einsieden; die Weinsuppen seynd gar schädlich/ wanns nicht wohl gesotten seynd/ seynd auch nicht gut.

7. Ein Wein-Suppen mit Ram.

NJmb halb Wein und halb Milchram oder Kren/ drey Ayrdotter/ Zucker/ Weinbeerl/ Saffran/ laß aneinander sieden/ richts über ein gebätes Brod an.

8. Ein gutes Süppel über gebrattene Hünere.⁷

MAN soll ein Schmaltz lassen heiß werden/ und Zucker darein rösten/ daß er gleich hart wird/ darnach Wasser daran giessen/ Muscatblühe/ Pfeffer/ Jmber/ und Zimmet/ und ein wenig geribene Semmel darzuthun/ und sieden lassen/ und darnach frische Lemoni-Schaalen daran schneiden/ und nimmer sieden lassen.

9. Ein Süppel über gesottene Fisch zu machen.⁸

MAN soll ein Schmaltz lassen heiß werden/ und Semmel-Bröckl gewürfflet schneiden/ darein rösten/ daran giessen Essig und Wasser/ und in wenig Pfeffer/ Zimmetstup/ und Muscatblühe sieden lassen/ nicht zu lang/ und darnach einen Butter darein legen.

10. Ein Süppel über gebrattenes.⁹

MAN soll ein Schmaltz lassen heiß werden/ und ein Essig und Wein dar ein giessen/ auch Zucker/ Zimmet und Majoran daran thun/ und sieden lassen.

11. Süppel über gebrattene Capaun und Rebhünere.¹⁰

MAN soll frische Lemoni-Schaalen klein schneiden/ oder hacken/ und in Wasser übersieden/ daß sie nicht bitter seynd/ und gar wohl außgedruckt/ darnach das Sauere von Lemoni daran drucken/ und ein wenig

⁵ entspricht Rez. 92 im Kochbuch 1686, S. 68

⁶ entspricht Rez. 93 im Kochbuch 1686, S. 69

⁷ entspricht Rez. 94 im Kochbuch 1686, S. 69

⁸ entspricht Rez. 95 im Kochbuch 1686, S. 69

⁹ entspricht Rez. 96 im Kochbuch 1686, S. 70

¹⁰ entspricht Rez. 97 im Kochbuch 1686, S. 70

Wein und Wasser/ auch Pfeffer/ Nägelstup und Zucker daran thun/ doch daß die Säure fürschrägt/ darnach in einem Pfänlein ein Schmaltz lassen heiß werden/ und ein Löffel voll geribene Semmel darein rösten/ und das andere darein schütten/ und ein wenig sieden lassen; hat man nicht frische Lemoni/ so nimbt man dürre Lemoni- oder Pomerantschen-Schaalen/ und an statt deß Sauern/ Rosen-Essig.

12. Ein Mandel-Geschärb über ein Reh-Schlegel.¹¹

MAn soll etliche Semmelschnitten in einem Schmaltz rösten/ fein braun-lecht/ daran giessen halb Wasser/ halb Wein/ solches sieden lassen/ durchschlagen/ und gilben/ auch gestossene Zimmet/ Pfeffer/ Muscatblühe/ Zucker/ Weinbeerl/ Nägele/ und geschnittene Mandel darein thun/ und wohl sieden lassen.

13. Ein anders Süppel über Capaun/ und Reh-Schlegel.¹²

MAn soll ein Schmaltz heiß machen/ und ein guten Löffel voll Mehl darin rösten/ frisch Wasser und ein Wein darein giessen/ auch etliche Wipffel grün oder durren Roßmarin oder Majoran/ auch klein geschnittene Lemoni-Schalen/ so alles ein Weil gesotten hat/ soll man ein Hand voll Weinschärling darauß die Kern gelöst seyn/ oder Ribes-Beerl darzu thun/ auch Pfeffer- und Zimmetstup/ und wanns zu sauer ist/ zuckern und sieden lassen/ darnach über den Capaun und Reh-Schlegel anrichten.

14. Ein gutes Süppel über ein Zung.¹³

MAn soll ein Mehl zimblich braun in dem Schmaltz rösten/ daran Wasser und Essig giessen / darnach mit Zucker oder Safft süß machen/ und ein wenig Roßmarin/ Zimmet- und Nägelstup darzu thun/ und sieden lassen/ über die Zung so zuvor gesotten und auff dem Rost abbräunt ist/ giessen.

15. Roßmarin-Süppel¹⁴

MAn soll ein Mehl in einem Schmaltz einbrennen/ zimblich braun/ Rindsuppen daran giessen / und den Roßmarin klein daran schneiden/ und muß Muscatblühe darzu legen/ und sieden lassen.

16. Nägel-Suppen zu machen¹⁵

MAn soll das Mehl wohl braun in Schmaltz einbrennen/ Fleischsuppen/ Nägelstup/ und ein wenig Essig darzu thun/ und sieden lassen.

17. Ein gute Königs-Suppen zu machen¹⁶

NJmb ein Capaun/ er sey gesotten oder bratten/ nimbt das Weisse davon/ und mach ein gut Gestossenes/ nimbt darzu ein halb Pfund Mandel/ und ein Schmollen von einer Semmel/ zertreib das mit einer guten Halben Capauner-Suppen durch/ und halt sie fein warm biß mans anrichten will; nimbt Brod/ und laß auff einer Kohlen wohl anlauffen/ mit guter Suppen und Substantz/ und richte die Suppen darüber; zum Regulieren der

¹¹ entspricht Rez. 98 im Kochbuch 1686, S. 71

¹² entspricht Rez. 99 im Kochbuch 1686, S. 71

¹³ entspricht Rez. 100 im Kochbuch 1686, S. 72

¹⁴ entspricht Rez. 101 im Kochbuch 1686, S. 72

¹⁵ entspricht Rez. 102 im Kochbuch 1686, S. 72

¹⁶ entspricht Rez. 103 im Kochbuch 1686, S. 72

Suppen nimb Brißl/ Pistatzen/ nnd (!) nimb außgelöste Granat-Aepffel/ will mans besser haben/ so nimbt man gestossene Krebs-Farb (!) / und Kälbernen Brätl-Safft/ und regulirt die Suppen darmit.

18. Ein Suppen über Hechten, Eschling und Fehren¹⁷

MAAn sol Aepffel und Zwiffel durcheinander gar klein hacken/ und mit einer Hand voll geribenen Semmel im Schmaltz rösten/ nicht so vil/ daß nicht braun wird/ darnach das Schmaltz darauß drucken/ hernach drey gesaltzene Lemoni fein außwaschen/ die Kern herauß thun/ und auch hacken/ darnach halb Wein und Wasser daran giessen/ das Saltz vom Fisch sauber abstreichen/ denselben in ein Reindl legen/ und die Suppen darüber giesen/ auch ein wenig Essig darzu thun/ wann der Fisch schier gesotten/ gewürtzen/ mit Pfeffer/ Jmber/ Zimmet/ Muscatblühe/ Safferan und Zucker . wann mans über Fehren und Eschling will geben/ sollen die Fisch zu vor heiß gesotten seyn.

19. Ein gute Suppen über Hechten, Rutten und Scheiden¹⁸

MAAn soll ein Gauffen voll Zwiffel/ Schnitlweiß schneiden/ Wasser daran giessen/ gar weich sieden/ das Hechtl abstreichen/ und die Suppen mit dem Zwiffel daran giessen/ wanns verfaimbt hat ein guten Kochlöffel voll Schmaltz daran legen/ und wohl damit lassen einsieden/ und zermilten Pfeffer darzu thun/ darnach auff gebäte Schnitten anrichten; also kocht man auch die Rutten und Scheiden.

20. Ein Calecutische Suppen

NJmb ein gute Milch/ laß sieden/ nimb auch ein wenig mehr Milchram/ dann Milch ist gewesen/ und thue unter den Milchram ein wenig Waitzen Mehl/ rühr es wohl ab/ und wann die Milch sied/ so gieß den Milchram darein/ und ein wenig Zucker/ und laß untereinander sieden: daranach nimb weiß Brod/ schneide es würfflicht/ röst es wohl im Schmaltz/ legs in die Schüssel/ und gieß die Suppen darüber.

21. Schwartz Brühe zu machen über einen Karpffen

SJed den Karpffen halb ab in Essig/ nimb darnach ein Weinbeer-Latwergen/ und treibe sie durch/ nimb ein wenig Zucker/ Zimmet/ Jmber/ Pfeffer und Wein/ laß es aneinander sieden/ biß es gar ist.

22. Pohnische Suppen zu machen

ERstlich nimb Arbes/ setz zum Feuer/ nimb nacher die Suppen darvon/ und röst 4. oder 5. Schnitlein Semmel/ thus darein/ schäl Aepffel und Bieren/ schneids zu Stückl/ rösts/ thus auch darein/ schab Petersil-Wurzen/ thus auch darein/ laß wohl untereinander sieden/ treibs darnach durch ein Süb fein dick/ hernach thus in ein Rain/ gieß ein halb Maß guten Wein darein/ darnach du vil machen wilt/ gewürtz mit Zimmet/ Muscatblühe/ Pfeffer und Saffran/ leg ein Lemoni darein/ laß also ein Weil sieden/ schau

¹⁷ entspricht Rez. 104 im Kochbuch 1686, S. 73

¹⁸ entspricht Rez. 105 im Kochbuch 1686, S. 74

daß ein wenig säuerlet ist von Wein/ brauchs hernach zu einem Fisch/ was für einen du wilst.

23. Hechten-Suppen gerecht zu machen

SO nimb 1. 2. oder 3. Stuck Hechten/ darnach du vil machen wilst/ bachs im Schmaltz/ und schab Petersil-Wurtzen/ und bachs auch im Schmaltz/ daß fie fein braunlet werden/ und röst 1. oder 2. Semmelschnitten fein gelblet/ thus alles zusamb gerechtlē/ auch etliche Mandel geschält und gebräunt/ als wann du Kösten wolst bratten/ gib acht/ daß sie nicht rauchig werden/ und thue die Mandel klein stossen/ wann sie schier gestossen seynd/ so thue den gebachenen Hechten und Petersil-Wurtzen auch darzu/ stost wohl untereinander/ und setz alles zusammen in ein lautere Arbessuppen/ laß ein Sud thun/ schlags darnach durch ein Süb/ fein in rechter Dicken/ als wie ein durchgeschlagene Arbessuppen/ oder wie ein dünnes Gestossenes/ gewürtz mit Pfeffer- und Jmberstup/ Muscatblühe/ saltz es recht/ laß also sieden/ schau/ daß es fein bräunlet wird/ richts darnach auff ein gewürfflete Semmel an/ die im Schmaltz geröst ist/ und brenn ein Schmaltz darüber/ und sträh ein wenig Pfeffer darauff/ so ist es recht/ und fertig.

24. Krebs-Suppen zu machen

NJmb Krebs/ schäle sie/ und thue das Unsauber hinten und fornen davon/ stoß sie wohl in einem Mörser/ und treibs durch mit Wein/ nimb ein Mehl/ und röste es im Schmaltz/ und giesse die durchgetriebene Krebs darein/ thue daran Zimmet/ Saffran und Zucker/ laß es sieden/ strähe Trisanet in die Schüssel/ du magst auch Krebs sieden und schälen/ und die darein legen.

25. Ein gutes Süppel von Kalbs-Lungen

NJmb ein Kalbs-Lungen/ hacke sie klein/ giesse Wein daran/ und Zucker/ las es sieden/ drucke es alsdan durch/ richte es über ein gebähetes Brod an.

26. Ein Brüh über ein gepaitzten Scheps-Schlegel

NJmb ein Schnitten rocken Brod/ bähe sie wohl/ nimb auch ein Knoblach/ und siede denselben in einer Fleischbrüh/ drucks mit dem Brod durch/ thue Jmber/ Pfeffer/ Näglein/ und ein wenig Zucker daran/ laß sieden/ giesse es über den gepaitzten Scheps-Schlegel.

27. Citronen-Brüh zu machen über Reb- und Haselhüner

NJmb ein wenig Fleischbrüh/ ein wenig Malvasier/ ein wenig Trübes auß der Bratpfannen/ Zucker/ Zimmet/ Cordamümlein/ ein wenig Pfeffer/ Muscathblüh/ nimb die Citronen/ drucke den Safft in die Brüh/ wann du schier anrichten wilt/ schneid die Schäller klein/ übersieds in Wasser/ daß das Bitter darvon komt/ laß miteinander sieden/ richt es dann über die Hüner.

28. Citroni-Suppen auf Gebrattenes

BRen ein gute Rindsuppen ein wenig ein/ und gilbs/ gewürtz sie auch mit Pfeffer und Muscatblühe/ gieß Wein daran/ oder von einem Lemoni den Safft/ zuckers biß süß/ daß es doch ein wenig säuerelt bleibe/ hernach schneid Citroni langlecht darein/ nimb Zibeben und Weinberl darunter/ laß sieden/ biß ein dickes Stüffel wird/ gieß alsdan auff das gebrattene.

29. Ein weisse Lemoni- Brüh über Hünen oder Fleisch

NJmb weiß Brod/ bähe dasselbige/ und sieds in einer Fleischbrüh/ drucks durch: nimb mehr Fleischbrüh/ ein wenig Wein/ Lemoni/ Milchram/ Jmber/ Pfeffer/ Muscatblühe/ Cardomümlein/ lasse die Hünen oder Fleischbrüh darein sieden/ thue auff die letzt Schmaltz darzu.

30. Ein kräftige Arbes Suppen

TReib die Arbes durch mit Fleischbrüh/ und guten Milchram/ thue Butter/ Zucker/ und geschnittene Mandl/ daran/ ein wenig Pfeffer/ laß sieden/ richts über gebäte Semmel an/ sträh Weinbeerl darauff.

31. Ein Brüh über ein Haasen

NJmb Butter/ laß heiß werden/ thue darunter Wein-Essig/ Nägelein/ Jmber/ Pfeffer/ Zucker/ Kirschen-Latwergen daran/ laß sieden/ thue auch Mandl und Weinbeerl daran/ und richts über den Haasen.

32. Ein Brühlein über Mägelein und Leberlein

NJmb ein Apffel/ schneid ihn wie Ruben/ röst ihn im Schmaltz/ nimb ein wenig Fleischbrüh/ geröst Semmel-Mehl/ süssen Wein/ mach es mit Gewürtzen nach deinem Gefallen/ gelb oder schwartz/ thue Zucker/ Mandel/ Weinbeerl daran/ laß sieden/ richts darüber.

33. Ein weisse Brüh über Hünen oder Capaunen

SToß Mandel/ reib einen Kren/ laß ihn ein Sud thun in einer Hennenbrüh/ nimb darnach die Mandel sambt dem Kern/ treibs durch/ doch daß nicht zu dün wird/ gieß ein wenig Rosen-Wasser daran/ oder Citronen-Safft/ laß ein Sud thun/ gieß über die Hünen.

34. Grüne Brüh über die Hünen

NJmb grüne Kräuter/ Roßmarin/ Majoran/ Petersil/ zerhacks/ treib es durch mit Wein/ thue Jmber/ Muscatblühe/ Zucker daran/ auch Fleischbrüh/ laß sieden/ gieß über die Hünen.

35. Eine Weixel-Suppen zu machen

SJede die Weixel wol/ und treib sie durch/ thue die Kern darvon/ thue Wein daran/ Zucker oder Hönig/ und Gewürtz; du darffst sie aber nicht zu sehr sieden/ thue ein wenig geribene Lebkuchen darunter/ bähe Semmelschnitten/ lege sie in die Schüssel/ richte sie darüber.

36. Ein Käß-Suppen zu machen

NJmb ein guten Holländischen Käß/ zerschneid ihn/ gieß Fleischbrüh

Seite 7

daran/ laß sieden/ thue Ayr daran/ ein wenig Ram/ Saffran/ und ein we-

nig Butter/ richts über ein gebähet Brod an.

37. Ein andere Käß-Suppen

NJmb ein Vierting Parmasan Käß/ reib ihn/ und sied ihn in 3. Seitl Wasser/ als dan seyhs durch ein Süb/ darnach nimb ein wenig Zwiffel/ röst ihn/ nimb von 2. oder 3. Karpffen Milch/ laß solche in Saltz-Wasser übersieden/ gewürtz es mit Muscatblühe/ Jmber und Pfeffer/ gilbs mit Saffran/ richts auff gebähte Semmelschnitten an/ mach auch verlohne Ayr darauff/ leg frischen Butter darein/ und laß auff der Schüssel ein wenig sieden.

38. Ein Haaber-Suppen zu machen

NJmb ein Löffel voll Haaber-Mehl/ das röst wohl im Schmaltz/ gieß ein Fleischbrüh daran/ und drucks durch/ bähe ein Brod/ und richts darüber an/ gieß auch ein wenig Essig daran.

39. Müscherl-Suppen

NJmb ein Schmaltz in ein Rain/ laß es heiß werden/ schneid Zwiffel und grünen Petersil/ sambt ein Löffel voll Mehl/ alsdan röst alles zusammen/ gieß Wein daran/ zerribenen Pfeffer und Nägel/ 2. Löffel voll Baum-Oel und Butter/ wasch die Müscherl sauber in Wein auß/ sied es in dieser Suppen.

40. Müscherl-Suppen auff ein andere Manier

LAß Schmaltz heiß werden/ röst Brod-Brosel und Knoblauch/ gieß ein Wein daran/ gestossenen Pfeffer und Nägerl/ Baum-Oel und Butter/ wasch die Müscherl etlichmahl in Wein auß/ siede in obiger Suppen.

41. Kayser-Gersten

NJmb ein Halbe gute Fleischsuppen in ein Häfen/ schlag 8. Ayr darein/ etwas wenig Muscatblühe und Nägerl/ rührs wohl ab/ setz das Häferl mit obiger Suppen in ein Rain mit siedenden Wasser/ damit das Wasser biß an den Ranfft des Häferls gehe/ laß also gute 3. Viertelstund siedne/ biß es wie ein Sultz werde/ alsdan nimb ein FaimbLöffel/ laß die Suppen abrinnen/ das übrige richt auff ein Schüssel an.

42. Ein Suppen über die Ochsen-Augen

NJmb Wein und Wasser/ doch daß der Wein ein wenig vorschlägt/ laß in einem Häferl sieden/ bren ein Mehl darein/ zuckers wol/ thue auch gestossenen Zimmet/ und ein wenig Muscatblühe daran/ gilbs/ laß sieden/ stütts alsdann über die Ochsen-Augen.

43. Weinbeerl Suppen

MAchs also/ nimb schwartze Weinbeerl/ klaubs sauber/ siede in guten Wein/ biß sie wohl geschwollen/ dann seyhe den Wein ab/ in ein saubers Häferl/ thue die Weinbeerl in ein Mörser/ auch ein wenig gebähtes ro-

Seite 8

ckenes Brod/ stoß wol untereinander/ treibs mit dem vorgesottenen Wein durch ein Reiterl/ leg Zucker/ Jmber darein/ so du wilt/ kanst auch Nägerl

darein nehmen/ klopfes wohl ab/ laß ein wenig sieden/ hernach richte es über gebähte Semmelschnitten an.

44. Pistazi-Suppen

ERstlich nimb Semmelschmollen/ weichs in ein Wasser/ alsdann nimb 20. mehr oder weniger Pistatzi/ von welchen die Häutl abgezogen seyn/ wie man Mandel abziehen thut/ stoß die Semmelschmollen und Pistatzi in einem Möser (!) wohl/ dann treibs mit einer Capaunersuppen durch/ laß sieden/ und richts auf bähte Semmelschnitten an/ oder ohne solche/ nach Gefallen.

45. Suppen und Gestossenes von Fischen

NJmb Fisch/ welche schön feist seyn/ brat sie/ alsdan thu es in ein Mörser mit Gräten und Haut/ stoß mit gebähten Semmelschnitten/ treibs durch mit Arbessuppen/ und mehrern Theil guten Wein/ zuckers und gewürtz es/ laß sieden/ richts dann auff gebähte Semmelschnitten an.

46. Gestossenes von gesottenen Hünern

Röst ein wenig Mehl im Schmaltz/ nimb gesotten Hennen-Fleisch/ stoß wohl mit der Hennenbrüh durch/ sambt dem gerösten Mehl/ thue Muscatblühe daran/ laß ein Sud thun/ richts über gebähte Semmel an.

47. Gestossene Hünere- oder Capauner-Suppen

NJmb gesotten oder gebrattene Hüner oder Capauner/ stoß wol in einem Mörser/ treibs mit einer kräftigen Fleischsuppen und Wein durch/ thus in ein Pfann/ klopfes wol ab/ leg Jmber und Saffran daran/ laß sieden/ röst kleine Semmelbröckl/ oder bachene Arbes/ thus in die Schüssel/ gieß das Gestossene darüber/ sträh Zimmet und Muscatblühe darauff.

48. Schwartz Suppen/ oder Pfeffer über schweinen

Wildprät

SJed das Fleisch bey 2. Pfund oder mehr in Wasser/ saltz es/ daß recht ist/ alsdan nimb die abgesyhene Suppen/ thu 2. Pfund Zwespen/ 2. oder 3. Häpel Zwiffel/ Petersilwurtzen/ 3. Schnitten gebähtes Brod darein/ laß so lang sieden/ biß daß mans wohl kann durchtreiben/ wanns durchtriben ist/ brens ein wenig ein/ schütts in ein Rain/ thu Nägerl daran/ daß sie vorschlagen/ säuers mit Essig/ nachdem du es sauer wilt haben/ zuckers/ daß es genug ist/ laß alles zusammen sieden/ wanns ein gute Weil gesotten hat/ so leg das Fleisch auch darzu/ und laß es widerumb sieden/ biß daß es genug ist. Willst du ein Lebzelten durzu (!) thun/ so treib einen guten schwarzen Lebzelten mit Essig wohl ab/ und laß ihn mit sieden.

49. Ein gelben Pfeffer

NJmb Semmel Mehl/ treibs mit Fleischbrühe oder mit Wein durch/

Seite 9

man kann jedes halb nehmen/ thu Saltz und Schmaltz daran/ gilbs wol/ und laß sieden/ biß es dick wird/ thue Weinbeerl und geschnittene Mandel daran. Disen Pfeffer kann man über Arbesbrüh/ Kuchlein/ und sonst vil andere Sachen gebrauchen/ thue auch Zucker/ Jmber/ Pfeffer daran.

50. Sardellen-Suppen auf Gebrattem

NJmb Sardellen/ so vil du meinst/ daß du wilst Suppen machen/ wasch wol auß/ und thu den Ruckgrad darvon/ laß einen frischen süßen Butter bey gleichen 2. Ayr groß warm werden/ leg die ausgewaschenen Sardellen darein/ laß ein wenig sieden/ nimb von einem frischen Lemoni den Safft/ ein wenig Pfeffer/ Muscatblühe/ wann alles untereinander gesotten hat/ so treibs durch ein Süb/ daß die kleinen Kräten darvon kommen/ gieß die Suppen auff das Gebrattene/ es sey was es will.

51. Wie man die Suppen mit weissen Ruben macht.

MAn nimbt blauen Köhl/ sauber geputzt und gewaschen/ 2 Hand voll/ 2. weisse Ruben geschält/ und blätlet geschnitten zusammen in ein drey Halb Häfen/ man giest darauff siedendes sauberes Wasser/ man lasts sieden etlich Sud/ alsdan giest man das Wasser darvon/ und giest ungesaltzene Fleischsuppen daran/ alsdan last mans wider sieden/ biß alles gantz weich ist/ von diser Suppen giest man die Species den dritten Theil eines Seitl/ man last es sieden etlich Sud/ hernach abgesehen/ und warmer getruncken.

52. Blaue Köhl-Suppen

UBerbren blauen Köhl/ schütt die Suppen darvon/ gieß gute Rindsuppen daran/ und leg Zucker-Candl darein/ biß süß genug ist/ laß sieden/ biß fertig/ gieß mit einem Ayrdotter ab.

[53.] Fasten-Suppen

NJmb gesottenen Karpffen Rogen/ Hechten-Leber/ legs auff gebähete Semmelschnitten in ein Schüssel/ gesottene Schnecken klein zerschneid/ leg auch außgelöste Krebsenschweiff und Scheer darauff/ giß ein gute Arbensuppen darüber/ Butter und Gewürtz/ und laß ein guten Sud thun.

54. Ruben-Suppen

SChälle erstlich die Ruben/ schneids zu Blätl/ überbrens/ damit das Bittere darvon komme/ gieß ein gute ungesaltzene Rindsuppen daran/ und leg ein weissen Zucker-Candl daraein/ nachdem du es süß haben wilst/ laß nicht lang sieden/ und seyhe es durch und gibs zu trincken.

55. Gersten-Schleim, so wohl stärcket.

AUßklaubte Gersten nimb/ wasch sie auß 9. Wasser/ thue es in ein saubers Hefen/ leg ein Capauner-Biegl darzu/ gieß ein gute Rindsuppen daran/ laß sieden/ biß das Fleisch zerfällt/ hernach thue es in ein saubern Mörser/ zerstoß gar wohl/ schlags durch ein Süb/ ist es zu dick/ gieß ein wenig

Seite 10

Rindsuppen darein/ nimb Ayrdotter/ und ein wenig Butter/ laß sieden/ alsdann richts an.

56. Ein anderer Gersten-Schleim, für die Krancken.

WAnn du gute Gersten hast/ so wasch sie wohl mit kalten Wasser auß/ je öftters du sie abwascht/ je besser ist es/ dann laß sieden/ wann sie ein wenig gesotten/ so schütt das Wasser widerumb darvon/ laß die Gersten wohl

trückern/ nachmals gieß ein kräftige Suppen daran/ laß so lang sieden/ daß du sie durchtreiben kanst/ wanns durchtriben ist/ leg Butter und Gewürtz darzu/ laß widerumb ein wenig sieden.

Von allerley Koch und Muß.

57. Das gute Citronen-Koch¹⁹

NJmb grosse Citroni fünff oder sechs auff ein Schüssel/ schneid die Schalen gantz dün herab/ hernach reib die Citroni biß auff das Saure/ thue das Weisse geribene in ein Tuch oder Säckel/ brenns etlichmahl mit einem saubern siedigen Wasser ab/ und gieß allzeit wider ein frisches darauff/ und drucks wohl auß/ biß alle Härtingkeit völlig weich ist/ trückne es dann gar sauber und wol ab/ stoß es in einem steinern Mörser gar klein/ nimb hernach ein halb Pfund Zucker/ gieß nach Beduncken mit rothen Farb eingeweichtes Tüchlein Wasser darauff/ laß zu einem zimlich dicken Julep sieden/ alsdan thue die klein gestossene Citroni darein/ auch laß es sieden in rechter Maaß/ und rühr es mit einem Lemonisafft nach Belieben/ und es muß gleichwohl noch Dicke haben/ wie ein andere Latweg zu einem Koch/ hernach wann es kalt ist/ so nimb es in ein saubere Schüssel/ und nimb von 7. oder 8. Ayrn die Clar/ die Vögerl aber weg; rühre das Koch wie Kittenkoch/ ein gantze Stund muß die Ayrclar in einem Häferl gar wol abgewült werden/ und immer ein oder zwey Löffel voll zugossen/ thue auff die letzt klein geschnittene Citronischalen die nicht bitter seyn/ hinein/ thue es in ein silber oder blechene geschmierte Schüssel/ bach es wie das Kittenkoch/ es laufft schön auff/ man darff kein Reiff nehmen/ so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistatzi-Koch.²⁰

NJmb ein Pfund Pistatzi/ auch Zucker in ein Beck/ läutere den Zucker/ schütte die gestossene Pistatzi hinein/ trückers ab/ die Pistatzi müssen vor mit Spinat gefärbt seyn/ und gerührt wie ein Mandelkoch/ so oft ein ganzes Ay/ so oft ein Dotter/ und gerührt biß die rechte Dicken hat/ und also bachen/ 12. Ayr/ 6. gantze/ 6. Dotter/ wann es aber noch zu dick ist/ so nimb noch zwey Ayrdotter/ mehr.

Seite 11

59. Krebsen-Koch zu machen.²¹

NJmb von einer Rund-Semmel die Schmollen/ waichs in einer guten Milch ein/ darnach drucks wol auß/ nimb 40. abgesottene Krebsen/ diesel[be] Schweiffel und Schärl außgelöst/ alsdan nimb Butter ein Vierling/ und darin wol abgerührt/ wie zu Schmaltz-Knödel/ darnach nimb die Krebsen Schweiffel und gewaichte Semmel/ auch grob gestossene Mandel/ und Butter in ein Mörser/ stoß es gar wol ab/ darnach nimb Ayr in ein Häferl/ und wütels faimig ab/ und unter den gestossenen Taig in einer Schüssel abgerührt; wann man gern will/ kan mans zuckern/ oder nicht/ wann mans bacht mit rothen Butter oben an bestreichen.

¹⁹ entspricht Rez. 106 im Kochbuch 1686, S. 74

²⁰ entspricht Rez. 107 im Kochbuch 1686, S. 76

²¹ entspricht Rez. 108 im Kochbuch 1686, S. 76

60. Ein gutes Schmaltz-Koch zu machen.²²

MAN soll gestossene Stärck nehmen/ und wann man auff ein Schüssel machen thut/ soll man nehmen 4. Ayrdotter/ und ein gute süsse Milch/ die Ayrdotter in der Schüssel wol zerklopfen/ und mit der Stärck einen Taig anmachen/ und in dem zerlassenen Butter/ wann er gleich anhebt zu sieden/ kan man außgiessen/ fein alleweil rühren/ wie sonst gebräuchig/ wann das Schmaltz lauter ist/ so ist es gesotten genug/ dann soll mans abseyhen.

61. Wie man das gute Krebsen-Blat macht²³

SJede Krebsen ab/ mach ein rothen Butter/ und von lebendigen Krebsen die Eiterl und Schweiffel klein gehackt/ auch grob gestossene Mandel/ und eingemachte Citroni-Bröckl/ und grob geschnittene Bistatzi/ und gefähten Zucker/ so süß mans haben will/ zwey gantze Ayr/ zwey Dotter/ und darmit abgemacht/ auch ein Brocken Semmelschmollen die in der Milch gewaicht ist dises alles untereinander gerührt/ und auff ein Blat gestrichen/ mach ein Reiff herumb/ und also bachen.

62. Ein gar gutes Mandel-Koch.²⁴

MAN soll nehmen ein halb Pfund gar klein bereite Mandel/ mit frischen Wasser/ und gewaichte Semmel in guter Milch darunter stossen/ darnach ein weite zinnerne Schüssel nehmen/ ein zimlich groß Stuck Butter darein zerbrocken/ und in der Schüssel gleich zergehen lassen/ darnach die Mandel in ein Schüssel than/ daran geschlagen zwey gantze Ayr/ und von 7. Ayrn den Dotter/ wol zuckern/ und rühren auff der Glut/ so gehts fein schön auff/ und wird weiß; darnach in einem Pfännl ein wenig Schmaltz gar heiß lassen werden/ und darein brennen/ und alleweil rühren/ darnach ein blechene Schüssel nehmen/ und ein wenig Butter darin zergehen lassen/ das Koch darein schütten/ daß unten und oben fein braun wird; man mag auch ein Zucker-Essig darauff machen.

63. Agres-Koch zu machen²⁵

NJmb ein gutes Häferl voll Agreß-Beerl/ darnach das Raindl groß ist/ und gieß ein Löffel voll Wasser daran/ laß sieden/ daß es sich durchtrei-

Seite 12

ben last/ und wann sie durchgetriben seyn/ so nimb Zucker/ Butter/ und 4. Ayrdotter/ rührs durcheinander ab/ schmier zu vor ein Raindl mit Butter/ gieß das Koch darein/ und laß also bachen.

64. Das auffgangene Kitten-Koch.²⁶

MAN soll die Kitten in Wasser gar weich sieden/ und durchschlagen/ daß selbig auff ein Schüssel thun/ und wohl zuckern/ unter den Zucker lang und wohl rühren; darnach von 2. oder 3. neugelegten Ayrn die Clar nehmen/ und wol abspritlen/ daß lauter Faimb wird/ von disen soll man nach und

²² entspricht Rez. 109 im Kochbuch 1686, S. 77

²³ entspricht Rez. 110 im Kochbuch 1686, S. 77

²⁴ entspricht Rez. 111 im Kochbuch 1686, S. 78

²⁵ entspricht Rez. 113 im Kochbuch 1686, S. 79

²⁶ entspricht Rez. 115 im Kochbuch 1686, S. 80

nach in die Kitten thun/ und immerzu wol rühren/ je länger mans rührt/ je schöner wird es/ zuletzt soll man ein wenig gar klein geschnittene Lemonschaalen darunter rühren/ und wann man gleich will anrichten/ soll man ein Schüssel mit Schmaltz schmieren/ und das Koch darein richten/ fein hoch auffeinander wie ein Schnee-Milch/ und in Pastetten-Ofen oder Pfannen setzen/ es bacht sich gar bald/ der Ofen muß nicht heiß seyn/ wann mans zu frühe bacht/ so fallts wider nider/ oben auff soll man mit Zucker strähen.

65. Capaun-Müßl zu machen.²⁷

MAN soll von einem gesottenen Capaun nur das Brät und March nehmen/ solches auff das allerkleinst so vil möglich ist/ hacken/ darnach ein gute gebähtes Semmelschnittel in gute Fleischsuppen waichen/ und auch darunter hacken/ auch eines oder zwey frische Ayr/ nachdem man vil macht/ die fein lind gesotten seyn/ als wann mans essen wolt/ auch darunter hacken/ sambt dem Weissen/ das soll man von der Schaalen herab schaben/ je kleiner mans hackt/ je besser ist es; darnach wann man schier essen will/ muß man ein gute Fleischsuppen daran giessen/ doch nicht zu vil/ daß fein dicklet wird wie ein Ponädl/ hernach auff ein Glütl gesetzt/ und alleweil gerührt/ biß fein heiß wird; es muß aber nicht sieden/ es wird sonst hart/ es wird hübsch weiß/ und gar gut.

66. Schüssel-Koch zu machen von Mandel.²⁸

MAN soll zwey Hand voll Mandel auff das kleinst bereiten/ wol zuckern/ und in vier Ayr in oberer Milch zerschlagen/ und daran giessen/ daß in der Dicken sey wie ein Strauben-Taig/ darnach die Schüssel mit Schmaltz schmieren/ den Zeug darein giessen/ und auff der Glut sieden lassen biß fest wird.

67. Ein gutes Müßl von Hünere-Leber.²⁹

MAN soll die schön außgewässerten Lebern gar schön und klein hacken/ eins oder zwey Ayr/ und obere süsse Milch daran giessen/ und es in einer Schüssel/ oder Pastetten-Raindl fein gemacht lassen auff einem Glütl sieden/ nicht zu lang/ daß nicht zergeht.

68. May-Muß zu machen.³⁰

MAN soll ein recht gutes Kindskoch machen/ nicht gar ein Pfännl voll/

Seite 13

wie man einem Kind von einem Jahr macht/ und solches auff ein Schüssel thun/ weils noch warm ist/ und 4. Kreutzerstrützel-Butter darunter schneiden/ und gar wohl abrühren/ den Butter muß man nach und nach darein rühren/ und wohl zuckern/ und ein Löffel voll frisch Wasser darüber giessen/ man muß länger als ein Stund rühren/ je länger mans rührt/ je besser ist es/ darnach muß mans wider auff ein Schüssel thun/ fein hoch auffeinander/ und mit Blümlein bestecken.

²⁷ entspricht Rez. 116 im Kochbuch 1686, S. 81

²⁸ entspricht Rez. 117 im Kochbuch 1686, S. 81

²⁹ entspricht Rez. 118 im Kochbuch 1686, S. 82

³⁰ entspricht Rez. 119 im Kochbuch 1686, S. 82

69. Ein gutes Semmel-Koch.³¹

ERstlich nimb Schmollen von einer harten Semmel/ waichs in ein Wasser/ drucks fein trucken auß/ brösels klein/ darnach nimb ein Löffel voll Schmaltz/ rührs biß es weiß wird/ hernach nimb 2. Ayrdotter darunter/ und 2. Ayr mit Dotter und Clar/ rührs gar wohl ab/ darnach nimb klein geschnittene Citronischäller/ aber daß das Bittere darvon kombt/ nimb auch Zucker nach dem Geduncken/ setz ein Schüssel auff ein Glut/ und oben auff auch ein Glut/ es ist ein gutes Speißl.

70. Das Mandel-Milch-Koch zu machen.³²

NJmb ein Hand voll Mandel/ ziehe ihnen die Haut ab/ und stoß auffs aller kleinst/ drucks mit einer guten neu-gemolckenen Milch/ oder sonsten guten ramigen Milch durch ein Tuch/ es muß diser Milch so vil seyn/ als man zu dem Koch bedarff; wann die Mandel wol durchgedruckt seyn/ hebt mans auff/ und zuckert die Milch/ und macht mit einem schönen Mehl in ein Raindl ein Kindskoch/ und wann das Koch anfangt zu sieden/ so rührt man die gestossene Mandel/ wo nicht alle/ doch was bleibt/ auch darein/ zuckers widerumb/ wann man will/ daß ein rechte Süsse bekombt/ und man muß sehen/ daß das Koch nicht gar zu dick wird.

71. Aepffel-Koch.

NJmb saure Aepffel/ schälls und schneids Blätl weiß in ein Häfen/ gieß Wein dran/ laß also auff ein kleinen Glütl sieden/ und wann sie waich seyn/ so schlags durch ein Sib/ nimb ein Vierting klein gestossene Mandel darunter/ 2. Ayrdotter/ 2. Löffel voll gute obere Milch/ ein Stuck Butter/ zuckers/ unten und oben Glut/ und laß es bachen/ wie ein anderes Koch.

72. Ein kaltes Muß von Eyrn und Milch

NJmb ein Milch/ und schlag Ayr darein/ siede es wie Ayr-Milch/ und schütts auff ein Tuch/ laß wohl verseyhen/ thue auch Milchram und Zucker darein/ laß wohl erkalten/ richts in ein Schüssel/ und laß kühlen/ biß du es zu Tisch tragen wilt.

73. Ein Erdbeer-Koch

TReibe die Erdbeer durch mit Wein/ nimb ein geriben Hauß-Brod/ und röst es im Schmaltz/ gieß die Erdbeer daran/ zuckers und laß sieden

Seite 14

74. Fisch-Muß

NJmb das Brätig von einem Brat-Fisch/ es sey ein Fisch wie er wolle/ hacke ihn klein/ treibe ihn mit einem Wein durch/ nimb ein wenig Mehl/ röste es im Schmaltz/ giesse es an den durchgetribenen Fisch/ thue Imber/ Zimmet/ Saffran und Zucker daran/ laß es einen Sud thun/ und richte es dann an.

75. Ein Grieß-Muß

GJeß ein Meth in einen Hafen/ laß ihn auffsieden/ und rühr den Grieß darein/ doch daß er nicht knollet wird/ mach ihn nicht zu dick/ auch nicht

³¹ entspricht Rez. 120 im Kochbuch 1686, S. 83

³² entspricht Rez. 121 im Kochbuch 1686, S. 83

zu dün/ thue Weinbeerl/ Jmber/ Pfeffer/ Saffran darein/ und wann du es anrichtest/ so besträhe es mit Zucker.

76. Lungen-Koch

NJmb ein Kälberne Lungen/ laß sieden/ hacks/ thue es in ein Schüssel/ nimb ein Hand voll Weinbeerl/ auch so vil geriben Brod/ 5. Ayr/ gewürtz es wie du wilt/ darnach thue Schmaltz in ein Pfannen/ schlag die Lungen in ein Netz/ und halt es in der Pfannen über ein Kohl-Feuer/ daß fein langsam außbacht/ und nicht anbrent/ und wanns fein rösch ist/ richts an/ und mach ein Brühlein darüber nach deinem Gefallen.

77. Ein braunes Muß von Feigen

NJmb Feigen/ Weinbeer und Biern/ schälls und schneids/ daß mans möge braun machen in Schmaltz/ und machs wider trucken im Mehl/ thue sie in ein Pfannen mit heissen Schmaltz/ und wann sie braun seynd/ so thue sie herauß/ und laß erkalten : druckts darnach zusammen/ daß das Schmaltz wider darvon kombt/ hacks darnach klein/ giesse guten Welschen Wein daran/ auch Zucker und gut Gewürtz/ laß sieden/ gibts kalt.

78. Ein Müblein für Krancke

NJmb 4. oder 5. Ayrdotter/ klopfss in ein Pfännlein/ gieß Wein daran/ daß ein gleiche Dicke gewint/ thue Zucker daran/ laß sieden.

79. Reiß-Koch zu machen

NJmb ein Reiß/ sied ihn in einer Milch/ schlag ihn durch/ und schlag Ayr daran/ biß es genug ist/ schmier ein Schüssel mit Butter/ schütts drein/ zuckers zuvor/ zhue unten und oben Glut/ daß es braun wird/ wann du es nicht gar essen thust/ so schneid dünne Schnitl/ und bachs in heissen Schmaltz/ so hast du wider ein Richt.

80. Ein Strauben-Muß

Bach Sträublein fein rösch/ hacks klein/ und rösts im Schmaltz/ gieß ein dicke Milch daran/ hast du nicht genug Milch/ nimb Wein/ gewürtz mit Saffran/ Jmber und Zucker/ machs wie ein Wein-Muß.

81. Ein Wein-Muß.

NJmb ein Semmel rösts in Schmaltz/ schlag 4. Ayr daran/ klopfss/ gieß Wein daran/ thue Zucker/ Saffran daran/ laß sieden.

Seite 15

82. Ein Zwespen-Muß.

NJmb die Zwespen und siede sie in Wein/ wann sie waich seynd/ so zwings mit Wein durch/ zuckers/ nimb ein geribene Semmel/ röst im Schmaltz/ rührs darunter und laß sieden.

83. Hüner-Koch

NJmb das weiß Gebrattene von einer Hennen/ stoß oder hack es klein/ treibs mit einer Fleischsuppen durch/ so nicht sehr gesaltzen/ rühr 5. Ayrdotter darein/ brenn es mit Schmaltz ein wenig ein/ zuckers und mach ein Koch darauß.

[84.] Stock- oder Wasser-Koch.

NJmb 8. oder 10. Ayr/ darnach du vil Koch machen wilt/ dann ein wenig Rosen-Wasser/ Zucker/ und ein gute obere Milch/ schlags mit den Ayrn gar wohl ab/ saltz es wenig/ alsdan laß ein Wasser in einem tieffen Kessel sieden/ setz das obige in einen Hafen in das siedende Wasser hinein/ decks fleissig zu/ rührs nicht/ biß Koch zusammen geht/ es muß ein gute Stund in dem siedenden Wasser stehen/ nur daß das Feuer nicht gar zu groß darbey sey/ sonst legt sich das Koch an den Boden/ ist die Milch gut/ so wird das Koch fein oben auffeinander in dem Hafen/ wie ein Stock; ist sie aber nicht gut/ so wird es gar wässerig/ wann das Koch zusammen gangen/ so heb es auß dem Wasser herauß/ und faß es mit einem Faimb-Löffel auff ein Schüssel herauß/ daß fein auffgehäuft auffeinander lige/ setz es in Keller/ laß kühl werden/ besteck es mit Blümlein/ und gibs also auff ein Taffel/ wofern es etwas wässerig ist/ so trückne es mit einer Semmelschmollen auff/ ist ein gute kalte Speiß.

85. Mandel-Reiß-Koch

MAAn muß den Reiß sauber klauben/ waschen/ und wider dörren/ daß er sich stossen last/ darnach muß mans durch ein Süb fähen/ hernach nimbt man das Reiß-Mehl und die Mandel/ und rührts mit einer Milch in einer Rain fein glat ab/ und kochts auff einer Glut/ laß gar gemach Rämeln sieden/ und ehe mans anricht/ muß man ein Brocken Butter daran legen/ und zuckern/ und darnach ein Sud thun lassen.

86. Koch von Rebhüner-Mägerl und Leberlein.

NJmb Leber und Mägerl sambt wenigen Fleisch von Rebhünlein/ hacks gar klein/ schlag Ayr daran/ und ein gute süsse Milch/ daß wird wie ein Schüssel-Koch/ thus in ein Schüssel oder Rainl/ laß fein gemach auff einer Glut sieden/ so ist es fertig.

87. Das kalte aufgeloffene Kindskoch.

MAch ein rechtes Kinds-Koch/ doch nit gar ein Pfändl voll/ wie mans einem Kind macht bey einem Jahr/ thu es in ein grosse zinnerne Schüssel/ weils noch warm ist/ nimb 4. Stritzl frischen Butter/ rühr einen nach

Seite 16

dem andern mit einem saubern Löffel wohl ab/ so offt ein Butter/ auch allzeit ein Löffel voll Rosen-Wasser mit Zucker darunter/ kosts/ ob es süß genug ist/ du musts eine gute Stund rühren/ thue es wider in ein andere Schüssel/ machs fein hoch auff / und bestecks mit Blumen.

88. Aufgeloffenes Fahm-Koch

NJmb Salsen/ von welchen Obst dir beliebt/ zwey Löffel voll (doch merck/ daß die Salsen nicht mit Hönig/ sondern mit Zucker gesotten sey) rührs bey einer halben Viertelstund/ dann nimb von zwey Ayrn das Weisse/ schlags wohl ab/ nachmahls stütts unter die abgerührte Salsen/ rührs widerumb ein wenig/ dann nimb widerumb das Wasser von 2. Ayrn/ verfare damit wie oben gesagt/ und alles ferners biß 12. Ayrclear darein gerührt hast/ letztens rühr als zusammen/ eine gute halbe Stund/

auff einer Seiten/ ohne Veränderung/ wann es anfangt auffzuehen/ druck den Safft von einem frischen Lemoni darein/ zuckers/ schneid auch etwas weniges von den Schällern klein/ und thus darunter/ wann es dann wol auffgangen/ so faß es auff ein Dorten-Blät/ und bachs in der Dorten-Pfannen/ fein kühl/ oben und unten ein wenig Glut/ richts mit dem Blät an/ zuckers/ du kanst es auch mit Blumen zieren.

89. Weinbeerl-Koch.

NJmb Weinbeerl/ wasch sauber/ stoß in einem Mörser sambt einer gebähten Semmelschnitten/ wans genug gestossen/ so schlags durch mit Wasser und Wein/ schütts in ein heissen Butter/ laß sieden/ biß dick wird/ thue Zucker daran/ so vil als genug ist, den Gesunden gibt mans kalt/ denen Kranken aber warm.

90. Lemoni-Koch.

NJmb Semmelschmollen nach Belieben/ sied es in einer Rindsuppen weich/ thue es in ein Rain/ druck Lemonisafft darauff und / und leg Zucker darein/ doch daß die Säure etwas vorschlage/ nimb ein wenig Butter und reib das Gelbe von Lemonischällern darzu/ laß gegen einer halben Viertelstund sieden.

91. Ein anders mit Ambra.

NJmb ein Ayrdotter/ Lemoni-Safft und Zucker/ spritls ab in einer Rindsuppen/ alsdan nimb etwas Mehl/ röst es ein wenig im Schmaltz/ thue das Geröste zu dem vorigen/ spritles stäts/ daß es nicht zusammen laufft/ und laß ein wenig sieden/ wilst du es mit einem Geschmacken haben so laß ein Tropfen Ambra-Geist/ oder sonst einen/ was du für Geschmacken haben wilst/ darein fallen.

92. Zimmet-Koch.

SChneid die Rinden von einem altbachenen Groschen-Laib umb und umb herab/ damit kein Schmollen daran bleibe/ reibs auff einem Rieb-

Seite 17

Eysen/ thu es in ein weiten Weidling/ thue 4. oder 6. Loth Zimmet/ 6. gantze Ayr/ und von 6. das Clar darzu/ zuckers auch biß genug ist/ rührs ein gute Stund/ je länger je besser/ wilst du/ so kanst auch Rosen-Wasser/ und ein wenig Tragant darein thun/ so fällt das Koch nicht nider/ wans genug gerührt ist/ schütts auff ein grosse mit Schmaltz geschmierte Schüssel/ thue einen grossen Reiff darüber/ unten wenig/ aber oben vil Glut/ damit es sich von unten nicht anbrenne/ oben aber ehender aufgehe.

93. Noch ein anders mit Mandel.

NJmb ein Pfund schöne Mandel/ schwölls und schälls/ stoß klein/ hernach nimb ein Messinge Pfann/ thue so vil Zucker als Mandel dar- ein/ trücker wohl ab in der Pfann/ doch/ daß du es nicht verbrennest/ nimb klein gestossene Zimmet darunter/ daß gantz braun wird/ rührs untereinander ab/ treibs durch ein höltzeners Reiterl (so wird es gewürmlet) gleich auff die Schüssel darauß mans isset/ man muß hübsch auffgupffen/ und nicht mehr umbrühren/ darnach schneid eingemachten Citroni würfflet/

sträh es umb und umb auff das Koch/ setz es in ein Dorten-Pfannen/ laß es ein wenig übertückern/ ziers mit Zucker oder Blümel.

94. Butter-Koch.

NJmb auff ein grosse Schüssel ein Pfund guten frischen Butter/ wasch ihn wohl auß/ trücher (!) ihn wohl ab/ daß er nicht naß bleibe/ leg ihn in ein Weidling/ rühr ihn/ biß er groß aufflaufft/ nimb 24. Ayrdotter/ rühr einen nach dem andern darein/ wann alle darinnen/ nimb Zucker/ daß genug ist/ rührs widerumb ein Weil/ schmier die Schüssel und Reiff/ gieß das Koch darein/ oben und unten Glut/ bachs bey einer halben Stund/ damit es ein schöne Farb bekomme.

95. Spanisch-Aepffel-Koch.

NJmb schöne grosse Aepffel/ schneid rundte/ Blätl biß auf die Kern/ schmier ein Schüssel wohl mit Butter ein/ leg die Aepffel-Blätl darauff/ so oft ein Leg Aepffel/ so oft besträhe sie mit Zucker und Zimmet/ nimb ein wenig frischen Butter darzu/ also mach die Schüssel/ biß gantz voll ist/ bachs auff einer Glut/ biß sie weich und braun werden.

96. Semmel-Koch/ mit einem Eingerührten.

NJmb 5. Ayr/ 2. Stritz Butter/ ein Seitel süsse obere Milch/ mach ein lindes Eingerührtes darauß/ nimb umb ein Kreuzer Semmel/ schneid die Rinden darvon/ weichs in gute süsse Milch/ laß wohl anziehen/ drucks hernach auß/ legs sambt dem Eingerührten/ und einem gantzen Ay/ ein Stritzl Butter in ein Mörser/ zuckers und stoß wohl untereinander alsdan schmier ein Schüssel mit Butter/ schütts darein/ mach oben und unten Glut/ und bachs.

Seite 18

97. Ein kräftiges Rosen-Koch.

NJmb ein Hand voll groß oder kleine Rosen/ thue die Knöpff darvon/ nimb Semmel die in Wein geweicht ist/ stoß darunter/ treibs mit einem Seitel Wein durch ein enges Sübl/ dann thue Zucker/ Zimmet/ Nägerl und Muscatblühe darzu/ laß sieden biß dick wird/ du kanst auch an statt deß Weins ein gute Hünersuppen nehmen.

98. Ein Diendel-Koch.

NJmb Diendl/ so vil du willst/ die wol zeitig seynd/ treibs durch ein Süb/ darnach thu das Durchgetriebene in ein Schüssel/ rührs wohl/ nimb von 8. Ayrn das Weisse/ spritl es in einem Häfen wohl ab/ biß es ein lauterer Faimb wird/ darnach nimb mit einem Löffel ein Faimb herab/ so vil als ein Ay ist/ rührs unter das Durchgetriebene/ so lang biß du nichts mehr hast/ zuckers/ daß fein süß ist/ schmier ein Schüssel mit Butter/ bachs wie ein anders Koch.

99. Ein Weixel-Koch.

NJmb dörrte Weixel/ sieds in einem Wein/ schlags durch ein Süb/ rühr 5. oder 6. Ayrdotter drein/ Zucker und Zimmetstup drein/ schneid ein Semmel langlet/ schmier die Schüssel mit Butter/ und leg die Semmel-schnitten darein/ röste sie zuvor in Schmaltz/ schütt das Weixel-Koch dar-

über/ und bachs wie das andere Koch.

100. Dorten-Muß.

NJmb Semmelschmollen/ weichs in guten Wein/ biß weich wird/ darnach schlags durch ein Süb/ und schlag vier Ayrdotter drein/ rühr alles durcheinander und schlags durch/ nimb ein wenig Wasser darzu/ schütts darnach in ein Raindl/ leg ein wenig Butter darzu/ laß ein Weil sieden/ zuckers/ und wann es genug gesotten ist/ so leg wider ein wenig Butter drein/ und laß ein Sud thun/ so ist es recht.

101. Das falsche Mandel-Koch.

SJede ein Grieß in einer Milch/ als wann du ein Grieß-Koch wolltest machen/ aber dicker/ laß ihn kalt werden/ alsdann nimb ein frisches Schmaltz/ treibs ab wie zu den Schmaltz-Knödeln/ wann du es abgetrieben hast/ so rühr den bemeldten Grieß mit dem Schmaltz/ so lang biß es glat wird/ alsdan nimb 4. Ayrdotter/ und ein gantzes/ rühr eines nach dem andern drein/ und zuckers/ bachs in einer Schüssel/ unten und oben Glut.

Seite 19

Allerhand Milch.

102. Gesulzte Milch zu machen.³³

MAn soll von 10. Ayrn das Clar nehmen/ und mit einem Spritler ein Löffel voll Wasser zerschlagen/ und darzu nehmen zweymahl so vil süssen Ram/ zuvor in einem Häferl sieden/ und wider überschlagen lassen/ darnach die Ayrklar darein rühren/ gar wol/ daß fein dick wird/ und wol zuckern/ und auff ein Schüssel legen/ anrichten/ und kalt geben.

103. Ein andere gesulzte Milch.

NJmb ein halb Maß dicke Milch/ thus in ein Maß-Hafen/ saltz und laß sieden : darnach nimb das Weiß von 10. Ayrn/ klopfes/ laß sieden/ zuckers/ schütt die zerklopfen Ayr darein/ laß ein Viertelstund fein gemacht sieden/ rührs nicht/ bähe ein weisses Brod/ legs in die Schüssel/ und sträh Weinbeerl darauff/ und thue die gesulzte Milch darauff/ setz/ daß es fein kühl stehet.

104. Die Spanische Milch zu machen.³⁴

MAn soll gute obere süsse Milch nehmen/ ein gutes Häfen voll/ dieselb sieden lassen bey einer Viertelstund/ oder ein wenig mehr/ darnach soll mans in gar nidere Erdene Geschierr giessen/ und über Nacht in einem kühlen Keller stehen lassen/ so würffts ein Haut auff; darnach soll man schöne bähte Semmelschnitten nehmen/ und in eine gute Milch waichen/ und auff eine Schüssel legen/ und wohl zuckern/ die Häutl fein mit einem Abnehm-Löffel abnehmen/ und darauff fein dick auffeinander legen/ und allzeit Zucker darzwischen strähen/ und also kalt geben.

³³ entspricht Rez. 122 im Kochbuch 1686, S. 84

³⁴ entspricht Rez. 123 im Kochbuch 1686, S. 84

105. Schnee-Milch zu machen.³⁵

MAN soll auff ein Schüssel bey einer Halben/ oder drey Seitl gute süsse obere Milch nehmen/ und von 5. neugelegten Ayrn die Clar/ mit einem Löffel gar wol durcheinander abschlagen/ daß gar faimig wird/ darnach bähete Semmelschnitten in ein Schüssel legen/ zuckern/ und ein wenig Zimmet darauff strähen/ und den Faimb von der Milch darauff legen/ gar hoch auffeinander/ je höher/ je schöner ist es/ wann die Milch nimmer faimbt/ so lang ein Löffel voll darin ist/ soll mans nur wider spritlen/ so faimbts/ doch muß die Milch gar gut seyn.

106. Topffen-Milch zu machen.³⁶

MAN soll gar ein gute obere süsse Milch nehmen/ und 3. gantze Ayr wohl zerklopffen/ und durch ein Seyh-Pfännlein darein seyhen/ und zum Feuer setzen/ und wans gleich will anheben zu siedem/ Käß-Molcken in einer Milch wol zertreiben/ daran giessen/ und wol rühren/ und bey einer Glut stehen lassen/ biß er sich gleich anhebt zu brechen/ und zu einem Topffen wer-

Seite 20

den will/ darnach ein Weil stehen lassen/ und das Töpffel abseyhen/ und in die darzu gehörige Mödel schlagen/ die fein formirt wie ein Löffel/ und seynd von Körbelzäunen geflochten; und wann das Käß Wasser wohl darvon gesyhen ist/ soll mans auff ein Schüssel umbstürzen/ und ein gute süsse Milch daran giessen/ man mags zuckern oder nicht.

107. Reiß-Milch zu machen.³⁷

MAN soll gute obere Milch nehmen/ und ein Reiß darin kochen/ nicht zu vil/ wann er nun anhebt zu siedem/ muß man ihn nicht rühren/ wann er anderthalb Stund kocht/ so setzt sich das Dick am Boden/ so soll man die Haut herab heben/ darnach das durch ein dünnes Tuch lauffen lassen / daß nichts von dem Reiß darein kombt/ zuckern oder nicht/ kalt lassen werden.

108. Die Spanisch-Milch Nates genannt.³⁸

NJmb zwey schwartze unglassirte Weidling/ je weiter sie seyn/ je besser würffts auff; darnach nimb ein gantz neu-gemolckene Milch/ wie sie von der Kuhe herkombt/ seyhe sie/ thue es in Weidling/ setz es auff ein glüenden Aschen/ thue aussen herumb kleine glüende Kohlen/ und laß also ein 4. oder 5. Stund stehen auff dem glüenden Aschen/ wann er gantz außlöscht/ thut man wider ein andern darunter/ damit es alleweil von unten gemacht/ und gemacht wallt/ nur nicht zu vil Glut/ sonst wird die Haut gleich hart und speer/ aber fort alleweil/ nur daß mans merckt/ wallen/ und wanns genug auffgeworffen/ 4. oder 5. Stund muß gar gewiß stehen/ nimbs vor der Glut/ setz zudecker in Keller/ laß über Nacht/ nimb die obere dicke Haut herab/ legs auff ein Schüssel übereinander/ und Zuckers/ also ist es gemacht.

109. Mehr ein andere gute Milch.³⁹

³⁵ entspricht Rez. 124 im Kochbuch 1686, S. 85

³⁶ entspricht Rez. 125 im Kochbuch 1686, S. 85

³⁷ entspricht Rez. 126 im Kochbuch 1686, S. 86

³⁸ entspricht Rez. 127 im Kochbuch 1686, S. 87

³⁹ entspricht Rez. 128 im Kochbuch 1686, S. 87

ERstlich nimbt man von der gestrigen Milch den süßen Ram darvon ein Seitl/ auff ein mittere Schüssel zu machen: mehr von der heutigen Milch ein Seitl/ alsdann 2. Löffel voll Zucker/ dises alles in einem saubern Hafn oder Reint wol durcheinander gerührt/ und in ein Schüssel gossen/ hernach auff der Glut ein Sud thun lassen / damit es aber nicht angelegt wird/ und also abkühlter auff die Taffel geben.

110. Gebachene Milch

ERstlich zerschlage ein Ay/ und zerlaß in einer Pfann ein Schmaltz/ daß die Pfann überall mit dem Schmaltz wohl heiß werde/ darnach laß die Pfann mit dem zerschlagenem Ay überlaufen/ daß ein Boden werde/ gleichwie man sonst ein Blätl zu einem Ayrkraut macht/ also muß die Pfann inwenig überzogen seyn/ alsdan nimb gar ein gute Milch/ 5. oder 6. Ayr/ darnach die Pfann groß ist/ zerschlag sie und zuckers/ thu es in die Pfann/ unten und oben Glut/ daß es werde wie ein Schüssel-Koch.

Seite 21

111. Gesulzte Mandel-Milch/ auf allerhand Farben.

NJmb gestossene Mandel/ die treib durch mit Wasser/ darinnen Hausen-Blatter gesotten ist/ alsdan nimb das Grüne von Petersil/ hacks gar klein/ nimb den dritten Theil von einer Mandel Milch/ zuckers/ und sieds in einer Pfannen/ seyhe es hernach durch/ so wird es grün/ nimb dann die zwey Theil/ die sied auch in einer Pfann/ zuckers wohl/ gieß den halben Theil in ein andere Pfann/ laß es also weiß bleiben/ den dritten Theil mach gelb mit Saffran/ so hast du drey Farben/ laß bestehen/ wans gestanden ist/ so heb es in ein heiß Wasser/ stürtz auff ein blechenes Blätl/ schneids alsdan nach der Läng auff ein Schüssel nach deinem Belieben.

112. Ein Ygel von Mandel.

NJmb gute Mandel/ stoß sie/ und thu es in ein saubern Hafn/ und gieß ein gute dicke Milch daran von Mandeln/ rührs mit einem Höltzlein/ laß fein gemacht einsieden/ alsdan thue es herauß in ein Ayrkörblein/ laß wohl verseyhen: darnach nimb abgezogene Mandel/ schneid sie nach der Läng entzwey/ vergulds/ und besteck den Mandel damit/ den du gesotten hast/ mach ein Form darauß wie ein Ygel/ zucker ihn/ darnach leg ihn in ein Schüssel/ gieß ein gute Mandel-Milch daran.

Von allerhand Sultzen.

113. Hechten-Sultz zu machen.

NJmb ein grossen Hechten/ schneid ihn die Haut sauber weg/ schneid ihn zu Stucken/ laß ihn ein Stund im Saltz ligen/ nimb guten Wein-Essig/ und Arbessuppen in ein Häfen/ etlich geschälte Zwiffel-Häpl/ Pfeffer/ Jmber/ Muscatblühe darein/ auch Hausen-Blätter/ laß ein gute Weil einsieden/ alsdan den Fisch gesäubert/ nnd (!) in die Suppen gelegt/ fein gemacht siedn lassen/ zuckers dermassen/ schau/ daß die rechte Säure hat von Essig/ gilbs/ wann er an die statt gesotten hat/ seyhe die Brühe herab/ laß stehen/ biß es sich setzt/ leg die Stuck in ein Schüssel/ seyhe die Brühe sauber durch ein Tuch/ gieß an den Fisch/ laß bestehen/ wann du es gilbst/ strähe

Weinbeerl und Zirber-Nüssel darauff.

114. Holler-Sultzen zu machen.

NJmb den Holler/ stoß ihn/ und treib ihn durch mit Wein und Gewürtz/
und mach es süß mit Hönig und Zucker/ rührs untereinander.

115. Lebkuchen-Sultzen.

NJmb deß Leipziger Lebkuchens eine Tafel/ schneide ihn würfflicht/ gies-
se vier Maß Wein darein/ lasse ihn 2. oder 3. Tag daran waichen/ setze
ihn darnach zum Feuer/ und laß ein Wall oder sechs thun/ zwings durch/
thue daran Zimmet/ Saffran/ Jmber/ Pfeffer/ Muscatblühe/ laß noch ein
Wall thun/ so ist es recht.

Seite 22

116. Ein Sultz-Muß zu machen.

NJmb Ayr/ thue das Weisse darvon/ kloppf das Gelbe zuckers/ setz ein
Milch über das Feuer/ und laß sieden/ und wanns anhebt zu sieden/ so
schütt das Gelb von Ayrn darein/ und ein wenig kalt Wasser/ auff daß es
zusammen laufft/ darnach thue es in ein Ayrkäß-Kärblein/ laß verseyhen/
legs darnach in ein Schüssel/ und nimb das Ayrclar/ kloppfs wohl/ thue ein
Zucker daran/ darnach nimb guten Milchram von einer dicken Milch/ laß
sieden/ thu das Ayrclar darein/ und laß so lang sieden/ als ein hart paar
Ayr/ darnach gieß es darüber in die Schüssel/ laß es kalt werden.

117. Ein Nuß-Sultzen zu machen.

NJmb geschälte Nuß und Semmel-Mehl/ das Wasser von einem hart
gesottenen Ay/ stoß alles wohl untereinander/ und treibs durch mit
Wein/ saltz und gewürtz es/ so wird ein gute Sultzen darauß/ die man zum
Brattens isset.

118. Sultz über Fisch zu machen.

ERstlich nimb die Fisch und schieppe sie/ siede sie mit Wein und Wasser ab/
doch nicht gar allerding/ saltze sie auch/ nimb abgezogene Mandel/ und
stosse sie klein/ zwinge sie mit guten Wein durch/ und leg die Fisch in eine
Schüssel/ nimb darnach die durchgetribene Mandel/ thue Jmber/ Pfeffer
daran/ laß sieden/ und gieß darüber/ laß kalt werden.

119. Weixel-Sultzen.

NJmb zeitige Weixel/ und stoß mit sambt den Kern/ treibs durch wie ein
Sultzen; und da sie zu dick wolt werden/ so gieß ein guten Wein daran/
wurde sie aber zu sauer/ so zuckers.

120. Ein Rummel-Sultz über einen Hechten.⁴⁰

NJmb einen Hechten/ der 5. gute Stuck gibt/ theils voneinander/ saltz
ihn ein/ wann er ein Stund im Saltz gelegen/ wasch ihn gar sauber/
daß nichts schleimigs daran sey/ thu ihn in ein glasirten Hafen/ gieß dar-
auff 3. Maß guten starcken Hungarischen Wein/ 1. Maß Wasser/ 1. Seitl
Essig/ darnach nimb grobe Imber/ Muscatblühe/ Zimmet/ binds in ein

⁴⁰ nicht identisch mit Rez. 23 im Kochbuch 1686, S. 13

Pinckerl/ legs darzu/ wann der Fisch ein wenig verfaimbt hat/ leg 6. Loth zerschnittene Hausen-Blatter darzu/ laß also fein stätt sieden/ so wird's lauter/ den Hechten soll man auff ein Dreyfuß setzen/ damit er umb und umb siede/ wann der Fisch genug gesotten ist/ leg ihn auff ein Schüssel/ wohin du die Sultz giessen willst/ die Sultz aber laß länger sieden/ versuche etliche Tropfen auff einem zinnern Däller oder Löffel/ wann es gestehet/ ist es genug gesotten/ dann gieß es durch ein weiß wollenen Sack/ laß von sich selbst durchrinnen/ gieß über den Fisch/ bestecke es mit geschwöllten Mandeln/ und stell es in Keller/ so gesteht es.

Seite 23

121. Mandel-Sultz.

NJmb Mandel/ stoß sie klein/ treibs mit einer warmen Milch durch/ thue es in ein Pfannen/ thue Hausen-Blatter darein/ sied die Mandel-Milch und Hausen-Blatter miteinander/ daß fein dick wird/ gieß in ein Schüssel daß es gestehe.

122. Zimmet-Sultz.

NJmb ein Halbe süssen Wein/ Muscateller oder Malvasier/ thue Zucker darunter/ hernach nimb ein paar Löffel voll scharffen Essig/ 3. oder 4. Löffel voll süsse Milch darunter/ laß dises untereinander warm werden/ so bricht der Wein die Farb/ alsdan seyhe es durch ein dickes Tüchl/ wann es klar gesyhen/ giest man das Zimmet-Oel und Hausen-Blatter darunter/ die Hausen-Blatter muß vorhero klar gesyhen werden/ auff ein Halbe nimbt man 1. Loth Hausen-Blatter/ wans fertig ist/ so giest mans Finger dick/ und lasts gestehen/ darnach schöpfft mans Löffel voll in das Geschier/ darauß man isset.

123. Rothe Korn-Blumen-Sultz über Forellen/ oder andere edle Fisch.

NJmb ein Seitl rothen Wein/ und so vil Wasser/ nimb die rothen Korn-Blumen/ binds in ein saubers Tüchel/ leg Zucker darzu/ laß sieden biß wohl pickt/ alsdan gieß auff gesottene Fehren oder Sälbling/ oder andere edle Fisch.

124. Ein gute Sultz über Karpfen.

SJede den Karpffen in Essig und Wasser/ doch daß der Essig wohl vorschlagt/ thue auch Zwiffel/ Pfeffer/ Muscatblühe und Nägerl darzu/ laß also sieden biß genug/ richts auff ein Schüssel/ ziers mit langlecht geschnittenen Mandeln/ und laß gestehen.

125. Krebs-Sultzen.

NJmb abgesottene Krebsen/ putz und stoß sie in einem Mörser/ schlags mit guten klaren Wein durch/ nimb andere gesottene Krebsen/ und laß die durchtribene Suppen sieden/ wans sied/ thue die Krebsen darein/ laß ein klein Sud thun/ thue auch Gewürtz darzu/ richts auff ein Schüssel/ bestecks mit Mandel und Weinbeerl/ und laß also gestehen.

126. Rechte Rummel-Sultz.

NJmb guten weissen Wein/ gieß ihn in einen neuen überzinnten Kessel/

thue gantzen Zimmet/ schönen weissen Canari-Zucker/ ein klein wenig gantzen Pfeffer/ 3. oder 4. Stuck Jmber drein/ laß es durcheinander sieden/ wann es wohl gesotten/ so nimb es weg vom Feuer/ wirff 3. oder 4. Grän Bisam und Ambra darein/ nimb schön weisse Hausen-Blatter/ zerklopff sie wohl/ weiche es in Wasser ein Tag oder zwey/ so wird es waich/ thue es in ein neues Geschierr/ gieß das Wasser darvon/ gieß ein halb Seitl saubers

Seite 24

Wasser darauff/ laß es gemach zergehen auff einem kleinen Kohl-Feuer/ es muß aber nicht sieden/ streich es durch ein neues härenes Süb/ gieß es in die Sultzen/ theile die Sultzen in drey Theil/ thue Turnasol in ein Theil/ oder blauen Veigl-Safft/ die ander Theil laß wie es an ihr selber/ zum dritten Theil nimb Mandel/ stoß sie wohl/ streich sie durch mit der Sultzen/ so wird sie schön weiß/ gieß ein jede Farb besonder in ein Geschierr/ richte die Farben durcheinander an/ besteck es mit Zirbernüßl/ und gib es/ man füllt es auch in ausgeschälte Limes- oder Pomerantschen Schaaalen.

NB. Neben dieser Sultzen seynd gar villerley in dem Artzney-Buch zu finden/ welche in dessen Register im Wort Sultz können nachgeschlagen werden.

Von allerhand Würstel, Knödel, Strudl/

127. Kälberne Würstl zu machen.⁴¹

MAN soll Kälbernes Brätl/ sambt vil Kälbernen Faisten klein hacken/ und darunter mischen/ eingesaltzene Lemoni/ auch ein Semmel-schmollen in obere Milch geweicht/ auch Pfeffer und Majoran/ darnach ein Kälbernes Netzl/ das Gehackte darauff schlagen/ fein Würstel darauß machen/ mit einem Faden binden/ und dem Rost bratten.

128. Würstel von Capaun- und Hüner-Lebern.⁴²

MAN soll die Lebern und Faisten von Capaun klein hacken/ pfeffern/ und gar lind saltzen/ ein gute obere Milch daran giessen/ und von einem Spanfärckel die grösten Därm einfüllen/ und in einem heissen Wasser ein wenig überbrennen/ darnach auff ein Rost legen.

129. Hirschen-Würstel zu machen.⁴³

MAN soll gar ein saubern Faisch von Hirschen auffheben/ darnach ein Jungfrau-Brätl klein hacken/ ein Rinderne Faisten gewürfflet schneiden/ zimblich vil/ und darunter mischen/ auch so vil Faisch darein seyhen/ daß fein roth wird/ darnach pure obere Milch darzu nehmen/ daß fein dick wird wie zu den Leber-Würsten/ darnach saltzen/ und gewürtzen mit Pfeffer/ Jmber und gestossenen Muscatnuß/ und in den faisten Maß-Darm von Hirschen einfüllen/ der zuvor sauber geputzt ist/ darnach in einem heissen Wasser überbrennen/ auff einem Rost bräunen/ und auff grüne

⁴¹ entspricht Rez. 71 im Kochbuch 1686, S. 56

⁴² entspricht Rez. 73 im Kochbuch 1686, S. 57

⁴³ entspricht Rez. 74 im Kochbuch 1686, S. 58

Blätter anrichten.

Seite 25

130. Ein Aepffel-Pfäntzel.

NJmb Aepffel/ schälls und schneids gewürfflet/ und mach ein Taigl/ mit einem Wein/ und ein Ay daran/ dün wie ein Strauben-Taigl/ und rühr die Aepffel darunter/ zuckers ein wenig/ laß ein Schmaltz in ein Raindl heiß werden/ schütt es drein/ unten und oben Glut.

131. Mandel-Käß.

NJmb Mandel/ so vil du willst/ mach ein Mandel-Milch/ die gar schön gesyhen ist/ auff ein Pfund Mandel 4. Loth Hausen-Blätter/ damit mans stärckt/ man muß von erst die Hausen-Blätter in Wasser sieden/ und mit demselbigen Wasser must du die Mandel Milch durchtreiben/ etliche nehmen die Mandel dick/ und treibens durch/ aber es gehet nicht gern/ oder durch ein Pfeffer-Pfann nicht mit Hausen-Blätter gestärckt/ alsdan zuckers wohl/ laß sieden/ so lang als zwey Ayr sieden müssen/ so gieß in ein Form/ wo man die Ayr-Käß pflegt darein zu giessen/ setz daß es kalt stehet/ wann es gestanden ist/ must du den Model in ein heiß Wasser setzen/ so gehet es besser herauß/ richts in ein Schüssel/ gibts kalt/ gieß zu vor ein kalte Mandel-Milch darüber/ sie darff nicht mit Hausen-Blätter seyn/ gieß die Milch nicht daß es darüber gehet/ so siehet man den Form deß Käß/ nimb vil Zucker.

132. Ein Ayr-Käß zu machen.

NJmb Ayr/ so vil du willst/ klopfes wohl giesse ein wenig Rosen-Wasser darein/ nimb ein gute dicke Milch in ein Pfannen/ würff Zucker dar- ein/ wans siedet/ so giesse die geklopfeten Ayr darein/ laß ein Wall oder etliche thun/ schau/ daß nicht hart wird/ thue es darnach in ein Körblein/ gibts kalt/ man kans auch wohl mit Mandeln bestecken.

133. Ein anderer Ayr-Käß zu machen.

NJmb Mandel/ so vil du willst/ Petersil oder Majoran/ stoß alles klein/ gieß gute Milch daran/ schlags durch/ darnach nimb Ayr und Milch/ rührs wol durcheinander ab/ zuckers/ laß es zu einem linden Topffen zu- sammen/ schlags in ein Model/ behalts warm/ und wann du es anrichtest so brenn ein wenig heiß Schmaltz darauff/ so ist es fertig/ man machts auch von lauter Ayr und Milch/ und ein wenig Weinbeerl.

134. Knöpflein von Fischen zu machen.

ERstlich siede die Fisch/ wie sie seyn sollen/ klaube die Gräten darvon/ hacke den Fisch klein/ saltz und gewürtze ihn/ nach deinem Gefallen/ wel- gere es in einem Mehl/ und leg es in ein heiß Schmaltz/ bachs/ und ma- che ein Brühlein mit Wein und geribenen Lebkuchen/ gilb es/ mache es ein wenig süß/ so seynd sie gut.

Seite 26

135. Mandel-Knödel zu machen.

NJmb Mandel/ laß klein stossen/ thue geribene Semmel darzu/ und zwey

Ayrdotter/ und ein frischen Butter/ und rührs gar wohl ab/ zuckers/
bachs in Schmaltz/ und mach ein Weixelsuppen darüber.

136. Semmel-Knödel.

REib Ayrene Bretzen oder Kipffel so vil du willst/ schlag 6. oder 7. Ayr
daran/ rührs wol durcheinander/ bren ein wenig heiß Schmaltz daran/ so
werden sie fein rogl/ bachs in Schmaltz/ man muß fein kühl herauß bachen/
mach ein süß Süppel darüber/ so seyn sie recht.

137. Speck-Knödel zu machen.

NJmb Speck/ schneid ihn klein gewürfflet/ darnach laß ihn ein wenig
zergehen/ waich Semmel in ein Milch/ so als wie sonst zu andern
K nödeln/ nimb darnach den zergangenen Speck und Semmel/ grünes
Kräutl/ auch ein wenig Grieß/ Saltz/ machs/ nimb ein oder zwey Ayr/
schlags darunter.

138. Gefüllte Weixel-Semmel zu machen

NJmb ein oder zwey Semmel/ so vil du auff ein Tisch geben willst/ schneid
die Rinden darvon/ hol die Semmel auß/ laß ein wenig in ein heissen
Schmaltz anlauffen/ darnach nimb die Weixel/ von den durren/ setz sie zu
wans schier gesotten seynd/ so nimb den halben Theil von den gesottenen
Weixeln/ röst sie wohl in Schmaltz/ wan sie schier geröst seynd/ alsdan
nimb ein wenig geribene Semmel auch darzu/ wann du gern willst/ zuckers
wohl/ und sträh Zimmetstup darauff/ alsdan in die angeloffene Semmel
gefüllt/ wie man die Semmel herauß holt/ alsdan muß man ein Blätl
wider darauff setzen/ leg alsdan die Semmel auff ein Schüssel/ und nimb
die übrigen Weixel/ schlags durch/ und gieß über die Semmel/ laß ein
Stückel Kuchel-Zucker darin versieden/ und wann mans schier will an-
richten/ so sträh Zimmetstup darauff.

139. Würst in der Fasten

NJmb Aepffel/ schwings im Mehl und bachs/ stoß darnach in einen Mör-
ser/ thue Weinbeerl-Latwergen daran/ und mach ein Teig mit Milch
und Mehl an/ wie zu den gewollnen Küchlein/ welgers wie Plätz/ nimb die
Füll/ thue Zimmet und Jmber daran/ und bachs im Schmaltz.

140. Kälberne Würst zu machen

NJmb Ayr und Milchram durcheinander eines so vil als das andere/
klopffs alles wohl durcheinander/ gewürtz mit Pfeffer/ Jmber/ Muscat-
blühe/ Saffran/ auch grünes Kräutl was dir beliebt/ nimb ein halbes oder
gantz Kälbernes Brüstl/ daß wol waich gesotten ist/ hacks klein/ thue es auch
darunter/ nimb den Magen von Kalb/ ein oder zween/ füll die Füll darein/
nähe es zu/ überbrenns an die stätt/ nimb darnach das Wämpel/ und mach

Seite 27

Fleckl da rauß/ oder sonst andere Fleck/ so schneid eines zu vier Stückl/ und
legs zum Flecken/ wan du sie anrichts/ oder mach ein Ayr-Süppel dar-
über/ wie über die Brüßl.

141. Schweinerne Knödl zu machen.

NJmb frisch schweines Fleisch/ frischen Speck/ hacks alles durcheinander/ als wann du Bratwurst machen woltest/ aber kleiner/ machs darnach mit Semmel und Ayr/ auch Kräutl/ als wie die Kälberne Knödel.

142. Frittada zu machen.

NJmb allerley grüne Kräutl/ Spenat/ Salve/ Schnitlauch/ jungen grünen Zwiffel/ Frauen Blätter/ wasch alles auß/ hacks klein untereinander/ schlag etliche Ayr darein/ auch 3. oder 4. Löffel voll Mund-Mehl/ 2. Löffel voll Milchram/ allerley Gewürtz/ Roßmarin/ Pfeffer/ Nägerl/ Muscatblühe/ und Sardellen/ oder ein Pickelhäring klein geschnitten/ und wol durcheinander gerührt/ schütt alles in ein heisses Schmaltz in ein weite Pfannen/ setz es auff ein Glüt/ oben auch ein wenig Glut/ so wird es fertig.

143. Ein gutes Ayr-Pfäntzel.

NJmb Semmel/ schneid gewürfflete Bröckl darauß/ rösts im Schmaltz/ nimb darnach ein gute Milch und Ayr/ zuckers wohl durch ein ander ab/ gieß in das Pfännl zu den gerösten Bröckeln/ laß kühl auff einem heissen Aschen langsamb außbachen/ mach oben auff ein wenig Glüt/ gibs auff die Taffel als ein Pfäntzl.

144. Reiß-Knödel.

NJmb gesottenen Reiß und gestossene Mandel durcheinander/ zuckers/ und schlag Ayrdotter daran/ mach Knödel darauß/ und bach es im Schmaltz.

145. Mandel-Knödel.

LAß die Mandel klein stossen/ thue ein geribene Semmel darzu/ und 2. Ayrdotter sambt etwas frischen Butter/ rührs wohl untereinander/ zuckers/ bachs im Schmaltz/ mach ein süß Süppel darüber.

146. Knödel von Jungen- oder Hünen-Fleisch.

NJmb das Breite von gesottenen Hünen oder jungen Fleisch/ hernach nimb Semmelschmollen/ so vil als deß Fleisches ist/ hacks klein/ schlag 2. Ayr daran/ gewürtz es mit Muscatblühe und Pfeffer/ mach Knödel darauß/ sieds in einer Arbessuppen/ leg Butter daran und laß sieden.

147. Auffgangene Semmel.

NJmb ein gutes Mehl/ 3. Löffel voll Gerben/ 2. Ayr/ 4. Löffel voll Milch/ und ein wenig Schmaltz/ mach ein Taig nicht zu dick/ arbeit ihn wohl ab/ wann der Taig wohl auffgangen/ gieß ein wenig Milch in die Dorten-Pfann/ schneid den Taig fein rund wie ein Semmel/ leg ihn in die Dor-

Seite 28

ten-Pfannen/ schier oben und unten ein Glut/ doch nicht zu vil/ nach einer Viertelstund schauere erst darzu/ bachs fein braunlecht.

148. Zupffte Knödel.

NJmb 3. Stritzel frischen Butter/ wie mans umb ein Kreutzer kaufft/ rührs wohl ab/ alsdan zupff die Schmollen von neu-gebachener Semmel so vil/ biß der Taig wohl dick wird/ machs zu Knödeln/ legs in eine kräff-

tige/ wohl gewürzte Suppen/ und laß sieden/ biß sie genug seyn.

149. Auffgeloffene Gerben-Nudel.

NJmb schönes Mehl/ gute Milch/ ein guten Löffel voll Gerben/ 2. gantze Ayr und ein Dotter/ auch eines Ay groß Schmaltz/ laß untereinander warm werden/ rührs unter das Mehl/ mach ein Taig der sich würcken last/ darauß mach grosse Nudel auff ein Bredt/ laß wol auffgehen/ hernach nimb ein grosse Rein/ gieß ein halb Maß Milch darein/ auch ein Löffel voll Schmaltz oder Butter/ laß untereinander sieden/ leg die auffgangene Nudel darein/ oben und unten gleiche Glut/ so geht die Milch in die Nudel/ gib acht/ daß sie sich nit verbrennen/ sondern nur braun werden. Kurz vorhero ehe du es anrichts/ schütt 1. oder 2. Löffel voll Milchram darüber her.

150. Milchram-Strudel.

NJmb frischen Butter/ laß ihn zergehen/ rühr 2. Ayrdotter und ein Löffel voll Milchram drein/ schütts ins Mehl/ rührs wohl ab/ würcks und walchs auß/ nach disem streich Butter über den außgewalchten Taig/ über den Butter aber wohl dick Milchram/ legs zusammen/ wie ein Strudel/ legs in ein Rein mit guter Milch/ setz oben und unten ein Glut/ daß wohl braun werde.

151. Weixel-Knödel.

SJede dürre Weixel/ biß sie waich werden/ seyhe die Suppen darvon/ löß die Kern auß/ hack die Weixel klein/ nimb ein guten Löffel voll geribene Semmel darunter/ diese must du aber vorhero im Schmaltz oder Butter lassen anlauffen/ schlag ein Ay daran/ nimb Zucker und Zimmet/ rührs untereinander/ daß ein festes Taigl werde/ mach kleine Knödel/ besträh es ein wenig mit Mehl/ und bachs geschwind in heissen Schmaltz/ sonst zergehen sie/ leg die Knödel in ein Schüssel/ darauß man isset/ nimb die abge-syhe Weixel-Suppen/ zuckers/ und thue Zimmet darunter/ brenns ein wenig mit Mehl ein/ daß wohl geschmack werd/ gieß die Suppen auff die Knödel/ und laß auff einer Glut ein wenig sieden/ doch must du nicht zu vil Suppen daran thun.

152. Weixel-Würstel.

MAch den Taig an/ und verfare wie bei den Weixel-Knödeln/ nur daß den Taig in Würstel oder Stritzel schneidest/ und bachs im Schmaltz.

Seite 29

153. Aepffel-Knödel oder Stritzel.

MAchs eben als wie von den Weixeln gemeldt/ allein die Aepffel must du ein wenig im Schmaltz rösten/ wann du es bachen thust/ besträhe wohl mit Mehl/ damit sie nicht zerfallen/ gibts trucken/ oder mach ein Süppel darüber von Wein/ wie auch Zucker und Zimmet/ und gieß darüber.

154. Hechten-Knödel.

NJmb ein gutes Stuck Hechten/ laß sieden/ blätl ihn klein/ und zerhacks/ mach von Ayrn ein Eingerührtes/ nimb grünen Petersil/ Majoran/ hacks klein/ nimb auch schönes Mehl darzu/ misch alles durcheinander/ gewürtz es mit Muscatblühe/ Jmber und Pfeffer/ mach kleine rundte Knödel/

sieds in einer Petersil-Suppen/ und gibs.

155. Schlick-Kröpfel.

MAn nehm 2. gantze Ayr/ schlags in ein Mund-Mehl/ mach ein Taig an/ walg ihn dün auß/ fülle darein allerhand Kräutel/ was du wilt/ oder gehackte Kälberne Brüß und March/ oder gehackte Lungel/ welches aber vorhero im Butter muß geröst werden/ nimb Weinbeerl darzu nach Be-
lieben.

156. Schlick-Kröpfel von Krebsen.

MAn nehm 40. oder 50. Krebsen/ wasch sauber auß/ thu es in ein Hafen/ gieß siedendes Wasser darüber/ decks zu/ und laß ein halbe Stund stehen/ alsdan thue das Wasser darvon/ schälle die Schweiff und Scheern auß/ nimb die Schmollen von einer Semmel/ waichs in süsse Milch/ ein wenig grünen Petersil/ hack alles klein untereinander/ nimb eine Ay groß frischen Butter/ laß ihn in einer Rain zergehen/ schütt das Gehackte darein/ hernach nimb 2. Ayr und schönes Mehl/ mach ein Taigl/ walgs dün auß/ füll das Gehackte darein/ gewürtz es mit Pfeffer/ Muscatblühe und Saltz/ mach Schlick Kröpfel/ übersieds gar ein wenig im Wasser/ legs auff ein Süb/ daß sie wol absinken/ hernach legs in ein Schüssel/ nimb das beste von den Krebschalen/ zerstoß es/ und treibs mit guter Milch durch ein Süb auff die Schlick-Kröpfel/ leg 2. Stritzel Butter daran/ laß auff der Glut wohl einsieden/ daß ein wenig Suppen bleibe.

157. Ayr-Kraut.

NJmb wenig Schmaltz in ein seichte Pfannen/ nur daß es den Boden benetzt/ schlag etlich Ayr ab/ darnach du vil machen willst/ saltz und pfeffers/ schütt ein wenig von den abgeschlagenen Ayrn in die Pfann/ allwo das Schmaltz ist heiß worden/ breite es über die gantze Pfannen auß/ daß ein schönes dünnes Blät/ und schön röblet auff beeden Seiten wird/ verfare also mit den Ayrn/ biß alles auffgossen ist/ und gebachen/ darnach schneid lange Zeltl darauß wie ein Kraut/ thus in ein Schüssel/ gieß ein wenig

Seite 30

Wein und Wasser darauff/ leg etwas frischen Butter daran/ zuckers/ und sträh Weinbeerl darauf/ laß ein Weil sieden.

158. Grieß-Schöberl.

NJmb ein frischen Speck/ hack ihn klein/ nimb darzu schönen Grieß/ 2. Ayr und guten Milchram/ rühr durcheinander ab/ bachs/ gibst ruckner/ oder in einer Suppen.

159. Speck-Nocken.

NJmb frischen oder gesaltzenen Speck/ hack ihn klein/ und thue ihn in einer Schüssel abtreiben/ nimb darzu 2. oder 3. Ayrdotter/ und ein gantzes Ay/ rührs auch darein/ mach mit Mehl einen Taig an/ wie zu Nocken gehörig/ saltz und schneids in ein sieden und gesaltzenes Wasser/ wans überbrent/ legs in ein Schüssel/ besträh es mit geribener Semmel/ oben und unten/ brens mit Butter oder Schmaltz ab.

160. Pfannen-Kuchen.

NJmb Ayr/ so vil du machen willst/ saltz sie/ thue auch Petersil/ Zwiffel/ nach deinem Belieben darzu/ schlags wohl ab/ thue frischen Butter in ein Pfannen/ laß wohl heiß werden/ biß sie begint braun zu werden. (Willst du den Kuchen besser machen/ so kannst du das Klare von Ayrn halben Theil darvon thun/ und an statt dessen ein Löffel von Milchram nehmen (schütt die abgeschlagene Ayr darein/ mach ein hurtiges Feuer darunter/ und laß bachen.

161. Ein anderer mit Speck.

BRat klein geschnittenen Speck in Butter und ein wenig Wasser/ wann das Wasser gantz außgetrucknet ist/ und der Speck röthlich scheint/ so gieß die obbesagte Ayr darüber/ und laß schön ausbachen.

162. Noch ein andere mit Schuncken oder Häring.

LAß Butter in der Pfannen braun werden/ schlag Ayr wohl ab/ und schüts darein/ wann sie beginnen hartlich zu werden/ so leg klein geschnittene Stückl von Schuncken darein/ oder Häring/ und laß also bachen.

Von allerhand warmen Speisen

163. Die junge Schaaf-Mägerl zu machen.⁴⁴

DJe Schaaf-Mägerl müssen geputzt seyn/ darnach gesotten/ daß sie nit zäch seyn/ darnach soll man Kälberne/ Rinderne oder Schaaf-Faisten/ auch frischen Speck klein hacken/ darunter 2. Hand voll geribene Semmel nehmen/ darnach man vil Mägerl füllt/ auch ein gerösten Zwiffel/ und Petersil/ darnach 2. oder 3. Ayr daran geschlagen/ ein obere Milch/ auch Pfeffer darzu thun/ daß ein feine dicke Füll wird/ und die Mägerl ein jedes an Spißl stecken/ braten/ und mit zerlassenem Speck oder Butter begiessen.

Seite 31

[164]. 160. Bachene Hünen und Tauben.⁴⁵

Wann die Hünen und Tauben zerglidlet seyn/ soll man die Beinlein wol zerklopfen/ und über Nacht in zimlich gesaltzenen Wasser legen/ darnach mit guten Essig besprengen/ und wider ein Weil ligen lassen/ darnach im Mehl umbkehren/ und ihm Schmaltz bachen/ und ein schön grün Petersil in ein heiß Schmaltz werffen/ und gleich wider herauß thun/ und dar-auff legen/ er bleibt schön grün.

165. Ein andere Manier.

LAß gantz kleine Hünlein einen Sud in einer Rindsuppen thun/ zerschneids in Stückel/ waltz in Ayrn/ oder in einem darzu tauglichen Taigl/ und bachs im Schmaltz/ auff diese Weiß kanst du auch die Frösch bachen.

166. Hünlein oder junges Fleisch in Agras-Beerl zu kochen.⁴⁶

⁴⁴ entspricht Rez. 72 im Kochbuch 1686, S. 57

⁴⁵ entspricht Rez. 75 im Kochbuch 1686, S. 58

⁴⁶ entspricht Rez. 76 im Kochbuch 1686, S. 59

Wann das Hünlein sauber geputzt/ und zerglidert ist/ soll mans mit heissen Wasser überbrennen/ und in ein Rainl legen/ ein Semmelschnitten fein gewürfflet schneiden/ und ein wenig in Schmaltz rösten/ Muscatblühe/ zerstossenen Pfeffer/ und ein gute Hand voll Agresbeerl/ oder unzeitig Weinbeer darzu thun/ ein gute Rindsuppen daran giessen/ und an die statt siedен lassen/ wann mans will anrichten/ Butter darzu legen. Mit grünen Arbes kocht mans auch also.

167. Hünlein in einer schwarzen Suppen.⁴⁷

MAN soll das Blut von einem Hünlein/ oder von mehren/ in Wein oder Essig auffangen/ das Hünlein zerglidern/ und in heissen Schmaltz abbräunen/ darnach in ein Häferl thun/ und ein sauern Apffel klein hacken/ im Schmaltz rösten/ und ein wenig geribene Semmel darzu/ daran giessen Wasser/ Wein/ Essig/ auch das Blut/ und siedен lassen/ darnach darzu thun Pfeffer/ Zucker-Zimmet/ und Nägerlstup.

168. Ein gutes Essen von Lebern.⁴⁸

MAN soll Hünler- Kälberne- oder Lämmerner-Leber klein hacken/ sambt zimblich vil Capaun- oder andere Faisten/ und einer gewaickten Semmelschmollen in obere Milch/ und 2. Ayrdotter daran geschlagen/ darzu nehmen Majoran/ Petersil/ Muscatnuß/ Pfeffer/ und ein süssen Milchram/ ein Butter in einem Pasteten-Raindl zergehen lassen/ den Zeug darein giesen/ unten und oben Glut geben/ so lauffts auff/ und wird gar schön rogl/ man muß im Raindl auff den Tisch geben. Man machts auch also von einer Kälbernen Nieren.

169. Ein gute Carabanda zu machen.⁴⁹

MAN son (!) ein hinders Biegl abbraten/ das Fleisch von den Beinlein ablösen/ und klein schneiden/ an dem langen Beinlein Brät lassen/ und auff die Schüssel legen/ ein wenig mit Essig besprengen/ ein frischen Lemoni mit sambt den Schalen daran schnitzlen/ gar klein pfeffern/ und ein wenig

Seite 32

Suppen daran giessen/ und Butter daran legen/ und zugedeckt/ auff einem Glütl lassen heiß werden.

170. Ein gutes Lämmernes Dämpf-Brätl.⁵⁰

MAN soll ein hübsches Strützel Lämmernes Fleisch nehmen/ dasselbe auff dem Rost abbräunen/ zuvor mit Saltz besprengen/ darnach in ein Häferl thun/ und darzu 4. Aepffelspältl von einem saurlechten Apffel/ sie seyn grün oder dörr/ und ein geribene Semmel im Schmaltz rösten/ daran giessen ein wenig Fleischsuppen/ Pfeffer/ Imber/ und Muscatblühe darzu thun/ fein zugedeckt/ auff einem Glütl stehen und dämpffen lassen.

171. Ein Hünlein wie ein Hasel-Hünlein zu zurichten.⁵¹

⁴⁷ entspricht Rez. 78 im Kochbuch 1686, S. 60

⁴⁸ entspricht Rez. 79 im Kochbuch 1686, S. 60

⁴⁹ entspricht Rez. 80 im Kochbuch 1686, S. 61

⁵⁰ entspricht Rez. 81 im Kochbuch 1686, S. 61

⁵¹ entspricht Rez. 82 im Kochbuch 1686, S. 62

MAN soll ein Löffel voll Essig/ und ein halben Löffel voll Brantwein dem Hünlein also lebendig in Halß giessen/ auffhencken/ und also verzaplen/ und über Nacht hencken lassen/ darnach rauffen und sengen/ und die Füßlein ein wenig brennen/ wann man gern will/ mag man Hasel-Hünel-Füßl daran binden/ und mit Speck oder Gewürtz spicken/ darnach braten/ man mags auch also in ein Pasteten einschlagen/ man muß heissen Essig nehmen/ denselben gewürtzen/ und es damit begiessen/ und also mit Butter und Lemoni in die Pasteten einschlagen.

172. Rindfleisch auff Englisch zu kochen.⁵²

NJmb von einem Rind ein gutes Schweiffstuck/ und zertheils gemacht/ daß mans nicht zerschlägt/ nimb Fingerlang/ und Finger dick Speck/ und spicks fein wohl; der Speck muß aber wohl gesaltzen vnd gewürtzt seyn/ und spick das fein nach der Läng hinein/ nimb ein Hafen oder Kessel so groß das Fleisch mag seyn/ alsdan laß wol sieden/ daß allzeit wol zugedeckt bleibt/ wann das Fleisch anfangt waich zu seyn/ wirff darein ein Zwiffel voller Nägelein gesteckt/ und ein Stuck Jmber voneinander gebrochen/ und groben Pfeffer/ fein Kräuter/ als Roßmarin/ Kundelkraut/ drey Lorbeer-Blätter/ ein halbe Stund zu vor man anrichten will/ muß man die Faisten darvon schöpfen/ und hinein giessen 1. Seitl von guten Wein/ und ein halb Seitl guten Essig/ nimb Schwämel und Ochsenäm/ müssen klein geschnitten werden/ und laß einsieden/ daß die Suppen kurtz ist/ dann richte das Fleisch sauber an/ und reguliers mit dem Schwämel und Ochsenäm.

173. Spanische Ohlie/ nachdem man vil machen will.⁵³

NJmb 2. Pfund rindernes Bauchfleisch/ laß sieden/ heb die Brüh davon auff/ 3. Schweinerne- und Hirschen-Ohrwängel die gesäubert/ und halb gesotten/ ein gerauchte Ochsen-Zungen gar gesotten/ gerauchertes junges Schweinerne Fleisch halb gesotten/ gerauchertes Rindfleisch halb gesotten/ 1. halb Pfund gesottene in rundte Scheibel geschnitten/ 2. Lämmerne Brüßl halb gesotten/ ein halb gemästen Capauner halb gesotten/ 4. Schepsene Schweiffel halb gesotten/ ein halb Pfund Ochsen-

Seite 33

March klein geschnitten/ mittere gelbe Rübel/ kleine weisse Rübel/ kleine Scheer-Rübel geputzt/ Zeller/ Pastanati/ 3. Häpl Knoblauch klein geschnitten/ 2. Hand voll Cisern/ gebratene Kösten/ schönen Köhl. Nimb ein saubere Rain/ leg eines nach dem andern darein/ zwischen jedwedere Lag aber lege Ochsen-March und Ruben/ nimb ein lind gesaltzene Rind- oder Hennen-Suppen/ seyh sie darüber/ gewürtz es lind ab/ daß es nicht versaltzen wird/ deck es sauber zu/ laß also wohl durcheinader (!) sieden/ alsdan richte die Speiß auff eine grosse Schüssel an/ daß man alles sehen kann/ oben darauff lege Bratwürst.

174. Rindfleisch mit grünen Kräutern.

SEtz Rindfleisch zu mit Wasser/ und saltz/ laß mürb sieden/ thue Lorbeerlätter/ zwey oder drey Häpl Knoblauch/ gantzen Jmber/ Nägerl und Muscatblühe/ etliche Kohlkretzel/ gelbe und weisse Ruben nicht vil/ ein

⁵² entspricht Rez. 87 im Kochbuch 1686, S. 65

⁵³ nicht identisch mit Rez. 86 im Kochbuch 1686, S. 64

klein wenig Salbey und Roßmarin darein/ laß ein Viertelstund damit
sieden/ nimb es vom Feuer/ deck es zu mit einer Hafendeck/ damit der Ge-
schmack nicht darvon gehe/ gib es mit den Kräutern.

175. Fricassirte kleine Hünel.

NJmb kleine junge Hünel/ putze sie/ schneide sie mitten voneinander/
Klopffe sie mit dem Messer-Rucken/ wirff sie in heissen Butter/ laß sie ein
wenig braunlich rösten/ sey den Butter darvon/ gieß ein gute Hennen-
brühe darüber mit ein wenig Wein und frischen Lemoni/ gewürtze es/ wann
du es willst anrichten/ so nimb gebähte Semmelschnitten/ lege sie auff den
Boden in ein silberne oder blecherne Schüssel/ richte die fricassirte Hüner
darüber an/ gieß die Brüh drüber/ laß es in der Schüssel auff Kohlen sie-
den/ gewürtz es lind ab/ und gib es.

176. Zerlegte Capauner Speiß.

NJmb junge Capauner/ brate sie halben Theil ab/ laß sie kalt werden/
zerlege sie zierlich/ thu sie in ein Rainl/ gieß ein wenig Wein und Fleisch-
brüh darüber/ thu March und Gewürtz darein/ laß es sieden/ wirff Citro-
nenblühe darauff und gib es.

177. Ein andere.

NJmb die Capäunl/ quelle sie in Wasser/ nimb sie auß dem Wasser/ und
glied sie fein klein ab/ nimb Spärgel und Brüßl/ quell sie in Wasser/
schneide die Brüßl klein/ thue auch Krebs übersieden/ und schälle sie/ thue
diß alles mit Ochsen-March in ein Rainl/ gewürtz es lind ab/ gieß ein gute
Hennenbrühe darüber/ laß es damit sieden/ wann es ein Weil gesotten/ so
seyhe die Suppen davon/ brenn die Suppen ein wenig ein/ thue ein wenig
frischen Butter darzu/ gieß es wider drüber mit ein wenig Wein/ laß es
wider auffsieden/ richte es zierlich an/ und gib.

Seite 34

178. Gefüllte Lämmerne Brüstl.

NJmb Lämmerne Brüstl/ so vil du willst/ nimb gequellten Zeller/ mache
ein Eingerührtes von 3. oder 4. Ayrn mit frischen Butter/ March/ grü-
ne Kräuter/ eingeweichte Semmelschmollen/ hack diß alles durcheinander
mit ein paar frischen Ayrdotter/ gewürtz es lind/ füll die Brüstl damit/ setze
es zu/ und siede es waich/ schütte Macaroni drüber/ die in einer Rindsup-
pen gequell seyn/ gib mit geribenen Parmesan-Käß besträhet.

179. Zeller-Suppen über einen gesottenen Capauner.

SJed sauber geputzten und in Blätl geschnittenen Zeller in einer guten
Rindsuppen/ rühre guten Milchram daran/ röst Semmelschnitten im
Schmaltz rößlet/ und richt den Zeller sambt der Suppen über einen wohl
gesottenen Capauner.

180. Ein köstliche Kräuter-Suppen.

NJmb Andivi/ Boragi/ Gundleben/ Körbelkraut/ Rickerl/ Spärgel
Spanischen Saurampffen/ Zigori/ Spenat/ diese alle wasche sauber
auß/ und hacks klein/ sieds in einer guten Rindsuppen (willst du es trin-
cken/ so sey die Suppen von den Kräutern ab) gieß mit einem Ay oder

Milchram ab/ und richts über gebähte Semmelschnitten.

181. Piccadi von Indianischen Hünel.

NJmb und brate sie halben Theil ab/ laß sie kalt werden/ mach ein Gehack darauß mit March/ Lemoni-Safft/ Austrien/ ein wenig Wein/ nimb ein wenig gewaichte Semmel darunter/ gewürtz es lind ab/ laß es sieden/ gib es mit ein wenig frischen Butter.

182. Bisque von jungen Hünel.

NJmb gar kleine junge Hünel/ je kleiner/ je besser/ putze sie/ und laß sie gantz/ röst sie im Butter/ nimb kleine Vögel/ Brüßl/ Krebs/ quell und richt ein jedes besonder zu/ mach ein Gehack von Capauner und Ochsen March/ thue es in ein Silber/ seyhe ein gute Fleischsuppen darauff/ gewürtz es lind/ laß sieden/ brenn es ein wenig ein/ richt das obbeschribene alles darüber an/ besträh es mit geschällten Pistatzen/ und belege es mit Lemoni/ gibts.

183. Spansäu-Würst.

NJmb ein Spänsau/ putze sie sauber/ oder ziehe ihr die Haut ab/ nimb 2. gerauchte Ochsen-Zungen/ 2. Pfund Schweinens Fleisch/ 2. Ochsen-Gaum/ 3. schweinene Ohren/ sied alles/ und schneid es dün und lang-lecht/ sonderlich die Ohren/ nimb ein Cerveladi-Wurst/ reib sie darunter/ gewürtz es wohl/ und füll es fest in die Spänsau-Haut bind es fest zu mit einem Spagat und dünnen Bretlein von Schindel/ sied es/ und gib es kalt in Schnitten/ kanst auch gantze Pistatzi darunter nehmen.

Seite 35

184. Gebratene Kälber-Brüßl in Sardellen-Suppen.

NJmb die Brüßl/ säuber sie auß/ sied sie in Wasser/ spick sie mit klein geschnittenen Speck/ steck sie an ein höltzern Spiß/ binde sie an ein grossen Spiß/ du kanst Salbey-Blätter darzwischen stecken/ brate sie ab im Safft nimb Krebs die gesäubert seyn/ auch gesotten/ spicke die Schweiffel/ fricassir sie in Butter/ wann die Brüßl gebraten/ und du sie anrichtest/ so würff die Krebs-Schweiffel darüber/ nimb Sardellen/ wasche sie in drey oder vier Wasser/ nimb die Gräten herauß/ thue sie in ein Raindl mit Wein/ Essig/ Lemoni-Safft/ süssen Butter/ gewürtz es lind ab/ laß es sieden/ damit die Sardellen zergehen/ streich sie durch ein härin Tuch/ und laß sie darnach wider auffsieden/ ist zu wenig Butter/ so thue mehr dar-auff/ gieß es über die Brüßl/ und gibts.

185. Gefüllte Biern.

NJmb Biern/ und hole sie auß/ so vil du kanst/ und fülle sie mit gehackten Biern/ Mandel/ Weinbeerl/ Zucker/ Zimmet mach ein Plätzlein von einer Biern oben drauff/ steck ein Zwecklein darauff/ daß die Füll nicht herauß fällt: Mache darnach ein dünnes Taiglein/ tuncke die Biern dar-ein und laß gemach bachen. Gleicher Weiß kann man auch die Aepffel und Kitten machen.

186. Gefülltes Kraut.

SChneid den Stingel herauß/ machs ein wenig hol/ nimb 2. Hand voll

Mandel/ hacks mit ein wenig Kräutblätlein röst es im Schmaltz/ gilbs/ gewürtz mit Jmber/ Pfeffer/ Muscatblühe/ schlag 2. Ayr daran/ rührs un-
tereinander/ und fülls ins Kraut/ decks mit Krautblätlein zu/ thue es dar-
nach in ein Raindl/ gieß warm Wasser daran/ saltz ein wenig/ laß sieden/
brenn ein Schmaltz daran/ laß einbrecklen.

187. Gelbe Ruben von Kitten machen.

NJmb Kitten/ schälls/ schneids wie gelbe Ruben/ thue sie in ein Häferl/
und thue Mandel/ Weinbeerl/ Rosinen und Zucker daran/ brenn ein
Schmaltz darüber/ laß fein dünsten.

188. Gedämpfte Hünel.

NJmb ein junges Hünel/ saltz es wie zum braten/ gwürtz mit Nägerl/ Pfef-
fer/ Salbey/ Roßmarin und Majoran/ thu es in ein Häferl/ gieß halb
Wein und halb Fleischbrüh daran/ auch frischen Butter/ decks zu/ setz in
Kohlen/ und laß dämpfen/ wann es schier fertig und waich ist/ so nimb ein
Lemoni und Agres/ thue sie auch daran/ so wird's gut und recht.

189. Hünen im Gewürtz.

NJmb eine Henne/ zerlege sie in vier Theil/ siede sie in Wasser/ hack Zwif-
fel klein/ gieß Essig daran/ alsdan gewürtz sie wohl mit Pfeffer/ Saff-
ran und Muscatblühe/ und koche sie gar ab.

Seite 36

190. Junge Hünen in einer Suppen.

SJede die Hünen ab im Wasser/ nimb ein Hand voll Blätter von Pe-
tersilkraut/ stoß in einem Mörser/ darunter thue 6. Ayr/ nachdem die
Schüssel groß ist/ solches stoß alles mit Pfeffer/ Jmber/ Saffran/ auch
Zucker ab: darnach so treibs mit der Hünersuppen durch ein Süb/ und
lasse die Suppen wohl auffsieden/ und rührs siedig/ lege die Hünen in ein
Schüssel/ und richte die Suppen darüber. Also magst du auch das Kalb-
und Lämmerne-Fleisch machen.

191. Hünel in einer Lemoni-Suppen.

PUtz die Hünel/ zerhacks wie oft gemeldt/ darnach nimb ein Rindsuppen/
gieß daran/ und ein guten Theil Wein/ aber überbrens zuvor/ gleich daß
sie verfaimbt haben/ auch daß sie fein säuerlet seyn von Wein/ alsdann nimb
1. oder 2. Lemoni/ schneids fein blätlet/ legs auch darzu/ gewürtz es mit
Pfeffer/ Jmber/ Muscatblühe/ gilbs/ laß also sieden/ biß sie genug haben/
brenns auch ein/ wann du es anrichts/ so leg die Lemoni-Blätl daran.

192. Gescherbel über ein junge Ganß.

SJede die Flügel/ Füß und Magen in Wasser und Essig/ schneid Mu-
scatblühe daran/ gilbs und pfeffers: nimb darnach das Leberlein/ ein
Apffel und ein Zwiffel/ hacks klein/ nimb ein wenig geribene Semmel/ rösts
im Schmaltz/ thue es daran/ auch ein Ay/ pfeffers und fülls in Kragen/
nähe ihn oben zu/ und laß ihn mit sieden.

193. Kalbs-Lebern zu kochen.

NJmb ein Kalbs-Leber/ schneid würfflicht/ rösts im Schmaltz/ mach ein

Brüh darüber mit Nägerlein/ Pfeffer/ ein wenig Lebkuchen.

194. Gefüllte Leber.

NJmb ein Kalbs-Leber/ hacks/ nimb abgezogene Mandel/ schneids länglicht/ nimb Rosinen und Weinbeerl/ thus daran/ thue frischen Butter darein/ gieß ein Ram daran/ Pfeffer/ Jmber/ Saffran und Saltz/ legs in ein Netz/ thue Schmaltz in die Bratpfannen/ und legs darein/ laß in einem Oefelein bachen.

195. Gedämpfte Leber.

NJmb ein Kälberne Leber/ schneids zu Stucken Ayr groß/ saltz/ gewürtz mit Nägerl und Pfeffer/ stecks an Spiß/ brats doch nicht ab/ dar-auch (!) leg ein Schüssel/ nimb Zwiffel oder Knoblauch/ hacks/ rösts im Schmaltz/ thue das Schmaltz von Ziffeln (!) wider weg/ nimb Pfeffer/ Essig/ frischen Butter/ Lemoni/ thue es alles an die Lebern in die Schüssel/ decks zu/ laß auff der Kohlen dämpfen.

196. Kälberne Leber-Braten.

NJmb die Lebern/ schneid sie zu Stucken/ wie die Wälschen Nuß/ spicks mit Speck/ und legs in ein Netzlein/ stecks an Spiß und brats/ mach

Seite 37

ein Brühlein darüber mit Fleischbrüh/ ein wenig Nägelein/ Jmber und Pfeffer/ und brenn ein Mehl daran.

197. Maurachen zu machen.

NJmb ein Lungl/ thus überbrennen/ und hacks gar klein/ nimb es alsdan auff ein Schüssel/ schlag 1. oder 2. Ayr daran/ thus gar wohl stuppen/ mit Pfeffer blühe und Jmberstup/ auch mit Lind- und Muscatstup/ rührs durcheinander ab/ und mach ein Taigl an von Ayrn/ walgs gar dünn auß/ darnach nimb ein Holtz von einem Weinzapffen/ und schlag ein wenig von dew (!) Taig darumb/ weiters so schlag die Lungel daran/ lasse aber den Stingel weiß/ und thue es bachen/ mit sambt dem Hötzel/ halt die Maurachen mit einem Löffel zusammen/ damit nicht vil darvon falle/ thue über ein Weil das Zäpfel herauß/ damit es auch inwendig außbache/ gibbs auff den Tisch.

198. Hünen-Raviol.

NJmb die Leberlein/ hacks/ nimb schönen Petersil/ Mangolt/ hacks und rösts im Schmaltz/ auch ein wenig geriben Brodt/ und ein geribenen Holländischen Käß/ 1. oder 2. Ayr/ Pfeffer/ Jmber/ thue es unter die gehackten Leberlein/ nimb wenig Wasser/ frischen Butter/ und ein Ay/ mach ein Teig an/ wälger ihn/ und schlag die Füll darein/ forms den Haasen-Oehrlein gleich/ legs in ein Fleischbrüh/ laß sieden/ legs in ein Schüssel/ thue frisch Schmaltz/ ein geribenen Käß/ auch Muscatblühe daran/ ein wenig Pfeffer/ laß auff der Kohlen ein wenig sieden.

199. Ein andere.

NJmb den Nieren sambt der Faisten von einem Kalb/ hacks mit Petersil/ Mangolt/ röst es in Butter/ nimb geriben Brod und Käß/ Zimmet/

Pfeffer/ schlags in obbeschribenen Taig/ machs wie vorgemeldet. Dergleichen kann man machen/ von Kalb oder Hennen-Fleisch/ aber es muß ein March dabey seyn.

200. Vögel in Zwiffel einmachen.

SChneide Zwiffel/ und röst ihn in Schmaltz/ rupffe die Vögel/ und rösts auch in Schmaltz/ und thus unter die Zwiffel/ gieß Wein und Fleischbrüh daran/ gilbs und Gewürtz/ so seynd sie recht.

201. Wildprät gut zu machen.

SJede das Wildprät in Wasser und Saltz/ gieß es darnach wider herab/ mach eine Brüh darüber von Lebkuchen/ auch Rosin/ Mandel/ Zucker/ ein wenig Muscatblühe/ Pfeffer/ Jmber/ Nägelein/ Wein und Essig/ auch ein wenig von der erstgesottenen Brüh.

202. Ein gute Speiß von waichen Hirsch-Geweyh.

VOn waichen Hirsch-Geweyh schneide die Spitzl ab/ von selbigen ziehe die Haut ab/ schneids dün blätlet/ legs in ein Raindl/ thue Butter

Seite 38

darein/ laß also wohl brecklen/ nimb Lemoni-Safft darzu/ wann du willst/ kanst auch etwas Zimmet und Muscatblühe darzu geben/ ist ein kräftige Speiß.

203. Ein Henn oder Capaun zu machen/ die kein Bein habe.

STich die Henn oder Capaun ab/ putze ihn kühl/ damit die Haut nicht verbrennt werde/ darnach nimb den Kropff beym Kopff herauß/ und die gantze Haut von der Henn oder Capaun aufs fleissigist von dem Braiten herab ledigen/ als wann mans untergriffe/ die Flügel/ Biegl und Stoß/ sollen an der Haut bleiben/ nur das Brätige soll man von den Beinern herablösen/ alsdan nimb ein faisten Kälbernen Nieren/ sambt der Capauner-Faisten/ hacks klein/ nimb ein wenig geribene Semmel/ schlag Ayr daran/ rührs untereinander ab/ saltz/ pfeffers/ und nimb Muscatblühe darzu/ fülls in die lähre Haut/ nähst subtil zu/ hernach thu es in ein raumiges Häfen/ damit es nicht anbrenne/ giesse gute Rindsuppen daran/ wanns gesotten/ legs auff gebähte Semmelschnitten/ gilb die Suppen ein wenig und schütts daran.

204. Gefüllte Aepffel.

NJmb Aepffel/ so nicht gar zu groß/ aber nicht sehr sauer seyn/ schneid ein Blätl oben herab/ hol den Apffel auß/ doch daß ein Ranfft herumb bleibe/ darnach mach ein Füll von Weinbeerl/ Zibeben/ und Mandel/ zuckers (willst du/ so kanst du auch lindes Gewürtz darzu nehmen) fülls in die Aepffel/ leg das Blätl wider über den Apffel/ mach ein kleines Hölztzel/ spiß das Blätl damit an/ daß es nicht herb falle/ alsdan nimb ein Schmaltz in ein Pfann/ laß heiß werden/ und leg die Aepffel darein/ setze die Hafendecke mit Glut darauff/ so bräunt sichs fein/ so sie nun anheben braunlecht zu werden/ so richts auff ein Schüssel/ mach ein Süppel darüber/ also: nimb ein Wein und Wasser/ rösts ein wenig Mehl darein/ zuckers/

thue auch Weinbeerl/ Mandel und Zibeben (wann du willst/ kanst auch lindes Gewürtz darzu nehmen/ darein/ gilbs/ und richts über die Aepffel/ also kanst auch die Biern machen.

205. Hirschen-Zemmer zu machen.

NJmb den Zemmer also gantz im Wasser gesottener/ saltz ihn wohl/ so er gesotten ist/ leg ihn auff ein Rost/ laß ihn wohl abtrückern/ sträh darauff Jmber/ Muscatblühe/ und Saltz/ mach ein süsse Brüh an den Zemmer/ thue in ein Schüssel Wein/ Zimmet/ Lebzelten/ Zucker und Muscatblühe/ laß ein wenig sieden/ und gib warm.

206. Schweins-Kopff.

PUtz den Kopff sauber mit warmen Wasser/ laß ihn darnach im frischen Wasser ligen/ biß der wilde Geschmack darvon gehet/ sied ihn alsdan

Seite 39

im Essig und rothen Wein/ doch daß deß Weins mehr sey als Essig/ thue auch Muscatblühe/ Nägerl/ gantzen Pfeffer und Jmber darein/ daß er ein guten Geschmack darvon bekomme/ laß also alles zusammen sieden/ biß daß er genug hat.

207. Gefüllter Köhl.

HACK Speck/ Zwiffel und gewaichte Semmel durcheinander/ thu Gewürtz und 3. Ayr darzu/ füll den Köhl/ Andivi oder Salat damit.

208. Gefüllte Artischocken.

NJmb 4. ode 5. Artischocken/ sied sie waich/ alsdann nimb das Rauche herauß/ mach ein Füll von einem gesottene Capaun-Brait/ und Kälber Brüßl/ nimb darunter Capri/ gesottene Krebsen-Schweiffel/ und ein halben Vierting Pistazi/ auch klein gebachene Vögerl/ darzu brauch ein gute Hennen-Suppen/ und frischen Lemoni-Safft/ leg die Artischocken in ein Schüssel/ und fülls/ gewürtz sie mit Muscatblühe/ Jmber und Pfeffer/ leg auch Butter daran/ decks auch mit einer Schüssel zu/ und laß ein gute Viertelstund auff der Glut sieden.

209. Artischocken mit Krebsen gefüllt.

NJmb 4. oder 5. grosse Artischocken/ sied die waich/ löß das Rauche wohl auß/ sied 40. der schönsten Krebsen/ löß die Schweiffel auß/ hacks klein/ waich ein neu-gebachene Semmel in süssen Milchram/ druck die Semmel auß/ und nimb 8. Ayr/ mach gar ein dünnes Eingerührtes/ zerhack die Semmel gantz klein/ thue solche sambt den Krebsenschweiffeln in das Eingerührte/ du kanst auch Majoran und Bertram darzu nehmen/ sied kleine Weinbeerl und gehackte Citroni ein Vierting/ fülls mit dieser Füll/ gewürtz es mit Muscatblühe/ Jmber/ Pfeffer/ Zimmet und Zucker/ richts in ein Rain oder Dorten-Pfannen/ decks wohl zu/ Laß bachen/ gib es trucken auff die Taffel.

210. Speiß für einen Krancken von Brüßl.

NJmb ein paar Kälberne Brüßl/ überbrenn sie schön weiß/ nimb das Adrige weg/ schneid sie blätlet in ein Rainl oder Schüssel/ strähe weisse

Semmel-Brößl daran/ schneid frische Lemoni-Schäller darzu/ ein wenig Muscatblühe/ und ein frischen Butter/ laß geschwind auffsieden/ und ein wenig Rindsuppen darzu/ und gibts.

211. Auff ein andere Manier.

NJmb ein paar Brüßl und ein Eiterl von einem Kühe-Kälbl/ überbrens miteinander/ putz beede sauber/ schneid von Eiterl das Zähe hinweg/ laß das Eiterl kalt werden in frischen Wasser/ daß du es schneiden kanst/ als wie ein Speck zum spicken/ also spick das Brüßl darmit/ hernach brats an ein Spißl/ daß nicht hart wird/ legs in ein Rainl/ gieß ein gute Suppen daran/ und ein wenig Muscatblühe/ Nägerl/ Zimmet und Zucker/ brenns

Seite 40

mit Semmelbrößl ein/ nicht zu braun/ leg ein wenig frischen Butter daran/ Lemoni-Safft darzu/ laß auffsieden/ und gibts warmer.

212. Würstl für einen Krancken.

NJmb von einem übersottenen Capauner das Weisse von den Bauch/ und von einem Kalbs-Kopff das überbrennte Hirn/ hacks klein/ nimb ein wenig weisse geribene Semmelschmollen darzu/ doch nicht so vil als das Fleisch ist/ ein wenig Muscatblühe/ ein wenig kleine Weinbeerl/ nimb hernach ein frischen Butter in ein Pfannen/ und das Gehackte darein/ schlag 3. oder 4. Ayrdotter daran/ laß ein wenig rösten/ daß aber nicht anbrennt/ nimb ein Schüssel/ schmiere mit Butter den Boden/ mach Würst Fingerlang/ legs schön wie ein Stern/ gib unten und oben gleiche Glut/ laß also ein kleine Weil bachen. Von dieser Füll kann man auch Schlickkräpfel machen/ und Rindsuppen darauff giessen/ unten und oben Glut/ man muß Zucker und Zimmet darauf strähen/ wann mans gibt.

213. Ein anders.

MAAn kann auch dergleichen von einer Kälbernen Lumpel machen/ halben Theil Lumpel gehacket/ halben Theil Semmelbrößl und Ayr daran geschlagen/ und geröst/ und so gemacht/ wie das obige von Capauner-Brait gemeldet ist.

214. Ein gutes Speißl für Krancke von Kalbs-Hirn.

NJmb ein Kalbs-Hirn/ daß schön gantz ist/ überbrenns recht/ laß kalt werden/ mach mit einen Ay ein Taigl an/ waltz darinnen/ und bache es schön gelb/ nimb Rindsuppen/ brenns ein wenig ein/ doch nicht zu dick/ thue Muscatblühe/ Saffran/ ein wenig Wein und Zucker daran/ laß sieden/ wann du es geben willst/ so leg das Hirn darein/ laß ein wenig auffsieden/ und gibts. Man kans auch truckener und warmer gebachen geben/ Zucker und Zimmet darauff gesträhet.

215. Ein Wälsch Panädl zu machen.

NJmb Schmollen von einer Rundsemmel/ laß in einer Rindsuppen sieden/ wie andere Panädl/ wann genug gesotten hat/ so rührs wol ab daß nicht Knopern gibt/ schlag 2. frische Ayr daran/ daß dünn wird/ schmier das Raindl mit frischen Butter auff dem Boden und Seiten ein/ schütt das Panädl darein/ gib unten und oben gleiche Glut/ daß es sich

nicht anbrent/ und gibts.

216. Ein Köchl für einen Krancken/ der Sand und Stein hat.

NJmb wälsche Weinbeerl/ wasch 2. oder 3. mahl/ klaub sie sauber/ daß die Stein darvon kommen/ thu es in ein Häferl/ gieß außgebrennte Rörl-Wasser und wenig alten Wein daran/ laß also waich sieden/ daß man sie kan durch ein Süb schlagen/ nimb ein Rainl und ein wenig frischen Butter darein/ röst darin Semmelbrößl schön braun/ schütt die durchgeschlagene

Seite 41

Weinbeerl mit sambt der Suppen darein/ machs so dick/ wie sonsten ein Köchel/ stoß 10. oder 12. Krebs-Augen zu Pulver/ wie Mehl/ und rührs darunter/ ehe du es gibst/ ein wenig Veigelwurtzen geschaben/ und darein gerührt wie auch Muscatblühe.

217. Knödl und Würstel von durren Brünner-Zwespen.

NJmb Weixel und Brünner-Zwespen/ wasch sauber auß/ setz zu in Wasser und Wein/ wann sie gesotten seynd/ so löß die Kern herauß/ und hacks gantz klein/ daß mans nicht kennt/ was es ist/ röst geribene Semmel/ und thus unter das Gehackte/ schlag 2. gantze Ayr daran/ nimb Zimmet/ gestossene Nägerl/ Muscatblühe und Zucker/ daß genug ist/ geribene Lemonschäller/ mach den Taig so dick/ daß du kanst Knödel darauß machen/ bach die Knödel im Schmaltz nicht zu braun/ leg sie in ein Rainl/ gieß die Suppen/ in welcher sie gesotten haben/ darauff/ doch nicht zu vil/ wann mans anricht/ so muß man die Knödel mit eingemachten Hetzepötschen oder Weinschärling bestecken/ kanst mit geschnittenen Bistazi besträhen/ es ist ein schöne und gute Speiß.

218. Spenat auff Niederländisch zu kochen.

PUtz die Stingel vom Spenat/ was ihn sauber auß/ daß er nicht zerdruckt werde/ leg ihn in ein Häfen/ daß er wohl raum hat/ überbrenn ihn nicht zu vil/ seyhe ihn durch ein Süb/ daß er fein gantz bleibt/ und gantz trucken seye/ als dann nimb Butter/ schütt ihn darein/ leg Pfeffer/ Saltz und Muscatblühe daran/ rühr ihn nicht/ laß ihn also ein Weil sieden/ daß er grün bleibe.

219. Cronabeth-Vögel à la Candale.

Wann dir am Donnerstag gebratene Vögel überbleiben/ so nimbs/ und legs Freytags und Sambstags in Essig/ Sonntags nimbs herauß/ besträhe sie wohl mit Mehl/ rösts im Butter/ gibts warm besträheter mit Zucker auff den Tisch.

220. Ein gutes Most-Brätl

NJmb ein gutes Rindfleisch/ paitz mit Kimmel und Cronabethbeer im Essig/ brats/ wann gebraten ist/ schneids in etliche Stückel/ legs in ein Rain/ strähe geribene Semmel darauff/ leg ein Stückl Butter darzu/ gieß ein frischen Most darauff/ und ein paar Löffel Rindsuppen darzu/ schab einen Kren darein/ gewürtz und zuckers/ laß miteinander sieden/ so ist es fertig. NB. Wers nicht gern gepaitz isset/ der nehme ein Lungenoder weisses Brätl an Spiß gebraten/ und diese Suppen/ wie oben darauff

gemacht. Item kanst du zu Lesens-Zeit den Most sieden/ so lang biß er recht dick einsiedet/ denselben behalten/ und das Jahr durch zu solchen Bräteln Brauchen (!).

Seite 22 [recte 42]

Von allerhand Gebratenes.

221. Ein gefüllten Capaun zu braten.⁵⁴

MAAn soll den Capaun zum braten einsaltzen/ darnach die Leber nehmen/ je mehr je besser/ gebröcklet schneiden/ und ein klein gehackten Zwiffel in Capaun-Faisten rösten/ auch ein rockenes Brod fein klein bröcklet geschnitten/ und Roßmarin/ Petersil/ Majoran/ Pfeffer darzu thun/ und alles in Capaun füllen/ mit gesottenen Schnecken/ Austern oder Kösten/ auch einen gebratenen Kälbernen Nieren klein hacken/ geröstes Brod darunter mischen/ und damit füllen.

222. Gebratene Auerhanen.

LAß den Auerhan ein wenig sieden in einem Kessel/ spick ihn/ laß ihn allgemach braten/ besteck ihn mit Nägerl und Zimmet : Und mach darnach ein Brüh darüber nach Belieben.

223. Ein gemeines Hünel braten/ daß es schmeckt wie ein Rebhun.

NJmb ein Hun/ gieß ihr ein Essig in Halß/ hängs auff/ und laß verzaplen/ rupffs/ wasch mit Wein auß/ gewürtz wohl innen und aussen mit Pfeffer und Nägeln/ setz ein Nacht in Keller/ alsdann stecks an und brate es/ traiffs mit heissen Schmaltz : darnach mach ein Brühlein darüber von Malvasier/ und das Blut von einer Hennen/ thue es in ein Häfen/ rührs wohl biß erwarmt/ und gewürtz mit Jmber/ Pfeffer/ Nägerl und Zucker.

224. Gefüllte Lerchen.

NJmh (!) Speck und Majoran/ hacks untereinander/ saltz/ leg die Vögel in ein laues Wasser/ alsdann fülls damit/ und brats.

225. Gämbs-Schlegel braten.

NJmb den Schlegel/ häute ihn sauber/ bleue ihn wohl/ daß er mürb wird/ saltze ihn/ und spicke ihn wol/ steck ihn an/ und brat ihn: Und wann er gebraten ist/ so nimb 3. oder 4. gute Aepffel/ schneids klein röst im Schmaltz/ nimb ein Viertel Mandel/ schneid sie klein/ thue sie darunter/ wie auch Weinbeerl und Rosinen/ gieß süßen Wein daran/ gewürtz es nach deinem Gefallen: nimb auch ein wenig geriben Brod daran/ gilbs/ und laß es sieden/ gieß darnach solche Brüh über den gebratenen Schlegel.

226. Rebhüner zu braten.

BRat das Hun/ legs in ein Schüssel/ decks zu/ nimb Reinval oder Malvasier/ oder sonsten ein guten Wein/ was du haben kanst/ ein wenig Holder-Essig/ ein sauren Pomerantzen/ druck den Safft darein/ man kann

⁵⁴ entspricht Rez. 77 im Kochbuch 1686, S. 59

ein wenig Rosen-Spick-Wasser darein giessen/ so riecht es schön darnach/
thue Trisanet daran/ laß mit einander sieden/ giß über das gebraten Hun.

Seite 43

227. Ein Spänsau zu braten.

Bereit es zu/ und saltz es in einer Multern/ stecke es an den Spiß/ und
brich ihm den Rucken/ daß es nicht krumb werde/ thus zum Feuer/
schmiers mit Speck/ sonst wirts bläsig/ brats geschwind.

228. Kleine Vögelein zu zurichten.

NJmb Vögelein/ so vil du willst/ röst sie im Schmaltz/ und mach ein Brüh
darüber/ nimb 1. oder 2. Zwiffel/ schneids fein klein gewürfflet/ und röst
sie auch im Schmaltz/ gieß Wein daran/ und ein wenig Essig/ thue Pfeffer
und Saffran daran/ nimb die Vögel/ thue sie auch darzu die Pfannen/
laß sieden/ zuckers auch/ daß bitzelt wird/ und richts in ein Schüssel.

229. Kleine Vögel in Safft zu braten.

NJmb ein Speck/ schneide ihn würfflicht/ laß ihn auß/ thue die Gröbern
darvon// und traiff alsdann die Vögel damit.

230. Hüner mit Mandel gefüllt.

NJmb waiche Semmelschmollen in ein gute obere süsse Milch/ stoß Man-
del klein/ nimb die Semmel darunter/ etliche Ayrdotter und Rosen-
Wasser/ zuckers und saltz es wenig/ fülls alsdann in die Hünel und brats.

231. Andere mit Krebsen und Mandeln.

PUtz die Hünel sauber/ untergreiffs/ hack Krebsenschweiffel klein/ zerstost
Mandeln/ und ein wenig gewaickte Semmel/ rührs untereinander mit
Ayrdotter ab Zuckers und gewürtz es/ füll die Hünel damit/ saltz und brats;
wann du willst/ kanst auch ein süsses Süppel darüber machen.

232. Gebratener Capaun mit frischen Lemoni gefüllt.

PUtz ein guten Capaun/ untergreiff ihn wie ein Hünel/ nimb frische Le-
moni/ schälle das Gelbe davon/ schneid den Lemoni klein/ füll ihn in die
Haut/ brat ihn fein im Safft/ wann er gebraten/ mach ein gutes Süppel
darüber.

**233. Wie man ein faisten Capaun mit Austern oder
Sardellen füllen soll**

PUtze den Capaun sauber/ nimb das Jngeweid/ sambt Magen und
Kropff herauß/ füll Austern/ frischen Butter/ Muscatblühe/ Nägerl in
den Kropff und Bauch/ spähl ihn wol zu/ saltz und brat ihn schön braun/ thue
in ein Schüssel Lemoni-Safft/ Austern und frischen Butter/ setz auff ein
Glütl/ laß ein Weil sieden/ leg den Capauner darauff/ zier ihn mit Lemoni-
Spätl/ du kanst sie auch mit Sardellen also füllen.

234. Cronabet- Vögel zu füllen.

RUpff frische Cronabeth-Vögel/ zerreiß sie nicht/ untergreiffs wie die
Hünel/ stoß Mandel mit Rosen-Wasser groblecht/ schlag 2. Ayr dar-
an/ zuckers und rührs durcheinander/ füll die Vögel damit/ brats/ mach

ein Süppel von Lemoni-Safft darüber.

Seite 44

235. Wie man auß einem Capaun einen Faßhan machen soll.

SJed Cronabethbeer in starcken Essig/ laß abkühlen/ und gieß es einem lebendigen Capauner ein/ beutl ihn so lang/ biß er todt ist/ bind ihm den Halß zu/ und laß ihn über Nach hencken/ rupff ihn truckner/ thue das Jngeweid herauß/ wisch ihn mit einem saubern Tuch auß/ paitz ihn in siedenden Essig/ thue in den Essig Pfeffer/ Nägerl und Cronabethbeer/ gieß die Paitz 3. oder 4. mahl darüber/ spick ihn mit Speck/ Nägerl und Zimmet/ steck ihn an ein Spiß/ und speihl ihn wie ein Faßhan/ wann er ein wenig übertrückert/ begieß ihn mit feiner eignen Suppen.

236. Schnepffen zu braten.

RUppf die Schnepffen trucken/ zieh ihnen die Haut von Kopff/ stoß ihnen den Schnabel mitten durch den Leib/ spick sie/ und steck sie an den Spieß/ daß er beym Senckel (!) ein/ und beym Flügel wider außgehe/ brat sie/ leg 1. oder zwey Schnitten geröste Semmel in die Bratpfannen/ damit das Abtropffen der Schnepffen darauff falle/ oder auch vor den hindern Theil die Schnitten binden/ willst du/ so kanst auch ein Suppen darüber machen mit Weinbeerl-Safft/ und etwas Gewürtz/ in dieser Suppen laß das Brod ein Sud thun/ und richt die Schnepffen darauff/ gib Lemoni darzu.

237. Ein Indian zu braten, daß er schön weiß und marb seye.

WAnn er alt ist/ und sauber geputzt/ laß ihn über Nacht in Saltz-Wasser ligen/ wasch ihn wider sauber auß/ und saltz ihn/ thue wohl Majoran und Pfeffer darein/ und brate ihn langsam und schön im Safft. NB. Man soll in alle Hüner/ Gänß und Capauner jederzeit Majoran stecken/ schmecken sie schön.

238. Reb-Hasel-Hüner/ und Faßhanen zu braten.

NAchdem das Jngeweid herauß/ spicks mit klein Speck/ den Reb- und Haselhüner must du den Kopff/ und etliche Federn in Flügeln lassen/ damit man den Vogel an Federn erkenne/ wann du wilst/ kanst die Hasel-Hünel mit Austern füllen.

239. Ein Lämmernen Haasen zu braten.

SChneid einem Lämpel den Leib mit den vordern Füßen hinweg/ wie mans mit einem Haasen zu machen pflegt/ spick ihn mit kleinen Speck/ brate ihn/ und mach ein Sardellen-Suppen darunter.

240. Gebratener Reb-Schlegel. (!)

SPick ihn dick mit kleinen Speck/ brate ihn/ und begieß ihn stäts mit heissen Butter und Essig/ du kanst ihn auch mit einer Sardellen-Suppen geben/ du kanst ihn auch etliche Tag in kalten Essig paitzen/ spicken/ braten/ und ein Suppen von Milchram/ und von der Suppen auß der Brat-Pfannen darüber machen.

Seite 45

241. Indianische Hünel zu braten.

VERbind sie gantz über die Brust/ mit braiten Schnitten Speck/ und laß sie so langsamb braten.

[242.] 252. Gebratener Faßhan.

HALben Theil gespickt/ und halben Theil mit Speck verbunden/ gebraten/ und warm gegeben mit den Federn in den Flügel.

243. Stuffada zu machen auff Wällisch.

KAuff ein Lungenbraten/ paitze ihn mit halb Wein und Essig/ Kimmel/ Cronabethen und Roßmarin/spicke ihn mit dicken Speck über quer/ laß ihn etliche Sud thun/ hernach steck ihn an ein Spiß/ begieß ihn mit der Paitz/ ehe du ihn gibst/ besträhe ihn mit Lemonischäller.

244. Mandel-Kren über gebratene Gänß und Lungenbraten.

SCHwöll Mandel/ und stoß klein/ nimb weniger Kren als Mandel/ rührs untereinander/ thue Zucker darunter/ laß sieden/ wann du es willst anrichten/ schütts über das Gebrattene.

NB. Zu dem Gebratenen ist gebräuchlich/ daß man jederzeit Salat gebe/ welchen ein jeglicher nach seinem Belieben gemischt/ oder allein geben kann/ bey vornehmen Orthen gibt man auch von allerhand Wällischen Früchten/ Lemoni/ Citroni/ Pomerantzen/ so mit Granat-Aepffel-Kerner regulirt/ auch allerhand Salsen/ wie jeder will.

Von allerhand Krapffen und Bachwerch

245. Mandel-Kraffen zu machen.⁵⁵

MAN soll mandel auff das kleinst bereiten/ und wohl zuckern/ und von zwey oder drey Ayrn die Clar nehmen/ nachdem man vil macht/ mit einem Frischen- oder Zimmet-Wasser wol zu kochen/ und unter die Mandel rühren/ darnach soll man mit den Ayrdottern und schönen Mehl ein Taigl anmachen/ und zimlich zuckern/ und ein Blätl außwalgen/ die Füll dar-auff legen/ und mit einem Rädcl fein lange Stritzel/ die eines Fingerlang/ und eines zwerchen Fingers dick seyn/ abrädlen/ und das Abgerädlete über sich kehren/ und an den Oerthern mit Ayrclar fein zusammen bicken/ wie ein Ringel/ und in einer Dorten-Pfannen bachen; wanns halb gebachen seyn/ einen Ayrdotter mit frischen Wasser und Zucker abschlagen/ und damit bestreichen/ und folgends bachen.

246. Andere Mandel-Krapffen im Schmaltz gebachen.⁵⁶

MAN soll die Mandel auff das kleinst bereiten/ und umb 1. Pfenning

Seite 46

Semmelschmollen im frischen Wasser waichen/ und wider wol außdrucken/ und darunter stossen/ und wohl zuckern; darnach 3. oder 4. Ayrdotter daran

⁵⁵ entspricht Rez. 44 im Kochbuch 1686, S. 35

⁵⁶ entspricht Rez. 45 im Kochbuch 1686, S. 36

schlagen/ daß es ein feines Taigl wird/ ist es zu dünn/ so kan man ihm mit einer gestossenen Semmel helffen/ darnach soll man Feurwitzl darauß machen nicht gar ein Fingers dick/ die müssen unter sich gespitzt seyn in der Form der kleinen Rüblein/ die man Gefätter-Rüblein nennt/ darnach in einem Schmaltz fein kühl bachen/ und wann mans herauß thut/ oben darauß ein Roßmarin-Wipffel stecken/ so stehen sie gar fein/ seyn warm gar gut/ wann mans also warmer auff die Taffel gibt.

247. Den Taig zu den bachen Aepffel/ Weixel/ und anderen Sachen/ daß er gar hoch aufflaufft, zu machen.⁵⁷

MAn soll nehmen die süsse abgenommene Milch/ dieselbe wol warm lassen werden/ und ein wenig Schmaltz darin zergehen lassen/ und schönes Mehl darein rühren/ daß es so dick wird/ wie ein Koch/ darnach soll mans auff einer Glut wol abtrückeren/ 2. oder 3. Ayr/ darnach man vil macht/ in das heisse Wasser legen/ und eines nach dem andern in Taig schlagen/ und glat abschlagen oder rühren/ daß er in der Dicken ist wie ein Strauben-Taig; wann man Weixel darauß bachen will/ soll man nur allezeit ein Weixel nehmen/ da der Stengel halb abgeschnitten ist/ in den Taig duncken/ und im Schmaltz bachen/ so lauffen sie gar hoch auff; also kan man auch Aepffel/ Salbey/ Zwespen/ Zibeben/ und was man will bachen. Wann man dörrte Weixel siedet/ und fein übertrückeren läst/ und steckts an kleine Spißl/ und bachts auß solchen Taig/ so werden sie gar schön und gut; wann mans anricht/ muß man die Spißl darauß nehmen oder ziehen/ will man gern/ so macht man ein gutes zuckertes Weixel-Süppel darüber.

248. Die rundten Brand-Küchel zu machen.⁵⁸

MAn soll in ein frisch Wasser eines halben Ay groß Schmaltz legen/ und darinnen sieden lassen/ darnach ein schönes Mehl darein rühren/ so vil daß nur das Mehl naß seye/ darnach soll mans auff heissen Aschen wol abtrückeren/ daß er gar trucken wird/ alsdann soll man Ayr in ein heiß Wasser legen/ und eines nach dem andern daran schlagen/ und wohl abrühren/ oder in einem Mörser stossen/ biß der Taig so dick wird/ als ein Koch/ alsdann soll man ihn auff ein schmaltziges Däller thun/ und mit einem Löffel fein rundte Bröckl ins Schmaltz ziehen/ das Schmaltz muß nicht gar heiß seyn/ und also fein kühl bachen/ stäts riglen/ und mit einem Löffel darauß giessen/ so lauffen sie schön auff/ und werden gar rogl.

249. Spritz-Krapffen zu machen.⁵⁹

MAn soll den Taig machen/ wie zu den Brand-Küchlein/ allein an statt deß Wassers soll man Milch nehmen/ und wann der Taig fein zäch abgestossen ist/ soll man in die Spritzen zerlassenes Schmaltz giessen/ und

Seite 47

den Taig darein thun/ und also in die Pfann drucken in das Schmaltz/ nicht dick übereinander/ nur zweyfach/ das Schmaltz muß ein wenig warmer seyn/ als zu den Küchlen/ doch auch nit gar heiß.

⁵⁷ entspricht Rez. 46 im Kochbuch 1686, S. 37

⁵⁸ entspricht Rez. 48 im Kochbuch 1686, S. 40

⁵⁹ entspricht Rez. 49 im Kochbuch 1686, S. 40

250. Spritz-Krapffen von Mandel.⁶⁰

MAN soll Mandel auff das kleinst bereiten mit frischen Wasser und Zucker/ darnach darunter nehmen ein schönes gefähtes Mund-Mehl/ und mit Ayrclar von neu-gelegten Ayrn ein Taigl anmachen/ so dick/ daß in der Spritzen bleiben/ darnach ein Schmaltz übersetzen/ das aber nicht gar heiß wird/ und wie andere Spritz-Krapffen durch die Spritzen hinein drucken/ und bachen/ sie müssen nicht braun werden/ je weisser sie seyn/ je besser/ wanns noch heiß seyn/ soll mans zuckern.

251. Zucker Sträubl zu machen.⁶¹

MAN soll schönes Mehl nehmen/ und fast den dritten Theil Zucker/ darnach Ayrclar/ und 2. Löffel voll frisch Wasser/ und ein Löffel voll Wein nehmen/ alles wohl zerklopfen/ und darmit ein dünnes Sträubl-Taigl anmachen/ und gar wohl abrühren/ und das Schmaltz in der Pfann lassen heiß werden/ aber nicht gar zu heiß/ und den Taig durch ein enges Trichterlein darein ziehen/ und bachen/ nicht braun/ und wann mans herauß thut/ soll mans geschwind über ein kleines Prügerl wicklen/ wie die Hollipen/ und mit den Prügerl auff die Schüssel legen/ darin mans anrichten will/ und erst auff der Schüssel das Prügerl außziehen/ sie lassen sich nimmer umblegen/ zerbrechen unter den Händen.

252. Die Waffen-Krapffen mit Mandeln zu machen.⁶²

MAN soll nehmen ein halb Pfund klein bereite Mandel/ 4. Ayrdotter/ und ein gantz Ay/ mit dem soll man die Mandel wohl abtreiben/ und wohl zuckern/ darnach soll man nehmen ein gutes Stückl süssen Ram/ und ein gutes Stuck Butter darin zergehen lassen/ und an die Ayr und Mandel giessen/ und wohl abtreiben/ darnach schönes Semmel-Mehl darein rühren/ daß so dick wird/ wie ein Strauben-Taig/ alsdann das darzu gehörige Eysen wohl lassen warm werden/ und mit Butter schmieren/ und den Taig mit einem Schöpff-Löffel darauff giessen/ und ob einer Glut herab bachen/ und wann mans von Eysen thut/ geschwind über ein Walger wicklen/ daß sie krumb werden/ wie ein Hollipen.

253. Sack-Kuchen zu machen.⁶³

MAN soll nehmen 8. Ayr/ und ein gute süsse Milch/ und wohl abrühren/ und mit schönen Mehl ein Taig anmachen/ wie ein Strauben-Taig/ denselben in ein leines Säckel giessen/ nicht voll/ und zubinden/ und in ein siedendes Wasser legen/ und sieden lassen/ biß vest wird/ darnach herauß thun/ und lange Schnittl darauß schneiden/ zween Finger breit/ und kühl im Schmaltz bachen/ die Pfann stätts rügel/ und mit einem Löffel das

Seite 48

Schmaltz darauff giessen/ so gehen sie schön hoch auff/ und werden gar schön hoch.

254. Ram-Krapffen zu machen.⁶⁴

⁶⁰ entspricht Rez. 50 im Kochbuch 1686, S. 41

⁶¹ entspricht Rez. 52 im Kochbuch 1686, S. 42

⁶² entspricht Rez. 53 im Kochbuch 1686, S. 43

⁶³ entspricht Rez. 54 im Kochbuch 1686, S. 44

MAN soll nehmen ungefehr ein halbes Seitl obern süßen Ram nach dem allerbesten/ in ein Pfann/ und also siedig darein kochen gar ein schönes Mehl/ daß so dick wird wie ein Koch/ und soll man ihn auff der Glut wol abtrückern/ zuvor aber 4. Ayr in ein warmes Wasser legen/ daß so warm ist/ daß man die Hand mit darinnen halten kan/ und sie ein wenig lassen anlaufen/ da soll man eins nach dem andern in Taig schlagen/ und wohl rühren/ darnach den Taig auff ein schmaltziges Däller thun/ und fein Stritzl in ein nicht heisses Schmaltz einziehen/ ist der Taig zu lind/ so fahrens von einander/ und kan mans rund einziehen.

255. Die drey Pfannen-Krapffen.⁶⁵

MAN soll in Kühewarmer Milch ein Bröckel Schmaltz zergehen/ und wohl warm lassen werden/ und mit 5. Ayr/ die zuvor in warm Wasser gelegen/ und schönes Mehl/ ein Taig anmachen/ ein wenig dicker als ein Strauben-Taig/ man muß nur ein Ay nach dem andern darein schlagen; darnach soll man ein wenig Schmaltz in ein Pfann nehmen/ und zergehen lassen/ und den Taig darein schütten/ und auff gar einen kleinen Glütl trückern lassen/ biß er sich schneiden läst/ darnach soll man ihn auff ein schmaltziges Däller legen/ und langlechte Stritzel darauß schneiden/ nur ein wenig/ und fein kühl in Schmaltz bachen.

256. Ein Essen so man den faulen Hansen nennet.⁶⁶

MAN soll nehmen umb 3. Kreutzer ein schön weissen Semmel-Taig/ und ein halb Maß deß besten Milchram/ 4. oder 5. Ayrdotter darin wohl zerschlagen/ auch zwey Löffel voll frische Biergärben/ alles in den Taig giessen/ und abrühren/ ist er zu dünn/ so soll man mehrer Mehl darein nehmen/ und rühren/ und auff einem warmen Ofen stehen lassen/ und auffgehen/ alsdann soll man den Taig noch einmahl gar wohl und starck würcken/ daß er vest wird/ und formiren wie ein Zucker-Hut/ und in den Bach-Ofen schiessen/ und fein warm/ doch gemacht lassen bachen/ so vil daß man ihn schneiden kan/ alsdann soll man ein scharffes Messer nehmen/ und am Boden herab schneiden eines grossen Fingers dick/ und das andere alles nach einander zerschneiden eines Messer-Rucken dick/ allein der Kopff muß auch so dick seyn/ als das Untere/ alsdann solle man ein frischen Butter wol mit Zucker vermischen/ und die Schnitten zu beyden Seiten zimlich dick damit bestreichen/ und auff einander legen/ und wider in den Bach-Ofen einschiessen.

257. Die Blätleten Golatschen zu machen.⁶⁷

MAN soll nehmen ein Mäßl schönes Semmel-Mehl/ das warm ist/ und ein gute Biergärben bey einem halben Seitl/ dieselbe warm machen/

Seite 49

und wohl rühren/ daß gar faimig wird/ darnach ein guten Milchram nehmen/ so vil daß man den Taig in rechter dicken/ wie ein Krapffen-Taig anmachen kan/ den Milchram warm machen/ und unter die Gerben giessen/

⁶⁴ entspricht Rez. 55 im Kochbuch 1686, S. 44

⁶⁵ entspricht Rez. 56 im Kochbuch 1686, S. 45

⁶⁶ entspricht Rez. 57 im Kochbuch 1686, S. 45

⁶⁷ entspricht Rez. 58 im Kochbuch 1686, S. 46

wohl rühren/ und damit den Taig anmachen/ zuckern und 2. Stund auff den Ofen setzen/ biß daß er auffgehet/ doch muß nicht zu heiß auff dem Ofen seyn; wann er gangen ist/ soll man ihn auff den Tisch thun/ und mit den Händen ein wenig überstossen/ darnach alle mahl so vil nehmen/ als zwey Hand groß/ und mit einem Walger der Läng nach außtreiben einer Spannen breit/ und eines Messer-Ruckens dick/ darnach mit zerlassenen Butter oder Schmaltz schmieren/ und übereinander wicklen wie zu vor/ aber nicht mehr bestreichen/ das soll man drey oder vier mahl thun/ zum vierdten mahl soll man ihn mehr so dünn außwalgen als eines Daums dicks/ und mit Schmaltz bestreichen/ und ein wenig rasten lassen/ darnach wider so dünn außwalgen/ als das erste mahl/ und wider über einander wicklen/ und wider so dünn außwalgen/ und wann mans hat zum andern mahl außgewalgt/ soll mans wider bestreichen und zusammen wicklen/ und noch zweymahl also dünn außwalgen/ und allezeit zusammen wicklen; darnach soll man ihn ein Spann breit/ und zwey Spann lang machen/ also kan man den gantzen Taig verarbeiten/ und bey einer Viertelstund ligen lassen/ daß er ein wenig außgehet/ und wann mans einschießt/ mit Schmaltz bestreichen/ sie seyn lang gut/ man kans in einer Dorten-Pfannen wärmen/ so werden sie/ als wären sie erst bachten worden.

258. Die guten Böhmischen Gollatschen.⁶⁸

MAAn soll einen solchen Taig nehmen/ wie oben vermeldet/ und eines Messer-Rucken dick runde Blätl außwalgen/ ein wenig grösser/ als ein zinneres Däller/ darnach soll man von guten süsser Milch und Ayrn/ ein gutes Töpffel machen/ dasselb auff einem Tuch und Reiterl gar wol auffstreichen/ daß gar trucken wird/ das Töpffel soll man darnach mit einem guten dicken Ram/ und zerlassenen Butter anmachen/ in der Dicken als ein Koch/ daß es sich auffstreichen läst/ und also diß Töpffel auff die außgewalgene Blätl streichen/ noch so dick als der Taig ist/ man muß gar nit an die Oether (!) hinauß streichen/ sondern man muß ein Finger breit lähr lassen/ zweyfach über einander legen/ daß am Ranfft dicker wird/ damit die Faisten nicht abrinnen kan; ehe mans einschießt/ muß mans aber mit Butter bestreichen/ und muß die Füll erst darauff streichen/ wann das Lädle auff dem Ofen-Schüssel ligt/ wann mans essen will/ soll mans wärmen.

259. Pugatschen-Brod von Kockholkhy.⁶⁹

EJn Mäßl Mehl/ von Fudermäßl/ ein Mäßl Anneiß/ ein Mäßl Fenichel/ ein Löffel voll Schmaltz/ zwey Mäßel Milch/ und umb 2. Pfenning Gärben/ ein Vierting Zucker/ ein wenig Saltz/ ein wenig frisches Wasser. Dises

Seite 50

alles zusammen wacker abgeknödet/ und zu einem langen Stritzel formiret/ hernach gehen lassen/ und bachten/ hernach wann es bachten ist/ also warmer zu Blätl geschnitten/ so dünn als mans haben will.

260. Ayr-Küchel bachten.

NJmb 5. oder 6. Ayr/ klopfes/ thue sie in ein laues Schmaltz/ als wann du ein Eingerührte wollst machen/ rührs so lang biß glat wird/ und

⁶⁸ entspricht Rez. 59 im Kochbuch 1686, S. 48

⁶⁹ entspricht Rez. 60 im Kochbuch 1686, S. 49

wanns schon hart wird/ so rühr ein wenig Semmel-Mehl darein/ daß es fein dicklecht wird: darnach thue es auff einen höltzernen Däller/ mach ein Schmaltz heiß/ legs ein/ klein und groß/ und bachs.

261. Ayr-Bretzen zu machen.

NJmb umb 3. Kreutzer Semmel-Taig/ und 7. Ayr/ thue Butter darein/ so vil als 2. Ayr groß/ auch Milchram/ thue alles untereinander/ darnach mach Bretzen darauß/ und trags zum Becken/ so seyn sie gut.

262. Bixen-Krapffen.

MAch ein Taig mit Ayr und Milch an/ füll die Bixen voll/ legs in ein siedendes Wasser/ laß sieden/ biß es außgesotten hat/ alsdann nimb sie auß der Bixen/ schneids zu Schnitten/ oder laß gantz/ wie du willst/ bach sie kühl auß dem Schmaltz/ so seyn sie recht/ das Saltz vergiß nicht.

263. Feygen bachen.

NJmb gantze Feygen/ drucke sie fein übereinander/ schneid darzu Rinden von einer Semmel/ auch Aepffel/ welche rund und breit geschnitten seynd/ wie auch Feygen/ stecke sie zwischen die Feyden (!) an ein höltzern Spieß/ tuncke es in ein Taig der von Mehl und Wein angemacht ist/ thue es in ein heiß Schmaltz/ bache es langsam auß/ schneide es vom Spieß herunter gib es mit Zucker.

264. Gebachene Brüßl.

Säuber die Brüßl/ schneid Plätzlein darauß/ und rösts im Schmaltz/ legs in ein Schüssel/ nimb Wein-Essig/ Fleischbrüh/ Pfeffer/ Saffran/ Mauscatblühe (!)/ laß auff der Kohlen breckeln/ richts darüber.

265. Gebachene Semmel.

NJmb ein weiß Laiblein/ stoß die Rinden überall darvon mit einem Rib-Eysen/ darffst nicht gar auff die Brosam wegstossen: Darnach so schneid fein runde Schnitten darvon/ und nimb ein Weinbeer-Latwergen/ bestreich die Schnitten innen und aussen/ setz zwey auffeinander/ doch daß unten und oben nichts sey/ duncks darnach in ein Taiglein/ und bachs.

266. Gerben-Krapffen zu machen.

NJmb von schönsten Mehl/ setz/ daß es warm wird/ alsdann nimb ein süssen Butter/ den zerbrößlet klein in das Mehl/ darnach nimb 1. oder 2. Löffel von Gerben/ oder darnach du vil machen willst/ rührs unter ein süsse Milch/ die muß auch lablet seyn/ mach ein Taig auß dem Mehl/ und But-

Seite 51

ter daran/ nicht zu dünn/ darnach nimb Ayr in ein warmes Wasser/ schlag eines nach den andern drein/ nicht alle gantz/ halb Dotter/ und halb gantz/ schlag ihn nicht gar starck ab/ er wird sonst zäch/ laß ihn auffgehen/ darnach leg sie auff ein Bredt/ bachs kühl herauß/ sie seynd gut und recht.

267. Aufgeloffene Haasen-Oehrl.

NJmb Schmaltz und Wasser in ein Pfann/ laß sieden/ gieß es in schönes Mehl/ und schlag 3. Ayr daran/ mach einen Taig/ und walg ihn dünn

auß/ formier Haasen-Oehrl/ und bachs im Schmaltz.

268. Noch andere.

MAch einen Taig an/ mit etlichen Ayrn/ nimb ein Löffel voll Milch saltz/
mach den Taig nicht zu hart/ wälger ihn auff das dünnest/ forms dar-
nach wie Haasen-Oehrlein/ man muß den Taig zweyfach zusammen legen/
und mit einem Rädlein/ herumb fahren/ lege es ins Schmaltz/ und bachs/
sträh Zucker darauff.

269. Hirsch-Hörner.

NJmb 6. Ayr/ kloppfs wohl/ thue 3. Löffel voll Zucker daran/ mach ein
guten Taig/ schneid ein Stücklein herab/ das wälgere in der Form wie
ein Spindel/ und so dünn/ daß es zweyfach einem Hirsch-Horn vergleicht/
und bachs im Schmaltz. Und wann du es auffträgst/ so setz allzeit zwey und
zwey gegen einander auff der Schüssel/ so siehts wie Hirsch-Hörnerl.

270. Hirsch-Brein zu bachen.

SJede den wohl starck in einer Milch/ und schütt ihn auf ein Däller/ laß
ihn wohl erkalten/ und schneide Schnitz darauß/ drucks ins Mehl/ und
bachs in Schmaltz.

271. Krapffen von Mandel zu bachen ohne Taig.

NJmb ein Vierting Mandel/ stosse sie klein/ thue ein Löffel voll geribe-
ne Semmel darein/ drey Löffel voll Rosen-Wasser/ zwey Löffel voll
Zucker/ nimb auch ein wenig Schmaltz darunter/ so wird es fein mürb dar-
von: darnach mach ein schönes Blat/ und fasse die Krapffen nicht
zu voll/ sie lauffen sonst auß/ und bache sie nicht zu heiß/ und nicht zu kalt.

272. Krapffen von Kitten bachen.

NJmb die Kitten/ schäle und schneide sie/ laß solche darnach im Schmaltz
rösten/ alsdann hacke sie gar klein/ nimb ein Latwergen/ auch geriben
Lebkuchen/ Zucker und Pfeffer/ so deynd sie gut.

273. Küchel bachen für Krancke.

NJmb ein Viertl von einer Hennen/ die gesotten ist/ nur das Fleisch/
schneid es klein/ und nimb Zwespen/ thue die Kern herauß/ schneid sie
auch klein/ nimb Semmel-Mehl und Ayrdotter/ mach ein Kuchleins-Taig
und bachs.

Seite 52

274. Mandel zu bachen.

NJmb gestossene Mandel/ thue Zucker und Rosen-Wasser darunter/ mach
ein Plätz-Taig an/ streichs darauff/ und oben wider eins drauff/ legs ins
Schmaltz/ und bachs.

275. Regen-Würm zu bachen.

NJmb 3. oder 4. Dotter/ Zucker und Rosen-Wasser/ und ein wenig An-
neiß/ mach ein Taigl an von schönen Mehl/ walg ihn auß/ eines Messer-
rucken dick/ nimb ein Krapffen-Rädel/ und rädell ein Stritzel herab/ aber
nicht so dick als ein Regen-Wurm/ dann in bachen werden sie schon dicker/

legs auff ein Däller hin und her/ wie ein Fisch oder Regen-Wurm/ oder Zweiffels-Knopff/ wie du wilt/ und legs also gemacht in das Schmaltz/ sie bachen sich gar geschwind/ kanst auch Hirschen-Hörner darvon machen.

276. Salbey zu bachen.

NJmb schönes Mehl/ mach ein Taig mit kalten Wasser an/ daß er schön glat wird/ schlag ein Ay daran und treib ihn glat ab/ gieß ein wenig sauren Wein daran/ nicht vil/ mach ihn darnach mit Ayrclar an/ dünn wie den Strauben-Taig oder noch dünner/ nimb ein wenig Schmaltz in den Taig/ schlag ihn wacker ab/ nimb darnach schönen Salbey/ der fein groß und frisch ist/ zieh ihn durch den Taig/ leg ihn in das heisse Schmaltz/ gieß das Schmaltz mit einem Löffel darauff/ so werden sie noch grösser/ und bald bachen/ man muß geschwind damit seyn/ und das Schmaltz muß heiß seyn/ sonst gehen sie nicht auff/ vergiß auch das Saltz nicht.

277. Strauben zu bachen.

NJmb ein 3. Seitl-Häfen/ halb voll von schönsten Mehl/ setz/ daß fein warm wird/ brenn ein Brocken Schmaltz darein/ ungefehr ein Viertel/ rühr das Mehl wohl untereinander ab/ leg 7. Ayr/ in ein warmes Wasser/ schlag eines nach dem andern darein/ fünff gantze/ und zwey Dotter/ laß ein Schmaltz in einer Pfann wohl heiß werden/ dunck den Strauben-Löffel in das heisse Schmaltz/ füll ihn voll deß Taigs an/ und laß gemacht in die Pfann/ kehrs bald umb/ daß sie nicht zu braun werden/ den Taig must du zuvor mit Wein anmachen/ ehe du die Ayr darein schlägst/ nimb ein halb Seitl guten Wein/ und nicht gar zu vil Wasser/ mach ihn nicht gar dünn an/ damit er von Ayrn die rechte Dicke bekommt.

278. Kitten-Strauben zu bachen.

NJmb 8. Kitten in ein Häfen/ gieß Rosent Wasser daran/ laß gar waich sieden/ darnach schäll es und schneids blätlet/ treibs durch ein Reiter/ nimb ein gute Hand voll Mehl/ und vier Ayrdotter und ein gantzes Ay/ 20. gestossene Mandel/ und ein wenig Rosen-Wasser/ und ein gute Hand voll Zucker/ nimb ein Schmaltz in einer Pfannen/ und bachs wie die Mandel-Strauben/ nimb auch so vil Butter darzu/ wie zu den Mandel Strauben.

Seite 53

279. Wasser-Strauben.

NJmb 5. Ayr/ schlag sie wohl ab/ nimb Milch darunter/ mach ein schönen Taig an/ dicker als ein Strauben-Taig/ hitz ein Wasser in einer Pfann/ wann es sieden thut/ so mach ein Sträubel mit dem Trichter in das Wasser/ wann es genug gesotten hat/ so thue das Sträubel auff ein Raindl herauß/ mach wider eins/ biß du den Taig gar hast/ aber ein jedes Sträubel absonderlich/ bachs also bey ein Aschen-Feuer herunter/ sonst macht mans auff ein Schüssel/ und strähet Weinbeerl zwischen/ und brennt sie mit einem heissen Schmaltz ab/ setze sie auff ein Glüt/ daß fein warm bleiben.

280. Gerben-Strauben.

NJmb ein guten Milchram/ laß ihn warm werden/ spriteln/ und nimb 4. Ayrdotter/ und zwey gantze Ayr/ dann gieß so vil Ram daran/ als Ayr seyn/ auch zwey Löffel voll gute Gerben/ spritels wohl durcheinander

ab/ hernach nimb ein gutes Mehl auff ein Schüssel/ schneid 3. Stritzel frischen Butter darein/ so du wilst/ auch ein wenig Muscatblühe/ saltz es/ und sey die angemachten Ayr dotter darunter/ rührs wohl ab/ daß es ein zächer Taig werde/ doch nicht gar zu dünn/ fülle den Taig in einem Strauben Löffel/ und Bachs.

281. Aepffel-Strauben.

NJmb 2. Ayr und wenig Wein/ mach ein Taig an/ schneid die Aepffel gewürfflet/ rührs in den Taig/ laß ein Schmaltz heiß werden in einer Pfannen/ gieß die Aepffel und den Taig darein/ bachs und kehrs etlich mal umb/ nimbs herauß/ und richts gezuckerter an.

282. Süß Brod zu bachen.

NJmb 3. Ayr/ schlags in ein saubers Peck oder Schüssel/ thue die Vögerl darvon/ saltz es ein wenig/ zertreib die Ayr/ nimb drey und einen halben Vierting Zucker/ zerstoß ihn klein/ schütt in unter die Ayr/ und treibs gemacht ab/ hernach nimb gutes durch geschlagenes Semmel-Mehl darzu/ mach ein Taig darauß/ in der Dicke wie zu einem Brand-Kuchen/ zäch ihn wol ab/ und misch nach Belieben Aneiß darunter/ nimb 3. Oblat/ schlag den Taig darauff/ nimb ein Dorten-Pfannen/ schmiers ein wenig mit Schmaltz/ und wisch wider sauber auß/ setz auff ein Glut/ doch daß es nicht gar zu heiß werde/ leg das Oblat mit den Taig darein/ besträh es mit Zucker/ laß fein braun bachen/ hernach nimbs herauß/ und leg andere darein/ so lang du Taig hast.

283. Salbey-Küchel/ die nicht schmaltzig seyn.

SCHlag Ayr auff/ schlags wohl ab/ rühr Mehl und ein Löffel voll Milch/ und ein Löffel voll Wasser darein/ daß der Taig dünner sey/ als ein Strauben-Taig/ saltz und bachs.

Seite 54

284. Milchram-Krapffen zu machen.

ERstlich nimb süssen Milchramb/ der nicht gerinnt/ laß ihn sieden/ und wann er gleich herüber sied/ so rühr ein gutes Mehl darein/ welches nicht nachlast/ biß es fein fett ist/ alsdann trückne den Taig ein wenig/ auf einem Glüt/ schlag warme Ayr daran/ biß er in der Dicke wird/ wie ein Küchel-Taig/ leg ihn auff ein höltzernes Däller/ schneid mit ein Messer hüpsch lange Stritzel hinab/ und bachs im Schmaltz fein kalt.

285. Spanische Brod zu machen.

MAAn nimbt 3. gantze Ayr und 2. Dotter/ ein Löffel voll Rosen-Wasser/ diß alles bey einer Viertelstund gerührt/ Jtem ein Vierting Zucker/ ein wenig schönes Mehl/ wider bey einer Viertelstund darunter gerührt/ nimb die Erdenen Mödel/ schmiers mit Schmaltz/ und gieß den Taig darein/ nur halb voll/ bachs gar langsamb/ oben auff setz ein Glut/ bachs Semmel-Farb/ so seynd sie fertig.

286. Noch eines mit Mandeln.

EJn Pfund Zucker fein klein gestossen und gefähet/ ein halb Pfund Mandeln/ immerzu mit Rosen-Wasser klein gestossen/ alsdann nimb 6. Ayr/

schlags unter die Mandel/ rührs wohl ab/ heranch thue den Zucker darunter/
und rührs ein gute Weil/ dann 3. Viertel Mehl auch darunter gerührt/
die Mödel mit Butter geschmiert/ und den Taig darein gegossen/ gar kühl
gebachen/ damit sie schön auffgehen.

287. Zibeben zu bachen.

NJmb schöne grosse Zibeben/ schwöll sie in einem Wasser/ thue die Ker-
nel darauß/ und stecke ein geschälten Mandel-Kern darein/ laß den
Stingel an den Zibeben/ ziehs durch ein Strauben-Taig/ bachs im
Schmaltz/ und gibs warmer.

288. Gebachenen Petersil.

NJmb Petersil-Würtzel und kochs/ schneids in die Lang auff/ löß den
Kern herauß/ waltz ihn im Mehl und bachs im Schmaltz.

289. Gebratener Prigl-Krapen (!) von Gerben-Taig.

NJmb schönes Mehl/ und ein Löffel voll gewässerte Gerben/ die dick ist
wie ein Taig/ etliche Löffel voll süsse Milch/ laß die Milch und Gerben
ein wenig warm werden/ rührs unter das Mehl/ wie ein Dämpffel/ laß wol
auffgehen/ hernach nimb widerumb Milch/ und ein Viertel Butter
oder Schmaltz/ 5. Ayr von dreyen die Clar hinweg gethan/ rührs in die
Milch/ das Schmaltz oder Butter must du zergehen lassen/ nimbs auch
darunter/ mach das obgemeldte Dämpffel mit ab/ daß es gleichwie Ger-
ben-Krapffen-Taig wird/ hernach nimb ein gute Hand voll Weinbeerl/
wasch sauber auß/ trückers ab/ ein wenig gestossene Muscatblühe unter den
Taig/ streich oben auff etwas Schmaltz/ daß er nicht sper wird/ laß den

Seite 55

Taig wider gehen/ so dann nimb den Krapffen-Spiß/ schmier ihn wol ein
mit Schmaltz/ leg ihn zum Feuer daß er wol heiß wird/ und faime/ nimb
den Taig/ amch ihn in Händen Finger dick auß/ wie ein Stritzel/ ist er zu
lang/ so mach 2. Stritzel/ wind den Taig auff den heissen Bratspiß/ schlag
ein geschmiertes Papier darumb/ und binds mit Spagat zu/ daß er nicht
herab falle/ brat ihn bey einem guten Feuer ein Viertelstund/ biß er braun
wird/ du must den Krapffen mit Schmaltz und Butter begiessen/ wann
er aufflaufft/ laß den Spagat nach/ daß er Platz habe/ so ist er fertig/ zu-
cker ihn nach deinem Belieben.

290. Spiß-Krapffen.

NJmb ein gute süsse Milch/ zu einem Kraffen brauchst du wohl
3. Seidl/ nimb 2. gantze Ayr/ und 4. Dotter/ ein guten Viertel
süssen Butter/ klein geschnittene Nägelein/ Muscatblühe/ Jmber und Zu-
cker/ diß alles unter die Milch/ nimb schönes Mehl/ mach einen Taig an/ der
nicht zu dick ist/ daß er gleich rinnt/ mach den Spiß heiß/ schmier ihn/ gieß
disen Taig mit einem Schöpff-Löffel darauff/ brat ihn gemach/ den er fällt
gern herunter/ du must auch ein Brat-Pfannen untersetzen/ den Krapffen
darffst du nicht so lang machen/ als den obigen aufgewundenen/ wann
er nur ein viertel Elen lang ist/ gieß fein langsamb auff/ damit er bleibt/
und knopperig werde/ wie ein Holtz-Schlägel/ brat ihn bey anderthalb
Stund/ daß er ein schöne Farb bekomt.

291. Ein anderer.

MAN soll in einem Seitl guter oberer Milch/ die dar süß ist/ eines Ay groß Butter oder Schmaltz zergehen lassen/ und darunter thun zwey Löffel voll frische Biergerben/ und 5. Ayrdotter/ alles wol abgeschlagen/darnach mit schönen Semmel-Mehl/ das warm sey/ ein Taig anmachen/ so vest/ daß er immer in Händen kläbt/ und mit den Händen wohl arbeiten/ und ihn auff ein Schüssel legen/ zudecken/ und auff einen Ofen lassen auffgehen/ alsdann wider außwürcken/ und zu drey Stucken schneiden/ und fein langlecht würcken/ darnach den darzu gehörigen Spiß mit Schmaltz schmieren/ und ihn lassen warm werden/ den Taig umb und umb darumb schlagen/ und mit einem starcken Zwirn überbinden/ mit zerklopfften Ayrdotter überstreichen/ und bey einem brennenden Feuer braten/ biß erstarret/ und ihn wohl mit zerlassenen Schmaltz schmieren/ biß er braun wird/ und warm geben.

292. Wespen Nest.

NJmb ein Löffel voll Gerben unter die Milch/ ein Viertel Schmaltz oder Butter/ laß zergehen/ nimb 3 Ayrdotter und ein ganzes Ay/ ein wenig Muscatblühe/ rühr diß alles untereinander ab/ gieß es in ein Mehl/ mach ein Taig an/ der sich würcken last/ walck zwey Finger breit Stritzel von diesem Taig/ schmier die Stritzel mit zergangnem Schmaltz oder Butter/ wi-

Seite 56

ckel die Stritzel übereinander wie Schnecken/ setz ihn in einen Model/ der wohl eingeschmirt ist/ biß der boden ganz übersetzt wird/ setz den Model mit dem Taig in die Wärme/ laß ihn gehen/ biß er voll wird/ hernach bach ihn in einem Bach-Ofen oder Dorten-Pfannen/ beygleichen ein halbe Stund/ daß er ein hübsche Farb bekomme/ nimb Weinbeerl und Zucker nach Belieben darunter.

293. Kugel-Hopff.

MAch ein Taig an/ wie zu einem Wespen-Nest/ doch nicht zu dick/ dann du darffst ihn nicht auß würcken/ rühr ihn wohl ab/ gieß ihn in ein geschmirten Model/ daß er halb voll werde/ laß ihn auffgehen/ biß er voll wird/ bach ihn wie oben gemeldt/ schmir ihn mit Schmaltz oder Butter.

294. Gebachene Arbes.

NJmb ein Löffel (!) voll Schmaltz/ und laß wohl heiß werden/ schütts in schönes Mehl mit halb Wasser und Wein/ rührs klar ab/ dann schlag zwey Ayrdotter und ein ganzes Ay daran/ rühr alles zusammen wohl ab/ schütt den Taig auff ein Däller/ ziehe ihn mit einem kleinen Schlüssel-Oehrl von Däller in ein heisses Schmaltz/ und laß bachen.

295. Oblat mit gestossenen Mandeln zu füllen.

NJmb in einem frischen Wasser wohlabgewaickte Mandel/ ziehe die Haut herab/ und zerstoß/ dann nimb Rosen-Wasser/ und das Weiß von einem Ay/ zuckers und rührs durcheinander/ und fülls in die Oblat/ hernach mach ein Taigl mit Wein an/ kehre die gefüllte Oblat darein umb/ und bachs im Schmaltz.

296. Gebachene Kitten.

SCHneid grosse Kitten zu dünnen Scheiben/ thue die Kern und Stein davon/ leg in ein warmes Schmaltz/ daß nicht zu heiß/ setz auff ein Glütl/ laß ein Stund stehen/ so werdens waich/ so dann nimb einen dünnen Taig mit Wein und Zucker gemacht/ ziehs dardurch/ bachs im Schmaltz/ in welchem sie gelegen seyn/ biß daß der Taig gelb werde.

297. Holler zu bachen.

NJmb ein schönes Mehl/ und einen warmen Wein/ sambt einem Brocken Schmaltz/ laß selben in Wein zergehen/ schütts unter das Mehl/ schlag 3. Ayr daran/ mach einen Taig/ tunck den vorhero wol gewaschenen und getrückerten Holler darein/ und bach ihn.

298. Pafesen von Hirschen-March.

LAß das March einen Sud thun/ hacks/ und gewürtz mit Pfeffer und Jmber/ streichs auff Semmel-Schnitten/ bachs im Schmaltz/ und richts auff ein Schüssel/ oder bachs mit Ayrn.

Seite 57

299. Guldene Schnitten.

SCHneid Schnitten von einer Semmel/ schütt warme Milch darüber/ schlag so vil Ayr als vonnöthen/ wol ab/ waltz die Schnitten darinnen off tumb/ und bachs im Schmaltz/ richts auff ein Schüssel/ schütt Wein daran/ thue auch Zucker/ Weinbeerl und Zimmet darein/ und laß einen Sud thun/ oder gibts trucken.

300. Schnee-Ballen.

ERstlich nimb ein gutes Mund-Mehl/ ein Seitel gute Milch/ 2. Stritzel frischen Butter/ laß den Butter in der Milch zergehen/ alsdann schlage zwey gantze Ayr darein/ spritels wohl ab/ schütts unter das Mehl/ und mach einen Taig an/ walge ihn dünn auß/ und formire mit dem Krapffen-Rädl/ Schnee-Ballen/ bachs kühl im Schmaltz/ daß nicht zu braun werden.

301. Ein köstliche Speiß von gebachenen Bretzen.

MAN waltzet die Bretzen in Wein oder Milch/ lasts ansauffen/ hernach nimbt mans/ lasts ein wenig trucken werden/ absincken/ und nimb Zucker/ Zimmet und Mehl/ der Zucker muß vorschlagen/ strähe es ein/ und bach es im heissen Schmaltz.

302. Gebachene Rosen.

MAch einen Taig an/ wie zum gebachenen Salbey/ putze den gelben Botzen von den Rosen/ waltze hernach selbige im Taig/ bachs nicht zu heiß/ hernach zuckers und gibts.

303. Hollehippen zu machen.

NJmb Ayrclar/ so vil du machen willst/ klopfss wohl ab/ gieß ein wenig Milch darein/ zuckers und pfeffers/ rühre ein Mehl darein/ doch daß es nicht zu dick werde/ hernach bache es.

304. Bauren-Küchel.

NJmb schönes Mehl in ein Schüssel/ hernach thue in ein lablecht Wasser 2. Löffel voll Gerben/ und ein Ay/ schlags wohl ab/ seyhs durch ein Süb in das Mehl/ mach ein Taig dünn an/ wie andere Krapffen-Taig/ laß ein Stund ihn gehen/ hernach dunck die Hand in ein Wasser/ nimb den Taig so vil als ein Ay grost (!)/ und bachs schön kühl.

Von allerhand Pasteten und Torten

305. Von groben Taig.

NJmb Rocken-Mehl/ daß doch nicht zu grob ist/ arbeite es wohl durch mit heiß Wasser und Saltz/ daß der Taig zimblich fest wird/ disen Taig kanst du baruchen zu allen Pastetten/ die man wegschicken will/ als Schuncken oder Hammen/ Wildprät/ und sonst von allerley groben Fleisch.

Seite 58

wohl dick gemacht die Rinde/ so bleibt dir die Pastetten unzerbrochen/ führ sie hin/ wo du willst.

306. Von weissen Taig zu den grossen Pastetten.

NJmb Semmel-Mehl/ schütt es auff ein Tisch/ mache ein Grub in die Mitte/ thue Butter drein der unzerlassen ist/ Saltz/ frisch Wasser/ arbeit es wohl durcheinander/ im Arbeiten laß dir den Taig mit ein wenig Wasser besprengen/ biß er zäch und gerecht wird. Nimb dann ein Walger/ und walge es auß zu den grossen Pastetten/ sträh Mehl auff beeden Seiten/ damit es nicht an den Tisch und Walger anklebt. Mercke/ daß man im Winter mehr Butter unter den Taig nimbt/ als im Sommer/ dann im Sommer/ wann deß Butters zu vil/ so bricht der Taig/so bald man ihn nur ein wenig zu vil mit den Händen durcharbeitet/ und ist darnach nicht zu gebrauchen. Mercke auch/ wans kalt ist/ und man den Taig macht/ so decke ihn zu mit einem warmen Tischtuch/ damit er ein wenig ruhen kann/ wann er gemacht ist/ dasselbe kann man auch im Sommer thun/ allein nicht mit einem warmen Tuch/ sondern mit einer Schüssel/ oder lege ihn eine Weil in ein Mörsel. In Italien machen die Pastetten-Becken ihren Taig alle mit schweinen Schmaltz und heissen Wasser an.

307. Von mürben Taig.

NJmb Mund-Mehl/ und zimblich vil frische Butter/ wenig Milchram/ 3. oder 4. Ayrdotter/ frisch Wasser/ Saltz/ arbeit es wohl durcheinander/ mache ihn so vest/ als du immer kanst. Wann du dann willst ein Pastetten auffrichten/ so laß den Taig etwan 2. Däller dick/ oder etwas dicker/ in der Mitten aber eines Daumes dick/ so läst er sich desto besser aufftreiben. Wilst du aber Dorten machen/ so laß es nur eines halben Däller dick/ dann dieselben werden nicht hoch auffgesetzt.

308. Marben Taig zu übergeschlagenen Pastetten/ Wandel/ oder Dorten.⁷⁰

⁷⁰ nicht identisch mit Rez. 62 im Kochbuch 1686, S. 50

MAn nimbt schönes Semmel-Mehl/ auff ein Pastetten ein halb Pfund Butter/ schneid ihn in das Mehl/ schlag 4. oder 5. Ayrdotter daran/ saltz es lind/ mach ihn mit Rindsuppen oder frischen Wasser an/ daß man ihn würcken kann/ würck ihn geschwind/ und walg ein grossen Fleck auß/ füll darein Ghackl oder Fleisch/ was du willst/ thus in ein gute heisse Dorten-Pfannen/ und bachs bey einer halben Stund/ daß fein gefärbt werde/ doch must du das Fleisch zuvor ein wenig rösten und gewürtzen/ wann die Pastetl oder Wandel halb gebachen/ so must du oben ein Löchel darein machen/ sonst zerschrecken sie.

309. Butter-Taig.⁷¹

NJmb schönes Mehl/ darnach du vil machen willst/ auff ein grosse Schüssel/ oder auff ein Pastetl/ mach einen Taig beygleichen so groß als ein

Seite 59

Pfund Butter/ den Taig must du mit guten Wein und Wasser anmachen/ willst du aber nicht Wein nehmen/ so nimh ein wenig Brantwein unter das Wasser/ du must auch 2. Ayrclar/ oder 2. Dotter nehmen (aber 2. gantze Ayr gar nicht) auch eines Ay groß Butter darzu nehmen/ saltz nach Belieben/ mach alles untereinander ab/ daß ein guter fester Taig werde/ würck ihn wohl ab/ hernach nimb 1. Pfund Butter/ knött ihn/ wasch ihn wohl auß/ daß er zimlich zäch werde/ walg den Butter zu einem hüpschen Blat Finger dick auß/ leg ihn in ein frisches Wasser/ biß er wohl fest wird/ nimb den obgemeldten Taig/ und walg ihn auch zu einem solchen Blat auß/ doch daß das Blat deß Taigs grösser sey als der Butter/ nimb den Butter auß dem Wasser/ trückne ihn wohl ab/ leg ihn also auff den Taig/ und schlag ihn drey oder vierfach umb/ und walg ihn auß zu einem langen Blat/ wie man ihn einmahl überschlägt/ so muß man ihn das andermahl auch überschlagen/ also muß man ihn so oft überschlagen (biß daß der Butter in den Taig ist im Sommer 4. mahl/ im Winter 5. mahl/ du must geschwind eylen/ daß er nicht an den Tischer oder Walger klebe/ must ihn such nicht vil mehlbigen/ sonst gehet er nicht auff/ mach ihn an einem kühlen Orth (zu mercken/ den Butter must du zuvor gerechtlen/ ehe du den Taig anmachen willst) walg den Taig auß/ mache Dorten oder Pastetten darauß/ doch must du den Taig eines grossen Finger dick legen/ schneid ihn mit heissen Messern/ bestreich ihn übersich mit Ayrclar/ und zier ihn wie du willst/ bach ihn in einer guten Hitz/ so ist er fertig.

310. Schüssel-Dorten-Taig.

NJmb 1. Pfund frisch Schmaltz/ rührs ein gantze Stund auff einer Seiten/ darnach rühr ein Schöpff-Löffel voll Wein darein/ und 2. gantze Ayr und noch 2 Dotter/ auch ein Löffel voll süssen Milchram/ man muß 2. Stund rühren/ hernach rühr erst das Mehl darein so dick/ daß er sich walgen läst/ mach darauß Schüssel-Dorten/ und bachs schön rößlet.

311. Dorten-Taig von süsser Milch.

NJmb auff ein grosse Schüssel oder Blat ein halbes Pfund Butter/ schneid ihn in ein schönes Mehl/ nimb ein wenig Saltz/ und mach ihn

⁷¹ nicht identisch mit Rez. 61 im Kochbuch 1686, S. 49

mit einer süßen Milch ab/ biß das Mehl naß wird/ hernach nimb den Walger (dann du darffst ehe nicht würcken) leg ihn wie ein Butter-Taig/ biß das Mehl mit dem Butter untereinander ist/ wann der Walger gleich taigig/ so kann man ihn schon abschaben/ mehlbige den Walger widerumb/ walg ihn dünner auß als ein Butter Taig/ leg ihn in die Schüssel/ füll darein was du wilst/ mach ein Blätl oder Gätter darüber/ bestreichs mit Ayrclar/ bachs bey einer Viertelstund/ von disen Taig kan man Wandel/ oder übergeschlagene Pastetl machen.

Seite 60

312. Spanischen Taig zu machen.

NJmb Mund-Mehl/ arbeit es wohl durch mit warmen Wasser/ mach ihn gar nicht fest/ arbeit ihn ein Stund oder länger/ biß er sich vom Tisch löset/ walger ein Stuck oder 20. so dünn wie Papier auß/ zieh es noch dünner mit den Händen/ leg ein Blat unten auff den Boden in die Dorten-Pfann/ bestreich mit warmen schweinen Schmaltz/ welches du auff ein Feuer zerlassen hast/ bestreich ein Stuck 10. oder 12. lege sie auffeinander/ thue ein Füll darein/ bestreich wider so vil/ und leg sie oben auff/ beschneide es/ setz es in Ofen/ und bachs/ am Fastag bestreichs mit Butter.

313. Wie man den Oel-Taig macht/ auch wie man dem Oel den Geschmack benehmen soll.

MA n muß das Oel sieden lassen/ biß es gantz still wird/ und nicht mehr kracht/ durch dises Mittel wird ihm der Ungeschmack benommen/ man kann auch etliche Rinden Brod oder Zwiffel hinein werffen/ wann das Oel bereit ist/ so thue ein gutes Mehl auff den Tisch/ ein wenig Saltz/ Oel/ auch ein wenig Wasser/ arbeit diß alles wohl durcheinander/ daß es fest werde/ und schlage von Fischen darein/ was du wilst.

314. Zucker-Taig.

NJmb ein Viertel klein gestossenen Zucker/ thue in ein Mörsel von Allabaster oder Marmel/ thue das Weiß von halben Ay/ und ein halben Löffel voll sauren Citroni- oder Lemoni-Safft/ rühre diß wohl untereinander/ biß der Zucker beginnt dick und fest zu werden/ wann er nicht will fest werden/ so thue ein wenig Rosen-Wasser darunter/ wann der Zucker fest worden/ so stoß ihn mit eim Stößl/ biß er zum Taig wird/ der wohl fest ist/ mach Dorten oder Pastetten davon. Du kanst es auch von halb Mehl und halb Zucker machen/ auff die Weiß/ wie das vorige.

NB. In diese obgeschribene Taig kanst du nach deinem Belieben schlagen/ was du willst/ doch daß du jedem sein rechte Form gebest/ welches man im Druck nicht erklären kan/ sondern ein jedes selbst durch öffters Exercitium erlernen wird. Man kann auch auß disen Taigen/ als Butter-Mandeln/ Zucker-Taigen/ etc. allerhand Sorten/ Krapffen/ Wandel/ etc. machen. Ich habe dem geneigten Leser zu einem Unterscheid etliche Außländische Pastetten gesetzt.

315. Wie man das Gewürtz zu den Pasteten zuricht:

Erstlich süß gewürtz.

NJmb zwey Theil gestossen Jmber/ ein Theil gestossen Pfeffer/ mische es

untereinander/ thue gestossene Nägerl/ geribene Muscatnuß/ gestossene Caneel, von jedwedern 2 Loth zu ein Pfund Pfeffer/ misch es und

Seite 61

hebe es auff in lederne Säckel. Etliche lassen jedweder Gewürtz vor sich selber/ und heben es auff in lederne Säckel. Es seynd auch vil/ welche an statt alles andern Gewürtz nur allein den Pfeffer brauchen/ ob gleich das Gemischte vil liebreicher als der Pfeffer allein.

316. Gesaltzen Gewürtz.

NJmb ein Pfund Pfeffer und Jmber/ zusammen gestossen/ jedes gleich vil 2. Pfund Saltz das getrucknet ist/ misch dises wohl untereinander/ heb es auff in ein Orth/ das es nicht feucht ist/ brauche es zu den kalten Pastetten.

317. Wie man den Pastetten ein gute Farb geben soll.

NJmb Ayr/ schlage sie wohl durcheinander weiß und gelb/ bestreiche es damit/ willst du es aber noch brauner haben/ so nimb 2. oder 3. Dotter zu ein Weiß/ schlage es wohl durcheinander und brauche es/ willst du es aber gantz bleich haben/ so nimb etliche Ayrdotter/ mische Wasser darunter/ und schlage es durcheinander/ und brauche es. In der Fasten nimbt man Saffran in Wasser gewaicht zum bestreichen/ oder auch Hechten-Rogen mit Hönig vermengt.

318. Wie man das Zucker-Eyß machen soll.

THue in ein weisse Schüssel ungefehr ein Viertelpfund Zucker/ der wohl klein gestossen ist/ thu das Weisse von halben Ay darzu/ ein Löffel voll Rosen-Wasser/ diß alles wohl durcheinander geschlagen/ biß es ein lauterer Faim wird. Wann du es brauchen willst zu den Marzepanen oder Englischen Pastetten/ so must du es über und über damit beschmieren/ und in den Ofen/ der nit zu heiß ist/ einschieben/ wie hernach ferner soll gedacht werden.

319. General-Bericht von der Bacherey.

Wann man nur ein wenig Bacherey macht/ ist nicht vonnöthen/ daß man ein gantzen grossen Ofen darumb haitzen muß/ sondern nur ein Platz in der Mitten/ so vil du vermeinst/ daß es genug seyn wird. Man hat auch sonst an vornehmen Höfen und Häusern kleine Oefen/ die gar bequem mit Kohlen oder gar klein wenig Holtz können gehaitzt werden. Die Köche brauchen sonst auch vil Dorten-Pfannen/ in welche man auch die delicate Pastetten und Dorten kan gar bequem bachen/ wann man den Ofen nicht haitzen will.

320. Auff Frantzösisch/ wie man ein Hammen oder Schuncken einschlagen soll.

THue ihn in ein frisch Wasser/ laß ihn zimblich lang darin ligen/ nach dem er groß oder klein ist. Ist er zimblich groß und wohl gerauchert/ wie die Westphälische/ so müssen sie nicht weniger dann 24. Stund im Wasser ligen/ du kanst es bald sehen oder kosten/ wann er wohl gewässert ist/

Seite 62

schneide nur in der Mitten tieff hinein/ und schneide in klein Stuck herauß/
kost es/ obs gut ist/ ist es genug gewässert/ so richte es zu wie folget. Erst-
lich beschneide das Untertheil der Hammen/ damit das schwartze Fleisch weg-
kombt/ ziehe die obere Haut herunter/ und hau ein Stuck von dem grossen
Knochen am Ende hinweg. Mach einen groben Taig/ walge das Untertheil
auß/ es muß aber wohl zwey Daum dick bleiben/ lege auff den Boden breite
Schnitten Speck. Diese Speckschnitten müssen so breit gelegt werden/ daß
der gantze Hammen darauf ruhen kann/ lege auff die Speckschnitten ein gute
Hand voll gehackten grünen Petersil/ gewürtz den Schuncken mit süß Ge-
würtz wie oben gedacht/ lege ihn darnach auff den Petersil und Speck/ be-
stecke den Hammen oben mit gantzen Nägelein und Zimmet; oben auff der
Hammen lege widerum ein Hand voll gehackten Petersil/ auch Speck-
schnitten/ 6. oder 7. Lorbeerblätter/ darnach ein halb Pfund frischen But-
ter auff die Speckschnitten und Lorbeerblätter. Mache darnach den De-
ckel/ bestreiche ihn mit Wasser/ decks darüber/ und mache es wohl fest zu/
schiebe es gleich in Ofen/ welcher so heiß seyn muß/ als wann man Brod
bachen will. Ist die Hamme groß/ so muß sie 3. gute Stund bachen/ die
Pastetten muß auch wohl mit Ayr bestrichen seyn/ damit sie ein angenehme
Farb bekomt. Wann die Pastetten ungefehr ein halbe Stund im Ofen
gewesen/ so mach ein paar Lufft-Löcher obern in Deckel/ damit sie nicht ent-
zwey springt. Wann die Pastetten zu vil Farb gewinnet/ oder schwartz
wird/ so bedecke sie mit eingenetzt Papier/ und laß das Ofenloch ein wenig
offen. Wird sie aber auch allzubleich/ und bekomt keine rechte Farb/ so ist
es ein Zeichen/ daß der Ofen nicht heiß genug/ mach dann entweder ein
gut Kohlfeuer/ oder ein Flammen im Ofenloch/ biß sie gute Farb gewin-
net/ nimb alsdann die Flammen weg/ und setze den Ofen fest zu/ und wann
sie gebachen ist/ so nimb sie auß dem Ofen/ und laß sie kalt werden. Wann
sie kalt ist/ so nimb ein wenig Taig/ und stopf die Lufft-Löcher zu/ damit der
beste Geschmack nicht herauß gehet.

321. Hammen auff ein andere Arth.

NJmb ein Hammen/ waich ihn im Wasser/ wann er genug gewaicht/ so
nimb ihn auß dem Wasser/ und beschneid ihn sauber/ hau die End des
Knochens weg/ ziehe ihr die Haut ab/ und so er alzufaist ist/ so schneid et-
was von Speck weg. Wann der Schuncken also bereitet/ so setz ihn zum
Feuer mit Wasser/ und etliche Lorbeerblätter/ auch grüne wohlschmeckende
Kräuter/ laß ihn halb gar sieden/ nimb ihn vom Feuer hinweg/ lege ihn auff
ein Bredt/ laß ihn abtrückern und kalt werden/ nimb alle Knochen herauß/
wann man ihn in ein auffgesetzte Pastetten will einmachen/ so muß man alle
Knochen herauß nehmen. Setz ein Pastetten auff von weissen Taig/ die
zimblich hoch und dick von Taig ist/ beleg den Boden über mit Speckschnit-

Seite 63

ten/ leg ein Hand voll grob gehackten grünen Petersil darauff/ gewürtz den
Schuncken mit süß Gewürtz/ leg den Hammen in die Pastetten auff den
Petersil und Speck/ besteck ihn mit gantzen Nägerl und Caneel/ thue ein
paar Lorbeerblätter darein/ und grüne Kräuter darauff/ ein halb Pfund
schweinen Schmaltz/ ein halb Pfund Ochsen-March/ ein halb Pfund
frischen Butter/ oben auff den Butter thue ein gut Theil gestossen Pfeffer
und Zimmet/ auch breite Speckschnitten mit Lorbeerblätter. Decke die Pa-

stetten zu mit einem Deckel der eines Daumens dick ist/ mach es wol fest zu/ bestreich es mit Ayr/ mach ein kleine Cron von Taig darauff/ setz die Pastetten auff ein Bogen Papier. Die Pastetten muß 24. Stunden bachen/ und muß der Ofen nicht gar so heiß seyn/ als wann wan (!) grob Brod darein bachen wolte. Wann die Pastetten 5. oder 6. Stunden im Ofen gewesen/ so ziehe sie herauß/ thue sie auff ein Ofenbredt/ schneid den Deckel ein wenig auff/ schaue zu/ ob die Pastetten voll Suppen ist/ oder nicht/ dann wann die Suppen eingesotten ist/ so must du sie wider anfüllen mit guter Fleischsuppen die nicht gesaltzen/ hast du ein wenig Safft von Schepsen-Schlegel außgeprest darzu/ so ist es desto besser/ decke sie wider zu/ und schieb sie in Ofen/ und schau wider in 5. Stunden darzu/ ob sie genug Suppen hat/ und laß sie folgendes mürb bachen. Drey oder vier Stund ehe die Pastetten gar ist/ kanst du darein thun zugerichte Schwammen/ magen und Leber von Hüner/ welche alles zuvor muß gequellt seyn. Und wann der Ofen wegen der Länge deß Bachens wurde kalt werden/ so schütte glüende Kohlen auff der einen Seiten im Ofen/ damit die Hitz alleweil unterhalten wird/ und die Pastetten im stätten Sieden verbleibt.

322. Noch auff ein andere Weiß.

MACH sie wie die vorhergehenden/ außgenommen/ daß du nebens die andere Sachen darein thust/ ein Viertlpfund geschällte Zirbernüßl/ ein halb Viertlpfund kleine Weinbeerl/ ein Viertlpfund geschällte Pistatzen/ ein halbe eingemachte Citroni klein geschnitten/ anderthalb Viertlpfund gestossen Zucker/ im übrigen mache es wie mit den vorhergehenden. Zwey Stund aber ehe sie gar ist/ so mache ein Suppen darzu mit Wein/ Zucker/ gestossen Zimmet/ und ein wenig Wein-Essig/ ißt man sie nicht auff einmahl, so laß sie wider auffwärmen.

323. Genueser March-Pastetel zu machen.

MACH einen Taig von Butter/ Mehl/ Ayr und Zucker/ walg den Taig auß/ und setz kleine Pastetl auff/ schneid frisch rindernes March viereckig/ auch eingemachten Cardi viereckig/ thue Zucker und Zimmet darunter/ fülls in die Pastetl/ machs oben zu/ und bachs im Schmaltz/ oder Dorten-Pfannen.

Seite 64

324. Hünel in March-Pastetten.

SJed ein faistes Hünel in einer Rindsuppen/ wanns gesotten/ drucks zwischen 2. Däller aus/ daß es fein breit wird/ nimb ein March/ und ein frischen Lemoni/ schälle ihn/ nimb das Weisse völlig davon/ dur (!) daß das Safftige bleibe/ hacks sambt dem March/ hernach mach ein Pastetten/ sträh das Gehackte darein/ leg das Hünel darauff/ gewürtz nach Belieben/ mach die Pastetten zu/ wann es gebachen/ gieß ein gute Henner- und Fleischsuppen daran/ so ist es fertig.

325. Cardinals-Pastetten.

NJmb ein kleine Dorten-Pfann/ nimb Butter-Taig/ treibe es dünn auß/ wie ein Thaler dick/ leg es in die Dorten-Pfannen/ füll es an mit Kälbern Fleisch oder Geflügel/ daß roh/ oder gequellt ist/ thue eben so vil Ochsen-March darein/ saltz es mit gesaltzen Gewürtz: Du kanst darunter neh-

men Zirbernüssel/ kleine Weinbeerl/ und hart gesottene Ayrdotter. Wann die Pastetten gefüllt ist/ so deck sie zu mit Butter-Taig/ willst du sie süß haben/ so gieß/ wann sie halb gebachen/ ein süsse Suppen darein.

326. Ein Englische Pastetten zu machen.

NJmb einen jungen Haasen putz ihn sauber/ schneide den Kopf und die Füß weg/ schlag die Rippen wohl nider/ und spicke ihn wohl mit Speck. Wann der Haase nun also bereitet/ so treibe ein Stuck Taig auß/ lege es auff ein Bogen Papier / nimb ein gute Hand voll Ochsen-March/ oder Ochsen-Faisten klein gehackt/ sträh es auff den Taig der außgetriben ist/ so lang und breit als der Haaß ist/ gewürtz es mit gesaltzen Gewürtz/ lege den Haasen darauff/ gewürtz ihn ab mit gesaltzen Gewürtz/ lege oben auff den Haasen wider Ochsen-March/ kleine Weinbeerl/ Zirbernüssel conficirte Citronischaalen klein geschnitten/ Schwammen/ geschällte Pistatzen/ Kälberbrüßl/ Hahnenkäm die gequellt seyn/ harte Ayrdotter und Capern. Diß alles durcheinander gemengt/ auff den Haasen gelegt/ sträh ein gute Hand voll March darüber/ schneide auch etliche breite Speckschnitten darüber/ und dann ein halb Pfund frischen Butter/ oben auff den Butter ein gute Hand voll gestossen Zucker. Wann die Pastetten gefüllt und zugericht ist/ so decke sie zu/ bestreich sie mit Ayr/ schieb sie in Ofen/ laß bachen. Wann sie ein halbe Stund im Ofen gewesen/ so mach ein Loch in die Mitten deß Deckels/ damit sie nicht entzwey gehet/ in 2. Stund ist sie gebachen. Ich hab auch wol gesehen in Engelland/ daß etliche ein wenig Muscatnuß mit Rosen-Wasser darein gethan haben. Wann die Pastetten gar ist/ so ziehe sie auß dem Ofen/ streich mit ein Messer ein wenig Marzepaneyß/ von Zucker/ Ayrweiß/ und Rosen-Wasser darüber. Wann du es also dünn bestreichen/ so setz die Pastetten wider in Ofen/ ungefehr ein halbe Viertelstund/

Seite 65

damit das Eyß weiß bleibt/ und nicht braun wird/ wann das Eyß trucken/ so ziehe die Pastetten herauß/ gib sie im Augenblick auff den Tisch.

327. Brabandische Pastetten.

NJmb von allerley Geflügel den Halß/ die Flügel/ den Magen/ die Leber/ das Eingeweid von Spänsau oder Lämbel/ wasche alles auß 3. oder 4. Wasser/ und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdenes Geschierr/ gewürtz es/ hack Petersil mit Speck/ und thue darein/ auch Schwammen/ grüne Weinbeerl/ Cardi/ Spargel und Artischocken klein geschnitten. Treib ein Pastetten auff von mürben Taig/ fülle es mit dem vorbesagten/ schneid oben darauff etliche Speckschnitten/ zimblich vil frischen Butter/ decke die Pastetten zu/ bestreich sie mit Ayr/ bind sie mit Papier/ mach ein Loch in der Mitten des Deckels/ schieb sie in Ofen/ wann sie gar ist/ so füll durch ein Trichter ein weisse Dottersuppen darein/ setz sie wider ein halbe Viertelstund in Ofen.

328. Kleine Spanische Pastetten.

MAch ein mürben Taig mit Butter/ Mehl und Ayrdotter/ mach kleine dünne Pastetl darauß/ hacke ein Capaun-Brust/ ein Viertelpfund schweinen Fleisch/ das frisch ist/ ein Viertelpfund Castraunens/ zwey Kälberbrüßl/ Speck/ March/ Nierenfaist/ jedes ein Viertelpfund/ ein wenig

Zwiffel/ zimlich vil Schwammen/ Saltz/ und süß Gewürtz/ so vil als dich gedunckt/ hacke alles durcheinander/ thue es in die kleine Pastetl/ decke sie zu mit spanischen Blätter-Taig/ mit schweinen Schmaltz gemacht/ schiebe sie in den Ofen und bachs.

329. Printzesse Pastetten.

NJmb Zucker-Taig/ mach kleine Pastetten in kleine blechene Model/ auff das dünnest als du kanst/ thu ein gebrattene Capaun-Brust dar- ein/ die gehackt ist mit Ochsen-March/ gewürtz es mit gesaltzen Gewürtz/ du kanst darunter nehmen Schwammen in Butter gekocht/ und andere gute Sachen. Wann sie gefüllt/ so decke sie mit selben Taig/ in einer Viertel- stund seynd sie gebachen.

330. Italianische Tauben-Pastetten.

SJed Kälberes Fleisch/ hack es mit Speck oder Nierenfaist/ mach ein Taig mit schweinen Schmaltz und warmen Wasser/ treib ein Pastetten auff/ sträh gehackt Fleisch auff den Boden/ nimb gequellten Andivi-Salat/ oder Cigorien/ oder Cardi/ leg es gantz darein/ den Cardi aber must du zerschnei- den/ nimb kleine Vögel die in Butter geröst/ leg sie auch darein/ sträh wider gehackt Fleisch darüber/ leg dann die Tauben wol gewürtzt darüber mit Ca- larabi der wol gequellt/ besträh es wider mit gehackt Fleisch/ du kanst auch Zeller darzu nehmen/ mache ein Deckel darüber von geblättern Taig mit schweinen Schmaltz/ wie oben fol. 60. n. 312. vom Taigmachen he-

Seite 66

melt/ schiebe sie in Ofen/ laß es bachen/ gieß ein gute Fleischbrüh darüber/ gibts warm.

331. Alla Potrida Pastetten.⁷²

MAAn kann ein Alla Potrida Pastetten machen so groß/ daß man sonst kein warme Speisen mehr bedarff auff ein Banquet/ man muß aller- ley gebratenes gar braten/ und was gesotten seyn muß/ gar sieden/ auff den Boden leget man vil gehackt Kalbfleisch mit Ochsen-March/ nimb Kälberbrüßl/ Kühe-Eiterl/ Nieren/ Schaaf-Zungen/ Schnecken/ Krebs/ Maurachen/ Schwammen/ kleine Vögerl/ Austrien/ Artischocken/ und Tartoflen/ wie auch Cardi, Cauli fiori, Calarabi, diß alles jedes abson- derlich zugericht/ und jedes besonder in die gebratene Geflügel gefüllt ohne die Brühe davon. Lege auch etliche Stuck gar gesottene Cerveladi-Würst darein/ lege diß alles was gebraten und gesotten ist durcheinander in die Pastetten/ oben darauff lege ein paar Hand voll grün gehackten Petersil/ mit gehackt Kälberfleisch mit March/ sträh lind Gewürtz im Einlegen der Geflügel darauff/ deck die Pastetten zu/ schieb sie in Ofen/ laß sie 3. Stund bachen. Gieß ein siedende Capaunbrüh darein/ wann sie ein halbe Stund in Ofen gewesen/ wann man sie will anrichten/ so nimbt man das Gefüllte auß den Geflügel/ und gibt es/ wo es hin gehört. Den Taig must du von weissen Mehl mit heiß Wasser und Butter fest anmachen/ setz in Figurweiß auff/ wie sie es in Engelland machen/ oder nach deinem eignen Gefallen wie du willst/ lege das obbeschribene ordentlich darein/ zwischen jede Lag/ lege

⁷² nicht identisch mit Rez. 141 im Kochbuch 1686, S. 100

Hahnen-Nieren und Käm/ die gar gequellt seyn/ auch gehackt Fleisch und March. Den Pastetten-Deckel mach von mürben Taig/ die Pastetten muß so groß seyn/ daß sie gleich durch das Ofen-Loch kann hinein gehen/ und daß sie auff einem Kupffern Blech gemacht wird/ bestreich sie mit Ayr. Mache ein Buttersuppen darzu mit Pfeffer und Muscatblüh/ laß sie auffsieden/ gieß sie also siedend in die Pastetten. Zum gebraten Geflügel/ welches darin ist/ kann man absonderliche Suppen machen/ und in silbern Tätzen dabey auff den Tisch setzen/ damit es der Vorschneider darüber giessen kan. Wann man die Schnecken will in die Pastetten zurichten/ so nimb und siede sie mit den Schaaalen/ wann sie wohl und lang gesotten/ so nimb sie auß den Schaaalen/ reibe sie wohl mit Saltz etlich mahl/ nimb die Schweiff davon/ das andere brauch zu den Pastetten/ die Schweiffel seynd auch nicht zu verwerffen/ dann in Wälschland ißt man alles.

332. Noch ein andere.

MAN soll nehmen etliche Cronabeth-Vögel/ auch kleine Vögelein/ 1. guten Capaun und Tauben/ auch 2. Bratwürst/ alles fast halb braten/ den Capaun und Tauben soll man zerschneiden/ auch die Bratwürst/ auch soll man nehmen 6. Kälberne-Vögerl/ man muß die Agres oder Weinbeerl

Seite 67

roher in Butter rösten/ und so vil braten/ biß fein gelb werden/ und sonsten auch was man gern darein will thun/ darnach soll man nehmen ein gutes faistes Niernbrätl/ und das Brätl samb dem faisten Nieren fein dün und klein schneiden/ und ein Hand voll Semmel im Schmaltz rösten/ daß fein gelb wird/ und darunter mischen gestossenen Pfeffer/ darnach soll man etliche Semmelschnitten in zerklopfften Ayrn umbkehren/ und im Schmaltz bachen/ hernach ein wenig in ein Fleischsuppen stossen/ und am Boden der Pastetten legen/ die muß von einem rocken Taig auffgesetzt werden/ darnach Butter darauff/ und diß obbemelte Kälbernebrätl/ und klein geschnittene Lemoni/ darnach die obbemelten gebratenen Stuck fein untereinander darein legen/ etlich gebratene sauber geschälte Kösten darzwischen/ darnach wider ein Leg Butter/ Kälbernesbrätl und Lemoni/ und also fortan/ biß die Pastetten voll ist/ darnach soll man oben darauff Lemonischnitzel legen/ und wider Schnitten und Butter darauff/ und zumachen/ und also bachen/ wanns ein Weil gebachen ist/ ein gute Fleischsuppen durch ein Trächterl darein giessen/ und folgendts bachen.

333. Kälberne Vögerl zu obiger Pastetten zu machen.

NJmb ein Schnitzl Kalbfleisch/ halb Finger dick geschnitten/ und ein Finger lang/ diese wohl langlecht geklopfft/ mach ein Eingerührtes von Ayrn und Butter/ thue Gewürtz und allerhand Kräutel daran/ streichs auff ein Schnitzel Messer-Rucken dick/ wickels übereinander/ wie ein Würstl/ stecks an höltzerne Spißl/ brats auff dem Rost fein schön.

334. Oesterreichische Tauben-Pastetten.

NJmb Tauben/ putze sie sauber treib ein Pastetten auff von weissen Taig/ nimb ein Hand voll gehackt Ochsen-March/ sträh es auff den Boden in die Pastetten/ lege die Tauben darauff/ gewürtz sie wohl/ nimb Kühe-Eiterl/ Kälberbrüßl/ Knödel von Kalbfleisch/ Hahnen-Nieren/ Spanische

Aepffel/ Austrien/ Cardi/ Cauli-Fiori/ alles gequellt/ zu den Tauben in die Pastetten gelegt/ sträh ein gute Hand voll Ochsen-March darüber/ und zimbleich vil Butter/ decke es zu/ schieb es in Ofen/ laß es bachen/ mache ein Butter-Suppen darüber mit vil Muscatblühe.

335. Kleine Pastetl.

NJmb brätiges Kalbfleisch/ oder auch von Kälbern Nierenbraten/ hacks mit sambt dem Nieren und Faist/ das daran ist/ setz kleine Pastetl auff wie ein Thaler groß/ füll das gehackte Fleisch darein/ deck sie zu/ setze sie in Ofen/ und bache sie/ nimb Fleischbrühe/ gieß es über ein braunen Rindern Braten/ der am Spiß braten/ und nicht gesaltzen ist/ nimb es auß der Bratpfannen/ thue frischen Butter und Gewürtz darein/ druck ein wenig Citronen-Safft darein/ laß es sieden/ und gieß es in die Pastetl. Oder nimb Kalbfleisch/ quell es/ hack es klein mit March oder Niernfaist/ thue kleine

Seite 68

schwartz Weinbeel (!) darein/ auch Zirbernüßl/ Zucker/ Caneel und Jmber thue es in die kleine Pastetten/ lege oben darauff Butter/ in ein jede wie ein Wälsche Nuß groß/ schieb es in Ofen/ laß es bachen/ gieß in ein jede ein Löffel voll Fleischbrühe.

336. Ein gute Lungen-Braten-Pastetten zu machen.⁷³

MAAn soll ein schön Lungenbraten sauber außädern/ und mit der Fleischbarten mit dem breiten Orth wohl zerklopfen/ mit einem Messer stupfen/ darnach einpaitzen mit Saltz/ Cronabethen und Kimm/ und ein guten Essig darüber gießen/ daß er wol darin ligen kann/ man muß ihn bißweilen umbkehren/ und also 2. Tag/ oder im Sommer nur über Nacht stehen lassen/ und paitzen/ darnach an einem Spiß braten/ und von dem Essig darin er gepaitzt nehmen/ und ein Zimbleich Stuck Butter darin zergehen lassen/ den Braten damit zu etlichen mahlen begiessen/ wann er halb gebraten ist/ soll man ihn abziehen/ und weil er heiß ist/ wol gewürtzen mit Pfeffer/ Jmber/ und ein wenig Nägelstupp auff beyden Seiten/ und wann man Zeit hat/ ein halben Tag zugedeckt ligen lassen/ darnach soll man nehmen/ nach dem der Braten groß ist/ etlich Zwiffelhäpel/ ein sauren Apffel so vil deß Zwiffels ist/ ein gesäuerten Lemoni/ und ein gutes Stuck Speck/ diß alles wohl durch eiander gehackt/ darnach soll man von Rocken-Taig ein Pastetten auffsetzen/ fein langlecht/ daß der Braten darin ligen kan/ und das Gehackte an Braten legen eines Fingers dick/ darnach den Braten darein/ und wider Gehacktes so dick darauff/ und vil breit geschnittene Lemonischaalen/ von gesäuerten Lemoni darauff legen/ darnach zumachen/ und in einem Bach-Ofen langsamb bachen/ und wanns schier halb gebachen/ soll man oben mit einer Spindel ein Loch darein machen/ und durch ein Trächterl das nachfolgende Pfefferl darein giessen/ und folgend bachen lassen/ das Loch soll man oben mit einem Taig zumachen/ es gehet sonsten der beste Geschmack herauß/ und sie also auff den Tisch geben/ es ist ein köstliche Pastetten. Will mans für Patienten machen/ so nimb an statt deß Specks/ Butter und Aepffel für den Zwiffel/ in alle Pastetten/ ist auch gar gut das Kräutlein Hertenfreud/ so mans Pfefferkräutl nennt; man kans auch von einem

⁷³ entspricht Rez. 129 im Kochbuch 1686, S. 88

Wildbrät-Braten also machen/ aber daß muß man spicken.

337. Das Pfefferl zu diser Pastetten/ oder auch andern Sachen.⁷⁴

MAn soll ein Zwiffelhäpel nehmen/ und ein sauren Apffel gar klein hacken/ und ein geriben rockenes Brod nehmen/ und das alles in wenig Schmaltz ein wenig rösten/ darnach das Schmaltz ausdrucken/ und es in Häferl thun/ darzu ein Blut von Hüner oder Spanfärckl/ oder vom wem mans haben kan/ darein Essig so vil/ daß zimblich sauer wird/ und sieden lassen/ darnach durchschlagen/ Zucker/ Zimmet und Nägelstupp daran thun/ nur so vil Zucker/ daß dannoch die Säure wohl fürschrägt; ist es zu dick/

Seite 69

so kann man Wein und Wasser nachgiessen/ oder ein Fleischsuppen/ hat man kein Blut/ so nehm man Weixel-Salsen/ oder dürre Weixel.

338. Ein gutes Fleisch-Pastetl.⁷⁵

MAn soll ein mürbes Kälbernes- oder Hennen Brät nehmen/ aber nicht zu vil/ kälberne oder rinderne Faisten/ und solches auff das kleinst/ so möglich ist/ durcheinander hacken und saltzen/ darnach ein Semmel in ein obere Milch oder Fleischsuppen gewaicht/ wider wol außdrucken/ und zwey Ayrdotter darzu thun/ und alles wol in ein Mörser zerstoßen/ so wird's ein Taig/ darvon kann man mehr/ oder nur ein Pastetl auffsetzen/ und am Boden da mans darauff setzt/ ein kälbernes Netz legen/ oder ein Taigbklätl/ darnach solle man Capaun- oder Hüner-Leber/ die in vil Wässern/ daß sie schön weiß werden/ außgewässert seyn/ solche in ein heisses Schmaltz werffen/ und stracks wider herauß thun/ und ein wenig saltzen/ und pfeffern/ und grünes Kräutl daran schneiden/ und ein gesäuerten Lemoni hacken/ vil Butter am Boden legen/ den gehackten Lemoni darauff/ und die Leberl darein füllen/ oben darauff wider Butter/ und breit geschnittene Lemoni-Schnitzel legen/ zu machen/ und bachen; sie därfen länger bachen/ als die Krebs-Pastetl/ dann sie seynd roch/ wann mans geben will/ muß man ein wenig/ aber nicht vil Fleischsuppen daran giessen. Von Fischen kann mans gleich also machen/ man muß aber das Brät von einem grossen Hechten oder Huechen nehmen/ daß man die Gräten leicht herauß schneiden kan/ und Hechten-Leber oder Karpffen-Zungen darein füllen/ und an statt der Fleischsuppen/ Arbessuppen nehmen.

339. Noch eine andere.

NJmb ein brätiges Kalbfleisch/ und äders wohl auß/ nimb auch vil Faisten darzu/ hacks gar klein/ schlag 3. oder 4. Ayrdotter daran/ ein wenig Milchram/ Weinbeerl/ Muscatblühe und Pfeffer/ rührs alles zusammen durcheinander ab/ setz es darnach auff zu einen Pastetl/ leg von einem Kalb das Netzl am Boden/ inwendig leg kälbernes Fleisch/ oder Hünel darein/ leg auch Lemoni/ Pfeffer/ Petersil und Musactblühe darein/ machs zu/ bestreichs mit Ayrdotter/ und bachs; und wann du es willst anrichten/ mach oben an der Hüll ein Löchl/ gieß durch ein Trächterl ein Fleischsuppen mit Butter darein/ aber nur gleich/ wann mans anrichten will/ sonsten zerwaicht sie sich.

⁷⁴ entspricht Rez. 130 im Kochbuch 1686, S. 90

⁷⁵ entspricht Rez. 134 im Kochbuch 1686, S. 74

340. Ein Ungarisch übergeschlagenes Pastetl.

NJmb ein schönes weissel Mehl/ daß nicht nachläst/ sondern fein rösch ist/ und nimb ein süssen Milchram/ schneid ein guten frischen Butter darunter/ doch daß des Butter mehr sey als deß Milchrams/ laß ein wenig zergehen bey dem Glüt/ doch fein kühl/ daß der Butter fein Schmaltzig wird/ und wanns also untereinander zergangen ist/ so schlag Ayrdotter dar-

Seite 70

unter 8. oder 10. rührs untereinander ab/ und gieß alles in das Mehl/ und mach den Taig ab/ doch daß man nicht zu lang daran knödet/ walg ein Blat auß/ so groß als die Pastetten seyn muß/ aber nicht zu dünn/ eines guten zwergen Fingers dick muß der Taig seyn/ und füll darnach ein gehacktes Fleisch darein/ oder ein Lämmernes Biegl/ daß fein überbrennt/ und mit Essig besprengt ist/ schlag den Taig darüber/ und bachs fein kühl/ wanns halb gebachen ist/ mit Ayrdotter bestreichen.

341. Mandel-Pastetl zu machen.

NJmb Mandel/ schälle sie/ stoß in einem Mörser gar klein/ gieß ein Löffel voll frisch Wasser daran/ man muß stossen/ daß sie nicht ölig werden/ schlag auch zwey Ayr daran/ zuckers gar wohl/ rührs durcheinander/ daß zimblich dick wird/ darnach setz auff zu einem Pastetl in Raiff/ füll darein was du willst/ mach von disem Taig ein Hüll darüber/ setz in ein Ofen oder Pfann/ laß kühl bachen/ und wanns zimblich bachen/ nimbs herauß/ und mach ein Eyß/ bestreichs über und über/ wann du vermeinst/ daß es nicht schön genug sey/ kanst du es noch einmal überstreichen/ und also gar bachen.

342. Ein gutes aufgesetztes Pastetl mit dem weissen Süppel.

MAAn soll ein gutes Hünel/ oder Lämmerees Fleisch zu kleinen Stücklein hacken und absieden/ darnach schön außwaschen/ und von weissen Taig ein Pastetl aufsetzen/ darnach das Fleisch darein legen/ mit vil Butter darzwischen/ auch zimblich Pfeffer/ und über gesottene Petersil-Würtzel/ und also zumachen und bachen/ darnach soll man nehmen ein gute Fleischsuppen/ und in derselben zerrühren/ drey Ayrdotter also roher/ und durchseyhen/ darnach wann das Pastetl schier gebachen ist/ man soll das Süppel darein giessen/ und an die statt lassen bachen/ man soll auch ein grünes Kräutlein darein legen/ Majoran/ oder Hertenfreud.

343. Kleine gehackte Oel-Pastetl.

MAche ein Taig an mit Oel/ mache kleine Pastetel in Model oder aufgesetzt/ wie es dir gefällt/ thue gehackte Fisch/ es sey gleich was vor Fisch es wollen/ darein/ gieß gutes Baum-Oel darein/ decke sie zu/ schieb sie in Ofen/ laß sie gar bachen.

344. Dähnische Stockfisch-Pastetten.

NJmb ein Stockfisch der schön weiß gewässert/ setze ihn zum Feuer mit Wasser/ laß ihn gar langsam sieden/ biß er waich wird/ saltz nicht/ biß du ihn anrichtst/ dann von hart sieden und früh saltzen/ wird er zäch wie ein Leder: Nimb ein mürben Taig/ setz ein Pastetten auff 2. quer Finger hoch/ thue den gesotten und geklaubten Stockfisch darein/ vergiß des Fri-

schen Butters nicht/ nimb zimblich vil gequellten Calarabi/ besträh ihn mit Mehl/ röst ihn im Schmaltz oder Butter/ thue ihn zu dem Stockfisch in die Pastetten/ deck ihn zu mit einem außgeschnitten Deckel/ schieb ihn in

Seite 71

Ofen/ laß ihn bachen. Nimb unterdessen ein paar Löffel voll Arbesbrühe/ zimblich vil frischen Butter/ dann der Stockfisch kann ihn wohl vertragen/ Pfeffer/ Muscatblühe/ Saltz daß der Stockfisch davon genug hat/ setze es auff's Feuer/ rühre es alleweil umb/ damit die Brühe ein wenig kurtz wird/ gieß es über den Stockfisch/ und laß es noch ein Weil im Ofen stehen. Oder mach ein Brühe darüber von frischen Butter/ und vil Milchram/ mit grünen gehackten Petersil und Schnitlach zusammen sieden lassen/ alleweil umbgerührt/ und in die Pastetten gossen. Du kannst den Stockfisch thun gesotenen Artischocken/ Tartofeln/ oder Erd-Aepffel/ hast du von den allen nichts so nimb weisse Ruben/ röst sie im Schmaltz/ die fein würfflich geschnitten/ thu sie darein/ im Sommer thue gebachene Krebs und Ayrdotter darein.

345. Auffgesetzte Pastetl ohne Taig.

ERstlich nimb den Kälbern Schlegl/ schneid die Haut und das Geäder alles hinweg/ hacks klein/ waick um 1. Kreuzer Semmel im Wasser/ drucks auß/ hacks unters Fleisch/ wie auch Ochsen-March oder Faisten/ nachdem vil Fleisch ist/ grün Petersil darunter/ schlag 6. Ayr daran/ saltz und gewürtz es nach Belieben/ mach ein Taig wie zu Knödeln gantz klein/ nimb ein blechenen Raiff/ setz ihn auff ein blech- oder silbern Däller/ außwendig vermach den Raiff mit einem groben Taig Finger dick/ untersich/ daß der Raiff nicht weichen kann/ thu das gehackte Fleisch darein/ treibs auff wie ein auffgesetzt Pastetl/ daß dem Raiff gleich ist/ hernach füll darin kleine Hünel/ Brüßl/ Eiterl/ Schwämmel/ Krebsel/ Spargel/ was du willst/ so aber vorhero überbrent/ hernach mach von dem obigen gehackten Fleisch-Taig ein Blat darüber/ bachs im Ofen oder Dorten-Pfann/ wanns gebachen/ mach ein Dottersuppen mit Lemonisafft gesäuert/ fülls darein/ thue den Raiff sambt dem Taig weg/ und gibs auff die Taffel.

346. Oesterreichische Hechten-Pastetten.

NJmb zwey mittelmässige Hechten/ quell den einen ab in Wasser/ wann er außgenommen ist/ laß ihn ein Weil ligen in der Brühe/ darinnen er gesotenen hat/ nimb ihn und ziehe ihm die Haut ab/ leg ihn auff ein Bredt/ daß er kalt wird/ wann du aber nicht wilt haben/ daß der Hecht soll gequellt seyn/ so brauch ihn so rohe/ nimb den andern rohen Hechten/ schüppe ihn/ oder ziehe ihn die Haut ab/ schneide das Fleisch von den Gräten/ hack es klein mit grünen Petersil/ frischen Butter/ ein wenig Semmel in Milchram gewaickt/ thue etliche frische Ayrdotter darunter/ saltz und gewürtz es/ und mache Knödel darauß. Setz ein Pastetten auff von marben Taig/ hacke grün Petersil mit frischer Butter/ leg es auff den Boden in die Pastetten/ leg den Hecht darauff/ saltz und gewürtz ihn/ sträh zimblich vil gehackten grünen Petersil darauff/ lege die Hecht-Knödel darauff/ breit geschnittenen Calarabi/ Cauli Fiori der gequellt ist/ Hecht-Leber/ Schnecken/ Krebs-

Seite 72

Schweiffel/ Austrien/ Karpffen-Zungen/ und etliche harte Ayrdotter/ lege zimlich vil Butter und grün Petersil oben darauff/ decke es zu/ schieb es in Ofen/ und bach es. Mache ein Dotterbrüe mit sauern Lemoni-Safft/ Arbesbrühe/ vil muscatblühe/ und gieß es/ wann es aufgesotten hat/ darüber. Oder eine Butterbrühe von Petersilbrühe von Petersil-Wurtzen gesotten/ Pfeffer/ vil Muscatblühe und vil Butter/ auffsieden lassen/ alleweil umbgerührt/ und darüber gossen. Oder auch ein Sardellensuppen mit frischen Butter/ Pfeffer/ Essig und Capern/ sambt den Sardellen darüber gossen.

347. Hausen-Pastetten zu machen.

NJmb Hausen/ quell ihn auff ein Rost/ paitz ihn im Essig/ Salbey/ Wacholderbeer/ Roßmarin/ schlage ihn ein in ein Pastetten mit Butter/ Pfeffer/ Jmber und Nägelein/ laß ihn drey Stund bachen/ thue vil Petersil und Salbey in die Pastetten/ mache ein Suppen darüber von Knoblauch/ frische klein gehackte Citronischalen/ Arbesbrühe/ frischen Butter/ allerley Gewürtz/ ein klein wenig Wein-Essig/ laß sie kalt oder warm essen.

348. Ein gute Karpffen-Pastetten/ daß man die Gräten. auch essen kann.⁷⁶

MAN soll den Fisch auff dem Bauch auffthun/ das Jngeweid herauß/ und von beyden Seiten vom Kopff an dick aneinander Krimsel darein schneiden/ und einsaltzen; darnach auff den Kopff giessen 3. Löffel voll Brantwein/ und ihn 3. Stund ligen lassen in der Kühl/ darnach den Fisch über und über mit einem gar scharffen Essig besprengt/ denselben laß heiß werden/ darein rühren Pfeffer/ Jmber und Nägelstup/ daß so dick wird wie ein Müsel/ darnach soll man den Fisch inn- und außwendig darmit bestreichen/ und ihn wider mit Brantwein über und über besprengen/ und zugedeckt über Nacht stehen lassen; darnach wann man ihn einschlagen will/ soll man zu vor ein heiß Schmaltz zu beyden Seiten darauff brennen/ und wann man ihn in den Taig einschlägt/ am Boden und oben auff/ vil Butter legen/ und das Gewürtz darinnen er paitzt hat/ und Lemonischnittel darzu legen/ und also einschlagen/ und gar langsamb bachen/ es muß 4. oder 5. Stund/ nach dem der Fisch groß ist/ bachen; und man muß alles Stund ein Pfann voll Butter durch ein Trächterlein hinein giessen/ es wird nicht allein der Fisch/ sondern auch die Gräten/ sonderlich im Kopff/ so marb/ daß man alle miteinander essen kann/ man muß kalt geben.

349. Ein gutes Pastetl mit Hechten-Kraut.⁷⁷

MAN solle schön gesottenes saures Kraut nehmen/ und ein Hechtel an die statt sieden/ und fein zerblätlen/ daß die Gräten fein herauß kommen/ darnach ein Blat von einem Butter legen/ darnach Kraut/ hernach von dem Hechtel/ und gestossen Pfeffer/ und also fortan/ biß genug ist/ daß mans überschlägt/ nur zimlich vil Butter;

Seite 73

man mag es auch also in einem Frantzösischen Blätl-Taig in ein aufgesetztes Pastetl machen/ und wider ein Hechtel sieden/ das zerstücklet ist/ und die Stücklein in ein heisses Schmaltz werffen/ also ein wenig bachen/ und

⁷⁶ entspricht Rez. 131 im Kochbuch 1686, S. 91

⁷⁷ entspricht Rez. 135 im Kochbuch 1686, S. 95

darzwischen legen/ und wann mans schier anrichten will/ soll mans auffschneiden/ und ein guten dicken Milchram daran giessen/ und noch ein wenig im Ofen lassen.

350. Ein gutes Fisch-Pastel.

MAN soll ein gutes mittleres Hechtel an dem Bauch auffthun/ und fein zu Stuck machen wie einen Ahl/ einsaltzen/ und darnach an Spiß stecken/ und auff einem Rost braten/ etlich mahl mit Essig und zerschmolzenen Butter bestreichen/ und also halb braten; darnach soll man ein anders Hechtel sieden/ und zerblätlen; oder man kann von einem Fisch nehmen/ den man etwann auffgehebt hat/ es seye was für einer will/ in Pastel soll man etliche bähete Schnittel von einer Semmel in Arbes-Suppen gewaicht/ legen/ und Butter darauff/ vom zerblätleten Fisch/ und wider Butter/ und den bratnen Fisch darein/ und zerribenen Pfeffer/ darnach wider Butter und Fisch/ und also fortan/ damit das Pastel/ das von weissen Taig gemacht ist/ voll wird/ und allezeit die bratene Stückel/ und das Blätlet kommen/ und oben darauff wider Schnittel und Butter/ und also zumachen/ und bachen; und wanns schier bachen ist/ ein wenig dicklechte Arbessuppen darein giessen/ man mag auch Roßmarin darzwischen legen/ auch Lemoni/ man mag auch grüne Agres- oder unzeitige Weinbeer darein nehmen/ ist auff alle diese Form gut. NB. Man kans auch eben also von Fleisch machen/ und an statt deß Butters rindern March/ und an statt der Arbessuppen/ Fleischsuppen nehmen.

351. Ein gutes Krebs-Pastel.⁷⁸

MAN soll von einem guten Taig ein Pastel auffsetzen/ und die Krebs überbrennen mit gesaltzenen Wasser/ und auffthun/ die Häsl und Schärl sambt dem Gelben nehmen und pfeffern/ darnach solle man ein Hechtel fein absieden und zerblätlen/ und in das Pastel am Boden Butter legen/ und darnach ein Leg Krebs/ und darauff ein Leg Hechten/ und ein Leg Butter/ und daß so oft biß das Pastel voll wird/ darnach ein gute Arbessuppen daran giessen/ zugemacht/ und also bachen.

NB. Was die Dorten anbelangt/ werden selbe entweder von marben Butter-Zucker/ oder andern darzu dienlichen Taig (welche oben unter denen Taigen specificirt seyn) gefertigt/ darein kanst du nach deinem Belieben von allerhand frischen oder eingemachten Obst-Citroni/ etc. wie es dann Nahmen hat füllen/ ist also unnöthig ein jede Dorten besonder zu beschreiben/ doch seynd

Seite 74

deren etliche/ welche ein absonderliche Wissenschaftt vonnöthen haben/ hiebey gesetzt worden.

Von allerhand Torten

352. Mandel-Dorten zu machen.⁷⁹

⁷⁸ entspricht Rez. 132 im Kochbuch 1686, S. 92

NJmb ein Pfund Mandel/ schwölls/ ziehe die Haut ab/ wirffs in frisch Wasser/ nimbs auß dem Wasser/ stoß im Mörser/ gieß wenig Rosen-Wasser oder anderes frisches daran/ daß nicht ölig werden/ hernach nimb ein halb Pfund frischen Butter/ laß ihn gantz zerschlei chen/ thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen/ rühr ein Viertelstund wohl untereinander/ hernach schlag 12. Ayr daran / 8. gantze und 4. Dotter/ rührs ein gantze Stund unauffhörlich auff einer Seiten/ zuckers nach Belieben/ nimb von 2. Lemoni das Gelbe herunter/ und misch unter die Mandel/ willst den Saft darzu nehmen/ stehet nach Belieben/ alsdann schmier den Model mit frischen Butter oder Schmaltz/ gieß den Taig dar ein/ doch daß er zwey Finger lähr bleibe/ setz in ein Dorten-pfannen/ oben und unten Glut/ doch unten mehrers/ bachs kühl/ wann du wilt/ kanst Zucker-Eyß darauff machen.

353. Ein Speck-Dorten zu machen.⁸⁰

NJmb ein halb Pfund frischen Speck der nicht gesaltzen ist/ sied ihn in Wasser/ daß er fein waich wird/ laß ihn kalt werden/ alsdann stoß ihn gar wohl in ein Mörser/ von zweyen Semmel die Schmollen in ein obere Milch gewaickt/ drucks wohl auß/ und stoß auch darunter/ wanns wohl gestossen ist/ schlag 4. Ayr daran/ auch 4 Ayrdotter/ 2. gute Löffel voll Milchram/ auch eingemachten Citroni/ der klein geschnitten ist/ zuckern nach Genügen/ alsdann mache ein dünnes Blat von marben Taig an/ leg es in den Dorten Model/ gieß die Füll mit dem Speck darein/ Zucker darauff/ zier es wie du wilt/ bachs vil/ wann man kein Citroni hat/ kan man Lemoni-Schäller nehmen/ und darunter schneiden.

354. Zimmet-Dorten zu machen.⁸¹

MAn soll die Mandel bereiten/ wie gebürlich/ und gar wohl zuckern/ und darein rühren gar klein gefähten Zimmetstup/ so vil das Hirschbraun wird/ und ein zimbliches Stuck Butter darunter stossen/ darnach mit Ayrn anmachen/ daß so dick wird wie ein Koch/ von halben Theil Ayrn nur die Dotter/ und halben Theil gantz; man soll auch klein geschnittene eingemachte Citroni darein thun/ und in den Dorten-Model giesen/ und im Pastetten-Ofen bachen/ nit zu gäch/ daß sie sich fein außbacht; darnach soll mans oben auff mit einem weissen schönen dicken Eyß bestreichen/ ehe sie gar an die statt bachen ist/ man kans auch mit dem Eyß an

Seite 75

Seiten und oben auff fein zierlich mit einem Pemsel verbrämen/ es muß aber dasselbe geschehen/ wanns gar an die statt bachen ist/ daß Eyß wird sonst hart/ man muß aber ehe auß dem Model thun/ ehe man das Eyß macht/ man zerbricht sonst das Eyß.

355. Ein Spenat-Dorten zu machen.

MAn soll schön jungen Spenat nehmen/ mit heissen Wasser überbrennen/ und wohl außballen/ darnach gar klein hacken/ und darunter hacken ein Theil Ayr-Töpffel/ daß fein außgesigen ist/ und in ein gute Milch

⁷⁹ entspricht Rez. 63 im Kochbuch 1686, S. 51

⁸⁰ entspricht Rez. 68 im Kochbuch 1686, S. 54

⁸¹ entspricht Rez. 64 im Kochbuch 1686, S. 52

gewaichte Semmel-Schmollen/ und mit Ayrdotter/ und guter süßer obere Milch anmachen/ zu rechter Dicken/ und fein lind saltzen/ und wann mans in Dortenpfannen giest/ den Boden zu vor mit Butter überlegen/ auch oben darauff und also bachen/ und warm geben/ wer gern will/ mag auch ein wenig Perchtram darunter nehmen/ sie wird gar wohlgeschmack darvon.

356. Ein March-Dorten.

NJmb ein halb Pfund Ochsenmarch/ schneid es zu kleinen Stucken/ wie Nuß groß/ thu so vil gestossen Zucker darzu/ 4. Ayrdotter/ ein wenig gesaltzen Gewürtz/ Zirbernuß/ kleine schwartze Weinbeerl/ Citronenschaalen gantz klein gehackt/ nimb auch Zucker-Brod/ oder Biscoten darein/ auch Macaronen, vder (!) geschällte gestossene Mandel: oder ein wenig Semmel/ mische diß alles wohl durcheinander/ thue es in den Taig/ den du außgetrieben hast/ und in ein Dortenpfann gelegt/ bedeck die Dorte mit ein außgeschnitten Deckel/ schiebe ihn in Ofen/ wann er schier gar ist/ so besträhe ihn mit Zucker/ und thue ihn wider in Ofen.

357. Ein Dorten von Kälber-Nieren.

NJmb die Nieren von Kälbern Braten mit sambt der Faisten die daran ist/ hacks klein/ richt es zu/ wie die March-Dorten/ thue es in ein Dortenpfann/ die du mit Taig zugerichtet hast/ deck es mit ein außgeschnittenen Deckel. Wann er gebachen ist/ so besträh ihn wohl mit Zucker/ und setze ihn wider eine Weil in Ofen/ du kanst auch solche Dorten zurichten von Kälber-Zungen wie die von Nieren.

358. Copenhagenische Butter-Dorten.

WJst du die Dorten zimblich groß machen/ so nimb 2. Pfund frischen Butter/ zerlaß ihn auff dem Feuer/ daß die Milch darvon kombt/ setz es ein wenig auff die Seiten/ so fallet alles Unreines auff den Boden/ gieß den Butter oben herab/ nimb 1. Viertlpfund Biscoten/ stoß oder reib es klein/ gieß ein klein wenig Rosen-Wasser darein/ thu es in die Butter mit ein Viertlpfund Zucker/ und zimblich vil gestossen Zimmet/ reibe das Gelb von Lemoni oder Citron ab/ und thue es darein/ setz es zum Feuer/ laß es zu ein Koch sieden/ du must es aber alleweil umbrühren/ wann es eine Weil

Seite 76

gesotten/ so nimb es von Feuer weck/ und laß es ein klein wenig stehen/ damit die größte Hitz darvon gehet. Nimb alsdann 3. oder 4. Ayr-Dotter/ rühr sie wohl darein/ walger ein Stückel Butter-Taig zimblich dünn auß/ lege es in ein Dortenpfann/ welche du zuvor mit Mehl besträhet hast/ thue die Füll darein/ wann es kalt worden ist/ mache ein dünn außgeschnitten Deckel darüber von Butter-Taig/ sträh Zucker darüber und bache es.

359. Oesterreichische Blätter-Dorten.

NJmb Mund-Mehl/ frischen Butter/ Ayr-Dotter/ mache ein marben Taig mit warm Wasser zertheile ihn in 20. oder mehr Stuck/ walger ein jedes Stuck dünn auß/ wie ein Papier/ ziehe es mit den Händen noch dünner/ laß frische Butter zergehen in ein saubern Häfen/ bestreiche ein jedes Blat damit über und über/ eins aufs ander legend in ein Dortenpfann biß zu zehen oder die Helffte. Mache ein Füll von Milchram/ Zucker/ Ayrdotter/

und thue es darein/ nimb die übrigen Blätter/ lege eines darauff/ bestreiche es mit Butter/ dann wider eins/ und also fort biß sie alle auff's letztere nahe/ welches schön muß außgeschnitten seyn/ lege es darauff/ bestreiche es mit Butter/ schiebe es in Ofen/ lasse es ungefehr drey Viertelstund bachen/ und besträh es dann mit Zucker.

360. Ein Romanische Crostada.

NJmb Mund-Mehl mach ein linden Taig an mit warm Wasser und ein wenig Saltz/ arbeit ihn mit den Händen ein gantze Stund/ oder schla-ge mit ein Prigel/ daß er zäch wird/ theile ihn in 10. oder 12. Theil/ walger jeden Theil gantz dünn auß/ nimb es auff den Händen/ ziehe es so dünn wie ein Mohnblat/ daß du dardurch sehen kanst. Nimb schweinen Schmaltz/ zerlaß es in ein sauber Häfen bestreiche jedes Blat damit/ lege die Helffte in ein Dortenpfann/ eines auff das ander/ jedes wohl bestrichen. Mache ein Füll von den besten Biren die du haben kanst/ schneid sie klein und dünn/ lege sie in die Dorten/ sträh wol Zucker darein/ decke den Rest der Blätter darüber/ ein jedes aber wol bestrichen mit schweinen Schmaltz/ das überreste kanst du mit ein Messer ein wenig hacken/ wann es gebachen/ so besträh es mit Zucker.

361. Bianco-Mangiare Dorten.

NJmb schönen Reiß/ klaub und wasche ihn auß etlichen Wässern/ laß ihn eine Nacht über in klar Wasser waicken/ truckere ihn den folgenden Tag in der Sonnen/ daß er aber dannoch ein klein wenig feucht bleibt. Thue ihn in ein Marbelstein Mörser/ stosse es zu Mehl/ reiter es durch ein härines Sieb/ was überbleibt darvon/ das stoß wider und so lang biß es alles durch das Süb gehet/ truckne es in der Sonnen und rühre es alleweil umb. Nimb gute süsse Milch/ setze sie auff's Feuer mit frischer Butter/ rühre von den Reiß-Mehl etwas ein mit Milch und Weiß von Ayr/ gieß es in die siedende Milch/ rühre es alleweil umb/ thue zimblich vil Zucker darein/ laß es sieden

Seite 77

biß es gar ist/ nimb es dann vom Feuer/ und laß es kalt werden. Mache ein Taig wie du willst/ thue den Bianco Mangiare darein/ decke es zu/ schieb es in Ofen und laß bachen.

362. Ein Englische Dorten.

NJmb Marzpan-Taig/ setze es auff zwey quer Finger hoch/ oder walger es auß/ und lege es in ein Dortenpfan/ thue alleley eingemachte Confect darein/ als AEpffel/ Biern/ Wälsche Nuß/ Pfersich/ Weixel/ oder sonsten was du hast/ besträh es mit gestossen Zucker/ und besprenge es mit Rosen-Wasser. Thue es in Ofen der gelind warm ist/ und darff nur der Marzpan ein wenig trucknen/ daß der Rand ein klein wenig braunlecht wird. Wann es gebachen so nimb es herauß und besträhe es mit allerley überzognen Confect.

363. Ein Frangipani-Dorten.

NJmb Mund Mehl/ mache ein Taig an mit lauter Weiß von Ayr/ der zimblich waich wie ein Butter-Taig/ laß ihn ein wenig an ein kühlen Orth stehen/ theile ihn in 8. Theil/ und mache ihn wie oben gedacht von der Crostada mit schweinen Schmalz bestrichen. Nimd (!) ungefehr ein Seitl gu-

ten süßen Milchram/ thue ihn in ein Pfann mit vier frische Ayrdotter/ ein klein wenig Saltz/ und ein klein wenig Mund-Mehl/ rührs durcheinander/ laß es ein halbe Stund sieden/ rührs alleweil umb. Wann es gesotten/ so schütt es in ein tieffe zinner Schüssel/ und wann es halb kalt ist/ so thue darein ein Viertelpfund geschälte und gestossene Pistatzen/ thue darzu anderthalb Viertelpfund gestossen Zucker/ ein klein wenig Zimmet/ eingemachte Citronischaalen klein geschnitten/ ein wenig Zirbernüßl/ und gesäuberte Kleine schwarze Weinbeerl/ wilt du so nimb ein wenig Ambra darein mit Rosen-Wasser zerlassen/ und so vil als ein Hüner-Ay groß Ochsen-March/ mische diß alles durcheinander und füll die Dorte damit.

364. Ein Milch Dorte.

NJmb ein grosse tieffe Schüssel/ thue darein ein wenig Mund-Mehl/ 2. Ayr/ rühr es wohl untereinander/ gieß nach und nach ein wenig Milch darein/ saltze es ein klein wenig/ wann es alles angemacht/ so gieß ein Seitl Milch darein/ rühre es wol durcheinander/ hast du kein Milch/ so nimb Mandel-Milch. Setze ein Dorte auff von marben Taig/ setze ihn in Ofen damit sie ein wenig hart wird/ nimb die zugerichte Milch/ thue sie in ein Geschierr/ welches ein langen Stil haben muß/ damit du in den Ofen hinein kanst langen zu der Dorten/ gieß die Füll darein und laß bachen/ wann es gar ist/ so ziehe es auß dem Ofen/ schneide die Füll kreutzweiß durch/ daß aber die Rinde gantz bleibt/ thue in die Schnitten frische Butter und Zucker/ mit ein klein wenig Rosen-Wasser. Schiebe es wider in Ofen/ damit es sich ein wenig durch bächt und den Geschmack an sich nimbt. Du kanst es auch wol in ein Dorten-Pfann machen/ so falt dir der Taig nicht umb.

Seite 78

365. Ein gute Milchram-Dorten.

NJmb ein Maß Milchram/ 3. Ayr/ ein wenig Butter/ Saltz/ klopfes wol untereinander/ laß ein Sud thun/ doch daß nit zäh wird/ laß das Wasser darvon lauffen/ thue das ander in ein Schüssel/ rührs wohl umb wie ein Koch/ rühr Zucker/ Mandel/ Weinbeerl und Zimmet darein/ legs auff ein geröst Semmel-Mehl/ auff ein Bödenlein/ laß fein langsamb bachen/ besträhs wohl mit Zucker/ und einem Gelben von einem Ay/ und bachs. Die Milch-Dorten werden auch dergleich Manier gemacht/ allein daß man nicht so vil Zucker und köstliches Dings/ wie man an die Milchram-Dorten daran thut.

366. Ein gute Kräuter-Dorten zu machen.

NJmb Roßmarin/ Majoran/ Salbey/ Petersil/ viermahl so vil Mangolt/ hacks und rösts im Schmaltz/ thu geröst Semmel-Mehl und geriben Käß darunter/ Jmber/ Pfeffer/ 3. oder 4. Ayr/ saltz es/ thue Weinbeerl und Butter darein/ mach ein Dorten darauß/ wie man pflegt/ bestreich es mit Gelben von Ay/ und laß es bachen/ kanst Zucker darauff strähen/ so du willst auß dieser Füll/ so er aber dicker gemacht werden soll/ kann man auch Krapffen im Schmaltz bachen/ wanns mit ein Taig umbgehen worden ist.

367. Ein Germ-Dorten zu machen.

NJmb ein guten Brocken Butter/ treib ihn ab/ daß er schön aufflaufft schlag 3. Ayrdotter darein/ und 2. gantze Ayr/ rührs wohl ab/ und Germ so vil du meinst daß genug ist/ und ein gute süsse Milch/ rühr ein weisses

Mehl darein/ und ein Hand voll klein gestossene Mandel/ machs in der Dicke/ daß er gleich von Löffel herunter geht/ schmier ein Model mit Butter ein/ gieß den Taig darein/ setz ihn in eine Dorten-Pfann/ laß kühl bachen/ kanst es zuckern/ wann du willst.

368. Mandel-Brod zu bachen.

NJmb 12. gantze Ayr/ schlags in ein Weidling ab/ hernach nimb 1. Pfund Zucker/ thue ihn in die abgeschlagene Ayr/ und rührs ein gantze Stund miteinander/ hernach nimb ein Pfund schönes Mund-Mehl/ Weinbeerl/ Bistatzi/ und thu alles in den abgerührten Zucker/ daß es ein dünnes Taigl wird/ nimb ein kupffernen Model/ und füll es darein/ setz in Ofen oder Dortenpfann/ oben und unten Glut/ laß kühl gegen anderhalb Stund bachen.

369. Ein anders.

NJmb 7. gantze Ayr und 7. Dotter/ schlags wol wie vor/ nimb ein Pfund Zucker/ rührs wider ein gantze Stund miteinander ab/ nimb wider ein Pfund schönes Mund-Mehl/ hack Mandel und Bistatzi mittelmässig/ rührs in abgerührten Zucker und Ayr/ fülls in den Model/ laß bachen wie vor. NB. Man hat ein eignen Stuhl darzu zum Abrühren/ so gar bequem/ welchen man auch zum Biscoten-Taig brauchet.

Seite 79

Von allerhand Speisen von Fischen

370. Hechten in Pohnischer Suppen.⁸²

MAn soll den Hechten schüppen/ zu Stucken schneiden/ und einsaltzen/ und 1. oder 2. Stund / nachdem der Fisch groß ist/ im Saltz ligen lassen/ darnach soll man nehmen ein Hand voll Arbes/ ein Hand voll zerschnittene Zwiffel/ etliche Petersil-Würtzel/ die sauber gebutzt seyn/ 2. oder 3. Semmelschnitten in Schmaltz geröst/ in einem Wasser sieden lassen/ biß es sich durchschlagen läst/ darnach durch ein saubers Süb durchtreiben/ alsdann gieß Wein daran/ daß du vermeinst/ daß dünn genug sey/ gewürtz es wol mit Pfeffer/ Jmber/ Muscatblühe und Saffran/ den Fisch auß dem Saltz abstreichen/ und in die Suppen legen/ und sieden lassen/ alsdann ein Stuck Zucker und Butter darein legen/ und an die statt sieden lassen.

371. Hechten in Lemoni zu kochen.⁸³

MAn soll den Fisch schüppen/ und zu Stucken schneiden/ einsaltzen/ und in Wein und Essig sieden/ darnach ein guten Wein nehmen/ Saffran/ Jmber/ Zucker und klein geschnittene Lemoni darein thun/ mit einander sieden/ den Fisch darein legen/ und ein Sud thun lassen.

372. Hechten braten.

MAn soll das Hechtl am Rucken auffthun/ das Jngeweid herauß/ und es voneinander thun/ einsaltzen/ und es hernach auff ein Rost legen/ darnach soll man Butter nehmen/ auch Essig und Gewürtz/ den Butter im

⁸² entspricht Rez. 143 im Kochbuch 1686, S. 102

⁸³ entspricht Rez. 144 im Kochbuch 1686, S. 102

Essig zergehen lassen/ und Roßmarinstäudl darein legen/ das Hechtel offt damit bestreichen/ biß er gebraten ist/ darnach die übrige Suppen darauff giessen/ und also auff den Tisch geben.

373. Ein gefüllten Hechten zu machen.⁸⁴

MAAn soll einen mittelmässigen Hechten am Bauch auffthun/ wie ein Bratfisch/ das Jngeweid herauß thun/ sauber waschen und saltzen/ darnach ein Stücklein von einem andern Hechten nehmen/ klein hacken/ und darunter ein gute gewaickte Semmelschmollen/ ein Hand voll nicht gar klein gestossene Mandel/ und ein Brocken Butter/ Pfeffer/ Muscatnuß/ Perchtram und Weinbeerl/ daran soll man schlagen ein Ay/ und in Hechten einfüllen/ und ihn auff dem Rost braten/ und offt schmieren/ darnach ein gutes Caprie Süppel darüber machen.

374. Ein anderer.

SCHneid den Hecht auff der Seiten auff/ thu das Bratige alles herauß/ die Haut muß gantz bleiben/ klaube die Gräten herauß/ hack das Brätige gar klein/ nimb ein wenig Semmelschmollen/ waichs in Milchram/ thus darzu/ gewürtz es mit Pfeffer und Muscatblühe/ saltz/ hacks durcheinander/

Seite 80

fülls wider in die Haut/ vernähs mit Seyden/ brat ihn auff ein Rost/ und so er gebraten ist/ zieh den Faden herauß/ mach darüber ein gutes Süppel von Nägerl/ oder wie du willst/ der Kopff muß gantz bleiben.

375. Ein gesottenen Hechten in Capra.⁸⁵

WAnn der Hechten sauber geschüpt/ und im Saltz so vil nöthig/ gelegen ist/ soll man ihn mit halb Wein und Essig sieden/ und in ein Rain legen/ halb Wein und Arbessuppen daran giessen/ darnach ein Hand voll fein außgewaschene Capra darzu legen/ hernach ein wenig Oel in einer Pfann heiß machen/ und abschröcken/ darzu so vil Schmaltz legen/ und ein wenig Zwiffel fein gelb darein rösten/ und auch darzu schütten/ auch Pfeffer/ Jmber und Muscatblühe darzu thun/ und miteinander lassen sieden.

376. Ein Hechten in brauner Suppen.⁸⁶

WAnn man den Hecht auffthut/ soll man das Blut fein mit einem Wein herauß waschen und behalten/ den Fisch schüppen und einsaltzen/ darnach zwey bähte Semmelschnitten in Schmaltz rösten/ und darzu thun vil Petersil-Würtzel/ auch zwey Häpl Zwiffel fein braun im Schmaltz rösten/ und die Leber vom Hechten darzu thun/ auch noch ein wenig Wein/ und über den abgestrichenen Fisch giessen/ mit Nägelstup und Pfeffer gewürtzen/ und sieden lassen.

377. Angelegte Hechten.

NJmb ein Hechten/ er sey groß oder klein/ schlag ihn ab/ und zieh ihm die Haut ab/ aber den Ruckgrad must du gantz lassen/ daß der Kopff und Schweiff gantz daran bleibt/ das Brätige nimb alles herunter/ wasch sau-

⁸⁴ entspricht Rez. 147 im Kochbuch 1686, S. 104

⁸⁵ entspricht Rez. 149 im Kochbuch 1686, S. 105

⁸⁶ entspricht Rez. 150 im Kochbuch 1686, S. 105

ber auß und hacks klein/ nimb auch gewaickte Semmel/ Butter darunter/ gewürtz es wol/ thue auch ein wenig grünen Petersil/ ein Löffel voll dicken Milchram/ und ein gantz Ay darzu/ saltz es/ und hack alles untereinander klein/ wie ein Knödel-Taig/ hernach nimb den Hechten-Kopff mit dem Ruckgrad und Schweiff/ trücker in sauber ab/ nimb ein Bratpfannen/ schmiere wol ein/ leg ein solchen Fisch-Taig darein/ leg den Kopff/ Grad und Schweiff darauff/ und streich den übrigen Taig darüber/ formire ihn wie ein Hechten/ stupff ihn übersich mit einem Messer/ daß es kleine Schüppel gewinnet/ steck die Floß auff den Rucken und Bauch/ wie er zuvor gewesen/ bestreich ihn mit Ayr/ so gewinnt er ein Farb brate ihn in einer Dortenpfann oder Bach-Ofen bey einer guten halben Stund/ daß er fein gelb bleibt/ leg ihn in ein Schüssel/ mach ein Süppel von Lemoni darüber/ oder gib ihn truckner. Willst du aber einen Karpffen machen/ so verfare in allem/ wie mit dem Hechten/ doch anstatt deß Stupffen mit dem Messer/ schneid Mandel nach der Breite/ und besteck den formirten Karpffen damit/ daß es scheine/ als wanns Schuppen wären/ und also brat ihn/ und begieß ihn öfters mit Butter/ mach ein süß oder sauers Süppel darüber/ oder gib ihn trucken.

Seite 81

378. Hechten in Mandel-Kren.

SJed den Hechten heiß ab/ und mach folgendes Süppel darüber: Nimb ein halben Viring Mandel/ schwölls und stoß in einem Mörser/ reib Kren/ daß er ein wenig vorschlage/ rührs mit Essig ab/ brenns auch ein wenig ein/ rühr alsdann Milchram daran/ biß es süß genug ist/ thue auch Butter und Pfeffer darein/ laß sieden/ und richts über den Hechten an.

379. Hechten in Baum-Oel.

SChüp ein Hechten/ und sied selbigen sambt dem geputzten Magen und Leber/ im Essig mit Roßmarin und Lorbeerblätter/ wann er gesotten/ schütt die Suppen hinweg/ leg den Hechten in ein Schüssel/ thue Butter daran/ leg die gesottene Lorbeer-Blätter darzu/ Pfeffer und Muscatblühe/ den Magen und Leber schneid langlecht/ leg darzu überbrennte Lemonischäler/ druck (nachdem der Hechten groß ist) von einem oder zwey Lemoni den Safft darüber/ laß ihn sieden/ ehe du ihn auff die Taffel gibst/ schütt ein oder zwey Löffel voll Baum-Oel darüber/ und laß ihn widerumb ein wenig sieden.

380. Aus einem Hechten dreyerley Speisen zu machen/ daß der Fisch dennoch gantz bleibt.

SAltz erstlich den Hechten wol ein/ nimb ein Tuch/ netz es mit heissen Essig oder Wein/ schlags umb das mittere Theil deß Fisch/ leg ihn auff ein Rost/ mach das Tuch alleweil mit heissen Essig oder Wein naß/ den vordern Theil begieß mit Schmaltz/ und bespreng ihn mit Arbes-Mehl/ den hintern Theil aber bestreich mit Oel oder Butter/ und brat ihn/ biß er genug ist.

381. Ein Hechten auff Ungerisch.

DU magst den Hechten schuppen oder nicht/ wie du selbst willst/ siede ihn im Wein-Essig/ oder Wasser/ saltz wol darein/ nimb ein guten Theil

in Wasser gesottenen Zwiffel/ zwinge sie durch/ daß es wird wie ein Muß:
darnach seyhe die erste Brüh von dem Fisch ab/ und giesse die durchtribene
Zwiffel daran/ gewürtz mit Pfeffer und Saffran/ und gieß über ein gebäht
Brod.

382. Hechten in Sardellen-Suppen.

SChüpe den Hechten/ und schneide ihn in Stückel/ siede ihn ab in Essig/
und mache von Sardellen ein Suppen darüber/ ist sehr gut.

383. Hechten in Rumel-Sultz.

MAAn soll einen grossen Hechten am Bauch auffmachen/ aber nicht spal-
ten/ und grosse Stuck darauß machen/ und fein blau absieden/ doch
nicht gar an die statt/ und behalten/ darnach soll man nehmen den schönsten
und besten Wein/ und auff 4. Maß/ 3. Loth frische Hausenblattern nehmen/
dieselbe sauber waschen/ und klein schueiden (!)/ und in den Wein waichen und

Seite 82

sieden lassen/ alsdann soll man denselben Wein nehmen/ und so vil darzu
giessen/ so vil man Sultz machen will/ allzeit auff ein Pfund Hechten ein
Maß Wein/ und bey einem Seitel schöne lautere Arbessuppen/ und so vil
Essig/ daß fein raiß wird/ auch ein paar gantze Zwiffelhäpel/ und etliche
ungeschällte Aepffelspätl/ die muß man bey Zeiten herauß thun/ daß sie nicht
zerfallen; man mag auch von etlich frischen Lemoni das Saure hinein dru-
cken/ und alles in einem glasirten Hafen/ oder verzinnten Kessel sieden las-
sen/ darnach soll man nehmen folgendes Gewürtz: Imber gar sauber ge-
waschen/ und grob geschnitten/ Pfeffer mit einem Tuch sauber abgeriben/
Muscatblühe gewaschen/ auch Nägerl gewaschen/ deren sollen nicht zu vil
seyn/ auch Zimmet/ der muß zimlich vil seyn/ das solle man in ein oder etliche
Säckel nähen/ auch gantze Saffranblühe in ein Säckel besonder nähen/ und
in der Suppen sieden lassen/ biß vom Gewürtz die rechte Räß/ und vom
Saffran die rechte Farb hat/ es muß wohl gelb seyn/ auch muß man unge-
stossenen Zucker darunter legen/ so vil daß süß genug ist/ alsdann soll man
die Säckel herauß thun/ wanns schier gesotten ist/ soll man den Fisch darein
legen/ und ihn an die statt sieden lassen/ wann er gesotten/ auff ein Bredt le-
gen/ daß er erkaltet/ und die Sultz sieden/ biß sie gestehet; will man die Sultz
ein Zeit behalten/ soll man den Fisch in ein erdenes Geschierr legen/ zuvor
am Boden geschällt/ und wohl abgetrücknet/ Mandel und Lorbeerblätter/
darnach ein weiß wollenen Sack von guten Kern-Tuch darüber auffhen-
cken/ die Sultz also heisser darein giessen/ und wanns ein Weil gerunnen/ wi-
der Mandel und Lorbeerblätter darzwischen legen/ und die Sultz folgendes
lassen darauff rinnen/ und an einem kühlen Orth stehen lassen/ wann man
davon brauchen will/ soll man ein Stuck von der Sultz sambt den Man-
deln und Lorbeerblätter darzu legen; will mans aber alsobald verzehren/ so
ists besser/ daß man die Sultz besonder gieß/ sie ist besser anzurichten/ so solle
wan (!) auch von frischen Lemoni breite Schnitzel darzwischen legen.

384. Ein Karpffen in einer guten Suppen.⁸⁷

MAAn soll von zweyen Karpffen das Blut im Essig fangen/ und wol rüh-

⁸⁷ entspricht Rez. 151 im Kochbuch 1686, S. 106

ren/ und so vil Wein daran giessen/ daß der Fisch darinnen sieden kan/
und deß Essig muß so vil seyn/ daß es wol sauer wird/ wann es nun auffste-
het/ soll man ein gutes Stuck Zucker/ daß es fein süß wird/ und doch die
Säure fürschrägt/ daran legen/ darnach mit allerley Gewürtz gwürtzen/ den
Fisch/ wann er zuvor geschüpt/ und im Saltz gelegen ist/ darein legen/ und
wann er schier genug gesotten hat/ herauß nehmen/ und die Suppen wol
lassen einsieden/ wanns schier gar ist/ den Fisch widerumb darein legen/ all-
zeit nur zwey Stuck auff einmahl; wann man schier will anrichten/ ein fri-
schen Lemoni klein darein schneiden/ fein auff den Tisch legen/ und zugedeck-
ter auff einer Glut behalten/ der Lemoni muß nicht darinnen sieden/ es wird

Seite 83

sonst bitter; will man ihn zu einer Sultz haben/ so setzt man ihn an ein küh-
les Orth/ so gestehts.

385. Karpffen in einer gelben Suppen.⁸⁸

MAn soll den Karpffen schüppen/ und zu Stucken machen/ und einsaltzen
darnach in guten Wein sieden/ wann er verfaimbt hat/ ein Hand voll
Brösel rockes Brod darzuthun/ auch Saffran/ Zucker/ Jmber/ Pfeffer/
und Zimmet darzu thun/ und an die statt lassen sieden/ wann man anricht/
Zimmetstup darauff strähen.

386. Karpffen in schwartzer Brühe.

SChüppe und stich den Karpffen beym Schweiff/ fang das Blut fleissig
auff/ zerschneid ihn/ saltz ihn/ und laß ihn im Saltz ligen/ darnach streich
den Schleim wol ab/ das Blut aber treib wohl mit guten Essig ab/ gwürtz
ihn mit Pfeffer/ Jmber/ Muscatblühe/ und dergleichen/ willst du ihn süß ha-
ben/ so zucker ihn/ und thue Weinbeerl darzu/ laß sieden/ richts an/ und
ziers mit Mandel oder Pistatzi.

387. Ein Karpffen zu zurichten.

SJed ein ungeschüpten Karpffen heiß ab/ leg ihn auff ein Schüssel/ gieß
Wein daran/ leg auch frischen Butter/ zerribene Nägerl und Zimmet
daran/ setz auff ein Glut/ und laß also sieden/ biß genug ist.

388. Einen Karpffen zu sieden in Zwiffel.

NJmb ein Karpffen/ schüppe ihn und schneide ihn zu Stucken/ siede ihn/
wie du sonst thust/ nimb Zwiffel/ so vil du willst schneide sie klein/ laß sie
im Wasser waich sieden/ thue das Wasser darvon/ leg die Zwiffel an den
Fisch/ thue ein wenig Essig und Wein/ auch Pfeffer/ Jmber und Saffran
daran/ laß sieden/ so seynd sie gut/ kalt oder warm.

389. Einen Karpffen in Oel zu sieden.

NJmb das Oel in eine Pfann/ laß es heiß werden/ thue den Fisch dar-
ein/ röste ihn wohl/ darnach giesse einen weissen Wein daran/ nimb Pe-
tersil und Zwiffel/ schneide sie klein/ legs daran/ auch ein wenig Pfeffer/ so
ist es recht.

⁸⁸ entspricht Rez. 152 im Kochbuch 1686, S. 107

390. Ein Aal zu bachen.⁸⁹

MAN soll der (!) Aal die Haut abziehen/ die Ruck-Ader herauß lösen/ und in Stuck zerschneiden/ wol saltzen/ ligen lassen/ hernach in Saltz-Wasser absieden/ darnach im Mehl umbkehren/ und im Schmaltz bachen/ wann man anricht Lorbeerblätter/ und saure Pomerantschen darzu legen.

391. Ein Aal zu braten.⁹⁰

WANN der Aal die Haut abgezogen/ und die Adern so durch den Ruckgrad gehet/ herauß genommen ist/ soll mans sauber waschen/ und zu Stucken machen/ und mit Saltz/ Jmber und Nägelstup besträhen/ und ein gute Stund ligen lassen/ darnach die Stuck nach der Läng an ein Vögel-

Seite 84

spißl stecken/ und braten/ und gar offt mit zerlassenen Butter/ und Rosen-Essig begiessen/ wann sie schier gebraten/ mit Jmber/ Nägerl/ und Roßmarin bestecken. Und eben also kan man ein Rutten oder Hechtl braten/ allein dörrfens nicht so lang im Saltz ligen/ nur wie man sonst einsaltzt.

392. Rutten einzumachen.⁹¹

MAN soll Arbes-Suppen in ein Rein giessen/ vil Petersil-Wurtzen daran legen/ auch zermilten Pfeffer/ und gestossene Muscatnuß/ und ein wenig Wein darzu thun/ alles ein Sud lassen thun/ die Rutten schleimen/ und einsaltzen/ darnach in die Suppen legen/ und sieden lassen biß genug ist/ wann manns will anrichten/ vil Butter daran legen.

393. Ein Huechen oder Schäden zu braten.⁹²

MAN soll von einem Huchen oder Schäden ein schönes Stuck schneiden/ oben neben dem Ruckgrad/ wohl darbey lassen/ so es am dickesten ist/ den Ruckgrad fein langlet schneiden/ in der Form eines Brätels/ dasselbe einsaltzen/ und an ein Spiß anstecken/ mit 4. schmalen Spänlein/ und mit einem Spagat an Spieß anbinden/ sonsten fallts herab/ darnach soll mans fein braten wie sonst ein Brätl/ hernach ein Stuck Butter zerlassen/ sauern Lemoni-Safft oder Rosen-Essig darein giessen/ und pfeffern/ und es immer zu begiessen/ biß schier gar hart/ wann mans zu letzten begiest/ soll mans ein wenig mit geribener Semmel besträhen/ und auff grüne Blätter anrichten/ und ein sauren Pomerantschen voneinander schneiden/ und darzu legen.

394. Schäden zu zurichten.⁹³

MAN muß die Schäden in den heissen Wasser schleimen wie Rutten/ und Stücklein darauß machen/ allein den Schweiff läst man einer halben Elen lang gantz/ den braucht man hernach zum braten/ die Stuck soll man einsaltzen/ darnach nehmen zimblich vil Perchtram/ Petersil-Kraut/ und Wurtzel/ und ein Semmel-Schmollen/ daran soll man giessen ein Arbes-Suppen/ und sieden lassen/ biß alles waich wird/ und durchschlagen/ und mit allerley Gewürtz gewürtzen/ die Schäden darein legen/ und gilben/ wann

⁸⁹ nicht identisch mit Rez. 153 im Kochbuch 1686, S. 107

⁹⁰ entspricht Rez. 154 im Kochbuch 1686, S. 107

⁹¹ entspricht Rez. 155 im Kochbuch 1686, S. 108

⁹² entspricht Rez. 156 im Kochbuch 1686, S. 108

⁹³ entspricht Rez. 157 im Kochbuch 1686, S. 109

mans will anrichten/ ein guten Brocken Butter darein legen.

395. Ein Schäden-Schweiff zu braten.⁹⁴

WAnn er zuvor eingesaltzen ist/ muß man ihn über und über mit einem Faden binden/ dann er sonst zerfällt/ und auff einen Rost braten/ stäts mit Butter/ Rosen-Essig/ und Pfeffer bestreichen/ und wann er schier gebraten ist/ mit Zimmet und Nögerl bestecken/ und wann er gebraten ist/ mit Roßmarin bestecken/ man mag ihn trucken/ oder in einer Suppen geben.

396. Sälbling heiß abzusieden.⁹⁵

MAAn soll nehmen schöne Sälbling/ weil sie noch frisch und nicht blöd seyn/ und nach ihrer Größ auffmachen/ entweder spalten/ oder zu Stucken machen/ oder gantz lassen/ und im gesaltzenen Wasser fein rösch absieden/

Seite 85

darnach im besten Sud mit Wein-Essig geschwind abschröcken/ vom Feur abheben/ und auff ein Salvet anrichten.

397. Ferchen schön blau abzusieden in die Sultzen.⁹⁶

MAAn soll sie am Bauch auffmachen/ biß zu dem Schweiff/ so geben sie sich voneinander/ den Ruckgrad abstechen/ doch nicht durch die Haut schneiden/ darnach absieden/ wie oben die Sälbling/ und wann mans vom Feuer hebt/ mit kalten Essig abschröcken/ und ein wenig Allaun darein werfen/ und wann mans herab nimbt/ mit einem saubern gar dicken Tuch bedecken/ daß kein Dampf darvon mag/ so werden sie schön blau/ so legt man zwey gegen einander auff den Bauch/ als wann sie schwimmen/ und gieß die Suppen darneben her.

398. Ferchen in Oel zu kochen.⁹⁷

MAAn soll die Ferchen am Bauch auffmachen/ und soll kleine Krinßlein schneiden/ darnach frisches Oel in ein Pfann nehmen/ dasselbe wanns heiß ist/ mit etlichen Tropffen kalten Wasser abschröcken/ und ein ganzes geschältes Zwiffelhäpel darinnen hitzen/ so nimbt es ihm den groben Geschmack/ und Rosen-Essig/ oder sauren Pomerantschen-Safft daran thun/ damit soll man die Ferchen so zuvor gesaltzen seyn/ und auff ein Rost legen/ oft bestreichen/ biß sie gar gebraten seyn/ man muß auch Gewürtz darein thun/ als Pfeffer/ Jmber/ und an das übrige soll man giessen ein guten Wein/ und ein Hand voll Capra/ und ein halbe Hand voll Weinbeerl/ Zimmet/ und Nägelstup/ aber die Säure muß fürsclagen/ dises alles fein in einem Häferl gesotten/ und über die Ferchen gossen/ wann mans anricht/ fein Lorbeerblätter darzu gelegt.

399. Geselchte Ferchen.⁹⁸

SJed sie erstlich im Wasser ein wenig/ selbiges gieß davon/ darnach sieds in einem andern/ biß genug seyn/ hack Petersil und Zwiffel durcheinan-

⁹⁴ entspricht Rez. 158 im Kochbuch 1686, S. 110

⁹⁵ entspricht Rez. 159 im Kochbuch 1686, S. 110

⁹⁶ entspricht Rez. 160 im Kochbuch 1686, S. 110

⁹⁷ entspricht Rez. 161 im Kochbuch 1686, S. 111

⁹⁸ nicht identisch mit Rez. 162 im Kochbuch 1686, S. 112

der nimtz (!) Muscatblühe/ Jmber/ und ein Arbesbrühe/ auch ein frischen Butter/ laß ein Weil mit dem Fisch sieden/ und richts an.

400. Neunaugen zu kochen.

NJmb die Neunaugen/ thue sie in ein Schöfflein/ gieß ein heiß Wasser daran/ nimb ein klein Besemlein (!)/ und rühre sie im Schöffel darmit umb/ daß der Schleim darvon komme/ nimb sie heranch/ und trucke ihnen die Schnäbel auch wohl ab/ und lege sie in ein anders saubers Wasser/ wasche sie auß/ thue sie in eine Pfanne/ saltze sie wohl/ und giesse ein Wasser daran/ lasse sie dann sieden/ und richte sie mit der Brühe eines Theils an/ und setze Pfeffer und Jmber darneben auff.

401. Neunaugen zu bachen.

NJmb die Neunaugen/ bereite sie wie vorgemeldet/ fein sauber/ in waschen schneide ihnen die Schweiffel ab/ saltz sie/ und wälgers in Arbes- oder

Seite 86

Waitzen-Mehl/ und bache sie; mache darnach ein Brühlein darüber/ nimb ein wenig Essig/ Jmber und Pfeffer/ druck ein Pomerantschen darein/ laß sieden/ richte es über die gebachene Neun-Augen an.

402. Schleien abzusieden.

SChneid sie auff/ thue das Jngeweid herauß/ nimb siedendes Wasser/ brühe sie/ so geht der Schleim darvon/ schneid sie zu Stucken/ wasch sauber au0/ laß ligen/ hernach sied es in guten Wein-Essig schön blau ab. Kanst auch also kalter geben/ frischen Essig und Baum-Oel darüber giessen/ mit Capri oder Oliven besträhen.

403. Den frischen Hausen zu braten.⁹⁹

MAAn soll fein dünne Schnitten schneiden/ und einsaltzen/ und auff einem Rost fein gemach gebraten/ und immerzu mit frischen Butter bestreichen/ darnach mit Zimmet und Nägerl bestecken/ und fein warm auff den Tisch geben/ trucken oder in einem Lewoni (!) Süppel.

404. Den frischen Hausen abzusieden.¹⁰⁰

MAAn soll die Stuck nicht gar zu dick schneiden/ sauber waschen/ und ein Weil im Wasser ligen lassen; darnach in wohl gesaltzenen Wasser sieden lassen/ biß genug ist/ darnach herauß legen/ und ein heissen Essig darauff giessen/ und zermilten Pfeffer darauff strähen/ und fein warm anrichten; oder will man ihn kalt geben/ so last man den Essig daran/ und thut Peter-sil darauff geben.

405. Frischen Hausen in guter Suppen.

NJmb 1. oder 2. Pfund frischen Hausen/ wasch ihn auß/ saltz ihn/ hernach nimb 1. paar eingemachte Lemoni/ schneids zu Blätlein/ mach ein Schmaltz heiß/ leg den Hausen darein sambt dem Lemoni/ nimb allerley Gewürtz/ deck den Hausen zu/ daß kein Dampf davon geht/ laß ihn in einer Rain ein Viertelstund sieden/ und richt ihn also an.

⁹⁹ entspricht Rez. 163 im Kochbuch 1686, S. 112

¹⁰⁰ entspricht Rez. 164 im Kochbuch 1686, S. 113

406. Hausen-Knopf.

PUtz den Hausen-Knopff sauber/ thu die Gall und Grat darvon/ leg die Leber in ein Schüssel/ wasch den Hausen-Knopff auß acht Wässern/ reib ihn mit Saltz/ wasch ihn wider/ solches thu dreymahl/ überbrenn ihn ein Tag verhero (!)/ nimb ein grossen Hafen/ thu guten Theil Arbes darein/ laß sieden/ in selbigen lege die schwarzen Fleck/ dann sie sieden sich gar langsam/ saltz sie wol/ über ein Weil die andern Fleck hinein gethan/ die sieden sich ehender/ thu es wider herauß in ein Molder auff ein frisches weisses Tuch/ nimb die Leber/ thus in ein Häfen/ nimb 2. Semmel/ rösts im Schmaltz/ legs zu der Leber/ nimb die Suppen/ darin der Hausen-Knopff gesotten/ laß die Leber/ sambt der Semmel darinnen sieden/ treib die Semmel mit dieser und der Arbessuppen durch ein Süb/ gewürtz mit Pfeffer/ Jmber/ Nägerl/ und Zimmet/ das meiste muß der Pfeffer seyn/ leg den Hausen-Knopff in

Seite 87

die durchgetriebene Suppen laß ein guten Sud thun/ leg ihn auff ein Schüssel/ und gieß die Suppen darüber.

407. Gefüllte Grundel.

MAch ein gute dicke Mandel-Milch/ thue gute frische Grundel darein/ laß darinnen gehen/ daß sie ein grossen Bauch überkommen/ oder auch in Milchram/ sieds dann in lauter guten Wein/ oder bachs.

408. Frische Lax in der Pohnischen Suppen.

NJmb frischen Lax/ bache ihn im Schmaltz/ nimb Zwiffel und AEpfffel/ thu es in ein Raindl/ gieß Wein darauff/ laß es sieden mit Zimmet und Zucker/ mach es ein wenig säuerlet/ streiche es durch auff den gebachenen Lax/ laß es auffsieden und gibts.

409. Marinirter Lax.

NJmb ein Lax/ bache ihn auß in frischen Schmaltz/ nimb Essig und Wein in ein verzinnten Kessel/ schäl 2. Lemoni/ schneid sie rund/ thue sie darunter mit Gewürtz/ Roßmarin/ Knoblauch/ Lorbeerblätter/ saltz es nimb es vom Feuer/ wirff den Lax darein/ laß es kalt werden. Cefalè, Orati, Linguatelli, Gambarelli, dises alles nimbt man von den Wällischen Specerey-Händlern.

410. Geraucherren (!) Lax.

SChneid den Lax/ überbrenn ihn/ mach folgendes Süppel darüber/ nimb Wein und Wasser/ laß sieden/ röst ein wenig Semmel darein/ auch Weinbeerl/ Zibeben/ Mandl und Zucker/ gilbs und laß ein wenig sieden/ und gieß über den Lax.

411. Geselchte Fisch zu kochen.

MAAn soll Petersil-Wurtzen nehmen/ und sie in einer Arbessuppen gar waich sieden/ darnach ein geribene Semmel fein groblecht in dem Schmaltz rösten und darzu thun/ den Fisch muß man waschen/ daß er nicht gesaltzen sey/ und in die Suppen legen/ und zurecht sieden; darnach ein gutes Stuck Butter/ zermilten Pfeffer/ und Muscatblühe darzu legen/ die

Petersil-Würtzel müssen vil seyn/ aber man muß nicht gar vil Suppen daran machen.

412. Eingemachten Biber.

NJmb ein Biber/ quell ihn in Wasser/ thue ihn in ein Geschierr/ gieß ein gute Arbessuppen darüber/ thue Petersilwürtel/ gesaltzenen Lemoni/ frischen Butter/ Gewürtz/ und ein wenig Wein darauff/ gilbs/ laß es sieden/ brenn es ein klein wenig ein/ und gib.

413. Ein Biber-Schweiff zu kochen.¹⁰¹

MAn soll den Biberschwaiff sambt den Tatzen übersieden/ biß die obere Haut herab gehet/ darnach in gesaltzenen Wasser wider sieden ungefehr drey Stund/ biß er weiß wird/ und wann er die andere Haut läst/ soll

Seite 88

man ihn säubern/ und er schier gesotten ist/ Essig/ Saffran/ Zucker und anders Gewürtz darzu thun; man mag auch gesaltzene Lemoni darbey sieden.

414. Einen Fisch zu braten.

NJmb einen Bratfisch/ was du für einen willst/ schüppe ihn/ thue ihn auff/ thue das Jngeweid herauß/ nimb Saltz/ Pfeffer/ Jmber/ Nägerl/ Zimmet/ auch Roßmarin/ Majoran/ und das Jngeweid/ hack es untereinander/ thue es in den Fisch hinein/ mach ihn zu/ reibe ihn wol mit Saltz und Gewürtz/ und leg ihn in ein Fischreissen/ und brate ihn/ traiffe ihn wol mit Oel und Essig/ es ist lang gut davon zu essen. Du magst auch wol den Fisch außwendig mit Salbey-Blätter belegen/ die Schleyen seyn sehr gut/ so man sie also macht.

[415.] 315. Laperdon oder Stofisch (!) Niederländisch zu kochen.

WAnn der Laperdon gewässert/ überbrenn ihn/ löß die Gräten davon/ nimb weisse Ruben oder Collarabi/ sieds daß waich werden/ schneids blätlet/ legs in ein Schüssel/ untersich leg Butter/ alsdan ein Leg Ruben oder Collarabi/ darauff ein Leg Laperdon/ pfeffers/ und ein wenig Muscatblühe/ dises lege so offft biß du weder Ruben oder Laperdon hast/ laß auff der Schüssel sieden. Also kanst auch den Stockfisch machen.

416. Einen Stockfisch zu braten.

NJmb ein gantzes Stockfischscheit/ säubere es innen und aussen/ saltz ihn ein/ und leg ihn in ein Fischreissen/ wie man die Fisch darin brätet/ und setz die Reisen auff Kohlen/ traiffs offft mit heissen Schmaltz/ setz fein die Reisen in ein Bratpfannen/ wann du ihn traiffen willst/ und wann er genug gebraten ist/ so thue ihn herauß/ leg ihn in ein Schüssel/ nimb das Schmaltz mit dem er getraiffet worden/ brenn ein guten Theil Mehl darinnen/ pfeffers wol/ gieß heiß darüber/ es ist ein gut Essen.

417. Gefüllten Stockfisch.

SChüp den Stockfisch/ löß das Fleisch sauber von der Haut ab/ nimb ein

¹⁰¹ entspricht Rez. 165 im Kochbuch 1686, S. 113

wenig Stockfisch/ klein geschnittenen grünen Petersil/ groblecht gestosene Mandel/ schlag 5. oder 6. Ayr daran (wilst du so kanst die Ayr in ein geribene und im Butter geröste Semmel schlagen) gwürtz mit Pfeffer/ Jmber und Muscatblühe/ fülls in die Haut/ machs wol zu/ laß in einem Wasser überbrennen/ alsdann leg ihn auff den Rost/ und laß ihn braten/ begieß ihn offft mit Butter.

418. Gebachene Stockfisch.

SChüp den Stockfisch/ schneid ihn zu Stückl/ waltz ihn im Mehl umb/ bach ihn im Schmaltz/ richte ihn auff ein Schüssel/ thue Milchram und frischen Butter/ Pfeffer und Muscatblühe darzu/ darnach laß also ein wenig sieden.

Seite 89

419. Die Schildkrotten gar gut zu kochen.¹⁰²

NJmb die Schildkrotten/ hack ihnen Köpff/ Füß/ und Schweiff ab/ die Füsel aber leg etwas spätter darzu/ sieds in einem Wasser so waich/ biß sie die Schalen lassen/ alsdann zerlegs in 4. Theil/ und putz die Haut sauber herab/ die Leber und Ayr leg fein darzu/ alsdann gewürtz sie mit Pfeffer/ Jmber/ Muscatblühe/ und saltz sie/ schneid einen Petersil gar klein/ strähe ihn daruff/ alsdann nimb ein Butter in ein Pfann/ wann er zergeht/ so laß ein geribene Semmel darin anlauffen/ so vil/ daß ihr vermeint/ es gebe ein dickes Süppel/ hernach legt die gewürtzte Schildkrott darein/ rührt sie umb/ daß sie den Butter fein annimbt/ gieß ein Arbessuppen daran/ laß sieden/ und wann ihrs wolt anrichten/ so legt wider ein Brocken Butter daran/ wann ihr wolt/ so last die tieffen Schaalen von der Schildkrotten sauber putzen/ und setz sie auff ein Schüssel/ und richts darein an. Man sieds auch ab/ und macht ein Kren darüber. So thut mans auch absieden/ in Mehl ein rühren/ und bachen/ man kans auch in Oel bachen.

420. Blätlete Plateisen zu kochen.¹⁰³

MAN soll die Plateisen Tag und Nacht/ oder länger in einer kalten Laugen waichen/ so geschwollen sie gar schön/ und gehet ihnen die Haut ab/ darnach soll mans gar schön außwaschen/ ein Weil im Wasser ligen lassen/ zu Stucken schneiden/ und ein gute Weil sieden lassen/ wie recht ist/ die Haut abziehen/ und sie zerblätlen/ und die Gräten herauß lösen/ darnach sie in ein Raindl thun/ und ein gute Arbessuppen daran giessen/ und darzu thun ein Löffel voll geribene Semmel im Schmaltz geröst/ will man gern/ kan man auch ein Zwiffel mit rösten/ und ein zermilten Pfeffer/ und Muscatblühe/ auch ein wenig geschnittenen Petersil oder Majoran/ oder was man will darzu thun/ und sieden lassen/ darnach ein Stuck Butter daran legen.

421. Plateisen auff Niederländisch zu kochen.

UBerbrenn die Plateisen/ löse die Gräten sauber darvon/ legs in ein Schüssel/ und leg Butter darzu/ oben besträhe sie mit grün gehackten Petersil.

422. Gespickte Schnecken.

¹⁰² entspricht Rez. 166 im Kochbuch 1686, S. 113

¹⁰³ entspricht Rez. 167 im Kochbuch 1686, S. 114

SJeder die Schnecken/ putz sauber/ spicks schön mit einer kleinen Spick-Nadl/ stecks an ein Spißl/ laß überbraten/ daß der Speck rößlet werde/ richts alsdann auff ein Schüssel/ laß ein Butter braun werden/ schütt ihn darauff und druck Lemonisafft darüber.

423. Schnecken in einer Sardellen-Suppen.

WAsch die Sardellen sauber mit Wein auß/ zerstoß und treibs durch/ vermisch mit Butter/ Pfeffer und Muscatblühe/ füll die abgesottene Schnecken mit dem vermischten Butter und Sardellen wieder in die Häußl / und brats wie gebräuchlich.

Seite 90

424. Gehackte Schnecken.

SJede die Schnecken/ löß sie auß den Häuseln/ und wasch sie gegen 12. mahl/ alsdann zerlaß ein frischen Butter/ schütt die zuvor klein gehackte Schnecken mit Petersil/ Pfeffer und Muscatblühe darein/ laß ein Weil über pregen/ fülls alsdann wider in die Häußl/ und gibs auff die Taffel. Besser aber wann du sie auff saubere Austern-Schaalen legst/ und ein wenig auff dem Rost bratest/ und Lemonisafft darauff giest.

425. Krebs bachen.

NJmb die Krebs/ wasch und siede sie ab wie sonsten/ schälle sie/ und mache einen Taig an mit waitzen Mehl und Wein/ saltze sie ein wenig/ und zieh die geschällten Krebs dadurch/ und bache sie.

426. Gebachene Krebs.

NJmb Krebs/ siede und schälle sie/ hacks klein mit Petersil/ nimb 4. Ayr/ frischen Butter/ Salt/ Jmber und Muscatblühe/ rühr es wol untereinander/ nimb Semmel/ schneid Schnitten/ streichs darauff und bachs im Schmaltz.

427. Krebs-Eiterl zu machen.

NJmb gesottene Krebsscheeren/ 5. oder 6. stosse sie zu Pulver/ thue ein Seitl gute Milch daran/ zwing sie durch/ nimb 2. Ayr/ schlag sie auch in die Milch/ laß in einander sieden/ so wird es wie ein Ayr-Käb/ seyhe das Wasser darvon/ und nimb alsdann das Dicke/ bache es/ nimb ein Häferl/ thue ein wenig Wein/ Jmber/ Pfeffer/ Saffran und Muscatblühe/ auch Zucker daran/ so wird es fein wohlgeschmack/ laß in einander sieden/ und richte das vorig gebachene Krebs-Eiterl auff ein Däller/ und gieß die Suppen darüber/ so ist es gut.

428. Krebs-Ostrien.

Thue die Krebs lebendig auff/ nimb das Beste herauß/ gewürtze sie mit Pfeffer/ und saltze sie/ thue auch Butter darein/ und thue es in die Austernschaalen/ oder in ein kleines Schüsserl/ setz es auff ein Rost/ thue Kohlen darunter/ laß ein kleine Weil sieden/ daß es ein Süppel behält/ so seyn sie recht.

429. Gefüllte Krebs.

NJmb schöne grosse Krebs/ siede sie/ darnach thue die Schaaalen darvon

hacke die Krebs mit Petersil klein/ nimb frisches Schmaltz/ Muscatblühe/ Jmber/ und Pfeffer/ Saltz und geribene Semmel/ rühre es wol untereinander/ fülle es in die Hilsen/ steck allweg zwey gegen einander/ leg sie auff den Rost/ begieß mit Butter/ du magst sie auch wohl an ein Spißl stecken/ und mit Butter betraiffen.

430. Krebs in einer Butter-Suppen.

SJede die Krebs mit Wasser/ Pfeffer und Saltz/ wie sie seyn sollen/ giesse

Seite 91

die Suppen wider herab/ nimb ein Pfändl/ thu frisches Schmaltz/ Fleischsuppen/ Pfeffer und Muscatblühe darein/ laß sieden/ lege die Krebs in ein Schüssel/ giesse die frische Schmaltzsuppen darüber.

431. Krebs-Schmaltz-Koch.

MA nimb Krebsen so vil man will/ sieds wie gebräuchlich/ löß auß/ dann Semmelschmollen nach Geduncken/ waichs in ein süsse obere Milch/ wanns genug waich ist/ druckt mans wol auß/ hack die Krebsen und Semmel untereinander/ thus in ein Rain/ alsdann nimb man ein frischen Butter/ last ihn heiß werden/ schütt das Gehackte darein/ thue Gewürtz darzu/ und laß also außbräckeln/ biß es rorig wird.

432. Speiß von Karpffen-Zungen für einen Krancken.

NJmb etlich Karpffen-Zungen gantze auß dem Maul/ legs in ein Geschirr/ gieß heiß Wasser darauff/ schab den Schleim herunter/ wasch sauber in kalten Wasser auß/ leg ein frischen Butter in ein Raindl oder Schüssel/ die Zungen darauff/ schneid Lemonischäller darauff/ sträh Semmelbrößl darauff/ thue Muscatblühe daran/ laß also schön weiß sieden/ wann du es wilt geben/ so drucke den frischen Lemonisafft darauff/ und gibs.

433. Speiß von Hechten-Leber und Karpffen-Blatter.

NJmb die Karpffen-Blattern und Hechten-Lebern/ überbrenns in einer Pfannen/ putz sauber den Schleim ab/ schneid die Blattern wie Fleck/ und die Hechten-Leber darunter/ laß ein Hechten-Leber gantz in die Mitte/ zu legen/ wanns gesotten seyn/ und will mans anrichten/ so brenns mit geribenen Semmelbrößl ein/ schneid grünen Petersil daran/ ein wenig Muscatblühe und Saffran/ wilt du es säuern mit Lemonisafft/ stehts bey dir/ wann mans anricht/ must du vorhero ein wenig frischen Butter daran legen/ daß ein guten Geschmack hat.

434. Fleck von Fisch-Magen.

NJmb den Schaiden-Magen/ putz ihn sauber als du kanst/ reib ihn mit Saltz/ schneid ihn wie Fleck/ laß ihn waich sieden/ thue die Fleck in ein Rain/ gieß Arbessuppen daran/ brenns ein mit Mehl/ thue Muscatblühe darzu/ Saffran/ Zimmet/ ein wenig Nägerl/ geribene frische Lemonischäler/ Zucker und Lemonisafft/ alsdann nimb die Milch von den Karpffen/ überbrenns/ hernach weltz es im Mund-Mehl/ bachs schön gelb/ wann du es anrichtst/ so leg die darauff/ wann du wilt/ daß besser soll seyn/ so schneid eingemachte Citronen wie Fleck/ und sträh es darauff/ ist gut.

435. Gebratene Austern.

MAch sie auff/ putz das Schwartz darvon/ ledige sie von der Schalen/ gewürtzt mit Pfeffer und Muscatblühe/ brate sie mit Butter oder Baum-Oel/ wann sie ein Sud gethan/ drucke Lemonisafft darauff/ und gibts.

Seite 92

436. Ein räre Fisch-Ohli zu machen.

EIn halben geselchten Hechten die Haut hinweg/ und kocht an die Stell.

8. kleine Sälbling blau ab gesotten/ und gantz lassen.
2. Reinancken geselcht/ die Haut darvon und übersotten.
4. Spißl Reiterl müssen gantz bleiben/ übersotten die Haut darvon.
4. Briggen zu vier Theil zerschnitten.
4. Bickelhäring/ die Haut und Grät weg/ auff dem Rost im Butter lassen anlauffen.
4. Frische Häring in 4. Theil zerschnitten/ den Kopff hinweg und gebachen.
6. Halbpfündige Bretzen-Hechten blau abgesotten.
1. Seitl Grundl blau abgesotten/ in Buttersuppen gemacht.
1. Seitl Koppen in Mehl bachen.
8. Kleine Rutten blau abgesotten/ im Butter gemacht.
6. Kleine Linguatali auff dem Rost mit Mehl gebraten.
6. Ziberl/ wälsche Fisch bleiben gantz/ in Dottersuppen.
3. Kreutzer weisse Violen übersotten/ die Suppen weg.
6. Kreutzer Wälsche Kösten gebraten und geschält.
4. Kreutzer Steck-Rübel gantz kleine weisse/ übersotten.
- Kleine weisse Ruben gewürfflet geschnitten/ und im Schmaltz braun geröst.
6. Kreutzer Köhl Proculi übersotten/ und in Butter kocht/ gantz gelassen.
3. Kreutzer schönen Basternat übersotten/ und im Mehl bachen.
2. Stuck Cardi übersotten/ im Butter angeloffen/ zu Stückl geschnitten.
8. Kreutzer geputzten Pöperl übersotten/ und weiß lassen.
4. Kreutzer Zeller überbrent/ in vier Theil zerschnitten/ in Dottersuppen gemacht.
4. Büschl Venichl/ der kleinst/ wie er im Winter wachset/ in warm Wasser anlauffen lassen.
4. Büschel Spargel übersotten.
30. Schnecken geputzt und gebraten an Spisseln ohne Häusel/ darauff
6. Kreutzer Dateln gesotten.
1. Viertel Capri darauff gesträhet.
1. Viertel Olivi die Kern weg/ darauff gesträhet.
1. Halb Pfund klein gesaltzene Meer-Spinnerin außgewaschen/ ein jede muß besonder gantzer gebachen werden/ damit sie kraust bleiben.
1. Halb Pfund eingemachte Wälsche Krebsel/ die müssen bachen werden/ sambt den Schöllern.
1. Gute Hand voll Artopholi die Schalen geputzt/ blätlet geschnitten/ im Butter geröst/ oben darauff gesträhet.
1. Hand voll Zirbernüssel und Pistatzi geputzt/ darüber besträhet.

Seite 93

100. Austern außgelöst/ in ein Raindl im Butter mit Lemonisafft geröst/ oben darauff gegossen/ auch ein Cefali darauff gelegt.

Dises gehört alles auff ein Schüssel/ schön ordentlich auffgericht/ die geselchte Fisch in der Mitten/ die andern aber herumb/ die kleine Sachen müssen besonder in Raindl gemacht werden/ ausgenommen das Geselchte kan man drey oder viererley zusammen legen/ damit die Speiß von den gerauchten Fischen kein Geschmack bekomme/ mit linden Gewürtz abgewürtzt/ und von den kleinen Sachen die Suppen zusammen/ und darüber gossen.

437. Meer-Spinnerin zu kochen.

LAß sie Tag und Nacht im Wasser ligen/ hernach in einer subtilen Laugen auch Tag und Nacht/ seynd sie zu hart/ mach wider ein andere subtile Laug/ wann sie waich genug/ legs wider ein Tag in frisch Wasser/ hernach brats im Butter/ oder Baum-Oel/ gwürtz mit wenig Saltz und Pfeffer/ druck Lemonisafft darauff/ und gibts.

438. Hausen und allerhand andere Fisch zu mariniren.

ERstlich schneide den Hausen im Stuck eines Fingers dick/ saltz ihn recht/ sied ihn ab in Wasser und Essig/ doch daß der Essig vorschlagt/ laß ihn kalt werden/ leg ihn in ein Fäßl oder Weidling der glasirt/ so offt ein Leg Hausen/ jedesmahl Lorberblätter/ Roßmarin/ Pfeffer darauff/ alsdann gieß Essig daran/ daß er darüber gehet/ wann du ihn auff die Taffel gibst/ kanst ein wenig Baumöl darüber giessen. Also kanst Hechten/ Ferchen/ Salbling und Schleyen machen.

439. Auff ein andere Manier.

SCHneid den Hausen wie oben/ laß ihn ein Weil im Saltz ligen/ bestreich ihn wohl mit Oel/ leg ihn auff den Rost/ und brat ihn schön röblet/ daß er nicht verbrenne/ wann er gebraten/ leg ihn in ein Fäßl wie oben/ so offt ein Leg Hausen/ Muscatblühe/ Nägerl/ Pfeffer/ Lemonischäller/ Lorberblätter und Roßmarin darzwischen/ diß so offt/ biß das Fäßl voll ist/ hernach begiesse ihn mit Baum-Oel/ schütt Essig daran/ und beschwär ihn mit etwas/ oder schlage das Fäßl zu/ kanst ihn also behalten/ oder verschicken/ wohin du wilt. Also macht mans auch mit den Hechten/ Ferchen/ Salbling/ und andern guten Fischen.

Von allerhand Sachen

440. Kunst allerhand Vögel einzupaitzen/ daß sie sich lang behalten lassen.¹⁰⁴

ERstlich muß man die Vögel sauber rupffen und putzen/ die Köpff und Krämpel abschneiden/ und das Jngeweid herauß nehmen/ hernach setz ein saubers Wasser in einem Kessel oder Hafen zum Feuer/ wann

Seite 94

das Wasser siedet/ so wirff die Vögl hinein/ und laß nur ein Sud thun/ darnach nimbs herauß auff ein Bret/ damit das Wasser absinckt/ darnach nimb ein höltzenes Fäßl/ darnach du Vögl hast/ und legs voll an/ saltz es/ daß sie recht im Saltz seyn/ leg ein wenig zerstossene Cronabethbör darzwischen/ gieß ein mittelmässigen Essig daran/ daß über die Vögel geht/ und vermach es/

¹⁰⁴ entspricht Rez. 169 im Kochbuch 1686, S. 116

wann du essen wilst/ mach das Fäßl auff/ und brats. Probatum est.

441. Die Schweitzer Käß zu machen.¹⁰⁵

ERstlich in Sommer wann man zu der Nacht melcken thut/ und die Milch in die Stürtzel seyhen thut/ so muß mans schon den andern Morgen frühe abraumen/ ist es aber im Winter/ kan mans ein drey Tag stehen lassen/ biß mans abraumbt/ hernach nimbt man dieselbige Milch/ und thuts in einen Kessel den man hencken kan/ und macht ein kleines Feuer darunter/ daß die Milch ein wenig wärmer wird/ als sie von der Kuhe kombt/ hernach drähet mans weg vom Feuer/ die Lup hinein/ darnach man vil Käß macht/ muß die Lup auch seyn; wann aber die Lup neu ist/ so nimbt man weniger/ als wann sie alt ist/ wann man hat die Lup hinein than/ so rührt mans mit dem grösten Abraum Löffel durcheinander/ aber nicht auff dem Feuer/ hernach last man den Löffel darinnen schwimmen/ wann der Löffel steht/ so ist es zusammen gannen; hernach thut man mit dem Löffel das Schändliche so oben auff schwimmt/ herauß schöpfen/ dann die Lup ist auch oft oben/ hernach mit dem Lüffel (!) ein wenig so die zusammen gangene Milch zerschnitten/ hernach wider auff das Feuer/ und rührts mit einem Spuel alleweil auff der Glut/ biß es ein rechter Topffen wird/ und sich zusammen setzt/ der Topffen muß gantz hartlet seyn/ wann man rührt/ und hernach den Spuel herauß/ und daß in der Mitten kein Topffen mehr schwimmt/ daß man gar nichts darvon sicht/ so ist es fest genug/ hernach greiff man hinein/ und formirt darin ein wenig den Käß/ und hebt jhn herauß auff ein Stein/ hernach einen höl- tzenen oder blechenen Raiff darüber/ und wider einen Stein darauff ge- schwärt/ und in ein oder zweyen Tagen gesaltzen/ und so etliche Tag alle anderte Tag/ hernach oft sauber abgeputzt/ also ist er fertig.

442. Wie man aber die Lup zu disem Käß machen muß/ ist also.¹⁰⁶

ERstlich nimbt man von den Kälbern den Magen/ wascht und säubert sel- bigen fleissig/ hernach blast man ihn auff/ und behalt ihn biß man ein Lup machen will/ nimbt man diser Magen 1. oder 2. darnach man vil ma- chen will/ und thu es in ein kleines Wändel/ daß untersich ein Zäpfel hat/ daß man die Lup kan herauß lassen/ wann man 2. Magen nimbt/ so muß man ein Hand voll Saltz nehmen/ nimbt man aber nur einen/ so nimbt man halben Theil so vil/ saltz also die Mägen/ und hernach Käß-Wasser darauff/ und laß es an einem lableten Orth stehen/ daß es nicht zu kalt oder

Seite 95

zu heiß ist/ also ist es fertig. Den Käß muß man ein drey Wochen saltzen/ aber nur alle anderte Tag/ und sauber putzen mit Wasser. Probatum est.

443. Die guten geselchten Kastraun-Schlegel zu machen.¹⁰⁷

ERstlich nimbt man die zwey Schlegel/ und saltz es gar wol/ absonderlichen wo die Faisten ist/ da muß man recht das Saltz hinein stecken/ darnach thut mans in ein Schaff/ und giest alle Tag die Sur herunter/ und wider darüber/ und lasts 5. oder 6. Tag also ligen/ oder noch etwas länger/ dar-

¹⁰⁵ entspricht Rez. 170 im Kochbuch 1686, S. 116

¹⁰⁶ entspricht Rez. 171 im Kochbuch 1686, S. 118

¹⁰⁷ entspricht Rez. 84 im Kochbuch 1686, S. 63

nach hencks in Rauch auch 5. oder 6. Tag/ sie müssen stättiges mit Crona-
bethstauden geselcht oder geraucht werden/ und man muß oft darzu sehen/
daß sie nicht zu wenig oder zu vil seyn/ sie werden grad drucken und vest/
wann sie genug seyn. Sied ein/ laß ihn kalt werden/ wann du wilt/ schneid
Stückel darvon/ mach ein saure Milchram-Suppen darüber mit Capri/
laß auff einer Schüssel ein Weil sieden.

444. Hammen auff ein neue Manier zu selchen.¹⁰⁸

ERstlich/ laß sie es fein wohl saltzen/ und in ein Schaff legen/ und 8. Tag be-
schwären/ oder auch nicht so lang/ und alle Tag einmahl die Sur ab-
giessen/ und widerumb darüber/ hernach nimbt mans/ und sied sie in einem
Kessel/ daß sie hüpsch Weite haben/ in einem wolgesaltzenen Wasser/ so lang
als man ein Kälbernes Fleisch siedet/ darnach thut mans herauß/ seyhet das
Wasser ab/ und hencks in Rauch/ und rauchertes mit lauter Cranabetstau-
den/ die dörrffen über 6. Tag nicht selchen/ ein oder zwey Tag/ mehr hat es
nichts auff sich/ man muß sehen/ wann sie genug seyn.

445. Geraucherte Würst.¹⁰⁹

NJmb 2. Theil magers schweines Fleisch/ ein Theil magers Rindfleisch/
hacks gar klein/ saltze es mit einem gerösten Saltz zimblich wol/ dann
nimb klein gestossenen Zimmet/ Nägerl/ Jmber/ ein wenig Muscatblühe/
Muscatnuß groblecht zerstossen/ Pfeffer/ misch unter gemeltes Fleisch/ daß
wol untereinander kombt/ nimbt ein geräuchten Speck/ in Mangel dessen ein
frischen/ klein gewürfflet geschnitten/ darunter gethan/ ein wenig mit rothen
Wein benetzt/ in die Bratwürst-Darm gefüllt gar vest und gut/ mit Spen-
nadel gestupfft/ daß kein läres Orth in Därmen bleiben/ sonst werden sie
gleich schimplecht; die Därme müssen nicht naß/ sondern fein trucken seyn/
wanns alsdann gut und vest eingefüllt seyn/ so bind mans mit einem Spa-
gat an beeden Orthen zusammen/ und an ein Stänglein hencken/ nur der
Spagat/ die Würst aber müssen mit beeden End übersich/ und 3. Tag am
Lufft lassen trückern/ hernach in Rauch gehenckt/ und gar kühl abselchen las-
sen/ dise Würst gehören unter die Arthen deß sauers Krauts/ Köhl/ Ollea/
können auch roher geessen werden.

Seite 96

446. Zerbelati-Würst.

NJmb von einem Schwein die Krumppein/ oder Seiten-Brätl/ welche
nicht faist/ sondern gar brätig seyn/ leg sie auff ein sauberes Brett/ laß an
einem lüfftigen Orth 6. Tag stehen/ zu 12. Pfund Schweinernen nimb 2.
Pfund Rindfleisch/ laß es ingleichen also trücknen/ wie das Schweinerne/
hacks hernach auff das kleinste/ doch daß das Geäderwerck/ und das Zähe
nicht darbey bleibt/ wanns nun alles gar klein ist/ so nimb frischen Speck/
der in deß schweinen Fleisch Alter ist/ schneid ihn gewürffelt/ in der Grösse
wie ein Haselnuß/ mische es unter das gehackte Fleisch/ daß es wohl faist
wird/ und der geschnittene Speck fein hüpsch darunter herauß schauet/ her-
nach stoß Pfeffer fein grob/ daß die Körnl gleich halb seynd/ und saltze sie
zimblich wol/ nimb fein grosse rinderne Därme/ die sauber putzt seynd/ laß
ein gute Zeit in Wasser ligen/ daß sauber seynd/ damit kein alte Faiste da-

¹⁰⁸ entspricht Rez. 85 im Kochbuch 1686, S. 64

¹⁰⁹ entspricht Rez. 83 im Kochbuch 1686, S. 62

ran klebt/ truckne die Därm mit einem Tuch auffs beste/ füll hernach das eingemachte Brät ein/ so gediegen und vest/ als es möglich/ wann der Darm gleich zu Zeiten zerspringt/ daß man einen anderen nehmen muß, seynd sie doch nicht zu vest angefüllt/ sondern je vester/ je besser/ und wo ein Lufft in dem Darm ist/ so stich mit einer subtilen Nadel darein/ alsdann binds mit mit (!) einem starcken Spagat/ so vest es möglich ist/ und mache die Würst nur Spann lang/ hencks auff ein Stängl/ laß ein rösches Feuer machen/ und von weiten übertrücknen/ alsdann hencks in Rauch/ laß aber gar kühl selchen/ daß sie gleichsam nur von Rauch und Lufft geselcht werden/ und mache alle Wochen 3. mahl von Cronabethstauden einen Rauch darunter/ laß also 4. Wochen/ oder länger selchen/ behalts an einem lüfftigen Orth/ und schmire sie mit schweinen Schmaltz an/ wanns im Sommer gar heiß ist/ daß sie schmäckig werden/ so machen sie ein in ein Aschen/ und schwäre sie mit einem grossen Stein/ so bleibens gerecht.

447. Wie man die Westphalische Hammen machen soll.

ERstlich laß die 2. Hammen von dem Schwein fein gantz und rund herauß nehmen/ daß der Speck wohl körnig/ darnach nimbe ein Pfeffer/ stoß ihn fein groblet/ nimbe Wohl gemuth/ gieß ein guten Essig darauff/ laß waichen/ hernach nimbe Rindfleisch in ein Sechtel-Schaff/ und lege zwey Leg/ und strähe Wohl gemuth darauff/ und pfeffers auch/ saltze die Hammen gar wol/ und wann du die Hammen auff das Fleisch gelegt hast/ so lege wieder ein Rindt Fleisch darauff/ beschwärs gar wohl/ laß an einem kühlen Orth 14. Tag/ hencks darnach auff ein Stangen in Rauchfang/ laß also 3. oder 4. Wochen selchen/ nimbs hernach/ und hencks an ein lüfftiges Orth/ wann mans recht selchet/ so bleiben sie etliche Jahr/ wann du es wilt sieden/ so wickels in ein Fetzen ein/ sieds in halb Wasser und Wein.

Seite 97

448. Ochsen-Zungen/ gantze Gänß und schweinene Hammen einzupaitzen/ daß schön roth werden.

NJmb rothe Ronruben, Weinschärling/ sied die Ronruben/ schäl sie und schneide sie Schnittlweiß/ die Weinschärling stoß gar klein/ nimbe guten Essig und Saltz/ und so offt ein Leg deß obbemelten Fleisch/ daß man einpaitzen will/ so offt Saltz/ rothe Ruben und Weinschärling darauff/ und fein mit einem Pfriem zerstoichen die Hammen/ Zungen oder Gänß/ ehe mans einpaitzt/ wol das Saltz hinein geriben/ und wol geschwärt/ und offt umbgekehrt/ daß die obbemelte Säure fein darüber gehet/ im Sommer ein kühles Orth/ im Winter aber in der Wärme/ daß das Saltz wol hinein gehet/ 3. oder 4. Wochen stehen lassen/ und hernach in Rauch gehenckt/ mit Cronabeth-Holtz offt gerauchert und fein vermacht/ daß der Rauch wol dabey bleibet/ und schön roth werden.

Von allerhand Candirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker läutern soll.¹¹⁰

¹¹⁰ nicht identisch mit Rez. 25 im Kochbuch 1686, S. 16

Auff ein Pfund Zucker/ nimb ein halb Seitel Wasser/ thue beydes zusammen in ein Pfann/ laß auff einem Kohl-Feuer zergehen/ und wann es anfängt zu sieden/ so thue das Weiß von einem Ay/ das zuvor wohl zerklöpft sey/ daran laß mit einander sieden/ faime das Unsauber fleissig herab/ sambt dem Ay/ und laß den Zucker noch ein Weil sieden/ biß das Wasser fast eingesotten ist.

450. Hönig zu läutern/ und Frücht einzumachen.

NJmb ein gut Theil Hönig/ setze ihn auff das Feuer/ in einem Messingen Kessel oder Pfannen/ die man zum einmachen braucht/ faime es alleweil fleissig ab/ rühre es umb/ damit es nicht anbrennt/ wilt du wissen/ wann das Hönig genug gesotten/ so nimb ein gantz Hüner-Ayr/ thue es in das Hönig/ fallt es zu Boden so ist es nicht genug gesotten/ schwimmt es aber/ so ist das Hönig gerecht vor die Frücht. Nimb die Frücht/ welche du wilt einmachen/ schäle sie/ etliche muß man zuvor sieden/ als Aepffel und Biern/ und was dergleichen ist/ die andere als Weixel/ Kirschen und der Arth/ darff man zuvor nicht sieden/ welche man zuvor sieden läst/ muß man wol abtrücken lassen auff einem Süb/ und darnach in dem Hönig sieden lassen/ und ohne Unterlaß abgefaimbt. Wilt du wissen/ wann es genug gesotten/ so nimb ein zinnen Däller/ laß etliche Tropffen darauff fallen/ halte das Däller auff die Seiten/ ist es/ daß die Tropffen fest stehen bleiben/ und nicht abrinnen/ so ists genug gesotten/ wo nicht/ so laß es länger sieden/ auff diese Weiß kanst du allerley Frücht in Hönig einmachen.

Seite 98

451. Wie man Frücht in Most einmacht.

NJmb drey Theil süßen Wein-Most/ thue ihn in ein Messingen Kessel oder Pfannen/ setze sie auff Kohlen: Machst du aber ein Flammen-Feuer so schau wohl/ daß es nicht anbrennt/ laß den Most sieden/ biß zwey Theil einsieden/ und der dritte Theil/ wie ein Syrop überbleibt/ mach es/ wie oben mit dem Hönig gemelt worden.

452. Wie man allerhand Sachen candiren soll/ von Gewürtz/ Früchten/ auch Blumen.¹¹¹

DJe Zimmet mag man klein oder grob/ wie man will/ schneiden/ und fein trückern/ die Nägerl müssen gar drucken seyn/ Venedische Mandl unabgezogen/ an einem Tuch fein geriben/ Muscatblühe fein groß geschnitten; die Früchten/ als Citroni/ Lemoni/ Pomerantschen-Schalen/ Birn/ Nüssen/ muß alles zuvor in Zucker eingemacht seyn/ und wider wol trücknet werden. Kräutl- und Blümlwerck/ muß man alles in einem Buch fein glat pressen/ und aufftrückern/ daß sie glat bleiben; oder durch ein gesottenen Zucker ziehen/ wider trückern/ und zum candiren behalten; man kan das Gewürtz alles durcheinander/ oder jedes besonder candiren. Was man nun candiren will/ soll man einrichten in ein kupfferes oder zinneres Geschierr/ daß gleich weit/ oder unten ein wenig enger ist; darnach soll man nehmen auff ein Pfund Specerey 2. Pfund schönen/ wie vor gemelt/ clarificirten Zucker deß härtesten und besten Canari-Zucker/ und ihn sieden/ biß er sich zwischen den Fingern einrs (!) Glid-Fingers lang auffziehen last/ so soll man den Zucker kalt

¹¹¹ entspricht Rez. 26 im Kochbuch 1686, S. 17

lassen werden/ also/ daß man ein Suppen auff das wenigste Essen kund;
darnach soll man ihn über die Specerey giessen/ und ein dicks Bretl/ das
recht darein/ darauff/ legen/ daß es sich ein wenig schwärt/ doch nicht hart/
nur daß nicht übersich schwimbt/ und der Zucker eines Messer-Rucken dick
darüber gehet/ alsdann soll mans in einer warmen Stuben in die Höhe se-
tzen/ doch nicht zu nahe zum Ofen/ und 2. Nacht stehen lassen/ darnach das
Kesselr gemacht umbstürzen/ an den Zucker abseyhen lassen/ ungefehr zwey
Stund lang in einer warmen Stuben/ darnach soll man das Kesselr ein we-
nig nach der Seiten über ein Glut halten/ daß es heiß wird/ alsdann soll
mans umbstürzen/ so gehts herauß/ alsdann soll mans mit einem Messer fein
gemach voneinander thun/ auff ein Papier außgefütertes Sübl/ und in einer
warmen Stuben über Nacht stehen lassen/ darnach soll man so das Kes-
serl sauber und drucken ist/ die Specereyen wider darein richten/ und den
abgeflossenen Zucker nehmen/ und ein Pfund clarificirten Zucker darzu/ und
ihn sieden lassen wie zuvor/ und ihn ein wenig wärmer/ als lablicht fein ge-
mach darüber giessen/ wider zwey Nacht wie zu vor stehen lassen/ darnach
wider abgesyhen/ und voneinander klauben/ und wider über Nacht stehen
lassen/ wie zum ersten/ darnach wider ins Kesselr einrichten/ und lauter frischen

Seite 99

Zucker sieden in voriger Prob darüber giessen/ in obstehender Wärme/ diß
soll man sol lang treiben/ biß dick genug candirt/ man soll jeden Zucker nur
zweymahl brauchen/ man kan den überblibenen Zucker zu andern Sachen
brauchen.

453. Wie man das Confect weiß und kraust überziehen soll.¹¹²

DEn Zimmet muß man langlecht schneiden/ deßgleichen die Jmber und
Pomerantschen-Schaalen/ die Nägerln muß man zuvor über Nacht in
Wasser waichen/ und mit einem scharffen Messer voneinander schneiden/
den Coriander muß man zuvor über Nacht in ein Wein-Essig paitzen/ und
wider wohl trücknen/ man muß aber jegliches besonder überziehen/ darnach
soll man nehmen auff ein Viertlpfund Specerey/ ein Pfund schön Canari-
Zucker/ denselben clarificiren und sieden/ biß er gleich zwischen den Finger
schlipfferig wird/ und sich ein wenig zieht/ die Specerey soll man in Confect-
Kessel thun/ und über den Ofen hencken/ und den Zucker auff einem Neben-
Kohl-Feuer behalten/ daß er warm bleibt/ aber nicht siedet/ die Specerey in
dem Kessel soll man ein wenig warm machen/ und deß geläuterten Zuckers
ungefehr ein halben Löffel voll/ durch das darzu gehörige Trächterl darauff
giessen/ das Trächterl muß über den Kessel auffgemacht seyn/ also/ daß vom
ersten Guß wohl überall naß wird/ darnach in Kesselr abtrücknen/ hernach
soll man etlichmahl giessen/ und wider abtrücknen/ darnach soll mans auff
ein gefütertes Sübl thun/ und in einen warmen Zimmer stehen lassen 2. oder
3. Tag; darnach soll man wider nehmen/ ein halb Pfund schön Canari-
Zucker zum sieden/ wie zum ersten/ die Specerey im Kessel ein wenig warm
lassen werden/ und den vierdten Theil in den darzu gehörigen Trachter gies-
sen/ und fein dünn auß den Trachter lauffen lassen/ und geschwind umb-
werffen/ fein gemacht abtrückern; es darff nicht sehr naß seyn/ nur gleich das
über und über gewürtz; wann man nun meinet/ es seye kraußlet genug/ darff

¹¹² entspricht Rez. 27 im Kochbuch 1686, S. 19

man ihn den Zucker nicht gar nehmen/ ist es aber nicht krauß genug/ so nimbt man mehr Zucker/ man solls zum letzten ein gantze halbe Stund abtrückern/ und in der Wärme behalten.

454. Den Zucker-Pinat zu machen.¹¹³

ZU dem Zucker-Pinat muß man kein harten Zucker nehmen/ er läst sich nicht gern ziehen/ wird bald hart; man soll nehmen ein Pfund weiß Cononi-Mehl/ oder sonst waichen Zucker/ daran soll man gi[e]ssen anderhalb Maß fliessend Wasser/ und ob einem Kohl-Feuer sieden lassen/ darnach solle man zur Hand haben zwey runde Höltzl eines Finger dick und lang/ die solle man legen in ein Häferl kaltes Wasser/ wann nun der Zucker dicklet wird/ soll man der Höltzl eines darunter drucken/ und alsobald ins kalte Wasser werffen/ über ein kleine Weil soll mans wider herauß thun/ wann der Zucker gar hart daran ist/ so soll man das Höltzl ins Maul nehmen/ und den Zucker

Seite 100

mit den Zähnen herab ziehen/ bleibt der Zucker als wie ein Gläßl/ so soll man ihn ein wenig ins kalte Wasser halten/ und geschwind ins Maul nehmen und zerbeissen; zerspringt es als wie ein Glaß/ so hat er genug/ ist er aber noch etwas zäch/ so last man ihn länger sieden/ biß er die Prob hat; Darnach muß man ihn auff einen Marmelstein/ der mit ungesaltzenen Butter zuvor geschmirt ist/ giessen/ fein weit von einander; darbey muß eingeschraufft seyn ein guter eysener Schrauffen/ eines guten Fingers dick/ und einer guten Spann lang/ den muß man auch mit Butter schmieren/ und in der Schüssel ein Umberthumb-Mehl bey der Hand haben/ darein soll man die Hand tuncken/ und den Zucker nehmen/also an den Schrauffen werffen/ und geschwind ziehen/ biß er weiß wird; wann er nun weiß genug ist/ soll man ihn auff ein weiß Pergament/ das mit Umberthumb-Mehl besträhet ist/ thun/ und in das Pergament einwicklen/ und unter die Achsel nehmen/ daß er fein warm bleibt/ alsdann soll man mit der rechten Hand ein Zipffel nehmen von dem Zucker/ da muß ein anders Mensch ein Scheer haben/ die mit Butter geschmirt ist/ und so lang man den Zucker haben will/ mit der Scheer abschneiden; darnach must du den abgeschnittenen Zucker fein gleich ziehen und drähen/ und fein gerad auff den Tisch legen/ also lang ligen lassen/ biß er warm zu Essen ist; wann er noch zäch ist/ oder sich an Zähn legt/ muß er länger ligen. Darnach soll man ihn in einer Gestadl behalten/ darff nicht gar zu warm stehen.

455. Allerley Kräutl und Blümlwerck mit Zucker zu überziehen.¹¹⁴

MAN soll Tragant in Rosen-Wasser waichen/ und durch ein Tüchl drucken/ und ein Löffel voll Zucker darein rühren/ daß es wird wie ein kleines Kinds-Köchel/ die Kräutl und Blüml soll man damit mit einem Pembesel überstreichen/ und darnach in klein gestossenen/ und gefähten Zucker wohl umbkehren/ daß sie über und über mit dem Zucker überzogen seyn/ darnach auff ein Papier legen/ in einer Dorten-Pfann/ oder bey einem Ofen kühl abtrückern. Die Ribes-Beerl oder Weixel kau (!) wan (!) gleich also überziehen; allein die Ribesl müssen gar trucken/ und die Weixel ein wenig überdörret

¹¹³ entspricht Rez. 28 im Kochbuch 1686, S. 21

¹¹⁴ entspricht Rez. 29 im Kochbuch 1686, S. 23

seyn/ und man muß nur in dem Zimer trückern/ nicht in der Dorten-Pfann.

456. Das auffgeworffene Zuckerwerck zu machen.¹¹⁵

MAn soll schönen weissen Tragant über Nacht in Zimmet- oder Rosen-Wasser waichen/ und durch ein dickes Tuch drucken/ daß er gar vest ist/ und in ein steinen Mörser thun/ und wohl stossen mit dem allerfeinsten und schönsten Zucker/ der ein dreymahl gefäht ist/ daß ein vester Taig wird/ von demselben Taig soll man herauß nehmen/ nach Gelegenheit deß Models/ und gefähte Stärck auff ein Papier strähen/ und ihn eines Fingers dick

Seite 101

außwalcken/ den Modl darauff drucken/ und fein nach dem Modl herauß schneiden/ darnach in einer Dortenpfann bachen/ so gehen sie hoch auff/ aber man muß sehen daß nicht braun wird/ und die Glut muß unten und oben gleich seyn; will man es aber gefärbt haben/ so nimbt man auß der Apotecken allerley Farbtücher/ die waicht man über Nacht in Rosen- oder Zimmet-Wasser/ und waicht den Tragant darein; man mag sie auch den gebogenen Mödeln außschneiden/ so werden sie auch gar schön/ aber man muß auff Oblat legen/ sie zerbrechen sonst/ man mag auch von disem Zeug allerley machen Holehippen/ Bretzl und dergleichen.

457. Wie man das durchsichtige Eyß macht.¹¹⁶

MAn soll gar schönen Tragant stossen/ und zimblich vil Rosen-Wasser daran giessen/ daß er wol zergeht/ darnach durch ein Tüchl drucken/ daß er in der Dicken ist/ wie gar ein dünnes Kinds-Köchel/ daß man ihn giessen kan/ gar lauter; darnach soll man nehmen den schönsten dreymahl gefähten Zucker/ und darein rühren/ daß er dick wird wie ein Grieß-Koch/ das soll man also stehen laßen; wann man etwas machen will darzu man das Eyß bedarff/ so soll mans ein Tag zuvor machen/ so zergeht der Zucker darin/ und wann mans auffstreichen will/ soll mans in ein heisses Wasser setzen/ sonst läst es sich nicht gern auffstreichen/ man muß nicht fast rühren/ sonst wirds nur weiß und dick/ und nicht spitzelet und durchsichtig.

458. Mauscatzin-Lebzelten.¹¹⁷

NJmb 1. Pfund ungeschälte Mandel/ wische den Staub darvon/ alsdann stoß mans gröblich/ aber fein gleich/ und gantz ohne Zugiessen/ wanns gestossen seynd/ nimbt man 1. Pfund gestossenen Zucker/ 8. Loth Mund-Mehl/ gestossene Zimmet/ daß sie braun darvon werden/ Muscatnuß geschnitten/ so vil man will/ misch alles wohl untereinander/ und schlag 6. gantze Ayr darein/ und mache den Taig darmit an/ man darff nicht alles auff einmahl daran giessen/ dann es bald vergossen/ der Taig muß fest angemacht werden/ darnach auff Oblat gelegt/ und nach dem Brod/ oder Pastetten bachen.

459. Gute Gewürtz-Lebzelten.¹¹⁸

¹¹⁵ entspricht Rez. 30 im Kochbuch 1686, S. 24

¹¹⁶ entspricht Rez. 31 im Kochbuch 1686, S. 25

¹¹⁷ entspricht Rez. 2 im Kochbuch 1686, S. 2

¹¹⁸ entspricht Rez. 5 im Kochbuch 1686, S. 3

NJmb ein Pfund schönes Mehl/ ein Pfund gestossenen gefähten Zucker/ Zimmet/ Nägl/ Muscatnuß jedes 1. Loth/ das Gewürtz alles groblecht zerschnitten/ 5. Ayrclar/ 3. Ayrdotter wol abgeklopfft/ und den Taig damit angemacht/ nnd (!) Lebzeltl darauß formirt.

460. Wie man die stiftleten Lebzeltl macht.¹¹⁹

LAng geschnittene Mandl/ Pistatzi/ Zimmet/ Nägl/ Pomerantschen-Schaalen/ alles untereinander/ man nimbt auch ein Ayrclar/ und klopffts fein faimig ab/ darnach nimbt Zucher (!)/ und rührs unter die Ayrklar als wie ein Köchl/ und mach mit demselben Taigel die Mandel ab/ man nimbt auch

Seite 102

Zucker darzu/ so süß mans haben will/ darnach nimbt man Oblat/ und schneid Lebzeltl viereckig/ und streicht oben auff ein Wasser-Eyß/ und bache es fein fein (!) schön.

461. Pasteral-Lebzeltl.¹²⁰

NJmb auff ein Pfund Mandel/ ein Pfund Zucker/ die Mandel klein gestossen/ und den Zucker schön gefähet/ alsdann ein halbes Psund (!) Zucker dick geläutert/ und die gestossenen Mandel hinein/ und abtrücknet/ und abkühlen lassen/ darnach mit dem halben Pfund Zucker abknötten/ und außgemacht/ und fein dünn außwalgen/ und Lebzeltl Mödel daran gedruckt/ und 2. Stund lassen stehen/ damit sie nicht außeinander rinnen.

462. Lebzeltl von grünen Pomerantschen zu machen.¹²¹

REib das Gelbe von Pomerantschen an einem Ribeysen herab/ das Grüne binde darnach in ein Tüchl/ und stoß es in ein siedendes Wasser/ laß ein Sud herüber thun/ thue es hernach geschwind in ein kaltes Wasser/ und das thue so lang/ biß die Bitterkeit herauß kombt/ trücker hernach die Pomerantschen/ daß sie gantz trucken werden/ stoß sie ein einem steinernen Mörser/ gieß darzu Lemoni-Safft/ und alleweil gestossenen Zucker/ nach und nach ein Löffel voll/ biß es wird wie ein Taig/ darnach mach Lebzelten darauß/ und trückers auff einem Bredtl.

463. Weisse Lemoni-Lebzeltl zu machen/ mit Aepffel oder Kitten vermischt/ von Aepffeln werden sie schön weiß/ aber von Kitten geschmächer.¹²²

NJmb ein Citroni/ thue die gelben Schaalen darvon/ darnach reibe das Weisse in ein frisches Wasser/ laß ein halbe Stund waichen/ alsdann den geribenen Citroni auß dem frischen Wasser genommen/ in ein Tüchlein gebunden/ und in ein heisses Wasser gestossen/ daß die Rauche weg kombt thue es herauß/ legs geschwind in das kalte Wasser/ darnach nimbt den Citroni/ unter ein halb Pfund durchgetriebene Kitten/ oder Aepffel gerührt/ und nimbt ein halb Pfund schönen weissen Zucker/ stoß ihn klein/ misch ihn unter die Kitten/ laß ihn sieden/ biß er sich vom Beck schält/ alsdann in ein Schüssel gestürzt/ laß ihn über Nacht stehen/ alsdann auff das Papier den Leb-

¹¹⁹ entspricht Rez. 9 im Kochbuch 1686, S. 5

¹²⁰ entspricht Rez. 10 im Kochbuch 1686, S. 6

¹²¹ entspricht Rez. 17 im Kochbuch 1686, S. 9

¹²² entspricht Rez. 18 im Kochbuch 1686, S. 10

zelt-Form auffgestrichen/ und nach Gefallen der Dicken Model gedruckt/
man kan das Saure von Citeronen schön auflösen/ und darunter mischen/
gleich wann mans vom Feuer will heben/ man muß aber Achtung geben/
daß die Hitz nicht zu gäch hinzugehet/ wann sie zwey Tag auff dem Papier
ligen/ muß man sie schon abledigen/ daß sie fein rösch trucken werden/ so
bleiben sie inwendig schön safftig.

464. Gute Citroni-Lebzeltl zu machen.¹²³

ERstlich nimb die Citeroni/ schneid die gelbe Schalen herab/ schneide sie gar
klein/ binds in ein Tüchlein/ laß es sieden/ biß das Händtge darvon ist/

Seite 103

alsdan nimb auch das Weisse von den Citronen/ schneids wie Ruben/ thu
es in ein Tuch einbinden/ laß wol sieden/ biß so waich werden daß sie sich
zerstossen lassen/ alsdan nimb ein Pfund Zucker der grob gestossen ist/ und
drey Virting solche gesottene Citroni/ und den Zucker gar wol untereinan-
der biß gar klein ist/ alsdan thue die gestossene Citroni in ein Beck/ setz auff
ein Glut/ thue ein Saures von dem Citroni darein/ und die gelben Schäl-
er auch so vil du wilt/ alsdan wird ein feines Taigl/ mach die Lebzeltl
darauß/ thue es beym Ofen truckern/ sie seynd gewiß gut.

465. Nürnberger Lebzelten.

NJmb ein Halbe oder wie vil du machen wilt Hönig/ setz zum Feuer/
daß es siede so lang biß es zimlich braun werde/ rührs immerdar im
sieden/ nimb Semmel-Mehl/ schütt das Hönig darein/ dann nimb zerstossenen
Pfeffer/ geschnittene Muscatnuß und Jmber darunter/ mach einen Taigl/
aber nicht zu fest/ walge ihn auß/ druck ihn in die Mödl/ aber nicht zu dick/
dann sie werden im Bachen dicker/ sträh auff ein Bret Mehl/ und lege die Leb-
zelten darauff/ bachs in einem Ofen/ aber ehe du es hinein legst/ must du es
mit Wasser überwischen/ daß sie nicht mehlig seyn/ und wann sie schier geba-
chen/ so nimbs herauß/ legs wider auff ein anders Bret/ und überstreichs mit
einem wol heissen Wasser/ thue es in den Ofen so lang/ daß sie nur über-
trucknen/ man kann in dem Ofen am ersten einen probiren/ wird er blätterig/
so ist der Ofen zu heiß.

466. Weisse Englische Lebzelten.

NJmb gewaichten Tragant so vil du wilt/ stoß Zucher (!) darein/ welcher
klein gefähet ist/ heruach (!) nimb den Taigl und frische Lemonischäler klein
geschnitten/ auch gar ein wenig Mund-Mehl darunter/ walg den Taigl auß/
druck ihn in die Mödl/ leg ihn auff die Oblat/ und bachs fein kühl und lang-
sam/ daß sie fein weiß bleiben/ wann du es aber braun wilt haben/ so nimb
geribene Zimmet darunter/ sie gehen im Bachen hoch auff.

467. Eyß-Lebzelten.

VOn neugelegten Ayrn nimb die Clar/ und ein wenig Rosen-Wasser/
rührs mit einem saubern Löffel wol ab/ rühr immerzu ein Löffel voll ge-
fähten Zucker darzu/ du must so lang rühren/ daß/ wann man den Häfen
umbkehret/ nichts außrinne/ hernach nimb darunter klein geschnitten einge-

¹²³ entspricht Rez. 20 im Kochbuch 1686, S. 11

machte Citroni/ auch geschälte und grob gestossene Mandel/ rührs wol darunter/ strähs auff Oblat/ schneids in Form/ wie kleine Marcipan/ bey einem heissen Ofen/ oder in einer zarten Pfan getrücknet/ wie man das Zucker-Eyß macht.

468. Druckte Lebzelten von Lemoni-Safft.

NJmb schön gefähten Zucker/ und frischen Lemonisafft/ schneid Lemonischäler gar klein/ nimb ein wenig darzu/ mach ein Taigl darauß/ walg

Seite 104

ihn mit gefähten Zucker auß/ drucks ihn höltzene Mödl/ trückers an dem Lufft oder in einem warmen Zimmer/ sie seynd gut wans neu seyn.

469. Zimmet-Lebzelten zu machen.

NJmb ein halb Pfund Mandel klein gestossen/ und den Safft von 3. oder 4. Lemoni/ darnach sie safftig sey/ zu unterschiedlich mahlen/ misch darunter 1. Pfund Sterck/ nimb 1. Pfund schön gefähten Zucker/ und ein Zimmetstup/ so gefäht muß seyn/ von Lemoni die Schäller/ das würcke alles wol durcheinander ab/ schlags auff ein Oblat/ bachs kühl.

470. Wie man die springenden Lebzeltl machen soll.

NJmb 1. Pfund Zucker/ gieß ein Seitl Wasser daran/ mann der Zucker darin zergeht/ so setz ihn auff ein gute Glut/ und laß ihn sieden wie ein guts par Ayr/ alsdan thut man das Gwürtz drein/ last auch ein Sud thun/ Gewürtz kann man nehmen darnach eines gern Gewürtz hat/ Nägerl/ Jmber und Muscatnuß/ hernach seyhe mans herab/ und rüh (!) ein schönes Mehl dar ein/ daß es ein Taig werde/ den man außwalgen kann/ walg ihn auß wie ungefehr ein guten Messerrucken/ alsdan druck ihn in die Mödl/ ein Bret must dick mit Mehl besträhen/ und die Lebzelten darauff legen/ und gleich nachdem Brod hinein thun/ oder wann der Ofen nit gar zu heiß wäre/ müste mans hinein setzen zum Brodt/ und wann sie gebachen seynd/ nimbs herauß/ thus von Bret herab/ und kehr das Mehl darvon/ sowohl auch von dem Bret/ legs wider auff das Bret/ und bestreichs/ schlag ein oder zwey Ayr gantz auff/ rührs zimblich/ gute 3. Leffel voll gestossenen Zncker (!) darunter/ mit disen bestreichs/ thu es wider in Ofen/ laß also ein kleine Weil darin/ daß sie abtrückern/ so seynd sie recht.

471. Magen-Strützl.¹²⁴

NJmb 1. Pfund Zucker/ 4. Loth eingemachten Citroni/ 3. Loth eingemachte Jmber/ 5. Loth Mandl/ 1. Loth Zimmet/ 1. Quintl Muscatblühe/ ein Quintl Nägerl/ die Stuck müssen alle gleich und gleich geschnitten seynd/ wan dises geschehen/ muß man den Zucker zu kleinen Stücklein zerschlagen/ vnd 1. Seitl Wasser darauff giessen auff dem Feuer sieden lassen/ biß er fließt/ alsdan vom Feuer gehebt/ zum ersten das Eingemachte/ darnach das Gewürtz/ zuletzt die Mandl darunter gerührt/ und wann er anfangt dick zu werden/ so muß man ihn in die Papirene Häußl oder Marmelstein giessen/ wann sie kalt und trucken seynd/ gehen sie gern herab.

¹²⁴ entspricht Rez. 1 im Kochbuch 1686, S. 1

472. Blaue Veigl-Strützl.

ERstlich nimb 1. Pfund oder 1. halbes schönen Zucker/ stoß ihn klein/ druck den Safft von einem Lemoni daran/ sambt ein wenig frisch Brunnen-Wasser/ daß der Zucker fein feucht werde/ setz es über ein kleines Glüt/ und rühr den Zucker wol auff/ laß ihn nit zu lang sieden/ würff die abgeschnittene Veigl darein/ rührs wol untereinander/ doch nicht lang/ schlag den Taig

Seite 105

auff ein zinnernes Täller/ welches vorhero mit Schmaltz geschmieret sey/ darnach schneid ihn zu Stritzel/ und laß kalt werden.

473. Gute Kopff-Stritzl.

ERstlich nimb 1. Pfund Zucker/ hernach das Gewürtz/ Zimmet/ Jmber/ Nägerl/ 1. Loth Muscatnuß/ Muscatblüe/ 1. Loth Coriander/ Kubeben/ ein halb Loth/ Aneiß/ Fenichel 1. Loth/ Kimmel ein halb Loth/ das alles muß man klein stossen/ den Zucker in ein messinges Pfändl gethan/ ein Seitl oder Halbe Rosen-Wasser daran gossen/ und muß fein langsam sieden lassen/ biß daß es gestockt/ darnach schlags auff ein zinnernes Täller/ und schneid Schnitzl darauß.

474. Memori-Zeltl.

NJmb 1. halb Pfund Zucker/ und 1. halb Pfund Mehl durcheinander/ thue aber ein wenig darvon zum Außmachen/ dann nimb drey neu ge- legte Ayr und ein Dotter/ spridle ein wenig Essig in einem Häferl ab/ nimb ein Seyhpfañ/ seyhe ihn auffs Mehl/ mach ein Taig darauß/ wer will/ kann ihn ein wenig pfeffern/ walge den Taig in dicke eines Messerrucken/ und mach Zeltl darauß.

475. Gedult-Zeltl.

NJmb 4. Loth schönes Semmel-Mehl/ und 5. Loth gefähten Zucker/ schlag 3. gantze Ayr wol ab/ und mach ein Taigl/ rührs 2. Stund/ schmier das Blätl mit Wachs/ und tropff darauff in der Grösse wie weisse Zucker-Zeltl/ bachs kühl ab/ von disem Taig kann man Stritzel machen/ schneid Oblat und gieß den Taig darauff/ nicht zu vil auff einmal/ damit er nicht abrinne/ auff der Seyten schneyd geschälte Mandl langlecht/ und belegs überwerts oder schrems/ bachs in einer Dortenpfannen/ wann sie schier gebachen seyn/ nimbs herauß/ und bestreichs mit Tragant-Eyß/ bachs wider/ so seynd sie fertig.

476. Der Kayserin Lemoni-Zeltl.

ERstlich nimb 1. halb Pfund schönen Zucker/ von 2. Lemoni den Safft dar- zu/ ein Vierting Mandl/ einer halben Nuß groß eingewaickten Tragant/ dises alles stoß klein/ alsdan nimb von 2. Ayren das Weisse/ klopfes wol ab/ daß ist wie ein Faim/ mach ein Taig darmit an/ nimb von einem Lemoni die Schäller/ gar klein geschnitten/ darunter ein wenig Zucker zum Einwür- cken/ wann der Taig fertig/ druck ihn in die Mödel/ legs auff Oblat/ bachs subtil/ oben mach Kohlen wie unten/ sie lauffen gar schön auff.

477. Ein weissen Kitten-Safft über die Spalten/ und in die

Mödel zu machen.¹²⁵

MAN soll von einem Citroni das Weisse schneyden/ zu dünnen Blättlein/ derselben 2. gute Handvoll nehmen/ und die Potzen von den gesottenen Kitten/ darvon man das Gute abgeschnitten hat/ sie solle man zer-

Seite 106

schneiden sambt den Kernen/ ein 6. oder 7. solche Potzen/ und zwey Gauffen voll rohe ungeschelte Kittenspältl nehmen/ daran soll man frisch Wasser giessen/ und auff einem röschen Feuer sieden/ biß die Kittenspältl und Citroni waich werden/ alsdan zwey Hand voll Spältl von Biern/ Aepffel dar ein thun/ und noch 2. oder 3. Sud thun lassen/ laß die Spältl ein wenig erkalten/ darnach soll man alles durch ein starckes Tuch treiben/ darnach wider durch ein Tuch seyhen/ damit nichts dickes darein kombt/ und der Safft schön lauter wird; von disem Safft solle man mehr als ein halbe Maß/ und doch nicht gar 3. Seitel zu einem Pfund/ und ein Viertel Zucker nehmen/ und wann der Zucker zergangen/ auff ein rösche Kohl-Glut setzen/ daß bald anhebt zu sieden/ und sauber zu faimen/ und also sieden lassen biß er gestehet/ darnach soll man ihn wider ein Weill auff einem kleinen Glüt stehen lassen/ daß er nicht mehr sied/ und sauber abfaimen/ so kann man ihn über Spälten/ oder in die Mödel giessen.

478. Wie man den rothen Kitten-Safft machen soll.

NJmb frische Kitten/ schäle sie schön/ schneid sie in ein saubers Häfen blatlet/ daß das Häfen eben voll sey/ gieß das Häfen voll mit heissen Wasser an/ laß bey einem Feuer fein gemacht sieden/ verdeckter/ ein halben Tag/ daß der Safft schön Leibfarb daran wird/ seyhn ihn in ein kühles Geschirr/ laß über Nacht stehen/ preß darnach den Safft von den Kitten auß/ nimb auff ein Halbe Safft/ ein halbes Pfund und 2. Loth Zucker/ laß ihn in einem Beck zugedeckter gemacht sieden/ biß er gestehet/ je gemacher er siedet/ je schöner und röther wird er/ gieß ihn in die Mödl/ welche gleichfalls zuvor mit Wasser genetzt seyn/ er muß nicht zu lang in den Mödel stehen/ er geht sonst nicht gern herauß.

479. Wie man die rothen Kitten Spalten einmachen soll.

NJmb schöne grosse Kitten/ wisch sauber ab/ legs in ein wallendes Wasser/ laß nur so lang sieden/ daß sie ein wenig waich zu greiffen seyn/ nur nicht zu vil/ nimbs herauß/ schäle sie schön/ schneid auß einer Kitten 2. Spalten/ schneid den Kern und das Steinige darvon/ nimb ein Pfund Zucker/ und läuter ihn mit anderthalb Seitel Wasser/ nimb ein halbes Seitel oder mehr solchen Kitten-Safft darein/ wie oben geschriben/ den man zu dem rothen Kitten-Safft braucht/ laß sieden/ wög ein halb Pfund Kitten-Spalten/ und leg sie in den Zucker/ laß wol verdeckter gar gemacht auff einer Glut sieden/ ein 3. Stund/ so werdens schön waich und roth/ nimbs herauß auff ein Teller/ laß kühl werden/ bestecks mit Zimmet und Nägerl/ oder nur mit Citroni/ legs in ein Glaß/ oder Tögl/ den Safft laß noch ein wenig sieden biß er gestehet/ gieß ihn über die Spalten/ so seynd sie recht.

480. Wie man die weiß Spanische Latwerig machen soll.

¹²⁵ entspricht Rez. 33 im Kochbuch 1686, S. 26

NJmb die gantzen Kitten/ und wisch sie sauber ab/ legs in ein siedendes

Seite 107

Wasser/ laß sieden/ biß sie waich zu greiffen seyn/ so nimbs herauß/ waick zu-
vor 2. Loth Zucker ein in Wasser/ gieß aber nicht zu vil Wasser daran/ schäl
darnach die Kitten und schneid das Beste herab/ und wög 6. Loth/ setz den
Zucker auff ein Feuer/ und läuter ihn schön/ laß ihn zimlich dick sieden/ thue
dann die 6. Loth Kitten darein/ laß geschwind sieden/ faimbs fein/ thue es
in die Gläßl.

481. Wie man die rothe Kitten-Latwerig machen soll.

NJmb die gantze Kitten und wisch sie sauber ab/ legs in ein siedendes
Wasser/ laß ein wenig sieden/ daß nicht gar zu waich werden/ schäls und
scheyds darnach zu Blätl/ nimb ein halb Pfund Zucker/ gieß daran ein hal-
bes Seidl solchen Kitten-Safft/ wie man zu dem rothen Kittensafft braucht/
läuter den Zucker damit/ nimb darnach ein Viertel der geschnittenen Kit-
ten/ laß ob einer Glut zugedeckter gemach sieden/ je länger es sied/ je röther
es wird/ nimb auff die letzt Lemonischäler und Citroni darein/ gieß ins Glaß.
NB. Wilstu rothe oder weisse Latwerig machen/ so durchgeschlagen ist/ machs
also/ doch daß die Kitten durchgeschlagen werden durch ein Sibl.

482. Ein gar gute Kitten-Salsen.¹²⁶

MAAn soll von den gesottenen Kittenspalten den außgepresten Safft neh-
men/ 1. halbe Maß/ drey gute Gauffen voll wol zeitige Weinbeer/ die
soll man zerstampffen/ und mit sambt dem Safft in obbemelten Safft
schütten/ und darin sieden lassen/ biß er schön Weixelbraun wird/ darnach
durchseyhen/ und die Hilsen wol außtrücknen; alsdan solle man zu jegli-
chen solchen Seidl Safft nehmen ein Vierling Zucker/ und mit einander sie-
den lassen/ biß er gestehet/ darnach solle man gar klein gewürfflet geschnit-
tene Lemonischalen daran thun/ und noch ein wenig sieden lassen/ und in ein
hohes Glaß giessen. Dise Salsen kan man zum Bratens geben/ wann
mans mit einem Wein abtreibt; aber man kans auch auff die Schalen ge-
ben/ wann mans fein stuckweiß herauß fast/ und mit Confect besträhet.

483. Die truckene Kitten-Spalten einzumachen.¹²⁷

MAAn soll die Kittenspalten allerding in Syrup einmachen/ man solle
schöne grosse Kitten sieden/ daß sie fein alle gleich durchsotten seyn/
nicht gar waich/ nur daß sie sich greiffen lassen/ sauber schälen/ und eine in
2. oder 3. Spätzl schneiden/ das Steinige wol herauß/ und mit Zimmet
bestecken/ darnach in ein Tögl richten/ und den Zucker in der Dicke sieden/
daß er sich ein wenig auffzieht/ und darüber giessen/ darnach solle man
schönen Zucker sieden/ so vil daß er Haar gibt/ doch nicht so vil als zu den
Zelten giessen/ darnach solle man ihn mit dem Reibholtz in der Pfan wol
starck reiben/ daß er weißlecht wird/ in der Dicken als ein Kinds-Koch; die
Spalten müssen zuvor auff einem Reiterl wol abtrücknen/ und bey einem

Seite 108

¹²⁶ entspricht Rez. 34 im Kochbuch 1686, S. 28

¹²⁷ entspricht Rez. 35 im Kochbuch 1686, S. 28

Ofen wol abtrückern/ darnach soll mans im Zucker umbkehren/ daß es fein dün daran hangen bleibt/ einen neben dem andern auffs Reiterl legen/ in einem Bach-Ofen oder gar haissen Stuben geschwind trückern/ so bleiben sie inwendig fein waich/ man soll auch mercken/ wann man sie trückern will/ soll mans zuvor in dem Syrup darin sie gelegen seyn/ zimblich waich sieden/ und noch mehr Zucker darzu legen.

484. Das schöne durchsichtige Kittenwerck zu machen.¹²⁸

MUst die allerschönsten Kitten so nicht roth und mailig seynd/ gar waich sieden/ wol dick schälen/ damit nichts rothes darbey bleibt/ und nur das Beste herab schneiden/ geschwind durch ein enges Sib schlagen/ nur was gern durchgeht; weil man die Kitten durchschlägt/ soll man wider ein Zucker sieden/ damit sie nicht lang stehen dörfen/ man soll auff ein halb Pfund Kitten ein Pfund deß allerschönsten Zuckers nehmen/ denselben gar klein zerschlagen/ und daran ein Seitl schönes Wasser giessen/ und so lang sieden lassen/ daß/ wann man ein Tropffen in ein kaltes Wasser fallen läst/ er von Stund an gestehet/ und zwischen den Fingern als ein Wachs wutzlen läst/ darnach soll man die Kitten darein rühren/ biß fein glat wird; man muß nicht gar lang rühren/ es wird sonst nicht durchsichtig. Darnach soll mans in die darzu gehörigen Mödl schlagen/ dieselben zuvor ins heisse Wasser legen/ hernach in einer Stuben/ doch nicht gar in einer warmen Stuben lassen trucken werden/ wann mans in einer gar warmen Stuben trücknet/ bekommen sie gar ein grobe Haut/ es muß auch nicht zu kalt seyn; man kans auch mit allerley Farb-Tüchern gefärbt machen/ wann man dieselbe in das Wasser waicht/ das man an den Zucker giest; mit blauen Korn-Blumensafft kan mans schön blau färben/ daß es schön an Gestalt gesotten/ und die Kitten darein gericht seyn/ wann man nur ein klein Leffel voll dises Saffts darein giest/ man muß ihn nimmer sieden lassen. Man kans auch mit den Bälgen von schwarzen Weinbörn Weixelbraun färben/ wann man die gar wol außgepresten Bäl in dem Wasser siedet/ das man an Zucker giest/ biß es die Farb annimbt.

485. Citroni-Spalten einzumachen.

DJe Citroni muß man langlecht oder rund spalten/ und 9. Tag in frischen Wasser ligen lassen/ alle Tag in ein frisches Wasser legen/ mit der Hand von eine Geschirr in das andere legen/ hernach setzt man in ein grossen Beck ein Wasser über/ und laß sieden/ man saltz das Wasser so vil/ als man ein Fleischsuppen saltzt/ wann das Wasser sied/ so legt man den Citroni darein/ und laß ihn zimblich wol sieden/ so vil man ihn waich oder hart haben will/ und nachdem legt man ihn wider in ein frisches Wasser/ laß ihn ein halbe Stund ligen/ und leg ihn in etliche frische Wässer/ allzeit über eine halbe Stund 3. oder 4. mahl/ hernach legt man ihn auff ein saubers Tuch/

Seite 109

daß er wol abtrücknet/ und legt ihn hernach in das Häfen oder Geschirr/ darin man ihn haben will; den Zucker sied man auch unterdessen/ man läutert und sied ihn/ giest vil Wasser darauff/ daß er gar dün ist/ und giest ihn/ wann er kalt ist über den Citroni/ und schwärt den Citroni ein wenig/ daß der

¹²⁸ entspricht Rez. 36 im Kochbuch 1686, S. 29

Safft darüber gehet/ über den anderten oder dritten Tag sied man den Safft wider/ aber nur gar wenig/ daß er nur nicht bald dick wird; den Zucker oder Citroni haben wir nie gewogen/ sondern nach Geduncken genommen/ daß nur der Safft allzeit wol darüber geht/ den Safft kann man so lang sieden/ biß man siehet/ daß er gar wol in dem Citroni ist gegangen/ hernach darff man ihn nicht mehr so offft sieden.

486. Wie man das Citroni-Kraut machen soll.¹²⁹

ERstlich schneid ich den Citroni in die Grösse/ wie es mich gedunckt/ daß fein schön langlechte Schnitzel werden/ hernach thue ihn in ein Häfen/ saltz ihn gar wol/ gieß Wasser daran/ daß über den Citroni geht/ laß über Nacht stehen/ hernach sied ihn in einem Wasser/ aber nicht gar zu vil/ wann er anfangt ein wenig durch sichtig zu werden/ so thue ihn vom Feuer/ seyhe das Wasser ab/ schüt ihn also in ein Schaff frisch Wasser/ das thut den Citroni wider resch machen/ laß alle Stund ein frisch daran tragen/ den anderten Tag leg ihn auff ein saubers Thuch/ daß er hübsch abtrücknet/ und läutere einen Zucker/ den gieß kalter darüber/ laß ihn 1. Tag also stehen/ den anderten oder dritten Tag/ sied den Zucker wider/ must aber ein Stuck Zucker darein legen/ das thue zweymal nacheinander/ sonst wird der Safft zäch/ wann alsdan der Citroni nicht mehr wässerig wird/ und der Zucker die rechte dicke hat/ so darff man ihn nimmer sieden.

487. Den blätleten Citroni zu machen.

ERstlich schneid den Citroni Spaltelweiß/ daß das Saure herauß kombt/ die Spältl thue in ein Geschirr/ saltze sie/ gieß Wasser daran/ laß über Nacht daran stehen/ hernach seyhe das Wasser herab/ leg sie in ein anders/ und alle Tag 2. mal frisches Wasser/ laß sie 3. Tag also stehen/ alsdan wög sie/ nimb auff ein Pfund ein Vierting Zucker/ darauff schütt ein halb Seidl Wasser/ und läutere ihn/ den Citroni aber laß in ein Wasser sieden/ doch nicht zu vil/ thue ihn geschwind in ein frisches Wasser/ und so etlichmal abgefrischt/ alsdan abgetrücknet/ und in Zucker geschütt/ zimblich lang/ biß er schön durchsichtig wird.

488. Wie man die geschabene Citroni macht.

NJmb den Citroni/ reib ihn an ein Ribeysen/ biß an das Saure/ hernach wög ihn/ binde ihn in ein saubers Tuch/ und übersied ihn in ein saubern Wasser/ daß das Bittere davon kombt/ auff 1. Pfund Citroni muß man nehmen 3. Pfund Zucker/ den muß man läutern/ auff 1. Pfund Zu-

Seite 110

cker/ ein Seidl Wasser giessen/ muß ihn sieden lassen/ biß er sich spint/ hernach laß ihn ein wenig kühl werden/ thue den Citroni darein/ und zerrühre ihn daß er nicht knoppert wird oder bleibt/ hernach must ihn wider sieden/ biß er sich vom Beck schellt/ hernach kanst ein Lemonisafft hinein drucken/ daß er ein wenig fürschrägt/ und in Latwerg-Gläßl einfüllen/ wilst du ihn aber in Dorten oder Kröpfel machen/ so nimb auff das Pfund Citroni 5. Vierting Zucker/ und in Gläser gethan.

¹²⁹ nicht identisch mit dem Rez. 37 im Kochbuch 1686, S. 31

489. Wie man die gehächelte Citroni machen thut.

DEn Citroni hächelt man gar auff einer kleinen Hächel/ und waicht ihn 8. Tag/ alsdan läutert man den Zucker gar dün wie ein Waffer (!)/ und legt Citroni auff ein Tuch/ aber nur so lang daß der Zucker sieden thut/ dann sonsten wird er gar zäch/ und laß ihn zwey Sud thun/ drauach (!) gleich herauß/ dann wann er lang sieden thut wird er weiß/ aber den Safft sied man recht an die Statt/ dick wie man ihn haben will/ gieß ihn darüber/ mit einem Papier zugedeckt/ aber nicht verbunden.

490. Pomerantschen-Citroni- und Roßmarin-Blühe frisch einzumachen.

NJmb die Blühe noch zugethan/ gleich frisch von dem Baum/ setz ein Wasser über/ und wans über und über sied/ so würff die Blühe darein/ laß noch drey gute Sud damit thun/ hernach seyhs mit dem heissen Wasser in ein gantz frisches/ laß aber nicht lang darinnen ligen/ daß sie schön weiß und durchsichtig seynd/ so thue sie auff ein saubers Reitterl/ nimb ein zweyfaches Tuch/ und schüts darauff/ daß wol abtrücknen/ und mit einem Tuch zugedeckt/ unterdessen kanst du einen Zucker zimblich dick sieden/ wie man ihn sonsten zu dergleichen Sachen sied/ wann die Blühe schon trucken/ kanst sie wieder auff ein Tuch legen/ hernach thue es in ein Glaß/ schüt den Safft kalt darüber/ die ersten drey Tag muß er alle Tag gesotten werden/ und Zucker nachgelegt/ sonsten werden sie gleich wässerig/ hernach den dritten Tag schaue/ ob sie die rechte Dicke haben/ so seynd sie gut.

491. Gantze Hötzepetschen einzumachen.

DJe gantze Hötzepetsch last man an den Sträußlein/ macht ein Schnitl nach läng in die Bör/ und thut die Kerndl und das Rauche sauber herauß/ laß also an den Sträuserl hencken/ richts in ein Glaß/ und gieß ein geläuterten Zucker darüber/ in 3. biß 4. Tagen giest man den Zucker wider ab/ und legt ein Brocken darzu/ last ihn sieden/ und alsdan kalter wider auff die Hötzepetsch gossen/ diß kann 3. biß 4. mahl also geschehen/ so seynd sie fertig. NB. Die gantzen Weinschärling an Sträuserln macht man auch also.

492. Die grünen Agres und Zwespen einzumachen.

DJe Agres nimbt man wie sie halb zeitig seyn/ löß die Kerndl autil her-

Seite 111

auß/ laß in einen kupffernen Geschirr sieden/ in demselben Wasser über Nacht stehen lassen/ deß andern Tags die Agres in ein Glaß gethan/ und geläuterten Zucker darüber gossen/ in 3. Tagen wider abgossen/ ein Brocken Zucker nachgelegt/ und disen geläuterten Zucker wider auff die Agres gegossen/ diß kann auch 3. biß 4. mahl geschehen/ so seynd sie fertig. NB. Die grünen Zwespen werden auch also gemacht/ allein sie müssen gantzer gesotten werden/ und nichts außgelöst.

493. Die Weixel/ Ribesel/ Dientl/ und dergleichen in Zucker einzumachen.

MAn nimbt 1. Pfund Zucker/ den läuter mit ein Seitl Wasser/ darzu nimb 1. Pfund schöne spanische Weixel/ stutze halben Theil von den Stengl/ legs in den geläuterten Zucker/ laß sieden/ so lang biß sie schön waich

werden/ alsdan in ein erdenen Weitling über Nacht stehen lassen/ deß anderten Tags die Weixel abgesehen/ die Sultz noch einmal gesotten/ und die Weixel in die heisse Suppen gelegt/ hernach überkühlen lassen/ und in die Gläser gefüllt. NB. Also auch die Amarellen/ die Marillen/ Pfersich/ Kitten-Spalten/ und dergleichen Frücht/ machet man auch also/ allein was dergleichen grössers Obst/ nimbt man auff 1. Pfund 5. Vierting Zucker/ und last desto besser sieden.

494. Die Zwespen auff die Confect-Schalen zumachen.

ERstlich nimb schöne grosse/ und wohl zeitige Zwespen/ und richt es hübsch in einem weiten Weitling/ oder dergleichen Geschirr hinein/ die Stingl in die Höhe hernach läutert man den Zucker nach Geduncken/ daß die Zwespen bedeckt werden/ wann er also hübsch dick gesotten ist/ so schütt man ihm siedheisser darüber/ und lasts daran stehen/ solcher Zucker muß 2. oder 3. mahl also gesotten werden/ biß daß man sieht/ daß die Zwespen schön groß angeloffen seyn/ hernach trückert man dieselben an der Sonnen/ oder in einem gantz kühlen Ofen/ besträhe es mit ein wenig Zucker/ und leg es in die Schalen zum Gebrauch.

495. Muscatnuß einzumachen.

MUscatnuß/ die schön und gut seyn/ legs in guten Wein acht Tag/ darnach durchsuchs wol mit Nadeln/ und gieß wider ein starcken frischen Wein daran/ also laß mehr 8. Tag ligen/ dann so waik es 3. Tag ins Wasser/ und alle Tag ein frisch daran giessen/ dann gieß ein geläuterten Zucker darüber.

496. Allant-Wurtzen einzumachen.

SCHneid sie nach der Breitten zu Stücken/ sied sie in einem Wasser/ biß sie sich durchgreiffen lassen/ laß es übertrückern/ gieß geläuterten Zucker daran/ seyhn ihn oft ab/ wie den Citronen/ so bleiben sie schön und gut/ und seynd gut zum Hertzen.

Seite 112

497. Jmber einzumachen.

NJmb schöne Venedische weisse Jmber/ schab die allenthalben sauber/ gieß ein scharffe Laug daran/ laß darin 8. Tag ligen/ alsdan durchstichs mit Pfrimen/ gieß wider frische Laugen daran/ laß darin ligen 14. Tag/ biß sie weich werden/ alsdan wol außgewaschen/ in ein frisches Wasser gelegt/ und alle Morgen ein frisches/ biß die Laug herauß kombt/ dann laß es über Nacht in den Tüchern trückern/ und gieß ein geläuterten Zucker darüber/ ich laß es allemahl ein Sud thun/ dunckt mich besser zu seyn/ doch mag mans also auch versuchen.

498. Wällische Nuß einzumachen.

NJmb am St. Johannes-Tag/ die Nuß ehe sie holtzig werden/ durchstich sie mit einer Nadl/ wol durch und durch vilmal/ laß 14- Tag in einem Wasser ligen/ alle Morgen ein frisches darauff gegossen/ das alte Wasser weggethan/ wann sie waich genug worden/ magst du es über Nacht trückern/ und ein geläuterten Zucker darüber giessen/ kalt wie über die Citroni/ und oft wider gesotten/ daß der Zucker in einer rechten Dicken bleibt/ schwär

sie wohl/ man mag auch in Hönig also einmachen/ und mit guten Gewürtz bestecken/ alles zusammen/ in ein messinges Beck/ und laß es ob den Kohlen sieden/ biß es gestockt/ und auff dem Papier nimmer durchschlägt/ so thus in Schachteln/ oder Glaß.

499. Pomerantschen oder Lemoni-Schäler.

NJmb die Schäler/ schneid sie deines Gefallens/ wässers 8. Tag in frischen Brunnen-Wasser/ alle Tag ein frisches daran gossen/ darnach schneid das Weiß gar schön darvon/ läuter dann den Zucker nicht zu dick/ gieß ihn kalter darüber/ zuvor aber sied die Schäller/ in siedenden Wasser zimblich/ und gieß kaltes Wasser daran/ und trückers ehe du den Zucker daran giest/ wann man den Zucker dick macht/ so ziecht er die Schäller zusammen/ wann er 3. Tag daran gestanden ist/ so sied den Zucker wider daran/ wann der Zucker wider gar dün daran wird/ sied ihn wider/ gieß ihn aber allzeit kalter darau (!).

500. Himbör-Marschällen.

NJmb ein gestossenen Zucker/ der aber gefähet ist wie ein Mehl/ thue ihn in ein Pfändl/ nimb ein außgedruckten Himbör-Safft/ schütt ein Bißl umb das ander in den Zucker/ biß daß über und über genetzt ist/ alsdan setz ihn auff die Glut/ biß es will anfangen zu sieden/ alsdan nimb es weg/ nimb ein Bretl/ das schon gemacht ist darzu/ netz es ein wenig ein/ schütt disen angemachten Zucker darauff/ ein 2. Messerrucken dick/ laß es kalt werden/ alsdan schneide die Marschälen herab/ und hebs auff/ wilst du Lemoni-Safft und klein geschnittene Lemoni-Schäler darunter nehmen/ so stehts bey dir/ die Ribesl und Weinschärling/ Marschälen/ seynd eben also zu machen / als

Seite 113

daß du kein Lemoni-Safft darunter nehmen darffst/ weil sie ehe sauer seynd/ aber Lemoni-Schäler kanst du darunter nehmen/ wann du wilst.

501. Den durchsichtigen Rosen-Zucker zu machen.

NJmb ein halb Pfund Rosen/ die abgeschnitten seynd/ auch die schön roth seynd/ und ein Pfund Zucker/ thu es in ein Mörser/ so offt ein Leg Zucker/ so offt ein leg Rosen/ und stoß gar klein/ darnach thue es in ein messinges Beck/ und gieß ein wenig Rosen-Wasser daran/ truck ein Lemoni-Safft darein/ so wird er fein roth/ rühr ihn also über ein Glüt/ aber nicht lang/ so ist er fertig.

502. Weinschärling-Marschälen.

NJmb der frischen Weinschärling/ brock sie von den Stingl ab/ presse den Safft darauß/ und thu ihn in ein verglasirtes Geschirr/ darnach nimb deß schönsten Canari-Zucker/ zerschlag ihn mit einem höltzern Hammer oder Schlegl/ in der Größ/ als ein Hanif- oder Hirsch-Kernl/ und eines Theils ein wenig kleiner/ darnach thut man den zerschlagenen Zucker 1. halb Pfund in ein verglasirte Schüssel/ gieß deß außgepresten Safft darüber/ rühre ihn mit einem Schmaltz-Bretl in 2. Finger breit/ stäts durcheinander/ so lang biß der Zucker durch und durch naß ist/ gleich wie ein fester Taig/ zu den Semmeln/ darnach müsset ihr andere kurtze Bretl haben/ und hebt darnach ein nach dem andern auß der Schüssel/ wie bewust/ und legt es nacheinan-

der auff ein Zinnen- oder auff einen kupffern Blech/ laß es also gemach in einer zimblischen warmen Stuben trückeren/ und wann sie nun trucken genug werden/ so ziehet ein Stuck nach dem andern herunter/ und wann sie nicht wollen herunter gehen/ so haltet deß Blech beederseits auff ein Glut/ so lang biß es erwarmet/ alsdan werden sie herunter gehen/ darnach thut sie in ein außgefütterte Schachtel/ setzet sie in ein Kästl/ daß sie nicht zu feucht/ oder zu warm stehen/ so behalten sie ihre Röthe und natürliche Farb/ und bleiben kräftig.

NB. Deßgleichen kann man von Lemoni-Safft auch solche Stritzel oder Marschälen machen/ und sonderlich von allen/ was da sauer ist.

503. Galanteria-Kräpfel von Zucker.

NJmb Mandl so vil du wilt/ schwels und ziehe ihnen die Haut ab/ stoß so klein als wie Mehl/ gieß immer ein Wasser nach/ daß nicht öhlig werden/ doch nicht gar vil/ stoß darnach ein geribenen Zucker unter die Mandel/ auch nicht gar vil/ nimb darnach die Mandel in ein messinge Pfann/ und trücker auff ein kleines Glütl ab/ strähe ein Zucker auff ein Bret/ und thue die abgetrückerten Mandl darauff/ würcks mit Zucker zusammen/ als wie ein Taig/ walge ihn auß zu ein Blätl/ doch nicht allen auff einmahl/ füll eingemachte Sachen darein/ schlag den Taig darüber/ und rührs umb und umb ab/ bachs in einer Dortenpfann/ wanns übertrücker

Seite 114

seynd/ mach das Zucker-Eyß darauff/ und thu es wider in die Pfann/ biß daß das Eyß in die Höhe zieht/ so seyn sie fertig.

504. Hobelschaiten zu machen.¹³⁰

NJmb 1. halb Pfund Mandel/ 1. Viertel stoß groblet/ vnd den andern Viertel schneid klein stiftlet/ gieß etlich Tröpffl Wasser daran/ und gestossenen Zucker/ so vil/ daß süß wird/ schneid gantz viereckete Blätl von Oblat/ schmir daruff/ so dick als ein Messeruck/ du must Lemonischäller auch darunter mischen/ laß bachen/ daß es ein wenig braun wird/ überstreichs mit Zucker-Eyß/ laß wider bachen/ daß das Eyß wol abgezogen ist.

505. Die Böhmischen Busserl zu machen.

NJmb ein Pfund deß schönsten Zucker/ fähe ihn durch ein enges Sib/ nimb von zwey Ayrn die Klar/ klopfes wol ab/ druck von einem Lemoni den Safft darunter/ wann er aber gar safftig/ so nimb ihn nicht gar/ schneid die Schäler gar klein darunter/ mache also ein festen Taig an/ der sich würcken last/ doch nicht gar zu fest/ mache Kügerl darauß/ wie die Schüß-Kügerl/ bache sie in einer Dorten-Pfannen fein kühl/ daß oben und unten gleiche Glut seye.

506. Auffgeloffene Tschokolada.

ERstlich nimb ein halb oder gantzes Pfund Tschokolada/ reibs schön klar zu Mehl/ wie auch ein Zucker/ thu es in ein glasirten Weidling (!)/ schlag Ayrklar daran/ so vil daß ein Taig wird/ der sich walgen last/ thue ihn auff ein Bret/ strähe untersich gefähten Zucker/ daß sich nicht anlegt/ mach dar-

¹³⁰ entspricht Rez. 6 im Kochbuch 1686, S. 4

auß Lebzeltl/ Busserl/ nach deinem Gefallen/ kanst auch in allerhand Mödl drucken/ wilst/ kanst es auff Oblat legen/ und in einer Dorten-Pfann kühl bachen/ oben wenig/ untersich aber mehr Glut/ wann du aber nicht wilst/ so bestreich das Blech in der Dorten-Pfann mit Wachs/ leg darnach die Sachen darauff/ und bachs kühl wie oben/ hernach laß kalt werden/ so ledigen sich die gemachte Sachen sehr ab.

507. Springerl zu machen.¹³¹

NJmb 1. Pfund Zucker/ stoß und fähe jhn/ nimb 24. Loth Mehl/ misch darunter/ nimb Zimmet/ Nägerl/ Muscatnuß/ und Lemonischäler/ schneids so klein als du kanst/ misch es auch darunter/ machs an mit Ayrklar/ und Lemonisafft/ mach den Taig so dick als du kanst/ knöt ihn wol ab/ walg ihn auß am dünnsten/ wie ein Papier/ druck auff einer Seiten den Model/ laß ein paar Stund stehen/ darnach bachs Semmelbraun/ laß kühl werden/ überstreichs mit einem Zucker-Eyß/ leg es wider in die Dorten-Pfannen/ daß das Eyß Blattern gibt/ laß kühl werden.

508. Wie man die Bauren-Krapffen macht.¹³²

NJmb 2. gantze Ayr/ und 3. Dotter in ein Hafen/ und klopfes wohl ab/ nimb ein halb Pfund Zucker auch in den Hafen/ und klopf eine gute

Seite 115

halbe Stund/ nimb grob gehackte Mandl 4. Loth/ und lang geschnittene Citronischäler/ auch Muscatblühe und Mehl so vil/ daß ein dünes Taigl wird/ darnach nichts mehr gerührt/ und auff Oblat gelegt/ mit Mandel besteckt/ und bachen/ oben mehr Glut/ als unten.

509. Mußquetirer-Brod.¹³³

NJmb ein halb Pfund Hönig/ selbiges schön geläutert/ Nägerl/ Zimmet/ Jmber/ Pfeffer/ Coriander/ jedes 1. Loth/ 2. Muscatnuß/ und von 2. Lemoni die Schäler/ dise Stuck alle groblecht geschnitten/ und in das warme Hönig gethan/ und ein wenig mit dem Gewürtz sieden lassen/ darnach nimb Bach-Mehl/ thue es unter das Hönig und Gewürtz/ mach ein festen Taig an/ knöt ihn wol ab/ leg ihn in ein Dorten-Pfannen/ laß ihn 3. oder 4. Stund bachen/ oben mehrer Glut als unten.

510. Geröste Mandel.¹³⁴

NJmb 1. [Pfund] Mandl in ein Messinges Beck/ setz auffs Feuer/ laß rösten/ biß sie gantz dürr und hart werden/ man muß es allzeit umbwenden/ daß sie sich nicht verbrennen/ schütt selbige auff ein saubers Tuch/ wische sie ab/ daß kein Staub darauff bleibt/ nimb 3. Viertel Zucker in ein Beck/ gieß ein halb Seitl Wasser daran/ laß ihn sieden/ biß er wol schwimmt/ thue die gerösten Mandel hinein/ laß mit den Zucker wol rösten/ biß er sich wol an die Mandel legt/ als ob sie candirt seyn/ also seynd sie fertig.

511. Wie man die Grün-Pätzl/ oder Lebzelt-Lauber macht/ oder was

¹³¹ entspricht Rez. 7 im Kochbuch 1686, S. 4

¹³² entspricht Rez. 12 im Kochbuch 1686, S. 7

¹³³ entspricht Rez. 14 im Kochbuch 1686, S. 8

¹³⁴ entspricht Rez. 16. im Kochbuch 1686, S. 9

man will/ von Mandel/ oder Pistazi-Taig.¹³⁵

NJmb gestossene Mandl ein halb Pfund auch so vil gefähten Zucker/
nimb darvon ein Vierting Zucker unter die Mandel/ und in einem Beck
abdrücknet/ alsdan nimb den andern Zucker zu trückern/ und außmachen/
auch ein abgeklopffte Ayrklar darunter/ und damit abgemacht/ man macht
den Taig mit Spinat/ man muß schön Spinat nehmen/ und lassen sieden/
alsdan dasselbige Wasser hinweg gegossen/ und in frisches Wasser gelegt/
und außgebalgt/ und unter die Mandel gestossen/ nicht gar zu vil/ daß
rechte Farb hat/ unten und oben an ein Eyß/ und bachen/ auch oben mehr
Glut als unten.

512. Pätzl machen.¹³⁶

NJmb ein Pfund Zucker/ ein Pfund schönes Mehl / Zimmet 2. Loth/ Nä-
gerl ein Loth/ von 3. Lemoni die Schäler/ dises alles untereinander ge-
than/ darnach schlag 6. frische Ayr daran/ und arbeits ab/ doch nicht gar zu
fest/ mach Kügel darauß/ legs auff ein Blech/ so zuvor mit Wachs bestri-
chen/ aber wider mit einem Tuch sauber abgewischt ist/ bachs fein braun
ab/ so seynd sie schön vnd gut.

Seite 116

513. Marillen-Pätzl.¹³⁷

NJmb 6. Pfund Marillen/ sieds im Wasser so lang/ biß ihnen anhebt die
Haut abzugehen/ schäls sauber/ thue die Kern herauß/ treibs durch ein
weites Sib/ nimb 1. Pfund Zucker/ gieß 1. Seitl Wasser darauff/ laß ihn
sieden/ biß die dicke Tropffen herab fallen/ thue die durchschlagene Maril-
len hinein/ laß es sieden/ biß es sich wol vom Beck abschälet/ thue gefähten
Zucker darein/ übertrückers über dem Feuer/ walge grosse Flecken auß/
drucke runde Lebzelten darauß.

514. Wie man die Weixel zu dem Gebrattenen einmacht.¹³⁸

NJmb schöne zeitige Weixel die nicht mailig seynd/ wische sie sauber ab/
thue die Stingl darvon/ legs in ein Glaß/ so oft ein Leg Zucker/ so oft
ein Leg Weixel/ biß es voll ist/ man muß es aber wol zuckern/ hernach gieß
ein guten Wein-Essig daran/ daß der Essig über die Weixel gehet/ binds zu/
stich mit einer Spenadl Löchel darein ins Papier/ laß den gantzen Sommer
an der Sonnen stehen/ sie bleiben gantz vollkommen/ und seynd gar gut zu
den Gebrattenen/ auch in hitzigen Kranckheiten gut zu den Labungen.

515. Das Genuesische in die Mödl von Zwespen.¹³⁹

MAAn soll über die Zwespen ein heiß siediges Wasser giessen/ und ein Vier-
telstund stehen lassen/ so lassen sie sich die Häutl abziehen/ darnach soll
maus (!) zu Spältn schneiden/ zu 1. Pfund Zwespen 1. Pfund gefähten Zucker
nehmen/ in einem Beck auff einem Kohlfeuer sieden/ biß es sich von der
Pfann schält/ darnach in bogene Mödl schlagen/ und trückern.

¹³⁵ entspricht Rez. 11 im Kochbuch 1686, S. 6

¹³⁶ entspricht Rez. 3 im Kochbuch 1686, S. 2

¹³⁷ entspricht Rez. 19 im Kochbuch 1686, S. 11

¹³⁸ entspricht Rez. 21 im Kochbuch 1686, S. 12

¹³⁹ entspricht Rez. 38 im Kochbuch 1686, S. 32

516. Gemeine Piscoten.

SChlage zum Exempel 8. Ayer in ein tieffe Schüssel/ schlag sie wol durcheinander/ 1. Pfund gestossenen Zucker/ rührs untereinander/ thue drey Viertelpfund Mund-Mehl darein/ schlage es so lang/ biß der Taig weiß wird/ dann je länger du den Taig schlagest/ je schöner die Piscoten werden/ wann der Taig genug geschlagen/ so nimb die Piscoten-Mödel/ die von weissen Blech gemacht seyn/ klein und langlecht/ eines halben quer Fingers hoch/ bestreich sie mit frischen ungesaltzenen Butter/ der zerlassen ist/ wann der Ofen fertig/ so fülle die Formen mit Taig/ nimb Zucker der wol getrücknet/ und klein gestossen ist/ besträhe sie damit/ schieb sie geschwind in den Ofen/ du must wol achtung geben/ damit der Ofen nicht zu heiß ist/ dann diese Bacherey ist in einem Augenblick verbrennt. Man muß den Ofen offen lassen/ damit du alleweil kanst darzu schauen/ wann sie dir allzubraun werden/ so ziehe sie nahe dem Ofen-Loch zu. Jsts aber Sach/ daß sie keine Farb bekommen wollen/ so decke den Ofen zu/ schaue doch oft hinein/ daß sie nicht verbrennen. Nimb eine herauß/ schaue ob sie genug haben/ welches du sehen kanst/ wann du eine entzwey bichst. Wann sie gebachen/ so ziehe

Seite 117

sie geschwind auß dem Ofen/ nimb sie alsobald/ weil sie warm seyn auß den Formen/ wann der Ofen kalt worden/ so setz sie auff Papier/ eines neben das ander/ schiebe sie wider in Ofen/ damit sie trückern.

517. Schnee-Piscoten von Zucker.

NJmb ein Vierlpfund (!) clarificirten schönen Zucker/ laß ihn sieden/ wie ein Syrup/ oder wie ein Rosen-Zucker/ thue das Weisse von 2. Ayern darzu/ schlag es wol durcheinander/ mache langlechte Häuffl auff Papier/ und bache es.

518. Pistazi Piscoten.

SChäle die Pistatzi in heiß Wasser/ stoß sie in einem Mörsel/ mische sie unter den Zucker/ welcher zu den Schnee-Piscoten angemacht ist/ so werden sie schön grün.

519. Gemeine Marzegan.

NJmb die Mandel/ nemblich 1. Pfund die süß seyn/ schäle sie/ würff sie in klar Wasser/ nimb sie auß dem Wasser/ lege sie in ein schön weisses Tuch/ damit sie trucken werden/ stosse sie in einem Mörser/ thue ein wenig Rosen-Wasser darunter/ damit die Mandeln nicht öhlig werden/ du must die Mandel stossen/ biß sie gauntz (!) klein werden wie ein Mehl/ daß er auch zimlich fest wird/ wann die Mandeln gestossen/ so thue weissen Zucker ein halb Pfund oder drey Viertel darein/ stosse es wol mit den Mandeln/ untereinander/ thue das Weisse von einem Ay darzu/ wann es wol gesotten/ so nimb es auß dem Mörsel in ein zinnerne Schüssel/ thue es auff ein saubern Tisch/ besträh es mit Zucker/ und arbeite es mit den Händen. Theile den Taig in so vil Stuck als du wilst/ thu es in die Mödel/ oder mach sonst Figuren darauß was du wilst/ wilst du Dorten darvon machen/ so lasse es eines Thaler dick. Thue ihn in den Ofen/ laß ihn trückern/ aber der Ofen muß gantz gelind gehaitzt seyn/ er ist warm genug/ waun (!) du die Pasteten außgezogen hast. Wann der Marzegan gebachen/ so ziehe

ihn herauß/ mache das Eyß darüber/ wie vorhin vermeld/ setze es wider in Ofen/ und laß es aufflauffen.

520. Von Pistatzi- Marzegan.

DEr Pistatzi-Marzegan wird gemacht/ wie die vorhergehende von süßen Mandl: weilen es gantz grün ist/ kanst du allerley Sachen darauß machen/ wann du Model hast/ als grüne Arbesschädl/ Spargel/ Artischocken/ oder sonsten was du wilt.

521. Haselnuß Marzegan.

DJe Haselnuß werden zum Marzegan zugericht wie die Mandl/ warnach (!) du dich zu richten. Die Pasteten-Becker in Franckreich nehmen in ihre Marzegan und Macaronen ein wenig Mund-Mehl/ das Weiß von Ayrn thun sie unters Eyß/ dises machet ihren Marzegan bleich.

Seite 118

522. Türckisch Papier.

NJmb schönen weiß klein gefähten Zucker nach deinem Gefallen/ Lemonisafft seyhe durch ein Tuch/ thue den Zucker in ein messinges Beck auff ein Glut/ laß ihn wol heiß werden/ gieß den Lemonisafft an den erhitzten Zucker/ laß es zusammen sieden in der Dicke eines Kochs/ nimb Blumen nach deinem Gefallen/ schneids klein/ laß übertrückern/ rührs darein/ leg blechene Mödel auff ein Oblat/ gieß darein/ wans hart wird/ so thue es herauß.

523. Lemonadi.

NJmb auff ein Maß Wasser 6. safftige Lemoni/ druck den Safft darvon in das Wasser/ und balgs auß/ zuckers mit geläuterten Zucker/ und kühl es ein.

524. Das Erdbör-Wasser zum trincken oder das Gefrorne.

NJmb 2. Pfund Erdbör/ 1. Maß Wasser/ zerdruck die Erdbör/ fülls in ein Säckl/ so von Beitel-Leinwat (!) gemacht ist/ gieß von dieser Maß Wasser/ auff die Erdbör ins Säckl/ daß fein klar durchrinnt/ gieß alsdan von ein geläuterten Zucker darein/ daß süß wird/ und kühls wol ein ins Eyß/ auch wohl biß recht geführht/ wann du wilt.

525. Das Gefrorne von Zirbernüßl oder Pistazi.

NJmb 4. Loth Zirbernüßl/ oder Pistatzi/ wasch sauber/ von den Pistatzi thue die Haut herab/ stoß und treibs durch ein Sib/ nimb ein Seitl Wasser/ und thue das Durchgetribene in ein Säckl/ gieß das Wasser dar- auff/ zuckers mit dem geläuterten Zucker/ und kühls ein. NB. Wann man will einkühlen/ daß es gefroren werde/ so nimbt man Eyß oder Schnee/ das Eyß klein zerschmettert/ oder gestossen/ und Saltz darunter gemischt/ so halts die Kälten/ daß nicht das Eyß oder Schnee zergethet.

526. Weixel-Safft zum Wein abgiessen.

MAn nimbt die Weixel so von Stingeln abzupfft seyn/ stosse sie in einem steinern Mörser mit Kern und allen/ preß den Safft davon auß/ laß ihn ein paar Stund stehen/ daß sich das Dicke an Boden setzt/ auff ein Maß Safft/ nimbt man anderthalb Pfund Zucker und 1. Loth Zimmet/ 1. Loth

Nägerl/ seyhe den Safft in ein langhalsetes Glaß/ das Glaß muß nur biß an Halß mit Safft seyn/ schlag den Zucker zu kleinen Stücken/ und das Gewürtz thue schneiden/ thue dises alles ins Glaß zu dem Safft/ vermache das Glaß wol/ setz an die Sonn/ so lang sie Krafft hat/ es hat kein Gesetz wie lang es in der Sonnen stehen muß. Gieß unter den Wein so hast Weixel-Wein.

527. Wie man das Weixel-Wasser macht.¹⁴⁰

NJmb 2. Viertl schön sauber abgezupfte frische Weixel/ darvon löse ein gute Hand voll Kern herauß/ stoß solche in einem Mörser/ thue es zu den andern Weixeln/ zerstampffe selbige mit einem Saubern höltzernen

Seite 119

Stempffel/ daß sie gantz zerdrückt seynd/ und safftig werden/ gieß 3. Maß Brunnen-Wasser darauff/ rührs wol untereinander/ schüts in ein härinen Sack/ laß durchlauffen/ machs süß nach eines jeden Verlangen.

528. Wie man den Ribesel/ und Weinschärpling-Safft bereiten/ und behalten soll über ein Jahr/ damit man allerley Sachen färbet.¹⁴¹

MAAn soll die wolzeitige Börl von dem Stingel abbrechen/ mit einem höltzernen Stössel in einem erdenen Geschirr zermatschen/ darnach über ein Kohlfeuer setzen/ und bey einer Viertlstund mit stättigen Zerstampffen sieden/ darnach in einem Wollen-Sack schüten/ und das Lautere lassen durchtropffen/ dasselbe in einem zinnen Standner so unten ein Büchsen hat/ in einem Keller behalten/ und oben darauff Baumöl giessen.

529. Weixel-Safft/ oder Ribesel und dergleichen zu machen. so man zum Abgiessen braucht.¹⁴²

NJmb auff 1. Pfund Zucker 1. Maß außgepresten Safft/ laß solchen aber vorhero etlich Stund stehen/ biß er sich setzt/ hernach seyhe ihn durch ein saubers Tuch/ und gieß ihn auff den Zucker/ laß miteinander sieden/ biß zu einem dicken Safft oder Julep wird/ also ist es fertig.

530. Zucker-Butter.

NJmb frische Butter so vil du wilt/ nimb gestossene Mandl zimblich vil/ rührs unter den Butter/ darnach rühr auch wol Zimet darein/ daß der Butter fein roth wird/ und Zucker daß er süß genug ist/ schlag ihn darnach durch ein saubers Reuterl/ daß gwürblet wird/ ehe man den Butter aber durchschlagt/ setz ihm in Keller/ wann alles darein geknötten ist.

531. Krebs-Butter zu machen.

ERstlich nimb zimblich vil Krebsen/ sieds ab in frischen Wasser/ hernach nimb von Krebsen die Schären und Schweiffel/ so zimblich vil seyn müssen/ löse das Fleisch herauß/ zerstoß auff das kleinst/ nimb auff ein halb Pfund frischen Butter 3. lebendige mittere Krebsen/ stoß unter die obige zerstoßene Krebs-Schären/ alsdan nimb ein neue Rein/ so vorhero mit

¹⁴⁰ entspricht Rez. 24 im Kochbuch 1686, S. 15

¹⁴¹ entspricht Rez. 39 im Kochbuch 1686, S. 32

¹⁴² entspricht Rez. 43 im Kochbuch 1686, S. 35

Wasser abgebrannt ist/ setz auffs Kohl-Feuer/ leg das halb Pfund Butter
in die Rein/ schütt das Gestossene darzu/ rührs stäts umb/ laß eine weil
sieden/ hernach nimb ein Schüssel/ und ein weisses Tüchel/ seyhe den war-
men Butter durch das Tüchl/ setz an ein kühles Orth/ laß ihn gestehen/
brauche ihn nach Belieben.