Kuchel-Buch

RARE BOOK
COLLECTION

Presented to

Mrs Joseph Pennell

With kindest regards

of Charles Godfrey Leland.

and Christmas Greeting!

Florence Dec. 8. 1898.

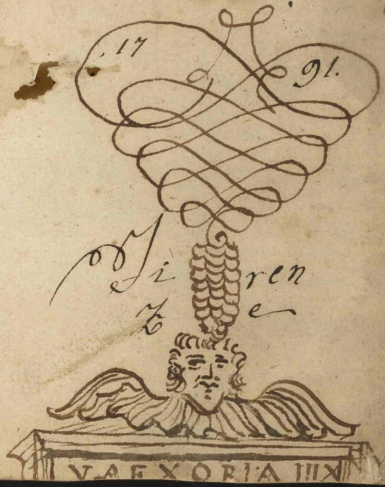
A German Manuscript Cook book treating of Cakes Sweets, and Eingemachte Sachen or various made dishes such as Soups or Entrées It is evidently a copy from a much older work as appears from there being so few Corrections, and frequent efforts to imitate old lettering in another and earlier Hand. The title which is in South German dialect is Kuchal-Büech von allerhandt Dortten und Eingemachten Sachen von Riettter Sulzen- an Jahr 1716." A cook Book of all kind of Tarts and made Dishes. in the Year 1716. — Such old Cook Books printed and especially MSS. have of late reached enormous prices in Germany. This was bought at an auction in Florence. The name of the writer is Riettter (Margaret) Sulzen. —

Kuchel Buech von allerhandt Dortten und ingemachten Sachen von Kietten Sultzen – in Jahr 1716

17 91.

Jiren
Ze

VAEXORIA IIIX



Die kleine Mandl thuerten

Erstlich nimbt man 1 ℔ Mandl, und ¾ ℔ Zuckher, und die Mandl sauber abgewischt mit sambt d' schöller, stosse die Mandl ganz klein, wie auch den Zuckher, auf ein ℔ Mandl, kehren 18. ayrtuder, die ayr clar von denen Todtern muess man starckh abklopffen, dass man sie schaiden kan, man nimbt ein halb loth Muscatnuss, und ein halb loth Nägl, ein halb loth Muscatblich, und ein halb loth Zimet, stosset es groblecht zusamben und nimbt ein halb viertiag gepaizten Zidronn, schneidt in ganz langlicht darzue, man nimbt auch darzue Zidronn od Pomerranzsch, wie auch Rosen wasser von denen dreyen eines nach belieben, damit es aber nur ein wenig Riechen thuet, nimbt man ein wenig dragan der muess klein gestossen werden, und in dem wasser eingewaickht sein, wan dises

alles

Alles beysammen ist, so rühret man ein gantze
stundt auf einer seyten, der dorten=Model
muess mit butter geschmiert werden, doch
nicht gar zu vill, wan es nun ein gantze
stundt gerühret ist, so schidtet man es in
dem Model, und wirt langsamb gebachen,
darnach, wan es halben theil gebachen ist,
Strahet man dass Eyss darauf: das Eyss
aber wird gemacht von einem viertling
zuckher, und so vill ayrklar, dass man
ihn verzen kan, so ist die thurden ferdig

Ein guetten butter daig zumachen,

Man nimbt ein ℔ schönes Mund mehl und ain ℔
Siessen butter, 2 gantze ayr in ein höffen
abgestrittelt, giesse ein wenig weinen
und wasser daran, und mache einen daig
an, salze ihm, würge ihm wohl ab, ge
+ lasse ihm ein habe stundt, und hernach
rasten. Einer halben stundt + walche dar
nach flöckhlein darauss, und mache die fill,
in

in die fill nimbt man ein viertl Mandel und ein
viertl ℔ Zuckher, die Mandl werden abgezog,
und werden gleich wie d Zuckher gantz
klein gestossen, mische hernach den Zuckher
mit denen Mandl zusamen und Riere es,
schlag daran drey gantze ayr, und drey dutter,
nimb auch ein wenig mehl und Riere es ein
halbe stundt hernach fille es in vier Eckhete
fleckhel, und thue die vier Eckhete fleckhel,
und thue die vier Eckh zusammen Pappen,
hernach sie, so sein sie fertig.

Ein guette Prandtstrauben.

Nann Nimbt zwey schöpfflöffel voll wasser,
seyet es auf das feuer und lasset es sieden,
Nimme hernach ein viertung Schmaly, 2 Schöpff-
-löffel voll Mehl, thue 17 ayr darein, thue
es ein wenig Salzen und Rühren, seye sie
hernach von weiten zum feuer, damit sie
nicht gar zu kalt werden, thue in einer

Pfan

Pfann ein wenig Schmalz, das nicht gar zu heüß wird schmier hernach den Straum=löffel mit einem schmalz und bache sie schön langsam, so seint sie fertig.

Butter koch zu machen.

Nimme auf ein halbtt butter 16 ayr dotter, thue dem butter wohl abtreiben, hernach schlage einen dotter nach dem andern darein, dises zusamen ein guette Stundt griert, thue 8 Lott klein gestossenen zucker dar=unter rihren, hernach schitte es in daß blättel, und thue ein Kaffe darumb, Pape auch umb und umb einen Täg, damit es nicht Außrinne bache es langsamb so ist es ferdig.

Maurachen von der Lumpel.

Nann Nimbt ein überbrente Lumpel, hackht sie klein, hernach nimbt man eine ochsenfaste, hackht sie darunter, nimme auch ein klein geschnide=nen

=nen bettersill, vnd ein Eingewaigte Semel, nimb
ein wasser, 2 ganze ayr, gewürz Nägel
pfeffer, Imper, Salz hackhe es alles vnd=
einander, mache darnach ein Tag an von
Einen wenig Mundt mehl, nimme darzue ein
wenig butter ein ganzes ayr, vnd ein wenig
Salz, walche den Taig ganz dün auß,
mache kleine fleckhel darauß, schmiere sie,
vnd Nimme einen Löffel thue die flöckhel umb
den Löffel still, vnd thue vornen vom den
kapl die Maurachen machen, nimme hernach ein
pfandl mit ein wenig schmalz, vnd bache sie,
wan sie gebachen sein, lege sie in ein schissel,
vnd thue ein butter, vnd ein Milchraim daran,
vnd lasse es ein wenig aufsieden auf
einer gluett, so seindt sie fertig.

Guette Krepsen Strudl zumachen.

Nimme Krepsen, siede sie vnd wan sie gesotten
seint, thue sie außlessen, nimbe hernach die
schallen, vnd mache einen Krepsen butter,

darnach

darnach nimm die Außgelesten Krepsen
und hackhe sie klein, nimb ein Semel und waichhe
sie in Milch ein Teuckhe sie hernach auß
und hackhe es darunter hernach thue die
Krepsen in ein Reindel, und schlag drey
gantze ayr daran, und seye es auf das
~~feur~~ feuer, lasse es sieden biß es zu=
=sammen will gehen, rühre es vorhero alle=
weil, hernach thue das gehackhte darein
und thue ein wenig Muscatblüe daran,
salze es ein wenig, so ist die fühl fertig.
hernach mache den Thaig an, nim ein
wenig ein schones Mund mehl, und ein wenig
butter, und 2 gantze ayr, mit einem
warmen wasser und wenig Salz, mache
den Taig zusamen würge in gegen
einer halben stundt, doch das er nicht gar
zu fest wird, ziehe in hernach mit d
hand Auß, das er gantz blatel dünn ist,
streich die fill hernach darein, und wickhle
in zusamen wie ein strudl, seye darnach
in

in einer Reinn ein Milch auf d feuer, und thue ein wenig schmalz darein, wan die milch siedet, thue die strudl darein schön Rundt, bache sie schon langsam; wan sie halben theil gebachen seind, thue in der höhe einen butter darauf, und bache sie gar, so seint sie fertig.

Eine guette Mandl Mauldaschen zumachen

Nimb ½ ℔ schönes Mundmehl drey ayr dotter, ein wenig wein, ein wenig wasser, ein wenig Salz, und nicht gar ein ½ ℔ sieß butter, damit auch der teig nicht gar zufaist ist, hernach walche in auß in ganz blätel din auß, Rädle vierockhte flöckhlein dar=auß und mache die fill, in die fill nimb ¼ ℔ Mandl und ¼ ℔ Zuckher, die Mandl werden ab=gezogen und werden gleich wie d Zuckher klein gestoßen, mische hernach den Zuckher mit denen Mandl zusammen und Rühre es, schlag darunter drey ganze ayr, und drey

dotter

Datter, nim auch ein wenig mehl und Rühre es ein ½ stundt hernach fülle die vierröckhte fleckhel, und thue die vierökh zu sammen bappen, hernach sie, so seint sie fertig

Ein Guette mehl Speiß.

Nimb ein schönes Mundtmehl, und ein wenig butter mit vier ganzen Eyr, darzue ein wenig Salz, und mache den Teig an, darnach walchet man kleine fleckhel aus, braiet die fleckhel auf den Rost, leget sie darnach in ein Rein, Eines nach dem andern, zwischen einem jedem ein wenig Milchraim, hernach nimb ein milch in eine Pfan mit ein wenig schmalz darein, und lasse es sieden, schütte es über die fleckhel und lege unter sich und über sich ein glueth bache es langsamb, so seint sie fertig.

Ein guette Mandl Duerten in dem Mandl.

Nimb 1 ℔ Mandl, und 1 ℔ Zuckher, thue die mandl abziehen und stosset sie, wie auch

dem

den Zucker gantz klein, hernach rühret man
10 ayr und 10 dotter darein, eines nach dem andern
zusammen gethan, und 5. viertel stundt gerehret;
schmiere hernach den Model mit Sießen butter,
und Sträche ein wenig semel bresel in den
Model, schitte es darnach in dem Model und
bache es langsam, so ist es fertig.

Einen guetten butter Taig zumachen.

Man nimbt ½ ℔ mehl und ½ ℔ butter, nimb das
mehl auf das Nudel bredt, nimb ein gantzes
ay, thue es in ein häffel mit ein wenig
warmen wasser salze es, und sprittle es
ab, gieß ein wenig wein in das mehl, wie
auch ein wenig butter darzue, gieß das
abgesprittelte ay in das mehl, und mache
dem Taig zusammen, wirge ihn gegen ein=
=er ½ stundt, laße ihn darnach ein halbe stund
rasten, hernach walche eine flecken dar=
auß, thue ein butter darein, das er nit heraus
schaurt, walche in langsam auß und schlag im
4 mahl umb, und kanst darauß machen was
du wilst.

Ein guette Sardelln suppen über einen höchten.

Nimb ein Sartelln vnd ein wenig Zwiffel hacke es klein, thue ein wenig Musscatblüh daran, ein wenig wein vnd ein stückhel butter, ein wenig mehl vnd ein wenig wasser, lasse alles vnter einand sieden hernach wan du es Canrichten wilst, so thue ein Milchrämb daran, so ist es fertig.

Ein guette Linyer thurten zumach.

Nimb ¼ ℔ Sissen butter, ¼ ℔ Mandl ¼ ℔ Zuckher ziehe die Mandl ab vnd stosse sie, wie auch den Zuckher ganz klein, nimb hernach aller zusammen, auf dass Nudl bredt, vnd nimb 4 ayr dotter vnd mache den taig an, hernach schmiere das blattel, vnd mache die thuerten darauf: du kanst es machen wie du wilst, du kanst es auch mit etwas eingemachten fillen; hernach bache sie schön langsamb; die thuerten

muess

Muß fein Druckhen außgebachen sein, so ist sie fertig.

Guette Mandl Wändl zumachen.

Nimb ½ ℔ Mandl, ½ ℔ Zuckher, ziehe die Mandl ab, und stoße sie, wie auch den Zuckher gantz klein, hernach nimb es in ein schißel, und ein Löffel voll mehl daran, nimb darzue fünff gantze ayr und fünff dotter, thue eins nach dem andern darein, und zusamen ein guette stundt gerehrt, schmier die wandl hernach, und fill sie, bache sie langsam, so seint sie fertig.

Ein guetten Marwen Pastetten Taig.

Nimb Mundmehl und drey gantze ayr, nimb ein schmaltz, brocke es unter das mehl, hernach nimb ein Siedendes wasser und mache den taig an, das er nicht gar zu waich ist, Saltze ihn, wirge schön glat ab, hernach schlage darein was du wilst, und bache sie, so ist sie fertig.

Angelegte hendel.

Nimb hendel, ~~salze und~~ pütze sie ab, thue
das Ingeweid heraus, salze, und bradte sie,
schneide hernach das fleisch von ihnen herunter
und hackhe es klein, nimb auch ein semel wäige
sie ein in milch, und trückh sie aus, hackhe sie
darunter, nimb ein wenig mandel ziege sie
ab, nimb auch ein wenig gewürtz und marckh dar-
zu, hackhe es alles unter einand, wan es klein
gehackht ist nimb ein wenig butter in ein
schissel, treib ihn ab, thue es gehackhte
daran, schlage 4 ayr totter darein, nimb
hernach die abgeschnidene hendle, thue das
kackhl darauf, umb und umb nimb her-
nach pistazi, ziege sie ab, und schneide sie
in der mitten von einander, stekhe die
hendel voll an, thue sie hernach in ein reihn
und lege butter daran, umb und umb ein gluet
damit sie oben und unten sich breinen, hernach
mache ein guette butter suppen darüber,
giesse sie über die hendl lasses ein sudt auf-
thuen seynd sie fertig.

Ein guette aufgesezte Pastetten.

Nimb ein Mund Mehl mit 2 ganzen Eyern breßle ein schmaltz darein, saltze es, und mache den Taig an mit einem siedenden wasser, mache darnach ein gemischte Speiß, fille es darein und bache es so ist es fertig,

Ein guettes Koch von gelben rueben.

Man nimbt einen süßen butter ein Vierting, und ein rund semel, thue sie in ein Milch ein-weichen, hernach nimbt man die gelben rueben überbrennet sie ein wenig, und reibet sie auf ein ribeisen, darnach nimbt man die rueben und den butter zusamen, und schlaget 6 gantze Eyr darein, und 6 dotter eines nach dem andern, daß zusammen wie ein gantze stund gerührt, hernach thuet man ein Vierting zuckher darein, und schmiert die schüßl mit butter und auch den raiff, umb

Umb den raff macht man auch einen täig
darnach wird daß gehackhte darein gethan
und langsamb gebachen, es mueß aber wol
gebachen werden; wan man wißen will
ob es genueg gebachen nihmbt man ein
meßer und sticht darein gehet daß messer
naß herauß, ist es nicht genueg, gehet es
druckhen ist es gueth.

Schnee ballen zu machen.

Nimb ein Mehl, darzue Eyr dotter, saltze
es, und mach den täig an, und walckhe in
blatel dün auß, rädle es fein schön dün
und bache sie schen geschwind, so sein sie fertig
du kanst auch ein wenig süesses obers darun
ter nehmen, so seynd sie fertig.

Ein guette Mandl dorten zumachen.

Nimbe ein ℔. Mandl, und ein ℔ Zuckher, zieh

die Mandl ab, und hackhe sie klein, ~~schickhe~~
schütte sie hernach in ein messingene pfan,
stosse den zuckher auch klein und thue in
fähen und thue ihn darunter, setze es her-
nach auf dz feüer, und rühre es alleweill
umb und umb, so es warm ist, thue 2 oder
3 Eyr Clar darein, und rihr es ab, schmir dz
blätl mit butter, mache die dorten darauf,
und bach sie gäch, wan es auf halben theil ge-
bachen ist, thue ein wasser Eyß darauf
machen, und bach sie gahr, so ist sie fertig.

Guette bichsen Krapfen

Nimb in ein häffen ein Mehl und in ein haffen
ein Milch, thue ein wenig ~~mehl~~ schaltz darein,
und laß sie sieden, schlag hernach 4 ganze Eyr
in daß mehl und 2 dotter, und mache den taig
ganz dün aber schön glat mit der Milch an,

Nimb hernach die bichsen und schmir sie mit but-
ter, oder schmaltz, schitte den taig darein aber
saltze ihm, hernach nimb wasser in ein pfan
lasse es sieden, seze hernach die bichsen darein,
und laß es sieden, nimb derweil ein schmalz in
ein pfan lasse es wahrm werden, nimb die
bichsen auß dem wasser herauß thue es her-
auß schneide in der Mitten von einander und
bache es langsamb, so mache eins nach den andn.

Guette Krepßen schlickh Kräpfl.

Nimb Krepsen sied sie und leß sie auß, hackh
sie klein, auß den schöllern mache ein Krepßen
butter, thue ein semel in ein milchweichen, trucke
sie auß, und hackh sie darunter, hernach nimb
den Krepßen butter in ein Reindel, und laß
es warm werden, nimb darnach 2 gantze Eyr
und mach ein Eingerührtes, thue dz gehackhl
darein und rühr es gegen einer Viertel stund.

schlag hernach noch 2 Eyr dotter darein, so ist die
füll fertig, darnach mach den taig an, nimb ein
butter und ein mundmehl nur ein wenig, und 2 Eyr
Clar mit einem warmen wasser saltze ihn und
wirge ihn gegen einer halben stund, ziege ihn
hernach ganz blätl dün, fülle die füll darein
und mach schlickh kräpfl darauß, schmir hernach
die schüssl, mit ein kreßen einen kreßen butter
lege hernach die kräpfl darein, und nimb ein sie-
dente Milch, thue ein kreßen butter darein,
schütte es über die kräpfl, lege unter sich und
über sich eine glueth, bache sie langsamb, so
seind sie fertig.

Ein weßen nest zumachen.

Nimb ein mundtmehl und ein wenig butter,
breßl ihn, und thue 3 oder 4 Löffel voll germ
daran, nimb 2 Eyr und 2 dotter, mach den

taig mit einer Milch an, nicht gahr zu fest,
walche in auß und radle ihn langlecht, Lang
lechte fleckhel darauß bestreich es mit einen
butter straiffe weinberl darauff und wickhle
es zusammen, thue dz geschier mit einen but-
ter schmiren und straiffe semmel breßel
darein setze die rohlen darein, seze es in
ein dorten pfan hernach schier nur ein
wenig auf, und laß es langsam gehen,
wan es genueg gangen ist, schier gäch
auf damit es ein schöne farb bekhombt,
dan ist es fertig.

Ein Gestifftelte mandl dorten.

Nihme ein halb mandel und ein Vierting
pistazi, ein Vierting zierbes nüssel, ziege
sie ab und schneid sie langelt, die pistaz
auch, und die zierbes nüssel auch in Vier

theil, färbe die zirwes nüssel, hernach roth
und thue sie in ein messingenes beckh, thue
ein ℔ klein gestossnen zuckher daran,
und thue es warm lassen werden, her-
nach thue ein lemony safft darauf mit
lemony schällen, truckhne es ab, und richte
es auf ein oblat, bach es langsamb so ist
es fertig.

Ein nihren koch zumachen,

Nimb ein nihren thue in kochen, hackhe
in klein, nimb ein semel, waiche es in
milch, truckhe es auß, und hackhe es zu-
sammen, klein unter einander nimb ein but-
ter, rihr in ab, und thue die nihren und semel
darein, schlage 7 ganze eyr darein, eins
nach dem andern, rihr es bey einer stund
nimb hernach mandel, so klein gestossen

seyn darunter, ~~hernachmandel~~, und rihr
sie auch mit, wan du es auf die schüssel
thuen wilst, mach ein taig umb den raiff
damit es nicht außrinnen kann, thue ein
wenig vorhero zimet und zuckher darein,
unten und oben ein glueth so ist es her-
tig.

Tschockholady suppen.

Nimb halb wein, halb wasser, laß es
ein wenig sieden, wan es anfangt zu-
sieden nimb gerübne tschockholady da-
rein so dickh manß haben will, und stridt
es starckh auf einer gluet, daß es nicht
zusammen gehet, wans anfang will zu-
sieden, so nimbs herunter, von milch
kan mans auch machen,

Die gebachne schwammen.

Man nimbt ein Vierting mehl, 4 Loth gestoßne Mandl, 2 ganze Eyr und 2 dotter gesalz, ein Löffel voll mehl, zuckher, und mit milch gahr zu einem taig gemacht, nit gahr din, dreffst auch den taig nit gahr zu klath abrihren,

…mb den darzu gehörig …ßes schalz, daß er …mit einem tuch ab, …aber nit zu tieff, sonst gehet er nit von Modl, thue ihn in dz schmaltz, wan er nit selbst herab gehet, so hilff ihm mit der gabl, kehr in umb, biß er bachen, und daß so lang biß dz der taig gahr ist.

Gute krapffen von germb

nimb 1 ℔ Mehl salz und laßes warm werden,

seyn darunter, ~~hernach mandel~~, und rihr
sie auch mit, wan du es auf die schüssel
thuen wilst, mach ein taig umb den raiff
damit es nicht außrinnen kann, thue ein
wenig vorhero zimet und zuckher darein,
unten und oben ein glueth so ist es fer-
tig.

Tschockholad

Nimb halb wein
ein wenig sie
sieden nimb gerübne tschockholady da-
rein so dickh manß haben will, und stridt
es starckh auf einer gluet, daß es nicht
zusamen gehet, wans anfang will zu-
sieden, so nimbs herunter, von milch
kan mans auch machen,

GEBR. STOLLWERCK KÖLN
empfehlen:
Puder-Cacao
Dr. Michaelis Eichel-Cacao
bei Diarrhöen u. Brechruhr ärztlich empfohlen
Brause-Limonade-Bonbons. Eisen-, Chinin-, Pepton-,
Somatose-, Haemalbumin-Chocolade
Brust-Bonbons.
Serie 25. No III

Die gebachne schwammen.

Man nimbt ein Vierting mehl, 4 Loth gestossne Mandl, 2 ganze Eyr und 2 dotter gesalz, ein Löffel voll mehl, zuckher, und mit milch gahr zu einem taig gemacht, nit gahr din, deffst auch den taig nit gahr zu klath abrihren, daß es knobert bleibt, nimb den darzu gehörig Modl, stoß ihm in heißes schalz, daß er heiß wird, trickher ihm mit einem tuch ab, dunckh ihm in dem taig, aber nit zu tieff, sonst gehet er nit von Modl, thue ihn in dz schmaltz, wan er nit selbst herab gehet, so hilff ihm mit der gabl, kehr in umb, biß er bachen, und daß so lang biß dz der taig gahr ist.

Gute krapfen von germb

nimb 1 ℔ Mehl salz und laß es warm werden,

schlags in ein höfferl 2 Löffel voll gerumb,
und 9 Ayr dotter, ein Seydl labelte milch
spritels unter ein ander ab, mach dentaig
darmit an, schlag in glat ab, und schlag
ein ganzes Eyr darein, und ein Eyr groß
zerlaßenes schmaltz, schlag ihm so lang
bißer sich von Weydling schölt, thue ihm
herauß, und mache runde Krapfen herauß,
~~thu~~ du mußt es aber nicht anstöckh, laß
es wohl gehen, thue es umbkheeter in ein
schmaltz, daß aber nit gahr heißt ist, töckh
es gleich zue, wan du meinst daß es braun
genueg ist, so ker ihm umb, so ist es recht
und ist zum Eßen.

Gerumb Wandl.

Nimb ein schmaltz trecks schon häimig ab,
daran 2 Eyr und 3 dotter, ein iedes wohl

geriert, 3 Löffel germb Ein wenig lablete
Milchriers wohl Unter ein ander machs mit
mehl an, wie ein nockhen taig, schmir die wandl
mit butter, Vils halben theil ein, laß gehn
bachs in der dorten pfan nit gäch, thues her-
auß, gibs auf die taffel daß mans Essen
kan.

Ein Gueter Kitten Koch zu machen.

Nimb etlich Kitten, laß wohl sieden, schöls
schlags ab durch ein Sibel, laß es kalt werdt,
nimb ein Vierting süssen butter, rihr ihm
ab, schlag 2 ganze Eyr daran, rihrs wohl ab,
nimb ein gewaickhte semmel nachgedunckhen,
rihrs wohl ab, nimb die Kiten aber mehr alß
die Semmel rihrs wider wohl ab, nimb Lemony
schöller rihrs darunter, schmirs Reindel mit but-
ter thue Unten und oben glueth, aber nicht gahr
zu Vill, dan es hat ein weill zu bachen.

Öpffel Koch.

schöll die öpffel schneidts blätelt laß in ein rein zusamen fallen, schlags durch ein Sib treibs ~~mit~~ mit butter ab schlag 2 ayr und 3 dotter daran ~~gesch~~ gewäichte semmel, Und die öpffel thue alles darein rieres ein stund schmir die rein mit butter, thues darein und bachs schon langsamb.

Linzer dortten.

Ein ℔ Mehl auf ein brödt bresel 3 vier-ting butter darein ab und ein ℔ gestoßene Mandl, zuckhers daß süß genueg ist, 6 ayr dotter, und ein halb vierting gehackh-ten zitteran, Lemony schöller, wirches unter einander mache zusammen, mach ein dort-ten darauß wie du wilst, mach ein gätter

darüber ein bappieren raiff herumb bachs schen
Kiell, mach ein Eiß darauf.

Vogl hopffen

Nimb 10 Loth schmaltz treib es schön ab, schlag
1 ganz Ey und 4 dötter darein, eines nach
dem andern Balle wolt veriert ist saltz 2
Löffel voll gerumb so abgewäsert 6 Löffel lab-
lete Milch ein halbtt Mehl schlag in schön kalt
ab, schmir ein böckh mit schmaltz, gieß dem
taig darein, laß ihm gehen und bachs, so
seynd sie fertig.

Daß schöne glösserne Khitten Werckh zu mach

Nimb ein saubers Wasser laß in einen mößingen
bockhe sieden, alß dan nimb schene biren Khitten,
die noch zimlich grien seindt, schöll es schneidt diene

schnitz in daß Wasser ~~schöll~~ laß zimlich weich
sieden darnach thues auf ein sib laß wohl absinckh
und seiche es durch ein Tichene lein Wach, last den
safft über Nacht stehen in ein glaß seych od truckhes
wid durch ein Hartes Tuchel so wirdt er
gar schön Nimb ein Pfund gar schon Zuckher und
giest ein seitel Wasser darauf leittere ihn gar
schönn und last ihn sieden wan er in faden am
Lessel macht, alß wan er fliegen walte so ist er
genung nimb ihm herab von feyer und gieß
10 loth von dem durch gebalgten Kittensafft
darein und last ihn wid ein jutt thuen
alß dan nimb in schen sauber her under und
netz den model in einen frischen wasser aber
schlings wohl auß und fill es ein setz es zum
offen über nacht od in 10. stunden Kanst wider
her auß nehmen.

Daß jenige von Khitten zu Machen.

Nimb schene Khitten seich sie sauber aber nit gar zu weich schell sie schneidt es zu dinen blätl biß auf den butzen nimb alß dan so vill zuckher alß khitten aber der zuckher muß iber stoßen sein thue es in ein berkhe setz es zum feyer undt laß siettem zer klopfetns wohl mit einen lessel gib acht daß es sich nit anbrent nimb zitteranen schöller auch darunder undt wan es schon genung gesotten hat daß es stehet, so giest in einen blechenen Model od zu vor mit Wasser genetz, und sey auf ein brettel daß sie gleich stehen, laß bey einen warmen ofen sein in einer Stund kan man es auß den modeln nemmen undt gar truckhen werden laßen;

Wie man den Khittensafft in gstattlein Pflegt zu machen.

Nimb schöne Kitten, schell es schneidts zu dinen bletlein, weich in im Wasser das frisch ist, wasch es wid herauß und thurs in ein messene Pfannen od sonst in ein saubers hafferl, gieß im saubers Wasser darauff, laß sieden biß die blätl gleich zerfallen in sieden undt wauß du herauß nimbst, so seich das Wasser sauber ab, undt blag die blätel durch ein dickhe lein, Wathnimb zu einen $\frac{1}{4}$ ℔ auß gepresten, safft 18 loth Zuckher, zerschlag ihn zu Kleinen Seichlein, gieß den safft darauff zerreibt den Zuckher Wohl in dem safft last alß dan geschwind sieden, sonst wirdt d safft zäh Probiere es

auff ein Zinnen Täller wan er sich schön dar
under schöllen last so ist er recht Nerz die Mödel
vor her in einen Wasser, aber schlings sie
wohl auß, und gieß den safft also haißer dar
ein, wan du es heraußnimbst so nez die
handt mit Wasser damit es nit an klebt,
legs darnach in die gestatlein wan man es
roth will haben, so mues man die Kitten
blettlein gar langsambß im Wasser sietten
lassen biß es gantz roth wirdt so ist recht;

Die Mandel arbeith zu Machen

Nimb ein ℔ mandel stoße sie gar klein
nimb ein ℔ klein gestoßenen Zuckher
von ayeren den klar thue es in ein beckhe
zusamen und trichnes ab auff ein feyer
wie ein marzebän taig, man kan nach belieben

von mir Zittronen die schöller reiben und
darunder nemen hernach laß den Taig kalt
werden, Walckh ihn mit Zuckher auß
undt schneidt kleine breckhl undt machs
runth wie arbeißen, wan man sie bacht
so schmir dß blatle mit frischen butter
an, damit sie leichter herabfallen, man
muß oben mehr glüett alß under geben
damit sie geschwindt bachen werden wan
man die Mandel estest so kan man wohl
4 lessel waßer dar zu dar zu gießen,
damit sie nit örlig werden.

Spanische Krapfen zu machen

Nimb $\frac{1}{4}$ ℔ Mandel, die mieß klein wie
mehl gestoßen werden, hernach nimb
1. ℔ Zuckher undt die mandel in ein Mörser

zu samen gemischet, darzu von treithalb ayer
Clar gestossen ~~werden~~, ~~hernach nimb~~ ~~1 ℔ zu~~
~~undt die mandt~~ so aber vorhero auff ein Taller
wohl abgeschlag ist worden diß Stuckh stosse
man wid ein halbe stundt im Morser wohl ab,
durch ein ander hernach auß dißen taig mache
Kleine Runde Kigelein in wendig ein grien-
nes Pistazen darein gefeckht, auf ein durtten
blattlein gelegt so mit wax geschmirdt ist,
undt also in einer durten Pfannen bachen,
und sich aber so lang kein gluett biß sie
oben braum seindt, wan man sie gar gutt
will machen, so kan man am stossen etlich
tropfen zimet wasser od ein wenig ge-
stossenen zimet nemen wan die ayr gross
seindt kan man ein wenigen ayr Clar nemen
damit die Krapfel nit zerrinnen sonder

hipsch gantz bleiben wan d taig zu din ist
so laussen sie schon hoch auss so ist Recht.

Die Englische latzelten zu machen.

Nimb Klein gestossenen undt durch ein
enges sib gebeitleten Zuckher so vill
man will, undt so vill der Zuckher ist,
so vill sauber gestossine mandel, die sollen
über nacht in Wasser steh darnach gar Klein
gestossen, dan soll man nemen von einen ayr
B Clar undt den Zuckher in einen Mörser stossen
B ein fester Zuckher taig wird wie zu den
aussgelossenen Zuckher werckh, darnach sol man
die Klein gestossenen mandel darunder
mischen undt in dem Mörser, gar wohl ab-
stossen, Je mehr man stost ie besser ists

Zu letz soll man, Wanß ein: ℔ Zuckher ist von
zwey Lemoni die schöller gar klein schneiden
ein Wenig yber welch undt under den taig
darnach nimb ein papier bestreues mit krafft
meel undt leg den taig darauff undt laß ihn
ein weill lig, so Zucht er an, Und last sich
arbeith daß man kan latzelt machen undt in den
model truckh, man mueß ihn nit fest ein handen
arbeith er last etwaß nach, darnach soll man ein
durten blatel mit butter schmieren, undt die lazelt
darauff legen undt gar kil bach am bachen ist die
greste kunst man mues under undt oben gleich
gluett geben, aber nur gar langsamb bachen wan
sie in der durten Pfannen an heben zu sieden
so seyndt sie verderbt, sie werden sonst
gar schen lauff schon auff, undt bekohmen.

ein riß, vergelt doch d model nit. man kan
auch mit zimet braun machen, auch muß cat„
„nuß darunder nemen wan man will so ist
es Recht/.

Die brätten bißgotten zu machen.

Nimb 12: Ayer undt schlags in ein hofferl
undt ein ℔ gefatten zuckher dar zu undt
ries ein stundt wohl ab, daß der taig schnee
weiß undt galt wirdt. nimb ein ℔: meel
schits auch dar zu undt riers noch ein wenig
biß daß mehl gantz darein vermischet ist
gies darnach in grossen vireckheten model,
er mues dar vor mit schmaltz angeschmirdt
seyn. bachs in einer dortten Pfannen, aber
auff vill gluett, daß es schön auff lauff undt
leicht braun wirdt so nimbts her auß undt

laß etlich tag stehen, daß es altbachen werde,
dar nach schneid mit einem Messer zu gar dinen

Appodeckherische glaß od Eiß zu machen

Nimb von einen ayr die Clar undt zer Klopfe
wohl thues in ein Mörser auch 2 lassel voll
roßen Wasser undt so vill Zuckher, daß wirdt
ein dines Koch je lenger mans rirt, vindt
fast ie Weisser es wirdt, in d dickh wie ein
dines Koch und auf ein Zinnet torden od marzeban
gestrichen undt ein gluett darauf undt darunder
also in einer dorden Pfannen bach lassen so
wirdt glantzet thue und sich mehr gluett wan es
oben zu heiß hat so wirdt es braun so ist
es Recht. /.

Nußen ein zu machen

Nimb die nußen wan sie Umb Sant Johanns tag seyndt bor mit einen Pfriendt löcher darein, Weich sie ein 9 tagen gues alle tag 2 mahl frisch wasser daran, undt wan sie schwartz sein so thues herauß undt siedt sie in einen Zuckher wasser, aber nit gar zu Weich thue sie herauß undt besteckhe sie mit Negelte undt Pomeran undt zimet undts legs in ein geschir leudert ein Zuckher undt last in Kalt werden giess ihm darüber man mues alle Zeit den anderen tag den Zuckher übersieden lassen dz mues man 14 tag thuen undt daß behalten sie ist es Recht.

Marzepan latzelten zu machen

Nembt ein holbes: ℔ auß geleste mandel
undt stoß sie fein groblet, nembt hernach
ein $\frac{1}{4}$ ℔ Zuckher undt giesset ein wenig
wasser daran undt siedet die mandeln in
Zuckher gar wohl, daß man den taig her nach
in die model Trückh kan, undt wan die lötzelt
gedruckht sein so truckhnet sie in einer =
torden Spfanen od in einen offen, daß sie
schön weiß werden, sie müessen auch auff
oblat gemacht werden dar nach nembt ein
zarden Zuckher undt frisch wasser undt macht
Eiß an undt rinet gar wohl undt ~~macht~~ be=
streicht die lazelt undt baches also ist es
Recht /. Die holler hippen zu machen

Daß Pfißgotten brordt zu machen.

Nembt auff ein halb: ℔: Zuckher 8
ayr totter undt 2 gantze undt schlagts in ein
saubern hoffen undt thuet die Vögele darvon
undt Klopf es ein halbe stundt, undt dan nimb
ein halb: ℔: gestoßenen Zuckher darein Klopfs
wid ein halbe Stundt darnach nimb ein halbes
Pfundt mehl undt rirt es darein giest 2 lessel
wasser undt 2 lessel wein darein undt schneids
Lemoni scholer gekürfflet undt rierts ein wenig
durch ein ander ab undt legt ein papier in
dem Model undt gieß dein teig darein undt
bachts fein gemach herauß, undt wan es
halb yber bachen ist, so bestreich es oben
auff mit einen Zuckher wasser, wan es gar

gebachen ist, so nimb es heraus aus dem model
undt lass es kalt werden hernach schneidt
es fein dinn, legs auf ein brodt undt trickhnes
bey einen warmen offen. so ists recht /.

Kitten holuppen zu machen.

Siedt die Kitten gar weich, wanß gesotten seindt
so schelle sie undt schlagts durch ein hörenes sil,
darnach nemb 12 loth zuckher undt giess ein wenig
wasser daran, daß der zuckher zergehen kan,
setze ihn auf ein gluett undt siede in so lang biß
er ein faden spinnt darnach nembt 6 loth durch ge-
schlagene Kitten undt riert es darein undt last
es noch ein sutt thuen dan nembt ein zinners
taller undt schmirdt es ein wenig mit mandelzoll
undt giess alle zeit auff ein taller ein loffel voll
undt lass es schon in die rinde von ein andern

einen daß es schön Clar sicht lasts ein d 2 tag
auff den taller in einer warmen Stuben stehen
darnach nembt ein wenig gluett in ein gluett
Pfandel, undt legt die taller darauff lasts
ein wenig warm werden werden, alß dan
ledige es umb undt umb ab mit einem wasser
darnach legt es auf ein Walckher oder auff
ein zusamen geschebenen papier undt bürckh
an den örten zusamen daß es einer holippen
gleich sicht thues bey einen warmen offen
trückhnen Ihr Kintts roth od weiß machen wie
es beliebig ist also ist gutt undt recht /.

Kitten sultz zue machen

Nembt 3 oder 4 Kitten schelt sie undt
schneidts dine schälttel darauß undt werffts

in ein frisch wasser und wan sie gar geschellet sein
under dessen seyt in einem hasserl ein saube es
wasser zu, wanß sieden thuet /. werfft die dinne
schaltel darein und last es sieten dz sie sich
greissen lassen, alß dan nembt sie herauß und
truckht es durch ein leinwatenes tüchel, wan
sie auß getruckht sein so seucht den safft
wider durch ein saubes tüchel und last ihm
stehn alß dan nembt 4 gleiche Kitten schneit es in
der mitten entzwey dann so seindt auch ahn einen
wasser daß sie nach sein greissen lassen darnach
nembt ein pfundt schonen zuckher und gieß ein
maßel od 4ten theyl von einer maß wasser daran
und wan er zergangen ist alß dan seye ihn
ef auß ein glutt und wan er anfangt zu
sietten so leittert ihn mit einer aygrat nach
dem er geleitterdt ist so stelt die Kitten schaltel

schneit aber die Kern fein sauber herauß
undt legt es in den Zuckher laß sie siettn
gar warmb, darnach legt es herauß auf
ein weisse schissel undt het den safft von
der glutt herab undt gieß bey einer halben
wassel von dem außgetruckten Kitten safft
in den Zuckher hinein wan aber die Kitten
erst von dem baum komen so derfft man
keinen solchen safft nemen sondern last
den Zuckher mit sambt den safft gemach
ein sieden od 2 Uhuen Ber sich schön sultz
dan nembt ihn wider herab von feyer
undt seucht ihn wider durch ein saubertuchel
undt gieß an die spalten last es also stehn
Ihr kondt die sultz weiß oder roth machen
wie es belieben sein wirdt darnach wauß
gestanden ist, so zirdt die Platel mit Zitter,
rani undt die schissel mit lorbeerblatter

undt Rossen marin so ist recht -

Ein Öpfel Sultz zu machen

Nembt kleine prima öpfel schneit sie zu kleinen spalten mit sambt den Körn undt schallen undt werfft sie in ein seittel wasser daß warmb ist undt nembts bladt wider heraus dz sie mitzweich werden dan truckht es durch ein saubers tüehel, alß dan nembt ein pfundt Zuckher undt giest ein halbe undt ein maßl wasser darauf undt leitert den Zuckher darnach nembt schone grosse öpfel undt schneit auf der seiten blattel hinweckh undt schneit die Kornen stell heraus mit fleiß undt legst es in den geleuterten Zuckher undt siedt es biß sie weich werden. wieß kindt ihr sie weiß oder Roth machen wie es bliebig ist. Wan man die Öpfel will gutt haben so kindt ihr mit ein gemachten Ziterani ein fillen

Darnach ein weisse schalen gelegt giest den auß
getruchten saft von den öpfeln mit den Zuckher
undt last ihn also sieden biß ihr vermeindt er
besteh, alß dan seicht es durch ein saubers tüchel
auf die öpfeln oben auf mit gekorhneter Zitrani
oder mit geribenen, alß dan die schiesse umb
undt umb mit grienen lorberbletter, so ist die
sultz gnett undt schön Ich iß auch mit.

Ein gesultzte millig zu machen

Nembt auf ein grosse schissel 6 ay Clar undt
ein dotter in ein hofferl undt ein löffel voll
störckh undt giess ein halbe maß giesse millig
raumb darein zuckhert es mit gestossenen zuckher
Bis es siess genung ist, darnach spriedlet es all ge-
mach traut das hofferl imer zu umb, Bis es sich nit
anstenckhe undt last es gar gemach sietten biß es fein
dickhlet ist, undt rieret es alle weill biß es
kalt wirdt sonst tuhet es gerinnen darnach

legt ihr die aÿr Käß in die mietten d schissel
undt sez an ein Kiels orth od i mer auß ein äiß
undt Wan es Kiel ist so Kindt ihrs mit geloster
Zitteram Ziren alß dan ists recht

Ein aÿr Käß zu machen

Nembt auf ein grossen model 8 dotter undt
2 gantze aÿr undt giest ein halbe maß sieße
millig rämb daran, Ihr meist es in dem hofferl
~~gar Wohl ab~~ nemen undt spridlet es in dem
hofferl gar Wohl ab dar nach giests in ein rein giest
ein lofferl voll Eßig darein, last es zu einem
dopfen werden Darnach seich in ab Wan er gesehen
ist so thuet in auf ein schissel undt Zuckher in daß
er sieß genung ist undt treibt in mit einen lofferl
gar Wohl ab daß er nit hird Wirdt undt filt ihn in
den model seze ihn an ein Kielß orth undt last ihn
Wohl ab seÿen Wan er Kiel ist so thue In auß
den model her auß undt gebt im alßo auf

den Tischoder legt ihn in ein gesülste milig so
ist recht

Ein mandel Kaß zu machen

Nemb auf ein Kandel milch ein halbes Pfundt
mandel undt lest es auß dz iber gezogen dar
von Kombt stoß es gar klein alß wie ein
teig, nembt auch die gestossene mandel in die millig
undt sspreidlet in dem hösserl wohl ab, darnach
schlags durch ein hörenes sib Ihr Kendt auch noch
ein mahl die mandeln stossen undt wider durch-
schlagen Nembt in die selbige millig 6 aÿe Clar
sspreidlet es Steiff undt zuckhert es güeß in ein
Ram Wan ihr den Käß wolt fest haben
so nembt ihr auf ein Kantel, oder maaß millig
2 loth hauß blatten gieß ein maßl wasser daran
undt setzes auf ein gluett undt riert es alle weil biß
sich der Teitelheÿl ein gesotten, darnach seicht
ihn durch ein saubers tichel undt last es stehn,

die hauß blattel miest ihr ein taig zu vor zu,
richten ehe ihr den käß mecht. dan so nembt die
hauß bletter in die millig undt rirrtes alle weill
biß es siedt, dan schmirt den model mit mandelöel
wan die millch ein wenig iber kielt ist, so giest es
in den model undt sest es an ein kielles orth
undt laßes stehn dar nach wan er gestanden ist alß
dan thuet ihn auß den model herauß undt zirdt
ihn wie ihr wolt alß dan gebt ihn auf den tisch
ist gutt ich iß auch mit/.

Voller hippen zu machen

Nembt mehl undt gestachten zuckher eines so vill
alß daß and: ierst nemb ein frisches wasser undt
macht damit ein hipsches dinnes taigell ein an,
nach Eutweren gedunckh dar nach so hitzet daß
eißen undt schmires mit wax undt wischet mit
einen saubern tuch wid ab, undt nur alle zeit
ein lessel vohl taig auf daß eißen undt baches

also herab, wolt ihr es Pfeffern so Stehet es
bey Euch also ists recht,

Wie man Zitterani ein machen sol

Nimb ein schöne gossen Zitterani undt schneidts
eines messer rückhen dickh runde blätl dar-
auß undt schneidt auch daß sauer darauß
undt schneid in die rund so breith alß daß nach
vollgente schwarze Zeichen ist [illegible] undt schneidt
umb undt umb so braith alß daß Zitterani
blattel ist, darnach bindet mit einen zwirnenen
faden daß er nit von ein ander falt, dan so wasser
ihn 3: od 4: tag undt alle tag flessig abge-
wessert, alß dan nembt ein saubers hösserl
undt saubers wasser darein undt mehrers
siedig, undt legt den Zitrani auf ein grosse
schissel undt giess dz siedent wasser darauf, undt
deckhe ihn zu undt lass ihn 2 oder 3 stundt stehn
alß dan legt wider ein weill in ein wasser
dar nach nembt in ~~ein~~ auß den wasser

undt legt ihn auf ein truckhers tuch undt last ihn
abtrickhen, dan nembt auf ein 3 fundt Zitterani
dritthalb ℔ Zuckher undt giest anderthalb mässel
wasser auf den Zuckher undt last zer gehen undt
leytert ihn; ihr miest aber den Zuckher nit gar
nehmen, sondern mit ein darvon behalten zum
nach sieden, jetz legt er den Zitterani in ein
glass fein auf ein ander, undt wan der Zuckher
abkhilt ist, so giest in auf den Zitterani undt last
ihr 2: od 3: tag stehn alsdan giess den safft wider
darvon ab in das Pfandt undt leg wider ein
Zuckher nach undt lass ihn ein Suett dann last
ihn wider abkhielen undt hiess ihn auf wid auf
den Zitterani undt so offt ihr den safft siettenthuet
so legt ihr alle zeit ein Zuckher nach biss d safft
wesseren thuett, so offt miest ihr ihn sieden, undt
der safft mues allzeit yber den Zitterani auss
gehen, also ist es recht undt auf den formb
macht man gehöchter Zitterani ist gutt undt
Recht /.

Die Kunden undt lange Zitteranen sßalten ein zu machen.

Nembt ein Zitteranen schneid ihn in die Kundt od lang wie es dir am besten gefalt, undt, schneidt daß Sauer darvon thuet den weißen in winter 14 tag undt undt somer 9 tag undt alle tag 2 mahl fleißig abgewesserdt darnach nembt ein grösses saubers hösserl undt setze es voll wasser zu undt wan es sietten thuet, so leg den Zideranen darein undt siede ihn so lang biß du ihn greiffen kanst Er warmb ist darnach leg ihn wider in ein kaltes wasser undt laß ihn ein halbe stundt stehn darnach leg ihn auf ein truckhenes saubers leinwath alda weg den selben undt nimb auf j: ℔ Zitteranen tritt: halb ℔ Zuckher undt gieß ein maß wasser daran undt laß ihn zergehen dan leitter ihn mit einer ayer klar muest aber den Zu„ „ckher nit allein auf ein mahl nemen sondern

einen behalten zum nach sieden alß vorgehent
vor gemelt worden, undt wan der Zuckher ge-
leitert ist so seich ihn durch ein saubers tüchel
undt laß ihn ab kühlen daß er gleich lobleht
ist alß dan richt die Zitteranen in ein glaß
undt gieß den safft darauf undt laß ihn 2 tag
stehn hernach gieß den safft undt siedt ihn
legt auch wid ein Zuckher nach alß dan last ihn
wider ab khillen, undt gieß ihn wider auf den
Zitteranen undt also forthan, siedt ihn öffter biß
daß der safft nit mehr wessen thuet und der safft
mueß allezeit ibern Zitterane den safft auß
gehen alß dan ist reicht.

Wie man einen frischen Zitteranen zu einen Koch machen undt zurichten mueß

Nembt ein frische Zitteranen, und schneid
die gelbe schellen alle herab, und schneid auch das
saure darvon, und wäppere ihn .4. od. 5.

tag, und alle tag 2. mahl, darnach seye
ihn ein saubers Häfferl zoll, Wasser wann
und wann es sieden thuett, so würff den
Zitteranen darein, und sied es gar weich,
alsdann nimb es heraus, und leg es in ein
kaltes wasser ein viertl stund darin lig-
lass, und nimb es auf ein truckhenes tischl.
darnach stoss in einen Stainenen oder
glässernen mörser, darnach nimb den
zuckher, so schwer als der Lemoni oder Zit-
-teroni wegt, und giess ein wenig wasser
daran, und lautert den zuckher mit einer
äye klar fein dickh, ierst nimb den ge-
stossenen Ziteronen darein, und ihm,
dz er siedet alss wie ein dickhe Lattwerg
darnach thue ihn in ein glass, und lasse es
stehen, von diser Latwergen khann mann
koch aufrichten, alss wie ein ander koch

mann khann auch schöne Lezelten daraus machen,
ihr khönnt auch under die Lezelten klein geschni-
dene eingemachte Zitteronen nemmen, wann
ihr Lezelten daraus machen wolt, so nembt zum
ausmachen einen zuckher, und truckh es in ein
hölzenen model, und legt es in einen warmen
offen, und last es truckhen werden, so ists
rechts. Ich esse auch mit, wanns gueth ist so.

Ein geßülzte Kitten Latwäring in die Schallen zu machen.

Nembt ein saubers häfferl, und setzt es voll
schönes wasser zu, last es schieden, alsdann
schneidt die Kitten in der mitten von ein
ander, und legt es in ein kaltes wasser,
und wann das zugesetzte wasser sieden
thuet, so legt die Kitten darein, und sied
es, daß sie sich greiffen lassen, dann so

nembt es wider heraus, dann so wegt ihr die
Kitten, und nembt auff ein ℔: 7. viertling
Zuckher in ein beckhe, und giest zwey maasel
oder Seitel wasser daran, und last ihn zer-
gehen, alsdann seyt ihn auff das feuer, und
leittert ihn auff dem feuer, und leittert
ihn mit ayr klar schön, und wann er ge-
leittert ist, so seichet ihn durch ein sau-
bers tüechel, und wasche das beckh wider
aus, und gieß den Zuckher darein, und
seyt ihn wider auff die glurdt, das er
sieden thuet, die Kitten schellet erst, wann
der Zuckher schier ganz beraith ist, als-
dann legt ihr die Kitten in den Zuckher,
und last es sieden, das schön warmb seind,
dann so nembt die spältel heraus, und
richt es in die schallen, darnach nembt ein
ausgepressten Kitten safft ein halbesmagel

oder seidl, und gieß ihn unter den zuckher, dann
laß ihn wider sieden, bis daß er sich schön sulzt
thuet, darnach seichet ihn durch ein truckhenes diechl
und gieß ihn auf die spältel, wann nun die
schälerl voll seind, so mues mann ihnen mit
einem messer das heitl abziehen, so wirds schön
clär, den ausgepreßten kitten safft den ihr
darzue braucht, den müest ihr ein tag zuvor
auspressen, so wird er schön Clar, so habt
ihr einen guethen Latwergen.

Rothe gesultzte Latwergen in schallen zu machen

Nembt die kitten, und schneid es in der mitten
von ein ander, sied es auch in wasser aber
sie müessen härter bleiben, als die vor-
deren, dann so nembt es heraus, und
schneid die körn sauber heraus, und nembt

1 ℔. Citten. 7. Vierling Zuckher. Und gieß
3 seidl oder masel wasser daran, und laß
ihn zergehen, dann so leittert ihn schön mit
ayr Clar, wann er geleittert ist, so seichet
ihn durch ein saubers diechl, und thuet den
wider in dz bekh, waschts zuvor auß, legt
~~ir~~ die geschälten spältl darein, darnach
seyt es auff ein gluett, die nit gar zu heiß,
und es mit einen blauen papier zuedeckhen,
laßt es sieden, biß so lang dz es ein gar
schöne farb hat, wann es sich anhebt zu
färben, und deckh es auff, und laß es offen,
sieden biß es sich seyet, dann so nembt
ihr die spalten heraus, und richt es in die
schallen darnach seichet den safft durch,
und gieß ihn auff die spälten, dz die schallen
schön voll seynd, und ziech ihnen dz heitl

mit einem messer ab, und lasts ahr stehen,
es ist recht.

Roche Kitten Entwergen in die schallen zumachen

Schellt die Kitten und schneidt es in der mitten von
ein ander, auch die körn schön sauber her-
aus, mach aus einer Kitten 8. spältel, und
leg es in ein frisch wasser, und nembt 1. ℔
geribenen zucker in ein beckhe, und setzt es
auf ein gluett, dz er heiss wird, nembt
1. ℔ geschelten Kitten darein, mischet es
durch ein ander, giess ein wenig wasser
daran, dz der zucker ein wenig nass
wird, lass es sieden, dz die spältel schön
weich werden, darnach nembt ihn heraus
in ein anders beckhe, od schissel, kopffts
schön klarab, und nembts wider in den

zuckher, und last nur einen sudt darüber thuen, daß sie schön saffig bleiben, und filt es in die schallen, die khann mann auch mit wein schölling safft rosmach, aber ihr müest umb $\frac{1}{4}$ zuckher mehr nemben, als du der weiß und wer es gern hat, mag manns auch gewürtzen, es ist auch recht.

Das gläsperne Kittenwerkh zu machen.

Nembt ein saubers häfferl, und setzt ein saubers wasser zue, daß es sieden thuet, nembt schöne kitten, und schelt es schön, schneid die spältl daraus, legt es in ein frisch wasser, wan das zuegesetzte wasser siedt, so werfft ihr die spältl darein, und aber siedt es nur gar ein wenig, daß sie sich greiffen lassen, darnach truckht die

selbige spältel durch ein saubers diechl auß, dar-
nach sieht den safft durch ein sauberes diechl,
und laß in über nacht stehen, ein schönen gefädten
zucker. 12. loth und 6. loth Kitten safft, in ein
pfändt und riehret den zucker gar schön ab, dz
er nicht gepeperlt wird. ietzt setzt ihn auf
ein glüet, und laß ihn sieden, ihr müeß mit
einen leffel immer darein greiffen, dann es
wird gleich faumet, und läß ihn nur fein weis
sieden, darnach hebt ihr ihn herab, und pro-
birten an einen silbern leffel, wann er
schön gesulzt vom löffel falt, so ist er-
genueg, wann er aber nit gesulzt fält,
so setzt ihn wider auf die glüet, und laß ihn
noch ein wenig sieden, biß er sich sulzet,
darnach gießes in den modl, und lasses
3. oder 4. Stundt stehen, darnach probirt

es, wann es nit gleich heraus gehet, so gehet es gar nit heraus, so khönnt ihr in ein andern giessen, mann khann es roth oder weis mach, wann mann es roth machen will, so leg das das farb dieihl ohe ihrs auff die gluet seyet, so ist recht.

Ein truckhenes Kitten=werkhin modl zumachen.

Schneidet die kitten in der mitten von ein=ander, und siedet es gar weich das sie sich lassen durchschlagen, darnach nembt 12. loth ganz zuckher, giesset ein wenig was=ser daran, das er weiss wird, alsdann wegt 6. loth durchgeschlagene kitten, und wann der zuckher dickh geschotten ist, das er einen faden spindt, so nembt ihn von der gluett herab, und riehret dieselbige kitten schön

clar darein, dan seye es mithin noch einmahl
auff die gluet, und lass es noch einen zueth
thuen, Und wann es schön gesulzet von leffel
fält, so gieß es in die mödl, Und lass es
2. oder 3. Stunde stehen in den mödlen
so gehet es heraus, ihr khönnt es roth oder
weis machen, so ist es Recht. Ed.

Gutte Magen Latwergen
von Kitten.

Schneid die kitten in der mitten von ein and,
und sieds fein weich, und wann sie ge-
sotten seind, so schellets und schabets auf ein
teller schon clar herab biß auf die kern,
darnach so nembt die kitten in den geleitter-
ten zuckher, Und lasset es sieden, das
es fein dickh siehet, und wann es dickh

genueg ißgesotten, alsdann nembt es wid
herab, darnach nembt allerley gewürtz, so
grob geschnidten ist, als Zimet, nägele, Imper,
Muscatnus, Lemoni schöllen, auch Lemoni-
safft, darnach riehre es alles darein, so will
in der gstadl ist. —

Durchschlagene Kitten Latwerg
kann mann roth oder weis mach.

Sind die Kitten gar weich, wann sie ge-
sotten seind, so nimb es heraus, und treib
es durch ein härenes Sib, wanns durch-
geschlagen seind, so wegt es, mieß auf
ein halbes ℔ Kitten ein ½ ℔ zuckher
nemmen es, nimb ein beckhe, nimb den
zuckher gieß ein massel wasser daran,
und wann es zergangen ist, so leittert

ihn mit einem ayr Clar gar dickh, darnach seichet
in wider, alß dann nembt ihn wider in dz bekh,
und riehrt die durchgeschlagene kitten darein,
mit einem ribfysen die scheller herab, und
riehrts auch darunter, dann seyt es wider
auf die gluet, und laßt es einen suech thuen,
dz es sich sulzen thuet, dann hebt es herab,
und fillets in die glässl, und laßt es stehen.

Mehr andere Latwergen mit rothen kitten Spalteln.

Schellet die kitten und schneidet dinne Spältel,
daraus, werffts in ein frisch wassers, das
sie sich greiffen lassen, dann nembts heraus
und truckhts durch ein diechl, und laßt den
safft übernacht stehen, darnach nembt ein
seitl oder anderthalbs solchen safft auf
den zuckher, und seyts ihn auf die gluett,

Und last ihn gemach sieden, ietzt nembt
2. oder 3. Litten, schellt es, und schneidts
gar dienne blätl aß wie ein Citronen.
wann der zuckher ein viertl Stund ge-
sotten hat, so legt die blätl darein, dieser
blätl müest ihr ein Vierling nemen, dar-
nach deckht es auf der gluett mit papier wohl
zu, das es roth wird, lass es sieden, wann
ihr secht, das es anfangt roth zu werden,
so deckht es wider auf, es wird sonst gar
zu roth, ietzt lass es noch sieden, biß das es
schon brackhet vom lessel falt, und aß
dann fill es in die schallen, so ist es förttig.

Litten Salßen zu machen

Rieb die litten gar schön weich, dann so
schlags durch ein Sib, nimb auf 1. Ltin

durchgeschlagene Kitten. 1. ℔ zuckher, und leittert
ihr den zuckher gar dickh, dann so riehrt die Kitten
darein, und wann ihrs zum koch außriehren
wolt, so last es zimblich dickh sieden und
wann man es roth will haben, so kann man
es mit ribesel oder weinschörling safft roth
machen, wann es fein dickh gesotten ist,
so nembt es von der gluett herab, und filt
es ins glaß, so ist es recht.

Den Rotten Ribisel Safft in gestadl zu machen

Nembt rothe ribisel börl in ein messigen
beckhe, thuet die ribisel darein warmb, dar-
nach truckh es durch ein saubers diechl,
wann ihr ein seidl safft hat, so nembt
1. ℔ zuckher, und giest den safft dar-

„auff, wann der zuckher zergangen ist, so
setzt ihn auff ein gluet, lasst ihn sieden, bis
er schön gesulzt von leffel fält, dann giest
ihn auff den model und lass ihn etlich stund
in model stehen, so gehet es heraus, dann
thuet es von model gleich in gestädl fallen
lassen, so bleiben sie gar schön.

Amorillen Salßen zu machen.

Schell die amorillen und nimb die körn heraus
und auff ein ℔: ein zuckher und gies ein seidl
wasser daran und leitert ihn mit einer ayr
clar fein dickh, darnach leg die geschälte am-
„morillen darein, und sied es bis es wohl
weich seind, hernach nembt es wider heraus,
und treibt es durch ein hörnes sib, und
wann durchgeschlag seind, so thuet es

wid den zuckher, daraus ihrs genommen hat,
darnach last es zimblich sieden, dz mann dar-
von koch riehren khann, sodann thuet es in ein
glas, und last es stehen, also ists fertig.

Hitsche petsche Kalßen zu machen

Nembt harte hitschepetsche, und schneidt die
schwarze köpfl weckh, und die körn daraus
wann sie ausgelest seind, so serge in einen
bekh ein wasser zue, und lass es sieden,
wann es siedt, so würff die hitschepetsche
darein, und wann ihr sehet, dz sie auf-
gang, oder anfangen weich zu werden,
so seichts wider heraus, darnach schlagt
es durch ein sib. dann so nembt auf 1. ℔
Salzen 5. Vierling zuckher, und giest

ein seidl wasser daran, der zergehet,
dann leittert ihr ihn gar schon dickh und
wann er geleittert ist, so riehrt ihr die-
selbige salsen darein, und lost es nit
gar lang sieden, wann ihr wolt auf
die Taffel oder sonsten brauch, zum
Koch aufriehren, so muss es dickher
gesotten werden.

Saurze Amorillen in die Schällerl einzumachen.

Nembt Amorillen und schellt es gar sau-
ber, und nembt auf ein ℔: Amorillen
1½ ℔ Zuckher, und gies andert halb
seidl wasser daran, und thuet es mit einem
ayr Clar schön leittern, wann er ge-
leittert ist, so seihet ihn durch ein

sauberes diechl, seyt ihn wider auf die gluett,
laß ihn sieden, der fein dickh ist, darnach
leg die geschellten Amorillen darein, laß sie
sieden bis sie schenn dickh siechtig seind,
aß dann nembt es heraus, und richt es
fein ordentl: in die schällerl, und laß sie
stehen, dann seyt ihr den safft wider auf
die gluett, und laß ihn sieden biß er sich
sulzet, und wann der safft trieb aussichet,
so müest ihr ihn durch ein Tichel seichen,
darnach gieß es auf die Amorellen, sie
müessen aber nit in der höche schwimmen,
und laß es stehen, also seind sie recht,
und auf die weis khann man auch die
Pfersich einmachen, allein die körn mües
mann heraus nemben, ists recht. A.

Grännisch Weixel ein zu mach

Schneid die grünen weixl die Stingl halb ab, darnach thue die weixlen wägen, nembt auf 1½ ℔ weixlen 1 ℔ zerribenen Zuckher in ein beckhe, und mischet die weixlen darunter, und seyt es auf ein gluett, und giest nur 2. oder 3. leffel voll wasser auf den boden des beckhs, das sich der zuckher nit anbrent, und sied also die weixlen ein gute Viertl stund, darnach thue die weixlen mit einen luckheten löffel auf ein sib heraus, das die suppen darvon abseicht, darnach richt ihr die weixlen in die schallen, und das die Stingl in die höche kombten, ihr müest aber 2. Täg auf ein ander richten, und lost es stehen,

setzt den safft wider auf die glutt, und lasst
ihn sieden, biß er sich schon sulzen thuet,
und ihr müest ihn gähr sieden lassen, sonst
wird er zäch, und wann er schön gesulzt
fält, so thuet ihn herab, und lasst ihn über-
kihlen, und giesst ihn mit einem leffel
gar gmach auf die weixlen, daß sie nit
geschmirt werden, last es stehen also sind
sie recht, khönnet auch die gemeine weixl
nemben, aber 5. Vierling zuckher
ist auch Recht.

Rotte und weisse Ribeseln einzu machen.

Nembt auf 1. ℔. ribesl. 1. ℔ zerribenen
zuckher, wann ihrs aber in die schällerl macht
so müest ihr 5. Vierling zuckher nemen,
und müest es auch in den zuckher auch

ein wenig wasser in die Pfannen als wie
zu den weixlen, und auff die gluett ge-
setzt, lasst es sieden bis es schön ge-
sulzt vom leffel fält, darnach hebt es
herab, und filt es in die schällerl oder
hoche glässer wie es euch gefällig ist.
Und last es stehen, so ist es recht.

Die weinschörling zu machen.

Jetzt nembt die weinscherling, und brockht
es sauber aus, ihr khönnt es abbrockh
oder khonnts an den treiblen stehen
lass, wie ihr wolt, darnach nemb ihr auff
.1. ℔ weinscherling .1. ℔: geriben zu-
cker und müest die jörr under den
zuckher durch ein ander, und setzt es
auf ein gluett, und siedt es biß der

zulickh fein dickh sicht, nembt ihn nur auf ein
löffel, ahs dann khennt ihr schon sehen, ober
dickh ist oder nit, ietzt thuet es in ein glass
und last es stehen, ahs ist fertig.

Hagenbuzen ein zumach.

Thuet an den hagenbuzen die schwartze
köpfel mit schrifftralel weckh schneiden, inwendig
buz die köen gar sauber heraus und wann sie
ausgelest sind, ahs dann schneid ein zimet,
schneid es fein schmall eines finger lang,
spiess die hagenbuzen daran, biss die zimet
stengl voll sind, ahs dann leg es in ein
hoches glass, und nembt auf 1 ℔ hag-
buzen oder hitschebeyen. 1 1/4 ℔ zuckher,
und leittert ihn fein dickh, und wann er
geleittert ist, darnach gies ihn an die hag-
buzen, und lass ihn etlich tag stehen,

Wann ihr sehet, daß d' Safft ding ist, din ist,
so giesst ihn wider herab, und legt noch
ein brockhen zuckher nach, und lasst ihnen
einen sueth thuen, dann nembt ihn wider
kalter an die hetschepetsch, und und last es
stehen, so werden sie gueth und also khönt
ihr die gantzen hetschepetsch ein machen,
allein müest ihr mit klein geschnittenen
zimet und Näglen bestockhen, dann
sie seind gar schenn zum speissen zierz
also ists recht, und ich hab niemahls keine gess.

Gantze Lemoni einzu-
machen.

Die Lemoni nembt, und schneidet sie von
den Spitzen an biß über die mitten

hinab, als wann ihr spältel daraus schneiden
wolt, aber schneidt ihr nur die schallen, das
ihr dz inwendige heitl nit verschneidet, dz an
den sauern ist, und mag als 6. theill, dar-
nach leg es in ein frisches wasser, und wäs-
seret es 8. oder 9. tag und alle tag 2. mahl
frisch gewässert, darnach leg es zusamben,
in ein schiessl, und giess siedentes wasser
darüber, deckh es zue, und lass es ein paar
stund stehen, alsdann nembt es heraus, und
lasst es dz wasser, wanns noch häudtig ist,
so giesst wider ein siedentes wasser dar-
über biss dz es minder häudtig ist, alsdann
nembt die Lemons, und schneidet dz weisse
von d schellen hinweckh, aber nur so weith,
als die schellen offen ist, damit die offene
schellen fein durchsichtig ist, darnach leg es

in ein frisch wasser, und lass es auch ein
paar Stund darinen ligen, dann leg es auf
ein truckhenes diechl, das sich abseigen thuet,
iezt richt ordentlich in ein grosses glass.
darnach nimb auf 5. lemoni. 1½ lb
zuckher und giess anderthalb seidl wasser dar-
an, und leittert ihn einer ayr clar, und
ganz dinn, alsdann last ihn abkhiehlen, dar-
nach giesst ihn wider herab, und siedt ihn,
ihr ihn, so offt abgiessen, und allzeith sieden,
biss er nit mehr wässerig ist. wann aber
der safft so sauer ist, so müest ihr ein
zuckher nachleg zum nachsieden, und
giesst ihn allzeit kalter auf die lemoni
ihr müest ihn 3. oder 4. mahl sieden,
darnach last es stehen, so werden sie

guett, wann ihr wolt auff ein schissel geben
an statt einer sulz, so nembt den saff darein
so ligen, sied ihn gar fein dick, nembt ein
loth hauß blater giess 4. oder 5. leffel voll
wasser daran, und setz es auff ein gluett und
riehrts allweill biss es gergangen ist, dar-
nach seich es durch ein sauberes diechl und
lass es stehen, dann so nembt es under den
saff, und lasts einen sueth thuen, thuet es
wider von feyer herab, die hauß blatern,
müest ihr ein tag zuuor zurichten, und wan
ihr die lemoni auff ein schissel gericht habt,
so ziehrts schön, also ists recht die Lemoni.

Lemoni Sulz zu machen.

Nembt 5. oder 6. schöne Lemoni, schneid es
in der mit von ein ander, und nimb das sauer

heraus, darnach leg es in ein frisches wasser
5. oder 6. tag, und alle tag abgewässert,
darnach sied es in einem wasser, und
wann die schallen gar händig seynd, so miest
ihr sie in 2. wässer sieden, und wann
sie warmb gesotten seynd, so nembt
es wider heraus, und riehret es in ein
glass, darnach leitert ihr ein zuckher
nacher dunkh und giest ihn über die
schallen, und lasst ihn stehen, so lang
ihr wolt, wann ihr aber die schallen lang
behaltet, so müest ihr den safft öffter
sieden, und allzeit ein zuckher nachleg,
biß er nit mehr wässern thuet, und
wann ihr die sulz machen wolt, so filt
ihr die Lemoni schellen mit zitronen od
andern guten sachen, und richt die
schallen auf ein weisse schissel, iezt

nembt 1. lb zucker, Und giesst ein seidl brüner
öpfl safft darauff, und sied ihn, Bis er fein
gesulzt vom löffel fält, alsdann hebt ihn
wider herab, Und lasst ihn überkhölen, Und
seiche ihn durch ein saubers diechl auff die
schallen, Und lass es stehen, wann ihrs wolt
auf die tafel geben, so zirt es nach Euern
gefallen, wann ihrs mit haussen plattern
wolt mach, so nembt auff 1. lb zucker
2. loth haussenplattern, Und schneidet es klein
und nimb es in ein reindl, giess nit gar ein
seidl wasser daran, Und setz es auff ein
gluett, und riehre alle weill, bis es zergehet,
alsdann seiche es durch ein diechl, und lass es
stehen, Und wider zuckher fein dickh ge-
-sotten ist, so nimb die haussenplattern
darunter, Und wann es

Roßen-Zuckerrosatt zumachen.

Nimb schöne Rosen, schneid das weiß darvon, seyn in einen messigen beckh. 3. seidl wasser auf ein feuer, lass es sieden, wanns sieden thut, so thue von dem gebuzten Rosen ein Tierling darein, lass es sieden, bis es sich zertruckhen lassen, hernach thue ain pfundt zuckher darein, lass es sieden, biß ein gesulzter tropfen falt, hernach gib ihn die farb mit Lemoni-safft oder Spiritu, hernach fille es ein, so ist es fertig.

Den gestossenen Rosen-Zuckerrosatt zumachen.

Nimb schöne Rosen, schneide das weisse darvon, nimb in ein messiges beckh. 4. seidl wasser, lass sieden, wanns sieden thut, so nimb 12. loth Rosen, thue es ins wasser, lass sieden, bis es sich ganz zerreiben lasst, hernach truckhe es auf, und stosse es in einen Stainenen

Mörser, darnach thue es wider in die Kuppen, und thue ein pfundt zuckher daran, lasses sieden, biß ein gepulzter tropfen herunter fällt, hernach gib ihn die farb mit einem Spiritu, und fille es ein fertig

Die Aggroß einzumachen.

Erstl: nimb schene griene Aggroß, löse es auß, hernach wasche es dreymahl in frischen wasser auß, setze in einer kupfernen pfann ein frisches wasser auff, lasses sieden, wanns es siedt thuet, schidte die Aggroß hinein, und lasse es solang darin, biß sie sich zertruckhen lassen, nimbs von feuer, wanns wöllen zu weich werden, so schitte ein frisches daran, lasse es über nacht stehen, den 2. ten tag schitte es auff ein sib, daß das wasser darvon seucht, nimb in ein messiges peckh 1. ℔: zuckher und 1. seidl wasser, lass ihn sieden, biß er sich versiede, hernach nimb von dem überbrenten Aggroß ½ ℔: und schitte es in den zuckher, lass es nur so-

lang sieden, bis ein wenig grün werden, hernach
schitte es in einen weidling, und deckhes zue, und
lass es einen tag stehen, hernach seich den safft
herunter, und seuche ihn durch ein feyl, und
schitt ihn ins beckh, lass ihn sieden, wans sieden
thuet, so schitte die aggros hinein, lass so lang
sieden, bis er sich schon sulzen thuet, schitt es
in einen weidling, und lass stehen, 1. od. 2.
tag, hernach schitts auf ein sibl, und seuch den
safft, und sied ihn wie ein paar Ayr, hernach
~~[illegible]~~ keiche die aggros hinein, und lass recht heiss
werden, hernach fähme es ab, und fille es ein,
und lass es stehen, bis ein fyss bekhomen, her-
nach nimb die übergeblibene Suppen, siedts
gesulzt, und begiesse es, so seinds schön fertig.

Schöne Aggross Salssen zumachen

Erstl: nimb schöne grüne aggros, löse es aus,
und wasche es 3. mahl mit frischen wasser aus,

hernach setze in einer kupfernen pfannen ein frisches
wasser auf, und wann es sieden thuet, so schütte die
aggros hinein, und überbrene es, biß sie schon
weich werden, hernach thue es zu denckhen, und lass
es 1. tag stehen, hernach seuche es ab, und schlag
es durch ein härenes sib, und nimb in einen
messingen peckh 1. ℔ zuckher, und 1. seidl wasser
und lass ihn versieden, hernach nimb von der
durchgeschlagenen salsen 1½ ℔ und thue es hinein,
lass es sieden, bis es sich schon von beckh schellen
thuet, hernach fille es ein in die glässeln.

Die Ribisel einzumachen

Nimb schöne Ribisel, redle es ab von den Stingeln,
nimb 1. ℔ zuckher, klein gestossen, und 5 Vierling
Ribisel, thue unden in dz peckh ein wenig wasser,
den zuckher und die Ribisel darauf, lass es sieden,
bis es sich schon sulzen thuet, hernach fille es
ein, lass es stehen, biß ein wenig frisch

bekhomben thuet, hernach nimb die überbliebene Suppen, sieds, biß es sich schon sulzen thuet. begiesse es, so ist es fertig und Recht.

Die Ribisel salssen zumachen

Nimb schöne Ribisel, zupfe es ab, und schlag es durch ein sib. und nimb 1½ ℔: Ribisel und 1 ℔: zuckher, klein gestossen, thue es in ein messiges beckh, lass sieden, biß es sich von peckh schellen thuet, fähme es hernach ab, fillß hernach in die gläsel so seind sie fertig.

Den Ribisel- wie auch den Simpörr-safft zu machen.

Nimb Ribisel zupffe es ab, und truckhe es durch ein tuech, und sied es in ein glas, setze es in den keller, und lass es 14. tag stehen. der völlig verarbeithen thuet, hernach gieß ihn in die säckh, und lass ihn so lang durchlauffen biß er ganz clar ist, hernach nimb 1 ℔:

zuckher, und 1½ seidt von dem claren safft, setz
ihn auff das feuer, lass ihn so lang sieden, biss ein
gesulzter tropfen fallen thuet, hernach fülle ihn die
glässet, so ist er fertig, also auch den himpörr safft.

Schöne Himpörr salssen zu machen.

Erstlich nimb himpörr, schlag es durch ein hörnes
sib, und nimb 1 ℔ zuckher gestossenz, und 1½ ℔
salssen, thue es in ein messiges peckh, und lass
sieden, biss es sich von peckh schellen thuet, so ist recht.

Eingemachte Himpörr zu machen.

Nimb schöne himpörr, die nicht gar weich seind 1 ℔
und 1 ℔ in ein messiges peckh, und 1 seidt
wasser darein, lass es sieden, biss ein gesulz-
ter tropfen fallen thuet, hernach thue die himpör
darein, und lass nur so lang darinen, bis
sie über und über sieden thuen, hernach sied
es in einen weidling, gib aber achtung, das

du es nit nill peittlen thuest, hernach lasse es
1. tag stehen, den anderten tag schitte es auf
ein hölzernes Reitterl, und thue die himpör
aus der suppen klauben, und die zerfallene da-
non, seuche die suppen, und sied es gesulzt, wan
ein gesulzter tropffen fält, so schitte die him-
pör darein, setze es auf die gluett, und lasse es
warmb werden und fill es ein in die glässel, lass
es stehen, 1. oder 2. tag, hernach nimb die über-
bliben suppen, sied es gesulzt, und begiesse
es, so seind sie fertig und recht.

Eingemachte Zweschpen zu machen

Nimb schöne dorrinzen Zweschpen, schneid es
umb und umb aber nicht gar an dem Stengl
und nur so weith, das dir das häuttl gehet, setze
in einer kupfernen pfann ein wasser auf,
wanns sieden thuet, so schitte Zweschpen

darein, und lasse es so lang sieden, biß sie sich
greiffen lassen, hernach seye es weckh vom feuer,
wans wollen zu weich werden, so schitte ein kaltes
wasser darein, und deckh es zue, lasse es 1. tag
stehen, den 2ten tag nimb 1. ℔ zuckher und 1.
seidl wasser in ein messiges peckh, lasse es sieden,
hernach nimb von den zweschpen ½ ℔ und
schitte es darein, und lasse es nur so lang sieden,
biß ein wenig grien seynd, hernach schitte es in
einen weidling, und lasse es 1. tag stehen,
hernach schitte es wider auff ein sib, und lasse
die suppen gesulzt sieden, und richt die zweschpen
mit der suppen ein, und lasse es stehen, biß ein
wenig ein eyß bekhomen, hernach nimb die
überbliebene suppen, und siede es starckh
gesulzt, begiesse es darmit, und streiche
es ab.

Schöne zweschpen-salsten zu machen

Erstl: nimb schöne zweschpen, die schön grün seind, schneid es umb und umb ein, aber nur so vill, das das häuttl durchgehet, setze in einer kupfernen pfann ein wasser auf, wans es sieden thuet, so schütte die zweschpen darein, und lass es in dem wasser, biß sie sich wohl greiffen lassen, hernach drickhe es zue, und lasse es 2. tag stehen, hernach schlage es durch, und nimb in einer messingen pfann 1. pfundt zuckher, und 1. seidl wasser lasse es sieden, biß er fällig verfähmet hat, hernach nimb von dem durchgeschlagenen $1\frac{1}{2}$ ℔: und thue es darein, lass es so lang sieden, biß es sich von beckh schellen thuet.

Eingemachte griene Nuß zu machen

Nimb schöne griene Nuß, die aber nit

schon zu hart seind, es muss ein nadl leicht durch-
gehen, nimb die nuss, und stich sie mit einer
nadl breckerseitsch durch, und thue es in ein frisches
wasser, und in ein sauberes häfferl, und lass es 9.
tag stehen, und alle tag 2. mahl ein frisches wasser
hernach nimb in ein kupferne pfann ein wasser, dar-
nach es vill nuss seynd, und thue ein handvoll
salz darein, wanns siedt thuet, so thue die
nuss darein, lass es solang darinen, bis ein
spännadl leicht durchgehet, und rühre es all-
weill umb, hernach thue es heraus, und wasch
es 3. mahl aus, und spickh es mit citronij,
und zimmet, und nägln, alles länglet geschnidten
hernach nimb 1. ℔: zuckher, und 3. seidl wasser,
lass es sieden, biss er verfähmen thuet, lass ihn
kalt werden, und thue die nuss in einen erdenen
degl, und giesse den kalten zuckher darüber,
und lass es 2. tag stehen, giesse den zuckher
herunter in ein kupferne pfann, und nimb

ein Stuckh zuckher, Dunckhs in ein wasser, und thue es in den safft, lass ihn sieden, bis er verfähmen thuet, lass ihn kalt werden, und schitt ihn darüber, und also mache es, bis der safft dickh genueg ist, hernach seuche den safft herunter, und setze ihn auf, lasse ihn sieden, hernach schitte die nuss darein, und lass es so lang sieden, bis ein gesultzter tropffen fallen thuet, hernach fülle es in den degl und verbinde es so seynd sie fertig und recht.

Die schöne gantze Marillen, wie auch die halbete einzumachen.

Nimb schöne gantze Marillen, die schön gleich zeittig seynd, schelle es schön, nimb in ein messige pfann 1½ ℔. zuckher, und 2. seidl wasser, setz es auf das feuer, lass es sieden, nimb 1 ℔. geschellte Marillen, due es darein und lass sieden, bittel es alle weill, das es sich

nit anlegen, Und lass so lang sieden, bis gepulzt
fält, und noch darüber wie ein hartes paar äyr,
thue es mit es mit einem leffel in dem weidling
dz nit zerfallen thuen, lass es einen tag stehen,
und den 2.ten tag schitte es auf ein Reitterl, und
seuch die suppen, lass es gepulzt sieden,
und die Marillen darein, Und lass es in d
Suppen warmb werden, und fille es in die
gläser, lass ein paar stehen, hernach nimb die
übergeblibene suppen, Und siede es gepulzt
und begiesse es, so seynd sie fertig.

Marillen salssen zu machen.

Nimb schöne zeitige Marillen, schelle es, Und thue die
die Körn heraus nimb in einer messigen pfann
1 ℔: zuckher, und 1 seidl wasser darauf, und
1½ ℔: marillen, lass es sieden, bis schon weich wer-
den, hernach schlag es durch ein härnes sib, und
giess es wid in dz beckh, lass es recht sieden,
biss es sich von beckh schellen thuet. fertig.

Die außgelöste Weixel einzumachen

Nimb spanische Weixl, oder andere, löse den
körn heraus und nimb in ein Peckh 1. ℔. zuckher
und 1. seidl wasser, lasse den zuckher versieden,
hernach nimb von den außgelesten weixl 5. Vier-
ling, thue es in den zuckher, lasse es sieden, bis
starckh poplen thuet, hernach fähme es ab und
fille es in die gläser, also lasse es stehen, bis
ein eyss bekhommen, hernach nimb die überblie-
bene suppen, und siede es, und begiesse es
so seynd sie fertig.

Pännische Weixel einzumachen.

Nimb schöne weixl, die nit maillig seind,
stuze die Stingl, und stupfe sie umb und umb
mit einer nadl, hernach nimb in einer messig
pfann 1. ℔. zuckher, welcher fein ist, &
und 1. seidl wasser, und 1. ℔. weixl,

lass es sieden, bis poplen thuen, hernach schitte es
in ein weidling, und lasse es 1. tag stehen, hernach
schitte es auf ein hölzenes reitterl, glaube die
zusamben geschnurpfte aus, und seye den zuckher
auf, und lasse ihn sieden, biß er sich sulzen
thuet, hernach schitte die weixl in den zuckher,
und lass ein paar sudt aufthuen, hernach schitte
es in weidling, und fähme es ab, lasse es ein
od. 2. tag stehen, hernach schitte es auf sib
glaube die weixl auf ein theller, thue die
hautt schen hinzue, sied die suppen, bis sich
schen sulzen thuet, und richte die weixl mit d
warmen suppen, und sieden es schen gesulzt,
und begiesse es schön gleich, so seyen sie fertig.

Spännische Kmerellen einzumachen.

Schöne Amorellen nembt, stuzet die Stingl,
und stupfe die amorellen mit einer spänadl
und nimb 1. ℔ zuckher und 1. seidl wasser

seye es auff, wann es sieden thuet, so nimb 1. ℔ Amorellen, thue es hinein, und lass sieden, biß eingesulzter tropfen fält, hernach siede es in einen weidling, lass es 1. Tag stehen, den 2. Tag thue es heraus, auff ein theller, seye den saffe auff, lasse ihn gesulzt sieden, hernach richte die amorellen darmit ein in die glässel, und lass es 1. od 2. Tag stehen, nimb die überblibene suppen, siede es schon gesulzt, und begiesse es so seyndt fertig.

Schöne Pomeranzen blüeh einzumachen

Nimb schöne Pomeranzen-blüeh, zupfe die schönen blätter herab, seye in einer messig pfann ein frisches wasser auff, wann es siedt thuet, so schütte die blättl hinein, lasse es siedt, biß es sich zerreiben lassen, aber mann muss alle weill rühren,

hernach seiche das wasser darvon, und truckht den
lemoni safft daran, das über die blättl gehet,
hernach lasse es 2. Stund stehen in einen weid-
-ling, hernach wassche es mit frischen wasser aus,
das der lemoni safft darvon kombt, seye in einer
messigen pfann 1. ℔ zuckher, und 3. seidt wasser
lasse es sieden, bis es sich zersieden thuet,
lass ihn kalt werden, hernach schitte ihn auf
die blüe, den 2. ten tag seuch den zuckher von
der blüeh, und nimb ein stuckh zuckher, truckhs
in ein frisches wasser, und thue es in den zuckher
hinein, lass ihn versieden, und lass ihn kalt wer-
-den, und schitt ihn darauf, und also mache es
3. mahl, hernach wann er safftig genueg ist
so nimb die blüeh auf 1. oder 2. mahl in einer
messigen pfann, seye es auf's feuer mit sambt
den safft, lass es sieden, bis ein gepulzter tropf
falt, truckhe den safft von 1. od 2. lemoni dar-
ein, fille es in die glässl, so ist es fertig.

Den Kornblumen safft zu machen.

Nimb schöne Kornblumen, zupfe das schwarze hinweg, stosse die Kornblumen, wenn es gestossen ist, thue es in einen irdenen Degl und gieß 2 seidl wasser in einer messigen Pfann auf, lass es sieden, wann es sieden thut, schütt es in den Degl, hernach seyhe es durch einen wollenen fleck, setz ihn in ein beck, und ½ lb zucker darzu, lass ihn sieden bis ein gespülzter tropfen fallen thut, fülle ihn in die glasl, so ist er fertig.

Die grienen Weinpörr einzumachen

Erstlich nimbt man schöne grosse Weinpörr die nicht weich seynd, zupfft es von Stingl ab, löse die Körner heraus, würff es in ein frisch wasser, und du musst unter dem auslösen allerweil frisch wasser geben.

so rast werden sie ganz schwarz, wann du
so vill ausgelöst hast, das du mainest auf ein-
mahl zu überbrennen, so setz ihn einer kupfernen
pfann ein frisch wasser auf, wann das wasser
sied, so keyhe weinpörr darein, so vill du auf
einmahl überbrennen kannst, lass so lang
sieden, biss sie die farb verliehren, hebes vom
feuer weg, schreckhes mit einem frischen wasser
ab, das nit zu weich werden, lass übernacht in
der kupfernen pfannen stehen, den anderen tag
wege 1. ℔: zuckher in ein beckh, gies ein seidl
wasser darauf, setze es auf das feuer, lass ihn
zersieden, thue weinpörr darein so vill als
schwimmen khönnen, lass so lang sieden, biss sie
die grien farb bekhommen, heb es von feuer
weckh, schütt es in einen weidling, lass über-
nacht stehen, den andten tag schütt es wid
in ein peckh, und setz es auf das feuer, lass

so lang stehen, od sieden, biß ein gesulzter
tropfen fällt, heb es von feuer, schitt wider
in einen weidling, laß stehen, den andten tag
schitt auf ein reitterl heraus, daß die suppen
durchlaufft, nimb die suppen, & seichs durch daß
daß durch in ein pfändl, setzs auf das feuer,
laß sieden, biß ein gesulzter tropfen fält,
thue Weinpörr darein, und laß noch ein paar
Stundt übersiedt, heb es von feuer weckh,
fille es in die grüne gläßer ein, stich die
blattern auf, laß stehen, dem 2ten tag nimb
ein übergeblübene suppen, siedts gesulzt
begieße die gläßer darmit, so ist fertig.

Die Weinpörr = salsen zumachen

Erstlich: nimbt mann unzeitige Weinpörr
zupfe es von Stingl ab, und löse die Kern
heraus, du muest aber die außgelesten

in ein frisch wasser thuen, sonst werden sie gantz
schwartz, setz in einer pfann ein wasser auf, wanns
wasser sied, so teyhe Weinpörr darein, rieher es
underein ander lass so lang sieden, biss sie gantz weich
seynd, hebs von feuer, fasch die Weinpörr aus dem
wasser heraus auf ein sieb, und schlag es durch, her-
nach wege ein pfundt zuckher in ein peckh, gies
ein seitl wasser darauf, setz es auf das feuer, lass
ihn zersieden, hernach wege 1. ℔. durchgeschla-
genes darein, rüehrs allweill, das dir nit anbrent,
lass so lang sieden, bis du das beckh unter dem
rühren schon thuest, heb es vom feuer weckh,
fille es ein, stich die blatter auf, so ist es fertig.

Weinpörr safft zumachen

Erstl: nimbt mann unzeitige Weinpörr, zupfe
es von Stingl ab, und zerstoss in einen Stainen
Mörser, und truckh es durch das seuch durch mit 2.
Kollöffel, hernach gies ihn in ein wohlenen sackh

laß ihn durchlauffen, gieß ihn solang auf, bis er schön clar ist, wie ein wein, wege 1 ℔ zuckher, in ein Peckh, gieße 1½ Seidl von dem safft darauf, setze es aufs feuer, laß solang sieden, bis ein gesulzter tropfen fallt, fill ihn ein, laß ihn stehen den anden tag verbind ihn, fertig.

Maullpörr einzumachen

Erstl: nimbt man schöne zeitige maullpörr die nit gar weich seind, wege 1 ℔ zuckher in ein beckh, gieß ein seidl wasser darauf, setz es auf das feuer, laß ihn zersieden, hernach wege 1 ℔ Maulpörr darein, laß solang sieden bis ein gesulzter tropfen fallt, heb es von feuer weg schitt es in einen weidling, laß über nacht steh, dem anderen tag schitt es ganz gemach auf ein reitterl heraus, und glaube das bäuz heraus nimb ein iede maulpörr auf ein Schönnadl und glaub die kern herab, seuch die supen

durch ein seuch duch in ein Peckh, setz auff das feuer
wans anfangt zu sieden, so thue die Maullpörr
darein, und lass ein paar sudt übersieden, heb
es von feuer, schitts wider in ein weidling, lass
lass stehen den andern tag schitt wider auf ein
reitterl heraus, und glaub die kern und bäy her-
aus, thue die ausgeglaubten Maullpörr auf ein
erdenes Theller, seuch ein suppen durch ein seuch
duch in ein pfändl, setz auf feuer, lass es sieden,
bis ein gesulzter tropfen falt, thue Maullpörr
darein, und lass auf den feuer unter ein ander
warmb werden, heb es von feuer weg, und fille
es in die glässl, stich die blachern auf, lass stehen,
den andern tag nimb ein übergebliebene suppen,
sieds gesulzt, und begiesse die glässl darmit fertig.

Maullpörr safft zumachen.

Erstlich: nimbt man zeitige Maullpörr, ger-

„mostle es in einen weidling deckhes zue, und
stelle es in keller, laß es ein par tag stehen, her-
nach truckh es durch das seuch durch mit 2. kohl-
löffel, wege 1. ℔ zuckher in ein beckh, giesse
1½. seidl von dem safft darauff, seze es auffs
feuer, laß sieden, bis ein parr sudt hat gethan,
heb es von feuer, fille es ein, laß stehen,
den 2.ten tag verbind ihn, sist er fertig.

Die diendl einzumachen.

Erstlich nimbt mann schenne grosse hell rothe,
und die nicht gar weich seynd schene diendl,
hernach wege 1. ℔: zuckher in ein beckh, gies
1. seidl wasser darauff, seze auff das feuer,
laß ihn dickh sieden, biß ein gesulzter tropffen
fällt, wege 1. ℔: diendl darein, und laß es
einen sudt übersiedt, hebe es von feuer weg
schitt in ein weidling, laß es übernacht steh,

den andern Tag schitte es auf ein reitterl heraus,
daß die suppen durchlaufft, sitte die suppen in
ein peckh, seys auf's feuer, laß sieden, biß ein
gesulzter tropffen fallt, thue die diendl darein
und laß nur ein einzigen sudt überthuen, hebe
es vom feuer weg, schitts wider in einen weidling,
laß stehen, den 2ten Tag fülle es ahn kalter ein,
rühre es mit einem mösser, laß es stehen, den
andern Tag nimb ein überbliebene suppen, siede
es gesulzt, und laß kalt werden, und begiesse
die glässl darmit, so seyen sie fertig.

Die diendl salssen zu machen

Nimbt mann weiche diendl, und schlaget es
durch ein sieb, hernach wege 1 ℔ zuckher in ein
peckh, giesse ein seitl wasser darauf, seys auf
das feuer, laß ihn zersieden, hernach wege
5 Vierling durchgeschlagenes darein, rühre

alle weill, dz es nicht anbrennt, lass es so lang
sieden, biss du dz peckh unter den rühren sehen
thuest, hebe es von feuer weg, fille es ein,
stich die blattern auff, so ist es fertig.

Ein Maschantzker safft zu machen

Nimb Maschantzker, die nit gar zu zeitig seyn,
reibe es mit sambt der schäller an einen
Ribeysen, hernach truckhe es durch ein sau-
bers tuch, und schitte es hernach in einen
seuch-sackh, schitte es so offt auff, bis es ganz
clar ist, hernach schitte es in ein mössiges
beckh, und lass es so lang sieden, wie ein paar
ayr, hernach fille es in die glässl, so ist es fertig.
Mann kann ihn noch auff zwey Manier mach
nimb von dem durchgelofenen safft 2.
Seidl, und 1. ℔. weiss Zuckher in ein beckh,
lasse es sieden, biss ein gesultzter tropf

falt, hernach fille es in die gläßl. Widerumb
auf ein ander. Nimb von den durchgeloffenen safft
1. Maaß in ein mäßigs pfannen, und setze es
auf das feuer, lasse es einsieden, biß auf 1. seidl.
hernach fille es in die langhahrte gläßl, wie fertig.

Kitten salssen zu machen

Nimb schene biern kitten, wische es ab, setze es
in ein erdenen hafen zue in frischen wasser,
und deckhe es mit einem erdenen deller zue, das
das wasser über das thäller ausgehet, und lasse es
sieden, und rühre es allenweill umb, biß weich werdt,
hernach thue es in einen weidling, und deckhe zue,
nimb eine nach der andern heraus, und steckhe es
in eine gabel, und schelle es, damit es du mit den händ
nit vill anrühren thuest, hernach schabe es, und
schlage es durch ein härnes sib, hernach nimb
1. ℔: weissen zuckher in ein peckh, und 1. seidl

wasser, lass zersiedt, hernach nimb von ihm
durchgeschlagenen 5. Vierling darein, lasse es
sieden, bis es sich von pecth schellen thuet, her-
nach fille es in die glässer ein, so seynds fertig

Kitten Käss zu machen

Nimb schene bieren kern, wisch es ab, seye es
in ein erdenen hafen, zue in frischen wasser,
und deckhe es mit einem erdenen deller zue,
dz dz wasser über dz thäller aufgehet, lasse es
sieden, und rühre es alleweill umb, bis weich
werden, hernach thue es in einen weidling, und
deckhe es zue nimb eine nach dauf heraus, und
steckhe es an eine glabl, schelle es, damit es du
aber mit Gaud nit vill anrühren thuest, her-
schabe es, und schlage es durch ein hörnes sib,
nimb 7. Vierling weissen zuckher in ein pecth
und nit gar 2. seidl wasser darauf, lass ihn

versieden, hernach von dem durch geschlagenen 2. ℔:
darein, und lasse es sieden, biß es sich vom beckhschelley
thuet, und noch darüber, biß ganz dickh würdt, hernach
thue es weckh von feuer, und truckh von einer ganz
Limony den safft darein, und klein geschnittenes
und gewürffletes gewürz darein, wasche ihn
modl mit frischen wasser aus, und schlinge ihn
nur aus, hernach schitte ihn in ein modl, und mache
ihn gleich, lass ihn über nacht stehen, den 2. ten
tag schwinge ihn heraus, und seye ihn auf ein
papier, und besähe ihn in der höhe mit einem
zimmet, und rothen sandl, das er die farb bekhomt
wie ein Linnenburger, der zimmet und d sandl
muess klein gestossen seyn, so ist er fertig.
NB: das gewürz muess sein, zimmet, nägln, Muscatnuss.

Kitten Zeltel zu machen.

Nimb schene Kitten, aber bieren Kitten, wische

es ab, und seye sie in frischen wasser zue, deckhe
sie mit einem erdenen thäller zue, daß das wasser
darüber gehet, lass sie sieden, biß weich werden,
thue sie hernach in eine schissel, deckhe sie zue,
nimb eine nach der ander heraus, steckhes in die
gabl, und schelle sie, rühr es aber mit den händen
nit vill an, hernach schabe sie, schlage es durch,
nimb einen frischen ziteronen, schneide das gelbe
herunter, reibe das weisse an einem ribeyssen
biß auf den safft, seye in einer mössing pfann
ein frisches wasser zue, lasse es sieden, wan
es sied so binde den ziteronen in ein weisses
tüechel, und thue es in das siedende wasser, lass
ihn sieden, biß er ein wenig weich wird, und
ganz durchsichtig, hernach thue ihn aus dem
heissen wasser, und lege ihn in ein frisches, wan
er kalt ist, so thue ihn in ein schisserl, und deckhe
ihn zue, nimb $\frac{1}{2}$ ℔ weissen zuckher, und

½ seidl wasser, darauff, lass ihn sieden, biß er zerschlagen
ist, und 6. loth durchgeschlagene Kutten, und 2.
loth Zitronij alles in den Zuckher, und setze auff,
lass siedt, biß es sich von beckh schellen thuet, her-
nach schütte etlich tropffen lemonij safft darauff,
und langlet geschnidenen gewürtz darein, und thue
die Mödl in ein frisches wasser, und schlinge sie
aus, und fille sie ein, hernach schneid papier
und wanns überkhiehlt, so lege sie auff die Zältl
thue es heraus, setze sie zum offen, und wanns
ein eyss bekhomen, so khere sie umb, und netze
das papier ein wenig ein, und thues herunter,
trückhne es beym offen, so seynd sie recht.
NB: das gewürtz muss seyn, zimmet, Nägln, Muy-
cat ~~[illegible]~~ blüche, thues in ein lebletes wasser, lass
1. tag stehen, den 2ten tag schneide sie so dünn,
als khannst, und wenig langlet, wan du es wilst
färben, so kann mit dornesoll od mit allker-
mess färben.

Kitten Lattwäring zumachen.

Nimb biern kitten, wische es ab, seye es zue, in ein frischen wasser, deckhe es mit einem erdenen deller zue, daß das wasser über das deller aufgehet und rühre alleweill umb, hernach wanns weich werden, so schelle sie, schabe sie, und nimb 1 ℔ Zuckher, und 1 Stidl wasser, lass ihn versieden, nimb 5 Vierling von den geschabenen darein, lass sieden, bis es sich von peckh schellen thuet, und noch ein wenig darüber, thues von feuer, thue gewürfletes gewürz darein, hernach fille es in die schöchterl, so ist es fertig.

Dabäletel zumachen von Kitten-apffel und Marillen.

Nimb schene biern kitten, schelle sie frischer, und schneide sie speitlweis, und den boyen her, aus seye in einen mössigen pöckh ein frisches wasser auß, lasse es sieden, wanns sieden

thuet, so thue die spältl darein, lass sieden, bis
ganz weich werden, hernach truckh es die Spältel
durch ein doppletes truch, hernach wans durchge-
truckht ist, so nimb ein vierfaches tuech, und sie
thue noch einmahl durchtruckh, hernach nimb 8. loth
gestossenen zuckher, er mues recht schön weis seyn,
und 6. loth von den durchgeschlagenen darauf, seye
es auf das feuer, und lass es sieden, biss es sich
von peckh schellen thuet, und giess ein wenig lemony
safft darein, hernach wasch die glysel und mödl aus,
und schlinge sie aus, und fille sie ein, lass es sieden
ein wenig kalt werden, thue papier darauf, und
thue es heraus, wanns du es färben wilst, so kannst
es färben mit einem dornesoll oder Allkärnus,
hernach seye sie zum ossen, und trünckhne es, wanns
trinckhen seyn, so kehre sie umb, mach das papiernas,
mit einem wasser, und thue es herunter, und trückhne
es, so seyn sie fertig.

Die halbete pferschen ein zumachen

Nimb schene Weinpferschen, schelle sie und schneide sie in der mitten von einander, thue die Kern heraus, und buye das braune heraus, nimb 1. lb. zerstossenen Zuckher, und 3. Vierling pferschen, thues in den gestossenen Zuckher einwickhlen, und gies ein seidl wasser darauf, seye es auf das feuer, lass sieden, bis es sich sulzen thuet, hernach schitte es in ein weidling, und lass übernach stehen, den andern tag schitte es auf ein hölzernes reitterl, und seuche die Suppen, und thues in ein mössiges peckh und seye es auf, lass es gesulzt sieden, hernach richte es mit der heissen suppen ein, lass 2 tag stehen, hernach nimb die übergeblibene suppen, sied sie gesulzt, und begiess sie, streiche sie ab, wirst es fertig.

Abgezupffte Weinschädling ein zumachen

Nimb schene weinschädling, die mürsch ausgelöst sein zupffe es von den Stingken, und wasche es aus,

thue auf ein reittel, lass es abseuchen, hernach nimb
1. lb zucker, gieß 1. seidl wasser darauf, lass ihn ver-
sieden, hernach nimb von den abgezupfften Weinschädling
3. Tierling, thue in den zucker, lass sieden, bis ein
gesulzter tropffen fallt, hernach fille es in die glässel,
so seynds recht, und fertig.

Weinschädling und Hätschepetsch an den Stinglen auf ein Manier zumachen

Nimb schöne ausgelöste hetschepetsch, wasche sie aus,
und lege sie in ein glass oder degl, schön umb und umb
das die stingl in der mitten zusamben khomben, nimb
1. lb zucker, gieß 1. seidl wasser darauf, lass ihn
versieden, wann er zerzogen ist, so setz ihn weckh
von feuer, lass ihn kalt werden, und gieß ihn auf
die hetschepetsch, daß der zucker über die hetschepetsch gehet,
thue ein glass scheiben darauf, und ein kleinen stein
lass 2. tag stehen, hernach gieß ihn wider her-
unter, und thue widerumb ein stuckh zucker dar-

darein, lass ihn versieden, wann er gesoden ist,
so lass ihn kalt werden, ist er kalt, so giess ihn wider
darauf, und machs so offt, bis ein gesulzter tropf
falt. so ists fertig, also auch mit den weinschädling.

Zitteronath zu machen.

Nimb ein schöne zitteroni, reibe das gelbe her-
unter, hernach reibe das weisse auch aber besonder, und
thues schön langlet reiben, das nicht will zermascht
wird, hernach thue ihn in ein frisches wasser, lass
ihn stehen, sey ihn einer mössing pfann ein frisches
wasser auf, wans sieden thuet, so seuch ihn ab, und
binde den zerribenen zitteroni in ein tüchl,
aber nit fest, und thue in das siedende wasser hinein
lass ihn nur einen sud aufthuen, hernach thue ihn
in ein frisches wasser, lass ihn darinen, bis er kalt
wird, hernach seuch ihn ab, das kein tropffen wasser
darbey bleibt, und so überbrene den gelben auch,
nimb 1 ℔ zucker, giess 1 seidl wasser darauf,

und sey ihn auf das feuer, lass ihn zersieden, hernach
nimb 12. loth von den überbrendten ziteronÿ thues
in den zuckher, und ein wenig von den sauern von den
ziteronÿ, aber gar keine kern darbeÿ seyen, und
auch ein wenig von den gelben überbrendten ziteronÿ
darein, lass es sieden, biß ein gesuckhter tropfen
fellt, hernach truckhe von einer Limone den safft
darein, und lass es noch einen sudt aufthuen,
hernach fille es in die glÿssel, so ists fertig.

Allkermuß=safft zumachen

Schöne zeittige Allkermus nimb, zupfe ihn ab in
einen weidling, und zertruckhe ihn mit einen lessel,
und giess ein wenig wasser darauf, truckhe ihn
durch ein doppletes tuech, und wanns ein seidt
ist, so nimb ½ ℔ zuckher darzue, sey ihn in
einer mössigen pfannauf, lass ihn sieden, biß
ein gesuckhter tropfen falt, fille ihn in lang-
halssete glässer, so ist er recht, und fertig.

Den Weinschädling safft zumachen

Nimb abgezupffte weinschädling, wasche sie auß, und stosse sie in einen steinenen mörser, truckhe sie auß, seuch ihn durch einen wohlenen sackh, biß er ganz clar ist, hernach nimb 1½ seidl safft und 1. ℔ zuckher, setz ihn auf, und lass ihn sieden, biß ein gesulzter tropfen falt, hernach fille ihn in langhalsete gläßl, so ist er frettig.

Kittensafft- und Kitten Wein zumach

Nimb kitten, wisches ab, und reibe sie an einen rieb eysen, truckhe sie auß, wann ausgetruckht sind, so seuche sie noch einmahl durch ein diechl, wann gesichen ist, so schitte den safft in die wohlene säckh, und giesse es so lang auf, biß clar ist, so nimb 1. maaß safft und ½ ℔: weissen zuckher, schitte den zuckher in ein mössiges peckh, und setz ihn auf lass ihn einsieden, biß auf 1. seidl, und deckh ihn zu in sieden, daß er nit staubig wird, her-

nach fülle es in die langhalsete gläsel, und wann kalt
wird, so Verbinde sie, so ist es recht. Den Kitten
wein macht man auch von Kitten, und durch ohne
recht geläutert, nimb 2 mal Von dem Zeüg in
ein messingen Beck, und 1/4 weissen Zücker dar=
ein, so siede es auf, lasse es nur so lang sieden, wie
ein hundert baar ayer, hernach lasse es kalt wer=
den, ist es kalt, so fülle es in die langhalsete
gläsel, und geiss ein wenig Mandl=öhl darauf
und Verbinde es, so ist es fertig.

Ein Hetschepetsch Salsen zu machen

Nimb eine schöne Hetschepetsch Salsen, 5. Vierttling,
und 1. lb Zücker, thue den Zücker in ein messinges
Beck, und 1. Seidl wasser darauf, siede ihn auf,
und lass ihn Versieden, wann er gesotten ist,
so rühre die Hetschepetsch darein, und siede sie
auf, rühre sie allerweil, daß nicht anbrent, lasse
nur einen sud thun, und fülle sie ein,
so ist sie recht, und fertig.

Den Zitteroni einzumachen

Nimb ein Zitteroni, schneide dz gelbe darvon, und schneid rollen darvon, du kannst auch spalten schneid, du kanst auch einen hächlen aber schön lang, dz er nit vill abbricht, thue die rollen in ein frisches wasser, und setz die spalten auch darzue, dz gehächlete aber besonder in ein frisches wasser, lasses 3. tag stehen, alle tag 2. mahl ein frisch wasser auf ein ieden Zitteroni, hernach wans 3. tag gewässert ist, so setz in ein mässiges peckh ein frisches was-
-ser auf, wanns sied, so salze dz wasser, und thue die rollen darein, und die spalten, lasses so lang sieden, biß er sich leicht brechen lasst, und leicht beissen, dz er nit mehr zeich ist, hernach thue ihn in ein frisches wasser, und thue 2. mall frisches wasser geben, und lass ihn so lang darinn, biß er kalt ist hernach lege die rollen in ein glass, und die spalten auch darzue, zu den ge-
-hächleten setze auch in ein peckh ein frisches was-

wasser auf, lass es sieden, wann sieden thuet, so salzes
ein wenig, und thue den gefächten Ziteron darein,
und lass ihn nur einen sudt auf thuen, hernach
schitte ihn auf ein sibl, und schitte ihn gleich an ein
frisches wasser, und wässere ihn 2. mahl ab, und
lasse ihn so lang darinen, bis er kalt ist, dar-
nach fille ihn in die gläser, hernach nimb 1. oder
2. ℔: zuckher, darnach du vill Ziteron hast,
auf 1. ℔: zuckher 1. seidl wasser, du muest
ein schönen weissen zuckher nemben, setze ihn
auf, und lasse ihn nur so lang sieden, bis er sich
zersied, wann er zersoden ist, so schitte ihn
in einen weidling, und lass ihn kalt werden, ist er
kalt, so schitt ihn auf den Zitteroni, und thue
ein glas scheiben darauf, und einen stein, lasse
es einen tag stehen, den andern tag seuche die
suppen wider herunter in ein mössiges speckh
und lege ein stuckhzuckher darein, lass ihn

Verspieden, wann er gerosten ist, so schitte
ihn in einen weidling, und lass ihn kalt werden,
wann er kalt ist, so schitte ihn wider darauf, und du
muest so offt machen, biss er gepulzt ist, aber
in anfang muest ihn über einen tag nicht stehen
lassen, sondern den andern tag gleich sieden, sonsten
wird er zäch, du kannst ihn roth färben mit
dornesoll, du muest gleich in anfang die suppen
färben, so ist er recht, und fertig.

Der Märgeränten safft zu machen

Nimb saure Märgäranten äpffel, lass sie
auf, und truckhe sie durch ein doppletes tuechauf
wann sie ausgetruckht sind, so schitte den safft
in einen seuch sackh, und schitte ihn so offt auf,
biss er clar ist, wann er clar ist, so nimb 1 ½ ℔
seidl safft und 1 ℔ zuckher darein, welcher weis ist
thue in ein messiges peckh, lass ihn gepulzt sieden,
hernach fille ihn in langhalste gläsl. fertig.

Veigl safft zu machen.

Nimb schenen Veigl, zupfe das weisse darvon, stosse
ihn in einen steinern Mörser, hernach wege 16.
loth von den gestossenen Veigl, thue es in einen
Erdenen Engl. und seye in einen mössingen pfändl
ein seidl wasser auf, und lasse sieden, wann es sied
thuet, so schidte es auf den Veigl, rühre es umb
und zu deckhe es zue, und lasse es über nacht steh.
den 2.ten tag truckhe ihn durch ein saubers tuech
auf, so lang ein tropfen darinen ist, hernach schiebe
ihn in ein tieffe zum schiessel nimb 1. lb: zuckher
stosse dizen, und thue ienen auch darein, seye ihn
auf das feuer, und lass ihn sieden, biss das einge-
pulzter tropfen fallet, hernach nimbe ihn von feuer
hinweg, und fülle selben in die gläsl und giesse ein
wenig Mandl öl darauf, und verbinde ihn. so ist
er fertig. den Veigl safft mit essig macht man
auch so, ausser anstatt des wasser nimbt man

ein abgezogenen essig, und giesset jenen sieden,
den auf den gestossenen Veigl, und macht ihm auch
also wie den anderen.

Den Pferschen blüe safft zu machen

Nimb schöne Pferschen blüe, die sein frisch seyn,
stosse sie in einen stainernen Mörser und
wege 18. loth von den gestossenen in ein erdenes
dägl, und nimb 1. seidl Wasser in ein nössiges
pfändl und lass es sieden, und wann es sieden
thuet, so schütte es auf das gestossene, deckhe es zu,
und lass es über nacht stehen, den anden tag truckhe
es auß, und bittere es durch einen Wollenen
sackh, und stosse 1. ℔: zuckher, und thue ihm
in ein zinnerne schissel, und giesse den safft
darauf und setze ihn auf, lasse ihn sieden, bis
ein gesulzter tropfen fallt, hernach fille ihn in
die glässel, so ist er fertig, und ein Mandl
öhl darauf, und verbinde selben.

Die Lemony Sultz zu machen.

Mann nimbt ein seidt saubern gesichenen Lemony
safft, und ain seidt süesse guette milch, und ½ guetten
alten Wein, und ½ frisches brun wasser und 1 ℔
schön weissen zuckher, mach lautter kleine stückhl dar-
aus, und auch ins häffen gethann, rühre es so lang mit
dem löffel, bis der zuckher zergangen ist, fülle es
in die Wohlene säckh, und lass durchlauffen, wans nit
klar wird, so gieß nur wider darauff, so lang und
vill, biß er klar durchlaufft, nimb 1 viertlinig
haussen bladeren, und wasch etlichmahl mit frischen
wasser, von erstem mit heissen, hernach erst wider
etlichmahl mit frischen, thue es hernach in 2 zienen
schissel, giess wasser darauf, aber nit gar vill, bey
einen gleich, das es zergehen khann, auff der gluett,
hernach seuch es durch ein saubers tuech, wan die
sultz durchgeloffen, so thue es in dem weidling giess
du kannst allerhand farben mach, auch allerley
geschmach, ausser die du färbst muss ein

wenig mehr hausenblader nehmen, als in die
andere, du muest fein die hausen blader ab-
theilen, das in einen weidling vill kombt, und in
den andern wenig, zu kommen auf das eyss gesetzt.
und auf das eyss gesetzt, und aufgericht, wie man wil
so ist es fertig.

Die Rummel-Sultz zumachen

auf ein schiessl.

Nimb 1½ lb. schönen zuckher, gies darauf 6 seidl
guetten Wein, nimb 2 Limony, schneid sie zu
4. theill mit sambt der schäller, thue es zusammen,
in ein peckh, lass sieden ein halb viertl stundt,
hernach nimb zimeth, Muschiatblüh, und ein wenig
saffran in ein fezl, lass ein wenig daran sieden,
nimb ain ayr clar, und ein wenig wasser daran,
schlags wohl ab, gies auch in das peckh, und lass
noch ein wenig sieden, hernach seyds weckh, das
fezl mit dem gewürz muest darvon thuen,
fille es in den wollenen sackh, lass es solang
durchlauffen, biss es schon clar wird, du

muest es so lang auff der gluett pfann auff einer
kleinen gluett stehen lassen, sonst lauff es dir
nit durch zu diser zeit, und allzeit warmer an-
gossen, sonst lauff es dir nit durch zu diser, wann
es alle clar durchgelossen ist, nimb 1. Viertting ge-
schnidene hausen blader, wasch schön sauber, nimbs
in ein pfändl, giess wenig mehr, oß 1. seidl wasser
daran, lass auff einen kleinen gluettl sieden,
so lang biß zersoden ist, hernach in die durchge-
schlagene loffene Sulz, färb blau oder roth, wie
du es willst, in die weisse gehören ganze abge-
zogene mandl darein, wann du wilst, wo nicht
so last manns also, die hausen blader theile nach ge-
dunckhen ab in ein ieden weidling, darnach setz
es auff ein eyss, das hart würd, darnach richte
es auff ein schlissel, wie du wilst, so ist es fertig
anstatt des essig kann mann Lemonysafft
nehmen

Ein Zuckher Pönnath zu machen

Nimb 1. ℔. von schen und weissesten zuckher,
so zuebekhomen ist, giess 1. seidl wasser darauf,
lass ihn über nacht weickhen, den anden tag nimb
von dem geweckhten zuckher in ein Pönnathpfändl
sey ihn auf das feuer, lass ihn dückhlich sieden,
und wann er anfangt dickh zu sieden, so probir
ihn in einen frisch wasser, wann er in dem wasser
kracht, und immer zwischen den zenten kleben
bleibt, so ist er recht gesoden, truckhe 3. tropfen
Lemony safft darein, hernach nimb Mandl und
reibe den Marmelstein darmit, giesse den
zersodenen zuckher auf den Stain, nimb alsdann
ein messer, und schlage den zuckher mit dem messer
und bisser immer fliesset, alsdann nimb in die
hand, und ziehe ihn subtil, du musst geschwind
mit dem ziehen seyn, sonsten wieder gleich
hardt, und nit schön weis, wann du aber

ihn wilst gefärbt machen, so muest ihn nur ein wenig
überziehen, und alsdann den pembsel in die farb ein-
duncken und den Pinnath in den ziehen anstreichen,
und ihn färben, wie es dir beliebt. wanst ihn aber
in die Mödl wilst trucken, weillen er noch zimbl-
warm ist, hernach wann schon in die mödl er ge-
truckht ist, so kanst ihn auf runde holz aufwinden,
kannst es auch bleiben lassen, und kanst machen, was
dir beliebig, man macht ihn auch nur gedrächt, und
nicht in die mödl getruckht, du kannst ihn roth von
Dirnsoll färben, blau, und grien von Mischerl,
braun von Schocollate, die Scholate muest durch
ein zuckher Sieb gefähet werden, und auf den Stain,
so der zuckher noch fliesset, gefärbt werden, so braun
dir es beliebt, so ist er recht und fertig.

Schnee zukher zu machen.

Nimb ain ayr Clar auf ein Häller, rühre es
mit einen silbern löffel wohl ab, alsdann nimb

den weis und schönsten zuckher, der aber durch ein
zuckher sib gefähet ist rühre alsdann einen zuckher
unter die ayr clar, aber alzeit nur ein wenig, rühre
so vill zuckher darein, biß der ayr clar und der zuckh
gantz weiß aussiehet, und von leffel ein wenig
hart, oder zäch rindt, rühre es stätts forthauß
einer seithen, alß dann nimb ein bröckhl von
den schönsten und weissesten zuckher, giesse so
vill wasser darauf, daß er zersieden kann in einen
pönnath-pfändt, und lass den zuckher sieden, wie
einen pönath, und probire ihn in einen wasser,
wann er kracht, so nimb alßbald den abgerührten
zuckher, und ayr clar einen silbern leffel voll,
und thue ihn in den gesodenen zuckher, und hebe mit
einem kochleffel anzurühren, und rühre so lang,
biß der zuckher anhebt zu lauffen, od zu steig.
mache von papier vierekhete, od langlete häusl
thue den abgerührten zuckher darein, wan er sich
in den papierenen häusseln paumbt, oder steigt,

so ist er recht, du kanst ihn auch gefärbter machen, als
allein thue den gesodenen Zuckher färben, wann er halben
theilß gesoden ist, als wie der Zuckher Pönnath, sonsten
mache ihn an allem, wie den weiß, wan du wilst, kanst
auch Pistazi klein geschnidene nehmen, wie auch klein ge-
geschnidene eingemachte Hetschepetsch, wie auch roth und
weiß eingemachten Citerony auch klein geschnidene
Mandl, du muest es erst darein werffen, wanst
den Zuckher in die Papierne häussel fillest, nur ein
wenig dorth und da darein gesähet, die Hetschepör
und Citerony müeß ganz trucken seyn, so ist er
recht und fettig. Wan man will, darff man nichts
darein werffen, oder thuen.

Die Marillen, Aggroß, Kitten, zwespen und Äpffel-Dobolett oder gläsernes alle auß ein Manier zumach

Nimb frisches wasser in ein kupfernes Fändl,
wann das wasser siedt, wirff halb geschollte Mar-
illen darein, lass so lang sieden, biß sie weich

werd, hernach thue es aus dem wasser, treibes
durch ein doppletes tuch, hernach nimb wider ein 4.
faches tuch, truckh den safft zum andern mahl durch,
nimb von disem safft 6. loth in ein pfändl, wege 1.
vierling gefähten zuckher auch darzue, rührs unter ein
ander, siedts so lang, biss sie sich gar wohl von pfändl
schellt, gies ein wenig lemoni safft darein, fills
alsdann in die mödl, thues hernach, wanns gestockht
aus dem modlen heraus, trückhers beym offen,
das Aggros-gläserne macht man auch also, wie dise
von den andern früchten, dise zertreibt man also
frischer, und macht es auch, wie dises.

Mandl Koch zu machen, wie auch das Pistazi koch.

Erstl. nimb 2 ℔ Ambrosill Mandl, ziehe es ab,
und stosse es klein, aber nit öhlich, hernach thues
in ein weidling, und 7 vierling klein gestossenen
zuckher darein, und schlag in ein häffen 40 ayr
darunter, 12 ganze, und die ande übrige tödter

giesse es nach und nach hinein, und rühre es 1. gantze Stundt
kanst auch klein geschnidene Lemoni-schälerl hinein thuen
und auch Zitrony geschniden darein, verbuthe den reiff
auswendig und inwendig mit einem teich, und schmiere
den reiff mit butter, und giesse das koch hinein, das koch
muss schön langsamb bach werden, dan es muss 3.
stundt bach, sonsten wird es nit aufgebachen, so macht
mann das Pistazy koch auch.

Ein guette Mändl-Torcten zu machen

Nimbschene Mandl, zieh es ab, und stosse es, thues
aber nit öhlig mach, nimb 2 lb: von deinen mandlen
und 7. viertl: gestossenen zucker, thue den zucker
in einen wendling, und schlage 5. ayrilar dar-
ein, rühr es ein wenig, hernach thue die Mandl
darein, rühre es darunter, und thue auch ein we-
nig ein rotten Zitrony darein schneidt, und Lemo-
ny scheller, thue auf das blättel ein obleth, und richte
die dortten darauf, und umb und umb ein blaues
papier, anstatt den raiff mache ein wasser rysse
und thues darmit bestreich, setze es in die dortten

pfann, und bach es schön gemach so ist es fertig.

Ein aufgetribene Schmalz Sortten.

Nimb 5 Viertting Schmalz, treibs auf ½ stund, darnach nimb 4 ganze ayr, und 6 Tödter, giess 2 mahl darein, rührs wohl ab, darnach nimb 5 Viertl mund mehl, auf ein mudl-predt, und 2 loth zuckher und giess ein wenig salz, darnach thue das abgetribene schmalz in das mehl, und zuckher, und mach ein dach an sey in ein keller, mach ein Sortten, wie du wilst, also muss es gemacht werden.

Das famete Koch von frischen obst zu machen

Nimb Aggros, wasche es auf, und thue es in ein Kindl, seye es auf, lasse es zergehen, und schlag es durch, nimb ½ ℔ durchgeschlagenes, und 1 Viertting zuckher, das ist zusamen 3 Vierting, thue es in ein weidling und rühre es, nimb 7 ayr klar, allemal 2 auf ein deller, schlage es durch ab, biss es nicht rinnen thuet, und nach und nach hinein, rühre es ain Stundt, biss stehen thuet, und thue le-

„mony" schäller darein gewürfelt, schlage 1. ayr clar
ab, bestreiche das aufgerichte, und besähe es mit ge-
„fähten zuckher, und setz es in die Tordten pfannen,
aber oben mehr gluett, als unten, so ist es recht und
schön; also macht man es mit allen frischen Obst, als
wie die Marillen, aber die Hinnpörr werden frisch
durchgeschlag, und die ribesel, aber von salsen kommen
auf 1 ℔: 10. ayr clar, und auch also gemacht.

Ein sehr guttes Zimeth Koch zumach.

Nimb ½ ℔: Butter in ein weidling rühre ihn wol
ab, alsdann schlag nach und nach sieben gantze ayr
und 7. Töcker ab, thue 1. ℔ grob gestossenen
Mandl darein, und 3. Viertl: gefähten zuckher, so
weis als du ihn haben kanst, rühre dises ein gantze Stund
wohl ab, hernach nimb ½ ℔: klein geschnidene Diteronÿ
Pizlwerckh nimb 2. oder 3. loth gefähtes zimeth,
und rühres auch darunter, nimb ein blechene schissel,
schmir solche mit frischen Butter, und stilles ein,
umb den raiff bückhenen Täich, und setz es in

seyt es in die dortten pfann, und bachs gemach, und
langsamb, wann es ein wenig überpach, so mach ein
eyss darüber, wan du wilst, wanst nit wilst, kanst es
bleiben lass.

Ein falsch Pistazy Koch zu machen

Nimb 1½ lb: mandl, stoss es klein, nimb auch
einen Spinnath, stoss ihm auch klein, truckh von dem
Spinnath den safft auf ein zün dälder, lass den safft
auf der glutt eintrückhnen, so bekhombt du safft ein
händl, und wann die mandl stossen thuest, so
nimb von dyer Spinnath farb, und thuest mit dem mandlen
abstossen, das sie denen Pistazy in der farb gleich sehen,
alsdan thue die 1½ lb: gestossene Mandl in einen weis-
-ling, wie 1½ lb: schon weiss gefahten zuckher, rühre
es durch einander wohl ab, nimb 30. Ayr, schlag in
einen hafen durcheinander ab, es müess 21. dödter
und 9. gantze seyn, gies nach und nach in die man-
-del, und zuckher 1½ lb: giess alsdan in ein gepapten räfen
wie du wilst, dem brauch nach alsdan seye es in eine geheizte
pfannen und pach es gemach, fettig.

Brodt Koch zu machen

Nimb 1. ℔ schmalz, treib es wohl ab in einen weid
ling, ein ½ ℔: schene mandl, stoss es rührs unter das schmalz
hernach nimb ein schwarzes brodt, welches nicht dalkhet
ist, so vill als von fünffen rundt, senden die schnoden
austragt, weickh es in einen guetten Wein, wann es
genueg geweickht ist, so truckh es in einen Tuech aus
und zerpresse es rührs auch unter das andere, nach
dem nimb 15. ganze Ayr, und von 5. ein die dödter
zusamben in einen hafen, rührs wohl ab, und giess nach
und nach, so braun du es haben wilst, so vill zimeth
nimbst, und bey einen gleich 3. loth, rührs wohl, hernach
nimb 1. ℔: geslähten zuckher, Lemony schellerl, auch
eingemachten Citroni, schneid es gewürfflet, und rührs
unter das koch, schmir den raiff, und bickh einen daich
unabher, fille das koch hinein, und pach es gemach fertig.

Marillen Koch zu machen mit Mandlen

Nimb 1½ ℔: Mandl, stoss in Mitterergröbe

Und 1. ℔: Marillen sahen, rühres beede unter ein
ander $\frac{1}{4}$ stundt, hernach nimb 14. gantze ayr und
25. dödter, schlag es nach und nach hinein, und
zuckhers nach belieben, und von 2. lemony die
schällert, rühres schon stett forth ein stund lang,
hernach fille es in den koch räffen ein, das er aber guet
verbückht ist, dann die köch rinnen gar geraus, bach
es schon, und sein kill auf guette 2. stund, so ists
fertig.

Mandl koch von frischen Zitero-
ny zumachen

Nimb 1½ ℔: Mandl, ziehe es ab, und lege
es in ein frisches wasser, nimb es hernach, und
stosses, aber nit gar zu klein, wan sie alle gestoss-
sen, thue sie in ein weidling, wie auch 1½ ℔.
zuckher, fein und klein gestossen, alsdann nimb
ein frischen zitroni, so gross du ihn hast, ie gröss
ie besser, hat das koch einen bessern geschmach darvon,
nimb ein zitroni sambt der schelle, reibs an einen
ribeyss, setz in einen mössig beckh ein wasser

auff, und Wannes sieden thuet, so thue den gerubenen Zitroy
in ein Feyl, und leg ihn in dz siedende wasser, und lass so
lang sieden, als ein lehnes paar ayr, hernach thue ihn
gleich in ein kaltes wasser mit sambt dem feyl, wann
er abkheilet ist, trucke dz wasser sauber daruon, dz
kein wasser darbley bleibt, thue ihn zu den mädlen
und zucker, rühre alles durch einander wohl ab, nimb
30. ayr, 21. döder und 9. gantze spridtes ein wenig
durch einander in einen höffen ab, giess nach und nach
in die mandl und zucker, rühres ein gutte stund
umb, dz blättl und räffen schmir es mit einem frisch
butter, verbappe den raiff mit einem Taich, und
schütte dz gerührte koch in den räff, und setze dz koch
in ein gehaizte dorten pfann, bachs fein gemach,
2. stund hat es zu bach, so ist es fertig.

Pischotten Koch zu machen.

Nimb 1. lb. fein zucker, stosse ihn und fähe ihn
thue ihn in ein höffen, schlag 10. ayr daran, aber
sie müessen frisch seyn und 3. löffel wein und

1. leffel wasser, rührs in den häffen 3. stund ab, her-
nach nimb 8. loth gefähten stärckh und 16 loth
mund Mehl, rührs unter einander ab, und thues in dz
gerührte, hernach schmire den röff und dz blättl mit
butter, mach einen teich herumb, und verbappes wohl
schitt dz koch hinein, und bach es in der dortten pfann
gantz gemach, hat wohl ein stund zu bachen, wann es
bach ist, so mach ein eyss, was du für eines wilst
darauff thue pistatzen, setz in die dortten pfann,
lass trinkhen, so ist er fertig.

Gestifftletes Mandl Bacht zumach.

Nimb schöne Mandl, ziehe sie ab, und schneide sie
gestifftlet, nimb einen eingemachten zitrony
rothen und weissen auch eingemachte Pommeranz
schäller, schneide sie alle gewürfflet, nimb von dem
Mandlen 12. loth, und von dem gewürfflten
geschnidenen 4. loth, mische alles unter einander,
nimb 1. viertl. schönen zuckher, und gieß so vill
wasser darauff, dz er zersieden kann, setze

ihauff, las ihn sieden, biß er ein wenig dickh wird, dar-
nach probire ihn in einen frischen wasser, thue einen trop-
fen darein, wann er nicht zergehet, so ist er recht,
und thue einen tropfen auff ein schällerl, und schlinge ihn
weckh, und wann er flieht, so ist er recht, thue ihn von
feuer, und giesse ihn in dz gemischt, und rühre es alles
unter ein and, und thue etlich tropfen lemony safft
darein, und thue auch darein gewürfflet geschnidene
nägl und zimeth, nur so vill, dz es einen geschmachen
bekhombt, und auch langlet geschnidene pistacy darein
nimb obläth, und setz mödt darauff, und fille
es darein ganz fest, und halt mit einen mösser
die fihl nider, und thue die blechene mödt herab,
und setze sie zum offen, lasse es einen halben tag bey
dem offen trückhnen, hernach mach einen rüss dar-
zue, weickh einen tag vorhero einen trogant ein
in ein frisches wasser, und nimb von dem tro-
gant, wie ein nuss gross, thue ihn durch ein feyl
trückhen, und thue von dem schönsten zuckher,
und klein gestossen, und gefähret nach gedunckh

darein; in dem Trogant, und rühre ihn ab, und neye
ihn mit einem frischen wasser, daß daß eyß so thin
wird, wie ein kindts koch, hernach seye daß durch-
gedruckhte noch auf ein Oblath, daß auf zwey Oblat
ist, und bestreiche es in der höhe mit dem eyß,
und seye sie in die dordten pfan, und pach sie,
unten aber muß gar kein gluett seyn, und wann
daß eyß aufgehet, und weiß wird, so seynd sie
fertig, thues heraus, und schneide daß Oblath umb
und umb weckh, so seynd sie fertig.

Schönes gering Zwibachenes brodt zu mach.

Nimb ein häfen, schlage 12. ayr darein, und
nimb 1 ℔ schen wessen zucker, stosse ihn klein, und
fähe ihn, thues in die ayr, rühre es ein halbe stund,
auf einer seithen, hernach nimb 3. viertl. mundmehl
thues darein, rühres immer, müsche es nur darunter,
und ein wenig ein eyß darein, mach von doppleten
papier langlete häsel, auch grosse zum langen,
vernäche die eckh, daß es nit ausrinde, schitte es dar-
ein, und bache es geschwinde, aber daß keine bladern

auf ziehet, wans ausgebachen ist, so thues heraus und thue
das papier weckh, wans nicht gern gehet, so mach das papier
ein wenig nass, so gehet es gar gern, lass es kalt werden,
wans kalt ist, so schneide das kleine über zwerch, und das grosse
nach längst, und lege es auf die dörrten pfann, und
preme es, so ist es fertig und recht.

Das ausgetruckhte Mandl Bächt auf allerley manier zumachen.

Schöne Mandl nimb, ziehe sie ab, stosse sie klein mit
einer ayrclar ab, nimb 1 ℔ fein zuckher, stosse ihn
klein, fähe ihn, thue ihn in ein Pöckh, und thue die 1½ ℔
mandl darein, rühre es unter ein ander, nimb 2 ayr-
clar, und schlage es ab, biss nicht rühren thuet, thuet es
nicht gar darein, und rühre es ab, seye es auf das feuer
und lass es warm werden, wanns warm ist, so seye
es weckh, nimb ein Prockhen heraus auf ein nudl-
bredt, walkhe ihn aus, und truckhe daraus was
du wilst mit einem blechenen modl, du kannst
ihn auch durch ein spritz truckh, und auch
färben roth, mit einem Dornesel, braun

mit Schocollatæ, und auch mit zimet, du kanst
auch auff das durchgetrunckhte pistazÿ thuen, und
auch auff die zelbl salsen streichen, was du aber
mit der salsen machts, das muest du einen halben tag
stehen lassen, und beÿm offen trunckhen, das andere
khanst gleich bachen, und ein wasser eÿss darauff
machen, und in d dorcken pfanne bachen, oben
und unten gluetten, so seÿndts fertig.

Andere Mandl Kräpffel zumachen

Nimb schene Mandl, ziehe sie ab, und stosse sie klein
mit einer aÿr clar ab, nimb auch mandl, schuendts
gestifflet, nimb ½ ℔ gestossenen und gefähten
zuckher, thue ¼ gestossene mandl darein, rühre
es in den zuckher ab, und schlag 2 aÿr clar ab,
thues hinein, seye es auff das feuer, lasse es heiss
werden, und rühre es alle weill umb, das es sich
nit anbrennen thuet, hernach thues weckh von
feuer, und nimb 1 viertl von denen gestiffl-
eten mandlen und rührs darunter, und thue

klein geschnidenen Citroni Rotten und weissen, wie auch ein
gemachten Pomerantzen scheller darein, hernach nimb oblat,
und mache runde kräpffel aber hübsch hoch, und besäche sie
mit zuckher, bache sie in einer dordten pfann oben und
unden gluett, doch oben mehr als unten, so ists recht
wanns bachen seynd, schneid das oblath nub und nub weckh.

Nunen Letzeltel von Mandlen.

Nimb Mandl, ziege sie ab, und stosse sie klein, her-
nach nimb ein viertl: zuckher stoss ihn klein, und
fähe ihn, thue ihn in einen weidling, und schlag ein
ayr clar darein, und rühr ihn ein wenig, nimb
von dem gestossenen mandlen 1. viertl: und rühr
ihn darunter, und klein geschnidenen rothen und
weissen Citroni, mache allerhand farben darauf,
und sey auf ein oblath, und mach ein eyss dar-
auf, nimb ein feinen zuckher, und stoss ihn klein,
und fähe ihn, thue ihn in einen weidling, und neze
ihn mit einem wasser, so thin, wie ein Thinnes
kindts koch, und seyes in die dordten pfann, und
bache sie, oben und unten gluett, so ist fertlich

Die Bauren Krapffen von mund mehl Tach zumachen.

Nimb ein häffen, und schlage 2 ganze ayr darein, und 2 dörter, und leffel wein, und 1 leffel wasser und ½ ℔ fein gestossen und gefähten zuckher, rühre ihn ½ stundt auf einer seiden, nimb ½ ℔ mandl, ziehe sie ab, schneid sie brockhet, und breune sie in einer dordten pfann, wans ½ stundt gerührt ist, so nimb 12 loth mundmehl, thues in dz gerührt, und die mandl darein, und thues nit mehr rühren, sondern nur unter einand, und auch ein Muschiatnuss geschniden, auch darein, nimb ein oblath, und thue Kräpffel darauf hübsch hochmach, dan sie rinnen so gern auseinander, besahe sie mit zuckher, und seye sie in ein dordten pfan, und bache sie oben und unten gluett, ausser oben mehr als unten fertig

Aufgegangenen Spritzen Tach von Schocolate zumach.

Nimb Schocolate, schabe sie, und fähe sie, nimb ½ ℔: gestossen: und gefähten zuckher, und 4 loth. Schocolate nimb ein eingewäckhten

trogant, truckh ihn durch ein fezl, und nimb ein Nues
gross, treib ihn unter die Schololate, und schlag 2 äyr
clar ab, müsche alles unter ein ander, und auch ein wenig
ein nägl geist, und mach es mit der handt unter einander
ab, das er so dickh wird, als wie ein mudl täch, hernach truckhe
ihn durch die spritzen, und mach zieratten daraus, wie du wilt,
und seze sie in die tordten pfan, und bache sie, aber oben
mehr gluett, als unten, so seynd sie fertig.

Die Keyßer Leyeltel zu machen.

Nimb ein halb pfundt Mandl, ziehe sie, und hackhe sie
so klein, als du kannst, nimb 1/2 ℔ zuckher, stosse und
fähe ihn, thue die Mandl darein, und 4. loth zerribenen
Nierenberger Leyelten auch darein, und klein geschnidenes
gewürz darein, rühre es unter einander ab, schlag ein gantzes
äyr darein, und rühre es unter einander, und wann es
noch zu fest ist, so giesse noch ein halbetes äyr darein,
nimb ein oblath, und mache bäzel darauf, du kannst
auch eine austrinckhen mit blechenen Modl, und seze sie
zum offen, und lass es einen halben tag trinckhnen,
hernach mache ein eys, nimb ein wenig gefähten zuckher
und giesse ein wasser darauf, das so thin wird, als ein

thuns kindtskoch, hernach streiche die Legeltlin d höche
mit dem eyss, und seye sie in der Tordren pfann, und
bache sie, aber oben und unten gluett, wanns bachen seyn,
so thues heraus, und schneide das oblath weckh, so seyn fertig

Aufgegangene Busserl und zuch zumach

Nimb ein hafen, und schlage 2 ayr clar darein, nimb ein
zuckher, so fein du ihn halben kannst, und stosse ihn klein
und fähe ihn, rühre die ayrclar in den hafferl, und
thue so vill zuckher darein, das ein täch daraus wird, das
man ihn greiffen kann, und rühre ihn ein wenig, und thue
ein pomerängen geist darein, und theill ihn ab, einen
färb roth mit dornesoll, dem andern braun mit Schocolate
und den anden weis, wie er von sich ist, du kannst
ihn durch die spritzen truckhen, und daraus machen
was du wilst, und runde busserl mache, und das
blättl mit wachs schmieren, sonst gangen sie nicht
herunter, bachs geschwindt, so gangen sie auf, oben
mehr gluett als unten, so seyn sie recht.

Mandel Maultaschen zu machen.

Nimb 1. viertl: Mehl auf ein nudl-bredt, schneid

1. Viertl. frischen butter bröckhl weis darunter, hernach schlag 4. ayr dödter darein, wie auch 2. löffel voll wein, und mach ihn mit nudl-walcher an, schlag ihn 5. od. 6. mahl, hernach walche kleine viereckhte fleckhl daraus. so dinn als du kanst, richt die füll zu dessen taich, nimb $\frac{1}{4}$ Mandl, stosse sie mit einer gantzen ayr clar ab, daß sie gantz klein seynd, hernach thues in einen weid-ling, wege $\frac{1}{4}$ zuckher darzue, und schlag vier gantze ayr darein, und rührs so lang, bis es gantz dickhlet wird, hernach fille ein löffel voll in ein fleckhl, lege es über eckh zusamben, hernach bach es in einer Tordten pfan, oben mehr gluett als unten fertig.

Hobelschätten zu machen.

Nimb schöne Mandl, ziehe sie ab, stosse sie mit einer ayr clar ab, nimb einen feinen zuckher, stosse ihn und fähe ihn, nimb $\frac{1}{4}$ von denen gestossenen mandlen und $\frac{3}{4}$ von den gefähten zuckher, thue den zuckher in einen weidling und 3. ayr clar in den zuckher, rühre den zuckher mit der ayr clar ab, und wann er abgerührt ist, so thue die Mandl darein, und rühre es ab, und

und gefähten zuckher, und 3. ayrclar darein, und
rühres unter einander, und ein wenig an einer Rib,
eyssen gerübene Lemony schällerl darein, theile den
Taich ab, einen kannst roth färben mit Allkernus
safft, den andern braun mit Schocollate, einen grien
nimbt man anstatt den Mandlen Pistayi, und macht
nur dz drittel so vill an, als den andern, und nimbt
ein dorden plättel, dz ganz sauber, und streicht man
2. finger bratte sträff auf, einen ieden von einer
anden farb eine nach dem anden, biß dz blättel voll ist,
aber nur messer rückhen dickh, nimb in einen zuckher=
süb ein zuckher, und überfähe dz angestrichene, und
bache es in der höhe mehr als unten, wans bachen
ist, so thues heraus, und nimb ein hackh messer, und
thues über zwerg wie die färben drey schnidt dar=
über machen, und nimb dz hackhmesser, und fahr dar=
unter, und schiebe es mit dem hackhmesser her=
unter, und nimb ein messer und thues gemach
herunter, und loss es kalt werden, wans kalt
ist, so richte es auf, du kannst es aufrichten, wie
du wilst, so ist es hernach fertig.

Den grösten Königl zu machen

Nimb 1. loth Romanischen ausgeglaubten Königl, alsdan
nimb 4. loth zuckher in ein messiges pockh, und giesse so
vill wasser darauff, das er zersiedt khan, wan er ge-
sodem ist, so thue den Königl darein, und rühre un-
aussetzlich nub, bis das er stirmbt, und wann er
gestorben ist, so lasst man ihn so lang auff dem feuer steh,
biss das der Königl an dem zuckher klebt, so ist er
nochmahlen fertig, alsdan nimb ein blechenes reiterl
schitte dem grösten Königl darein, und reither die
brösel sauber darvon, zerreib die grossen brockhen
doch aber, das der zuckher von Königl nit herunter kombt,
die brösel kannst wid zu frischen zuckher nemmen,
und mach, wie zum ersten, so ist er fertig.

Gröste Mändl zu machen

Nimb klein gestossenen weissen zuckher, 6. loth in ein
messiges pfändl, und 4. loth ausgeglaubte Mandl
darein, und so vill wasser darauff, das der zuckher
zergehen khann, setze sie auff, und rühre sie alle weill

lass so lang sieden, biß der zuckher stirbt, wan er gestorben
ist, so lasses noch ein wenig auff der gluett, daß der zuckher
an dem Mandlen kleppen bleibt, gib aber achtung, das
der zuckher an den pfändl nit anbrendt, sonsten wirdt er
schwarz, wan der zuckher an dem Mandlen klebt, so schütte
auff ein blächenes dillen, und lasses kalt werden, zer-
truckhe die grosse brockhen, und glaube die bröselher-
aus, so seyndts fertig.

Die grienen Marillen einzumachen

Nimb schön grosse Marillen die unzeitig seynd, pro-
biere es mit einer Spönnack das kein kern nicht
haben, und schelles in ein frisch wasser, seye in einer
kupfernen pfann ein frisch wasser auff, wan das
wasser siedet, so würff geschelte Marillen darein,
so vill du auff ein mahl überbrennen khanst, lass so lang
sieden, biß ganz weich seynd, hebes von feuer weg,
schreckhes mit einem frischen wasser, aber das nit zu
weich werdt, hernach teckhes zue lass über nacht
stehen in der kupfernen pfannen, den andern tag wegen

-ſtt: zuckher in ein pecken, gieß darauf 1 seidl
wasser, setz aufs feuer, laß einen zersieden, her-
nach seige die Marillen von Wasser ab, und thue Mari-
illen darein, souill alß da schwimmen können, laß
solang sieden, gleichwie ein Lennespaar ayr, hebes
von feuer weg, schittes in einen weidling, laß über
nacht stehen, den andern tag schitte es auf ein reitterl,
damit du suppen durchlauffet, hernach nimbe die
suppen seige sie durch in ein beckh, setze aufs feuer,
thue die Marillen darein, laß solang sieden, bis
ein gesulzter tropffen fallet, hebe es von feuer weg,
schitte es in einen weidling, laß über nacht stehen,
den anderen tag schitts wider auf die reitter
heraus, daß die suppen durchlauffe, hernach nimb
die suppen seuches durch ein seuch tuech in ein mös-
siges pfändl, setz es aufs feuer, laß sieden bis
ein gesulzter tropffen fallt, hebes von feuer weckh,
lege die Marillen in ein grienes glaß souill, damit d
boden beleget iß, schitte ein wenig von d suppen dar-
auf, steche die blattern mit einem messer auf, und
also richtes ein, biß das glaß voll iß, laß über

nacht stehen, den andern tag nimbs die übergebliebene suppen
siedts gesulzt, und begiess die glösslein darmit, fertig.

Die Plamensche zu machen.

Nimb 4. Kälber füess, schneidts unten auf, waschsauber,
und thues in ein häfen, das man glaubt, es seye gross
genug, giess voll mit wasser an, deckhts zu, setzes zum
feuer, lass sieden, so lang biss sie ganz weich seynd, man
mues nicht salzen, wan sie ganz weich seynd, so schütte
die suppen herab in einen gleichweitten weidling, stelle
es in den keller, das es hartt wird, hernach schneidte in
der höche das faiste weckh, aber nit dickh, nur so vill
als vonnöth ist, wege von der abgebuzten sulz 3.
viertling, in ein beckh 1. loth ganz zimet, von einer
halben Lemon die scheller, und 1/2 lb: zuckher
zusamen in das beckh, setzs auf's feuer, lass so lang
sieden, wie ein Lennes paar äye, unter dessen
zieh 1/4 und 10. bittere Mandl ab, stoss klein,
giess mit Milich, das sie nit öchlich seyn, thue die ge-
stossene Mandl in ein Weidling, nimb 1. maass
obere Milich, giess nach und nach in die Mandl

geschnittene Lemoni schöllerl, sey es auf ein gluett, rühr
aber alleweill umb, auf dz nit anbrent, lass nur
so lang auf der gluett, biß das der butter, und
zuckher recht daran zergehet, auch wohl warm
wird. wans du es ansuerlicht wilst haben, so trinckhe
Lemoni safft daran, und gibs warm auf die Tafel

Das Butter Koch zu machen

Nimb ½ ℔: süessen butter, treib ihn wohl ab, her-
nach nimb 4. loth Ambrosin Mandl, ziehe sie ab, und
stoss sie gantz klein, dz aber nit öellich werden.
und rühres unter den butter, sie müessen so klein sein,
dz mans nit darinen spühren thuet, hernach schlage
zwey gantze ayr daran eines nach dem andern, und
18. döder nach ein and, rühre es 1. gantze stundt,
wans ein stundt gerühret ist, so zuckhere nach deinem
belieben, schmire dz blättel, und verbappe den
raiff, schütte es darein, und bach es oben mehr
gluett als unten, so ist es fertig

Guette gerben Krapfen zu machen

Nimb schenes mundtmehl, seye es auf dem offen,
das es trückhern thuett, hernach fähe es durch ein
hörnes Dib, und wege ½ ℔: in einen weid-
-ling, und salze es ein wenig, hernach nimb 6.
ayr dötter in ein häfferl, und ein viertl seidl
abgewässerte gerben darein, die mues 2. täg
wässern, und das wasser sauber daruon gesingen,
und dise genohmen, und ein viertl seidl süesse
milch darein, die mues warmb werden, und
darein geschittet, aber nit zu heisse, und 4. loth
süess butter, den lasset man ganz gemach
zerschleüchen, und güesset ihm auch in die ayr,
aber ganz gemach, damit das treibe und sauere
nit darein khombt, hernach rührs vater einand,
und schütte es auf einmahl in das mehl, und
mache einen teig darmit an, aber zähre
ihn nit vill ab, thue ihn auf ein nudlbrett

und würche ihn mit der handt ein wenig ab, daß er
glatt wird, aber thue ihn nit vill mehligen, hernach
stiche ihn mit dem gröbisten modl auß, und lege
ihn auf ein warmes tüechl, und teckhe es mit einem
warmen tüechl zue, damit es nit kalt werden, und
kein hart rinden bekhommen, lass es gehen, und seye
in einer Rein ein schmalz auf, aber nit gar
zue vill, sonst bekhomen sie keine Räffel, wan
das schmalz warm ist, aber nit gar zu haiß,
und wan die krapffen genug gangen seynd, so
lege sie in das schmalz, und deckhe sie zue,
aber lege nit zu vill ein, damit es nit an ein
ander stoss, und lass es gemach bachen, wann sie
unten her braun werden, so kehre sie umb,
und darffest es nit mehr zuedeckhen, wans auf
der ander seithen auch braun seynd, so thue sie
heraus, und bloss sie ab, so seyndt sie fertig.
Und müessen schöne Räffel haben, so macht
manns alle, mithin seyndts fertig.

Schöne Kitten Spalten einzumachen

Nimb schöne Tyroller Kitten, wische sie ab, und thue sie
ein Haffen, schütte ein frisches wasser darauf, und setze
es zum feuer, deckh sie mit einem erdenen Däller zu,
daß das wasser über daß Däller gehet, und rühre es alle weill
umb, wann weich werden, daß man greiffen khan, so thue
herausen ein weidling, deckh sie zu, und schelle sie
schneid sie hernach spalten weiß, nimb 1 ½ ℔ weiß
zuckher, und giess darauf 1 ½ seidl wasser in ein
mössiges peckh, setz ihn auf, und lass ihn zersieden,
wann er zersoden ist, so wege 1 ℔ spalten, thue
darein, und lass sieden, biß ein gesulzter tropffen
fallt, wann es gesulzt seynd, so schaue, ob eine
ausgesodten seynde, die ausgesodene lege in
einen weidling, und die nicht ausgesodene
stupffe mit einem hölzernen spällerl ein-
wendig, und giesse noch ein wenig wasser
darauf, lass sie aussieden, und wan ein ge-
sulzter tropffen fallet, so schaue ob alle

klein, nimb 1 ℔: fein zuckher, giess wuill wasser
darauf, das er zerschoben khann, lass ihn sieden
biss er ein wenig dickh wird, hernach probiere
ihn, nimb ein tropffen auf ein schällerl, und schling
ihn weckh, wan er fliecht, so ist er recht, nimb
1½ ℔: gestossene Mandl thues darein, lass
unter dem feuer recht unter einander warm
werden, hernach sez von feuer, und lass es
kalt werden, wanns kalt ist, so rühr ein ganze
ayr und 2 Tödter darein, und eingeschnidene
Muschatnuss darein, rührs alles unter ein
ander, nimb ein Oblath, und thue bäyel dar-
auf, und richts hübsch in die höhe, nimb ge-
schnidene Langlet eingemachte weisse Citronen
und thues auf die Kräpffel etlich streiffel
und etlich halbete Mandl, und sez sie zum
offen, lass einen halben tag trinkhnen,
hernach mach ein eyss, nimb von den
schönsten gefähten weissesten zuckher

und stosse ihn klein, thue ihn in ein weindling,
und giessend wasser, mach es, daß es wie ein
dickhs kindts koch ist, hernach bestreich die kräpfen
in der höhe, und seye sie in die Gordten pfann
bach sie oben und unten, wann das schon in die
höhe gehet, so seynd sie fertig, thue heraus
und schneide das oblath umb und umb weckh, so
seynd völlig fertig.

Die grüenen Mandel-Kern einzumachen

Nimb eine halbe Wein und 4. halb Wasser
zusamben in ein kupferne pfann, seye es auff das
feuer, wans siedt, so heb es weckh von feuer,
würff 3. handtvoll aschen darein, lass seyen
hernach seuche es von aschen herab, und werffe
Mandl kern darein, seye es auff das feuer, lass
sieden, biß das die haud herabgehet, hebes von
feuer herab, und fuge die haud schon sauber

in einen Weidling, Und also mache 2. od. 3
mahl, aber das 3. te mahl lass sieden, biss ein
gesulzter tropfen fallet, giess wider in ein
weidling, lass über nacht stehen, die Mandl-
kern suppen wird sehr braun seyn, So macht man
ein aggros suppen, 1. ℔. zuckher in ein Beckhen
1. seidl Wasser daran, lass gersieden, hernach
nimb ½ ℔. aggros, die nit ausgelest seynd, nur
der stingl, und oben der pozen mars abgepu-
zet seyn, thues in ein zuckher hin ein, und lass
sieden, biss weich werden, giess auf ein reidter
heraus, seuche die suppen durch ein tuch, seyen
messigen pfaindl eine auf, lass gesulzt werden
und sieden, thue Mandl darein, lass ein sudt
mit überthuen, und also richte es ein in die grüene
gläselein, lass 2. oder 3. tag stehen, hernach
begiess, nimb ein gesuchene Aggros Suppen sieden
gesulzt, und begiess darmit, so seyndts fettig

Ein guette dortten zu machen.

Nimb erstlich 1 ℔ schmalz, treibs wohl ab,
nimb 1 ℔ Mandl, rühres unterein ander, nimb
1 ℔ Mundmehl, und 9 ganze Ayr, rühres
wohl unterein ander ab, und mach ein dortten
bachs geschwindt, und hey die Pfann wohl
so ist es recht, und fertig &c &c &c

Ende