

Register.

n. 144. Die Speiß / f. 35. n. 187. Krapffen-Ritten / f. 51. n. 272. Ritten-Strauben / fol. 52. n. 278. Mandl-Dorten / f. 74. n. 352. Zimmet-Dorten / f. 74. n. 354. Bianco Mangiar-Dorten / fol. 76. n. 361. Item alles eingemachte und candirte Confect von Ritten.

S

In Sand und Stein-Zuständen: Das Gestoffene / fol. 8. n. 46. n. 47. Lemoni-Koch / f. 16. n. 90. Erdbör-Koch / f. 13. n. 73. Weizel-Knödl / fol. 28. n. 151. n. 152. Aepffel-Knödl / fol. 29. n. 153. Schlick-Kräpfel / fol. 29. n. 155. Die Suppen / fol. 34. n. 179. n. 180. Würstel / fol. 40. n. 212. Das Köchel / fol. 40. n. 216. Die Knödel / f. 41. n. 217. Hünnel mit Mandel gefüllt / fol. 43. n. 230. Cronabeth-Vögel / f. 43. n. 234. Aepffel-Strauben / fol. 52. n. 281. Gebachene Zibeben / f. 54. n. 287. Peterfil / f. 54. n. 288. Gebachene Rosen / f. 57. n. 302. Hünnel in March-Pastetten / f. 64. n. 324. Kräuter-Dorten / f. 97. n. 366. die drey Speisen / fol. 91. n. 432. 433. 434.

Schiatica, wie in Glider-Zuständen.

Schlag / oder Gewalt-Gottes: Pistaki-Suppen / fol. 8. n. 44. Das Umbra-Koch / fol. 16. n. 91. Das Rosen-Koch / f. 18. n. 97. Die Speiß / fol. 33. n. 176.

Schwindsucht: Wie bey der Hectica.

Seitenstechen: Wie bey der hitzigen Krankheit und Cathar.

W

Wassersucht: Die Zeller-Suppen / fol. 34. n. 179. n. 180. Item allerley Gebrattenes von Kälbern/Lämmern/Capauner/Reb-Hünner/Hasel-Hünner/Lerchen/Cronabeth-Vögel/und dergleichen.

Register /

Was in diesem Koch-Buch für allerhand Speisen zu finden seynd.

Von allerhand Suppen.

Mandel-Suppen / fol. 1. Schmalz-Suppen von Maurachen / ibid. Suppen mit kleinen Vögelein / ibid. Jäger-Suppen / ibid. Vier-Suppen / fol. 2. Wein-Suppen / ibid. Ein andere mit Räm / ibid. Süppel über gebratnen Hünner / gefotzene Fisch / über Gebrattenes. Item über gebrattene Capaun- und Reb-Hünner / ibid. Mandel-Geschärb über Reb-Schle-

gel / fol. 3. Süppel über Capaun / und Reb / Schlegel / ibid. Süppel über ein Zung / ibid. Rosmarin-Süppel / ibid. Nügel-Süppel / ibid. Königs-Suppen / ibid. Suppen über Hechten / Eschling / und Fehren / fol. 4. Mehr ein andere über Hechten / Ruten / und Schaiden / ibid. Calicutische Suppen / ibid. Schwarze Brüh über ein Karpffen / ibid. Pohlische Suppen / ibid. Hechten-Suppen / fol.

fol. 5. Krebs, Suppen / ibid. Süppel von Kalbs, Lungen / ibid. Brüh über ein gepaigten Scheps, Schlegel / ibid. Citronen, Brüh über Reb, Hasel, Hünner / ibid. Citroni, Suppen auff Gebratenes / fol. 6. Weiße Lemoni, Brüh über Hünner oder Fleisch / ibid. Arbes, Suppen / ibid. Brüh über ein Haasen. ibid. Mehr über Mägelin und Leberlein / ibid. Weiße Brüh über Hünner oder Capauner. ibid. Grüne Brüh über die Hünner / ibid. Weichsel, Suppen / Käß, Suppen / ibid. Ein andere. fol. 7. Haber, Suppen / Müschert, Suppen / noch ein andere / ibid. Kayser, Gersten / ibid. Suppen über Ochsen, Augen / ibid. Weinbeerl, Suppen / ibid. Pistagi, Suppen / fol. 8. Suppen und Gestoffenes von Fischen / ibid. Gestoffenes von gesottenen Hünnern / ibid. Gestoffene Hünner, oder Capauner, Suppen / ibid. Schwarzen Pfeffer über ein Schweinen Wildprät / ibid. Selben Pfeffer / ibid. Cardellen, Suppen auff Gebratenes / fol. 9. Köhl, Suppen mit weissen Ruben / ibid. Blaue Köhl, Suppen / ibid. Fasten, Suppen. ibid. Ruben, Suppen / ibid. Gersten, Schleim / ibid. Ein anderer für die Kranken / fol. 10. Zeller, Suppen über ein gesottenen Capauner / fol. 34. Kräuter, Suppen / ibid.

Von allerley Koch und Mueß.

Citroni, Koch, fol. 10. Pistagi, Koch / ibid. Krebs, Koch, fol. 11. Schmalz, Koch. ibid. Krebs, Blat. ibid. Mandel, Koch / ibid. Agres, Koch. ibid. Aufgangene Ritten, Koch / fol. 12. Capaun, Müßl / ibid. Schüssel, Koch von Mandel / ibid. Ein Müßl von Hünner, Leber / ibid. May, Mueß / ibid. Semmel, Koch / fol. 13. Mandel, Milch, Koch / ibid. Aepffel, Koch / ibid. Kalt, Mueß von Ayrn und Milch / ibid. Erdbeer, Mueß / ibid. Fisch, Mueß / fol. 14. Gries, Mueß / ibid. Lungen, Koch. ibid. Braunes Mueß von Feigen / ibid. Müßlein für Krancke / ibid. Reiß, Mueß / ibid. Straub, Mueß / ibid. Wein, Mueß / ibid. Zwespen, Mueß / fol. 15. Hünner,

Koch / ibid. Stock, oder Wasser, Koch / ibid. Mandel, Reiß, Koch / ibid. Koch von Reb, Hünner, Mägel und Leberlein / ibid. Das kalte aufgeloffene Rinds, Koch / ibid. Aufgeloffenes Faimb, Koch / fol. 16. Weinbeerl, Koch / ibid. Lemoni, Koch / ibid. Ein anders mit Umbra / ibid. Zimmet, Koch / ibid. Ein anders mit Mandel / fol. 17. Butter, Koch / ibid. Spanisch Aepffel, Koch / ibid. Semmel, Koch mit einem Eingerührten / ibid. Ein kräftiges Rosen, Koch / fol. 18. Diendel, Koch / ibid. Weichsel, Koch / ibid. Dotter, Mueß / ibid. Falsche Mandel, Koch, ibid.

Allerhand Milch.

Gesulzte Milch / fol. 19. Ein andere. ibid. Spanische Milch / ibid. Schnee, Milch / ibid. Topffen, Milch / ibid. Reiß, Milch / fol. 20. Spanische Milch Ates genaüt / ibid. Ein andere / ibid. gebachene Milch / ibid. Gesulzte Mandel, Milch / auff allerhand Farben. fol. 21. Igel von Mandeln / ibid.

Von allerhand Sulzen.

Hechten, Sulz / fol. 21. Holler, Sulzen / ibid. Reb, Kuchen, Sulzen / ibid. Sulz, Mueß / fol. 22. Ruß, Sulz / ibid. Sulz über Fisch / ibid. Weichsel, Sulz / ibid. Rummel, Sulz über ein Hechten / ibid. Mandel, Sulz / fol. 23. Zimmet, Sulz / ibid. Rothe Korn, Blumen, Sulz über Forellen / oder andere edle Fisch / ibid. Sulz auff Karpffen / ibid. Krebs, Sulz / ibid. Rechte Rummel, Sulz / ibid.

Von allerhand Würstel / Knödel / Strudel / rc.

Kälberne Würstel / fol. 24. Würstel von Capaun, und Hünner, Lebern / ibid. Hirsen, Würstel / ibid. Aepffel, Pfängl / fol. 25. Mandel, Käß / ibid. Ayr, Käß / ibid. Ein anderer / ibid. Knöpflein von Fischen / ibid. Mandel, Knödel / fol. 26. Semmel, Speck, Knödel / ibid. Gefüllte Weichsel, Semel / ibid. Würst in der Fasten / ibid. Kälberne Würst / ibid. Schweinerne Knödel / fol. 27. Frittada, ibid. Ayr, Pfängl / ibid. Reiß, und Mandel, Knödel

Knödel/ibid. Knödel von Jungen oder
Hüner-Fleisch/ibid. Aufggangene Sem-
mel/ibid. Suppffe Knödel/fol. 28. Auf-
geloffene Gerben:Rudel/ibid. Milchram
Strudel/ibid. Weichfel: Knödel/ibid.
Weichfel:Würfel/ibid. Aepffel:Knödel/
fol. 29. Hechten:Knödel/ibid. Schlick:
Kräppfel/nach andere von Krebsen/ibid.
Ayr.Kraut/ibid. Grief:Schöberl/fol.
30. Speck:Rochen/ibid. Pfann.Roch/
ibid. Ein andere mit Speck / noch ein
andere mit Schuncken und Häring/
ibid.

Von allerhand warmen Speisen.

Die jungen Schaaff:Wägerl zu kochen/fol.
30. Bachene Hüner und Tauben/fol. 31.
Ein andere Manier / ibid. Hünel oder
junges Fleisch in Ugras:Vör/ibid. Hün-
lein in schwarzer Suppen/ibid. Ein Es-
sen von Lebern/ibid. Gute Carabanda/
ibid. Lämmernes Dampff:Brät/fol. 32.
Hünel wie Hasel: Hünel zuzurichten /
ibid. Rindfleisch auff Englisch / ibid.
Spanische Ohlie / ibid. Rindfleisch mit
grünen Kräutern / fol. 33. Fricallirte
Hünel/ibid. Zerlegte Capauner:Speiß/
ibid. Ein andere/ibid. Gefüllte Lämmerne
Brüßl / fol. 34. Piccardi von Indiani-
schen Hünel / ibid. Bisque von jungen
Hünel/ibid. Spönsau:Würst/ibid. Ge-
brattene Kälber: Brüßl in Cardellen:
Suppen / fol. 35. Gefüllte Biern/ibid.
Gefülltes Kraut/ibid. Selbe Ruben von
Ritten / ibid. Gedämpfte Hünel / ibid.
Hüner in Gewürz/ibid. Junge Hüner
in einer Suppen/fol. 36. Hünel in Lemo-
ni: Suppen/ibid. Gescherbel über ein
junge Gans / ibid. Kalbs:Lebern / ge-
füllte/gedämpfte Leber/ibid. Kälberne
Leber bratten/ibid. Murrachen/fol. 37.
Hüner:Raviol. Ein anderer/ibid. Vö-
gel in Zwissel / ibid. Wildprät gut ma-
chen / ibid. Speiß von weichen Hirsch:
Geweich / ibid. Henn oder Capaun zu
machen / die keine Bein haben / fol. 38.
Gefüllte Aepffel / ibid. Hirschen:Zemmer/
ibid. Schweins:Kopff/ibid. Gefüllter

Röhl/fol. 39. Gefüllte Artischocken/ibid.
Ein andere mit Krebsen gefüllt / ibid.
Brüßl für einen Kranken/ibid. Ein an-
dere Manier / ibid. Würst für einen
Kranken / fol. 40. Ein anders / ibid.
Kalbs: Hirn für einen Kranken / ibid.
Ein Wälisch Panadl / ibid. Röchl für
Krancke / die Sand und Stein haben /
ibid. Knödel und Würstl von durren
Brünner:Zwessen/fol. 41. Spenat auff
Niderländisch / ibid. Cronabeth:Vögel
à la Candale, ibid. Most:Brät/fol. 42.

Allerhand Gebrattenes.

Gefüllten Capaun/fol. 42. Auerhan/ibid.
Hünel bratten/das es schmeckt wie Neb-
han/ibid. Gefüllte Lerchen/ibid. Gams:
Schlegel/ibid. Nebhüner/ibid. Spön-
sau zu bratten/fol. 43. Vögel zurichten/
ibid. Vögel im Saft bratten/ibid. Hü-
ner mit Mandeln / andere mit Krebsen
und Mandeln gefüllt/ibid. Capaun mit
frischen Lemoni / wie auch mit Austern
oder Cardellen gefüllt/ibid. Cronabeth:
Vögel zu füllen/ibid. Auß einem Capaun
ein Fasshan machen/fol. 44. Schnepffen/
Indian zu braten/das er mürb und weiß
sey/ibid. Reb:Hasel:Hüner:Fasshanen
zu bratten/ibid. Lämmern:Haasen bratten/
ibid. Gebrattener Rech:Schlegl / ibid.
Indianische Hünl zu bratten/fol. 45. ge-
brattener Fasshan/ibid. Stuckada zu ma-
chen auff Wälisch / ibid. Mandel:Kreen
über Gans und Lungenbratten/ibid.

Allerhand Backwerk.

Mandel:Krapffen / fol. 45. Andere im
Schmalz gebachen/ibid. Taig zu bache-
nen Aepffel:Weichfel/rc. fol. 46. Brand:
Rüchel / ibid. Spritz:Krapffen / ibid.
Andere von Mandel / fol. 47. Zucker:
Sträubl / ibid. Die Wassen:Krapffen
mit Mandel/ibid. Sack:Ruchen / ibid.
Ram:Krapffen/fol. 48. Drey Pfannen:
Krapffen / ibid. Ein Essen / so man den
faulen Hansen nennet/ibid. BlätteleGo-
latschen/ibid. Die Böhmischen/fol. 49.
Pugatschen: Brod von Kacholky / ibid.
Ayrkühl/f. 50. Ayr:Bregen/ibid. Büch-
sen:Krapffen/ibid. Feigen bachen/ibid.
Ge

Gebachene Brühl/Semine, / ibid. Gerben, Krappfen / ibid. Aufgeloffene Haarsen, Dehrl / fol. 51. Noch andere / ibid. Hirsch, Hörner / Hirsch, Brein zu bachen / ibid. Krappfen von Mandel bachen ohne Taig / ibid. Rühl für Kranke / ibid. Mandel zu bachen / fol. 52. Reugen, Würm / Salbey / Strauben zu bachen / ibid. Ritten, Strauben zu machen / ibid. Wasser, Strauben / fol. 53. Gerben, Strauben / Apffel, Strauben / ibid. Süß Brod zu machen / ibid. Salben, Rühl die nicht schmalzig seyn / ibid. Milchram, Krappfen / fol. 54. Spanisch Brod / ibid. Ein anders mit Mandel / ibid. Zibeben zu bachen / ibid. Gebachener Peterfil / Prügel, Krappfen von Gerben, Taig / ibid. Spiß, Krappfen / fol. 55. Ein anderer / ibid. Wepfen, Nest / ibid. Ruggelhopff / fol. 56. Gebachene Urbes / ibid. Oblat mit Mandeln zu füllen / ibid. Ritten, Hollar bachen / ibid. Pafesen von Hirschen, March / ibid. Guldene Schnitten / fol. 57. Schneeballen / ibid. Ein gute Speiß von bachenem Bregen / ibid. Gebachene Rosen / ibid. Holeshippen zu machen / ibid. Bauern, Rühl / ibid.

Von allerhand Pastetten/ und Dorten.

Von groben Taig / fol. 57. Weissen Taig zu grossen Pastetten / fol. 58. Würben Taig / ibid. Würben Taig zu übergeschlagenen Pastetten, Wändel / ibid. Butter, Taig / ibid. Schüssel, Dorten, Taig / fol. 59. Dorten, Taig von süßer Milch / ibid. Spanischen Taig / fol. 60. Del, Taig, wie man dem Del den Geschmack benimmt / ibid. Zucker, Taig / ibid. Wie man das Gewürz zu den Pastetten zuricht / süß Gewürz / ibid. Gefashtenen Gewürz / fol. 61. Denen Pastetten eine Farb zu geben / ib. Zucker, Eyß zu machen / ibid. Bericht von der Bacheren / ibid. Hammen auß Franckisch einzuschlagen / ibid. Auf ein andere Art / fol. 62. Noch ein andere Manier / fol. 63. Genußer March, Pastettl / ibid. Hünel in March, Pastetten / fol. 64. Cardinals, Pastetten / ibid. Englische Pa-

stetten / ibid. Brabantische Pastetten / fol. 65. Spanische Pringesse / Italianische Tauben, Pastetten / ibid. Alla Padida, Pastetten / fol. 66. Noch ein andere / ibid. Kälberne Wögel zu machen / fol. 67. Desterreichische Tauben, Pastetten / ibid. Kleine Pastettl / ibid. Lungenbratten, Pastetten / fol. 68. Das Wessertl zu dieser Pastetten / ibid. Fleisch, Pastettl / fol. 69. Ein andere / ibid. Ungarisch Pastettl / ibid. Mandel, Pastettl / fol. 70. Aufgesetztes Pastettl mit weissen Süppel / ibid. Gebackte Del, Pastettl / ibid. Dänische Stochfisch, Pastetten / ibid. Aufgesetzte Pastettl ohne Taig / fol. 71. Desterreichische Hechten, Pastetten / ibid. Hausen, Pastetten / fol. 72. Karpffen, Pastetten / daß man die Gräten auch essen kan / ibid. Pastettl mit Hechten, Kraut / ibid. Fisch, und Krebs, Pastettl / fol. 73.

Allerhand Dorten.

Dorten von Mandel / Speck / Zimmet / fol. 74. Dorten von Spinat / March / Kälber, Nieren / fol. 75. Coppenhagische Butter, Dorten / ibid. Desterreichische Blätter, Dorten / fol. 76. Romanische Crostrada, ibid. Bianco Mangiare Dorten / ibid. Englische Frangipanne / Milch / Milchram / Kräuter / Germ, Dorten / fol. 77. und 78. Mandel, Brod / ibid. ein anders / ibid.

Allerhand Fisch, Speisen.

Hechten auff unterschiedliche Manier zu zurichten / fol. 79. 80. 81. 82. Karpffen in einer Suppen / ibid. Karpffen in gelber / oder schwarzen Brüh / fol. 83. Karpffen zu zurichten / ibid. Karpffen zu sieden in Zwißeln / Del / ibid. Mal zu bachen / wie auch zu bratten / ibid. Ratten einzumachen / fol. 84. Huchen oder Schaiden zu bratten / ibid. Schaiden zu zurichten / ibid. Schaiden, Schweiff zu bratten / ibid. Sälbling heiß absieden / ibid. Ferschen blau absieden / in die Sulzen / fol. 85. Ferschen in Del kochen / ibid. Geselechte Ferschen / ibid. Neunaugen kochen / und bachen / ibid. Schleim absieden / fol. 86. Frischen Hausen zu bratten / abzusieden /

und auch in einer Suppen / ibid. Haus-
sen, Knöpf / ibid. Gefüllte Grindel / fol.
87. Frischer Lay in Pohlischer Sup-
pen / marinierter / geraucherten / ibid. Ge-
selchte Fisch zu kochen / ibid. Eingemach-
ten Viber / wie auch Viber, Schweiff zu
kochen / ibid. Fisch zu bratten / fol. 88. La-
perdon auff Niederländisch zu kochen /
ibid. Bratten / gefüllten / gebachene / Stock-
fisch / ibid. Schildkrotten / blätlete Blat-
teissel / Blatteissel auff Niederländisch zu
kochen / fol. 89. Gespickte Schnecken /
Schnecken in Cardellen, Suppen / ibid.
Gebackte Schnecken / fol. 90. Krebs ba-
chen / ibid. Krebs, Eiter / Krebs, Ostrien /
Gefüllte Krebs / Krebs in Butter, Sup-
pen / ibid. Krebs, Schmalz, Koch / fol. 91.
Speiß von Karpffen, Zungen / ibid. Wie
auch von Hechten, Leber / und Karpffen,
Blatter / ibid. Fleck von Fisch, Magen /
Gebratene Auster / ibid. Fisch, Ohli /
fol. 92. Meer, Spinnerin / fol. 93. Hau-
sen und andere Fisch zu mariniren / auch
auff ein andere Manner / ibid.

Von allerley Sachen.

Vögel einzupaigen / fol. 93. Schweiger,
Käff / fol. 94. Luy zu disen Käff / ibid. Ge-
selchten Castraun, Schlegl / fol. 95. Ham-
men zu selchen / ibid. Gerauchte Würst /
ibid. Zerbelat, Würst / fol. 96. Westpha-
lische Schuncken / ibid. Ochsen, Zungen
und Gänß einzupaigen / fol. 97.

Von candirten und einge- machten Sachen.

Zucker und Hönig läutern / fol. 97. Frücht in
Ross einzumachen / fol. 98. Allerley Sa-
chen candiren / ibid. Confect, weiß und
kraust überziehen / fol. 99. Zucker, Pinat /
ibid. Kräutl und Blümlwerck überzie-
hen / ibid. Aufgeworfene Zuckerwerck /
ibid. Durchsichtige Eyß / fol. 101. Mu-
scadin, Lebzeltl / auch noch andere biß fol.
104. zu finden, Magen, blaue Beigl, Stri-
gel / ibid. Kopff, Strigel / fol. 105. Me-
mori / Gedult / Kayserin Lemoni, Zeltl /

ibid. Weissen, Ritten, Cafft / ibid. Nothen
Ritten, Cafft / fol. 106. Nothe Ritten ein-
machen / ibid. Spanisch Latwergen / ibid.
Nothe Latwergen / fol. 107. Ritten, Sal-
sen / ibid. Truckene Ritten, Spalten ein-
machen / ibid. Durchsichtige Rittenwerck /
fol. 108. Citroni, Spalten einmachen / ibid.
Citroni, Kraut / blätleten Citroni / ge-
schabene Citroni / fol. 109. Gebächelte
Citroni / fol. 110. Pomeranzen, Blüh /
Hekepettschen / grüne Agres und Zwe-
spen einmachen / ibid. Weichsel, Ribisel /
und allerley Sachen in Zucker einmachē /
fol. 111. Zwespen auff Confect, Schalen /
ibid. Muscatnuß / Allant, Wurgen ein-
zumachen / ibid. Imber, Wälsche Nuß /
Pomeranzen / und Lemoni, Schäller
einzumachen / Himbör, Marschällen / fol.
112. Durchsichtige Rosen / Weinschär-
ling, Marschellen / Galanteria, Kräpfel
von Zucker zu machen / fol. 113. Hobels-
schaitten / Böhmische Bussel / Aufge-
loffene Tschokolada / Springerl zu ma-
chen / fol. 114. Bauren, Krapffen / ibid.
Muscquetier, Brod / fol. 115. Geröstte
Mandel / ibid. Grün, Bäckl / oder Leb-
zeltl, Lauber von Pistagi, Laig gemacht /
ibid. Bäckl zu machen / ibid. Marillen,
Bäckl / fol. 116. Eingemachte Weichsel zu
dem Gebratnen / ibid. Das Genuesische
in die Mödel von Zwespen / ibid. Gemei-
ne Piscotten / ibid. Schnee, Piscotten von
Zucker / fol. 117. Pistagi, Piscotten / ibid.
Gemeine Marzapan / ibid. Pistagen, Mar-
zapan / ibid. Haselnuß, Marzapan / ibid.
Türkisch, Papier / fol. 118. Die Lemo-
nabi / ibid. Erdbeer, Wasser zum trincken /
ibid. Das Gestorne von Pistagi / ibid.
Weichsel, Cafft zum Wein abgießen / ibid.
Weichsel, Wasser zu machen / ibid. Ri-
besl, und Weinschärling, Cafft zu berei-
ten / fol. 119. Weichsel oder Ribesl,
Cafft zum Abgießen / ibid. Zucker, But-
ter / ibid. Krebs, Butter zu machen / ibid.
Wie man sich im Essen und Trincken ver-
halten soll / ibid.