

StLA Ms. 1217

[fol. Ir]

Vom Jahre 1757

Gekft 1884 1 f.-

[fol. Iv]

leer

[fol. Iir]

Koch Buch

**In Sich endhaltend Aller hand Nuz bahre Wüßenschafften
So zum gebrauch zu sammen getragen worden Anno 1757**

[fol. Iiv]

Erhalten am 28. Juni 1879.

Lorenz Schwarzl Oberlehrer in Oberwölz.

Die Seiten wurden von mir numerirt wegen des Inhalts Verzeichnisses, welches ich beifügte.

Schwarzl. Oberwölz 29. 6. 1879.

Transkription von Hans Zotter (2011)

Seite 2

[1] Eine Störck Turtten zu machen

Erstlich nihm 26: loth Zuger, bereit ihm klein, hernach gleich so vill schöne Störck, zermahle sie auch fein sodann ihm den gefätten Zuger in ein Zünschißel und lindt ihn auf der gluet ab, daß er schen warmb ist, thue ihn in ein glasirten Höfen und gleich zwölf ganze ayr , und 5 totter, auf den kalten Zuger hernach ein ganze stund auf einer Seiten gerühret unter deßen thue das Störckmell in einer Zünschißl auf der gluet gemach ablinden, biß schen resch ist, alß dan klein geschnidene lemoni schällerl oder Citeronischallen und das Störck Mell kalter unter die schällerl, wan die stund auß ist, beedes hinein geschidt und gleich unter einander gerühret, auch geschwind auf das gerichte blätl und gleich in die gehüzte Turtten pfan gesezt, ein wenig Zuger darauf gesäet und anfänglich woll hüß geben, daß die kraft hat auf zu gehen und wan es guet gebachen ist, ein Eiß mit wasser und Zuger darüber gestrichen.

Seite 3

[2] Eine Krepß Turtten

Nihm achzig Krepßen auß geleßte, hacke sie gar klein 12 loth Groblet gestossene Mandl, 6 loth rothen schennen Krepßenbuder schlag ein ganzes Ayr dar zue, stosß alles in einen Merßer woll unter ein and, mach von einen rothen Buder einen marben Taig walgen solchen ganz dün auß, nihm ein Turtten bläch. Lege den Taig darüber, thue Von dieser fill ein halben finger tick bestreichen so dan

belegs mit einer Marillen Salßen und wider umb den übrigen Taig darauf gestrichen, Zugger nihmt man so Vill, daß Süeiß genung ist, auch lemony schällerl und sothan Kiell gebachen

[3] Eine gerbm Turtten

Nihm ½ lb schmalz in ein weidling, treib es fämbig ab, nihm 5 löfel Voll milch Und verrühre es guet hernach schlage 8 ayr toter hinein 2 löfel gerben, ½ lb Mell, 10 loth gefätten Zugger, rihr es unter einander

Seite 4

nihm etwas weniger als halben Theill von den Taig streich ihn finger tick auf ein blätl, fülle etwaß eingemachtes darein, waß man will, mach stängl darüber geschwölde Mandl, schneide mitten von einander und züre die Turtten damit, laß es gehen, bestreich es mit einer ayr Clar hernach getzugert, bach es in einer Torten pfannen, so ist es förtig.

[4] Ein guette Mandl Turtten Zu machen

Nihm 1 lb Mandl, schölle es in einen wasser stoß es klein, nihmm 3 Virtling Zugger gieß nicht gar ein Mäßl wasser darauf, laß ihn sieden bis er große blatern würft hernach schitte die Mandl darein und schlage 4 ganze Ayr darauf, trucke darein lemony Safft, lindte alles mit einander, biß es sich von Pöck schöllet hernach schmier es auf ein blätl finger tick streiche ein eingesodenes darein, leg wider ein blätl oben darauf, bache es, daß die rechte farb hat, laß es über kuellen, und mach ein Eiß darauf. Söz es in den offen, und laß in stär werden, so ist Sie förtig.

Seite 5

[5] Die Ringl Turtten zu Machen

Nihm ein großes blätl 2 lb Mandl stoß es klein, alß dann im 1 lb gefätten Zugger rihre es woll unter ein ander ab alß dan lindt es auf einer glueth, biß es sich von den Pöck schöllet, hernach nihm von 3 lemony den Safft, truck ihn hinein, löge Oblaten aufs Blätl und streiche eins finger tick auf das selbe, hernach mache von den übrigen lauter Ringl, und lege es föst neben einander und darüber widerumb und solang biß es ganz voll wird, hernach wan es sein kann, laß es ein par Tag stehen, und tricknen, hernach bache es, und wan es halb bachen ist, so mache ein wasßer heiß und Zuger es, wer gehrn will, kann die Ringl mit unterschiedlichen farben machen.

[6] Das geschobene Mandl Koch zu machen

Auf 1 lb Zugger 6 ayr klar und rühre es mit einander zu einen Ticken Eiß alle weill auf ein Seiten gegen einer stund,

Seite 6

wan es genung gerühret, so rühre die klein gestosßnen Mandl, welche auch ganz glatt müsßen abgerühret werden, hernach theil es ab in die geschier, förb ein jedes besonder, eines mit Pinat=Safft, eine mit blauen flöcken, eines mit Roten flöcken, eines mit Zimmet, eines mit Shogolade, schmier ein blöch mit wachs an gieß mit einer jedwederen farb 3 finger brait darauf, streiche es ganz dün alß es möglich ist, das keine löchel seind, Pach es das es recht ist, faß es mit einen hackhmesßer

herunter, daß es schön kraust wird, hernach bing nach deinen gefallen, auf 1 lb Zuger komt 1 lb Mandl, kanst ein guß alle Zeit weiß erhöhen, ist schöner.

[7] Die Geschiffelte Mandl Turtten

Erstlichen nimh 1 lb Mandl, schölle sie und schneide alle gestiftelt, auch Zimet Rinden, Pameräntschen Kraut Lemony schallen dises schneid alles langlet, alß dann ihm 3 Viertling Zuger gieß ein Mäsl wasßer darauf,

Seite 7

und laß ihn Sieden, biß er sich scheidt, alß dan schite die Mandl hinein, laß es sieden hernach ehe du die Pistäzi, und anders geschnitene hin ein thust trucke von zwey oder 3 lemony den Safft hinein, laß es sieden oder ein wenig stehen bey dem feuer hernach schmier es auf ein blätl ganz gleich, Pach es in einen offen oder Turtten pfan, mach ein tickes Eiß darauf, aber es mueß ein Raif herumb sein in Pachen.

[8] Ein Turtten von Zuger Taig

Nihm ein Viertling buder, $\frac{3}{4}$ tling Mell, hacke es unter einander ab, alß dann ihm etliche löfel voll Zuger und widerumben so vill löfel Mell, misch es unter einander ab, hernach 2 oder 3 ayr Totter, mache dem Taig darmit ab, walg ihm auß und löge ihm auf ein Turtten blätl, fülle etwasß eingemachtes darein, mach ein gätter darüber, und Pache es. Man kann auch einigen geribenen lemony schällerl darunter thuen.

Seite 8

[9] Ein gar guete Linßer Turtten

Nihm $\frac{1}{2}$ lb Mell, $\frac{1}{2}$ lb Zuger, $\frac{1}{2}$ lb gestosßene Mandl, und $\frac{1}{2}$ lb schmalz, mische alles unter einander, nihm 5 ganze Ayr, 2 oder 3 Tuter, mache gar ein faisten Taig ab, walge ihm auß und lege ihn auf das blätl, streiche die füll darauf, mache ein gätter aber zimlich weith mache ein Räff herumb und bache es.

[10] Ein andere Köstliche Turtten

Nihm 1 lb Mandl und schölle sie, stoß es gar klein, nihm 3 Vierting gefäthen Zuger, mische es ab und lind es auf reschen koll feuer, biß es sich von den Pöck schöllet, hernach trucke von 2 oder 3 lemoni den Safft hinein, und streiche es auf ein umkehrte blöchnen oder silberne schißl und mache mit einen silbernen löffel grueben hinein, alß wanns blätl wären, alßdan laß es trucknen in offen oder Turtten pfann, mache ein Riß (?Eis) darüber und fülle in ein jedes griebel etwas von eingemachten Sachen hinein und gibe es auf die Taffel.

Seite 9

[11] Daß Weiß Ziterte Mandl Koch

Nihm 3 Vierting Mandl schölle und stoße sie mit lemoni Safft, hernach nihm 1 $\frac{1}{4}$ lb Zuger, der gefäht ist, hernach 4 ganze Ayr, 4 Tuter, nach und nach, Rihre es ein ganze stund, nihm hernach 1 $\frac{1}{4}$ lb in ein höffen, schlage 4 ganze Ayr darein und rihre es auch ein stund, hernach schitte alles zusammen und

rihr es noch ein Stund, alß dan gieß es in einen Räßf, bach es langsam, löge balt ein fließ papier darauf, das ziecht über sich.

[12] Daß durch Tribene Mandel Koch

Nihm 14 Mandl, schölle und stosße sie klein, nihm 1 lb gefäthen Zuger oder nach dem du es Siesß haben willst, thue den Zuger und Mandl durch einander in ein Pöckh, nihm von 3 oder 4 Ayren die Klar, wiedle es ab zu lauter faimb, hernach gieß es auf die Mandl und Zuger. Söze es auf ein resches Kolln feuer und linde es,

Seite 10

Sich von den Pöckh schöllet, hernach kann man es färben wie man will und wan es gefärbt ist, treibe ein jedes besonders durch ein Tuech, schlag auf ein blätl und laß es in offen tricknen, höb es mit einen Mösser heifel weis herab und löge es auf ein schißl.

[13] Ein gestossene Zimmet Turtten

Nihm 1 lb Mandl, welche geschöllet seind, stosß es gar klein, nihm 3 Virting Zuger und gefäthen Zimmet, daß es braun wird, mische alles unter einander, auch eines Ayr groß frischen Buder, 3 ganze Ayr, 3 Tutter, stosße es alles in ein Mörser Recht ab, hernach streiche es auf ein blätl und bach es, mach ein Eiß darauf, wan es schir gar bachen ist, sözz es widerumb inoffen hinein und laß es gar bachen.

[14] Einen Marben Taig zu Machen

Man solle gar schenes Semel Mell nehmen, daß nicht nach last, hernach soll man nehmen

Seite 11

ein guten Siesßen Rämb und ein frischen buder darein schneiden, doch das mehr Buder dan Rämb Seyn, den selben buder soll man darein zergehen lasßen, fein lang samb, hernach so er etwaß abgekillet ist, so schlage 9. oder 10 Ayr Tuter darein, und woll zerrihrt in daß Mell gießen hernach fein geschwind den Täg abmachen, man mueß ihn nicht föst arbeiten, hernach ein gueten finger dicken blats auß walgen, so groß die Turtten oder Postetten sein sollen. Und darein füllen was man will.

[15] Sprüz Krapfen

Man soll den Taig machen, wie zu dem brandt Kiechlein, allein an statt deß wasser Soll man ein Siesßen Milch nehmen, und wan der Taig sein Zäch abgoßen ist, soll man in die sprizen ein Zerlassenes schmalz giesßen, und den Taig darein thuen, und also in die Turten pfann, aber nicht tickh über ein ander giesßen, sonder nur Zweyfach, daß schmalz muesß ein wenig währmer sein alß zu den Kiechlein, dochauch nicht gar heiß.

Seite 12

[16] Daß Budter Koch

Nihm 1 lb buder, Rihre ihn woll ab, hernach schlage 30 Ayr Tutter eines nach den anderen hin ein, und ihmer ein löfel voll gestosßenen Zuger daß es Siesß gnuß ist, auf die lözt ein ganzes Ayr, rihre es

ein ganze stund hernach bache es gib es gleich auf die Tafel, Sonst fallet es nider, man nihmt auch klein geschnidene lemoni schäller darunter.

[17] Krepß Sulz

Nihm auß geleste Krepßen (getilgt: fäßl) hälßl, stosse sie klein, lasße sie in einen klaren weißen wein ein wenig gewürz, gewaickte hausen blater Sieden Treib es durch, wan du willst, zuger es, gieß es gesigener auf die auß geleste Krepß schwäffl, und laß es zu einer Sulz werden.

[18] Spenn Fädl Sulz

Nihm ein spenn fädl, Zer firtle es, wasch es auß, daß es schen weiß ist, thue es in einen haffen, lege 5 ganze Lorber, 2 ganze Imber wurzen, ein hand voll arbes, ganzen Pföffer, Mußcatblie darzue, giesß halb

Seite 13

scharfen Esßig, halb wasßer darauf, fämb es sauber ab, laß Sieden, die faisten streich mit einer föder ab, biß es genug gesotten ist, thue das fädl heraus, laß auf einer Reiter woll absinken, richts in ein schißl, thue den Sulz in ein Rein, laß Sieden, leiter es mit ein Ayr, seich es durch ein Sack, kanst ein theill Durnasol flöckh Rodt machen, gieß schen neben den Fädl, und laß es Sulzen.

[19] Gutte germb Pogätschl

Nihm 1 lb schen Siesßen buder, treib ihn in einer schißl fämig ab, schlage 16 ayr tuter, eines nach dem anderen hinein, rihre es alle weill, biß die ayr Verrihrt seind, hernach nihm ein wenig mehr den ein Seidl Siesßen Rämb oder guete Milch, 2 löffel schen gewäsßerte germb, gieß in dem abgetribens Buder und ayr,rihr alles in einem höfferl ab, nihm schenes mehl dar zue, so vill daß ein schenes Mund Tägl wird, laß den Taig auf einer warmen herdtstatt stehn, daß er

Seite 14

aufgeht, mache hernach Pogätschl daraus, Pach es in offen, nicht gar zu kiell und nicht gar zu heiß, man soll auch etwaß ein fillen so sind sie förtig.

[20] Daß aufgeloffene Küthen Koch

Nihm frische küthen, koch es, schöll, und schabe es, nihm 1 lb geschabene Küthen, und 3 Vierting Zuger, rihre es woll unter einander, nihm von 18 Ayr die Clar, wiedle es zu einer fämb, rihre ein löffel nach dem anderen darunter, nihm auch haßl Nuß groß Tragand, rihre es ein ganze stund, nihm auch Citeroni oder lemoni schällerl dar zue, wie das Marillen Koch, Paches langsam, so ist es förtig.

[21] Ein Wüder zu Machen

Nihm 1 Viertling schmalz, rihre es ein ganze stundt, nihm auch ein mäßl Rämb, 4 Ayr Tutter, und 2 ganze Ayr, 2 löfel voll gewäsßerte germb, wiedle es unter ein ander, rihre es zu dem schmalz, thue das Mell darein, biß es die rechte Ticken bekomt,

Seite 15

alß wie zu einen anderen Wüder, [schmier] ein blätl mit schmalz an, und thue den täg daran, laß ihn gehen, aber nicht an einen warmen orth, Pach ihn fein schen, alß dan ist er guth.

[22] Pischgoten Turtten

Nihm gestosßenen Zuger ½ lb , 18 Ayr tuter, 4 ganze Ayr und Rihr es ein ganze stundt, hernach nihm schene Störkh 12 loth, aber fein gesibet, und rihr es darunter, hernach [nimm] einen Turtten blöch, und schmier es mit schmalz an, gieß den Taig hinein, und Pach es schen, du kanst auch ein Eiß darauf machen. etc.

[23] Guete Paurn Krapfen

Erstlich nihm ½ lb klein gestosßen Zuger, schlage 3 frische Ayr darein, rihr die ayr und Zuger in ein glasirten haffen, auf einer seiten ein guete stund woll ab, nihm 12 loth Mandl, welche gar grob geschnitten seind, ein Mandl auf 4 theil und 12 loth

Seite 16

weißes Mell, wie auch ein kleine Muscatnus und ein wenig Zimeth, und klein schnidene lemoni schällerl, mische alles durch einander und schneide 4 Egete oblaten blätl, streiche kleine läberl auf, Pach es gemach, so seind Sie förtig. etc.

[24] Gar guete Zucker lözelt

Nihm 1 lb schen Zucker, 4 Ayr Tutter, 4 ganze Ayr, schlags in ein höfen ein halbe stund ab , ein halbes löferl wasßer nihm auch dar zue, dieses alles zu sammen mueß ganz famig abgeschlagen werden, hernach nihm ½ lb schenes Mehl, und ½ lb schöne störckh, dieses mueß alles gefäth werden, nihm lemoni schällerl darunter und mache lözelt darauß.

[25] Puder Strauben

Nihm ein Maß wasser, und ½ lb Puder darein, laß daß durch einander heiß werden, nihm ein schenes Mell, mache es mit wasßer und Puder ab, rihre ayr, lög es in ein heißes

Seite 17

wasser, schlage eines nach dem anderen in das Mell, biß die rechte dicken hat, alß dann nihm [einen von oben eingefügt] Strauben löfel und gieß es in ein heißes schmalz, und Pach es resch.

[26] Mehr guete Strauben

Nihm ein labe Milch, 2 oder 3 löfel gewäsßerte germb, ein schenes Mell, löge die ayr in ein heißes wasßer, schlag eines nach dem anderen darein, rihre den Täg woll glat ab, laß ihn ein wenig gehen, aber nicht gar zu heiß und Pache es.

[27] Die germb Postetti

Man nihmt ½ lb buder oder schmalz, treibe es ab, biß es ganz fämig wird, hernach nihmt man von 6 ayer den tuter, und schlagtes darein, eines nach dem anderen, doch dar bey auf einer seiten beständig gerühret, auf die lezt aber schlage ein ganzes ayr darein, hernach nihmt man ein halb Mäßl Rämb, lasß ihn labelt werden, und 3 Esß leffel voll gewasßerte gerben, wiedle es in der Milch ab, gieß es auf die abgerührte

Seite 18

Materi, [drei Buchstaben gestrichen] auch 12 loth schenes Semmel Mell, schlags ein wenig untereinander, Salz es und den Taig in wändl Postetl eingefüllet, aber die wändl müsßen vorher mit buder bestrichen werden und fille es halben theil voll, Söz es auf ein warmes orth biß schen aufgehen, hernach in ein Tortten pffann gebachen.

[28] Ein Reiß Turtten

Nihm ein guete Milch, koch den Reiß darin, daß er ganz tick gesotten ist, laß ihn kalt werden, nihm 1 Viertling Mandl, 1 Viertling Puter, treib ihn woll ab, Rihre die Mandl und Reiß darein, nihm 4 ayr Tuter, auch ein ganzes ayr, Zucker es nach belieben, schmier das blätl mit Puter, gieß es darauf, mach ein Räfl herumb es mueß aber ein stund gerühret werden.

[29] Ein Englischen Pueter Taig zu Machen

Nihm Mell 2 oder 3 lb, darnach [wie] du die Postetten groß machen willst, Salze es waß recht ist, hernach nihm einen Sauren Rämb, der

Seite 19

der (sic) nicht gar zu Sauer oder häntig ist, 1 Mäßl oder halbe, darnach nihm 2 ayr in ein Seitl Rämb oder wan du ein halbe nihmst, must du 3 ayr darein schlagen, jedoch aber die Klar hin weg thuen, hernach mache einen Taig an, ein wenig föster, alß wie man den rechten buder taig macht, hernach nihm siesßen buder, hast 5 Viertling taig, so nihm 1 lb buder, walge den Taig Rund auß, fingertick, hernach lege den buder darin aufs halbe blech, den anderen theill schlage über, trucke ihn etliches mahl mit den walger, aber nit zu starck, er ist gar subtil, laß ihn ein wenig rasten und schlag ihn nochein mahl mit den walger, hernach mache darauß Postetten turten, Krapfen waß dir beliebig, der ist unter allen Taigen der Subtilste und böste.

[30] Ein Khell Pöstetten Von den ordinary Marben Taig

Nihm einen gepel Khell, aber einen klein häpleten, schneide ihn klein, oder groß

Seite 20

wie du willst, hernach überbrenn ihn, löge ein hapel Knoblach darzue, Salze ihn auch, und so er überbrenndt ist, nit zu waich und nit zu hardt, alß dan seiche ihn ab, nihm ein buder, mache ein gelblichte einbrenn in ein Rein, mit geribener Semmel und Mell, aber nit gar zu tick, gieße ein guete Rind Supen darein, so vill alß genug hat, und Supen darauf sein solle, löge in Khell, Nägerl, Muscatblie ein wenig pföffler, Saferan und 1 blätl lorber laib [?], ein häpel Zwifel, ein wenig Times, hernach gebrattene Kösten, so vill du willst darein thust, hernach 6 gebrattene Pradt würst darin, trimel weiß gleich denen Kösten darin, mit einander einen Sud thuen lasßen, aber zue gedöckt, nach disen thue es heraus, auf ein Zün schißl, Zwifel und Kreitl hinweck, und laß es kiellen, hernach schlag es zwischen die Taig blätl, formire es nach deinen belieben zu einer Pastetten, bach es bey einer rechten hiz, wans gebachen ist, schneid es auf, und die übergebliebenen husten [?] darein gegosßen und auftragen, so ist es gueth.

[31] Einen abgebrendten Postetten Taig Zu machen Zu groben Postetten, alß gämbß, Schlögl, Jänisch, Wildtpräd, Mohlbrädl und der gleiche Sachen

Nihm Semel Mell 2 oder 3 lb, mache dan etliche grüebel hinein, schlage ayr 8 oder so vill du willst hinein, mache in einer Pfann ein wasßer Sieden, darein 1 lb schmalz darin Sieden lasßen, Salze (es gestrichen) hernach, den Taig, mit einen schöpf (?) löffel alß dan in das Mell gegosßen, und der Taig abgemacht, auch woll und geschwind gearbeitet, nit zu waich und nicht Zu hardt, alß dan zue getö...ter behalten mit einen warmen tuch, dan er sonst gar hart aus zu treiben, und zu brauchen ist, dieser Taig ist zu allen Postetten guet zu baruchen, wo grobe Sachen darein geschlagen werden.

[32] Schuncken Postetten

Nihm ein buder oder halb marben taig, auch einen gesotten schuncken oder Zungen, schneyde

Solche blätlet, und wan der schuncken schon gesalzen, löge ihn in ein milch, damit es das Salz herauß Ziehet, hernach nihm ein weises Mell, mache einen Nudl taig an mit 2 Ayren und ein wenig milch, dar nach walge den Taig auß, so dün du kanst, darnach blätl weiß auß gerädlet, groß oder klein, wie du willst, Sieds in ein wasßer ab, und lögs in ein Milch, hernach mache ein blat von halb Marben Taig, dar von ein Räßel herum Von Taig Vireget, oder Rund formiret, hernach ein lög schuncken, ein lög Nudl, mit subtilen gewürz, diß so langweil waß ist, nach disen buder und Siesßen Rämb darüber, aber nit Zu Vill, also Verförtiget man die Posteten, wans Zu trucken ist, Ehe mans auf die Tafel gibt, thue ein siesßen Rämb darein.

[33] Füsç Postetten

Nihm einen fisch, es gleich ein Karpfen oder höchten, mache ihm auf, thue das ingewaydt herauß, wirff die gaall hinwöck, schiepe ihn Vor her hin, schrepfe ihm Zwerchs an, alß

dan thue ihn an Rücken auch zwerchs auf, mache ein gewürz Salz ab, reibe ihn in und außwendig recht ab und ein und laß ihn ein weil paizen, richte ihn hernach in die Postetten, thue auf den boden buder und gewürz und geschnidene lemoni und ober den fisch auch, also verfertige die Postetten, gieß die eingebrendte paiz darin, wan es halb gebachen, hernach laß es gar bachen.

[34] Genß oder Ändten Postetten

Bereite die gänß oder ändten, spick es mit spöck, laß sie einen Sud in lauder Esßig und Salz thuen und laß sie in Tag und nacht darein Päizen, mache hernach den Postetten taig und belöge den boden woll mit spöck, gewürz und Salz es, löge alß dan die gänß oder änden darein, löge spöck und geschnidene lemoni darauf, und schide ein brielein, wein und Esßig, fleisch Supen darein wan es halb gebachen ist.

[35] Zimeth Pischgotten Koch Zu Machen

Nihm 1 lb gefäthen Zuger, schlag darein 12 ganze Ayr und 6 Tuter, rihre es anderthalb stund, auf einer seithen, hernach nihm 14 loth schönes Mell, 14 loth gefäthe Störck, geschnittene Lemoni schällerl, Zimet so vill, daß die farb bekommt, alles zusammen schön abgerühret, hernach schmir das Turten blätl und Raif mit schmalz, und Pach es fein langsam, in der Turten pfan es wird schen.

[36] Einen Marben Taig Zu machen

Man soll gar schenes Mell nehmen, daß nicht nach laßt, sonst zerrihnet es, hernach soll man nehmen einen gueten Siesßen Rämb und schneide einen Siesßen buder darein, doch daß mehr buder dan der Milch Rämb Seyn, hernach lasße den buder in Rämb fein langsamb zergehen und weil es warmb und nit heiß ist, zerrührs 8 oder 10 ayr Tuter darein, und dises angerihrt in das Mell giesßen und fein geschwind den

Seite 25

Taig machen, man muß ihn nit föst arbeiten hernach eines gueten finger dicks blat auß walgen, so groß die Turten oder Postetten sein soll hin (ein eingefügt) fillen waß man will.

[37] Daß aufgeloffene Mandl Koch

Nihm 1 lb Mandl, schwölle es, stoß sie klein, nihm 3 Virtling Zucker rihre die Mandl und Zuger in einer schißl, hernach (hernach wiederholt) schlage 4 ayr darein, über ein weill 14 oder 16 Tuter, rihre es ein stund, daß woll fämig wird, du kanst auch lemoni schällerl darunter nehmen, bach es auf einen blätl mit einen Reif.

[38] Ein überlögte Karpfen Supen zu Machen

Nihm den fisch, mach ihn auf, schölle die Haut ab biß zum Kopf, daß sie aber bey selben hangen bleibt, alß dann nihm daß Brädt herauß, und den grad thue wöck, hacke das brädt klein, nihm gewäckte

Seite 26

Semmel, gestosßene Mandl, ayr, buder, und kreutl darin abgerest, siesßen oder Sauren Rämb, gewürze es. diese stuck zusammen abgemacht und den fisch mit der fill wider ganz machen, und die haut wider darüber gelögt, hernach in ein brad pffann ein wenig schmalz an boden und in ofen bachen lasßen, unter desßen rihre Peter Sill wasßer, so than in ein Rein ein schmalz, mach von Semel und Mell ein gelbes einbren ich (!) gieß das Peter Sill wasßer darein und gewürz es, lög Putter darein und ein Sauren Rämb und Essig und laß in Sieden.

[39] Ein gebradtenen Cappaun zu kochen in lemoni, Citeroni und Pomeratschen

Nihm den Capaun, theill ihn auf 8 theil, schneid von den Citeroni das händige, nihmms daß inwendige, schneide es auf 8 theil, schneid auch von Pomeräntschen das händige und schneids auf 6 theil und lög es dar zu, nihm einen guten wein, gieß darauf, und

Seite 27

3 löfel Supen, Mußcatblie, Imber, pfföffer, buder, Zuger, brenns mit einer geribenen Semmel ein, söz es auf ein gluth, laß Sieden, machs aber nit zu siesß noch zu Sauer, so ist es förtig.

[40] Von Einem Hierschen die Füeß ohren Zungen Fozmaul zu kochen

Wanß von Hirschen abgehacket seind, sözet mans zue, laß es kochen, biß wäch ist, hernach buzt mans Sauber und schneid die Ohren klein, wie die langen Nudl, und das fozmaul blätlet, die zung aber nach der lengs spalten, und ein wenig bräunen, die fieß zerglittern, hernach macht man ein Polische Supen darüber von Mandl und Ziweben, so ist sie förtig.

[41] Faschirte Reiß Speiß

Zerschneid die händl, dinst es ein wenig, buder Und Mell, Muscatblüe, auch Mörchen oder Nägl schwamb in ein Reindl gieß ein

Seite 28

wenig Supen daran, daß es ganz ein kurzes Sipel wird, man kann auch Prißl und Eiterl dar zu nehmen, hernach laß es küellen, richte es auf ein schißl, hernach Sied ein Reiß nur in wasßer recht wäch, seich ihn durch ein Süb, laß ihn küellen, treib ein Viertling buder, aber schlag 3 oder 4 ayr darein, gewürtz es mit Muscatblüe, Riehr den Reiß darein, über streich die schißl darmit und ein Raif herumb oben und unten gluert, daß es gelblicht wird.

[42] Die gerechte Mandl Bögen

Erstlich nihm $\frac{1}{2}$ lb schen gefätten Zuger, schüth ihn in ein schißl, thue ayr Clar hinein in Zuger, rihre es schen fämig auf, aber den Zuger nicht allen auf ein mahl hinein getan, Sondern nach und Nach, damit es nit zu dün wird, hernach ein Viertl stund gerühret, so than nihmm $\frac{1}{2}$ lb geschwölte Mandl trucken es, theils an in drey theil, schneide einen Theil blätlet, den anderen gestiftlet, den 3ten Theil

Seite 29

klein gestosßen, alß dan die Mandl in Zuger geschitt, scheyde oblath so groß du es haben willst, lemoni schällerl nach geduncken, bázle solches auf die oblath auf, löge es auf den blöchenen bogen. Päch es nicht gar zu gäch, wan du willst, kanst ein Eiß darauf machen, so Seind sie guet.

[43] Krumpe Kipfel Zu machen von der germb

Treib ein Virtling schmalz fämig ab, schläge 1 ayr und 2 Tuter darein, aber nit auf ein mahl, dan Verrihre es, und nihm in ein höfferl ein löfel Voll germb und ein Viertl theil Von 1 Seitl lablichte Milch, Rihrs, schitte es ins schmalz, Salz es, rihre dises Samt 1 halb lb Mell, unter einander, schlag den taig ein wenig ab, und leg ihn auf ein Nudl brödt, walg einen Runden großen Flöck darauß, fill in ein Egg etwaß eingemachtes nim nur so braid, alß wie ein finger, rolle es zu samm, biege es alß wie

Seite 30

ein krumpes Kiepfel, auf ein turten blätl gelegt, laß es gehen und mit wasßer bestreichen, mit Zuger bestäet (!), bache es in der Turten Pfann, so ist es förtig.

[44] Einen Englischen Taig Zu Machen

Nihm ein schönes Mell, schmalz $\frac{1}{2}$ lb, Salz es, rihre es durch einander woll ab, mit einen Nudl walger, damit das Mell und schmalz schen gleich wird, nihm darnach 3 ayr, ein halbe Wasßer, mach den Taig

ab, aber ein wenig ticker, alß den buder taig, laß ihm ein wenig Rasten, wan du ihm schön woll fein abgearbeitet hast, walge ihm finger tick auß, schlag ein lemmerns fleisch hin ein, über brenne das fleisch, und rest es hernach in schmalz, gewürz es fein wollab. lög lemoni dar zue und schlags in den Taig, thue ihm fein Mödlen, und bach ihn in offen oder Postetten pfann, so ist es förtig.

[45] Gespickte Krepßen Zu Machen

Nihm ein Runde Semmel, die Rinden unten

Seite 31

und oben darvon, schneyde es auf 3 theil Von einander, aber nit gar, reste es in schmalz, nihm 12 Krepßen, Siede sie fein schen ab, Putze diese sauber, laße es ganz wie sonst, laß die schädten darbey, stöcks gernach in die Seml Rund herumb, daß die schädten in die höche stehen, lögs in ein schißl, nihm einen Siesßen Rämb 4 Ayr 3 mit tutter ein mit klar, rihre es duch ein ander ab, auch ein wenig Salz, gieß es auf die Sembl, Söz es auf ein glueth, laß Sieden, schmier aber Ehe die schißl mit schmalz an und gib acht das es nicht zerrindt, so ist es förtig.

[46] Ein durch geschlagenes Henner Koch

Nihm ein Henn, siedt Sie wäch, wie ein koch, nihm 3 schneidt Semmel, laße es in schmalz fein gelb anlaufen, lögs darzue

Seite 32

Stosß in einen Merser alles fein klein, thue es hernach in ein höfen, Gieß ein gute fleisch Supen darauf, laß Sieden schlage es hernach durch ein Sib, lögs in schmalz in ein Reindl, giesß (giesß gestrichen) darein, laß Sieden, löge ein wenig Muscatblüe dar Zue, so ist es förtig.

[47] Kränzl Strauben Zu Machen

Nihm ein kalten Rämb 2 Ayr, ein Mell mache ein dünns Taigl, wie man zu den Salsel bachten braucht, hernach laß die Mödl in schmalz heiß werden, truck sie in taig und bachs schen herauß darmit Zire die schißl.

[48] Spen Färckl in der schwarzen Sulz

Vierte daß Spen Färckl von ein ander und thue in ein höfen, ainß halb wasßer und halb wein darauf, Salz es, und laß verfaumen, hernach nihm die biegl herauß, wasche sie in kalten wasßer ab

Seite 33

und wider umb in ein höffen, giesß die Vorigen Supen daran und ein wenig Nägl Stup und imber, laß auf der glueth Sieden, biß recht ist, hernach nihmm das bluth von färckel und rihrs in daß höffen hin ein, hernach löge die biegl und das Köpfl auf ein Seiden in die Schißl, gieß die Supen daran und auf ein Kaltes orth gesezt, Zühre es mit lorber bletter, so ist es förtig.

[49] Einen guten Buder Taig Zu Machen

Nihm schenes Mell 1 lb, Salz es, nihm 1 ayr, doch von der klar nicht alles und ein frisches brun wasßer und ein starcken wein, die helften dar Zu, spritle es fämig ab, nihm ein Nuß groß buder, reib so[ll]hen

unter das Mell woll ab, mach den Taig so lindt, alß ein strugel Taig, arbeit solchen gut ab, schlag ihn nach der lengs über, und zwar so lang, biß er blatern bekommt, wan man mit den finger darein trücket daß der taig von

Seite 34

Sich selbst in die höhe gedt, ist er guet, stüz ein Zün schißel darauf, laß ihn ein Virtl stund Rasten, nihm 3 ½ Virtling buder, wasch ihn Sauber auß, Zertheil ihn, mach hand breite Runde blattlein, darauß trucke ihn woll in den händen ab, nihm ein weißes thuch, trucke solche ab, daß kein wasßer darein bleibt, hernach walge den taig ganz flichtig auß, halt mit den händen nicht Starck an, lög auf die halbe Seiten des Taigs die blaten buder, schlag den taig darüber, schlag ihn etliches mahl, aber walg ihm wider ganz flichtig auß, lasße ihm 2 Mesßer Rücken tick, mach daraus, waß du willst.

[50] Einen anderem buder Taig

Nihm 1 lb schenes Mund Mell und ein Ayr groß buder, reib solchen unter das Mell, Salz es, nihm halben theil Sauren Rämb, halben theil guten wein und 2 ayr, dises gut abgespritlet und mache den taig ganz lind ab, alß wie ein

Seite 35

Strugl Taig, arbeit solchen länglet ab, daß er blatern gibt, und wan du mit dem finger darein truckst, daß er von sich selbst wider in die höch geht, döcke ihn mit einer Zün schißl Zu, laß ihn ein Viertl stund Rasten, nihm 3 ½ Virtling buder Zum mehl, den buder wasche Sauber und balge solchen in der hand recht, hernach trickten solche blätl mit einen tuch ab, walge den taig flichtig auß, nihm den budter lög ihn blätl weiß auf den Taig, schlag den anderen Taig darüber, klopfe es mit dem walger nider, und solches etliches mahl, laß ihm 2 Messer Rücken tick, alß dan kanst du machen, waß du willst.

[51] Den Englischen Buder Taig Zu Machen

Nihm 1 lb. Mehl, und 1 guetes lb buder, wasch den buder Sauber auß, trucken ihn wohl ab, schneide solchen unter daß Mell, nihm 3 ayr, und ein halbe gueten wein

Seite 36

so vill wasßer, mache den Taig woll föst ab, wie zu den geschnidenen Nudl, hernach laß ihn Rasten, so lang du willst, in Sommer löge ihn in ein Zün schißl, Töcke ihn auch mit einer Zue, Söz es auf daß Eiß, daß er schen föst bleibt, alß dan kann man machen waß beliebig ist, in die Postetten kann man Papir oder Semel einfillen, Salz den Taig einmahl zu vill, sondern alzeit lindt auß disen Taig kanst machen waß du willst, alle gefilte Turtten.

[52] Der Citeroni Taig Von lezelten

Man nihmt eingemachte Citeroni spalten oder Citeronata wie man will, und hacke es auf das kleinste, und nihmt so vill Zuger alß Citeroni, der Zuger muß klein durch gefäet sein, und machts mit einen gewäckten Tragant ab, doch mueß man halben Theil Zuger Zum auswürcken behalten, auch klein geschnidene frische Citeroni schällerl nihmt man auch dar Zu, die Citeroni

Seite 37

Miesßen woll trucken sein, Ehe man sie hacket, der taig wurde sonst gar zu lehn sein.

[53] Pistäze lezeltl

Die Pistäze müsßen gestosßen werden, alß wie ein Mandl Taig mit Zuger und Tragandt abgemacht nichts gelind, auch nichts gebachen, alß so vill das daß Eiß darüber bleibt.

[54] Die Kränzl Zu Machen

Nihm 1 halbe Siesßen Rämb, schlage 7 Ayr Tutter darein, rihre es unter einander, hernach nihm 1 halbe hand voll mundt Mell dat zu, schlag es schen glat ab, thue es auf ein glueth, biß Tickleit wird, duMust es aber stetts rihren, daß nicht Zammen geht, nihm ein weiße schallen, söze es auf ein höffen voll Siedendes wasser, giesß es darein und lasß recht ticklet werden, hernach rihre Zuger darein, aber nicht gar zu Siesß, reibe ein Zuger auf einer Lemoni

Seite 38

ab, sträe halb finger Tick oben darauf, brein es mit einer brein Pfann schen resßlet, und gibts zur Tafel.

[55] Daß geschobene Mandl Koch

Man nihmt 1 lb geschwölte Mandl, solche ganz dinn blatlet geschnidten, alß dan $\frac{3}{4}$ tl lb gestosßenen Zuger, auch von 4 ayren die Klar, fämig abgeschlagen, und mit den Zuger ein halbe stund gerihret, sodan weicket man bey leifig Vor 3 Kr. Tragandt in ein labes wasßer, biß er sich durch ein fezl durch balgen lest, disen durch gebalten Tragandt auch unter die ayr und Zuger gerühret, dan auch die Mandl darunter, wie auch lemoni schallen und Saft von 1 oder 2 Lemoni nach belieben, hernach schmirt man die blätl mit wachß, streicht es ganz dün auf ein langsam gebachen, so dan stickel weiß von den blätl herunter und auf ein rundes holz gebogen, oder auf einen walger auf gelögt, wan man will, kann man auch Zuguläte

Seite 39

Zu der halftten nehmen von den Mandl auf diese weiß kann man auch die Mandl bögen machen, alß das man die Mandl stost, an statt des schneiden, und es auf ein oblath aufstreichet, auch gemeiniglich ein Eiß dar auf macht.

[56] Einen gueten buder Taig

Nihm 1 lb Mehl, das recht schen ist, schlage 2 ganze ayr darunter, von den Mell muß man so vill auf die Seiten [geben], das man Zum auf Säen hat, alß dan in ein höffel 2 löfel voll wein, ein wenig wasßer, und ein halbes Seitl Sauerem Rämb woll unter einander abgewiedlet, und unter daß Mell geschidt, so dan den Taig recht stark abgearbeitet, daß er ganz glat und blatert ist, so than ein wenig rasten lasßen, und ausgewalgen, hernach 1 lb Siesßen buder darein geschlagen, und den Taig woll daran geschlagen, auch starck abgeklopft, und den taig so dün dan möglich, daß erste mahl

Seite 40

auß gewalgen, hernach noch 2 mahl geschlagen, so dan noch ein mahl Rasten lasßen, hernach recht ausgewalgen, so ist er förtig.

[57] Die Plamasche guett Zu machen

Man nihmt 1 Masß Siesßen Rämb, über Siede selben, hernach $\frac{3}{4}$ tl lb Mandl klein gestosßen, auch etliche bittere darunter, alß dan thut man es in den Rämb hinein, und ein halbe stund stehen lasßen und so es kiel ist, balle es durch, hernach nihm man die haud von den Rämb hinweg, so er eine hat, zugern kann man es so vill man will, auch ein wenig Zuger auf den lemoni abgeriben, hernach nimt man 1 loth hausßen blater, selbe klein geschniden, zweymahl mit wahrmen wasßer auß gewaschen und auf ein Glieenden aschen langsam zergehen lasßen, und mit ein Silber löffel setts gerühret, hernach durch ein tiecherl in dem Rämb hin ein gesichen und

Seite 41

unter einander gerührt, und ein wenig stehen lasßen, alß dan in die schallen giesßen und auf ein Eiß gesözt, biß es stöckt und föst wird, so ist es förtig.

[58] Germb Waffn Krapfen

Man nihmt $\frac{1}{4}$ tl lb schmalz solches fämig abgetriben, hernach 4 ganze ayr darein geschlagen, sodan ein halbes Seitl siesßen Rämb und 3 löfel germb darunter wan (wan wiederholt) dises guet und wohl unter einander gerühret ist, thut man 1 Virtl Pfundt schenes Mund mell darein und den Taig glat abgeschlagen, biß er sich von löffel schölt, alß dan gegen einer halben stund gehen lasßen, daß waffn krapfen Eisßen vorher mit buder geschmiret und gebachen, hernach also heißer mit Zuger, und Zimet besträet, so seind sie förtig, der Taig muß auch ein wenig gesalzen werden.

Seite 42

[59] Gerührte Semel Wändl zu machen

Man nihmt $\frac{1}{4}$ tl lb gestosßenen Zuger, schlägt 2 ganze ayr und 4 Tuter dar ein und dises ein stund gerühret, hernach 4 loth gefätte Semel bresßl, klein geschnidene lemoni schällerl und widerumb ein halbe stund gerühret, so dan die Wändl mit buder geschmirt, biß auf die helften eingefillet, und ganz langsam gebachen.

[60] Gefülte germb gollätschl

Man nihmt 2 loth schmalz, treibt es woll ab, hernach 2 ganze ayr und 2 tutter darunter gerühret, ein wenig gesalzen und ein halbes Seitl (Se gestrichen) labe milch auch darunter, woll gewäsßerte germb 2 löfel voll, hernach nihmt man so vill schenes mell, biß der Taig Recht föst wird, schlage ihn so lang ab, biß er Recht föst sich von den

Seite 43

fingern schöllet, söze ihn an ein kielles orth, daß er sich ein wenig an ziehet, sodan thue ihn auf das Nudl brödt, walge ihn dün auß, und nihm $\frac{3}{4}$ tl lb gewaschene buder oder schmalz, schlag es darein, thue ihn öfters schlagen, wie ein buder Taig, hernach die Kipfel oder Maul Täschl, fille es mit einen

ingesottenen, streich es mit einer ayr Klar an, Sae Zuger darauf, daß es wie ein Eiß wird, sie miesßen aber Vorher gangen sein, bache sie sodan.

[61] Die Linßer Turtten

Man nihmt 3/4tl lb schenes Mell, ½ lb buder, ½ lb gestosßenen Zuger, von einer lemoni die schallen, klein geschniden, ein ganze Muscatnuß, klein gestosßen, 4 Ayr oder so vill man nöthig hat, den Taig zu machen, man kann auch gewürz nägl nehmen, wie auch den Safft von der lemoni, wan man will den Taig auf ein Nudl brödt auß

Seite 44

walgen, die helfte zum bodten und mit einer Salßen gefüllet, von der anderen helfte die Strängl gemacht, alß dan mit einen wasßer ein wenig anstreichen und mit Zuger angesäet, mit geschnidenen Mandlen bestöckt, schen langsamb gebachen, so ist sie förtig.

[62] Ein andere guette Turtten

Man nihmt ½ lb buder, ¾ tl lb Mell, 6 loth gestosßenen Zugger, dises alles unter einander mit 3 ayr Tuter und etwaß wein abgemacht, von Einer Lemoni die schallen dar zue Und auf den Nudl brödt, wie die linßer turttten gemacht und gefillet, so dan langsamb gebachen, daß sie ganz trucken ist, man kann auch ein Muscatnuß dar zu nehmen.

[63] Daß Aneiß Brodt Zu machen

Man nihmt ½ lb gefätten Zugger,

Seite 45

schlagt 4 ganze ayr und 2 Tuter darein, eine ganze stundt in einen höffen gerühret, so dan mehl nach geduncken, auch ein gestosßene Muscatnus, lemoni schällerl und ein gestosßenen Anneiß darein gethan und alles woll unter einander herühret, alß dan von den Taig auf den Nudl brödt langlete strizl gemacht, selbe mit Mell besäet und ganz wenig gebachen. wan man es auß der Turttten pfan heraus nihmt, so muß man von disen Strizl also heißer kleine Pischgodl schneiden und widerumb auf das Turttten blätl lögen und alß dan erst stark auß bachen lasßen, so seind sie guet, wan man will, kann man klein geschnidene Pistazi oder Cöder darunter nehmen.

[64] Die Waffen Krapfen mit Mandl

Man nihmt ½ lb Mandl, klein gestosßen, 4 ayr Tuter und 1 ganzes, mit disen die

Seite 46

Mandl woll abrühren, und Zuckern nach geduncken, jedoch zimlich Siesß, hernach nihm ein siesßen Rämb, bey leifig ein Seidl, ein guettes stuck buder darein zergehen lasßen und unter die ayr und Mandl giesßen, disßes mit einander woll abtreiben, hernach so vill schens Mundt Mell darein rühren, daß er so Tück würd, wie ein strauben Taig, daß Eisßen ehender woll lasßen warmb werden und mit buder anschmiren, sodan alle Zeit einen guetten löffel voll Taig ein gefilt und gebachen, so seind sie förtig.

[65] Die Mandl Muschl

Man nihmt 1 lb geschwölte klein gehackte Mandl, 3/4tl lb klein gestosßenen Zugger, von einer lemoni die schällerl, mische alles woll unter einander ab, hernach Söze in einen Eißernen pfändl ein schmalz auf die glueth, wan es recht heiß ist, schitte von obgemelten einen löffel voll darein, rühre es alleweil auf

Seite 47

biß es schen braun ist, hernach Seiche das schmalz durch ein fämb löffel wider in ein Eißernes Pfandl, die gebrende Mandl aber so in löffel bleiben, trucke in Modl auß.

[66] Die Waffen Krapfen Mit Oblath zu machen

Man nihmt ½ lb klein gestosßene Mandl, zu vor treibet man aber Zwey ayr groß schmalz oder buder ab schen fämig, nach dem nihmt man 4 ayr, schlagt eines nach dem anderen darein, und woll abgerührt, nach disen rühre auch die Mandl darein, mit Zwey lemoni die schällerl, die schällerl aber klein geschniden, Und von einen lemoni den Safft, Zuggere es nach belieben, so ist die füll förtig, nach dem schneid man die oblath so groß, alß mans haben will, füllet zwischen Zwey oblath die Füll hinein, bey leiffig auch Mesßer Rucken Tück und bachet es in waffen Krapfen Eißen, aber nicht braun, sondern

Seite 48

Vill mehr über drückern, so sind sie förtig.

[67] Die gerührte Linßer Turtten

Erstlich nihm 8 loth schmalz, treibe solches schen ab, hernach 4 Eyer, Zwey Tutter und 2 ganze, auch 6 loth Zugger, 6 loth Mandl fein gestosßen, darunter rühre solches unter einander, von ein halben lemoni die schällerl, auf die lözt 8 loth Mell dar unter gerühret, so ist sie förtig.

[68] Die Hollehipen Von den Pischgotten Taig

Nihm 3 Ayr schwer Zugger, schlag drey ganze ayr darein, und Rihre es halbe stund, hernach nihm 2 ayr schwer weißes Mell, ein wenig lemoni schällerl, und Mußcatnus, dises alles unter einander gerühret, daß blätl mit wachß angeschmirt, und den Taig löffel voll weiß darauf gegossen mit Pistäzi angesträet, und

Seite 49

schen langsam gebachen, und geschwindt also warmer an einen walger gebogen, so seind sie förtig.

[69] Die Verlohrne Mandl Turtten

Nihm ½ lb schmalz fämig abgetriben, ½ lb gefätten Zuger, daß siesß genug ist, hernach 2 ganze ayr und 8 Tuter, rühre es ein halbe stund auf die lözt so vill schenes Mell gemach unter gerühret, daß man den Taig auf die schisßl Ranfft auf streichen, dan den boden belegt mit einen anderen Marben blätl, fülle ein waß du willst, nihm einen von obigen Taig auf ein deller, schneide ein gätterl darüber, bestreiche Es mit wasßer, und besäe es mit Zuger Und bache es so ist sie förtig.

[70] Eine guette Turtten Mit geleuterten Zuger

Nihm 1 lb Mandl, schölle es und schneids blätlet

Seite 50

ganß Subtill, laß über nacht Zwischen zwey Tiechern ligen, hernach schütte sie in ein große schißl, balle von 3 lemoni den Safft daraus, rihr es also ab, nach disen nihm 3/4tl lb Zuger, gieß ein wenig mehr alß ½ Määßl wasßer darauf, laß einsieden, biß der Zuger fliegt, gieß ihn auf die Mandl, rühr es also ein ganze stund darunter, nihm 3 ganze ayr und 6 Tutter, zu lözt Von einer lemoni die Schällerl, lang legt geschniden, nur gleich hin ein gerührt, alß dan in den Raif gosßen und ganz gemacht bachen.

[71] Die Pfersich geschölter auf ein schißl

Nihm die Pfersich, schöll es und schneid es bey der Miten Von einander, lesße den Kern heraus, leg es auf ein schißl, gieß ein wenig gutten wein daran, nihm nach Nothdurfft gestosßen Zuger dar zu, wie auch ein wenig Zimet Stupp

Seite 51

laß es also auf Sieden, daß sie weich genug werden, nihme aldan gar ein wenig Mandl, schwöll es, und schneid es gestöffelt, vor den anrichten sträe es samt frischen geschnidenen lemoni schällerl darauf und gibts zur Taffel.

[72] Die gebachenen Hiendl

Nihm die hiendl, nach dem sie Sauber gebuzet und gericht sind, zerstücke es und sprenngs ein wenig mit Salz ein, seze es in einer fleisch Supen Zue, laß es Sieden, daß sie hupsch weich werden, nihm es herauß, laß kalt werden, nihm zu einen hiendl 2 ayr, thue die Clar auf ein Zünnernes Täller, schlag es zu einen puren dicken Fäimb, zu lezt schütte die 2 Dutter darein, schlage es darunter nur so vill, das es unter ein ander kommt, trucke das hiendl darein, besträe es mit feinen Semel Bresßlen, bache es aus schmalz heraus.

Seite 52

[73] Kärnätl In der Suppen Zu kochen

Nihm die Karminätl, klopp und Salz sie , ziehe es durch zerlasßenen buder, legs alß dan auf den Rasch, laß es auf allen beeden Seiten breinen, richte ein Supen,brenn es mit Mell und Semel breßl ein seüers , gilb und gewürz sie, lege die Kärminätl darein, gibts alß dan mit dieser Supen auf die Tafel.

[74] Die Brodt Turtten

Nihm 8 loth Böcken Brodt, die schmollen weicke es in rodten wein, Nach disen balge es ganz trucken auß, und hacke es gar klein, hernach nihm 6 loth frisch schmalz, treibs ganz fämig ab, thue dar zu das gehackte brodt, 4 loth klein gestosßene Mandl, 4 ganze ayr, und 4 Tutter und rühre es woll unter einander alß wie ein Koch, Zuggers sovill, das süß genug ist, nihm 2 loth Zimet, rühr ihn dar-

Seite 53

unter, streich ein blätl mit buder an und streichs auf wie ein Zimmet Turtten, so ist sie guet.

[75] Die Mell Turtten zu Machen

Man nihmt auf 1 lb Meell 1 lb buder, zerbrocke ihn unter das Meell, alß dan 1 lb Mandl klein gestosßen, und darunter auch ein wenig gewürz, auf 1 lb Mandl 12 (ein Buchstabe gestrichen) loth Zuggen, hernach alles unter ein ander genug (?) hat, nach disen den buder unter das Meell abgeknödet und auß gewalgen, so gros man die Turtten will, fülle ein waß dir beliebig, strängl auß gewürzlet und den Raif darüber, mache ein Eiß darauf mit Zuggen und wasßer.

[76] Ein guette Ayr Turtten

Nihm von 12 harten ayr die Tuter, hacks klein, nihm 1 Virting buder, auch so vill es schmalz, treibe es fämig ab und schlag 3 oder 4 Ayr darein, 1 Virting gestosßene Mandl,

Seite 54

½ lb Zuggen und die zerhackten ayr, rühre alle unter ein ander, streiche es auf ein blätl, bache es in einer Turtten pfannen. kanst auch ein blater Eiß darauf machen, so ists Recht.

[77] Germb Turtten zu Machen

Nihm 1/4tl lb schmalz, rühr es in einer schüßl 1 stund auf einer Seitten, hernach schlag nach und nach 12 Ayr darein, daß ist 6 ganze und 6 Tutter, rühr wider ein stund, alß dann nihm 3 löffl guten Sauren Rämbe und 2 löffel schene germb, rühr es darunter, nihm ein Virting gar schenes meell, rühr es auch darunter, und zuggere es nach gefallen, schmire den Modl mit schmalz, mach den Taig darein, daß er halben theill wird, söze ihm auf ein warmes orth, und laß ihn gehen, biß es Voll wird, hernach Söz ihn in offen oder pfann und bache ihn.

Seite 55

[78] Ein gelinte Mandl Turtten

Nihm 1 lb Mandl, schwöll und stoß klein, hernach nihm 3 Virting Zuggen, leütere ihm und rühre sodan die Mandl hinein, laß linden, biß sich der Taig von böck schölt. Richte solchen hernach in einen weitling und lasße ihn kalt werden, so dan rühre 12 ayr darein, alß 6 Tuter und 6 ganze, eins nach dem anderen und Continuire mit dem rühren ein ganze stund, zu lözt schüte Citeroni schällerl dar zu, schmir ein blätl und Raif mit buder an, schütt den Taig hinein, und bachs, wan man will, kann man Eyß darauf machen.

[79] Gefühlte Mandl Turtten

Nihm 1 Virting Mandl, schwölle es und stösße es ganz klein, nihm ein halben Virting schmalz, treibs gar woll ab, treib die Mandl nach und nach hinein, Zuggere es, daß Siesß wird, Rühre 2 loth Meel darein,

Seite 56

streich ein blätl woll mit buder an, Streich die Turtten darauf, in die Mitten kann man hinein fillen, waß man will, behalt ein wenig Taig, mach oben auf ein gätter darüber und bachs, mach ein Eiß darauf.

[80] Die guette Nuß Turtten

Nihm 1 lb Mandl, schwölls in haisßen wasßer, stosß es klein, so dann ihm ¼ tl lb eingemachte Citeroni, hacke beides klein, hernach nihm 1 lb Zugger, und 1 Seitl wasßer darauf, laß den Zugger Sieden, thue nach disen die Mandl darein, und laß ein halbs stund Sieden, hebs von feuer und schitte die gehackten Nusßen samt den Citeroni darein, nihm auch gestosßenen Zimet, und Muscatnuß, so vill, das es den geschmachten bekommt, du mußt es woll lasßen abküllen, hernach streichs auf ein blätl, untersich mußt man aber ein oblath lögen, hernach bachs fein schön kiel herauß, so ist sie förtig.

Seite 57

[81] Die Mandl Musch zu Machen

Nihm ½ lb Mandl, und schwöll es, hernach Zieche ihn die schallen ab, und stoß es klein auch zu gleich, von einen halben lemoni die schöller dar zu, hernach nihm 1 Virting gefätten Zugger und Rühr es unter ein ander, mache ein schmalz in den Pfann heiß, und löge allezeit 2 Kohl löffel voll in das schmalz, laß es liecht braun werden, alß dann ihm es mit dem famb löffel herauß, und trucke es starck in der Mödl, mit dem löffel hinein, damit es geformet wird, und auch das schmalz guet herauß Komt, lög es in die schißl so ist es förtig, sträe oben auf ein wenig gefätten Zugger daran.

[82] Prigl Krapfen

Nihm ein groß glasirtes Höffen, thue ein halbes Määßel gar schenes weißes Mell darein, hernach 12 ayr, 2 Virtl Süesßen Rämb, ½ lb. klein gestosßene Mandl, ½ lb Zuger

Seite 58

3 Virting butter, ander halb loth klein gehackte Citeroni schällerl, 1 ½ lot Muscatnuß, 1 ½ loth Muscatblüe, 2 lot Zimet, ein wenig Nägerl, den butter zerlasßen und das gewürz gestosßen und alles zusammen in daß Meell, und 2 stund gerühret, biß er sich selbst von löffel schölt, hernach überwindt den Prigl mit spagäth, thue ihm zum feur und laß ihn erhüzen, begieß ihn mit buder, alßdan nihm ein schöpf löffel, und über gieß den Prigl wider rumb mit Taig, und so fort an biß kein Taig mehr da ist, lasß ihn woll auß bratten und schen langsamb, hernach leß den spagath zurück auf, das der Krapfen abgelödiget wird, hernach ziech ihm herab.

[83] Die Zugger Strauben

Nihm ein Esß=löffl voll gefätten Zuger in ein höfferl, 4 Esß=löfel Meell, nihm von 1 ay die Klar, 2 löfel voll guten wein und Etliche löfel Süsße Milch, das

Seite 59

der Taig in der Ticke ist, wie ein Kinds Koch oder wie ein Taig zum Epfel bachen und bachs mit einen Zugger strauben löfl auß einen heisßen schmalz schen Reglet herauß, lögs warmer auf ein (schüßl gestrichen) walger, das ein wenig Krumpp werden.

[84] Lemoni Koch

Nihm 1 oder 2 Lemoni, schneid das gelbe dar von, auch das Sauere das weiße, schneid zu stücken, thue es in ein höferl, gieß frisches wasßer darauf, laß Sieden, biß weich werden, gieß das wasßer dar von, thue es auf ein Sibl, schlags durch, nihm in ein schüßl ein löfel schmalz, treibs woll ab, nihm von

einer pfening Semel die schmollen, weickhs in ein frisches wasßer, trücks woll auß, bresle es unter das schmalz, nihm auch das durch geschlagene darunter, wie auch ein ganzes Ey, und ein Tutter daran, rühre also ein halbe stund auf einer Seiten, Zuggers, das es ßüesß genug ist,

Seite 60

auch klein geschnidene lemoni schällerl darunter, schmier ein schüßl mit buder, thue das Koch darein, söz einen Raiff darauf und bach Es.

[85] Semel Strizl in Milch Und Zugger zu machen

Nihm 1 Kr. Semel, schneyd sie zu finger dicken Strizl, reste sie schon liecht in den schmalz, leg sie in ein Reindl, nihm ein Seitl guete milch und von 3 ayn die Clar, Zuggere es, spritl alles unter einander ab, gieß es auf die schnidl, Sez es hernach auf ein glueth, gibe über sich auch glueth, laß es also anziehen, richte es auf ein schißl, Zuggers, also seynd sie Recht.

[86] Einen guetten Buder Strugl zu machen

Mache einen Taig, Wie zu einen anderen strugl, Ziehe ihn auß, lasße einen buder zergehen, schmire den Taig damit an,

Seite 61

lasße ihm darauf Stocken, hernach walg ihn zu samen, löge dem strugl in die Rein, thue daß breun blätl darüber mit einer glueth, nur so vill das er stär wird, alß dan lasßen eine Milch Sieden, gieß es neben dein Strugl hin ein, gibe alß dan unten und oben glueth, und bach ihn auf die Statt.

[87] Daß Kayßer Ayr Gerstl zu machen

Nihm ein Määsl kalte fleisch Suppen, schlage 3 Ayr darein, wie auch ein wenig Muscatblüe, hernach lasße in einer Rein ein wasßer Sieden, stölle das höfferl mit den abgewiedleten darein, das wasßer wo aber das höfferl darein steht, mueß völlig den höfferl gleich hoch sein, doch das daß wasßer beständig Siede, man muß au[ch] Sietendes wasßer in Vorrath haben, damit man kann nach giesßen, wan es sich ein Sied, daß höfferl muß alleweill bedöckt sein und nicht

Seite 62

auf gedeckt werden, es mueß ein guete halbe stundt Sieden, es muß auch die Rein zu geteckt werden, alß dan fasßen es mit einen löfel herauß, giesß ein warme fleisch Suppen darauf, gibs auf den Tisch.

[88] Die Rotten Riebßl ein zu siedten

Auf ein lb Ribißl, welche groß und mit einem schärl abgeschniten und mit einer klein Nadl angedupfft müsßen werden, nihmt man ½ lb Zuger, giesß darauf ein halb mäßl Ribesl Saft, laß ihn Sieden, biß er sich spünt und wan er alsdan Tickh genug, laß ihn Kiellen, biß er lab ist, hernach schüde die Ribesl darein und Siedt sie so langsamb es ihnen möglich ist, damit sie ganz bleiben, weillen sie umb so vill schöner werden, wie langsamer sie gesotten sein, fäme sie auch ab, beitle es öffter, und siett sie so lange, biß sich der Safft Sulzt, aber nicht gar zu fest, sonst werden sie gar braun Roth, die

Weillen sie nur hell Roth auch schen völlig, das man keinen kern sicht, müsßen gesotten sein, alß dan so sie förtig, lasts mans kiell werden und thuets in die gläsßer, sträe alß dan gefätten Zugger darauf.

[89] Die Amerellen oder spänische Weixl Ein Zu Machen

Auf 1 lb Amerellen nihmt man 3 Virting Zugger, darauf gieß ein wenig weniger alß ein Seitl wasßer, siett ihn Tück, biß er sich spünt, alß dan thue die Amerellen so die stingl ein wenig abgestuzt und bey den Stengl mit einer Nadel angedupfft sein in den Zugger hin ein, und laß lang Samb Sieden, mit öfteren beitlen, biß der Zugger ein gangen ist und nicht mehr Roch sein, alß dan schütt es in ein Rein, und lasß einen Tag stehen, nach disen schütt es in ein Mesßinges böck, oder pfann, sez auf ein glueth, das sie ganz langsam heiß werden, doch nit Sieden, wan sie heiß ge-

genung (!) seynd, Seiche sie auf ein hilziges Reiterl und so sie abgesuncken, thue den Safft in die pfannen und lasße ihn ganz gesulzt sieden, doch auch nit Zu vill, daß er nicht Zäch wird, hernach schütts wider hinein, lasß nur wenig Sieden, nicht zu Vill, das sie auch nit zerfallen, hernach fille es samt den Safft, welcher soll darüber stehn, in die gläsßer, die Weixl macht man auch also und kann man auch die kern heraus lesßen, etliche pflegen wan (?) anfang der Zugger schon schen eingegangen ist, solche auf ein Reiterl zu stürzen ab zu seicken (?) und gleich in das glasß zu klauben, den Safft aber dick genug zu Sieden, und solchen darauf schepfen.

[90] Die Dientlen Ein Zu sieden

Nihm dientlen, die schon ein wenig braun, groß und nicht zu vill zeitig oder waich seind, zu 1 lb Dientlen $\frac{3}{4}$ tl lb Zugger, darauf giesß nit gar

Ein Seitl wasßer, Sez ihm aufs feuer, daß er einen starcken Sud thuet, schütt die dientlen, welche nach der längst müsßen angeschniden sein darein, laß solche lang sam Siedten, sonst gieng ihnen gleich die haut ab. und geschicht auch solches gehrn, wan sie zu weich seind, laß Sieden, bist du Vermainst, das sie nicht mehr Roch und der Zugger durch gegriffen hatt, wan es seyn kann, lasß über nacht stehen in einer Rein, den anderen Tag stü[r]z es auf ein Reiterl, klaub mit einer spenr Nadl, die schen ganß seind, in daß glaß, siedt den Saft, daß er sich Sulzt, gieß ihm warme darauf, er woll dar über gehen, so ist es Recht.

[91] Die Agraß Grien Ein Zu Sieden

Nihm auf 1 lb schöne kleine Runde grünen Agraß in ein kupfernes böck, so nit über Zünt ist, gieß ein frisches

wasßer darein, schneyd die agraß mit ein Mesßerl an oder Stupfs mit einer Nadl an, oder stichs Creuz weiß durch und durch 2 mahl, damit sie nicht auf springen, schneyd die schwarzen Pozen hin wöck, würff sie in daß wasßer, wan sie alle sein, so Söz sie auf ein Koll feuer, und laß stehen, biß sie die farb

völlig verlohren, und gleich wollen anfangen zu Sieden, aber lasßen sie nicht sieden, hernach sez sie herab und Nihm 1 lb schenen Zuger, giesß ein Mäßl wasßer darauf, und sez es in ein Mösßinges böck über daß feuer, laß ihm Sieden, biß er sich Sulzt, alß dan Söz in herab, und seiche die Agraß auf ein Sauberes Tuech, daß sie ein wenig absinncken, lög die Agraß wider umb in das böckh und gieß den Zuger darauf, söz es auf ein kleines Glüetl, daß es nur ganz heiß wird und das böck mueß man aller weil beitle, damit die Agraß nit Sieden und dises so lang, biß sie grien und der Zuger

Seite 67

durch gangen ist, hernach giest mans in ein Rein, und laß stehen biß den anderten tag, alß dan schütt man es in ein Mäsßinges böckh, und Söz es über das feuer, dan kann man es schon ein wenig lasßen Sieden, faimbe sie sauber ab, wan der Safft Sulzt, schitte die agrasß samt den Safft in die Gläßl schen nach der ordnung.

[92] Die grün Zwöspen

Nihm schene grüne Zwöspen. die schon vollkommen gewachßen, aber noch nit blau, auch nit geflöcket oder Manglich seindt, die von der Runden arth seynd, wisch den Reimb sauber ab, die stingl bleiben darauf, und gib ihnen bey den stingl einen schnid, thue es in ein kupfernes böckh, giesße frisches wasßer darauf, Söz es auf ein Kollfeuer, laß es nur so lang stehen und dāmen, biß sie weich werden, daß sie nit zerschricken, oder zerfahren, wan sie weich genug in greifen, und nicht

Seite 68

mehr hört sein, hernach sez in Kupfernen Böckhl über nacht in Keller gewölb oder Kasten, den anderten tag sez wider auf ein kleine glueth, laß es wider damen, Söz es wöck, laß wider zugedeckter über nacht stehen, an 3ten Tag machs wider in disen wasßer warmb, hernach lasß es absincken und nihm auf (auf wiederholt) ein lb Zuger, 1 lb Zwöspen, und gieß auf ein lb Zuger ein Mäßl wasßer, laß ihn einen einzigen Sut thuen, fāmb ihn Sauber ab, laß ihn Kiellen, in desßen schütt die Zwöspen in daß Kupferne auß geribene Böck, schütt den Zuger darauf, daß die Zwöspen in Zuger und wasßer wohl schwimmen, laß sie langsam Sieden, beitle es öffter, das sie weich werden, doch so vill, das der Zuger durch greiff, wan sie alß dan schen grün seind, sez sie wöck, laß es stehen und über küllen, so zerfallen sie nicht leicht, werden auch noch etwaß grüner in stehen, alß dan schütt mans gäch, damit sie nit zerfallen

Seite 69

in ein Erdene Rein, laß über nacht stehen, den vierten Tag schitt sie in ein Mäsßinges böckh, Sez es auf ein kleines glüetl, laß langsam Sieden, doch ein wenig mehr, alß zum ersten mahl, dan sie anjezo nicht mehr so häglich, weil der Zuger ein wenig dicker und sie durch griffen hat, gib aber woll acht, daß sie nit zu vill zerschricken, hernach Söz es weck, und wan sie kiell, schütt in ein Erdene Rein, laß übernacht stehen, den fünfften tag laß gar ein wenig sieden, schütts auf ein Reiterl zum absincken, alß dan, wan sie wohl abgesuncken, nihm den Zuger in ein Mösßinge Pfann oder Pöck, lasß ihn sieden, biß er sich Sulzt, in desßen aber Klaube die zwöspen in das glasß und giesße den Julip darauf, daß er wohl darüber stehet, Ehe mans Verbind, schütte einen gefätten Zuger darauf, damit sie nicht Jesßen oder schimpen, und so man es braucht unter halb heraus genohmen, weillen der Zuger so er so lang in Kupfernen geschirr ist, gar braun wird.

Seite 70

[93] Die Halben Marillen

Nimm schöne hörte Marillen, schölle und schneide bey der Mitten von einander, nimm auf 1 lb Marillen 1 lb Zuger, gieß ein Seitl wasßer darauf, siede ihm, das er sich spünnt, lege die Marillen darein, laß es Sueden, daß der Zuger eingehet, legs auf ein Reiterl, daß sie absincken, laß sie über nacht darauf stehen, den anderten Tag klaube es in ein glaß, sied den Safft, daß er sich Sulzt, schütte ihm darauf.

[94] Die ganzen Marillen

Nimm 1 lb geschölte Marillen, die nicht von Kern gehen, nimm 1 lb Zuger, gieß ein Mäasßl wasßer darauf, lasß ihn Sieden, biß er sich spünt, hernach lög so vill Marillen hin ein, alß das Pritt (?) weit ist, daß sie nicht auf einander ligen, laß gemach ein wenig ein Sieden, nimm sie herauß und löge wider andere hinein, biß also alle ein

Seite 71

wenig gesotten seyndt, hernach laß den Saft wohl Sieden, gieß ihn also Siedenter darüber, laß ein Tag stehen, den anderten tag machs wider also und also drey mahl, hernach leg die Marillen auf ein Reiterl, laß wohl ab Süncken, hernach in daß glaß gethan, den Safft lasßen Säden, biß er sich Sulzt, und hernach darauf gosßen, daß er dar über geht.

[95] Geschölte Zwespen auf ein schüsßl

Nimm frische Zwöspen, schölle sie, leß den Kern heraus, leg es in ein schüsßl, schen her gieß wein daran, Zuckere es, Sez auf ein gluth, laß es Sieden, daß sie hüpsch weich werden, sträe geschnittene frische lemoni schällerl, wie auch gestöfftelte geschnidene Mandl, und Zimmet Stup darauf, so seind Sie förtig.

[96] Die Rotten Ribesßl über ein gebrattenes zu machen

Nimm die Ribesßl, strupfe sie von Stingl

Seite 72

thue es in ein Reindl leg ein bröckl Zuger darein, Sez auf ein glüetl laß es Sieden wan sie genug gesotten, gib es über das gebrattene, es ist gut.

[97] Die Wein Supen

Nimm in ein höferl 3 ayr Tutter und 1 Kr. strizerl buder, auch nach Noth thurfft gefätten Zuger, rühr es unter einander wohl ab, gieß guten weisen Wein darauf, aber kalter, sez es zum feuer, laß Sieden, gib obwacht, das es nicht übergeheth, Nimm ein Semel bache und schneide es gewürflet, richt die Suppen darauf an, sträe ein wenig gestosßenen Zimet darauf, gib also zu der tafel.

[98] Wie Man Capeuner oder junge hendl auf faßanen arth Muß machen

Nimm Capeüner oder hiendl, bind den kragen mit einen spagath zu sammen, hencke sie bey den fiesßen auf, das daß geblüth in den halß sinkt, Rupf es auf den Kopf und auf den Füsßen, doch

Seite 73

muß es auf den fiesßen ein wenig Rauch bleiben, buze es, das die grobe haut dar von komt, waite es auß, laß es wäsßern, hernach salz es ein, laß in Salz ligen , nimm Esßig, laß ihn sieden, lege Roßmarin, Nägl Stup und pföffler durcheinander dar zu, bren es über die hendl ab, laß es in der bayz ligen 2 Tag, daß sie Marb werden, aber sie müsßen gespücket seyn, brats, nimm die bayz, lög ein stickel buder darein, schütt es über die händl ab, schneitt frische lemoni schällerl, sträe es darauf, die fieß und den schnabl must aber in Rauch schwarz machen, man kann auch von einen Rotten tuch etwaß in die augen machen, das es bößßer ein föder Wildprädt gleich sicht, so sein sie Recht.

[99] Die Hendl Mit Kölbener leber zu fühlen

Nimm die hiendl, Richts zue wie zu einer andern föhl, nimm ein wenig leber, hack sie klein, weick ein Semel schmollen in ein höfferl, Nimm auch ein stickel zerlaßenen buder

Seite 74

dar zu, nimm Räm̄b darunter, salze es und nimm ein wenig gestosßene Muscatblüe darzue, spritle es wohl durch ein ander, föll die hendl bratte es, so seind sie recht.

[100] Die Kölberne löber in Räm̄b

Nimm die leber, wasch sie auß, heitl sie und Salz sie ein darnach, spicke es mit spöck, und Salve blötter, schlage die gespickte leber ein in ein kölbernes Nözl, leg es in ein Rein, güsße Räm̄b und ein wenig Esßig daran, Pfeffers, sez es auf ein glueth, laß es sieden so ist es Recht.

[101] Die Kölberne leber in butter zu machen

Nimm die leber, wasch es Sauber auß, du must es aber nicht in wasßer ligen lasßen, sonst würds gar hart, heitl es und Salz sie ein, schneit die leber finger tick, aber

Seite 75

daß es nicht durch schnitten wird, nimm pfeffer, Muscatblüe, sträe es zwischen ein jeden blätl hinein, auch buder blätl hipsch dün geschnitten, und dar zwischen hinein gestöckt, und in ein Rein gethan, ein wenig Semel bresl oben, und unten gluth, so ist es Recht.

[102] Gutte Pafösßen Von der Kölber Nüren zu machen

Nimm umb ein Zweyer Semel, schneide finger ticke schnitten, schneid es bey der mitten an, aber nicht durch, nimm eine Nürn samt der faisten, von einer gebrattenen Nürn brätl, hack es klein, thue es in ein schüßl, gewürz es mit Muscatblüe und pfeffer, schlage ein Ayr darein, streich es zwischen hinein, wan du es gar hast, bach es auß haisßen schmalz schen liecht herauß, und gibe es warmer auf die taffel.

Seite 76

[103] Wie man den Schwein Kopf zuericht

Nimm den gebuzten schwein Kopf, leß die Zunge um und um ab, Reiß die Selbe bey den genäckh herauß, daß die grosße Rehren dar von kommt, lesß die haut, um und um bey der nasßen herab,

prenn den Kopf mit gliedigen Eysßen , das er ganz schwarz wird, leg ihn in ein höffen, schütt so vill Esßig alß wasßer daran, auch 10 Pfeffer Kerner, Nägerl, Roßmarin, bey einer hand voll Hey blumen, binds in ein tiecherl ein, henck es darein, auch 2 oder 3 handt voll Salz, laß ihn Sieden, das er hüpsch waich wirdt, nihm ihn herauß, buz den faimb oder die faisten Sauber ab, söz ihn auf ein Züneren schüßl, zühr ihn mit einen Rosßmarin und lorber blätl, auch in das Maul ein lemoni oder Pameranschen oder Apfel, von der Zung muß die große Rehrn dar von schneiden, und mit dem Kopf Sieden, und hernach ein wenig Zue spützen (?), und ein Theil

Seite 77

in die Nasßen, von der Kruspel, ein theil in den Kopf stekhen, so ist er Recht.

[104] All-Füsch an dem spiß zu Bratten mit Buder

Der All füsck wird mit einen Tuch in der handt ergriffen, und etlich mahl mit allen gewalt auf die erd geworffen, biß er sich nit mehr Rühren kann, ledige die haut umb den halß eines finger lang mit dem Mesßer auf geschürftes (?), aber nihm Salz in die Handt, streiche die haut über den ganzen All fisch, biß unten auß, schabe die gräten auf dem Rücken mit dem Meesßer ab, mache über halben finger lange Stück darauß, gewürz und Salz sie wohl, und gieß guten wein Esßig darauf mit grob geschnidnen Zwifel, Lorber blätl, Salve und Roßmärin, laß es über nacht darin ligen, stecke es über Zwercks mit lemoni oder Pomeräntschen schnizl, am spisß bratte und lasße sie wohl

Seite 78

am spiesß übertrücknen, alß dan begieß mit Buder, und wan sie farb haben, begieß noch ein mahl, und bestreue mit unter ein ander gemischten feinen Semel bresl, auch fein gefätten Zuggen und Zimmet, wie auch wenig Pfeffer, mit schener farb angericht und mit lemoni oder Pommeräntschen schen aufgetragen.

[105] Den Stockfüsck guett zu kochen

Man nihmt den Stock füsck, zerschneid ihn, stosß selben in ein recht heißes wasßer, aber man mueß ihn nicht gar zu lang darin lasßen, nihm ihn herauß, Salz und Melbige ihn ein, bach ihm auß, schmalz schen herauß, nihm ein wenig Esßig, wasßer und Safran, Jedoch das der Esig nur ein wenig vor schlägt und mache ein Süpperl darüber, dar von lög den gebachnen Stockfisch auf ein schißl, gieß ds Süppel darüber, be-

Seite 79

sträe ihm oben auf mit feinen Semel bresl, und schröck ihn mit einen haisßen schmalz ab, so dan balle von einen lemoni den Safft darauf, wie auch die schällerl dar von langlet geschniten, und darauf gesträet, also auf die Tafel geben.

[106] Höchten In Kräperl Suppen

Lög einen heiß abgesottenen höchten auf ein schüßl, nihm ein wenig wasßer und Esßig, gewürz wohl mit Muscatblüe, Imber und Nägl, stosß es klein, thue es Zu den Esßig und wasßer, laß Sieden, Rest ein gewürflete Semel in schmalz, schütts über den Höchten, gieß die Suppen darüber, lög ein stickel eines Ay groß frische buder daran, laß einen Kleinen Suth thun, Pföffere es und trags auf den tisch.

Seite 80

[107] Ein geresten Fisch zu Kochen

Nihm dem fisch mach ihn auf, thue das ingewaith herauß, schüpe ihn, Salz ihm ein lege ihm also ganzer in das schmalz, und laß ihm Resten, biß er schön gelb wird, wan er also dan genug gerest ist, so lege ihm auf ein schißl und Reste lemoni blätl in budter, lege sie schenn auf den fisch, also ist er Recht, und auch gueth.

[108] Austern Mit Buder auf den Rast zu bratten

Nihm frische Austern, wische sie mit einen tuch auß wendig Sauber ab, daß der Sandt und anderer unrath dar von komt, dan mache sie mit einen starcken Mesßer auf, würff die schlechtern schallen hinweg, die Tiefe (?) aber behalt, und laß die austern mit samt ihrer Brühe darin ligen, Ledige sie mit einen Mesßer wohl ab, dan wan sie

Seite 81

Nicht abgelediget wird, so springt sie von rast hinweckh, wan dan die Austern alle aufgemacht und von der schallen abgeledig sein, alß dan auf den Räst gesetzt, und ein wenig gepfeffert, und mit buder auf den Räst gebratten, sprengte es oben auf mit gerübener Semel, und halte ein glüendes blöch darüber, so bald sie farb haben, werden sie angericht und auf der schüßl mehr braun oder fämeter butter darüber hergeben, wie auch Lemoni Safft und zu Tisch getragen.

[109] Ein Eingerührtes Von Kölbernen Nüren zu Machen

Nihm den gebrattenen Nüren, hack ihm Klein, thue ihm in ein Reindl, lasß ihm zergehen, schlage so vill ayr, alß du vonnethen hast in ein höfferl, wiedl es wohl ab, gieß es in das Reindl auf die Nüren, mache ein eingerührtes dar von und gibts zur Tafel.

Seite 82

[110] Gesodtene Stock Milch

Nihm ein halbe süßen Rämb, schlage 5 ganze Ayr, zersprittl es wohl durch ein ander und Söze in einen höffen bedeckter in ein Süediges wasßer, laß Sieden, biß es föst wird, wie ein schißl Koch, dar nach nihms mit einen löcherigen löfel herauß, das das wasßer kann davon kommen, Richts auf die schüßl, einen löfel voll nach dem anderen, man mags auch wohl in die Kerbl giesßen, wie den ayr schotten und hernach trucken geben, mit Zugger und Weinpörl besträter, oder man kann einen Süesßen Rämb daran giesßen.

[111] Pistazi Koch

Nihm ½ lb mandl ½ lb Pistazi, schwölle beede Stück, stosße es klein, thue es in ein Rein, und Zuggers nach Nothdurfft, daß wohl Suesß wird und Rührs durch ein ander, schlage 12 ganze ayr darein

Seite 83

und Rührs ein stundt, hernach nihm einen buder und schmier die schüßl und Raiff dar mit, faß das koch darein, söz in offen, laß ein stund bachen, so ist es förtig.

[112] Pauren Krapfen

Ein lb Mandl abgezogen und langlet geschnitten, brein es in einen böckh auf der gluth, daß sie schen Reslet werden, nihm 1 lb schenes Mell, thue es auflindten, in einen böckh, aber daß nicht braun wirdt, nihm in ein glasbirtes Höfen 6 Esßleffel voll recht frisches wasßer, nihm 8 Ayr, 4 ganze, 4 tutter, nihm 1 lb schen gefätten Zuggen, thue ihm in die ayr, und wasßer Rührs bey einer Virtl stund ab, nihm das meell auch darunter, und die Mandl auch von allerley gestosßenen gewürz, lemoni schällerl klein geschnitten und darunter gesträet und unter einander gerühret, nihm ein oblat, legs mit ein löfel darauf, das sie ein Eyßl bekommen, bachs nit gar gäch, sie müssen nicht lang bachen und in offen stehen, werden gar sperr (?).

Seite 84

[113] Zimet Turtten Mit Rogen brodt

Erstlich nihm man eines großen Ay werth frisches schmalz, dises durch ein ander ganz fämbig abgetrüben, nihm auch so vill buder alß schmalz, treib es auch woll ab, hernach nihm man 11 Ayr dar von 4 Tutter, die anderen alle ganz und Rühr eines nach dem anderen darein aber gleich nach dem ersten Ay nihm man $\frac{1}{4}$ tl lb gestosßener Mandl, aber sie müssen samt der braunen schallen gestosßen werden, und Rührs hinein und so sie hinein gerührt seind, so nihm man 12 loth gefätten Zuggen, Rühr ihm auch hin ein, hernach nihm man von einen lemoni die schallen klein gewürfflet geschnitten, und von einen alt bachenen böcken brodt herunter gerüben, das es ein halb lb ist, und diese brodt broßen und lemoni schällerl erst zu der lezt hinein gerühret, nur gleich so vill, daß es Recht unter einander kommt, und gestosßen Zimmet, so vill daß es die Rechte farb und den ge-

Seite 85

schmachten bekommt, es muß ein ganze stundt auf ein Seiten gerührt werden, hernach mit buder ein blätl und Raif angeschmirt, hernach daß gerührte hinein geschütt, und schen gleich gemacht oben auf mit einen Zuggen besträet, alß dan schen langsamb auß gebachen.

[114] Daß gutte Zimet brott

Nihm 1 lb gefätten Zuggen in ein großes höffen, schlag 12 ganze Ayr, und 8 Tutter darein, die Vögerl darvon, Rühr Zuggen und ayr wie zum Pischgotten, wan es schen dick ist, Rühr 1 lb Klein gestosßenen Mandl darein, gegen 2 stund, auch lög 2 loth Zimet in ein labes wasßer, scheidt ihm langlet, auch langlet geschnittene lemoni schällerl, Rührs darunter 1 lb schenes weißes Meell, rührs auch darunter, nur so vill, biß man das Meell nicht mehr sicht, schmir blätl und Raif mit buder, gieß den taig darein, wanß bachen ist, so lasß Kiell werden und schneitts nach dein gefallen.

Seite 86

[115] Zittertes Mandel Koch

Nihm 4 ganze Ayr und 3 Tutter in ein Sauberes höfen, schütt 12 loth gefätten Zuggen darein, Rührs wie zu denen Pischgotten ein gaze stundt, hernach nihm $\frac{1}{2}$ lb Mandl die gestosßen seynd und Rühr es ganz Roglich darein, und gieß es in Raif.

[116] Gutte Mandl Wändl

Nihm ½ lb Mandl, schwölls und stosß es Klein, gieß ein wenig wasßer in stosßen darauf, daß sie nicht öellig werden. Nihm 12 loth gefätten Zuger darunter, Rühr es wohl ab unter einander, schlag 3 ganze Ayr, und 7 Tutter darein, Rühr es ein ganze stundt, schmier die Wändl mit schmalz, schütt das ein gerührte darein, das nicht gar Voll wirdt, und bach es.

[117] Die Eyß Kräpfel zu Machen

Erstlich nihmt man von 4 ayr die klar,

Seite 87

und schlagt es woll fämig ab, hernach thue es in ein schißel und ½ lb gefätten Zuger löfel weiß hinein gerührt, wie auch 4 loth geschwölte, blätelt geschnittene Mandl, lemoni schällerl nach belieben in allen muß es ein halbe stund gerühret werden, hernach nihm ¼ tl lb Meell und Rührt es ganz auf die lezt darunter, hernach schneitte Kleine oblath, und streich ein bäzel darauf, bach selbige in einer Turtten Pfann, ober sich mehr gluth alß unter sich.

[118] Zuger Pätzl zu Machen

Nihm gefätten Zuger, ½ lb wie auch ½ lb Meell, mische es untereinander, nihm Klein geschnittene Lemoni=schällerl nach geduncken dar zu, nihm alß dan 3 Ayr Tutter, und ein ganzes Ay, wiedels wohl ab, mach den Taig dar mit ab, mach Kleine Kügerl darvon, ein wenig grösßer alß die arbeis, lögs auf daß blöch, so mit buder geschmiert ist, bachs in einer Turtten-

Seite 88

Pfannen, unter sich fast gar kein glueth, über sich aber Zimlich Vill, wan sie ein wenig gelblicht werden, so sein sie gueth.

[119] Ein guette Milch

Nihm 3 Mäsßl Süesßen Rämb, thue solchen in ein Zünnen schüßl, und laß ihm auf sieden, weill er Siedt, so nihm von 6 ayren, wanß sie groß seind, aber Klein von 8ten die Klar. Rühr sie mit einen Kohl löfel in einen höffen schen fämet ab, thue 3 löfel gefätten Zuger darein, gieß es in die Südende Milch, Rühr es mit einen löfel unter einander, laß ein Suth thuen, so ist es förtig.

[120] Ein Jager Suppen Zu Machen

Man soll Hauß brodt aufschneiden, und in ein schüßl Richten, darnach soll man Von einen brätl, es sey waß vor eins es will, ein brätt nehmen, hack es, und nihm ein wenig Pfeffer stupp, lege in die schüßl

Seite 89

ein lög brodt und ein lög gehacktes brätt und Pfeffer stupp, biß die schüßl voll wird, darnach ein Siedigen fleisch Suppen darauf gegosßen, und ein heißes schmalz darauf gebrendt, hernach also auf den Tisch gegeben.

[121] Auf geloffenes fämetes Koch

Nihm Salsen, von welchen obst dir beliebt, zwey löferl voll, doch mueß sie Salsßen in Zuggen gesotten seyn, Rührs bey einer halben Vurtl stundt, dann ihm von 2 Ayrn das weiße oder die klar, schlags wohl ab, nach mahls schütte es unter die abgerührte Salsen, Rührs wider ein wenig, dann ihm wider die klar, von 2 Ayrn, machs wie vorhero, und also fort biß du 12 Ayr klar darein gerühret hast, leztlich Rühr alles zu sammen, ein guette halbe stundt, auf einer Seiten, wan es anfangt auf zugehen, druck den Safft von einer lemoni darein, schneid auch die schällerl dar von klein darunter, wan es

Seite 90

wohl aufgangen, so fasß es auf ein blöcherne schüsßl und pachs Kiell in einer Turttten Pfann, gibs mit dieser schüsßl auf den Tisch, Zuggere es, ein wenig, bestöck es mit blumen.

[122] Spänische Brodt Mit Mandeln

Ein lb Zuggen, klein gestosßen und gefäet, ½ lb Mandl klein gestosßen, daß sie nit öellig werden, alß dan nihm 6 ganze Ayr, Rührs unter die Mandl wohl ab, hernach thue den Zuggen darunter und Rührs eine gute weill, hernach Rühr ¼ tl lb Meell darunter, den Model mit buder geschmirt, und den Taig darein gosßen gar Kiell gebachen, so lauffts schen auf.

[123] Buder Koch

Nihm auf ein Recht große schüsßl 1 lb frischen Süesßen buder, leg ihm in ein schüsßel, Rühr ihm biß er woll fämt, nihm 24 ayr Tutter, Rühr ein nach den

Seite 91

anderen darein, wan alle darinnen, nihm gefäthen Zuggen, das es Süesß genug wird, Rühr wider ein weill, schmir die schüsßel und Raif mit buder oder schmalz, gieß daß abgetriebene darein, bachs ein halbe stundt, daß es ein schoene farb bekommt.

[124] Daß Ponädl Koch

Nihm ein Rundt Semel, Reibe die Rinden darvon, nihm die schmollen, schneide es zu dünen schnitlen, thue es in ein Höfferl, giesß ein fleisch Supen darauf, laß es recht weich werden, und Siede es, wanß recht weich gesotten ist, wiedl es wohl ab, daß schen glatt wird und keine Knopern hat, schlag 2 frische ganze ayr daran, wiedl es darunter, schmier das Reindl mit frischen buder, schütte es darein, gib oben und unten glueth, so ist es recht.

[125] Speiß Von Kölbernen brißlen

Nihm Kölberne brisl, überbrenn sie

Seite 92

ein wenig, schneyde das Ätrige wöck, schneydt es alß dan blätlet, thue es in ein schüsßl, streue ein wenig gefäete Semmel bresl darauf mit klein geschnitlenen frisch lemoni schällerl, ein wenig gestosßenen Muscatblüe, ein bröckel buder, eines Kreuzer strizl werth dar zu gelegt, gieß ein wenig Rindt Supen darauf, laß es geschwind auf Sieden und gibs zur Tafel.

[126] Guette Meel Wändl zu Machen

Treibe nach geduncken ein schmalz ab, daß es fämbt, schlag 3 ganze Ayr und 4 Dutter darein, oder mehr, darnach du vill machen willst, so dann nihm nach geduncken ein wenig wasßer, auch Meell, mache den Taig ganz dün, hernach stosß es darein, nihm auch klein geschnitene lemoni schällerl darzu, schmir die Wändl woll mit schmalz an, fühle den Taig in die Wändl, du muest es aber eben voll anfühlen, lasße ein Rein häiß werden, söz es darein, und bache , sie seind in einer Virtl stund gebachen.

Seite 93

[127] Die Rigerl Von germb zu machen

nihm 12 loth Süesßes schmalz, Rührs ein wenig in einer schüßl, daß schen fämig wird, hernach nihm 2 ganze Ayr, und 3 Tutter, schlags darein, auch ½ Mäsßl Süesßen Rämb, 3 löfel voll schen gewäserte germb, Meell so vill, daß ein schener linder Taig wird, salz es, thues auf ein brödt herauß, arbeit den Taig gar wohl, daß er schen glat wird, hernach nihm ¼ tl lb Süesßen buder, der vorhero sauber gewaschen ist, walg ihm auß, schlag ihm hernach ein Viermahl über, hernach lög ihm in ein frisches wasßer, daß er wider hart wird, lög den buder auf den Taig, schlag den Taig darüber, walg ihm auß, hernach mach die Rigerl, laß schen gehen, streichs halben theil mit wasßer und Ay Klar an, besträe es mit Zugger, bachs schen, daß sie ein wenig Reslet werden, nihms herauß und ledige sie mit einen Mesßer von blöch ab.

Seite 94

[128] Ein Ayr Turtten zu Machen

Nihm 1 Virting buder und 1 ½ Virting Zuger, 7 harte Ayr Tutter, und eine hand voll gestosßene Mandl, diese Stuck alle zusammen stosßen in einen Merser, daß es wie ein Taigl wird, streichs auf ein schißl und fülle ein waß du willst, bachs und gibts auf die Taffel.

[129] Den Schwarzen Igl zu machen

Nihm 1 lb Weinberl, wasch und klaubs schen, daß nichts unsauberes darbey ist, schwöll selbe in einer pfann, wan selbe Kalt seind und trucken werden, alß dan stosßen sie Klein, thue Zimet Reiden, Nägerl, Zugger und Salz dar zu, alß dan nihms Zu sammen, und mach ein Igl darauß, so er besträet ist, so bestöck ihm mit Nägerl, daß seind die Parsten, in mundt Kanst stecken waß du willst, alß dan ist es gueth.

Seite 95

[130] Ein andere Turtten zu Machen

nihm 1 Virting schmalz, treibs ab in einer schißl, biß das gar schen weiß ists, nihm so vill buder alß schmalz, treibs durch einander ab, nihm auch einen halben Virting Meell und 1 Virting Zugger, Rührs ein Virtl stundt durch einander ab, streichs auf ein schißl und bachs, fülle ein waß du willst.

[131] Ein Bigädi zu Machen

Nihm den bradtnen Cappaun, zertheill ihn, leg ihn in ein schißl, nihm 2 oder 3 Fartelen laß sieden, treibs durch gieß auf den Capaun, leg buder und Capra dar zue, gewürz es, laß also Sieden.

[132] Ein guetten Buder Taig

Nihm einen guetten glöger brand wein, wan du 1 lb buder nimbst, so nihm daß 6 te theill mehl, nihm 2 ayr, und ein

Seite 96

frisches wasßer, mache den Taig darmit an, darnach du vill machen willst, thue ihn gar wohl abwalgen, daß er blatern bekommt, nihm ein stuck buder, wege es gegen einander, daß der Taig ein wenig schwärer ist, truck den buder gar wohl ab in ein frischen wasßer, balg den buder gar wohl auß, und tricken ihn gut, mit einen Sauberen Tuch, walg ein blat nit gar zu dün, leg es auf den Taig.

[133] Ein guette Pomeränschen Suppen über ein wildbrädt

Nihm ein guten Nürn berger lezelt, waick ihn in einen wein, gieß eine Rind Supen oder arbeis brie darauf, nihm 1 gerübene Semml, und ein Zwifel, rest es in ein schmalz, gieß es in die Selbe Supen hinein, nihm einen lemoni Safft, und Pirn safft, laß sieden durch ein ander, gilbs, löge ein stickl buder darein und ein Pomeräntchen spalten, ist es gut.

Seite 97

[134] Gute Maurachen zu machen

Siede ein lungel, hack es nit gar Klein, nihm ein gerübenen Semel, pfefers, schlag die ayr daran, darnach du vill machen willst. mach einen Taig, wie ein Nuedl Taig, mach Maurachen darauß, bach es in ein schmalz, thue es auf ein schißl, gieß ein wenig Rind Supen daran, und ein stück buder sez auf ein glueth, laß es Sieden, nicht gar zu lang.

[135] Ein durch geschlagenes grüeiß Koch

Nihm einen gueten grieß, Sied ihm in einer milch, koch es gar dün ein, schlag es durch ein Süb, schlag Ayr daran, darnach du vill machen willst, zuggers gar wohl ab, wie ein Mandl Koch, schmier ein schißl mit buder, schütt den Taig darein, Sez es auf ein glueth, thue über sich mehr gluth, den unter sich, so laufft es gar schen auf, zuggere es und söz es auf den Tisch.

Seite 98

[136] Ein guttes Kütten Koch zu machen

Schölle die Kütten, sied es gar wohl, truck es durch ein tuech, nihm ayr Klar, spritls gar woll ab, daß es fämt, thue es in die Kütten, den fämb Rühre gar woll ab, Zuggere, thue es auf ein schüßl, thue unter sich, und über sich ein gluth, daß es ein wenig Klar wird, Zuggers, und gibts auf die Tafel.

[137] Ein Verlohrnes Hiendl

Nihm 2 Semel und Reibs, nihm ein wenig Petersill, Maran darunter, schreck ein schmalz darüber, nihm 4 Ayr, 2 löfel Rämb, gewürz wohl, Rührs unter einander, machs in ein Kugl zusammen, sträe ein schenes Meell auf ein deiller, walgs darein, bereit zu vor ein Petersill wasßer, und lög es darein, laß Sieden, biß genug ist, lögs in ein schißl, gieß ein lemoni Sud, Petersill Suppel, oder waß du willst.

Seite 99

[138] Löber Koch

Nihm die leber, ziech die haut dar von ab, hacks gar klein, gieß ihmer zu ein löfel voll Rämb zu den gehackten, darnach thue es in ein höffen, laß 2 Suth thuen, darnach treibs durch ein Sübel, nihm alß dan ein gueten löfel voll budter, treib ihm wohl ab, nihm die leber darein, gerübene Semmel, nach geduncken, ein guete handt voll Mandl, die Klein gestosßen seindt, Zugger, Zimmet, Muscatblüe, nihm darnach ayr eines nach dem anderen, Rührs gar wohl ab, nihm ein schüßl, schmiere mit buder oder schmalz an, bachs fein schen herauß.

[139] Ein andere Turtten die Hoch auflaufft

Nihm ein halbs lb Mandl, stosß gar Klein, 14 ayr Tuter und 8 Klar, die Klopff gar wohl ab, biß einen weißen fämb macht, auch nihm 1 Virting schen

Seite 100

gefäden Zugger, Rühr ihm unter die Ayr, und die gestosßenen Mandl, Rührs ein stundt, mach von einen gar Marben Taigl ein blath, über ein Turtten Modl, daß aber daß blath über den Modl geht, gieß die Materij in den Modl, laß gemacht bachen, wan du willst wisßen, wan es bachen genug ist, so stich mit einen Meesßer darein, wanß trucken ist, so ist e genug, wan du es auf tragen willst, so brich den Taig darvon und Zuggers oben auf.

[von hier ab von anderer Hand]

[140] Daß byschgoden Koch

Nihm ein halb lb fein gefäden Zugger, 12 ayr, von der helffte aber nur die Totter, riehere es ein gantze Stundt auf eine seiden, darnach

Seite 101

Nihm 12 loth fein gefädes stiekh mell, riehere es darunder, man kann auch Limoni schallerl dar zue nehmen, fülle es in die bändl, oder auf das blöch, so ist es fördig, der offen mues aber schon darzue bereidet sein, daß es gleich hinein kumen kann.

[141] Ein Sulz von Weinschärdling oder wasl birl

Nimb beyleiffig einen halb krug voll solliche birl, schide ein maß siedntes Wasßer darauf, es miesßen aber ehender sauber

Seite 102

gewaschen werden, lasße es stehn ein gantze Stundt, hernach balle durch ein duch, druckhe lemoni Safft dar zue von 4 oder 5 lemoni, auch mues ein Zugger auf den lemoni abgeriben werden, Zuggere es (gestrichen: ng) nach deinen beliewen, hernach lasßet man es witter durch das duch, giesßet es in ein sauweres höffen, stöllet es von weiden zu den Feuer, das es lablat wirdt, hernach nimbt man auf ein maß ein loth und ein halbes feiner hausßen blatter, selbe mueß geklopffet und klein geschniden werden

Seite 103

hernach waschet mans mit laben wasßer ein oder zwey mall aus, schidet es mit wenig wasßer auf ein Zinn Täller, schözet (!) es auf ein glieden aschen, lasßet es ganz lang sam zerschlichen, aber Ihmer zue mit einen silbernen Löfl aufgerirdt, so es schon zergangen, lasße es durch ein Düechel in selbigen Safft, riehre es durch einander, gieß es in die schallen, laß es stokhen, so ist es firdig.

Seite 104 leer

(Beigelegter Zettel, andere jüngere Hand:)

[141] Recept von der Tauben Suppen

Erstlich nimt man 1 Bürgel von einer Tauben, das viertel Theil von einem kälbernen Knösperl von den Stelzen, hernach Hirschhorn, Helfenbein, von jeden 1 Kafeelöferl voll, hernach Haaberkern, Gersten, Reis, Saagu, Himmelthau von diesen 5 Stück eine von jeden gleich viel, mische es gut untereinander und von diesen 5 Stücken abgemischtes nehmen gresten hölzernen Eßlöfel voll, hernach 1 mittlers oder 2 kleine Mern, 8 Blattl fete Henne, Ruckerl, Röhr, Eibischkraut, von jeden was man mit 4 fingern fast, 10 Binolli, zerquetsche und schneide es schön klein, schitte es in ein Häferl, welches 1 ½ Seidl fült, giest es mit einer frisch versottenen Rindsuppen an, aber nicht gesalzen darf sie seyn, laß es 1 ½ Stund sieden, balle es durch ein dickes Tuch gut aus, laß stehen, schöpfe die fette schön hinaus, nehme Vormittag um 10 Uhr die hälfte und Nachmittag um 3 Uhr die andere Hälfte, es muß frischer getruncken werden.