

nig Wein und Wasser darauf/ leg etwas frischen Butter daran / zucker/ und sträh Weinberl darauf/ laß ein Weil sieden.

158. Griesß: Schöberl.

Nimb ein frischen Speck/ hack ihn klein/ nimb darzu schönen Griesß / 2. Eyer und guten Milchram/ rühre durcheinander/ bachs/ gibß truckner/ oder in einer Suppen.

159. Speck: Nocken.

Nimb frischen oder gesalzenen Speck/ hack ihn klein/ und thue ihn in einer Schüssel abreiben/ nimb darzu 2. oder 3. Eyerdotter/ und ein ganzes Ey/ rühre auch darein/ mach mit Mehl einen Taig an/ wie zu Nocken gehörig/ salz und schneids in ein siedend und gesalzenes Wasser/ wanns überbrennt/ legs in ein Schüssel/ bestrah es mit geriebener Semmel/ oben und unten/ brenns mit Butter oder Schmalz ab.

160. Pfannen: Kuchen.

Nimb Eyer so viel du machen wilt/ salz sie/ thue auch Peter sil/ Zwissel/ nach deinem Belieben darzu/ schlags wohl ab/ thue frischen Butter in ein Pfannen/ laß wohl heiß werden/ biß sie beginnt braun zu werden. Wilt du den Kuchen besser machen/ so kanst du das klare von Epern halben Theil darvon thun/ und an statt dessen ein Löffel voll Milchram nehmen / schütt die abgeschlagene Eyer darein/ mach ein hurtiges Feuer darunter / und laß bachen.

161. Ein anderer mit Speck.

Nat klein geschnittenen Speck in Butter/ und ein wenig Wasser/ wann das Wasser ganz aufgetrocknet ist/ und der Speck röthlich scheint/ so gieß die obbesagte Eyer darüber/ und laß schön aufbachen.

162. Noch ein andere mit Schuncken oder Häring.

Laß Butter in der Pfannen braun werden/ schlag Eyer wohl ab/ und schüt es darein/ wann sie beginnet hartlich zu werden/ so leg klein geschnittene Stückel von Schuncken darein/ oder Häring/ und laß also bachen.

Von Allerhand warmen Speisen.

163. Die junge Schaaf-Mägerl zu machen.

Die Schaaf-Mägerl müssen gepuht seyn/ darnach gesotten/ daß sie nit zäh seyn/ darnach soll man Kälberne/ Rinderne oder Schaaf-Taisten auch frischen Speck klein hacken/ darunter 2. Hand voll geriebene Semel nehmen/ darnach man viel Mägerl füllt/ auf ein geröstet Zwissel und Peter sil/ darnach 2. oder 3. Eyer daran geschlagen/ ein obere Milch/ auch Pfeffer darzu thun/ daß eine feine dicke Füll wird/ und die Mägerl ein jedes an Spiß stecken/ braten/ und mit zerlassenen Speck oder Butter begießen.

164. Ba:

164. Gebachene Hühner und Tauben.

WAnn die Hühner und Tauben zerglidet seyn / soll man die Weinlein wol zerklöpfen / und über Nacht in ziemlich gesalzenen Wasser legen / darnach mit guten Essig besprengen / und wieder ein weil ligen lassen / darnach im Mehl umkehren / und im Schmalz bachen / und ein schön grün Petersil in ein heiß Schmalz werffen / und gleich wieder herauß thun / und dar auff legen / er bleibt schön grün.

165. Ein andere Manier.

Auß ganz kleine Hühnel einen Sud in einer Rindsuppen thun / zerschneids in Stückel / wals in Aprn / oder in einem darzu tauglichen Taigl / und bachs im Schmalz / auf diese Weiß kanst du auch die Frösch bachen.

166. Hühnel oder junges Fleisch in Agres-Beer zu kochen.

WAnn das Hühlein sauber gepuht / und zerglidert ist / soll mans mit heißen Wasser überbrennen / und in ein Reindl legen / ein Seimelschnitten fein gewürfelt schneiden / und ein wenig in Schmalz rösten / Muscatblübe / zerstoßenen Pfeffer / und ein gute Hand voll Agresbeerl / oder unzeitige Weinbeer darzu thun / eine gute Rindsuppen daran gießen / und an die statt sieden lassen / wann mans will anrichten / Butter darzu legen. Mit grünen Arbes kocht mans auch also.

167. Hühlein in einer schwarzen Suppen.

Man soll das Blut von einem Hühlein / oder von mehrern / in Wein / oder Essig auffangen / das Hühlein zerglidern / und im heißen Schmalz abbräunen / darnach in ein Häferl thun / und ein sauren Apfel klein hacken / im Schmalz rösten / und ein wenig geribene Seimel darzu / daran gießen Wasser / Wein / Essig / auch das Blut / und sieden lassen / darnach darzu thun Pfeffer / Zucker / Zimmet und Nägelsup.

168. Ein gutes Essen von Lebern.

Man soll Hühner / Kälber / oder Lämmerne Leber klein hacken / sambt zimlich vil Capaun / oder andere Faisten / und einer geweichten Seimelschmollen in obere Milch / und 2. Eyrdotter daran geschlagen / darzu nehmen Majoran / Petersil / Muscatnuß / Pfeffer / und ein süßen Milchram / ein Butter in einem Pasteten-Reindl zergehen lassen / den Zeug darein gießen / unten und oben Blut geben / so lauffts auf / und wird gar schön rogl / man muß im Reindl auf den Tisch geben. Man machts auch also von einen Kälbernen Nieren.

169. Ein gute Carabanda zu machen.

Man soll ein hinteres Biegl abbratten / das Fleisch von den Weinlein ablösen / und klein schneiden / an dem langen Weinlein Brät lassen / und auf die Schüssel legen / ein wenig mit Essig besprengen / ein frischen Lemoni mit sambt den Schalen daran schnitzlen / gar klein pfeffern / und ein

e

wenig

wenig Suppen daran gießen / und Butter daran legen / und zugedeckt / auf einen Glütl lassen heiß werden.

170. Ein gutes Lämmernes Dämpff, Brätel.

Man soll ein hibsches Strügel Lämmernes Fleisch nehmen / dasselbe auf dem Rost abbräunen / zuvor mit Salz besprengen / darnach in ein Häserl thun / und darzu vier Aepfelspätl von einem saurlechten Apffel / sie seyn grün oder dürr / und ein geribene Semmel im Schmalz rösten / daran gießen ein wenig Fleischsuppen / Pfeffer / Imber und Muscatblübe darzu thun / sein zugedeckt / auf einem Glütl stehen und dämpffen lassen.

171. Ein Hünlein / wie ein Hasel-Hünlein zuzurichten.

Man soll ein Löffel voll Essig / und ein halben Löffel voll Brandwein dem Hünlein also lebendig in Hals gießen / aufhengen / und also verzaplen / und über Nacht hängen lassen / darnach rauffen und fengen / und die Füßlein ein wenig brennen / wann man gern will / mag man Hasel-Hünl-Füßl daran binden / und mit Speck oder Gewürz spicken / darnach bratten / man mag auch also in ein Pasteten einschlagen / man muß heißen Essig nehmen / denselben gewürzen / und es damit begießen / und also mit Butter und Lemoni in die Pasteten einschlagen.

172. Rindfleisch auf Englisch zu kochen.

Nimb von einem Rind ein gutes Schweiffstück / und zertheils gemacht / daß mans nicht verschlägt / nimbe Finger lang / und Finger dick Speck / und spick's fein wohl / der Speck muß aber wohl gesalzen und gewürzt seyn / und spick das fein nach der Läng hinein / und ein Hasen oder Kessel so groß das Fleisch mag seyn / alsdann laß wohl siedend / das allezeit wohl zugedeckt bleibt / wann das Fleisch anfangt weich zu seyn / würffe darein ein Zwissel voller Nägelein gesteckt / und ein Stück Imber von einander gebrochen / und groben Pfeffer / feine Kräuter / als Rosmarin / Rundelkraut / drey Lorberblätter / ein halbe Stund zuvor man anrichten will / man muß die Feisten darvon schöpfen / und hinein gießen 1. Seitel von autem Wein / und ein halb Seitel guten Essig / nimbe Schwämel und Ochsenhäut / müssen klein geschnitten werden / und laß einsieden / daß die Suppen kurz ist / dann richte das Fleisch sauber an / und regulier's mit dem Schwämel und Ochsenhäut.

173. Spanische Ohlie / nachdem man viel machen will.

Nimb 2. Pfund rinderne Bauchfleisch / laß siedend / heb die Brüß darvon auf / 3. Schweinerne und Hirschene Ohrwängel die gesäubert / und halb gesotten / ein gerauchte Ochsen-Zungen gar gesotten / gerauchertes junges Schweinerne Fleisch halb gesotten / gerauchertes Rindfleisch halb gesotten / ein halb Pfund gesottene Terbeladi in runde Scheibel geschnitten / 2. Lämmerne Brüß halb gesotten / ein halb gemästet Capauner halb gesotten / 4. Schepsene Schweiffel halb gesotten / ein halb Pfund Ochsen-

Dhfen March klein geschnitten / mittlere gelbe Rübel / kleine weisse Rübel / kleine Scheer-Rübel gepuht / Zeller / Pastanati / 3. Häpl Knoblauch klein geschnitten / 2. Händ voll Eiser / gebrattene Kästen / schönen Köhl. Nimb ein saubere Kein / leg eines nach dem anderen darein / zwischen jedwedere Lag aber lege Dhfen March und Ruben / nimb ein lind gesalzene Rind oder Hennen Suppen / seyhe sie darüber / gewürk es lind ab / daß es nicht versalzen wird / decke es sauber zu / laß also wohl durcheinander sieden / alsdann richte die Speiß auf eine grosse Schüssel an / daß man alles sehen kan / oben darauf lege Bratwürst.

174. Rindfleisch mit grünen Kräutern.

Sehe Rindfleisch zu mit Wasser / und salze es / laß es mürb sieden / thue Lorbeerblätter / zwey oder drey Häpl Knoblauch / ganzen Imber / Nägerl und Muscatblühe / etliche Kohlkregel / gelbe und weisse Ruben nicht viel / ein klein wenig Salbey und Rosmarin darein / laß ein Viertelstund damit sieden / nimb es vom Feuer / decke es zu mit einer Hafendeck / damit der Geschmack nicht darvon gehe / gib es mit denen Kräutern.

175. Fricassirte kleine Hünel.

Nimb kleine junge Hünel / puhe sie / schneide sie mitten von einander / klopffe sie mit dem Messer-Rücken / wirff sie in heissen Butter / laß sie ein wenig braunlich rösten / seyhe den Butter / davon gieß ein gute Hennenbrüß darüber mit ein wenig Wein und frischen Lemoni / gewürke es / wann du es wilt anrichten / so nimb gebähte Semmelschnitten / lege sie auf den Boden in ein silberne oder blechene Schüssel / richte die fricassirte Hünel darüber an / gieß die Brüß darüber / laß es in der Schüssel auf Kohlen sieden / gewürk es lind ab / und gib es.

176. Zerlegte Capanner Speiß.

Nimb junge Capanner / brate sie halben Theil ab / laß sie kalt werden / zerlege sie zierlich / thue sie in ein Kein / gieß ein wenig Wein und Fleischbrühe darüber / thue March und Gewürk darein / laß es sieden / wirff Citronen-Blühe darauf / und gib es.

177. Ein andere.

Nimb dise Capänl / 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 schelle sie / thue dis alles mit Dhfen March in ein Kein / gewürk 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 darüber mit ein wenig Wein / laß es wider auffieden / richte es zierlich an / und gib es.

178. Gefüllte Lämmerne Brüstl.

Nimb Lämmerne Brüstl/ so vil du wilt/ nimb gequellten Zeller/ mache ein Fingerührtes von 3. oder 4. Ugern mit frischen Butter/ March/ grüne Kräuter/ eingeweichte Semmel/ Schmollen/ hacke diß alles durch einander mit ein paar frischen Eyrdotter/ gewürk es lind/ füll die Brüstel damit/ setze es zu/ und sied es weich/ schütte Macaroni darüber/ die in einer Rindsuppen gequell seyn/ gibß mit geriebenen Parmesan-Käß besträhet.

179. Zeller-Suppen über einen gesottenen Capauner.

Gied sauber gepugten und in Brätel geschnittenen Zeller in einer guten Rindsuppen/ rühre guten Milchram daran/ röst Semmelschnitten im Schmalz rößlet/ und richt den Zeller sambt der Suppen über einen wohl gesottenen Capauner.

180. Ein köstliche Kräuter-Suppen.

Man nimbt Andivi/ Boragi/ Gunreben/ Kerbelkraut/ Kickerl/ Spargel/ Spanischen Saurampffen/ Zigori/ Spenad/ dise alle wasche sauber auß/ und hacke es klein/ sied es in einer guten Rindsuppen (wilt du es trincken/ so seyhe die Suppen von denen Kräutern ab) gieß mit einem Eyer oder Milchram ab/ und richts über gebähte Semmelschnitten.

181. Piccadi von Indianischen Hünel.

Nimb und bratte sie halben Theil ab/ laß sie kalt werden/ mache ein Gehack darauß mit March/ Lemoni- Saft/ Austrien, ein wenig Wein nimb ein wenig eingeweichte Semmel darunter/ gewürk es lind ab/ laß es sieden/ gib es mit ein wenig frischen Butter.

182. Pilque von jungen Hünel.

Nimb gar kleine junge Hünel/ je kleiner/ je besser/ puke sie/ und laß sie gang/ 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 darauß/ gewürk es lind/ laß es sieden/ brenn es ein wenig ein/ richt das obgeschribene alles darüber an/ besträhe es mit geschelten Pistagen/ und belege es mit Lemoni/ gibß.

183. Spänsau- Würst.

Nimb ein Spänsau/ puke sie sauber/ oder ziehe ihr die Haut ab/ nimb 2. gerauchte Ochsen- Zungen/ 2. Pfund Schweines Fleisch/ 2. Ochsen-Gaum/ 3. schwemene Ohren/ sied es alles/ und schneide es dünn und langlecht/ sonderlich die Ohren/ nimb ein Cerveladi-Wurst/ reib sie darunter/ gewürk es wohl/ und füll es fest in die Spänsau- Haut/ bind es fest zu mit einem Spagat und dünnen Bretlen von Schindel/ sied es/ und gib es kalt in Schnitten/ kanst auch ganze Pistagi darunter nehmen.

184. Ges

184. Gebratene Kälber-Brisl in Sardellen-Suppen.

Nimb die Brisl / säuber sie auß / sied sie in Wasser / spick sie mit klein-
geschnittenen Speck / steck sie an ein hölzernen Spieß / binde sie an
ein grossen Spieß / du kanst Salbey-Blätter darzwischen stecken / brate
sie ab im Safft / nimb Krebs / die gesäubert seyn / auch gesotten / spicke die
Schweiffel / fricassir sie im Butter / wann die Brisl gebraten / und du
anrichtest / so wirff die Krebs-Schweiff darüber / nimb Sardellen / wasche
sie in drey oder vier Wässer / nimb die Gräten heraus / thue sie in ein Reindl
mit Wein / Essig / Lemoni-Safft / süßen Butter / gewürk es lind ab / laß
es sieden / damit die Sardellen zergehen / streich sie durch ein härin Tuch /
und laß sie darnach wider aufsieden / ist zu wenig Butter / so thue mehr
darauf / gieß es über die Brisl / und gibß.

185. Gefüllte Biern.

Nimb Biern / und holle sie auß / so viel du kanst / und fülle sie mit ge-
hackten Biern / Mandel / Weinbeerl / Zucker / Zimmet / mach ein Pfätz-
lein von einer Biern oben darauf / steck ein Zwecklein darauf / daß die
Füll nicht heraus fällt : Mache darnach ein dünnes Taiglein / duncke
die Biern darein / und laß gemach backen. Gleicher weiß kan man auch
die Aepffel und Ritten machen.

186. Ein gefülltes Kraut.

Schneid den Stingel heraus / mach es ein wenig holl / nimb 2. Händ
voll Mandel / hack es mit ein wenig Krautblätlein / röst es im Schmalz /
gilß / gwüß mit Imber / Pfeffer / Muscatblühe / schlag 2. Uyr daran /
rührs untereinander / und fülls ins Kraut / decks mit Krautblätlein zu /
thue es darnach in ein Reindl / gieß warm Wasser daran / salz ein wenig /
laß sieden / brenn ein Schmalz daran / laß einbreckeln.

187. Gelbe Ruben von Ritten machen.

Nimb Ritten / schells / schneids wie gelbe Ruben / thue sie in ein Hä-
felein / und thue Mandel / Weinbeerl / Rosinen und Zucker daran /
brenn ein Schmalz darüber / laß sein dünsten.

188. Gedämpfte Hünel.

Nimb ein junges Hünel / und salz es wie zum braten / gewürk mit
Nägeln / Pfeffer / Salbey / Rosmarin und Majoran / thue es in ein
Häfelein / gieß halb Wein und halb Fleischbrüh daran / auch frischen But-
ter / decks zu / setz in Kohlen / und laß dämpfen / wann es schier fertig und
weich ist / so nimb ein Lemoni und Ugres / thue sie auch daran / so wirds gut
und recht.

189. Hüner im Gerwürg.

Nimb ein Henne / zerleg sie in vier Theil / sieide sie in Wasser / hack
Zwifel klein / gieß Essig daran / alsdann gewürk sie wohl mit Pfe-
fer / Saffran und Muscatblühe / und koche sie gar ab.

190. Junge Hünner in einer Suppen.

Stede die Hünner ab im Wasser/ nimbe ein Hand voll Blätter von Petersil-Kraut/ stoß in einem Mörser/ darunter thue 6. Ayr/ nachdem die Schüssel groß ist/ solches stoß alles mit Pfeffer/ Imber/ Safran/ auch Zucker ab: darnach so treibß mit der Hünner: Suppen durch ein Aß/ und lasse die Suppen wohl auffieden/ und rührß siedig/ lege die Hünner in ein Schüssel/ und richte die Suppen darüber. Also magst du auch das Kalb- und Lämmerne Fleisch machen.

191. Hünne in einer Lemoni-Suppen.

Pllge die Hünne/ zerhacke es/ darnach nimbe ein Rindsuppen/ gieß daran/ und ein guten Theil Wein/ aber überbrennes zuvor/ gleich daß sie versaumt haben/ auch daß sie fein säuerlet seyn von Wein/ alsdann nimbe 1. oder 2. Lemoni/ schneid ihn fein blätlet/ legs auch darzu/ gewürz es mit Pfeffer/ Imber Muscatblühe/ gilbs/ laß also siedien/ biß sie genug haben/ brenn es auch ein/ wann du es anrichtst/ so lege die Lemoniblätl daran.

192. Gescherbel über ein junge Gans.

Stede die Flügel/ Fuß und Magen in Wasser und Essig/ schneide Muscatblühe daran/ gilbs und pfeffers: nimbe darnach das Leberlein/ ein Apffel und ein Zwissel/ hacke es klein/ nimbe ein wenig geribene Semmel röste es im Schmalz/ thue es daran/ auch ein Ayr/ pfeffers und füll es in Kragen/ nehe ihn oben zu/ und laß ihn mit siedien.

193. Kalbs-Lebern zu kochen.

Schneide die Kalbs-Leber würfflicht/ röste es im Schmalz/ mache ein Brühe darüber mit Nägelein/ Pfeffer/ ein wenig Leb-Kuchen.

194. Gefüllte Leber.

Mache eine Kalbs-Leber/ nimbe abgezogene Mandel/ schneide es länglicht/ nimbe Rosinen und Weinbeerl/ thue es daran/ thue frischen Butter darein/ gieß ein Ram daran/ Pfeffer/ Imber/ Safran und Salz/ lege es in ein Netz/ thue Schmalz in die Bratpfannen/ und lege es darein/ laß in einem Ofenlein backen.

195. Gedämpfte Leber.

Schneide ein Kalberne Leber zu Stücken Ayr groß/ salze es/ gewürz mit Nägelein und Pfeffer/ stecke es an Spieß/ brate es/ doch nicht gar ab/ darnach legs in ein Schüssel/ nimbe Zwissel oder Knoblauch/ hacke es/ röste es im Schmalz/ thue das Schmalz von Zwisseln wider weg/ nimbe Pfeffer/ Essig/ frischen Butter/ Lemoni/ thue es alles an die Lebern in die Schüssel/ decke es zu/ laß auf der Kohlen dämpfen.

196. Kalberne Leber bratten.

Nimbe die Lebern/ schneid sie zu Stücken/ wie die Welschen Nuss/ spickß mit Speck/ und legs in ein Netzelein/ steckß an Spieß und brats/ mach ein

ein

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

197. Maurachen zu machen.

Thue eine Lungen überbrennen / und hacke es gar klein / nimbe es alsdann auf ein Schüssel / schlag 1. oder 2. Uyr daran / thus gar wohl stupen / mit Pfefferblühe und Imberstup / auch mit Lind- und Muscatstup / rühre durcheinander ab / und mache ein Taigl an von Epern / walgs gar dünn auß / darnach nimbe ein Holz von einem Weinzapffen / und schlag ein wenig von den Taig darum / weiters so schlag die Lungen daran / lasse aber den Stengel weiß / und thue es backen / mit sambt dem Holzgel / halt die Maurachen mit einem Löffel zusammen / damit nicht viel darvon falle / thue über eine Weil das Zapffel darauß / damit es auch inwendig außbacke / gibß auf den Tisch.

198. Hüner: Kaviol.

Hacke die Leberlein / nimbe schönen Petersil / Mangolt / hack und röste es im Schmalz / auch ein wenig geriben Brod / und ein geribenen Holländischen Käß / 1. oder 2. Uyr / Pfeffer / Imber / thue es unter die gebackten Leberlein / nimbe ein wenig Wasser / frischen Butter / und ein Uyr / mach ein Taig an / wälge ihn / und schlag die Füll darein / forms den Hasen: Vehrlein gleich / legs in ein Fleischbrüh / laß sieden / legs in ein Schüssel / thue frisch Schmalz / ein geribenen Käß / auch Muscatblühe daran / ein wenig Pfeffer / laß auf der Kohlen ein wenig sieden.

199. Ein anderer.

Nimb den Nieren sambt der Feisten von einem Kalb / hacke es mit Petersil / Mangolt / röste es in Butter / nimbe geriben Brod und Käß / Zimmet / Pfeffer / schlags in obgeschribenen Taig / machs wie vor gemelt. Dergleichen kan man machen von Kalb: oder Hennen: Fleisch / aber es muß ein March darbey seyn.

200. Vögel in Zwiffel einmachen.

Schneide Zwiffel und röste es in Schmalz / rupffe die Vögel / und röste es auch in Schmalz / und thue es unter die Zwiffel / gieß Wein und Fleischbrüh daran / gibß und gewürk / so seynd sie recht.

201. Wildprät gute machen.

Jede das Wildprät in Wasser und Salz / gieß es darnach wider herab / mache ein Brüh darüber von Lebkuchen / auch Rosin / Mandel / Zucker / ein wenig Muscatblühe / Pfeffer / Imber / Nägelein / Wein und Essig / auch ein wenig von der erst: gesottenen Brüh.

202. Ein gute Speiß von weichen Hirsch: Geweyh.

Von weichen Hirsch: Geweyh / schneide die Spizl ab / von selbigenzie he die Haut ab / schneids dünn blätlet / legs in ein Reindl / thue Butter darein

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

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

Sich die Henn oder Capaun ab/ puße ihn kühl/ damit die Haut nicht verbrennt werde/ darnach nimb den Kropff bey'm Kopff heraus/ und die ganze Haut von der Henn oder Capaun auff's fleissigst von dem Braten herab ledigen/ als wann mans untergreiffe/ die Flügel/ Biegel/ und Stoß/ sollen an der Haut bleiben/ nur das Bratige soll man von den Beinnern herablösen/ alsdann nimb ein faisten Kälbernen Nieren/ sambt der Capauner-Faisten/ hack's klein/ nimb ein wenig geribene Semel/ schlag Ihr daran/ rühre untereinander ab/ salt/ pfeffers/ und nimb Muscatblühe darzu/ fülls in die lehre Haut/ neß subtil zu/ hernach thus in ein raumiges Häfen damit es nicht anbrenne/ gieße gute Rindsuppen daran/ wanns gefotten/ leg's auff gebähte Semmelschnitten/ gib die Suppen ein wenig/ und schütt's daran.

204. Gefüllte Aepffel

Nimb Aepffel/ so nicht gar zu groß/ auch nicht sehr sauer seyn/ schneid ein Blätzl oben herab/ hol den Apffel auß/ doch daß ein Raufft herum bleibe/ darnach mach ein Füll von Weinbeerl/ Zibeben/ und Mandel/ zuckers (wilst du/ so kanst auch lindes Gewürz darzu nehmen) fülls in die Aepffel/ leg das Blätzl wieder über den Apffel/ mach ein kleines Hölzel/ spiß das Blätzl damit/ an/ daß es nicht herab falle/ alsdann nimb ein Schmalz in ein Pfann/ laß heiß werden/ und leg die Aepffel darein/ setze die Hafedeckel mit Blut darauff/ so bräunt sichs fein/ so sie nun anheben braunlecht zu werden/ so richts auff eine Schüssel/ mach ein Süppel darüber/ also: nimb Wein und Wasser/ röst ein wenig Mehl darein/ zuckers/ thue auch Weinbeerl/ Mandel und Zibeben (wann du wilt/ kanst auch lindes Gewürz darzu nehmen) darein/ gib's/ und richts über die Aepffel/ also kanst du auch die Birn machen.

205. Hirschen-Zemmer zu kochen.

Nimb den Zemmer also ganz im Wasser gefottener/ salt ihn wohl/ so er gefotten ist/ leg ihn auf ein Rost/ laß ihn wohl abtrückeren/ sträh darauf Imber/ Muscatblühe/ und Salt/ mach eine süße Brüß an den Zemmer/ thue in ein Schüssel/ Wein/ Zimmet/ Lebzeltens/ Zucker und Muscatblühe/ laß ein wenig fieden/ und gib's warm.

206. Schweins-Kopff.

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

im

im Essig und rothen Wein / doch daß deß Weins mehr seye / als Essig /
thue auch Muscatblühe / Nägel / gangen Pfeffer und Imber darein / daß
er ein guten Geschmack darvon bekomme / laß also alles zusammen sie-
den / biß daß er genug hat.

207. Gefüllter Köhl.

Hacke Speck / Zwissel und geweichte Semmel durcheinander / thue Ge-
würk / und 3. Agr darzu / füll den Köhl / Andivi oder Salat damit.

208. Gefüllte Artischocken.

Nimb 4. oder 5. Artischocken / sied sie weich / alsdann nimb das Rauche
heraus / mache ein Füll von einem gesottene Capaun-Brat / und
Kälber-Brüßl / nimb darunter Capri / gesottene Krebsen-Schweiffel / und
ein halben Viertling Pistak / auch klein-gebachene Bögler / darzu brauche
ein gute Hennen-Suppen / und frischen Lemoni-Safft / lege die Artischo-
cken in ein Schüssel / und fülle es / gewürk sie mit Muscatblühe / Imber
und Pfeffer / lege auch einen Butter daran / decks auch mit einer Schüssel
zu / und laß ein gute Viertlstund auf der Glud siedend.

209. Artischocken mit Krebsen gefülle.

Nimb 4. oder 5. groffe Artischocken / sie de sie weich / löß das Rauche
wohl auß / sie de 40. der schönsten Krebsen / löß die Schweiffel auß /
hacke es klein / weich ein neu-gebachene Semmel in süßen Milchram / truck
die Semmel auß / und nimb 8. Eyer / mache gar ein dünnes Eingerühr-
tes / zerhacke die Semmel ganz klein / thue solche sambt denen Krebs-
Schweiffen in das Eingerührte / du kanst auch Majoran und Bertram
darzu nehmen / sie de kleine Weinbeerl und gehackten Citroni einen Vier-
ting / fülls mit diser Füll / gewürk es mit Muscatblühe / Imber / Pfeffer /
Zimmet und Zucker / richts in ein Reim oder Dorten-Pfannen / decke es
wohl zu / laß bachen / gib es trucken auf die Taffel.

210. Speißl für einen Krancken von Brüßl.

Nimb ein paar Kälberne Brüßl / überbrenn sie schön weiß / nimb das
Adrige weg / schneide sie blätlet in ein Reindl oder Schüssel / strähe
weiße Semmel-Brüßl daran / schneide frische Lemoni-Schöllen darzu /
ein wenig Muscatblühe / und ein frischen Butter / laß geschwind auffie-
den / und ein wenig Rindsuppen darzu / und gibs.

211. Auf ein andere Manier.

Nimb ein paar Brüßl und ein Eiterl von einem Rüh-Kalb / überbrenn
es miteinander / puße beede sauber / schneid von Eiterl das Zäh hin-
weg / laß das Eiterl kalt werden in frischen Wasser / daß du es schneiden
kanst / als wie einen Speck zum spicken / also spicke das Brüßl darmit /
hernach brats an ein Spißl / daß nicht hart wird / legs in ein Reindl / gieß
ein gute Suppen daran / und ein wenig Muscatblühe / Nägel / Zimmet und
Zucker /

Zucker/brenns mit Semmelbrösl ein/ nicht zu braun/ leg ein wenig frischen Butter daran/ Lemoni-Safft darzu/ laß auffieden/ und gibß warmer.

212. Würstel für einen Krancken.

Nimb von einen überfottenen Capanner das Weiße von dem Bauch/ und von einem Kalbs-Kopff das überbrennte Hirn/hack's 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. Eyrdotter daran/ laß ein wenig rösten/ daß es aber nicht anbrennt/ nimb ein Schüssel/ schmier mit Butter den Boden/ mach Würstl Finger-lang/ legs schön wie ein Stern/ gib unten und oben gleiche Blut/ laß also ein kleine Weil bachen. Von diser Füll kan man auch Schlickkräpfel machen/ und Rindsuppen darauf gießen/ unten und oben Blut/ man muß Zucker und Zimmet darauf strähen/ wann mans gibt.

213. Ein anders.

Man kan auch dergleichen von einer Kälbernen Lumpel machen/ halben Theil Lumpel gehacket/ halben Theil Semmelbrösl und Ayr daran geschlagen/ und geröst/ und so gemacht/ wie das obige von Capanner-Brat gemelt ist.

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

Nimb ein Kalbs-Hirn/ das schön ganz ist/ überbrenn es recht/ laß kalt werden/ mache mit einem Ayr ein Zaigl an/ wals darinnen/ und bache es schön gelb/ nimb Rindsuppen/ brenn es ein wenig ein/ doch nicht zu dick/ thue Muscatblühe/ Saffran/ ein wenig Wein und Zucker daran/ laß sieden/ wann du es geben wilt/ so leg das Hirn darein/ laß ein wenig auffieden/ und gibß. Man kans auch truckner und warmer gebachener geben/ Zucker und Zimmet darauf gesträhet.

215. Ein Wälsch Penadl zu machen.

Nimb Schmollen von einer Rundsommel/ laß in einer Rindsuppen sieden/ wie andere Penadl/ wann es genug gefotten hat/ so rühreß wohl ab/ daß nicht Knopern gibt/ schlag 2. frische Ayr daran/ daß es dünn wird/ schmier das Reindl mit frischen Butter auf dem Boden und Seiten ein/ schütt das Penadl darein/ gib unten und oben gleiche Blut/ daß es sich nicht anbrennet/ und gibß.

216. Köchel für einen Krancken/ der Sand und Stein hat.

Nimb Wälsche Weinbeerl/ wasch sie 2. oder 3. mal/ klaub sie sauber/ daß die Stein darvon kommen/ thue es in ein Häserl/ gieß aufgebrenntes Rörl-Wasser/ und ein wenig alten Wein daran/ laß also weich sieden/ daß man sie kan durch ein Säß schlagen/ nimb ein Reindl und ein wenig frischen Butter darein/ röst darin Semmelbrösl schön braun/ schütt

schütt die durchgeschlagene Weinbeerl mit sambt der Suppen darein/ machs so dick/ wie sonst ein Köchel/ stoß 10. oder 12. Krebs-Augen zu Pulffer/ wie Mehl/ und rühre darunter/ ehe du es gibst/ ein wenig Weigelwurken geschaben/ und darein gerührt/ wie auch Muscatblühe.

217. Knödel und Würstel von durren Brünner-Zwetspen.

Nimb Weixel und Brünner-Zwetspen/ wasch es sauber auß/ setz zu in Wasser und Wein/ wann sie gesotten seynd/ so löß die Kern heraus/ und hacks ganz klein/ daß mans nicht kennet was es ist/ röst geribene Semmel und thus unter das Gehackte/ schlag zwey ganze Apr daran/ nimb Zimmet/ gestoffene Nägerl/ Muscatblühe und Zucker/ daß genug ist/ geribene Lemoni-Schöllen/ mach den Taig so dick/ daß du kanst Knödel darauß machen/ back die Knödel im Schmalz nicht zu braun/ leg sie in ein Reindl/ gieß die Suppen/ in welcher sie gesotten haben/ darauß/ doch nicht zu vil/ wann mans anricht/ so muß man die Knödel mit eingemachten Hehepötschen/ oder Weinschärlling bestecken/ kanst mit geschnittenen Bistazi besträhen/ es ist ein schöne und gute Speiß.

218. Spenat auf Niderländisch zu kochen.

Wusche die Stengel vom Spenat/ wasche ihn sauber auß/ daß er nicht zertrückt werde/ leg ihn in ein Hasen/ daß er wohl Raum hat/ überbrenn ihn nicht zu vil/ seyhe ihn durch ein Süß/ daß er fein ganz bleibt/ und ganz trucken seye/ alsdann nimb Butter/ schütt ihn darein/ leg Pfeffer/ Salz/ und Muscatblühe daran/ rühr ihn nicht/ laß ihn also ein Weil sieden/ daß er grün bleibe.

219. Cranabeth-Vögel à la Candale.

Wann dir am Donnerstag gebratene Vögel überbleiben/ so nimbs/ und legs Frentags und Samstags in Essig/ Sonntags nimbs heraus/ besträhe sie wohl mit Mehl/ rösts im Butter/ gibß warm besträhter mit Zucker auf den Tisch.

220. Ein gutes Most-Brätel.

Nimb ein gutes Rindfleisch/ pais mit Kimmel und Cronabethbeer im Essig/ brat es/ wanns gebratzen ist/ schneid es in etliche Stückel/ legs in ein Reim/ strähe geribene Semmel darauß/ leg ein Stückel Butter darzu/ gieß ein frischen Most darauß/ und ein paar Löffel voll Rindsuppen darzu/ schab einen Kern darein/ gewürz und zuckers/ laß miteinander sieden/ so ist es fertig. NB. Wer es nicht gern gepaisht isset/ der nehme ein Lungen- oder weisses Brätel an Spiß gebratzen/ und dise Suppen/ wie oben darauß gemacht. Item kanst du Lesens-Zeit den Most sieden/ so lang/ biß er recht dick einsiedet/ denselben behalten/ und das Jahr durch zu solchen Brätlein brauchen.