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

158. Griefz:Schöberl.

Nimb ein frischen Speck/hack ihn klein/nimb darzu schönen Griefz / 2. Uyr und guten Milchram / rührs durcheinander / bachs / gibs truckner / oder in einer Suppen.

159. Speck:Kocken.

Nimb frischen oder gefalzenē Speck/hack ihn klein/und thue ihn in einer Schüssel abreiben/nimb darzu 2. oder 3. Uyrdotter/ und ein ganzes Uyr/rührs auch darein/mach mit Mehl einen Zaig an/wie zu Kocken gehörig/salz und schneids in ein siedend und gefalzenes Wasser/ wanns überbrennt/legs in ein Schüssel/besträh es mit geribener Semel/ oben und unten/brens mit Butter oder Schmalz ab.

160. Pfannen:Kuchen.

Nimb Uyr/ so vil du machen wilt/salz sie/thue auch Peter sil / Zwiffel / 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 Uyrn halben Theil darvon thun/und an statt dessen ein Löffel voll Milchram nehmen / schütt die abgeschlagene Uyr darein / mach ein hurtiges Feuer darunter/ und laß bachen.

161. Ein anderet mit Speck.

Mach klein geschnittenen Speck in Butter und ein wenig Wasser/wann das Wasser ganz außgetrucknet ist/und der Speck rötlich scheint/so gieß die obbesagte Uyr darüber/und laß schön außbachen.

162. Noch ein andere mit Schuncken oder Häring.

Uß Butter in der Pfannen braun werden/schlag Uyr wohl ab/und schütt darein / wann sie beginnet hartlich zu werden / so leg klein geschnittene Stückl von Schuncken darein/oder Häring/und laß also bachen.

Von allerhand warmen Speisen.

163. Die junge Schaaf Mägerl zu machen.

Die Schaaf-Mägerl müssen gepukt seyn/ darnach gefotten/daß sie nit zäck seyn/darnach soll man Kälberne/Kinderne oder Schaaf:Kaisten/ auch frischen Speck klein hacken/ darunter 2. Hand voll geribene Semel nehmen/darnach man vil Mägerl füllt/auff ein gerösten Zwiffel und Peter sil/darnach 2. oder 3. Uyr daran geschlagen/ein obere Milch/ auch Pfeffer darzu thun / daß eine feine dicke Füll wird / und die Mägerl ein jedes an Spißl stecken/braten/und mit zerlassenen Speck oder Butter begießen.

164. Sa

164. Gebachene Hünner und Tauben.

Wann die Hünner und Tauben zerglidet seyn/soll man die Beinlein wol zerklöpfen/und über Nacht in zimlich gesalkenen Wasser legen/darnach mit guten Essig besprengen/ und wieder ein weil ligen lassen / darnach im Mehl umbkehren / und im Schmalz backen / und ein schön grün Petersil in ein heiß Schmalz werffen / und gleich wieder herauß thun/ und darauß legen / er bleibt schön grün.

165. Ein andere Manier.

Aß ganz kleine Hünlein einen Sud in einer Rindsuppen thun/zerschneids in Stückel / wals in Aprn/ oder in einem darzu tauglichen Zaigl / und bachs im Schmalz/auff diese Weiß kanst du auch die Frösch backen.

166. Hünlein oder junges Fleisch in Agras-Beer zu kochen.

Wann das Hünlein sauber gepußt / und zerglidert ist / soll mans mit heißen Wasser überbrennen/und in ein Reindl legen/ein Semelschnitten fein gewürffelt schneiden / und ein wenig in Schmalz rösten / Muscatblühe/ 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 Urbes kocht mans auch also.

167. Hünlein in einer schwarzen Suppen.

Man soll das Blut von einem Hünlein / oder von mehrern / in Wein / oder Essig aufffangen/das Hünlein zerglidern/und im heißen Schmalz abbräunen/darnach in ein Häserl thun/und ein sauren Apffel klein hacken/ im Schmalz rösten / und ein wenig geribene Semmel darzu/ daran gießen Wasser/Wein/Essig/auch das Blut/und sieden lassen/darnach darzu thun Pfeffer/ Zucker/ Zimmet und Nügelstup.

168. Ein gutes Essen von Lebern.

Man soll Hünner - Kälber - oder Lämmerne Leber klein hacken / sambt zimlich vil Capaun-oder andere Faissen / und einer geweickten Semmelschmollen in obere Milch / und 2. Eyrdotter daran geschlagen / darzu nehmen Majoran/Petersil/Muscatus/Pfeffer/und ein süßen Milchram/ ein Butter in einem Pasteten - Reindl zergehen lassen / den Zeug darein gießen / unten und oben Blut geben / so lauffts auff / und wird gar schön rogl / man muß im Reindl auff 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 Beinlein ablösen / und klein schneiden / an dem langen Beinlein Brät lassen / und auff die Schüssel legen/ein wenig mit Essig besprengen/ ein frischen Lemoni mit sambt den Schalen daran schnitzlen / gar klein pfeffern / und ein wenig

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

170. Ein gutes Lämmernes Dämpff-Brätl.

Man soll ein hübsches Strügel Lämmernes Fleisch nehmen/dasselbe auff dem Roß abbräunen / zuvor mit Salz besprennen / darnach in ein Häferl thun / und darzu vier Apffelspätl von einem saurlechten Apffel / sie seyn grün oder dör/ und ein geribene Semel im Schmalz rösten/daran gießen ein wenig Fleischsuppen/ Pfeffer/ Imber und Muscatblühe darzu thun/ fein zugedeckt/ auff einem Glütl stehen und dämpffen lassen.

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

Man soll ein Löffel voll Essig / und ein halben Löffel voll Brandwein dem Hünlein also lebendig in Hals gießen/auffhencken/ und also verzaplen/ und über Nacht hencken lassen / darnach rauffen und sengen / und die Füßlein ein wenig breiten/wann man gern will/mag man Hasel-Hünl-Füßl daran binden/und mit Speck oder Gewürk spicken/darnach braten/man mag auch also in ein Pasteten einschlagen/ man muß heißen Essig nehmen/denselben gewürken / und es damit begießen/ und also mit Butter und Lemoni in die Pasteten einschlagen.

172. Rindfleisch auff 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 fein wohl/ der Speck muß aber wol gesalzen und gewürkt seyn/ und spick das fein nach der Läng hinein/ und ein Hasen oder Kessel so groß das Fleisch mag seyn/alsdann laß wohl sieden/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 gutem 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 reguliers mit dem Schwämel und Ochsenhäut.

173. Spanische Ohlie/nachdem man viel machen will.

Nimb 2. Pfund rinderes Bauchfleisch / laß sieden / heb die Brüß davon auff / 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 Cerbeladi in runde Scheibel geschnitten / 2. Lämmerne Brüß halb gesotten / ein halb gemästet Capauner halb gesotten / 4. Schepffene Schweiffel halb gesotten / ein halb Pfund Ochsen-

Ochsen-March klein geschnitten / mittere gelbe Rübel / kleine weiße Rübel / kleine Scheer-Rübel gepukt / Zeller / Pastanati / 3. Häpl Knoblauch klein geschnitten / 2. Hand voll Eysern / gebrattene Kästen / schönen Köhl. Nimb ein saubere Keim / leg eines nach dem andern darein / zwischen jedwedere Lag aber lege Ochsen-March und Ruben / nimb ein lind-gesalzene Rind-oder Hennen-Suppen / seyß sie darüber / gewürk es lind ab / daß es nicht versalzen wird / deck es sauber zu / laß also wohl durcheinander sieden / als dann richte die Speiß auff ein grosse Schüssel an / daß man alles sehen kan / oben darauff lege Bratwürst.

174. Rindfleisch mit grünen Kräutern.

Seyß Rindfleisch zu mit Wasser / und salz / laß es mürb sieden / thue Lorbeerblätter / zwey oder drey Häpl Knoblauch / ganzen Imber / Nagerl und Muscatblühe / etliche Kohlkregel / gelbe und weiße Ruben nicht viel / ein klein wenig Salbey und Rosmarin darein / laß ein Viertlstund damit sieden / nimb es vom Feuer / decke es zu mit einer Hafendeck / damit der Geschmack nicht davon gehe / gib es mit den Kräutern.

175. Fricassirte kleine Hünel.

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

176. Zerlegte Capauner Speiß.

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

177. Ein andere.

Nimb diese Capaunl / quelle sie in Wasser / nimb sie auß dem Wasser / und glied sie fein klein ab / nimb Spärgel und Brüßl / quell sie in Wasser / schneide die Brüßl klein / thue auch Krebs übersieden / und schälle sie / thue diß alles mit Ochsen-March in ein Keim / gewürk es lind ab / gieß ein gute Hennenbrühe darüber / laß es damit sieden / wann es ein weil gesotten / so seyße die Suppen davon / brenn die Suppen ein wenig ein / thue ein wenig frischen Butter darzu / gieß es wieder darüber mit ein wenig Wein / laß es wieder auffsieden / richte es zierlich an / und gib es.

178. Gefüllte Lämmerne Brüstl.

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

179. Zeller-Suppen über einen gefotenen Capauner.

Setz sauber gepuzten und in Blätl 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 gefotenen Capauner.

180. Ein köstliche Kräuter-Suppen.

Nimb Andivi / Boragi / Gunreben / Kerbelkraut / Rickerl / Spärgel / Spanischen Saurampffen / Zigori / Spenad/ diese alle wasch sauber auß/und hack klein/sieds in einer guten Rindsuppen (wilst du es trincken/ so seyh die Suppen von den Kräutern ab) gieß mit einem Ay 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-Safft/ Austrien, ein wenig Wein/nimb ein wenig eingeweichte Semmel darunter/gewürz es lind ab/ laß es fieden/ gib es mit ein wenig frischen Butter.

182. Bisque von jungen Hünel.

Nimb gar kleine junge Hünel / je kleiner / je besser / puz sie / und laß sie ganz/röst sie im Butter/nimb kleine Vögel/Brüstl/ Krebs/ quell / und richt ein jedes besonder zu/ mach ein Gehack von Capauner und Ochsen-March/ thue es in ein Silber/ seyh ein gute Fleischsuppen darauff/gewürz es lind/ laß es fieden/brenn es ein wenig ein/ richt das obgeschribene alles darüber an / besträhe es mit geschelten Pistaken / und belege es mit Lemoni / gibß.

183. Spänsau-Würst.

Nimb ein Spänsau/ puz sie sauber / oder ziehe ihr die Haut ab / nimb 2. gerauchte Ochsen-Zungen/ 2. Pfund Schweines Fleisch/ 2. Ochsen-Baum/ 3. schweine Ohren/sied es alles/und schneide es dünn und langlecht/sonderlich die Ohren/nimb ein Cerveladi-Wurst/reib sie darunter / gewürz 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 Pistaki darunter nehmen.

184. Gebratene Kälber-Brißl in Sardellen-Suppen.

Nimb die Brißl / 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 in Safft / nimh Krebs / die gesäubert seyn / auch gesotten / spicke die Schweissel / fricallir sie im Butter / wann die Brißl gebratzen / und du anrichtest / so wirff die Krebs-Schweiff darüber / nimh Sardellen / wasche sie in drey oder vier Wasser / nimh die Gräten her auß / thue sie in ein Keindl 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 auffsieden / ist zu wenig Butter / so thue mehr dar auff / gieß es über die Brißl / und gib.

185. Gefüllte Biern.

Nimb Biern / und hole sie auß / so viel du kanst / und fülle sie mit gehackten Biern / Mandel / Weinbeerl / Zucker / Zimmet / mach ein Pfäßlein von einer Biern oben drauff / steck ein Zwecklein dar auff / daß die Füll nicht her auß fällt : mache darnach ein dünnes Taiglein / duncke die Biern darein / und laß gemach bachen. Gleicher weiß kan man auch die Äpfel und Kitten machen.

186. Ein gefülltes Kraut.

Schneid den Stingel her auß / machs ein wenig holl / nimh 2. Hand voll Mandel / hack es mit ein wenig Krautblätlein / röst es im Schmalz / gilbs / gwürk mit Imber / Pfeffer / Muscatblühe / schlag 2. Uyr daran / rührs untereinander / und fülls ins Kraut / decks mit Krautblätlein zu / thue es darnach in ein Keindl / gieß warm Wasser daran / salz ein wenig / laß sieden / brenn ein Schmalz daran / laß einbreckeln.

187. Gelbe Ruben von Kitten machen.

Nimb Kitten / schells / schneids wie gelbe Ruben / thue sie in ein Häfelein / und thue Mandel / Weinbeerl / Rosinen und Zucker daran / brenn ein Schmalz darüber / laß fein 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 Butter / decks zu / setz in Kohlen / und laß dämpffen / wann es schier fertig und weich ist / so nimh ein Lemoni und Agres / thue sie auch daran / so wirds gut und recht.

189. Hünel im Gewürk.

Nimb ein Henne / zerleg sie in vier Theil / siede sie in Wasser / hack Zwißel klein / gieß Essig daran / alsdann gewürk sie wohl mit Pfeffer / Saffran und Muscatblühe / und koche sie gar ab.

190. Junge Hünner in einer Suppen.

Gede die Hünner ab im Wasser / nimb ein Hand voll Blätter von Peterfilkraut / stoß in einem Mörser / darunter thue 6. Uyr / nachdem die Schüssel groß ist / solches stoß alles mit Pfeffer / Zimber / Safran / auch Zucker ab : darnach so treibs mit der Hünner-Suppen durch ein Sib / und lasse die Suppen wohl auffsieden / und rührs siedig / lege die Hünner in ein Schüssel / und richte die Suppen darüber. Also magst du auch das Kalb- und Lämmerne Fleisch machen.

191. Hünel in einer Lemoni-Suppen.

Nimbe die Hünel / zerhacks wie oft gemelt / darnach nimb ein Rindsuppen / gieß daran / und ein guten Theil Wein / aber überbrenns zuvor / gleich daß sie verfaumbt haben / auch daß sie fein säuerlet seyn von Wein / alsdann nimb 1. oder 2. Lemoni / schneid ihn fein blätlet / legs auch darzu / gwürk es mit Pfeffer / Zimber / Muscatblühe / gilbs / laß also siede / biß sie genug habē / breñs auch ein / wañ du es anrichst / so leg die Lemoniblätl daran.

192. Gescherbel über ein junge Gansf.

Gede die Flügel / Füß und Magen in Wasser und Essig / schneid Muscatblühe daran / gilbs und pfeffers : nimb darnach das Leberlein / ein Apffel und 1. Zwiffel / hacks klein / nimb ein wenig geribene Semmel rösts im Schmalz / thue es daran / auch ein Uyr / pfeffers und fülls in Kragen / nehe ihn oben zu / und laß ihn mitsieden.

193. Kalbs-Lebern zu Kochen.

Nimb ein Kalbs-Leber / schneids würfflicht / rösts im Schmalz / mach ein Brüh darüber mit Nägelein / Pfeffer / ein wenig Leb-Ruchen.

194. Gefüllte Leber.

Nimb ein Kalbs-Leber / hacks / nimb abgezogene Mandel / schneids länglicht / nimb Rosinen und Weinbeerl. thus daran / thue frischen Butter darein / gieß ein Nam daran / Pfeffer / Zimber / Safran und Saltz / legs in ein Neth / thue Schmalz in die Bratpfannen / und legs darein / laß in einem Deselein bachen.

195. Gedämpfte Leber.

Nimb ein Kälberne Leber / schneids zu Stücken Uyr groß / saltz / gwürk mit Nägelein und Pfeffer / stecks am Spieß / brats doch nicht gar ab / darnach legs in ein Schüssel / nimb Zwiffel oder Knoblauch / hacks / rösts im Schmalz / thue das Schmalz von Zwiffeln wieder weg / nimb Pfeffer / Essig / frischen Butter / Lemoni / thue es alles an die Lebern in die Schüssel / decks zu / laß auff der Kohlen dämpffen.

196. Kälberne Leber brarren.

Nimb die Lebern / schneid sie zu Stücken / wie die Welschen Nuß / spicks mit Speck / und legs in ein Nethlein / stecks an Spieß und brats / mach ein

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

197. Maurachen zu machen.

Nimb ein Lungl thus überbrennen / und hack's gar klein / nimb es alsdann auff ein Schüssel / schlag 1. oder 2. Uyr daran / thus gar wohl stupen / mit Pfefferblühe und Imberstup / auch mit Lind- und Muscatstup / rührs durcheinander ab / und mach ein Zaigl an von Uyern / walgs gar dünn auß / darnach nimb ein Holz von einem Weinzapffen / und schlag ein wenig von den Zaig darum / weiters so schlag die Lungel daran / lasse aber den Stingel weiß / und thue es bachen / mit sambt dem Hölzel / halt die Maurachen mit einem Löffel zusammen / damit nicht viel darvon falle / thu über eine Weil das Zapffel darauß / damit es auch inwendig außbache / gibß auff den Tisch.

198. Hüner-Kaviol.

Nimb die Leberlein / hack's / nimb schönen Peter sil / Mangolt / hack's und rests im Schmalz / auch ein wenig geriben Brod / und ein geribenen Holländischen Käß / 1. oder 2. Uyr / Pfeffer / Imber / thue es unter die gehackten Leberlein / nimb ein wenig Wasser / frischen Butter / und ein Uyr / mach ein Zaig an / wälger ihn / und schlag die Füll darein / forms den Hasen-Dehrlein gleich / legß in ein Fleischbrüh / laß sieden / legß in ein Schüssel / thue Frisch Schmalz / ein geribenen Käß / auch Muscatblühe daran / ein wenig Pfeffer / laß auff der Kohlen ein wenig sieden.

199. Ein anderer.

Nimb den Nieren sambt der Feisten von einem Kalb / hack's mit Peter sil / Mangolt / röst es in Butter / nimb geriben Brod und Käß / Zimmet / Pfeffer / schlags in obgeschribenen Zaig / 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 rösts in Schmalz / rupffe die Vögel / und rösts auch im Schmalz / und thus unter die Zwiffel / gieß Wein / und Fleischbrüh daran / gilbs und gewürk / so seynd sie recht.

201. Wildprät gut machen.

Sjede das Wildprät in Wasser und Salz / gieß es darnach wieder 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 erstgefottenen Brüh.

202. Ein gute Speiß von weichen Hirsch-Geweyh.

Von weichen Hirsch-Geweyh / schneide die Spiß ab / von selbigen ziehe die Haut ab / schneids dünn blätlet / legß in ein Keindl / 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 / puge ihn kühl/ damit die Haut nicht verbrennt werde/ darnach nimb den Kropff bey dem Kopff heraus / und die ganze Haut von der Henn oder Capaun auffß fleissigist von dem Bräuten herab ledigen / als wann mans untergreiffe / die Flügel / Biegel / und Stoß / sollen an der Haut bleiben / nur das Bräutige soll man von den Beinern herablösen / alsdann nimb ein faisten Kälbernen Nieren / sambt der Capauner-Faisten/ hacks klein/ nimb ein wenig geribene Semel/ schlag Ayr daran/ rührs untereinander ab/ saltz/ pfeffers/ und nimb Muscatblühe darzu / fülls in die lähre Haut/ nehs subtil zu / hernach thus in ein raumiges Häfen/ damit es nicht anbrenne/ gieße gute Rindsuppen daran/ wanns gefotten/ legs auff gebächte Semmelschnitten/ gib die Suppen ein wenig / und schütts daran.

204. Gefüllte Aepffel.

Nimb Aepffel / so nicht gar zu groß/ auch nicht sehr sauer seyn / schneid ein Blätl oben herab/ hol den Aepffel auß/ doch daß ein Kanfft herum bleibe/ darnach mach ein Füll von Weinbeerl / Zibeben / und Mandel/ zuckers (wilt du / so kanst auch lindes Gewürz darzu nehmen) fülls in die Aepffel / leg das Blätl wieder über den Aepffel / mach ein kleines Hölgel / spiß das Blätl 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 Glut daruff / 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 / gibts / und richts über die Aepffel / also kanst du auch die Birn machen.

205. Hirschen-Zemmer zu Kochen.

Nimb den Zemmer also ganz im Wasser gefotterer/ saltz ihn wohl/ so er gefotten ist / leg ihn auff ein Kost/ laß ihn wohl abtrückeren/ sträh daruff Imber/ Muscatblühe / und Saltz/ mach eine süße Brüh an den Zemmer/ thue in ein Schüssel/ Wein/ Zimmet/ Lebzelten/ Zucker und Muscatblühe/ laß ein wenig sieden/ und gibs warm.

206. Schweins-Kopff.

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

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

207. Gefüllter Köhl.

Hart Speck/ Zwiffel und gewechte Semel durcheinander/ thu Gewürz/ und 3. Ohr darzu/ füll den Köhl/ Andivi oder Salat damit.

208. Gefüllte Artischocken.

Nimb 4. oder 5. Artischocken/ sied sie weich/ alsdann nim das Rauche herauf/ mach ein Füll von einem gesottene Capaun-Brat/ und Kälber-Brüßl/ nim darunter Capri / gesottene Krebsen- Schweiffel/ und ein halben Viertel Pistazi / auch klein- gebachene Vögel / darzu brauch ein gute Hennen- Suppen / und frischen Lemoni- Saft / leg die Artischocken in ein Schüssel/ und fülls/ gewürz sie mit Muscatblüh/ Imber und Pfeffer / leg auch ein Butter daran / decks auch mit einer Schüssel zu / und laß ein gute Viertelstund auff der Glut sieden.

209. Artischocken mit Krebsen gefülle.

Nimb 4. oder 5. grosse Artischocken/ sied sie weich/ löß das Rauche wohl auß/ sied 40. der schönsten Krebsen/ löß die Schweiffel auß/ hack's klein/ weich ein neu- gebachene Semmel in süßen Milchram / truck die Semmel auß / und nim 8. Ohr / mach gar ein dünnes Fingerührtes / zerhack die Semmel ganz klein/ thue solche sambt den Krebsenschweiffeln in das Fingerührte / du kanst auch Majoran und Bertram darzu nehmen/ sied kleine Weinbeerl und gehackten Citroni ein Viertel / fülls mit dieser Füll / gewürz es mit Muscatblüh / Imber/ Pfeffer / Zimmet und Zucker / richts in ein Rain oder Dorten- Pfannen/ decks wohl zu/ laß bachen / gib es trucken auff die Taffel.

210. Speiß für einen Kranken von Brüßl.

Nimb ein paar Kälberne Brüßl / überbrenn sie schön weiß / nim das Adrige weg/ schneid sie blätlet in ein Reindl oder Schüssel/ strähe weisse Semmel-Brüßl daran/ schneid frische Lemoni- Schäller darzu / ein wenig Muscatblüh/ und ein frischen Butter / laß geschwind auffsieden/ und ein wenig Rindsuppen darzu / und gib's.

211. Aufsein andere Manier.

Nimb ein paar Brüßl und ein Eiterl von einem Rüh- Kalb/ überbrenns miteinander/ puße beede sauber / schneid von Eiterl das Zäh weg / laß das Eiterl kalt werden in frischen Wasser / daß du es schneiden kanst/ als wie ein Speck zum spicken/ also spick das Brüßl darmit/ hernach brats an ein Spißl/ daß nicht hart wird/ leg's in ein Reindl / gieß ein gute Suppen daran/ und ein wenig Muscatblüh/ Nägerl/ Zimmet und Zucker/ brenns
f mit

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

212. Würstl für einen Kranken.

Nimb von einen überfotenen Capauner das Weiße von dem Bauch/
und von einem Kalbs-Kopff das überbrennte Hirn/ hackß klein/ nimb
ein wenig weiße geribene Semmelschmollen darzu/ doch nicht so vil/ als das
Fleisch ist/ ein wenig Muscatblühe/ ein wenig kleine Weinbeerl/ nimb her-
nach ein frischen Butter in ein Pfannen/ und das Gehackte darein/ schlag
3. oder 4. Uyr dotter daran/ laß ein wenig rösten/ daß aber nicht anbrennt/
nimb ein Schüssel/ schmier mit Butter den Boden/ mach Würstl Finger-
lang/ legß schön wie ein Stern/ gib unten und oben gleiche Blut/ laß also
ein kleine Weil bachen. Von dieser Füll kan man auch Schlickkräpfel
machen/ und Rindsuppen dar auff gießen/ unten und oben Blut/ man muß
Zucker und Zimmet darauff strähen/ wann mans gibt.

213. Ein anders.

Man kan auch dergleichen von einer Kälbernen Lumpel machen/ halben
Theil Lumpel gehacket/ halben Theil Semmelbrößl und Uyr daran
geschlagen/ und geröst/ und so gemacht/ wie das obige von Capauner-
Brait gemelt ist.

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

Nimb ein Kalbs-Hirn/ das schön gang ist/ überbrenns recht/ laß kalt
werden/ mach mit einem Uyr ein Taigl an/ walk darinnen/ und bache
es schön gelb/ nimb Rindsuppen/ brenns ein wenig ein/ doch nicht zu dick/
thue Muscatblühe/ Saffran/ ein wenig Wein und Zucker daran/ laß sie-
den/ wann du es geben wilst/ so leg das Hirn darein/ laß ein wenig auff-
sieden/ und gibß. Man kans auch truckner und warmer gebachener geben/
Zucker und Zimmet darauff gesträhet.

215. Ein Wälsch Panädl zu machen.

Nimb Schmollen von einer Rundsommel/ laß in einer Rindsuppen sie-
den/ wie andere Panädl/ wanns genug gesotten hat/ so rührß wohl ab/
daß nicht Knopern gibt/ schlag 2. frische Uyr daran/ das dün wird/ schmier
das Reindl mit frischen Butter auff dem Boden und Seiten ein/ schütt
das Panädl darein/ gib unten und oben gleiche Blut/ daß es sich nicht
anbrennt/ und gibß.

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

Nimb Wälsche Weinbeerl/ wasch 2. oder 3. mahl/ klaub sie sauber/ daß
die Stein darvon kómen/ thu es in ein Häferl/ gieß außgebrentes Rörl-
Wasser/ und ein wenig alten Wein daran/ laß also weich sieden/ daß man
sie kan durch ein Süß schlagen/ nimb ein Reindl und ein wenig frischen But-
ter darein/ röst darin Semelbrößl schön braun/ schütt die durchgeschlagene
Wein-

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

217. Knödel und Würstel von durren Brünner-Zwespen.

Nimb Weizel und Brünner-Zwespen / wasch sauber auß / setz zu in Wasser und Wein / wann sie gesotten seynd / so löß die Kern herauß / und hack's ganz klein / das mans nicht kennt / was es ist / röst geribene Semmel und thus unter das Gehackte / schlag zwey ganze Uhr daran / nimb Zimmet / gestoffene Rägerl / Muscatblühe und Zucker / das genug ist / geribene Lomonischaller / mach den Teig so dick / daß du kanst Knödel darauß machen / mach die Knödel im Schmalz nicht zu braun / leg sie in ein Keindl / gieß die Suppen / in welcher sie gesotten haben / darauß / doch nicht zu vil / wann mans anricht / so muß man die Knödel mit eingemachten Hegepötschen / oder Weinschärling bestrecken / kanst mit geschnittenen Bistazi besträhen / es ist ein schöne und gute Speiß.

218. Spenat auff Niederländisch zu kochen.

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

219. Cranabeth-Vögel à la Candale.

Wann dir am Donnerstag gebrattene Vögel überbleiben / so nimbs / und legs Frentags und Sambstags in Essig / Sonntags nimbs herauß / besträhe sie wohl mit Mehl / rösts im Butter / gib warm besträhter mit Zucker auff den Tisch.

220. Ein gutes Most-Brätl.

Nimb ein gutes Rindfleisch / پاک mit Kimmel und Cronabethher im Essig / brats / wanns gebratten ist / schneids in etliche Stückel / legs in ein Kain / strähe geribene Semmel darauß / leg ein Stückel Butter darzu / gieß ein frischen Most darauß / und ein paar Löffel Rindsuppen darzu / schab einen Kren darein / gewürk und Zuckers / laß miteinander fieden / so ist es fertig. NB. Wers nicht gern gepakt isset / der nehme ein Lungen- oder weißes Brätl an Spiß gebratten / und diese Suppen / wie oben darauß gemacht. Item kanst du Lesens-Zeit den Most fieden / so lang / bis er recht dick einsiedet / denselben behalten / und das Jahr durch zu solchen Brätlein brauchen.