R 394/III

Bibliothek Bezirksrat

Den Wesen Plantz fürweis.

Erstlich nimb jhen ausszeyg ybrüben sandrach „6. Loth, zwasch
jhen rüss rinte Lohg, rudlich riegl, aber alle zuet müss re
in der Lang, ein Stund ausstehn, dar nach gemassen zünd
und wan re ein „6. mahl in Lang ygstanden und gemassen
Dirdt im auch in ein „3. Morn zwasser, alle zuch ein Stund,
und nidre mitt zwischen wasser gerwaschen esst, dirb er schön
weiss und durch sichtig ist, alsdan, zuchere jhn esst in ein
Reinen Tuch, dass jhn Nindt fallen durch ein Zuber Sibel
Nimb ein Glesern Glasschen Ygss dem sandrach „6. Loth dar ein,
und ein Viertel Pinytel vinum auch „2. Loth Venecianischen
Zeug esst, halte dass Glasschl über ein Liecht dass es schön warm
dirb warm ein sandrach unter sicht nimb aber zum öfftern Fündt
de mit dz Glass nicht zu springt es muss auch ein Lappt darauff
gehn etwan warm sicht du dz Glass zu springt gwan dass Glass
muss kühl sein ... ein 2. oder „3. Stehre ... zu" wan es schön
zergangen ist Reibts durch ein Tüchl und seb auff Verbuchts gest
das nicht verbraucht, du kanst du Zeug unter oder zu weilen
umbrühren es Hilft gleich, nimb wan es rennig, so zündt dir zu-
„rück entsteht, nimb man aber Tüchl sicht dar zu rümmt es da,
„ständigen und streicht nicht ist auch als eins Lebder gstrichs
nicht Dick oder aber nach dem Dicken dar ein gestern zündt,
wan nun der Spiritus vinum mitt dem Pulverach recht Dick,
streich als du die Bilder mit einem zich Pensel darzu
Je öffters das gans über streich je glantzbarer es zündt Je dicht
es gerberig je esst es die Bilder über streicht zuweilen so esst
einmal über Zuchere Die Bilder.

Eine Neue Manier wie man Gepratte Rant zu Bildern aber vihl Verfertigen soll.

1. Papier presst Schwarz aber weiss, nim aber Liecht, welches man zu einen Hirt-Knaben anstatt abbrönn, und so Liecht anstatt der auff gerissnen Thür, damit es wohl verwahrt kan werden: dass zwar so lang, bis es einen Kasse gleich sye;

2. Thuet man den Kasse unter dessen nicht man q: s: wasserbrich, zu Essen ein Mischel, und so lang schon schabet bis die Kasse Merklich fest werde;

3. Nachdem die Kasse Kalt worden nimbt man das Zerlapene Papier und Mischet es mit der Kasse dessen misse q: s: sein, das ist dirt man Merket das, dass Zerlassene Papier mit disem wesst durch ein ander getrieben sye;

4. Das Zugerissne Papier soll mit allen fleiss mit einen Kriegel oder eysnen hammer abgetrieben und gebleyet werden, damit stein und Knollen Thuet das, das Papier und Kasse rein, und eindt werde: dass nachmahls Keine Lucken zu machen seyn;

5. Thue man diese preparirte materiam in die Model streichs, soll das fundament entweder zerissne geldt aber Silber Klein Papier in etwas bestrichen mit einem schwamm, gleychsig ein gedrucket werden;

6. Nimbt man die preparirte Materi und trucket nach und nach applicirt, und fein gleychsig mit fingern alle Zierath und figuren ausgetheilet, endlich mit einen Kleinen Kriegel ybergriegelt;

7. Also Lasset man es gemach in der warme trucknen so lang bis es sich selbsten trucken wurdt, Disi gleich zum ausstellen will;

8. Nach dem bleiben soll im Model Kein Holtz verhanden sein es mag verbrent und geschmiesset sein, und die ausgetrucknete figur (die nach in etwas feicht sein soll) mit gleycher zuruck netto fest an Nagelen und also völlig trucken lassen;

Köstliche Wiesican zu machen von der Velizen

Nimb 8. Mass Brandtwein. Ist allen vorabgehen. die distilirten in einem Kreutzrich Krüeter so nach nimb diese nachfolgende Stuck darzu.

Alls Rommarin pflantzen ..... ℔. loth.
Spanische Camillen blumen ..... ℔. handvoll.
Kreuss münz ..... ℔. handvoll.
Fenigel Kraut ..... 6. gemtl.
Anis Kraut ..... 6. gemtl.
Thimel Kraut ..... ℔. gemtl.
Lauer ..... ℔. gemtl.
Zitwerbet pfeffer ..... ℔. gemtl.
Zimeth ..... 6. gemtl.
Weissen Weinrauch ..... ℔. gemtl.
Muscatbet nuss ..... ℔. gemtl.
Salve ..... ℔. handvoll.
Ysop ..... ℔. handvoll.
Wermbel Kraut ..... ℔. handvoll.

Alls den nehme die stricke alle zerschneide ob mosst nidt zu stosse ob nidt thue ob in ein gross Kremasters geschirr. nidt giesse diese 8. Mass Brandtwein darauff nidt lasse ob 24. stund oder auch Lenger stehen. Hernach den ob in ein Kessele Kupffe Lind und thülens. Hernach nimb zwey Mass Krisswasser in ein stein oder Kein Messigen Kfaum nach ob stehet der zu ein halb stund Kuhen. oder auch mehrer nachdem man ob dis haben will nidt lass ob gutt Kalt den Hernacher giesse ob Kutter die Brandtwein welcher ihm mit dem Species abgebrendt ist ob Kalt ob wirdt. nach bleiben man ob dirs haben will. Nutzgiesse ob gutt durch ein ander, Hernacher Kaufs ihm auch nach bleiben die farb Gelb.

Wacker Herendel Brandtwein, Von der Heliza Gräffin Von Erettenberg die fürtrefflichste.

Man nimbt auff ein Kandt, die Erstandgebogen Brandtweins 2. th: Anneis. 2. th: gerieb Herendel ein Halbes achtel schön Honigwachs, alle diese species erstlich zerstossen, und in den gemeldten Brandtwein. Und in ein Gläsel Vessel zu setzen. und erstlich Verdeckten das die Essig nicht treibt. Es muss 4. wochen stehen und alle tag ein mahl rühren, darnach seihet man ab, die in andern Brandtwein die von ihne Behalten allein, den andern zeucht man wieder ab gleichen Brandtwein. Nimbt den Kerbel Wasser magen. Der mit Kerbel treibt wächtig die Grind ist gutt, der die Collica Brandtwein allein in Leib. und Glaß ist allezeith nüchtern macht. den auff gessen. Trinken muss über einen finger hoch voll nicht höher stehe dem Glass. die Brandt Gut mit Gelbe Gürtelwurz in den augen als die Brodt.

Wie man die Jungfer möglich macht von der Heiligen Brandtwein Gibus Gertrein.

Nimb ein Seidl gebrannten Brandtwein, und anderthalb Pfund Frauen Flachs Kleine Zerstossen, und in den Brandtwein Jeden, in ein Glass, als den andern samen aber an einen Gesse Frodt glatt stehen Lassen, Bitss wie ein Rubin wurdt. Wer nach essen nun so Brauchen will, genehmen ein paar Löffel voll nüchtern ohne wasser aber mittag etwas Wasser 3. oder 4. Stunden gehen und sich der mit abgewischt.

Wann der Wein die farb verlohren und den gusto
wen die farb Nimbt schwarze Thür müllich, in einen 10. ßmer
1½ Mss. Und wenn gusto in einen 10. ßmer 1. mss
Kaufen erkichen den gelben sein gutt, und presse ihne
zu mest, und thue das mest unter die Müllich. als den
gipsse in das Fas, lege mit den stein die farb und
auch den gusto.

Das den stein die farb nicht verliehret, wenn ein Fas
Jeden gezeichnet wird, Nimb ein stimer
Dichel lege es auf den grund und setzt das dichel Fülle
Ihne Zeitungs Papier, und lege einen grünen zweigen
von nuss der Linden auch darauf die asche, alsdann thue
den stein gegen gehen darauf die letzte Mss

Das Faser Carl Wasser.

Schwartzen Thür	6. Handvoll.
Schwartzen alten	3. Handvoll.
Mellissen	4. Handvoll.
Weisse rosen	4. Handvoll.
rothe rosen	4. Handvoll.
Majoran	4. Handvoll.
Laubt laubt der Thür under dellen	6. Handvoll.
roter Nägel	4. Handvoll.
Feldraute	4. Handvoll.
Gelben spiegel	4. Handvoll.

Wie obermel alle Stein gesatzt.

Steinerly Vögel	4. Loth.
Zimmerly	8. Loth.
Muscatnuss Blüe	3. Loth.

Zucker . . . . . 6 Loth.
Zucker . . . . . 2 Loth.

Das gerührte [illegible] in eine [illegible] Schüssel thun,
[illegible] Eyer auf [illegible] in eine [illegible] Schüssel [illegible]
so viel [illegible] Loth Zucker darüber [illegible] wohl [illegible] Wasser das
[illegible] aber nicht voll sind [illegible] Loth Zucker
in [illegible] stehen lassen, alsdann in eine [illegible] Schüssel
[illegible] Eyer [illegible] Loth Zucker [illegible] Eyer
[illegible] gerühret.

4

Die Französische Tartel Torten zu machen.

Zu [illegible] nimbt man 3. Pfund [illegible] Rindertalg in
[illegible] Loth [illegible] Mehl, das kein Gelück darinn sey,
[illegible] Pfund [illegible], das kein Gelück darinn sey,
und [illegible] in eine Mülle, [illegible] in eine Mülle rein,
und [illegible] Eyer oder [illegible] Wasser darunter,
bis es eine gute Halbe Stund [illegible], darnach nimbt
man ein [illegible] Tuch und [illegible] es in ein [illegible] Schüssel
zu einer [illegible] lassen stehen, wann es [illegible] ist,
so [illegible] man die rein [illegible] und [illegible] es [illegible]
in die rein [illegible] nimbt ein Viertel [illegible] als ein Halbes
Viertel [illegible] und ein Viertel Brandtwein, ein halb Pfund
Anderthalb [illegible] Ammoniac [illegible] 2. Loth [illegible] ein
gewinkt [illegible] Salz, darunter dieses alles mit ein [illegible] in
rein [illegible] und mit dem [illegible] Viertel Eyer
[illegible] es [illegible] einen [illegible] haben, den [illegible]
[illegible] damit es [illegible], und keinen [illegible],
[illegible] man in die Schüssel und lasset es [illegible] stehen,
wann es [illegible] ist, so nimbt man ein Messer, und

gehabt unter sich stauben ab den rest den Thier man es in die
rein und thue unter 3. offtmahl stossen. Nimbt man
auch ein halb offtmahl weiß zucker und lest es mit ge-
gessen, so macht man den sach in die mund und giesset das
zuvor gesotte in die form man es gebrauchen ist es nimb die
Lichter sey etc. ℔

Magen Wasser.

Nimb 4. ast ring brandtewein, 1. offtmahl Almeis, ½. tb:
Lenigl, ½. tb: thümb 12. kamillenblumen von allen die gelber
ausgesuchte und von 6 2. die gantze disses alles in ein glass thin gebäicht 14. tag stetes lassen und
alle tag wohl gerührt als dan ausgebrandt und in ein
glass auff den ofen gesetzt simblich viel gestossen weissen
zuckercandel darein gethon, so nach gelegenheit zu neh-
men, ein löffel drey mit ein zucker in einen Morgen
zu trinken in ein bimbel gebünden und ins wasser ge-
hencket und wieder 14. tag auff den ofen stehen lassen ℔

Magen Trieg ℔

Man nimbt præparirten coriander 1. loth, Anis dauen
zimmet jedes 2. quintl. Nägelein 1. quintl, alles gestossen
die gantze fäuel von einer muscat nuss 1. quintl,
zucker 5 viehl der andern alles ist. Es wird nach dem essen
3. gutter messerspitz eingenommen ℔

Hertzog Magen Pülß von der Verwittibten

Frauen von Pfaffenhoff ℔

Erstlichen, nimbt Man Zucker gepulvert hirsch Horn 3. gutter
fauste voll, ziehe einen scheffel wasser darauff,
wann es Zucker ist, giesse das wasser davon wohl,
nimbt ein pfefferle, das 3. fridel darein setzen, thue
das hirsch horn darein und siedes das schwere Viell

Mit Lindem Wasser und Lab 66 3. guter gemeiner Farben, der es ein Viertl thun Farben, darnach nimb, 66 heuriger weiß Lab 66 über Nacht und Krigel durch ein Tüchel Tuch, Nimb Labwasch gesiegnet Linz Farben Wasser thue, gienger Lemoy Safft und Zimmet auch Colibren wein, 3th 66 wider „ „ nimb zum Feuer, Lass ein wenig Viertel Stund Farben, wan man das Feuer wegnimbt, so rührstmen ein Lemoy Safft darein, wirdt es zu, und Lab 66 über Nacht, dar nach gibs, durch ein Tuch, gibt es ihr die schönste Farb

Recht:

Ein Verneß über alle Farben:

Ein Quart Spiritus vini Sandrate 7. Loth Mastichs „ 3. Loth = 3. gvintl. treiben zu stein „ 1. Loth 1. gvintl Venedisch oder Cyprianischen gebrochten Terpetin „ 1. Loth oleum vini, oder schön rhl, oder Spick öhl „ 1. Loth 1. gvintl diese Farben zerstossen zusamen, in ein flas 3 thun, auf den Ofen „ 2. Tag digeriren lassen oft schwenkt, wan alls in dem Boden ledig ist, so gund die Species Solvirt, alss dan eben den ofen gethan lass sie sich setzte, und Nimahl mehr gepittelt Farben wan Man brauchen will, Nacht dan den abgegossen was sich die Species an Boden mist anstreichen Zu diesen Vernes die mit Linden und Hellen Holz mit ein wasser Angestrichen ein gründt mit streichen gemacht, die Farben Vernest geben, was Lichte Farben gründt alss Lasinin Lack florentiner Lack ultramarina mit gumj wasser Angemacht, oder auch Dust mit einen Feuberen Pergament Lein wasser „ 5. oder „ 6. mahl in der wärme Offen gleich Angestrichen, 3 ist es fertig 3

Spiritus vini — 1. Viertl
Sandrat „ 8. Loth Mastichs „ 3. Loth.
treiben Zu Brenstein — „ 3. gvintl.
Ohn Lein öhl „ 3. Loth gebrochten Terpetin „ 2. Loth.

Plants Tinctur so roth wieder
Farbe Goldt:

Nime ein Cochenbrac 1. th: welches außgeblaubet
und in ein offenen gehaen Hafen 5. Maßl ge-
kocht und alle zeith umrüren den auff gegossen
Wasser abgesotten wen es kocht so thue in fri-
schen Wasser säuber gewaschen Eisen ganz fein
abgefeilt 2 den klein gestossen und durchgesiben
8. Loth in ein glas Ein ein gehaen Hafen Ein Viertel
Spiritus vini thue 2. Loth auff ein Viertel Spiegenot
digt treibts Ein ein gehaen 2 den durch ein Tüchel
gedrucket und gebraucht.

Sandrigak . . . . . ½ Loth.
Spicornard öll . . . . . 2 Loth.
Spiritus vini halb Quartil

Unterschidliche Einmach Sachen.

Kelt Koch.

Nimb Krauen Grünen Kohl so tiehl du wilst, und thue
ihn Krauen waschen, Hernach Teuche ihn Krauen aus und thue
ihn Klein Hacken, Und Leege ihn in ein Schüssel und Streu
einen freyen Butter ob, So Vihl du vermeinst, daß es nit
fast schmeckt, Hernach thue den Kohl darein und Pfeffer
Klessel, die muss man vor ihne Kassen ihn Butter außlassen
und thues darein Rühren so Vihl du wilst daß es nit Fast
brennt und nimb 2. Hauptz oder 3. Eyer, und 4. Löffel
Muscatblüe und Zucker, Mischs auch darein Rühren,
thue Kochs ein Hauptz schmalz, Und Kochs zu ein Kreyl und
Lachts ihne Eyer Kreyl so ist es recht.

Das Kerviermachtes Schmalz Koch.

Nimb ein Gutter oder Müllich und Rühre ein Eyerlo wöll
Vor ein Ei nicht mehr Kast, Das es recht ist, wie ein dickes
Schmalz Koch Hernach thue 4. oder 5. Hauptz Eyer dar
ein, und 8. Löffel fein mehl darein. Das es Hauptz
dick wirdt, thue es auch Saltzen Hernach thue es in ein
Hafen schmalz Giessen, und Laß es Kutter dar ein Giessen
Alle ersten Kiechen aber Kutter nit und das Hauptz
Laß Rühren, so ist es frischig und gutt.

Grüne Torten.

Nimb schöne grüne Oxfel, schell sie, und treib sie nüsst fein
klein, Darnach leite einen Teig von Oyer schön dicke
und thue die Oxfel darein, und lass sie 2. oder 3. Stich
sieden, thue in einen messingen Löffel und lass es
über nacht darinnen stehen, darnach mach einen Teig
zu mit Butter, und Zucker und mach auff ein Schüssel
so gross als du willst ein Blatt, und lass es in einer
heissen Röhren backen, Darnach streich die Oxfel darauff,
und lass sie über Zucker und mach ein dicke
heisse Brüe darauff, so ist es fertig, Darnach
Zierats mit allerley eingemachten Farben.

Gerüne Krapffen.

Nimb ein gutten Butter und treib ihn ab, Darnach nimb
ein Viertel dicke Milch ein 2. oder 3. Löffel, Hell Eyer
darnach die Eyer gut sind, und schlags in den Butter
Darnach nimb ein schön feine mündt mösl und mach ein
Teig an, und mach kleine runde Laibl daraus und lass
es gehen und backs ein schön Gerl.

Gemest Brätl zu machen.

Nimb ein Hün rein zu und Rupff, und thue das im
Bauch Ingelten, wie ein Gebratn, mallische Nüss, 15.
Granatepfl und thue so viel du Zwiebl 3. einger Falten
Saft, und thue es alles under einander stossen und ein gu-
tes Fleisch Brüe thue auch Klein Schneiden und stossen

thun alle in die Kindt Töpff und Lass sie siden, sonnach
Leydes Kindtleins Leben und Nutz wird ein gantz
Viertel Jahr, und stehet sie weder Klein und noch
in Schmaltz, und brennt sein Haar ein Kindt
Leb sie siden, und Leg einen Fetten darein, so ist sie
fertig.

Abschrifft von denen Vergossenen Visc-
kotten.

Erstlich nimb 12. frische Eyer thue sie schlags zusammen
ein Tröpfen, aber schmürs das Feidl von den Eyern
Eyer weil bis sie schaumbt, nimb sie schmidt fein zucker
der durch gesiebt ist, thue unter die gerührten Eyer
und rühre wird. Zu stundt ohn auffhören treu die 2.
Stundt herüber stehnt so nimb ein halbes schmidt Zer-
stossen durch gesiebt Mehl, und ein halb schmidt Mandl
Mehl, thue es in den gerührten Teig, und rühre wid-
der hinunder aber nit lang, und geibs auff das
Papier und bestreue es mit Zucker aber nicht sehr,
in den Ofen aber muss eben auff Mehr Glut streu
als wenn sich, so ist sie recht.

Brandtwein für Eisen auffallefarben
an die Dreitzen.

Ein Viertel Eidel des stärckisten Spiritus vini,
2. Loth gumi Sandriace pulveris, stoss aber
ein halb Loth Gumi Terpentini eben falls pulverisirt
dis alles in den Spiritum, treibes in einem glasl
3. Theil ein ahnen, und der 4. Theil lass bleiben, dass
zusammen eingesiedt, und auff warmen ofen, oder auff
einem scherbl mit asche vermischt angefüllet, auff die

gluth gestellt, biss d3 d3 gumj zergehet, und sich wie
in ein weisse Emaille thut, denn soll dess gleis eben
mit seiner gleis doppelt, in trucky gerieben wohl
thun vermischt und hinzugebunden werden, damit in Ge-
winnung der Spiritus nicht evaporirt dan offtmahl
Jahr biss zum Firnüss conservirt werde, in ein Viertl
Spiritus Gesetzt 4. Loth Sandrach Mast. 3. Loth gumj
Terpentinj.

Firniss Dass goldt oder Metal anzu streichen.

Nemb Loth gumi Bonzoin od Belzoin zu Pulffer Ge-
rieben ein Stenig weis nach Belieben weissgetriebener
Saffran, auff d3 ob Röthlicht werde, Untermengt,
Und in dem Spiritum wie Viertl Viertl Stundt obern
gemeldet, in gleicher 3. Theill dem Fell, ein Gesetzts
auff Stranmben Ofen ob, auf ein Scherbl mit Asche oder
Sand angefüllt, über die Kohlen gesetzt, biss Zergehet,
Und wie Gemeldet wohl Vermischt, alles eines Fer-
gelt angestrichen, Metal od. goldt Bleibt Beständig
glantzender als Von Natur.

Firniss Dass Silber, auch alle andere Wasser und Öllfarben anzustreichen.

Nemb Klärgte und Weissgte Von dem gumj Bonzoin
abgesondert 4. Loth zu Pulffer Gerieben, in ein Viertl
Viertl Spiritus, wie Von gemeldet, gesetzt, Gemenget
und in allem wie Vorhin Beschrieben Vermischen, Ausser
dass Saffrans Auslassen.

Niemet Rosolz zu machen.

Nimb ein gutten Lengen Brandt ewein, ein maß, gutte frembd Hertzhonig darein zu kleinen Brocklen mit den mit den Händen gebrochen, laß stehen tag 8 oder, darnach Brenns Kiehl auß, thu deß gleichen thun 4. Gran Lissabon 2 gran Anbaarl reibe es mit ein Zucker klein ab, thu thun in deß glaß wo es sein, ein Lauff, darein 3. Körding ode 1. lb. Zucker Leitern ihn aber mit gar gutem Brig in Buch, darnach ist es fertig, gesundt und gutt.

Ein Gutes Pflantzel von Gelben Rüben.

Nimbt gute gelbe Rüben, sind die dick ewach trocken, waschs ewach rein, hacks klein, in kleinen in Lessen sie gröber, thu darein ein obere Milich, streiche Brandt schnalz darein, daß auch streich ewürdt, und hacks unter die Rüben waschs klein gemacht ist, darein 2 Löffel darein 2. gantze und 2. Dotter, klein gröl und Zucker, klopfts ab, thu darein wohl Butter ein andere, backs in schmalz fein Lang sambt es ist es fertig, gibts warmen.

II

Zu machen Leig.

Man soll nemen 4. Landtzell mehl und Zucker darunter so viehl man will, und 6. Dreitzel Eyer 3. ad 4. Löffel Butter 4. Löffel Lindschmaltz Lindschmaltz und alles durch ein ander treiben zu einem teig, und dass ewalcken, auff ein Schüssel Legen, darein füllen was man will, Klein Dreitzel malcken und Dreitzeckicht darauff Legen, und also backen.

Ein Marben Zaig.

Nimb ½ Pfd. Zeltbutter, und Lirel die selbe gar weich, und wan sie schon schmelzt, so nimb den 4ten Theil von ein Seidel süssen Milch warm und Lirl in under die Butter, Salz und nimb 1. Pfd. schön Mündtmehl, und Lirls auch under die Butter und Milch warm. So wirdt ein schöner subtiler Zaig, er muss nit fest sein, so Khan man ein Khüpfel Kuchen, od. Fastabl darauss machen, wollen wan man sie Fastabl will machen, so nimbt man ½ d. Pfd. Butter und 20. Loth mehl, und 2. od. 3. Ayr dotter, so wirdt der Zaig ein wenig gelber aber überaus warm, man Khan Zwetschg od. wass man will darein sieden, wer ein dütze Zahn, Khan Knöpfel schmalz nehmen, ist auch gar Gutth.

Gute Krapfen zu machen.

Nimb gar ein schön mehl in ein Khüpfel, Lass ein wenig warm werden. Salz. alss dan nimb 4. Löffel hel Germ in ein Hafferl und 1. Seidel gar gutte Milch, 4. Dreitzl Butter, Lass sie wenig warm werden, giss in die Germ, wirb Kochsalz. schlag 2. ganze Ayr in die Germ, und 8. dotter, wirb und giss zu d. Mehl in ein offnen, die aber ein wenig gross ist, sie schmalz überzogen, so muss die offne weit sein mit schmalz, und wans gar süss ist, so Lass wird ein wenig Khül werden, Nimb ein Khopf Löffel hell Zaig und mach zu Baren ein wenig aber gar Rey., wan der Zaig Gangreicht Leg die Zwen d. Fitz in die Hand, so d. Crapfen formirt wirdt wie ein Kegerlen, mach es

alss zu nachrinand. aüss, alss gar gemach in dz Schmaltz hinin,
damit nit etwa ein Schmaltz auff den Boden Kumbt,
wann es im wenig brännig, so ehrt in Kub, wann dass
Schmaltz aber gar zu Kalt wurde so thuget es nach auch
feüer Rohm ꝛc

Abschrifft des Visegatten Brodts

Man nimbt ein Mit mutzig Achtel gar schönes Mehl, und
2. Viertling, gesiebten Zucker, und 1/2 Loth schön gehlaübten
Anüss, und 6 Löffl gemahl. kundt Nüss dieses alles unter
das Mehl, darnach nimbt man ein halb Viertl Gütter Rein
Gerib, und ein Viertl Gütte süsse Milich, und 4. Gantze
frische Eyer mit diesen mischt man alles, dz ein Teig wird,
ein wenig Wasser alss zum Eyrgsten Backen, dz muss wohl
abgetrieben werden, darnach macht man 7. Lange Dreichl
daraüss, und lasst es auff einem Breth Berg" tieff warmben
Ofen aufgehen, Gütter 2 Stund, darnach backt man es in
einem backofen ein theil, und nit zu lang dz es wendig
mit ausdorth, und auch auswendig nit zu braun wirdt,
darnach legt mans aber Nacht in einen Keller dz es wird.
Anzicht dz man schneiden kan, so schneidt man diesse
Schnittl daraüss, und legt sie wird. auff einen dritten offen
Blatl und überdörrts auch ein wenig in backofen, dz
dorten kan bleiben man will dz es nur ein Schein brunig, braun
werden so sein sie gnettig ꝛc

Ein Krandt

Nembt ein schön frischen Butter, oder Schmaltz, deren gleich
ein 1/2 lb: treibts schön gäumig ab, alsdann nembt ein Gutter
Löffel voll schön gemesserte Eier Gelb 5. oder 6. Löffl voll
milch samb 8. Eyer dotter und ein Gantzes Ey wirffs
durch einand. Und nimb 6. Gutte Löffl voll Semmel schön
und Mehl darein, und nur gleich unter einander

gemischt, und die masse geschmirt, und darein geschickt, daß sie warm über gehen lassen, alsdann in einen darzu gemachten Sack gethan so heiß sie recht ist.

Grüne Venüesische Marillen.

Nimb grüne unzeitige Marillen, reib sie recht, schelle sie rein, thue sie in ein Lüxfarn geschirr, mit wasser aber nit gar zu viel, laß sie auch Lüxfarb sieden, schütte die selbe Lappen darnach darrüber laß aber nicht stehen, sondern seihe es wohl ab, machs mit den Zuckher und allem, wie mit den Zwetschken.

Grüne Venüesische Zwetschken zu machen.

Nimb grüne Zwetschen, die schon in ihrer völligen größe sein aber ganz grün und gar nichts blaues haben, laß in ein Lüxfarn geschirr, gieß ein Schalen wasser darauf, siede es auf einem Glüth, wann es ein wenig aufgangen sieden, thue die Fruth an den Zwetschen ein wenig aufstreicht, thue sie weg, schütte sie in ein Lüxfarb Hafen, thumb den wasser, machs alles warm, thue die Zwetschen wasch wieder, laß wohl abtreiben, nimb den 1 tb Zwetschen 1 tb: Zucker, thue in ein gelb glätte schüssel, 1 tb: Zucker ein viertl wasser, laß in sieden, wie er schaumb, wann der Zucker gesotten ist, lege die Zwetschen in ein glas, deckh es, gieß den Zucker alles darüber laß alles 2 Tag stehen, schaumb mit einem Löffel, ein wenig nieder nimb den Zucker ein wenig darüber gest, nach den 2. Tag gesamten lege auf reinlich laß den Saft wohl

abschneiden, Vnnd zwischen zweyen Zähnen so viel als
zerschneiden, Vnd den Zähnen auff die Wenige seyte, Ihre
zwey Zähne als zerschnitten lassen, Das sie den Kopff
fein Clar scheinen, so werden sie von den schön Grünen
grass, Vnnd Von der glätte weg, Darnach sie den Zähnen
ab, stets vnd vnd. in die Wenige geschirr, Darnach den Kopff,
Las also 3. tag stehen, ihn stahl sie nach lassen und trocknen
werden, so Bricht den Kopff Leichtlich ab, Las ihn Libredichen gar
stehen vnd, Das nit zu nah werde, stet ihr also Leisen über
die Zerschnitten, Las vnd. stehen 2 Leder 3. tag vnd, so lang man
will, Nim stehe den Kopff sonst Las auff schütten, Las
abseigen, Darnach wohl gesigen sein, so Las auff Zucker
Papier, in ein schüssel, Darnach wohl, Las sein flissig
Langsam Ofenbt, stet auff ein warmb orth, vnd in ein
eingesatzten Zimmer, nit auff den ofen, sondern mit der
hey, Las also stehen 1. oder 2 tag, Offne sie dann, und
Las sie auff ein andere sauber Papier, Las stehen bis sie
Trucken sein, Das sein sie Gerecht und gutt!

Die Brünnen zu wesschen vnd

Pflaster zu machen also:

Nimb Kalische Lützenen Linse zinnen Lange nach so Breite
Blätl, in pfisel und Knäch Pfirbl Lemon Oel stet darzu,
vnd so über die Lützenen Blatl ausgestr, Las über Nacht
stehen, Darnach nimb 1. th Zucker und Lieben mit warm
wasser Dick, Leitern und Las ihe zu alle stell, bis es
schön Brät von Essel halt gestossen genug ist, und also sie,
Offne mych die Kopff Vnnd den Selbigen Lützenen Blätlen
sie sie stetten, auch die Grimm Zerstossen vnd Pflaster, und
darnach Lieben, Lies du glaubst, so Lemon gesültzt
so ist es recht!

Ein Hütte Cfermen Torten.

Nimb ein Viertling Butter, reinige wohlab, thue sie in einen Brey Hafen, darnach schlage 3. Gantze Eyer und Zwey Dotter, und riehrs eines nacheinander darein, und rüehr es wohl ab, schelle 6. Mandeln und Rosse sie gantz klein, und riehrs auch darunter, darnach Nimb ein halb Viertel Milch und lass Laulich werden und giess Unter die Butter, und Nimb 2. Löffel Cfermen riehrs auch darunter, darnach nimb 3 Loth Mehl rüehr es auch darein, Letzlich thue ein halben Zeigl zerriebt hier ein Kindt Loth Zucker darein gethan mit Butter, und thue ein wenig Cfermen Mehl darein, darnach thue den Teig in ein und lass in wohl aufgehen.

Ein Krippen Tort die Nachtwede.

Nimb ein Eyderter, reibe darunter klein geschnittene süesse Melissen, machs wie ein Pfannkuchel, aber gantz dicken thue es in Schüssel thue darauff ein Lechel Well, ein braunbe Ungesaltene Semel Krippen darunter reibe das Pfannkuchel wohl mit einem Löffel, darnach streube diese alle Tachen durch ein Saubers Linenes Tüchl, gar wohl aus, die Form Krippen nach d. Nied. Schnitt, muss man also wie andere schmieren.

Ein Hütten Zugedeckten zu machen.

Nimb ein schön Mundt voll, Nahl als man will, ein Löffel Butter wie Tauben, ein Löblichte Milch, die war muss man ein wenig Eyer Gelb darunter, und Salz auch wenig darein

gesse Lassen, alss den wan es schön außgangen ist, so muss man wid. ~~obrige gůt Milch~~ Mehl darein stäuben, darnach nembt man wiederumb obrige gute Milch und mischts Eyr Dotter alss Eben, und hergegangene Butter das ein wohl abgetrůfet wirdt, und machts wie man es backen will, Voll d gesaiten mit Butter eingeschmiert werden den Taig in d gesaiten geschüttet, und darnach dazu thuen offen gesen Lassen, aber d gesaiten muss mit gen vollsein, d Thůet man es 3 viertel stehen, man muss aber in obacht nehmen, dass es nit gar zů Khüll nach zů stehen gebachen werdt, 3

Nůdeln Koch zůmachen;

Nimb drei Dreipel und mischts in einen Leblichsten tre, ssen Trůber auch, darnach Kiebts, und wan di gesodten sein, thue die Eyer, Nimb ein schön weiss gebachene Semel und reibs, darnach Treme die Semel mit einen Seiden, schmalz ab, Nimb ein Gůttle obrige süss Milch und Eyr Dotter viel man will, Nach dem es gross werden soll, den Taig aber nicht gar zůdůnn noch zů dick angemacht, darnach nimb die Dreipel und Trůbere es, wan den auch wenig Citron Dreipel und Mandel Kern darunter nehmen, und rüeres es wohl mit den Taig unter ein ander, schütte es in ein Seiden schmalz, thue oben und unten ein gluth, und lass es schön Khül backen;

Gůtte Nůrstl von einem Kalbern Kress zůmachen;

Nimb d Lunge reibs es wohl in Salz, d der Khl nimb sam, rüss gehakt, und wesche es Trůber aus, darnach Kiebs es

das es weich wird, treib es zwischen die Finger, also das sie es, Jemand Nimb Eyer und gute Milch und zergangene Butter in dess Gesaltz und Gewürtz, Saffran und Semmel klein Gestossen darein rühren, darnach nimb Kindtern dann, und süll dass alles unter einand. in die Dann, und verbinde es fest, nach thue es Sieden, wenn es Gesotten ist, so thue es auff ein Schüssel, und schneide dass zu stucken gemeldt, also dann thue einen Butter und Gewürtz darein, lass in einer Kindt Suppen auffer Schüssel auch sieden so ist es recht.

Ein Nutten Krefftgalischen Töchten zu machen.

Nach den Fischen auss und wasche sie sauber aus, Lege sie denselben eingesaltzen zu wenig in Salz Lugen, Jemand schneide den Kopff mit schmalz, und lass den selben auffen Kopff ein Tuch abbraten, thue den selben offt umbkehren, und mit Butter schmiren, Jemand verstreib den selben mit allerley Gewürtz, wenn er Gebraten ist, so thu ihn auf ein Schüssel und nimb Butter und zerlass Lemoni Saft auch Lemoni Schelben wenn d. Lemoni nicht Saure ist, nimb ein Löffel voll des Ihrin Essigs, Nimb Muscatblüss offtmals und fuhre, thue ein Klein geschnittenen Zwiffel fein darein Dz es nit Verbrenne, und setze es auff die Glutt und lasse es aufsieden, Wenn den Fischen in d. Suppen oft Nub und begiesse den selben mit der Suppen, So ist es schon Gutt.

Ein Butter Krebs Pastetl

Thue die Krebsen sauber aus, stoss mach Dir selbige mit gar
wenig, nach dem Lösst aus der Schal und Scheren, wenn
ausgelöst sein so thue sie in einen Mörser stosse es gar
klein, nimb Semel schneiden in ein Nössl obige Milch einge-
weicht, und ein Butter darunter gestossen, so viehl man
vermeint dass genug sey, Darnach nimb den Teig heraus
in ein Schüssl thue in gemürten und Saltzen, nimb den
Unter d. der h. Eyr dotter, als dan nimb klein Zuckerer
wendel welche darunder übergezogen sein schneid die
selben darunder mit Butter, als dan mach mit den Teig
einen Boden in den Wendel, und darunder und darnach
den rauh von dem Teig ein Fill, und backets in der Re-
gelrechten ofen.

Krayssen Schallerl zu machen

Thue die Krayssen aus, und lasse es mit gar zu Brandy,
als dan lösse es Fein aus, Saubers klein, und thue es in
ein schmal, Butter daran, Lemonischalt und gemürtz als
wie darunder gethan wird. Diese mit gar zu Brandy,
reibest es unter einander und, Darnach thue es in ein klein
Geschirrl und reichts essen.

Butter Mandl Loch

Nimb geschelte Mandl so viehl als du vielt, stosse
es klein ein schon Semel in obige Nasse Milch ein ge-
weicht, und darunter gestossen, Nimb ein Butter und
Zucker das selbe in einen grossen Schüssl wesch, als

den Liber die Mandel in den Butter weel lueb, schlag ein Ay
nach den andern darein, weche dotter alss Eher, rüere
es ein Zeuit weel lueb, Zerauch thue den Zucker darein,
Zerauch schneide ein Schüssel ründe rund, schütte es
auss die Schüssel, und lass es backen mit aller gü Hitz,
da gehet es schön auff.

Folgen Etliche Rand-Pastetten und Dorten.

Nimb die Mandeln, treich sie über nacht in wasser, dass
die Heut darvon gehet, Dass sie der nach in einem Säuber
Mörsser gar klein, Der nach Zuckere die geriebenen
Mandeln, und nimb ein Zweiten Mandel, und mach einen
Teeten, schneide aber zu der Zeit der Fleisch mit Butter, darnach
so nimb weiss. ein Zweiten nach dem andern, und setz sie
ründt rund rüst, so sich der Fleisch ist, darnach thue du es
auff Fast gesetzt, Darnach der Fleisch herumb, dass nicht lueb
fällt, Der nach fülle Citron eingemachte Zitten schalten
darein, und schneide weiss. ein Mandel, und nach der
fülle darüber, und backe es fein auss, Wenn es schön
ist Darnach nie hoch Zucker, und ayr Eher, schlage wasser
ein wenig, und Zerschlage gar wohl, Der nach thue des
Fleisch an den Zeiten seeb, und giess der hoch darüber.

Eine zu machen.

Nimb gepülten Zucker, giess Rosen wasser darein und
ein wenig Creiss ten fein ay und rüere es gar lang
Lueb ein und: wenn nun es nicht zu dicke ist, so muss
nicht zu wenig Rosen wasser, auch nicht zu viel, sondern
recht sein.

Den Ritter Taig zu machen, der gar schön ist.

Man muss nehmen die besten dreyerley Milchmandt, und gantze Eyer, auch gewessen Butter dieselben gar wohl arbeithen, wie man sonst Butter durch Arbeiten thut, als dann wie wenig gewessen Rosen, den ausgezogenen Butter abtreiben den Taig muss machen mit schönen abgeklopften Eyerdotter, schön, und den Butter darein gelegen, überschlagen, gar wohl ausmachen, darnach mag man darein füllen was man will, ist doch ein wenig Confect darunter gethan.

Ein Fricatte Mandel Torten.

Man soll die Mandel klein bereiten, darnach soll man nehmen ein gutes Eyer Löffel voll 6. Eyern, und ein wenig dicke Milch eingerührt, und Butter die Mandeln auch ein wenig von einer zerlassenen Butter Milch gemischt darunter gethan, und ein gutes stuckel Butter auch wol zu dicken und mit 4. Eyer dottern und zwey gantzen Eyern anmachen mit guter dicken Milch, zu rechter Dicke, wie sonst zu einer grossen Mandel Torten, so ist am besten man traue in einen Taig Sieb, so wird gar mildt, man mag ein ein Leichtes od. Weisses Fäss darauss machen, wie ausserhalb solche Torten, die nicht gar feist seyn.

Mandel Torten mit Citronen.

Man nimb ein halb viertel 3/4 lb: Mandel bereits klein gebrauchts, und klopfe es doch nicht gar zu klein darzu ein Sandtuch zerbrockel müssel in gleichen gestossen, darunter auch einen Guttten brechen, streichen Butter darnach schlag man ein 7. Eyer dotter darein, und mach

unter einen Gätten eingemachte Zitronen, gerüsstet ge-
schnitten, und gar wohl Zuckert, und mit einem Gätten Mor-
tzig einen dritten Fingerlingen hoch aufgetrieben, den Teig
darein gemacht, oben drauf einen Viertel von Zitronen
gelegt, in warmen Ofen backen, so lang es schön ist.

Die Mandel-Torten gar hoch zu machen.

Man vermischt ein lb: Mandeln recht klein, darunter 4.
Vierthl Zucker und 2 ganze frische Eyr, und von 6 Eyr
das Weisse, und gar wohl zu Schaum, und recht vermischt,
alles in den darzu Model gegossen, und in wärmer Ofen gebacken,
die Mandeln soll man in Zimet ein wenig abgestossen.

Die Mandel-Pastetl zu machen.

Dem Teig zu bereiten sind man vonnöthen unter dem Theil von
Zucker und Mandeln, denen eben man muss aufsetzen, und
darein füllen was man will, und dem Ziemlich mit weissen
Brod, Rahmen auch schön Gebäck darauf legen, den
einen Zucker Teig mit Tragant gemacht, von allerley
Farben in schön Model.

Zucker Krapfen.

Man soll mit schönen Mehl 2 Eyr kneten, und einen Löffel voll
Rosen wasser, ein Teigl zu machen, so sich aus walgen
lest, und Zimblich Zucker gar dünn ausbenalgen,
kleine Fingerl weis über gegossen Coriander ed. Anis
und mit einem Rädel kleine Krapfel formb reden,
und mit gar zu heiss in Schmalz backen.

Zucker Prätzl zu machen.

Man soll nehmen halb schönes Semmel mehl, und halb Zucker
und rosen wasser darein ein Löffel Schmalz zerlassen,
lassen, mit diesen machen ein Gestumb, und 2 Eyr
dabey, ein Teigl zu machen, das aus Weigl ed. Pretzel
formiren und backen.

Mandl Pretzel.

Man soll die Mandl auch schön zerreiben, und mit einem guten süssen Rahm abmachen, und durch Schlagen drey E. Dotter, das weiss darunter rühren, und weil zuthun, darnach einen guten Dinkel Teig wie einen Pretzen machen und das darunter arbeiten, darnach einem guten dünnen Dotter, Pinsel darauf machen.

Ein Pütten Mandl Loch.

Drey E. Dotter, und einer obern süssen Milch, solle man ein gar Lindes eingerührtes machen. Darnach ein Viertl kleine Mandln nehmen, die eingerührte darunter reiben auch ein halbe Zwetzen Dinkel stauben, in obern Milch gar, weicht, wohl gedünstet mit 2. oder 3. Dotter und obrer Milch, den Mandl milch angemacht, darbey halb ein Strauben Teig, in d. Schüssel einen frischen Dotter Zwetzen Laden, den Teig darein gerieben, kneten und eben gleich geriben, so gerad schön ist, dann man Mandl Milch darzu nimbt, darffman nicht zu viehl gar dessen Mandl nehmen.

Schüssel Loch von Mandl.

Drey oder Sandtvol Mandl soll man auch die kleinist zerreiben, recht zudrucken und 4. Dotter in obrer Milch zerschlagen, darein giessen, das es in d. Mitten kimt, wie ein Strauben Teig, alss dann ein Schüssel mit Schmalz schmieren den Teig darein giessen, und auf einen gleich Hart Boden backen.

Ein Pütte Mandl Loch.

Nimb ein ℔. th: klein zerrisse Mandln mit Rosen wasser und gar reichten Dinkel in guter Milch unter die Mandln giessen, darnach ein tiefe Zinnene Schüssel nehmen, ein Zimlich grosses Stuck Butter darein gebraten, und in d. Schüssel gleich Zwetzen Laden, darnach die

Mandl in die Schüssel gethan, schlag etwan 2. gantze Eyr, und ton
7. den Dotter, wohl gezuberet und gar lang gerüret, aber nicht
nuff d. glüth. So gesetzt es schon nuff, und wündt kreis, dar-
nach in einem gfandl für wenig schmaltz gar fuss lassen
erstarren, und darein bren nen, alle weil gerüret, alsdan
ein and. Schüssel genemen, ein wenig Butter darin zer-
gehen lassen, da doch darein gesetzt kuchen und obn glüth
geben, wie es oben gar braun wündt, man mag ein
Loss dar auff machen;

Mandl Süppen,

Man nehmt gar klein bereite Mandl, und in kreis
wasser gar wenig Semel, wohl ausdrucken, und
unter die Mandelwasser mit gesottnem wasser oder
fleisch Süppen durch treiben, da es ein dicke Mandl Milch
wündt, darnach zubren und ein Viertl Schm lassen weil
es siedet mit dem löffl wohl klopfen, und aufgebätte
Schnitten darein thun, wan man ein Kindel eines Ayr
gross streichen klöslen in wasser od. Süppen siedet,
da mit man durch streibt, so gestaltet nicht, wan man
mit einer Süppen durch streibt, muss man nicht zubessern;

Wie man die Mandl Lezelten machen soll;

Nimb 1/2 lb. Mandl schelb ab, und wasch sie rein, in kri-
schen wasser, und schütt es wohl abtrücken, alsdan dros
sie gar klein, wenig Rosen wasser dar zu giessen wan
es Schmy gestossen ist, nimb 4. Eyr, auch zubessen, wie
einer gesinnet ist, darnach nimb den hingemachten Citron,
schab den gar klein, thue die gestossene Mandel, und klein
geschnittenen Zimet, alsdan schütt es in ein Messingens
gfandl oder tiechen, und auf feiner glüth sorgfeltig gerümbret

und Streüsset, das sich nicht zubeyt, wan es Feüers ge-
fangen ist, thüt es auf ein Tabn, Milch und Zucker dar-
unter, das man es Kan ausbraten, und in den Model stre-
ichet, umb die Eyer klar, und Spreidt es wohl, darnach als
dan damit die Leyter, und Bestreche es mit Geschlechter Zucker,
und thüt es in die Presse darüber schauen, Backt es wohl,
bis das wol Braünlicht wird. als dan sein sie fertig.

Wie man die auf Besetzten Mandel Dorten macht.

Nimb Mandel nach deinem Gefallen, schelb und Schneidt
sie gar klainicht, thüt es in ein Pfann, thüt gebesserten Zu-
cker daran, so viehl du vrsicht, Giess ein wenig wasser
daran, bis der Zucker zerlest wirdt, Treibens an dem feüer,
so lang bis auf den Teller gestreüet, nimb sie ab und, Leg es
unter den Mandel, der Model muss gebuttert sein, als
dan fülle darein was du vrsicht, den sie gemachten Dorten
sicht es fertig.

Wie man das Weisse Essen macht.

Nimb Zucker das klain gestossen und gesiebt ist, Giess
dessen wasser daran, und ein wenig Gyer Clar und
wüsch eben lang, so lenger man rührt ist es besser es
wirdt, man muss aber nicht zu viehl dessen wasser da-
ran giessen, damit es nicht zu dünn ist es muss zim-
blich dicht sein, Streichs als dan auf wie du vrsicht.

Mandel Dorten,

Nimb Mandel wie auch die Dorten selber gross sein, Die
Säuber stosse sie, wan sie wohl Gerigen wenn sie wasser
darein thüe, Zu der sie Zugenut genommen ist, das unter
Dass es dicht das sie nicht Gerig werden darnach thüt
auch frische Butter, Zerry Eyer Dotter, man muss auch

Zerr" Ayr Sambt dem Klar nehmen, und Zucker Semmel
Dester, Wann sie nun in d. Liebigst, wie ein Lichtbutten
Zaig, so Nymm die Eyerum mit frischen Butter, und
wan die Eyer Feist, so zirts die Mandl darein, Ihre
Zimblich gluth darauf, und wan schon Gebachen ist,
so Thue ein Loss darauf mit Butter Zucker oder mit Oster
wasser, wo es Beliebt, es Lengert ist die Mandl und
alles durch einand. Loss, ist wie Leuffen sie aus, mags auch
wohl neben den Fütter, wie Andere Mandl Leuffen.

Den Krauabets Must zu machen.

Man nimbt 2. Erbtl Krauabet vor die mussen Etwas
wenig Fredicket werden, 4 Lb. Weisse Steinpöel, 15.
Loth Nutdisten Steinsein, Hetschepetschen 3. Vierdl, Stein
schaling 1. mas. Alles in ein Pöel Gethan, und bey" den
preiß Ein ein gesenckt, Alsdan d. Pöel mit Lauber
Wasser voll angefüllt, dass Wasser muss ein Wenig Wann
"her stehn, alss Lebendig, Hernach d Pöel Verpicht
und 3. Tag ohne Zimmer Wärm Lassen, Hernach in einen
Keller Gethan, und dessen Hüllen Leibig zu trinken
ist, dass gibt muss 4. Bätel sein, und so gross aus
geschütten, dass man mit der Hand nahl Hinein Langen
Kneissen.

Wie man den Pomerantzen und Wermuth Zucker machen soll.

Wann nimbt seinen Romanischen Wermuth wescht in Wasser und dörrets den von den Zweigen ab, das nichts Unnützes darbey bleibt, und stehet den Wermuth zum Brey, und presselts durch ein Tuch in einen Mörsser, alss den nimbt man gleich süsse Pomerantzen, schneidt die in d. mitten von ein ander und lesset die Kern heraus und stehet die Pomerantzen zum klein, und wan man 1 ℔. Safft Wermuth nimbt so nimbt man auch 1 ℔. Safft Pomerantzen, und 10. Safft Zucker, diesen thut man in ein Becken und giesst unsern darauff, und lasst den Zucker direin, und wan der Zucker schön geschmoltzen ist, so nimb die Pomerantzen und den Wermuth in den Zucker, und lass direin nit rinnen. alss lang es sich wündt wie ein Rosen Zucker, lässt es Kalt und es sich nicht abbrennt, und von diesem Zucker giebt man Leibs Artzeney zu machts und Morgens nuchtern selber einen Löffel Gross, vertreibt Wind und Gall, und stärckt den Magen zum gutt, ist auch sehr nützlich wan man sich bey den jungen Leuthen einer Bleichsicht besorgt, ist Probirt und gerecht befunden worden.

Muscat Blie geist.

Nimbt 1 ℔. Nürnberg Meiss geschnittene Muscat Blie und giest darauff 1 ℔. Selber gemachten Wein, und lasts 15 tag stehen bey d. Sonnen, oder auff einem warmben Ofen, darnach in einen gläsernen Kolben destillirts wie Rosenwasser giebt man eintrefft. auff 1 Nürnberg Klein geschnittene Muscat Blie, und

Lassen 5. Tag stehen, alss dan kennt man erst, ob
alss fest genug.

Zucker Rosadt.

Wann man den Rhein Rothen Zucker Rosadt machen
will, so Rhuirt man die Rosen ab, stoss sie abge-
pflückten fein, so stoss sie gar klein, wann sie gestossen
sein, so thut man sie in ein Rhaffel hinzue, Nimbt den
Lemon Safft streicht ihn darauf so die Rosen gar rund
sein, auf 1 lb. Rosen nimbt man 3. lb. Zucker
auf den Zucker gibt man ein Reinsmasser Lass ein Viertel
so lang so man ein wenig auf ein Teller thut so gerab
Zugeht, wann er alss gesotten hat so seht man den Se-
rup, dan man so rührt man die Rosen darunter,
Alss macht man klein den Nägel Zucker den Zucker
bestreut man mit Zimmet, Rundum so wirt die Tressen
Zusammen fein, darbey kein Lemon Safft ist.

Ein Zersten Rock für die Kinder wird Kranckt Leydt es Herret gar wohl.

Nimb gut ein schön Gersten, waschs 9. mässen,
thue in ein Kessel, Leg ein Neupamer Ziegel
darzue, so Rauber angezündet ist, giss ein Gutte
Kindt Suppen darein, Lass sieden, giss das fleisch Zer-
spalt, Nimb die Gersten Pfleng rührs durch ein Treibs Sieb,
ist so viel als die Gersten, giss ein Kindt Suppen darein,
und ein Alt Butter, muss dann auch nehmen, mach ein
Roth Leg ein wenig Zucker darein.

Ein Gutes Krebsgericht, von der Kresse von Zaunkrichen.

Nimb 60. Zinnblich gresser Krebsen, stutzt ihnen Leben, siegen die Schwäl gross und klein ab, wäss, treibs mit einer Gutten süssen Milch durch, Nimb 12. Loth kleiss Kleib ihn Zucker, und mach ihn nass, dass sie schön roth werd, Nimb die durch getriebene Milch, schneid die Krebs gar wohl klein, behalt ein 4. theil Löffelvoll dasse Milch, schlag den kleiss durch ein Sibel, über die Krebs giess ein Viertel Maass, lass die Krebs auss, sach sie gar klein, und 2. Brüstel Butter darunter, schlag 6 Eigel Ayer daran, giess in der Krebs recht durch, ein 5. oder 6. alte Semmel, sach ein Zitron mit gar klein, dry ein 5. Löffel best, thue in auch gar wohl unter, aber nit mach ein Gemacht gern, sundern creft, und Saltz, wie ein auch sich, die behaltene kalte Milch, giess auch dan darunter, so ist sie recht.

Ein Savoyer Sültz zu machen.

Nimb ein Hauch magern Kapaun, putz ihn gar wohl und brat ihn über dem Feuer, schlag alle deine Klein, sieden in Oesterreichischer Maass warm daran, lass ihn sieden, Zitter ihn Feuer ab, giess die Supp wieder daran, thue 2 gleich warm sieden, so leg ein Zerr, Kesslen Kälberfüss darzu leg diesen beisamm ein Sack, thue aber nur wenig ein Sack, wird ihn ein Löffel, dass wird es nicht recht geschmalz, leg ein Hauch Safran und Muscat Blüt darzu siedt alles durch ein Leppelen durch, so ist schön und kreftig.

Ein Kuchen Teig auch von Ihr.

Nimb die stuck gesotten Butter Zuckr in in ein frisch
wasser, stöß den Butter ins mehl gleich so nach der Mehl
subtil von den Butter, Nimb den Butter wider umb,
und Reyb ihn in d wasser, und wider umb in d Mehl,
nach alter Art die mischt, so ist Teig genug, Dalch
nit wenig, und nach nit Butter herausz, aber die
mehl, wann du so Dalcht, auch mehl Zubehren / ist es
gnug.

Ein Kuchen Erbss Butten zu machen.

Nimb 60. oder 70. Erbsen, gest sie wie andere wasser Aber
sie ab, Lasz die Schal und Köpfl aus, Lasz gar klein, Reyb
die Köpfl in einen Mörser gar wohl, treibs mit einer
guten süssen Milch dünn, treib ein Dotter gesotten in dieser
Milch, Nimb 2. Semmel weiss, Dint in ihn, ein
wasser, aber nit wenig, als dann thue den kreis Butter
die Milch und Dotter, Lasz wird Dicken, aber nicht gar
Dick wenig, Thue alsdann die geriebten Erbss Köpfl,
und ein gutes Stuck Butter, auch die geriebene Semmel
und kreis thue in ein Mörser gesotten, thue es Nimb
in ein Schüssel, und klopfs wie ein andere Teig, Nimb 3.
Eyer Eyr, und ein Eyr Dotter, klopfs gar wohl, Zuletzt
auch nach ein Stuck kreis an, thue den Teig wenig,
als wie ein Zum Mandl Teig Laugen brauchst, auf den
ausgemachten Teig Backen. Nimb ein wenig Erbss
Abgesotten ein wenig, Lasz die Köpfl aus, Schlag den dem

Koch nit an dem Feuer, biß der Teig gnug Verdickt ist, Leg von dem Erwesten Pfeffel Knöpff Fründ, pflag zwölff. nim 2. Eyger Koch, und zwölff Erwesel Fründ, Lieb Kind Koch mehr da ist, Koch dz, dess Koch, nuß der Latz Kombt Lachs in einer wetten offenen frin Pfull, dss Teuffe pfan auff.

Ein Fündl zu einer Süssen Tüppen

Nimb ein wess Gebächts Fündl, zerthils in 4. Theill, Valtz ein Trunig, Erstür es mit zwölffbrun Pfund Lachs Zimblich gelb in Schmalts, alsdann gieß ein nit und mehrer darauff, Leg gnugt Fündl darzu, nit Trunig Muscatblüt, Lass Kindt wess nit zwölffbrun Pfund erst braun, Brenb dermit nit, Kombt auch 2. Fündl Zwiffel Lemon, die Schellen Laibs Klein, Aber Brenb, dz mit Sandig erwürt, nimb auch in die Kappen Gantzen Zuber, so Lass ihn Leben erstet, Lemon Dasselb, so Nicht alss rüb an Kombtlich ist, Last erst Ver, derbten Kinden, nit Mägel gleb dz Kombtlich Krümt.

Ein Drittes essen von Krebß.

Nimb 70. oder 80 Lebendt Krebß, Aber nicht zu wenig Lob die Schwäl darvon, Nimb die Schellen und stieche wess Erwesten, schneid die Gall den Krebß gar Klein, Zwibl mit fuiter Milch durch, Treich ein Pfund Schnellen darein Brand weichig so Drückh ein Trunig auß, Nimb die Schwäl Laibs Klein, die Gewürchte Pfund darunter, pflag ein 2. Löff Leber darunter, und ein Löffl voll durch getribner Milch, Valtz, und Gewürch, Schütt in ein Fleisse Butter, Lass Kinden in einer Klein Pfan unter zu der Butter werch,

das die Essen fein weich wird, nichts auf das letzte Mahl schneiden an, sie recht sauber und gutt;

Ein Lehrn Brandl mit Mandl und Lemon Saft;

Nimb 1. Viertling frischen Butter treib in weissab, nimb die Viertling klein gestossene Mandel darein, 4. ganze Eyer und 4. Dotter, 3. Löffl rot gesürbt mehl nicht dick zu und dünn zu und 1 Löffl voll gesürbt darin Essen auch ein Milchram und die Schal zuber und Lemony Safft auch Pfeffernel alles in die Brandel gestellt offen lassen und hernach backen man Mürbe die Eyer sizen in ein Praten, und Praten Lagen. so gibt Lieben sie gern Gemüss und Gemüsht;

Ein Hütten Hirtten Laib;

Nim voll Essen, 4. Semmel mehl, und zuber das, unter so viel man will, und 6. Seitzl Butter, 3. Eyer, 4. Eyer Dotter, 4. Löffl voll frisch Praten, und also durch ein and. Wirzs zu ein Laib und ausbraiten auf ein Pfannstell Lagen der ein fülle, traus man will Rhein Seitzl malben und Seitzenreis darauf Lagen und also backen;

Ein Hütte Lastell von Preyssen;

Erstlich nimbt man, 50. od. 100. Preyssen gestossen aber nicht zu grob oder klein haben will, nim Lest aus den schalen und in ein Mörser klein gestossen, aber der,

Butter nimb 1. od. 2. abgeschälte Feigel, die in ein Milch gemacht ist, stoß sie auß, und Butter die Grobesten klein geschossen, den unten nimbt man die Schäum von den Schäumen, und in die Mörserer klein geschossen, den andern nimbt man ein Schaum Butter und 3. od. 4. Treiber darnach nimbt man die Schäum welche Grobest Schalen, und in ein Mörsserer klein geschossen als wie ein Teig. Darnach muß man in Butter schon braun d. Butter auch Leibfarb man muß sie rein auf ein Schüssel auf Feigen als man ein Loch brate mach. und den Geschossen Teig darauf machen, oder streichen, in d. Mitten Schau man Butter und Zeigel Grobschalen Gemüetz muß man nit vergessen, in d. sich muß man den Geschossen Teig mit Grobsfarb bestreich. Darnach Thut man in offen od. auf der Glüth offnen, Unden und oben Feuer, so wirdt es Gelb wenden man muß Glüth und Acht haben.

Ein bewehrte Kunst Das Haar Wachsen zu machen.

Nehm hinnen die Haar außgehen. Nimbt man ein Loth Gefäl, 2 Loth, Zerstoß den beiden Frischen Zapfen Harz, vermischen, Thüt es in ein Neues Häfen Gieß darein ein halb Seidl Gutten alten Rothen wein und Laß es also 3 gedenken wohl Sieden, alsdann nimbt man ein Glim, den Pinsel, Legt ihm neben Gelbe Ducaten od. Finte Frauenhaar, in ein Loch, Löscht den Pinsel mit dem gesottenen Weinab, und Strich es also offt auf, als den Thüt man den Pinsel wieder, so Gelt Lebman aber

darinnen, wann man sich dessen gebrauchen will, so klopfft man ein wenig in ein Schüssel, und lasst es gemach herlaufen, und schneidet den Boden mit ein, so ist es gemacht.

Weissl Brodt ohne Butter.

Nimb ein weissl und ein Löffel voll Rainer, sechs gar klein, nimb ein Viertl Salben Milch oder ein weissl klein, streichs in ein Milchrein, sechs auch darunter, nimb ein Maass Sauerteig Butter treib ihn ab, thue die weissl darein nimb ein paar Äyr dotter ein Löffl voll oder 2 Mussgeblüer offlöcker ein wenig Zucker alles wohl durcheinander rühr nimb ein wenig Mehl schlag die Weissl darein und mach ein weissl daraus Leg es in ein Rein und lass es schön aufgehen wenn es aufgangen ist backs gar fein.

Ein Gartenbett Teig zu machen.

Nimb ein Schaff Mehl und Butter, wie nach die Leibl werden treibt, und nimb ein paar Löffl Rein, und 2. oder 3. Äyr dotter und mach ein Teig an schlag ihn 4. oder 6. mahl über einand. mach ein dretten oder Vierten Tag aus. Schneidt ihn Rub, und Rub, mit ein feinen Model ab, so wirdt schneis Gerth.

Gutten die offel backen Krisst.

Nimb ein Schaff mehl Lass es Zeblet werden, Nimb ein Rein, und ein wenig Kriesch Brandt und ein

wenig schmaltz lass es butter einander warmben werd.
Gibs hinder das mehl, nimb es wohl die Eyer acht zu der
Zeig schön dün treibt, lass aber Vorhero warmb werd.
den nach der Recht die öpffel darein, und backs.

Ein Türten über das Rindtfleisch.

Nimb ein Rindt Lüppen und öpffel lass butter ein,
ander Tirten nimb ein 2. oder 3. Loth Zuckerbach Zuckers
gen klein, Reyb schön Gelbelet, thüe in die Lüppen
darnach mit Zimet bezeichl ein gilbe dut offerbe ein
klein müsstäublin. Imber und Zuckers lass es
Tirten, der öpffel müss aber ein wenig fürschlagen,
des Rindtfleisch müsse aber Vorhero auch den rechte
Lassen abschäumen, das es schön Gelbelet ist, den nach
gibs der die Lüppen darüber.

Die Lasserische Lezeltel.

Nimb 1. Loth Zuckers das durch ein allgemeines Zuchl Tüch
gesächt ist, nimb 1. Loth Mandel schelz und stoss aber
mit gar klein, die müssen ein wenig Gröblet sein,
thüe beder einander. Nimb Nizenberzerische Lezeltel
den unter de wohl das es brauchst, Nimb Zimet gestoss
Zum Nägel Zimet stoss es gar klein und gesiebt fest,
thüe alles unter einander, Nimb 1. öpffel aber nit gantz
nur gar ein wenig das es Gesicht wird, machs zu
ein Teig zu backen nach Lezeltem darmuss, die obbe
gelbe Rindt sein wenig auch ein obbel Zuckers in ein
Teig thon aber gar nit Viel das sie süss Teig
bleiben, sonsten lass Küll werden, und mach sie

Öss der auch de Kraut D Öss Zaben ed nicht, Vnd sind
dessalsse druchet man Ihen auch ein wenig Citron
darein nehmen;

Die Lützen Eisscotten;

Nimb Lützen Wasser ein wenig, Reib zuch ein Eyerweiß
Vib, Nimb 3. Viertl Pfund der Lützen, und mehr als
3. Viertl Pfund Zucker Thue in ein grosse tieffe Schüssel
Vnd treff, Thue 5. Eyer klar treff der Klopfft der ein
eins nach dem Andern dirrss ein Gantz Bündt, Thue
auch ein wenig gestrichen fein Glatt, mit ein messer Thüe
man D Messer Rehen alsso eindt D wenig glätten,
Dan man formiren will wie man will, Thue sie darnach
in einen Ofen Bein wenig Trüchnen, alsso
gehn sie gerecht;

Zu machen Lützen Taig;

Nimb ein ½ Lb: feinen Lützen und ein ½ Lb Pfenig
Mehl Thue den Lützen Luter D Mehl, Vnd den Lützen
Zucker Klein zerstreuen, nimb 2. Eyer schellen
drein, und 2. Eyer Dschelly weyser, Vnd ein Eyer Lützer
mach den Taig fein Gesser und Zusamen, D er nicht
Lang ein Händen bleibt Kleben, sogt er gerecht, for-
mire die Lützen wie du Erwelst;

Gewürtz Zezelt;

Nimb ½ Lb: Zuckher Klein gestossen und ½ Lb:
Schön Rembli thue beter ein und meissen Nimb Gewürtz

was du wilst. Negl, Zimet, Imber, Limonyschell, Thür
wenzt und 2. Gantze Eyr nach thu Lacg der nüss
formire Cyrabel mit du wilst, Lach sie Theil, so
pistentig.

Die Bütte Marcipellen zůmachen.

Nimb Zimet, Imber, Muscatnüss, Muscatblüt,
Negel, Zitwer, Galgandt, Cubeben, Paradeiss Cörn
Lentomumel, jedes ein ß. Die Cubeben, Paradeiss
Cörn, und Lentomumel Boss man Grobelet und die
andere Species stoss man und Mischt man alles durch
einand. man Than gar wichtig mehr dieses gewürtz
Marcipellen machen, als den Nimb gemelten Imber so
viehl man Machen will, und Thüe in ein Messingen
gfeindt und Setz aüff ein gluth, und rüehrs mit ein
löffel gerad bis es gantz heiss ist, es müss aber
nicht verbrendt werden, und als den gibs Limonyschell
darein, so viehl von Nüssen ist, und rührs mit dem Löffel
wohl umb, so müss ü. rühren frisch mit ein Lunds Loch,
als dann Setz wider aüff die gluth, Lass aber nit Viertel
Stund lang Lass aüff der gluth stehen, dass umb und umb
d gfeindt Kleine Blatern kriegt, als den thü der
gewürtz darein, so viehl man will, und von frischen Li-
monyschellen geschnitten Limonyschellen, rührs wohl durch
einand. und gibs in den Hafen Lass ein weil gerstehen,
nimt Jemand thü mit ein Messer zu Pulver abziehen,
nimt Lass alles dan ein a. Stund stehen, Jemand thüe
von dem Papier ablösen d Cupier zu den Frischlein Lan
gschmiert werden, mit süssen mandl öhl oder frischer
Butter, aber d Mandl öhl ist Erster.

Die Heißen Lemony Zezeltel die von dir selbst Trucken werden Zumachen;

Nimb schön gesäubten Zucker, und ein Schönen gedeichten Imagant nach dem man Viel macht, weych ein halb stund Zucker einer Trellischen Nuss groß Imagant, thue ihn in den Zucker und treib ein Lemony den Safft, mach ein Weiches Zaig ab, der sich schön dinn drucken Löst, treib ein Papier, und thue ihn in den Modl, und Lass also Heiß drey tag trucken stehen, oder an einen Warmben ort, muss man auch Unter den Zaig Klein Geschnittene Lemony Schallen thun, die aber Vor, mit einem Tuch Heißen wasser abgebrandt sein, Also frey Herfür zu;

Gutte Weisse Zezeltel;

Nimb ½ Pf. Zucker, ein Viertling Schön mehl, und ein Viertling gesiebte gutte stärkh, aber alles zwehl gewikht, auch abwegs, und Zucker, Muschat nuss, und Zimet, alles wohl gepulbert, und wohl abgeriben, Nimb ayr der Zur wohl gepulbten, und Mischs alles gar zwehl Lenkh einand. Lass sie sich in die Hölzerne Modl Schönen Last, Hernach mach die Zezeltel Gemach drey zu 24 Last. E. stund stehen, Nach dem Nehmer die Zeltel mit Fleiß, und Lay die Zeltl Gemach und Lachs in d. Zeltten Ofen Schön Herdlich Hermach sie wissen Messer schönen Lichl gemacht werden;

Die Eingetten Zezeltel.

Nimb ℔. 1. ℔. Zuckher und ℔. 1. ℔. Eyerdotter, Von Zuckher Nimb ℔. 1. Viertling recht Zum außwürcken, Nimb Butter 3 mehl und Zuckher, Gemüscht was die treibt, auch Klein Geschnitten Lemonē Schallen mit Dargin under mach mit Eyer ein Teigen, der mit Löffel, und trüchs ihn so dün auß als treit ein Papier, Zuchts in die Model, und Lass über nacht stehen, den andern Tag backs in d. dorthen offnen, Schmir dass Blätl mit öhl, wisch es wid. mit ein weissen Tuch ab, Legts die Zezeltel darauf und backs frey Güll und traus selben theil backen frey Gemacht dass darauf, so mit weysser und Zucker Gemacht dass wiederüm in die dorthen offnen Lass gar backen.

Dass Zwey Bachene Brodt.

Nimb ℔. achtl treimeyss Mündt mehl. und ℔. 3. Viertling Zuckher, und ℔. 3. Laib Weingl, und Anyss und ein Seidl Gutte Bier Germb und ein Seidl Lebkuche Milch und Gantze Eyer, so Viehl zu dem Teig von nöthen sein, und treibs mit diesen allen ein Weychen Teig an, treibs wohl ab und mach darauß ℔. 7. Stritzl. dass Zum Brandenburgen, und Lass ℔. 2. stundt Rasten, Darnach Schirs in offen, und Lachs frey Gschwind Herauß, und Lass aber nacht in Löffen Rasten, den andern Tag Schneidt einen Schnitl darauß und Lachs in der dorthen offnen frey Schön Licht da dass sein, so sind sie fertig.

Süsser Lessene Pillen zu machen, Alss

„ 2. Loth alve Catharinum, vel alve patica.
„ ½. Loth fein Mastix.
„ ½. Loth Goldt Mirren.
„ ½. Loth Carotsamelen.
„ ½. Loth Metritat,
„ 1. Zeintl Rebarbara.
„ 1 Zeintl Ballaba.
„ 1. Zeintl Zaudt Saffran.

Diesse stuckh Zerstossen, mit fein mehl, alsdann Zusamben gessen Zaudt dass Metritat in ein Mörsser, durch ein ander Gesiebt, alss dass, dass Mörsser auf ein Bluth gesatzet, dz die Materj ein wenig warmb wirdt, dass wesser 2. oder 3. Tag stehen lassen darein gegossen, dz gibt sich die Materj zu Baumen, mit seinen Klainen Pfe„ Klein Gestirfet, sovnach die Saudt mit fein wenig Baum„ Zigl Geschmirt, alss dann die Materj in die Saudt Ge„ wossen, und durch ein ander wessl Gesiebt, mit ein Zaig, oder Schüsser Zeug, alss dass Pillen Barauss gemacht mit ein Gewissen Mehlein, so Pindt die Getrikh.

Wie man Emanie Pillen Brauchen soll.

Dass ein Jeglicher Mensch Zugend Kunst Gesundt Arzney auch Erfahrung der selben Zu dass Nutz setzen Pillen Emanuelis, Und wass sie vor den gleichen Gebrauch, Würckt dardurch Gelben essen dass dass Gemasser gelegt.

Zum Ersten haben die Aertzte die Ursach, und Erkantnuß
einer Colica morgen Leuten und eben über den Andern
Tag 2. nimbt den Menschen für d Haubt Schmertzen
des Gesichts, Geben eine gutte Gedächtnuß, die er Leichter
zu fassen, und alle die zu wendiger Geister sie wenden
den Lufft Schwendet, und Erbrüstiget, sie Leschützen
den Menschen Von aller zufälliger Krankheit, Leis
sen die Verlohrne Zeith, und Kundt, Von Dreck auff
Gesetzte Zihl, so weite mit Überschreiten Können;

Zum Andern ist einem Menschen ein Frost oder Schauer
Gefallen Angestossen, so wäre das der gleiche 2. oder 3.
Tägige Fieber, oder welchen Gestalt so wäre der
nehmt Arzt Leibt anfangs des Fiebers, Ob so ihme Lese,
den weil, oder Freistens, Diese Zeillen 4. ed 5. ein Nimbt,
und Leget sich Krumb darmit nieder und Schwäch.
Dieses sie nehmen muss sie zu 3. mahlen Thun, alsdann
des Fiebers ihre Ankunfft, so Lest es ihme auch Nutz wirdt
also Täglich offt probirt werden;

Zum 3ten in der Colica oder Grimmen sein die Zeillen drei
Leylen, und die Von Trefflicher Zihlff, und wie sehr
Anhurtz und mitterung der gemachten Schmertzen,
diese Grimmen und reissen in den Leib p. alle Tag, 10.
oder 12. einzunehmen, Dieses der Leib in Freyheit Leibt
welches geschicht in 3. oder 4. Tagen. darmit soll
der patient alle Tag 2. oder 3. zu nehmen, Dadurch den
Leib mit öffen und sinnttren die Colica, oder Grimmen,
weite Contract und Lese ist wenden, so fürderen sie die
Zeillen auss den Gliedern, und vertreiben die Leber,

Wenn er die Medicamenta nicht Thürstig gebrauchen thun,
wie den Patienten Zum öfftern probirt werden,

Zum 4ten wenn sich ein Frauen Mensch Kranck helt, und
Ihr Mann Tag und Nacht Ubel auf warten, und sich seiner Ehren
Ehe Leibs Frucht bewegte, der nehme alle Tage 12.
oder 14. auch 15. ein Viertel Quintlein, vermischt es mit
Wein und Zucker mit einer, und schütte ein
gehacke zu versetzen.

Zum 5ten Wenn der Patient die Ruhr hette getroffen und die Finger
Fingern Nägel warfen, der nehme Viertel Quintlein, in d. Morgen
3. mahl ein, alle morgen 12. oder 14 Tage drey Tage ein
oder 2. so wird der auf Besserung zu finden seiner
Gelambten Glied. oder Gliedern, wie es auch probiret
worden.

Zum 6ten in der Zeit d. Pest, da die abscheuliche Krankheit
Regieret, und der alte Mensch Viertel Quintlein alle morgen ein oder 2. auch 3. ein nimbt, vertreibt 24. Stund
vor der Pestilentz sicher. Ist in Pestilenz Zeiten
mit Lust probiret worden, das einer an Viertel Tag,
oder Krankheit ist gestorben der sie mit Gebrauch hat,
Wenn aber einer Viertel Krankheit anstösse oder an einer
und sich übel befindt, der soll alle Tage auf 24. stund
Viertel Loth Quintlein, 12. oder 15. auf ein mahl nehmen und
der auf Gebrauchen, so wird er mit Gott wiederum
gesundt.

Zum 7ten wenn einer Quintlein zur Ad. Lassen thut und wolte
sich offen purgiren so hat er auch an Viertel Quintlein,

die beste purgation. Der Nehme zu Abendts, dieser Pillen
10. bis zu Mittags wiederumb 12. oder 14. darnach
der Mensch gewehlt ist, so lest er des andern Tags fölliges
Todes, ohne Zweiffel und Sünd,

Dergleichen Pillen vermelte Pillen Emanuelis ohne
Beschwehrnus, jung, und alt, frauen, und Manns, von 2.
Jahren an, diss auf das Letzte alter ohne Verletzung einer
jeden Complexion zu nehmen, auch darff man sie
zu nehmen vor oder nach dem essen, dann es die Natur
erfordert, und dann sich einer in die Pillen gewehnt
so erlangt er dardurch einer andern Artzney, und
Kunst nicht noth,

Im Summa es ist der Tugend Kunst und Würckung
nicht genugsamb zu beschreiben dann auch in der
Hungarischen Krankheit zum öfftern gebraucht worden,
wie Brauch in der Post Schrifft und Kunst Gutheiten,
von, da aber die Pillen Emanuelis in einem Liquor
gebraucht werden so ist dise Tugend noch besser, dann
diss ein Decret ist in der Medicin oder wie man sie
dise beste soll nennen sein,

Ein Recept für die Wasser Sucht, von einem Landtsknecht in Ferl des 1659. Jahrs ist gegeben und von Ihr K. Frauen Pallerin bewehrt, nechst Bott gesetzet, bewährt erfunden worden.

Ein Wein für die Wassersucht in 12. Tagen heim Ab-
genommen Mensch Krankh Verdabene Sinn, oder
alter welches Tugend gleichen Kunst, Baltmeister,

Biblioteka Śląska

Hirschzungen. Ihre preiss sol Loht Krauth iedes
1. Loht Jungviehes Rinder, Ochsen Kuhen,
Schwalben Kuhen jedes 2. Loht, Kreiss der Kronabel
per 6. Loht. Die Art der Gesträuchst Viehl Kindt
sein, dan man Specerei zu diesen auch den Rumex,
Thimb Kreuchl iedes nur 1/2. Loht Gebrauchst nehmen
diese obermelte Kräuter Kauben den dem Vingl
abgebrächt, und Gewogen werden, dass man nit Gern
Laben Asen, auch die Kräuchl Gesundten der Erena
ches per Zerschossen dan nach die Kräuter Gewaschen
und in den Krein gethan, den in ein Eymer Viehl sein Muss.

Man Thun die Species zu dreissen Taffeteder Leinwandt
Thun aber d Sachl muss Grob sein, dass Dich die Seichen
wohl durchziehen Können, und auch dass Kill in den
Viehl muss dicke Gewesen sein, in 4. Tagen Kan man
Essen anfangen zu Trinken, den Mittag ein Trunkh
Gleich hell Warmen 1. Trunkh den Essen Nach
Mittag, und 4. Uhr wird. So Viehl dass Kauffe gar nit
warmb sein, d Trunkh muss alle Tag, dreiss den Krein
ausbist,

Kan man den Krein ein 8. Tag Gebrauchen Sol,
So Koll man Nachmittag in einen Verdeckhten Zuber,
dass der Leibt, in den Trechen 2. oder 3. Mahl Abreichen
Endlich nur ein Viertl Stundt, Darnach alle Zeuch ein
wenig Langen, nach dem man's Leiden Khan, dass die
Gesträuchst Vergest, Viehl sein Gleindig wardt, auch Muss
man ein Viehl oder Essen Maseren muss die nach folgenden Tag

in dem Kirchen, und dan nach die Glocken dem Kind mit dem Wein ablöschen, dieses dass Land wohl warumb ist, und dan weil man nun im Land ist, muss man die Ehrenleute aus dem Adressbuch ziehen und herumb und den Leib Essen, dass der Kampff wohl in Leib geht.

Ein Hundtwohl haben Brauch 6 Kirchl Mitterer Kinder den Feller 23 ist gar fein zu Geschenckt, ein Hundtwohl wollte Braut auch 2 Kirchl Essel den Freundschaftzedl braucht nur Gar ein Fahlenster Wein ist, man Gar die Ehrenleute 2 mahl brauchen braucht. Die Vorgeschriebenen Fahnen sind sie mit meinen Eng. gehen und selbsten Bedienth des Ausstelle absag der Wirthen über alle massen Gedienth sind, dan es dienst allein Innerlich. Verrichtungen man muss sich hüten vor dem Essl, Fleisch, Kirsch Gemüse Salath, Brodem Essen, auch mit Kirsch Suppen, oder dass Brasserige Brauch ist auch mit Fisch, auch gar mit Fisch, aber den Ayer Vorgehen Ruben, Knoblauch, Gesotten Rhabarb mit Butter oder den Fleisch Fisch Zimbel Fisch oder Vorgehen Essendt.

Wan dass Vieh nach dem Winter wiederumb zu felde gehet;

Wenn man dass Vieh dass erste mahl, Lauth nach ostern wiederumb zu felde gehen Lest, und man vieh dass Rhinen Gerste in der Weide kommen, so nehme man den Aller Ersten Feriat den man Erlangen kan, und gebe es allem Vieh dass ein Jung oder alt, einen Lemmen Gross mit einem Virtel Brodt zu essen und lasse es 3 Stunden Herumb [illegible] dan aber Vieder den Tag zu der Thür, ehe man es zu felde Lässt gehen, und wan man es Ausgehen Lest,

Wo Kollman auch Brodt Rösten und Futter der auff
schneiden, fruchtl. Rubleben, Zillen, Trinkwellath, Lor-
beren, Gehobenen Trünckter Thon, und auch Kalch der auff
streuen, und einem iedem Haupt einen Viertel Lauw
zu Essen Geben Wo Fall das Vieh auf der weide Thonen
Zierfft verhanden, dasselbe man dem Viehe auch nach Mess-
lich abgeben, wie zu vor vermeldet ist, den es ihm
sehr Nützlich und Gutt ist, Und trewirfft auch nit da-
von, wenn man es ihnen Gibt. Es Muss Erst ausgesse,
nach man ihm auch Geben, wiederstehen, Liberstünd-
meistes trünckel, das Fest Geschehe trunck. Trinker
Grünn, und fruchtl, wie alles Geschossen unter ein-
ander. und den Viehe mit Kalch Geben ist ihm sehr gutt
und Nützlich. Wenn nimb Abentmahl wie-
derstehen, beyfuss, meister wurtz, Tannenast, Wasse
Thönnen, Blutt Selbt Thümel, Gibbe dem Vieh Wie
der sehr zu Essen besten mahl in die weide Gesetzt,
so Vombt das Blutt nicht zu.

Gestalt Nimb 3. Mayss gras Müllich Lass zu Dambern gese
hen der Tagk und die Fristen Lan den Vombt das Vie
ehe wasser allein bleibt, Thue Lemen und Vor Eier
Mehl Lass du Haben Kunst so mache ie Bessere treisse

Lilium Wurzel 8. Loth weisse Rosen wurzel 5. Loth
Liebstuhl Wurzel 2. Loth ein Handvoll Liebstuhlkraut
oder Blatter, Ausgebrochten Lauch wurzel Kopf ein
Pfund weisse entwurzel 8. Loth weisse Lilien Blie
5. Handvoll weisse Rosen Blüh 3. Handvoll, Jelber Blie
2. Handvoll Weisswein Ayr Eben mit Laub der Schelle
Klein Geschossen, 8. Loth weissen Zucker Candl oder Hüt
Candi Zucker, 8. Loth fleller Mastl weisse Lesne
Blie 5 Kopf man Jeden Thun, Rosmarin Blie
4. Handvoll, weissen magen Blie 4. Handvoll
weisse Veigl wurzel 1. Loth Gebrandten Alaun
1. Loth Dieses alles Zur samben Ausgebrandt Und
auf ein maas, Selbes ausgebrandt Lassen Nimbt
man ein Pfund Mayran Wasser, ein 1/2. Maas Rosen Wasser
Lassen, 3. Pfund Mayran Thun Wasser Und mischt
Linden nacander, alss den Lingt Lassen Und Lauben
Lassen ein Rosmarin Blie auch Gehackt Blie weisse
Rosen Blatten weisse Lilien Wurzen Liebstuhl
Wurzen und gemüh, Mischen Lemon ein Und die
Mandl Schellen Dein Thun Aus Brandt Das übrige Ge,
Lind Zum ausbrennen ein Maas gute Milch Lassen Z

Einen Sadriatischen Firnes zu machen.

Nimb fleißig wie viel Quitten wirst, und so viel Loth Alaun, stoß sie, ein halb Loth Sandrac. und 3. Loth Gummi Lacca nicht zu grob gerieb klein, doch Grün, oder wenn du gern wirst, dicke Rubly Mixe Alles ein ander, thue sie in ein Glas, Acht halb Pundt dünnen Weines nicht zu gleich, oder heissen Asche, und laße sie 4 mahl Wochen, das nim nimb einen Tag, oder glatech Loth, oder was du Leichst, nimb einen Viertel und Dreyteil mit dem Firnes Pinsel, aber allzeith wann du es aufstreichen solt, so laß zuvor an der Wand, oder in der Nasen trucken werden, so wirstu wunder sehen, was es wirdt vor Glantz abgeben.

Ein Köstlicher Goldt Firnes.

Nimb 5. tb. klein gestossen Agstein Acht drey in ein glasirten Hafen, auf ein Kohl Feuer so drey Klein nuß groß ist, welche drey Nuß zu drey Loth Lufft Fett, laßt den Nuß zerschmelzen und rüher es wohl durch einander, bis es gantz zerschmelzen, und zer schmeltzen wohl, alsdan nimbt 4. Unzen Gummi Lac, auch Klein zerstossen darunter, laßt es wieder ein Klein Zeith kochen, doch daß es gluth Lröpflich Nämlich werden, alsdan thue darzu 2 Loth gluth Lröpflich Nämlich werden, alsdan thue darzu 2 Loth Lattun gestossen, rüher es wieder über ein gluth rüher es ein wenig zerschmahl, laß Alles wohl durch einander, so wirstu sehen, alsdan gehts ab von der gluth, Seihe es gemächlich mit Terpetin Öhl, welches Ungefehr 1/4

vnd nehr dann ein Viertling frischen Oell, giest es alles dann
in ein Säuberes gefäss, Stellts an die Sonne, so offtmal
vnnöth, jo besser es wirdt.

Zu andern Bütten Fürneiss.

Nimb den halben Viertling gelben ochsstein, thue den Oel,
ben in ein Säubers gefäss, lass den etwas ziehen,
darnach thue ein tb: Lein öhl darzu lass es sieden
lass es etwas lenger gehen so hastu einen guten
schönen Fürneiss.

Weissen Fürneiss zu Machen.

Nimb terpetin öhl thue in ein gutten Lein Tranck
auch Elem gebessen, darnach in einen schanen wohl
sieden lassen, thue das gutterbe dan darein Bolle die
schanen auch ein glüth vber feuer lass es warm
werden darnach verdünnere es mit terpetin öhl
lass es gnüg vnd tauglich ist zum anstreichen.

Andern Weissen fürneiss zumachen.

Nimb ein Loth des schönsten Venedischen terpetins, 2 ℔.
Loth, Sandraca 6. Loth des allerbesten Bernsteins drunck,
rein, thue alles in ein Violn gethan, vnd 1. Pfundt
sieden lassen darnach ein wenig Tuch gesiegen, darmit
anzustreichen was man will.

Einen Bütten fürneiss auff wasser alben Holtz.

Erstlich Nimb ein halb quintl Mastix, ½ ℔ terpentin
2. Loth Lärchstein, mit mast des besten brandtweins
thue alles zu sammen in ein glass, lass es vier Tünden

Kinden, über einer glüdth Kessglass muss oben gantz
Spitzig sein, und in einer offen geschlagen werden,
Stürtz es wieder nicht, und Trucknet es durch ein Tuch
in ein Irdens glass Darnach Streich an damit,
aber es muss warm sein.

Wildt Trotten Firnes zu machen.

Nimb ein guten Spiritus vini der Zwifel gebrandt,
und einen Gummi apffel den Terpentin mehl, Schütt es darein,
Kessglass wohl Verbinden und auf einen offen gesetzt,
damit es zuflisse, alle Tag 2 oder 3 mahl umbgee,
wisse nicht ob Dich der Gummi wohl formire, Darnach
Streich Tafeln mit Zinober, Zwifel, mit Grünen Erdt
Zwifel mit ein schwartz. Zwifel mit den Lampenruss
einen Risch gefasset, Da nimb ein Hartes Leder, und
Fülle offen, reib es ab etwas in Angefeuchten Fest, doch
nit gar zu Hart, es Brennt Dunst die farb Firnes,
Darnach nimb ein Öhl Streich die abgebrith mit ofen,
Fist es Gutt.

Plants auff gemahl.

Nimb Weissen Zucker Kandt und Gummi arabici,
und Fein Eher, Lasse 2. Stunde wohl unter ein ander
gemischt und Darnach gebraucht.

Sogan Storgi Strasburgers fürneis zu machen.

Man Nimbt Vber 4. den Silberglett und Vber 4. Vitriol weis Beide Zerstossen zu Pulffer, thuts in ein Leberin Hafft, Lass ritte, aber 2. stund auf glüenden Kohlen fein gemach sieden, damit es nicht über Laufft Lesselb dan Kalt machen, so Lest gutten fürnüss.

Einen Tintenfürneiss zu machen.

Erstlich Nimb 4. tt. öhl und thun ein 1/2. tt: Silberglett ein 1/2. tt umbra 4. Loth mini, ein 1/2. tt: Leodt Lon den Obern Linden, 2. Zuriffeln klein gestossen, Lerg Zusamt Lang gesotten, so ist gutting.

Den Rüen öhlfürneiss zu machen.

Nimb 4. Loth Rüen öhl 1 1/2. Loth Terpentin 1 1/2 Loth gutt fichten Hartz Lass Hartz Zerstossen klein, thue es in ein glass, Lass es bey dem fewer Zergehen, alsdan Lemachs auch Klein gefallen.

Das Glantzende öhl zu machen.

Man Nimbt Lyss Sandrachs 4. Loth, und Boss 2 Klein, als ein nagl, thuts als dan in ein Violn Und 2. Loth venedischen Terpentin thus und lass man auf einem gluttl Zergehen Lassen, so auch Greift man an Liechs fin Vnd Des Bämbsten und probirten Brandtwins, und Lerg Leindts wohl, alss den Nacht man sie in den Sandt, alss vor den fürnüss, macht ein Kohlfeuer darunter, dass Sandt aber muss nicht ersitten gehen, als die Materi

in gleych, wann angfangt zu dicken, nicht lang for, nach Pfingst man stich zu Tuch, mit dem Gemeldt und Namb verbinden, den nach tun man damit du, Trinken muss man will, es wird wie gleych, Man muss es nicht angreiffen, bis es trubben wird dan nach Braucht man es nach Belieben, dass es einen Schönen gleych Fett, wie ein Pfingl, aber an den Banen gits anbesten, Man kann auch Ober wie gleych Salten, aber gebraucht sie und Fer Essen, dass Behaubt Gesetzen.

Ein Approbirte Kunst vor Das Fever.

Am Heyligen Andreas Tag muss man früh ehe die Sonn aufgeht auff einen Creutzweg in ein Haus gehen die Lauf auf fangen und mit ein Mehl Heraus ein Teich machen, und ein Bibel den dem Teich in ein Boden Loch des Hauss Verstreuen, dises muss man alle Fast thun, so gilt man Sicher vor dem Fever.

Ein Hütts Tamtff Bradt.

Nimbt dann desgleichen thüts in ein Hafft, gibt Brieß
wasser darauff, und Last Kochen, thürt ein Thymi
Rimmel und Lorbeer, und ein Jabl Zwifft daran,
etwas Jedem Theil zerhackt, thutt man die Schnitz
Lätz, und thüts darein brechen, und thürt die
Eyerlen daran schneiden, dicks mehl zu und Last Kochen.

Ein anders Tamtff Bradt.

Nimb des Rindt Brieß, Kalbrin, und thüts in ein
Schin, gibs Jedes besonder, und Jedes essig daran, und
das Kochen biß es weich wirdt, thürt die Ein wenig Rosmarin
und Lorbeer blätter daran, und Last kochen biß es
schön braun wirdt, als dann ists fertig.

Ein Gesamtffte Hexen Schlegl.

Nimb den Schlegl, und Kelb ihn ein, wenn er Lege ihn
ein in ein Schin, Nimb gewürtz, und Rosmarin
Lorbeerblätter, und ein ganz Jabl Zwifft, gibs ihn
wenig brein essig, und wasser daran, dicks ihn
wohl zu, und las ihn also Tämpffen.

Ein Storffat.

Nimb ein Kälberne Schlegl, Legts in ein Schin, Lege Unter
sich 3. oder 4. Schnitzel Speck ein ganz Jabl Zwifft, Nimb Nüßcat
blüe, Negelen, Lemon schelln, das Tämpffen, dicks brun
wirdt, darnach nimb ein wenig brein, und wasser darzu
auch, wenig Semel Gressel, und also zugedeckter wohl
Kochen.

Ein Eingeschlagenes Kalbfleisch.

Schneidt Zwiebel schnitten, und thut es wohl abwesschen, darnach schmirt ein Schüssel mit Butter und leg die Schnitzel darauf, und nimb Imber Muscatblüt, Lemonischälle ein Nibel Butter, gibt ein wenig essig, und Rupper oder wasser daran, und siedts wohl gut, und laß es kochen wann es gnung ist, so trucks ein wenig Lemoni dasselbig darein.

Ein Kitten Kappaunen in eine Hartelen Hüppen gekocht.

Setz nimb den Kappaunen, und thue in ihn ein Zugel ein Lauch, und laß in kochen biß es weich wirdt, darnach nimbt man drey Hartelen, und thue die gestossen darein, thue in ein Schein, thue ein Brüetzle Butter darein, thue Lemonischellen, Imber, und Muscatblie darein, giess ein wenig Essig darein, thue wohl abschäumen, biß ein Brüe darauß thut, darnach thut man den Kappaunen auß einer Schüssel, giess die Hüppen darüber, trucks ein Lemoni dasselbig darauß, und trags also auß den Tisch.

Ein Buetts Rindtfleisch, in einer Zwiffel Hüppen.

Setz das Rindtfleisch zu ein wasser, und laß es kochen biß weich wirdt, darnach nimbt drey Mistenzbrot zeffel, oder 5. Tabel Zwiffel, laß dieses in einen kleinen Häffen wohl kochen, darnach schlag es durch ein Sib, giess ein wenig essig darein, ein wenig Imber und Muscat, darnach thut man des fleisch auf den Rost ein wenig brauen machen, legts in eine schüssel, und giess die Hüppen darüber, und laß ein Brüe auff thun.

Ein Pütts Kalbfleisch mitt einer Vertram Süppen.

Thue das fleisch, es seye ein Pütts Kalbfleisch, schneidt klein Zwibel auff den Hafe, Leg es in ein Rhein, gibs ein wenig ein, und wasser darauff, thue ein wenig Zugeren und essig darauff, nimb ein Brüsel Vertram, Leg es darein, und Laß ein halbe Pfundt Butter darinnen Zergen, Leg es ein, und Laß kochen, Leg ein Bindt Eyter darein.

Kalbfleisch mitt Keller.

Wenn dirr das Kalbfleisch, thue den Keller in einer Pfundt Süppen Gebrätel geschnitten, wohl kochen, bis er weich wirdt, darnach wenn das fleisch ein wenig ein, Leg auff ein Schüssel, thue Zugeren und Muscatblüt darein, schütt den Keller darüber, Laß es wohl Zue, und es alsso kochen.

Ein Pütts fleisch In Einer Essig Süppen.

Das fleisch Muß man auf dem Hafe Leütten, Leg es in ein Rhein, gibs ein wenig Süppen und wasser darauff Laß es kochen bis weich wirdt, darnach Nimb 5 od. 6. Eyter, Zerreib es in einer schalen. Thue es in ein Rein Essig, gibs ein wenig Süppen darauff, Leg Muscatblüt und Zugeren darein, und ein schüssel Butter, gibs über das fleisch, und Laß alsso kochen.

Ein rinnmaulfleisch mit einer Saueren Smedig.

Thue das fleisch zu sieden, wenn Es weich wirdt, thue es in ein Rhein, nimb ein Saure Smedig, ein klein wenig weis mehl darein, und klüse wohl ab, und gibs über das fleisch, schneid Salves klein, und Laß in ein Schmalz, wenn es schön Gelb wirdt, und klopfe das

fleischen, gib die Suppen darüber, und streü den Salbey darüber, und das auff den Schüssel auff Tisch.

Ein fleisch in einer Schnecken Suppen.

Thue das fleisch über Nacht, und ausgewesserts, Leg auf ein reins, Tach Kellensil, mach ein wenig Zugiesser Muscatblüt, Zimmet Negelein, Klein gehackten Speck, und Limonischellerl, Leg es an das fleisch, und das Tach.

Ein gutes Hendel mit Petersell.

Schneide das Hendel in ein Tüpflein, das Rohen, und Leg in diesen ausgetzogenen Kellensil, denauf, wann die Kellensil weich gesotten ist, so Nimbt man ihn heraus, Laubt Peterlkraut Zimmetblettern in Schmalz, Thue es in ein Tüpfel mit der heiss Suppen, Dick, das es weich wurdt, Zerschneid den Kellensil mit der gebrannten Semmel, Schlag es durch ein Sib, und das Rohen, Leg ein Viertel Lauter daran, Leg das Hendel auf ein Schüssel, gib die Suppen darüber, und das auff Tisch.

Ein Capaüner in einer Austern Suppen.

Siedt den Capaüner in das trefen weis bleibt, das ihn Recht das er weich wurdt, darnach nimb Austern so Viel man will, Leg sie auf den rost, Last ein wenig Zerrathen, Thue in ein Tüpfel, giess ein wenig Wein darauff Muscatblüt und Limonischellerl, Thue den Capaüner auff eine Schüssel, gib die Suppen darüber, darnach Limonischellerl darauff, Recht ihn zu, und Leg in Rohen.

Ein Rindt fleisch mitt ein brewmer Süppen.

Das Rindt fleisch mit essig, vnd pfeffer, wann es gesotten ist, so gibt es auff dem tisch, das braun mindt, das auff die schüssel, darin es kommen ist, das ab dem auff die schüssel gies die Süppen darüber, darein Lemon Schellen drücken, vnd schmaltz gerest darüber.

Ein Rindtfleisch Mitt einer Pasternack Süppen.

Das Rindtfleisch sol in wasser, das kochen, bis weich mindt, leg zu jeder h. Pastermack mit zu dem, lass kochen, bis auch weich werden, darnach schlags durch ein sib, leg Mußbet blüt vnd Jngwer darein, brens auch durch ein, gies das fett davon, den Süppen darein, gies die Süppen über das fleisch, vnd richts also an.

Gefüllte Hünnel mit Krebsen.

Die Hünel offen gebüst, vnd Rutergeschnitten, nimb etliche Krebs Hals vnd schalen, reibs in wenig in Milch ein, vnd treibs durch Boss mit den Krebsen klein, nimb ein wenig Butter Mußbetblüt, vnd Jngwer, nimb 2 gantze ayr, mach ein klein Butter, nimb ein wenig weiss Butter, mitt die gelb, vnd gelb es vnter die Hünel, vnd koch in einer Süppen, oder wasser, darnach leg auf ein schüssel, vnd mach ein gelbe Süppen darüber.

Andere Hünel mitt Mandl gefüllt.

Eben die Hünel Rutergeschnitten, nimb ein schöne weiss Mandl Boss es klein, vnd rüer sie ab, mit 5. oder 6. ayer dotter ein gantz ay, zuber, so viel als man haben will ein wenig Zimmet, wein essig ab, vnd füls in die Hünel man kan sie braten oder sieden.

Eingefüllte Hennen.

Nim mags die Hennen fein sauber Lützen, und mach alle
braun Federn ußrauß, und alles das fleisch, und Mach
das fleisch mit warm klein Hacken, nimb zu klein Wenig
gestoßen Zimet, und 2. gantze Ayr, zu wenig knallsche
wein vöttel Muschatblüt, Negelen, warm zu süß,
und füll es wid. in die Hennen Hauth, und Nähe es zu,
und Koch sie in einer Suppen, darnach Thue es auf ein
Schüssel, und Thue zu wenig wein zu brennen, und
Schneidt ein Stückel Butter darein.

Schnitzel von einer Hennen.

Nimb ein gebrühte Hennen, und zieg die Haut ab, Thue das
fleisch Hacken mit einer gewichten Zimet, mache mit
einem Ayr zu eingerührt, und Hacks darunter gewürtz
wesslab, schlag ein Ayr darein, und thuns wesse durch ein
ander, nimb zu ein wenig beerdtfügel, und füllt in die
Hauth ein, und mache ein länglet dings, Verbindt es wesse,
das nicht ußfahren, Legs in eine Pfann, Nimb die Schüssel
die fleigel, und die Zimet, Legs auch darzu, gieß ein Suppen
darauff, und Thue es ein wenig ein brennen, Thue ein
Butter darauff, und Legs die Faden darben, eh Thue es auff
die Tassel richt.

Hennel in frid Tasse.

Nimb die Hennel, und Schneidt sie in Viertheyl, Thue es in
ein Pfann, und Legs wohin, darnach nimb ein gutte Stück
Butter, schneidt Grünen Petersellen klein, Muschatblüt
und Negelen, 2. Ayr dotter, ein wenig Essig und wein,
und ein wenig Suppen, und thuns alles unter ein ander
wesse abgeziß die Suppen von dem Hennel weg, und gieß die
Suppen darüber, und richts alles auff den Tisch.

Hennel in einer Schwartzen Brüh.

Nimb 4 Hüh, und 2 oder 3 Hennel gebrüh wie vnten, Nimb die gebrühte Hennel, Kalbrein, Zerschneidts, und thue in einen Töpff Schmaltz, wann nun, darnach wirb des gebrüh mit dem Hüh wie recht, thue ein Muscatblüt darzue, offt offt und Limonj Schelen darein, auch ein wenig geschossene Negelen.

Gebackene Hennel in einer Brüh.

Nimb gebrühte Hennel, Zerschneidts auf 4 theil, und Kalbrein, und Brod ein wenig weiß darein, und Eyer in Schmaltz, Leg in ein offne, Eissel darunder, Zugiessen, Muscatblüt thue darein und ein wenig Pfeffer, ein Bündel Kräuter, und Lass also backen.

Schwein Lais von Kalbsbrust.

Nimb ein Kalbsbrust, und Lass schön weichsieden, darnach zerschneidt das fleisch Kalbs darvon herab, und gerüehrt ab mit Muscatblüt, Zugiessen und offtes und thue zu Brüh in ein Tüchel gethan binden, wie Knöpf, und thue ein schweren stein darauf legen, und lass also 2. oder 3. Tag stehen, darnach schneid kleine Knöpf, und auf ein Teller, giess Essig und Baum öhl darauf gut gesaltzen.

Schwein Brust von einem Kappaunen.

Koch ein Kappaunen, und Leg 2. Kalbsfüss darzu, Zerschneidt den Kappaunen all zu Brüh, thue klein geschnittene Limonj Schelen darzu, offtes Muscatblüt und Zugiessen thue es alles zu Brüh in ein Tüchel binden, Leg ein schweren Stein darauf, lass kalt werden, darnach schneid klein Knöpf, und giess Essig Baumöhl und Limonj Safft darauf.

Bradtwürst von einer Henne, oder von Kalbfleisch.

Klaub das fleisch, und stoß unter ein ein wenig Mark, gewirbelt Brod, Saltz und Pfeffer, schlag ein Ay darein darnach streu ein wenig mehl auff ein Schüssel, und Mach dein von Brüh, siedt sie Brüh darein, und laß aufstehen, Leg es in eine Schüssel auff den Rost, diß Braun werd so ist sie fertig.

Hünnel oder Kalbfleisch in einer Zuttpfleck Sutten.

Klaub die Hünnel oder das fleisch, und Leg es in ein Kessel mit Brüh gesotten hat, ein Gerüsten Kel, Petersill, ein wenig gewirbelt Brod, salt dieses alles unter einander, thue ein wenig Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, thue es auf das fleisch, und laß kochen.

Ein Carpfen in einer guten Pastäten Sutten.

Schübe den Carpfen und Felch ihn ein, Lebenwasser Salb Essig in einer Brü, Pfeffer, Saltz, Muscatblüe Negelein, ein gstüb Butter, und ein gute Limoy, drehe ihn zu unter und über sich gleich, und Laß ihn Kalt werden ein wenig Fett.

Ein gebempften Carpfen.

Schübe den Carpfen, und Felchen ein, Setz ein Pfanen mit wasser ein Brü zu, Laß es siedwerden, Leg den Carpfen darein, siedt ein wenig Brün darauf, ein gute gstüb Butter Limoy schelen, 2 Lorber blatter Muscatblüe, und dreh ihn zu, Laß ihn kochen.

Karpffen in einer Schwartzen Brüe.

Nim den Karpffen lass blutig werden gest, hirs rainig
hessig in das blutt, halt den fisch Leg in in ein Rein,
rainig gebessert mägl mußkätblüt, Lemen schelen. Und
ein klein gehackts Zwiffel Sabel in ein schmalz gerest,
thue dass blutt und den Zwiffel daran brenn ein wenig
ein, und giss in rainig wein daraus und lass gnüg
Zugedeckts koche.

Ein gutten Karpffen mit Agras.

Nim den Karpffen schön blaw ab, und thue in sandtlest
agras in ein hafen schmalz, und zu und lass dämpffen
dan nach schlag die agras durch ein sib giss in Löffel
voll rainn wein ein Rein rainig wie der Brüe wie
der fisch gesotten ist, Muskätblüe, Imber, ein Bichl
Butter und lass ein Zitt auf thuen, und giss über
den Karpffen.

Ein Karpffen in einer Sauern Smeltz.

Nim den Karpffen schab, und schüpp ihn, und brenn ihn
mit heissen schmalz und Essig brenn ab, dan nach lab
den Essig Rein, thue ein Bichl Butter darein, und
Imber und giss über den Karpffen, und lass ihn Rein.

Ein Karpffen in ein Hardeln Brüe.

Nim den Karpffen schön schab, nimb 2. oder 3. Hardeln
brass ob rüben aus, und thue ob in Zwiffel, thue ein wenig
Petersel daran Rein schneiden, thue Essig schmalz in
schmalz lassen, und thue ob auch in d Zwiffel, giss ein
wenig brein und wasser daraus, lass ihn Rein koch

weich werden, darnach thue ein stuck Butter daran, Lemoy schellen, und gibt über den Karpfen, und Salz es auffsieden.

Ein Karpfen in einer Zwiffel Suppen.

Nimb ein viertl Zwiffl klein, wirff ein Schmalz, stieb den fisch und halt ihn ein, Legen in die Zwiffl, giess ein wenig Essig und wasser darauf, brenn ein wenig ein Zucker und gerstet Semmi, Nelckh und Laub darein.

Ein Hechten in einer Polnischen Suppen.

Schieb den Hechten, und Kopf ab, nimb 2. Löffel, Zwey Zwiffel fein, und ein wenig Petersill wurtzen wirff ein Schnitten Semmel in ein Schmalz, thue dieselbe darein in ein Zwiffel, giess ein wenig Essig, und klein wenig wasser, und Laß es kochen Lieb es wenig wirdt, schlags durch ein Sieb, giesse über den Hechten, Zucker Muskatblüe, Lemoy schellen, und ein wenig Safften, Zerbeby, ein breite Maudl, und ein Viehl Zucker, Laß kochen.

Ein Hechten in einer Fried Kasel Suppen.

Siede den Hechten, Salz ein wenig Petersil, Muskatblüe Zucker, Essig, Lemoy schellen, und ein wenig Essig, Laß kochen, und giesse über den Hechten.

Ein Bächten in einer Pistatzi Suppen.

Siede den Hechten schön ab, nimb die Pistatzi, Zieh sie ab und stoß sie klein in einem Mörsel, thue sie ein Kandl Safftel, ein stuckl Butter darein, und giesse ein Petersil Supen darauf, und Lieb es, roseb, und giesse über den Hechten, und setz auff die Glueth.

Ein Hechten in einer Pferdramb Süppen.

Nimb ein wenig Pferdramb in ein diel Schmalz, giess ein Fischwasser darauff, Laß es Pfeffer darein schneiden, Kümel darauff, und Laß es Kochen, wie Kümel Lasst schneiden in Schmalz, thue es darein und Lass es Kochen, schlags auch wie Dick, thuts in ein Tiegel und gewürtz es wohl. Legs wie Buhy Leuten darein, Dick den Fischen suss ab, giess die Süppen darüber, Lass auff einer Glutt ein wenig aufsieden so ist es fertig.

Ein Hechten oder Hausen in einer frantzösch. Süppen.

Nimb den Fischen Schuppen ab, Salz sie und Leg sie in ein Griss wie wenig warm darauff, wie Knubb Lauchen, ein Löffel voll Essig, Muscatblüet, Imber, Pfeffer, Limonschellen wie wenig Kümel Brosel jetzt sie auf die Glutt, machen Und wen sich feuren Lass sie Kochen Lass es gemach Salb.

Ein Hechten in einer Pastetten Süppen.

Schab den Fischen und Salz sie ein, Leg sie in ein Rein griss wie wenig warm, anissen und Essig darauff gewürtz sie ab thue wenig Rosmarin und Lorber Blatter darein, Dürr Limonschalen, Muscatbl Küttern, und Salz sie zu, und Lasse alles Kochen biss gemach ist.

Ein Hechten oder Hausen in einer Dietten Süppen.

Nimb den Hausen oder Hechten, und Brat sie in Salz ein wenig ab, Leg sie auf ein Schüssel, giss ein wenig darauff Butter, Muscatblüet Imber Limonschellen, und Lass es auf Kohlen, wen auch Knubb Limonsaft darauff und gibs alles auf die Tafel.

Einen Forellen oder Hecht in einer Brodt Suppen.

Schärbe den Fisch sauber ab, darnach siedt jn gar weich ab. Thue ein Schmaltz Brodt reiben, auch etwas in Schmaltz, schärbe darnach auch die Fisch gesotten, etwas Wein darauff, Thue Zucker, Cytronen, muscatblüt darauff, und auff jeden Tegen in ein klein Bar zu schütten Brodt Brodt ab in die Klein Kindt Schüssel 2. Zwiefel Speck darein 2 oder 3. Rosmarin Stock Limel gantz klein und Thue auch darauff, giess ein wenig wasser, und Fetts, schill Küppen darauff, setz es zu Fewr diesen Fisch auch, darnach schlags durch ein Sib, giess ~~Fetts~~ diesse Küppen auff den Fisch Tegen Zibel Fütter darein, und lass es auff Kohlen.

Eingefüelten Stockfisch.

Nimb den Stockfisch auch klopf jn schön sauber, schneid in rundtig, lass gleich gesaltzen, und siede es ab, thue ein wenig Zwiefel, Fettschill, und ein wenig Limel, lass es unter einander darnach nimb 2. Eyer ein Löffel Fütter Muscatblüt, Zucker, Cytronen, rüere dasselbe auch untereinander, fügt es wieder in die Fisch brüe es zu, lass dem Fisch sein Schmaltz in einer Pfann aber und lass gleich werden, Lege den Stockfisch darein, und lass es ein wenig darein sieden, giess ein wenig Fettschill wasser darauff, und thue es ein Klein wenig ein, Zucker, Cytronen, Muscatblüt und lass ein wenig sieden, richts auff ein Schüssel, thue ein Löffel Fütter darauff, und lass auff sieden.

Ein Gebempffeten Stockfisch.

Nimb den Stockfisch, und schind ihn Stückel weiss, Leg in ein rein, Zuber oder Mußerkübel. Reib ein wenig Kümmel, und Knoblauch klein, und thue unter ein, auch ein Bichel Butter, Brunel Knopfel darein, Salb ihn zu, Leg ihn dem Essen Lieb obgemeldt ist.

Ein Stockfisch in einen Saucen Smetticq.

Siede den Stockfisch zuberab Leg ihn auf ein Schissel Stückel weiss, reib ein wenig Pfeffer darauf und ein Stückel Butter, Mußkübel Zuber, und Leg ob auf einen glüth Kolen.

Ein Stockfisch mit Senff.

Thue den Stockfisch abschieben, und Leg ihn auf ein Schissel Schneide ein wenig Butter darauf, reib ein wenig Senff darauf, setz ihn auf ein glüth und Lass ihn aufsieden gar warm ab.

Ein gebackenen Stockfisch.

Siede den Stockfisch und schneid ihn Stückel weiss, und schlag 2. oder 3. Eyr auf, und Zunk den Stockfisch darein, und back ihn in einem Schmalz, wann Er auch ein Suppen darüber machen.

Herins mit Semel.

Schneidt 2. oder 3. Schnitten Semel in Schmalz gar, und Leg auf ein Schissel, schneid die Hering in drey mittel Stuck, Lass 1. oder 2. Stund in Essig ziehen, Leg auf ein Schissel zu der Semel, reib ein wenig von der Suppen darein thue Klein wenig Essig, ein Stückel Butter, Zwiebel Zuber, Mußkübel Lass auf der glüth ein wenig aufsieden, und gieb auf die Tafel.

Gebachene Hering.

Schneid die Häring ab, Lasse" sie mit mehl backe" in Schmalz, Leg auf ein Schüssel über ein wenig Butter dann, ein Löffel voll wein, ein wenig wasser Lass auffder Schüssel aufsieden;

Bratwürst von Fischen.

Nimb des fleisch von der Fischen, und Nimb ein Lot" ein gerüsten Semmel, Hack alles gar klein, Nimb ein wenig gestossen Pfeffer, und ein Löffel Butter darunter, Nimb Zucker ostfer Muscatblüe", mache ein Taig mit mehr Semmel der aus Lassen" sie ein wenig mit mehl, und überschütt in einer offanne mit wasser, nimbs heraus, und Leg auff ein Rost, Man kan auch sie in ein klein Leyn mit einn schmalz;

Ein Butte Krebs Sortten.

Klaub ein Mandel Krätzen, und siede in Salz wasser Lass sie aus nimb des fleisch und hack gar klein oder stossen, ein wenig Mandel darunter, nimb ein wenig Petersil gewaschen ein Löffel voll süssen Rahm, 2. oder 4. Eyr dotter, Und dieses alles gar wohl gerüret, Nimb ein Lot" ein wenig Brod, Zucker, und Lemon schelen, Muscatblüe" darnach macht man ein Taig einen Englischen Taig, darnach schabet man ihn aus der masse ihr Tau, Und legts auf den dritten Platel, und streicht diesen Taig darauff, und dan wiederumb einen mürben Taig darüber geschlagen etwan Rand auch ein wenig aus schneiden, bestreicht mit Rothen Dotter, man kan auch

in die Füsse in Rothen Dütten nehmen, und backs in einer
Rothen essenen, bestreu es mit Zucker.

Krebs Pasteten.

Nimb ½ ßo: Krebsen, setz in Salz wasser, und lesse
sie aus, Hess ein wenig Mandeln, Hess auch die Krebsen,
Nimb 3. oder 4. ayr Dotter, Hess ein wenig muscat nuss,
Nimb Zucker, Muscatblüt, geriebene Semel, und Milch
ein wenig von den Krebsen, und schneid die Schalen
mit Rothen Dütten, und Kleben sein subtil Semel
mehl, auch wandeln und fühl ein wenig Butter, Ayglen, Süsse
Muscatblüt, Zucker Lemon schellen ein, und thue den
Krebsen sein darüber schlagen, und bestreich es mit
Rothen Dütten, und backs in der newen essenen.

Ein Krebs Ruter.

Nimb ein mandel Krebsen, lesse sie aus, nimb ein
wenig Peterlen und Selbsel, Leg auch die Füsslen des
übrigen subs gar klein, nimb ein wenig Mandeln, Hess
sie gar unter, nimb ein wenig Semel brosel ein Löffel
voll süssen Suntich, 2. gantze ayer, Lüsse des alles
durch einander, auch ein wenig Pfeffer Saltzen,
und nimb ein Krebs Tügel, Leg die Schalen und Selbsel
in des Tügel, wie Knuttel, Semmel und thue dieser
Tügel darauff, Reinds zu saubern in ein pinderle,
und setz in einen Töpffel mit Milch zu, wan es Dick
ist thue des pinderle darein, und lass es Dicken dass
gar ist, darnach thue es auff ein Schüssel, und des
Tügels darum, Man kan Zucker Lemonschel und Öhlschel
darauff legen und ein Suppen darüber machen, oder

auch nur ein wenig auff die Tafel geben, und Lab vnd Fleisch: auff den gleich auffsetzen.

Gefüllte Krebsen.

Siede die Krebsen, und Lese sie aus, Hack das Fleisch gar klein, hack ein wenig grün Petersill darunter, und ein wenig gerieben Brodt, ein wenig Butter, ein wenig Zucker, rühre es durch einander, und fülle es in die Krebsen nasten, und Backs es schmaltz, Man kan auch ein Füppel darüber machen wie man will.

Krebs Küserle.

Siede die Krebsen in Salz wasser ab, Lese sie aus, und Hack das Fleisch klein, und Hack ein wenig gesaltzen Semmel, und Lemen gestossen, Zucker, Butter, Zimet, ein wenig Rothen Pfeffer, 3. oder 4. Eyer Gelbes, und rühre dieses alles Butter einander, und ein Löffelein voll Fleisch der Teig sieds Loch Semmel, Bestreichs mit heissen Butter, und sein wenig, mit gar klein gehackten Fleisch darunter, oder streu es darauf darnach Backs in ein Bratten offtmahls, ganz Gelb.

Krebsen Polatzen.

Siede Krebsen und Lese sie aus, Hack in einem Mörsel und Semmel Semmel, 3. gantze Eyer, rühre Butter ein, wenig, und ein wenig Gerieben Brodt, rühre auch darunter mache ein gutten Mürben Teig, und ein Blätl Teig und machs so wie die Rollatschen, streich ein wenig Mandel süssel darauff, Lasse wieder einen Teig darüber Bestreichs mit Butter, Backs in einer Bratten offtmahls.

Krebs Brodt Pfannkuchen.

Nimbt die Krebßen und Leber herauß, stoßt sie in ein Mörser, reibts ein wenig Semel, thut auch darmit, nimbt 2. oder 3. Eyer, wenig Fleisch geschaben, macht ein dicken, und schmeer es, ein wenig mehl, bindt in einen Pfannen mit Butter, nimbt die herauß Legts in einen schmalz und backts ein wenig braun.

Krebs Knedel.

Nimbt Krebßen und seubert sie gar klein, nimbt ein wenig geriebene oder geweichte Semel darunter, Nimbt ein wenig Butter darunder 2 Eyer, ein wenig Fleisch, und macht einen Knedel Taig macht kleine Knedel, und Legt in ein Butterschallen, und Legt Krebs, wenn es ein wenig ein, thut ein wenig Fleisch und Muschlblüe darunter, und Legt darnach auff ein Schüssel.

Krebs Strüdlen.

Bindt die Krebßen und Leber herauß, stoßt sie gar klein, mit ein wenig Butter nimbt ein wenig Semelbrey, ein paar Eyer und rüehrs es eineinander, darnach macht einen Taig mit mehl und 2. Eyer, und ein Löffel Butter darzu, walcht ihn auß dem, als du ihn thust, streichs dünn Taig darauß, streibts es über einander macht ein dicken, Legts in ein Pfannen, und Laß Butter heiß es gar sein, darnach Nimb heraus und Legs auff ein Schüssel, thut es ein wenig fein und streuws darüber, Brenn Semel darauß, streus ein mit feinen Schmalz ab.

Rüben Strützlen.

Nimb 2. weisse Rüben, und schell sie schön sauber ab, reibs auff ein Reibeisen, thue es in ein kaltes wasser und herauß und thue in ein Tessen giesse wieder ein frisch wasser darauff und eß kochen, schlags durch ein Sib wieder in ein kaltes wasser, thue sie, wann und dreig gantz sauberen ab, darnach thue in ein Schüssel, dreh ein wenig Mandl, rühr darunter nimb 2. oder 3. Löffl voll diesen dunklich, nimb 3. oder 4. Eyer Dotter, und nimb ein wenig weiche semmel dreh darunter und rühr alles durcheinander wenn ein gutten worden Taig, schlag die Eyer darein, schlag nur ein wasl überein ander, und mache ein wenig wie ein Dotter groß, und streichs eben auf mit Butter, und eß darauff, und thue in ein verlten offenen Backen, wan es gar auch zu beren.

Rüben Kraffen.

Reib die Rüben in ein kaltes wasser, dreh ein wenig über Sibey und reibs wieder herauß, 3. oder 4. Eyer Dotter, ein Löffl voll diesen dunklich ein wenig einbrenn und Zimet, und rühr dieses alles untereinander nimb 2. Eyer, und ein Viertel Butter, und mache ein Nudel Taig an, und schneid die Nudl in den Taig, und mache Kraffen, Legs auff Schüssel, schneid ein wenig Butter darauff, giess ein diesen dunklich darauff, und gib under und über sich herzu, lass Essen.

Bäyerische Nüedeln.

Nimb ein Milch, und Lig in Stiebl Fürtter darein, Lass
ein wenig erwarmb werden, giesse es in das mehl, nimb ein
Löffl Wohl gehäuft Saltz Zeiger Eyer schlag die Laig zerklab,
mache Länglete nüdl daraus, Leg es in ein siedende
milch, bestreichs oben, mit ein wenig schmalz thue unter
und oben auch gluth, und lass Sachen dick gemach ein.

Printzen Knedeln.

Schneid gewürfelte Zwiebl und Kopf in schmalz, treib
ein wenig Schmalz in einer schüssel ab, nimb 8. Ayer
und mache ein ringe wüsste. schlag auch 2 Ayer darein,
thue die Zwiebl darein, 2. löffl mehl dicken darein, ein
wenig pfeffer mehl und mache Knödl, und nit gar klein,
Leg in ein Fettersell wasser, und lass es kochen eben
mit Lang ein.

Dries Knedeln.

Nehme ein wenig Zwiebl und Petersil in schmalz, treibt
ein wenig schmalz, thue den Petersil darein, schlag 3. Ayer
darein rüehr ein Gries darein mache Knödeln so gross du
wilst, Leg in ein Fettersell wasser und lass es kochen.

Andere Dries Knedeln.

Treib ein gutes stüchel schmalz in einer schüssel ab,
schlag 3. ganze Ayer darein und ein Viertel Pfundt
mache Dries gross Knödeln, Leg in ein Siedend wasser
lass kochen dick gemach fett.

Peckh Knedeln.

Nim gemürffelte Semel in Schmalz, Schneid nit Speckh gemürffelt, nimb 2. gantze Eyer, nit wenig Kässen Suppen, rüehr alles durch einander, nimb nit wenig mehl, und mache kurtz, legs in nit Petterselmasser Kess mit Lang kochen.

Gebeckts Knedelt.

Nimb Küest zerbrösele, gehz zu und Kas Kindes, Kas sie säubern muss, und Gebs Klein, rehr nit wenig Gerstenes Gebeut in nit Schmalz, 2. Eyer nit wenig Gerstenem Semmel, rührs unter einander, mach Kurtzlet, laigs in Schmalz, Thüs auff ein Schüssel, Thüe die Küppen von den erstbeschribne Eyer auff giessen, und nit Löffel voll drein, Zuckher, und Semmel, Kas auff der Glutt auffsieden, und Thüe nit gnaw gantze erstbeschribne in die Küppen.

Ein Hütten Gries Dätmahn.

Nimb den Gries nit Kestl voll, 2. Eyer darein, nimb nit gantze Milch, mach es nit zu Liecht, und nach nit zu Kin, Schirts in ein heiss Schmalz, rüehr ihm allzeit auf dass es schön Kerstlet wirdt.

Verwürmlets Schmaltz Loch.

Nimb ein mesl in Hütten Suppen, Schlag 2. Eyer und Ken 2. den Dotter, darein schlag den Laig mesl ab, mache ihn gelblecht als ein Koch Laig, Thü ein Schmalz in einen Halbmass Köpffel zu kochen, Lieses anfangt zu sieden rüehr ein wenig Von den Laig darein

und Lass ihn ein wenig auffsieden, durch ein Tüchel durch ein Täubes Tuch, und setz ihn denn fort, thue das Schmalz auch ein Rein, und Lass ihn wenig warmb werden.

Gebackene Nudeln in einer Milich.

Mache gesauerten Teig, Legs in ein Schissel, schneid ihn wenig Tüpfen darein, Nimb Eyndtlich 3. gantze Eyer abgerührt, thue sie in wenig Butter oben auff, setz in ein heissen Ofen, und Lass sie backen.

Gefüllte Nudeln.

Nimb ein wenig mehl, ein wenig Milich, Leg ein Klein Viertheil Butter darein, 3. Eyer dotter, ein wenig Jämb giess in das mehl, und mache ein Teig wie zum Nudeln thue darein gestossen Fenchel oder Zimetrohr, und Legs Täubes wieder zu Traben, Legs auff ein Brettel, und Lass auffgehen thue ein wenig Schmalz in den Rein Zerlassen, Leg die Nudeln darein Backens oben mit ein wenig Schmalz, untersich wenig, und oben sich Recht gluth, und Lass also backen.

Würst von Mehl mit Spänen.

Siede den Schmalz, und Lass gantz Klein, mehr als ein Schmalz thue ein wenig gemeine Butter darein, Nimb ein wenig mehl, nimb 2. Eyer, mach ein Teig, also wie ein mürbe Teig, gemahlen ihn gantz thün auss, schlage den Schmalz darein, und rühre es über ein ander wie ein Brandewein mache solche Würstl Lindts in einen Hafen ein wasserab, Legs auff ein Schüssel, Lassens sie mit Fenchel Bestreit, Lassens mit heissem Schmalz ab, so gesund sie Fasting.

Kraüts Nüdeln,

Nimb ein Küss Hebel Mehlß, und seihe gar klein, treib
das wasser darüber auss, schütte in ein Haisses schmalz
und lass backen, nimb ein nußl, und thue das
Mehlß darunter misch 2. eyer ein wenig darab,
und mach mürbe Teyg als für Krapfen, schütt in
ein Haissen wasser ab, setz ein Schmalz in einer
pfan über und lass haiß werden, schütt die Nüdel
darein, rühr zu und lass alles braun werden.

Wasser Nüdeln,

Nimb ein nussl, acht nimb Viertel wasser, und
leg ein pfündel schmalz darein, giss es in das nussl
und rührs durch ein ander, mach steyff Teyg Nüdeln,
siedt in wasser ab, schütt in ein Haisses schmalz
rührs gar fein auß.

Gefüllte Semmeln

Nimb die Semmel fein schön auß, nimb die schmelz
und zirbt ein wenig süsse Milch darauff, schneidt grün
Petterseil darein, schlag 3. eyer darein, ein wenig schmalz
oder Butter, rührs darein, fülls wieder in die
Semmel, legt ein schnittl Semel darauf, und bind es zu
Leg in ein wasser und lass auff Kohlen, Leg auff
ein Schüssel, und giss Haiß schmalz oder Brüe
Fleischlich darauff.

Zärnb Mandeln.

Nimb ein pfundt Schmalz in ein Schüssel, treibs weich ab, vnd thue 4. eyer dotter darein, Nimb ein pfundt Zucker Ley ein Vöchel Kalten darein, giess den Zuckh in das gerührte schmalz, vnd ein Löffel voll jarnb, nimb 2. Pfundt weyß mehl, vnd rühre Alles durcheinander so dünn als wie einen Nudelteig, darnach Laßmier die mandeln mit kalten vndtzieh das Mandel Von diesem Teig halb voll an, vnd setz auff ein ofen bey Kühlen aufsgehen, wann die Mandeln gestanden seyn, bestreich die mandeln oben auff mit einem ay" vnd backs.

Weckh fleckel.

Nimb ein mendig mehl, vnd Laß warnb werden, nimb ein pfundt Zucker, vnd ein Vöchel Kalten darein, vnd Laß warnb werden, giess den Zuckh in das mehl, 4. eyer dotter ein halb Löffel voll jarnb, vnd rühr dieses durcheinander, schlag den Teig wohl ab, vnd wann Alles gleichl durcheinander, Leg es auf ein Brett, vnd Laß aufsgehen, bestreich es mit Butter oder Schmalz, streu Mehl gestaubt, Zerm Brett, oder Mandeln darauff, Backh in einem warmen ofen, so seynd sie fertig.

Zuckerne Tieffel.

Nimb ein pfundt mehl Laß ein wenig warnb werden, nimb ein pfundt Zucker, vnd ein Vöchel Kalten darein, vnd Lassen Zergehen, gieb es

in das mehl, 4. oder 5. eyer dotter, ein halb löffelvol säfftig
und nüsse wie das alles durch ein ander, thue den teig
zwey abgetheilen, und mach kügelen und schneidts
in der mitten mit einem messer zuhöhe auf daß
nit zu stehe, und laß aufgehen, derschmier es mit
butter oder schmalz, und backs in einer heißen
pfannen.

Gugel hupf.

Reib ein halb pfund schmalz in einer schüssel ab, klaub
ein pfund mehl, und 2 oder 3 pfund butter darein
und laß ihn warm werden, rüehrs in das abgeri-
bene schmalz, ein halb löffel voll säfftig, 4. oder 5.
eyer dotter ein wenig verreibens, klein geschabte
mandeln rüehrs durch ein ander, und schmier das ge-
schirr mit butter oder schmalz, gieß den teig der ein
halbe ihn auf ein schüssel, und laß es aufgehen, backs
im ofen, und bestreu es mit butter oder
rohen zucker.

Mandeln krapfen.

Klaub ein wenig semmel mehl, mach 2 viertel butter,
und rüehrs mit ein ander ab, klaub 2 pfund mehl,
oder etwas, 4. roher dotter, und mach den teig nit
zuhalbe ihn gar dünn aus das mandeln gar klein, rüehrs
mit 12 oder 13. eyer dotter, ein wenig zucker, und
weisse verreibens, und rüehrs unter den schnitz zwerch,
und füllt die krüg darein, bestreichs mit einem ay
und backs in einer heißen pfannen, schneidt fornig.

Ablatt Trauben.

Nimm reiff das ablatt Hochfarbs fülb, und widerumb
nim ablatt zu gedenkt, schlag nit aß reiff, und thue
darein, und laugt in schmalz;

Zucker Trauben.

Nimb meel und Lem nit wenig fast schmalz darein,
gissalbeyndt nit wenig Eyalten wein darein, und
nimb Eyer Clar, allzeit nit wenig den dritten tayl,
rüehrs Eyer Clar, darnach nimb nit Öpffel, und
schneid etliche Löcher darein, und Zuckers den Teig
so dick du wilt, und giess in ein heissen schmalz, und
Abrent es ein wahl umb, und Leigs darnach über
ein warch fer es gesundt süesstig;

Öpffel Trauben.

Schneidt die öpffel gemeinfelt, nimb nit wenig meel
giss nit Eyalten wein darein, und rüehrs ab, giess
under die öpffel, nimb nit gutten scharff öpffel wasser
und giss in nit schmalz, und Las gnug schön Laugen
Hund auf ein schüssel und Zuckers;

Brandt Trauben.

Nimb nit meel in ein Topf, mach nit wenig warmb
giss nit wenig heiss schmalz darein, rüehr das meel
wohl darmit ab, setz in wenig wein, und wasser in
einer pfannen ueber und Las auf sieden, giss es
in das abgebrennte meel, und rüehrs wohl ab, nimb
3. gantze Eyer eins nach dem andern, 4. Dotter ein
nach dem andern, rüehr den Teig wohl ab, Leis es schön
Clar werdt, setz ein schmalz in einer pfannen über,

und Lass, ~~[illegible]~~ und ~~[illegible]~~ thue den Teig in ein Trösterl, giess es in das heisse Schmalz fein rund, und wenn Boden darauf, und backs schön

Strauben mit Milch oder Smetich

Nimb ein wenig in ein Topf, nimb ein Dutzend Dottich und ein gestrichl Mehl, rührs wohl untereinander, giess ein wenig in das Mehl, rühr es wohl ab, nimb 3. gantze Eyer 2. oder 4. Dotter ein halb Löffel voll Zucker, schlag den Teig wohl ab, giess es in ein Trösterl, geh ein Schmalz in einer Pfannen über, giess es in das Schmalz, und lass backen

Kaiern Liedeln

Nimb ein Mehl, nimb ein wenig Dutzen Dottich, thue ein stuck Butter darein, giess ein wenig in das Mehl, nimb ein Löffel voll Zucker, schlag es wohl durcheinander ab, klaub 2. gantze Eyer, schlag sie ein als wie ein Nudeln Teig, geh ein Schmalz in einer Pfannen über, nimb in ein flach Löffel 2. oder 3. Löffl voll und giess in das heisse Schmalz, und backs schön heraus

Zärnis Crapfen

Nimb ein wenig in ein Scherzel, und lass warm werden nimb ein Dutzen Dottich ein stuck Butter darein, giss es in das wenig, nimb 3. oder 4. Eyer dotter, ein Löffl voll Zucker, schlag den Teig wohl ab, mache Crapfen etwas fein dicht, und geh ein Schmalz in einer Pfann

über, und lass die Crafften festlich aufgehen, dan nacher
lege 2 oder 3. in die Form und backs gantz klein.

Crafften von Fressel Lockzaig.

Nimb ein mehl, und nimb ein Kalten Butterlich, 3. gantze
Eyer, schlag den Taig wohl ab, setz ein schmalz in einer
rein überzinst den Taig in Schmalz, und backs dass
auffallen baden gelten, schön braun wirdt, nimb heraus
und schneidt stücklet daraus, backs in einer süssen Schmalz
fertig geschwindt auff die Tafel.

Schlüssel Crafften.

Nimb ein mehl in ein Topff, nimb ein wein und Ey ein
Löffel schmalz daraus und lass ihne Kinder wie ein wenig
in das mehl, nimb 3. gantze Eyer, 4. dotter, schlag den
Taig wohl ab als wie ein andern Taig, schlag ihn auff
ein Tellen, setz ein Schmalz, in einer Pfannen über,
und streich den Taig mit ein schüssel in das Schmalz
und lass backen.

Landl Crafften.

Nimb ein süsser Milch ein Seidel daraus und lass ihn in
einer Pfannen aufsieden nim mehl gantz Löffel daraus,
und lass diess abkünen auf den feuer, thue in ein
Topff 2. gantze Eyer, 2 dotter, schlags wohl ab, mache
ein Tellen mas mit Saltzen ausser, nimb allezeith
ein wenig heraus, und mache Rund, mach mit dem
finger in der Mitten ein Loch, setz ein Schmalz in einer
rein über und lass diss Ey die Crafften daraus und
backs braun, das sie diess gelb wird nimb ihne heraus

auff ein Schalen schneid ihn und und und mit ein Messer auff, Leg ihn wieder in des Schmalz, und gibt mit ein Löffel allzeit darauff: Also thu in die folgende Tunck.

Brantzl Tapffen.

Nimb ein wenig schön mehl ein gutten Löffel voller, ein Ayer Dotter, ein wenig Petersilien klein gehackt durch einander, mahls ab mit 2. Finger breit Fleischbrü, mach schmid die offtbrü wie ein Nudel Leg 2. über einander und bieß wie ein Brantzel backs in ein Schmalz.

Gebackene Reichseln.

Nimb 3. weitzel in ein schaden zusamben, nimb ein mehl in ein Tuch, Lere ein wenig heiß Schmalz darein, geb ein wein über das feuer, Leg ein Löffel Schmalz darein, und lassen aufftrieben, gibs in das mehl, nimb 3. oder 4. Ayer dotter mach durch einander thue die weitzlen darein, und backs in Schmalz, man kan auch Zwetschen oder Marelln in diesen Teig backen.

Gebackene Erbessen.

Nimb ein wenig mehl, ein Löffel voller ein Ayer dotter ein wenig wein, mache den Teig also, mahls in dem aus gehlen ihn ein wenig über ein ander, und

welcher ist wider umb süss, und druck ihn mit den fingern fein aus, und backs in schmalz, wan er auch über die gebogte formen oder kappäunen gebe.

Gebackene Schis Krapffel.

Nimb ein wenig schön mehl, ein eyer dotter, ein wenig sauer milch raumb, mache ein teig, nimb ein fleisch hen gebrottenen kappäunen oder kälbernen brustl, und fein gar klein, nimb wein beer darunter, und walcke den teig gantz dünn aus, und schneid die schis herein, und mache krapffel backs in schmalz.

Gebackene Butter Nudeln.

Nimb ein schön mehl, brosel ein butter darein, nimb ein eyer dotter, ein saure milch raum und mach ein guetten mürben teig, und walcke ihn dünn aus, schneid ihn 2. finger breith und 2. finger lang wickle es über einander und mache Nudeln, und schwing das gantze blatt mit schmalz hoch darauf, und backs in der besten essenz, bestreuch sie wenig mit ein eyer schmalz schmeid sie fertig und guth.

Gebacken Nudeln mit Smetich.

Mache ein gemeine nudel teig, schneid geschnittene Nudeln, und backs in schmalz, thue auff ein schüssel thue ein wenig wein beer darauf und zucker, giess ein süssen dunckh darauf und übergeuch gleich schmeid sie fertig.

Heckel mit Parmasen Käs.

Nimb ein maß 2. eyer ein Löffel Kleyen, und
mache ein Teig und erwelbe ihn gemach dünn außz
thue Gebete Schibel machen, Laß sie in wasser ab Leyb
auß ein Pfeiffel und mach in siedenem schmalz schön
Parmesan Käs darauß, und Lerab sie mit einem Lö-
ffel Zimmet Zucker.

Ein Butte Kollbetzen von fleisch oder fiesch.

Nimb ein weniz ~~weniz~~ fleisch und Mareh, oder fiesch und
Leber Jabe gar klein, wie Zwiebeln Teufel, ein we-
nig weiß Brodt 2. oder 4. eyer ein wenig Süssen
milch darein, muß dieses untereinander, und Lindt
in ein Tiegel, thue es in ein Pfannen wasser, und Laß
Kochen, nimb Semmel und schneid Lweiße Schelten,
verschmirz ein schüssel mit Leibern, Leg die Schelten
darauff, Gieß ein wenig gebräunt schmalz darauf
Legrib mit ein Lesen schmalz.

Ein Aür Kraut.

Lesley Adliche Eyer auff, und rühre ab, nimb ein Klein
wenig schmalz in ein Pfannen, und Laß heiß werden
gieß alzeit ein wenig darein, und mache geschwinde
nüdeln Leg es auff ein schüssel, thue wie beide der-
auff, gieß ein wenig wein und wasser darein
ein wenig Zucker und Laß auff Kochen, so Krünt
es fertig.

Der Fleckel.

Nimb ein wenig Mehl, ein wenig süssen Rahm, 2. Eyr schlag darunder, thue ein schmalz in ein pfann, und thue ein wenig von diesem, darein giessen, und mache ein breiten Fleckh, und auf ein Schüssel, und gieb Zucker auf die Fasel.

Mandel Mandeln.

Nimb Mandel und schelsie ab, und stoss sie klein thue es in ein schüssel rüre 6. 7. oder 8. Eyr dotter ein nach dem Andern darein, und rüres ein gantze Zeit bis dass die Mandeln mit Dottern, thue diesen Teig darein, und lasse backen in einem dertten offnen.

Semel Mandeln

Nimb ein pfündel Semmel, rüre sie wohl ab, schlag 4. oder 5. Eyr Zgenz und 2. dotter darein, 2 Löffel süss Rahm darein, rüres wohl unter einander, bis dass die Mandeln mit Dottern und geist den Teig darein bis dass er oben mit einen Eyr, und backs in dem dertten offnen.

Zwiebsen Mandeln.

Sied die Zwiebsen in Salz wasser ab, lass sie schön Zuber ab, schel sie gar klein, mit Dottern eben Mandeln, thue ein wenig Mandeln darunter, nimb gweckten Semel oder 5. Eyr dotter, ein wenig süssen Milch rahm, rüre dieses wohl durcheinander, nimb ein wenig weisse brein berbi, schneid die Mandeln mit Dottern und geist den Teig darein, und bestreichs mit Dottern, und backs in dem dertten offnen.

Heidel Pfantzel.

Nimb die Heidel, und lose sie sauber aus, und salz sie gar klein, mach ein getriebens Brodt in ein Schmalz, wie bey der Weitzen, schlag 2 Ayer darein, sauber Zimmet, gestossene Nägel darein, wie dise zuvor gesotten, thu ein Schmalz in einen Hafen, die dise darein, und backs wie ein Lungenbrod, wann gebacken ist, leg auff ein Schüssel, giesse die Weitzel darüber den auff, streu Zucker und Zimmet darauff, leg ein wenig auf ein glüth auffstehen.

Gelbe Rüben Pfantzel.

Nimb die gelbe Rüben, schab sie gantz sauber ab, und reibs auf ein Reibeisen, wie ein wenig in ein Schmalz, und getriebens Brodt, 2. gantze Ayer und ein dotter, Thu Muscatblüt, sauber darein, diss in ein Laibel Schmalz in ein Kessel, und backs, darnach thus auff ein Schüssel, giss ein wenig Zuckerwasser darauff, und streus ein wenig ein, gerennts ab, und thu ein Brodt suchen darein, leg es auff die glüth auf Kohlen, und giebs auf den Tisch.

Leber Pfantzel.

Siede die Leber in einem wasser, das sie ein wenig aufschäumen, reibs auf einem Reibeisen, und zerlas Schmeer, Brod, Semel, 3 Ayer darein, wie dises durch ein ander, schlags in ein Kessel in ein Laibel Schmalz, und

mahl darinn, thue auff ein Schüssel und Mache ein Tuppen darüber ꝛc

Agras Pfantzel ꝛc

Nimb die agras, und reibs in ein Schalen, pflag ob thue ein wenig wein und breyben darein, darunter pflag 2. ayer darein, Zuckers, und Zimmet, thue ein Kandel in ein Leibschalen, laubs fein thue auff ein Schüssel, giess ein wenig wein und breyben darein, las ob ein wenig aufsieden, thue Zuckers, und Zimmet darein ꝛc

Petschepetschs Pfantzel ꝛc

Nimb die Petschepetschs in ein Schüssel, und 4. ayer darein und ein Lauben ay" und rührab, reibs ein Schalen, und rühr ab unterdessen, Zuckers, und Zimmet rühr auch darunter und thue in ein Kandel in ein Leibschalen und laubs darnach thue auff ein Schüssel thue ein wenig Petschepetschs Saltzen, auch darein Zuckers und Zimmet, und las ein wenig aufsieden ꝛc

Kierbis Pfantzel ꝛc

Schelle ein Kierbs, und Kirbs ihn ab, Treib ihn durch ein Sieb thue ihn geriebene Semmel darunter, ein Löffel voll pflag ein par ayer daran, thue ob in ein Leibschalen, laubs fein, thue auff ein Schüssel giessen thue auch Zuckermell darüber oder ein süssen Tunckh darunter, las aufsieden ꝛc

Rehl Pfantzela.

Nimb ein wessl und diese Milch, pfleg 3. eyer darein
ein Klein wenig zu setzen, rüer dieses durcheinander
sied es in ein heises schmalz in ein Kindl, und laß
gahr durch ein schüssel, und giss ein Fettwessl Tuppen
darüber z

Semmel Pfantzel.

Schneid die Semmel gemürffel, pfleg 3. eyer darein
ein Löffl wessl wasser, und ein Loffel voll Milch rüer
durch ein ander, siedts in ein Kindl in schmalz und
laß baaben, gahr durch ein schüssel, und mach ein Tuppen
darüber z

Gbene Dieffel.

Nimb ein schöne Mell nimb ein Dritten Milch und
Leyg ein Teig Lüttes darein, und laß warm
werden giss es in das wessl ein Löffel voll zu mahl 4.
eyer 6. Eyer dotter, pfleg den Teig wohl ab, und Mache
die Dieffel daraus Legs die nicht Teuch in den Mitten
mit ein Löffer machen, pfeg darauf acht, das sie Lang
auf gehen, derowegen mit einem warmben schmalz
und laß sie in der besten schmaltz ganz Rundt z

Feine Rollatschen

Nimb ein Treus wessl, ein Teuchtuch und ein Viertheil
Lüttes darein, giss es in das wessl, 2. Eyer dotter
pfleg den Teig wohl ab, pfleg 4. Theil Lüttes darein,

und nachdem Andern, fuch etwas gynesselt mit dem Teig: Teig auffm offelg, das der Teig Rau Rolt werden, darnach nehm Klein Knödle Kellerhöfel, Lyer Zucker, 3. Zimmet, ein bette, gehackte Mandeln darauf, Alles ein wenig Zucker darauf, und Laugs in einer dertten schmaltz;

Andere Rollatschen.

Nimb mehl und Butter, eines wie klein als des andere, Lengelt es unter ein ander, Nimb ein wenig Kern Milich warmb, mache den Teig, und wolch ihn, Laß den Teig über ein ander, nimb allezeit ein Bützel davon, und mache Klein flechtl, streich Zuckerlechs Butz mitel dick, den machen fast darauf, Leckte eben auf einander ein Ganz dünnen Teig, Bestreich es mit einem ungenbenschmalz, streu Zucker, und Zimmet darauf, Laugs in der dertten schmaltz, schneid Rüll;

Mandel Rollatschen.

Nimb ein Viertling oder 1/2 lb: Mandeln, schell sie ab, Laß sie gar klein, und thue in ein Schüssel, mische 4. Eyer darunter, und ein Ganzes Ay darunter, mit darunter und streich es auf ablatt, Bestreich es mit Butter, und streu Zucker darauf, und Laugs in der dertten schmaltz, Bestreich das Blatt mit Butter ganz dünn;

Metschepetsch Beltein.

Nimb Zuckerpetsch und wünch es mit Lauther Zucker ab, und mache den Teig Ganz dün, und Leges in ein Model thue Lenigs, und Laß auff ein Kupfen, und Laß Knuchen werden;

Mandeln Zeltel.

Schell die Mandeln ab, und Zieh die gar klein, Schlag 2. Eyer auf, und mind es wenig denen, und Schütt unter die Mandeln, rüere es wohl mit Zucker ab, Mind ein klein Löffel voll gesiebte Semmeln und Mich es auch darunter, walcke den Teig so dünn als wie ein Messer rücken, Streu es mit ein klingen Zucker überschmier das Papier mit ein klein wenig Butter, Laß ganz kühl in einer Röhren schauen.

Corvülat Würst mit Mandeln.

Nimb ℔ 1/2 ℔: abgezogte Mandeln, Zieh die gar klein, und Zerschneide sie in 3. Theil, nimb gesiebten Zimet und Negel je gros als ein Kreutzer gewogen, Laß 8 Eyer, nimb so viel Zucker als auch Eyer, und Treibe es durcheinander, mache einen braunen Teig, nimb wieder ein Pfund von den weissen Mandeln, reibe einen Laib Brot wohl drüber ihn rüst, in ein par Tröpfen Wasser, als den Nimb vast Laß reiben, und Zieh es unter die weissen Mandeln auch so viel Zucker als Teig mache den Teig steif, ist sind die weissen Mandeln, und mache einen weissen Teig, auch so viel Zucker als Mandeln, ist nimb den braunen Teig, und mache ihn so dünn als, als du kannst, auch desgleichen den weissen und den Laßen Teig ein gemalbert, Lege den Laßen auf den braunen Teig, und den weissen, und mache ein

brunst, laß den Teig außrunding bleibt und schneid die runde gantz dünn Tolatel weiß, laß selbe in Schalen, und laß es von sich selbst trucken werden, wende selbe Tag umb.

Pistatzi Küßecle

Zuge die Pistatz schön ab, in warmen wasser, daß die gar Rein, nimb Zucker Zucker von 2. Eyern das weiße, rühre es wesslich, bestreich mit Papier mit Butter, laß Rein Zucker ab wie ein Teutzer groß, und lache klein Pistatz darüber die Küßerle damit, backs in einer lindern offenen gantz Khüell.

Ein Mandl Sorten

Laß Mandeln Rein, in warmen gestossen Zucker, rühre die Mandeln mit 4. oder 5. Eyer dertten, nimb die gestossene Zucker, und Zucker darunter gerührt, machs ein englischen Teig gantz dünn außgewellet, mache eine dertten Farb rüeß, Lag den außstechnel Ben fürgemachten sachen, und nimb den übrigen Mandel Teig, und mache crümpfeln Belege die dertten als wie ein Rosen, bestreich sie mit Butter, Streu ein wenig Zucker darauff, und backs in einer dertten offenen.

Ein andere Sortten von Mandeln oder Nußzepetz

Mach ein gschlagenen Teig, nimb mehl und süssen Milch warm 4. Eyer dotter, 4. oder 5. Vierthel Butter, und rühre unter einander, und laß den Teig etwas Kalt werden, nimb halben Theil von den Teig, und mehle

ihm pfeffer rühren auss, vnnd etwas von hingemachten Pasteten, thue darauff, Legs auff auch Zimeben, wenig brot, Geschnitten Mandel darauff, vnd thue wieder eine ganz subtilen Teig darüber vnd schneide die derthen alles wie du wilst bestreichs, oben auff mit einer frischen Butter, bestreu es mit Zucker, vnd backs.

Ein Turckische Torten.

Vnd die schüssel wirff, vnd vmb nur warme Milch vnd rühre in das mehl, Treib vor 2. grosse Dotter darein, schlag ihr wasser ab, vnd nehme 6. Löffel darauss, mache allzeit ein Küchgl so dünn als ein Papier, bestreich d derthen Blech, vnd diesen abgemachten Teig streich darauff, gib den hingemachten besten Farben darauff wenn du wilst, vnd thue wieder einen solchen gemachten Teig darüber, vnd den vorgemachten sachen Teig zum fuder da selbe 6. ganssen, vnd bestreiche die derthen wie du wilst, bestreichs oben mit ein Ay vnd backs.

Ein Mandeln Gebrant.

Nimb ½ lb: Mandeln, brüh sie mit gar Klein, Nimb sie herauss, vnd reibs ½ lb: Zucker darunter, drück den saffer darein, thue es auff ein derthen Blech, gib vnter- vnd oben sach Glüth vnd lass backen werden, thue auff ein Schüssel.

Ein andern Mandel Confect.

Nim 2 ℔ tb: Mandlen zeuch ab, auch 2 ℔ Zucker, stoß beydes under ein ander wol gar klein, reyß mit ein Limonj Saft, 1 ℔ tb: Zucker, rüer beydes alles durch ein ander, streych die Tellen glatt zusammen mit warb, Leg Papier auff unter und über, Dich ein wenig glutig, und drucken es offen ab.

Ein Torten von Butter Taig.

Nim ein Schüssel mehl, nim wein oder wasser, und ein Eyer dotter, mache den Taig an, und treibe ihn wol ab, nim Butter so viehl als Taig, walcke den Taig offen auß, lege die Butter darauff, schlag den übrigen Taig darüber auff die Butter, und walcke ihn auß, schlag ihn 4 mahl über ein ander, stelle ihn warm da eilig, und bestreich die Tellen Tortten wol mit wein Ay, Dache also in drey Tellen gahr zu.

Zum Zugerichte Schill Trotten.

Nacher den Lachs, und die Füß weg, putze es, und Lege es auf den Schalen, und zeuge die Haut ab, Leg es in ein Tüchel, drucke ein wenig Butter mehl warm, und streu darauff, streu es ein wenig ein, gieb Lemonj Schalen Muscatblüet, Zucker ein Tüchel Tortten darein, und Lasse es Backen zu.

Ein ander Schill-Trott.

Putze die Schuben ab, Leg die Filen in ein Tüchel, putze ein wenig Butter mehl zu, Lasse siedes Leib wenig anrüdt, thue ein wenig, Pfeffer in Schmalz warm, thue es zu der Butter mehl rüehren, und Lasse es Backen, schlags durch ein Sib, gieb

Dinste Suppen auf die Schall Brodt, Thue ein Buchs Butter da,
rein, auch Muschatblue. Thue Eyer und Lemon Safft,
und Lasse es aufsieden.

Schall Brodten mitt Baum öll.

Nimb die Schall Brodten suber ab, Lege sie in ein Kan, Thue
ein Baum öll in die Kandt über das Feuer gieb Zwey
Zwetschen messer darein, wans Geschnitt, Thue ein Zwifftel
Lepel gar Klein, wurtz das Baum öll, ein wenig wisse
ein wenig Essig und Butter mell messer, Gerührt wohl
ab Lebe zu, und Lass es Sieden.

Ein Schall Brodt in Butter Suppen.

Thue die gebeichte Schall Brodt in ein Kan, gebe frisch Butter
mell darein zu, so die wenig gesotten sind, schlags
durch ein Sib, und gibs über die Schall Brodten, Lass Sieden,
gieb Muschatblue, imber darein, und Lass aufsieden.

Kamack Fleisch mitt Speck.

Thue Nimb ein paar Schnitzel von Kälbern Fleisch,
und schlags wohl, Leyts in ein Kan, Besprenge es
ein wenig mit Salz, Leg Butter Dick, 2. oder 3. Schnitt
Speck, nimb ein gewesen Zwifftel Lepel, und Salbe es,
thue Muschatblue, ein Klein Lepel Zwiebeln geschnitten
ein wenig imber darein, und Verbinde es mit einen
Eyer, Leyt es unter das Fleisch, und giess ein wenig
Wein, ein wenig wasser daran, Lasse es Sieden, und

thun unden und den gelbe darauf und lassen wol
kochen lassen genug ist.

Ein Hüttes Dämpff Bradtl von Rindtfleisch.

Ein Ungen Bradtl, oder Lenden thun gutten und Fleisch
Salz da zu, bergiss Zwiebeln 3. wenig mit Speckel hacken,
Lege in ein Topff, thun Lorbeer Blätter, Rosmarin, und
ganze Muscatblüe, Salvey darauff, giess ein Fridel
wein, ein wenig essig und wasser darauff, decke zu,
und lassen die Topf wol, das ein Dampff heraus gehn,
und setze es in die gluth umb und umb, lass also
kochen genug sein.

Rindtfleiss mit gelben Rüben.

Nimb das Rindtfleisch, schneide klein schnittl, und gleg
es wol, Salz da ein, nimb gelbe gesottene Rüben, die
allgemach ein wenig Rüben und das Rindtfleisch, und
in die Mitten lege ein ganz Zwiffel gantz, und bestreich
es mit gantzen negelen und Zimet, und giss ein wenig
wasser daran, und geriebens Brodt darein, lass ein
festes Schmalz darein, Versuche es wol umb und
umb in der gluth und lass kochen.

Ein abgezogene Henne.

Nimb ein Henne, sied es sauber, thue alle die Bendel
heraus, setze das fleisch schön klein, nimb ein wenig ge-
weichte Semmel herunter, ein wenig mach den Blätter
ein Ay, Muscatblüe, und reibe Semmel dasselbe klein
umb die Bendel, bestreue es ein wenig mit Gewürtz,
wie Semmel, Lasch in Schmalz, thue es auff ein Schüssel

thun wein Brein, wasser darauff, gibs gesaltzen Lemonj schelen und Muscatblüt darein, stehe auff wie gleuth laß auff Kolen.

Ein andere Henne mitt Speck.

Nimb die Henne, putz sie schön, und untergeuß die Henne über und über, und nimb ein Bündel Peterlj, Sauren Kraut klein, wie Grünen Zitterwell, Muscatblüt, schneid wie Zwifel Knoblauch, auch wie vorig klein gehackets Kalbfleisch, und mache den Teig mit deiner Milch raumb an, und füll sie in die Henne, daß sie untergeschnitzt, und bratte sie an wie Spitz, wann sie auch wie Tuppen darüber Marsch.

Tauben in Ein Salvej Suppen.

Nimb die gebutzte Tauben, Brenn sie breith, Lege sie in ein Kin schneid Salvej ganz klein darein, gibs altberlej gewürth darein wie wenig Lemonjschelen wie Bündel Zwifel, gibs wie wenig Brein und Essig darein, salz sie zu, und laß wohl Kochen.

Ein Hündel in einer Pistatj Suppen.

Nimb die Hündel und putze sie mit einer Mandel Pürst, thue sie in ein Topff, und laß sie Kochen, daß wohl nimb abgeschaumet bleibt, und wenn sie schon, daß wohl thue sie wie wenig Lemonjschelen, wie Bündel Zwifel, und thu die Hündel auff ein schüssel, und gibs die Pistatj Suppen darüber, stehe auff wie gleuth laß sie auff Kolen.

Pündel mitt gespickten Krebsen.

Klaub die Pündel, Puz sie schön ab, winde die Krebsen selbst und spick sie mit Speck, und fülle die Pündel inwendig damit voll, und lege die Pündel Pitter auch darein, inwendig bestreiche die Pündel mit Speck und Brodt sie fein schön, gib sie auff die Schüssel, und trucke Limoni darauff darauff.

Pastetl von gehackten Fischen.

Klaub die Pündel Pratzen, spalte, oder schneide, dirdt sie ab, und hack sie auch klein, winde inwendig die Muschlblüe, Limonischaller, die Pelbe Pröselen Pitter, und das auch mache die Füssl, winde Pimel darzu, den einen Kreuzer, die inwendig Feinen Milch winde, mache die Teig, schneide den Pauch mit Pitter und Pleber in inwendig den Teig darein, thue die Gehack, die Füssl darein, und mache oben zwischen mit einen Teig zu Pandl in einer runden Pasteten.

Ander Pastetteln mitt Krebsen.

Klaub die Fisch oder spalte Pirdisch sie ab, und blatche sie schön, winde Krebs selbst, und schneide, schneide Maulva, schon klein schneiden, nem Pan auch Brodt darunter mache winde allerley gewürtz, und die inwendig die Limoni schellen, die Pelbe Pröselen Pitter, mische dieses alles durcheinander, dazu Krebs selbst, die Pandt und Füssl mandeln dazu so gar klein, dazu gar Pitter Pimel darzu die inwendig gewürtz die Pröselen Pitter mische dieses alles durcheinander die mache die Teig an, schneide den Pauch mit Pitter, Pleb den Teig daran Lege die Füssl darein,

warm ab thun zů und beyseits ab mit Butter laß
in einer Pfannen zgraun, so ist es fertig.

Ein gutts Pastetel mit Rind- oder Kalbfleisch.

Rind Kalbfleisch Fleisch ab gar klein, mischs mit Brod Semel
darunter, 2. Eyer zů wenig mitwenig mitsamb, wasche ein
Teig ab, und beschmir die recht mit Butter, und
Kleb den Teig darein, füll darein was du wilt,
Decke die Pastet, und beschmirs mit einem Ay,
und backs in einer Pfannen zgraun.

Gebackene Schnecken von Krebsen.

Nimb Krebs Schwäntz, Brod für Kein, mischs zů Eyer dotter
darunter, warm ein Teig mitwenig mitsamb,
Eyerdotter, alss wie zů Nudel Teig, machs ihn schön
schmeidig, schöpfe zů wenig von der Krebs darein, so gross
als wie ein schmal Kreutzer, drucks mit ein Löffel
aus, teigs Krebsen alss wie zů schmeiden, beschmir
ein Schüssel mit Butter Legs die schmeiden darein, giess
ein wenig Schmalz darauf, schmeid zů Nächst Butter
der drauff, backs in einer Pfannen zgraun.

Gebackene Nudel mitt Negras.

Nimb die Negras in ein Pfandt und thů zů Nudel Zuber
darein, lass die Kein weich auf einer glůth stehen,
warm die gschnitten worden Teig ab erwalkts ihn dün
aus, legt Schüssel weiss die Negras darauf, bedeck

sie wieder mit einem außgemachten Teig zu, stichs mit einem Messer auß.

Gebackene Reinfal.

Mache einen Butten Brandt Teig, schneid die breite Leder, das allzeit 2. oder 4. Rundel beyeinem bleiben stichs in den Teig ein, und backs in schmalz Leyterweis mit Zucker.

Zweschgen Knedlen.

Schelle die Zweschgen, und stich sie klein, gibs darunter geriebene Semmel, 2 Eyer dotter, ein wenig Zucker, ein wenig Zimet, und mache Rundel daraus und backs in schmalz, thue es auff ein schüssel gibs ein Löffel voll wein, ein Löffel voll essig darauff, Leyterweis seimit Zucker und Zimet, Lass sie ein wasl auffsieden.

Apffel Würstel.

Reib öpffel auff ein reibeysen, wegs in einen Butten gib semmel brösel, ein wenig Zucker und Zimet darunter, 2. Eyer dotter, und mache würstel daraus, backs in schmalz, Legs auff ein schüssel, giss ein wenig wein und wasser darauff, Lass ein wenig auffsieden.

Gebackene Kübisel.

Nimb die Kübisel, und klaube sie von den Ringeln gibs Zucker und Zimet darauff, mache ein gutten Mörber Teig, walcke sie gach dünn aus, streich die Kübisel darauff, schlags wieder ein in Teig darauff, leytets sie über und über mit gesiebtem Mandel, Zucker mischs mit Butter, und backs in einer gutten schmeer.

Mandel Nudeln.

Nimb ein Virtling mandel, blanch sie gantz klein, rüehr darunter 6. eyer dotter, und zucker, und mache ein langlichete teig, walcke den teig gantz dünn auß, und streich flecken Butter ab die Mandeln, und besprenge sie mit der mandel süß und pfleg wieder ein teig darüber, mache es rund zu, magge in der mitten ein löchel, bestreich sie mit frischen Butter, und bestreüe sie mit gesaibten mandeln, und backe in einer bratpfannen.

Mandl Lolatzen.

Zeig die Mandel ab, und schneide sie langlicht, mache einen dünnen teig wie zu langlichten, walcke kleine flecken darauß, streue 2 gross nelcken 2. finger Laub, und Zimmet mache mit süßer Sahn ein süß mit zucker, miß die mandeln darein, streich sie auff die flecken, und backe in der butter.

Ein Sültz über ein Rindtfleisch.

Siede das fleisch auß, thue in ein topff, thue ein wenig weissmehl, und Lorber blätter, Muscatblüe, zucker und essig darein, lege 2. gantze zwibel darein, 2. oder 4. gebrüeh nägel, drehe es zu, und versaure es recht mit ein teig, setze es mitten in die glueth, und laße es kochen, biß es genug ist.

Allerley Torten.

Nimb geschelten und klein gehackten Speck, thue ihn darüber abstreichen, und roste ihn in Schmalz, thue ihn heraus in ein Schüssel und zerreib ihn ganz klein, nimb Ayer ein Kuchen Teig und reibe es, wie allzeit ein Hand voll den süssen Teig, und ein gantzen Ayer dotter darunter, Letzlich nim 3. oder 4. gantze Ayer darein, auch ein wenig Zucker, bestreich den mandel mit Butter, giesse darein und backe ihn.

Gefüllte Artitzocken mit manch fleis.

Die Artitzocken gebesse, und aufgeschelt, die beste herausgenommen ganz klein, zerreib sie mit Ayer dotter, nimb Zucker darein, und süsse die gemacht süsse darein, Lege es in ein Risn, und mache ein gutten Teig darüber, thue auch ein wenig in brennen, Lege ein stückel Butter darein, und gewürtz es wohl ab, &c.

Kälbernen Schlegl in einer Serdam Tuppen.

Spalte den Schlegel ein, nimb den Speck und setz ihn in einen Kindt Topf zu, Las ihn wohl braten, schlag ihn durch ein Tuch, nimb ein gestossen Semel, und Laub in Schmalz, Las es darmit rosten, wie es wohl ab, Lege ein stückel Butter darein und gewürtz es mit Muskatblüe, Zucker und andere gewürtz, Las es sieden, und giess es über den Schlegl &c.

Negras oder Weigel Süppen über gebra-
then Pünel.

Nimb die, brich oder bewdte die, wasch die negras oder weigel in ein schmalz, schlags durch ein Sib, Nimb Zucker und Zimet ein klein wenig Pund Semmel, Lass es ein wenig aufsieden und giss über die Pünel.

Hülts über Parfiol.

Nimb 1. lb. geschabens fleisch, 4. Zelberfürg, 3. Blat Salvey, 2. Zwifel Zepfl, ein handvoll Spenat, 2. Brendl gestossen ein wenig weis gsotten und braun und Lass diss alles schon gemach fürg es ab, Nimb gebachten Parfiol und Leg ihn auf ein Schüssel, giss die Süppen darauf, und Lass es stehen.

Ein Bradel Pfantzel.

Nimb die Nirn sauber und stehen, und sni Pünel Bradl, sach es untereinander ganz klein, schneid Mandeln, und klein geriebne Semmel nimb 2. oder 3. Ayer mach ein Teig an, geb ein schmalz in ein Pfandl über, backt diesen Teig darein und Lass es backen.

Ein gefüllten-getömpfen Karpfen.

Thue den Karpfen Schupfen ab, nimb den vogen Sudisen und steck ihn zu klein, nimb ein wenig Klein brein brocke, klein gestossene Mandeln, Pund Semmel und fülle es in den Karpfen, und näh zu, thue ein schmalz in ein Pfan, Lass es heiss werden und thue den fisch darein, [illegible], und

ze wünsch wolle, thue auch Rosmarin, Lorbeer blätter, und
Limoni schelle darein, giesse ein wenig darüber, das sie
und lass ihn ein wenig köcheln gib Muskat und ohn
gefehr halb so stattlich 5

Ein Hütte Süppen über was gebraadts

Die Hirsel Fettsell wärmen ab biss wenig zerlosst
sein, thue ein Löffel schneiden in Schmalz rösten, Lege
ab zum Fettsell, schlag ab durch ein Sib, thue ein wenig
Butter darein, giess über das gebraadtene 5

Ein Hütte Erbss Süppen

Nimb sauren ein maidel Erbsen wasche sie sauber aus,
und blos sie Lebendig, giess ein wenig Fettsel warm
darauff, lass ab kochen, und schlags durch ein Sib, Nimb
2. Ayer dotter ein wenig Muskatblüe, Lege ein Bückel
Butter darein, und las ab auff Disen 5

Ein andere Erbss Süppen

Nimb Ausgelesste Erbsen, blos sie klein, rosts ein wenig
Zwiebel in Schmalz, das sie auch unter die Erbsen, rüsts
ab wasse ab, nimb 2. Ayer dotter auch darunter, schlag ab
durch ein Sib, richts ab auff gebäsde Semmel an 5

Ein Mandl Süppen mitt Milch 5

Nimb ein Jüden milch warm, lass sie ein wenig sieden
nimb ein wenig Mandel und blos sie klein, nimb ein
Semel bretzen und weiche ab in milch, blos ab unter die
mandeln, rüre ab unter einander wasser ab, auch 2. Ayer
dotter darunter, ein Löffel Butter, ein Bückel Zucker,

vnd Brüen Milch nimb, rüre Dickes zusam, nichts
es auff Kuel schütten &c.

Ein andere Hütte Süppen.

Nimb ein stückel gebratens fleisch, es sey klein
vnd ein wenig Kuel in schmalz gerest auch das zu
dem gesottene Kelberfell würtzu, vnd schlag
Dickes alles durch ein Sib, gerürh es zusam, leg
ein stückel Butter darein, laß es alles auffsieden,
vnd richts es auf den Tisch.

Ein Hütte Süppen über ein fisch.

Nim 3. eyer zu, laß sie hart sieden, nim den dotter
heraus thu in mit ein Löffelab, nim 2.
eyer dotter, vnd rühr darunter, Muskatblü
men, ein stückel vnd Butter wasser, gib es
über fisch, vnd laß es aufsieden.

Ein Süppen von Pomerantzen.

Nim Hünner oder Kalbfleisch-gebratens, bes.
es gar klein, nim 4 lingt Mandel darunter, nim
schnitten Kuel, vnd reibs es in ein Tygen, Dick
es mit zu trüben, schlags durch ein Sib, Muskatblü
men ein Büchel Butter, wärms es mit Hünerbrüe dick
kan, gib es über etwas gebratens oder auch
auf Brotschnitten.

Sardelen Süppen.

Nimb Sardellen zwey Stück, Thue sie in ein Töpfel gibs Fettwasser darein, und giss etwas darauf, nim Brodt in Schmalz gebraten Thue es darein, und Lass den mit Essig etwas durch sie sied, Thue Muscatblüt, Imber darein Lege ein gebrodt Fischlein darein, gibs es über fleisch.

Ein andere Sardelen Süppen.

Nimb Sardellen gewaschen Sardellen Kreiss sie wie ein ander Thue die grossen putzen, gibs es auff ein Schüssel Thue Lemon Schelen Muscatblüt ein Brodt Fischlein, giss ein wenig darauf, setze es auf Glüth, und wie es weich, gibs es über gebrodt fleisch oder fisch.

Ein Schwartze Süppen über fisch, oder fleisch.

Thue Knoblauch weich in ein Mörl, reibs es gantz klein giss ein Süppen darauf, gibs Muscatblüsse Imber darein, auff gibs es über fisch oder fleisch und Lass es also Kochen.

Ein andere Schwartze Süppen.

Nimb Fisch oder fleisch Gelüth Lebe Zwiffel klein und brat sie in Schmalz, giss ein wenig Essig, Pfeffer und Ingber darein Thue es weich abgeriebens Brodt Lege d Fisch oder d fleisch darein.

Ein Weisse Polnische Süppen.

Die Gersten Lasse ein Stündl sieden, Zerreibs es mit Fleisch, Hell, auch Zugesottene Zwiffel Lasse es darunter, Schlag es durch ein Sib Thue Muscatblüt Imber darein

gros fein wenig brein, und messer darein, wie Stübel dutten und Gips über fleisch oder fleusch.

Ein Hungarische Suppen.

Nimb ein Suppen von Rauer Kraut, brenn wie ein wenig fein, gewindt es ab, fein stübel dutten, las es sieden gips es über fleisch oder fleusch.

Parsill Suppen.

Nimb Fettmehl und schitt ins Schmaltz geschnitten Parsill brenn es wie ein wenig fein, gewindt wesser ab, leg den Parsill denn nasse mit in dem Fettmehl ab, las auf sieden, und richte es an auf die Tafel.

Zwibel Kraut Suppen.

Nim Fettmehl rührens mit Zwibel Kraut zu, lass Semmel schnitten, und leg es darzu, las es Ruhen, wie andere Kohl pflegt durch ein sib, nimb Zu der Fetten, nasse es mit wie stübel dutten ab, las es auf sieden, und nasse es auf Geschnitten an.

Ein Krottlber Sulz.

Nimb die Selb Mass Krouerben, gips 3. Fuss alten brein verlauff, las es 9. tag stehen, denne es durch ein Leinen zeug thue das wasser in ein glass aufsangen, darnach diese wiederumb die Krouerben, thue es in ein Messen wie das fleisch darein, die Eyern thue von einen Viertling Zucker gibt das ausgebrandte wasser darein thue dieses den die Krouerben darein sieden,

mind nu Gantz gestossener Muscatblut drey „ 6. gantz Negerl
Zerstossen „ 2. Loth presgarirten Citrohn Schelln 1. Viertel fein
gehackten Zucker darein thu Mosst Pirch oder Medwitsch
Dieses alles unter einander gerührt fu Viertel Pundt
Gesotten, darnach in ein glass gethan ℥

Ein Butterfüll in ein Kälbernen Braten.

Seim Ochs Rindt Schmalz und wirb es wohl ab, Laber
Rettich und reibe ihn in Schmalz, darein „ 3. oder 4.
Eyerdotter Zerwirb es Gantz Eben, mirb „ 3. Aßer Letten,
allerley gerieben, rührs wohl untereinander, und
füllts in den Kälbernen Braten ℥

Ein füll in gebradtene Hünner,

Mind „ 6. Gebrodtene Eyerdotter, etliche Mandln, und
Klein Zerschneidene Zerstossen, und Zerrührt, 3. Aßer
Letten mit Rindt Leithen, Muscatblut Zuckher auch ein
wenig Zuckher und füllts in die Hünner ℥

Ein Schnecken Süppen.

Mind Schnecken, lass sie wohl Kochen, Laber sie gantz Klein
wie wenig geschn. Grünen Petersill, Laber etliche Mandl
Darunter Gerührt wohl ab, Leg sie mit Rindt Leithen darein
und Kochts wie, richts sie auff gebähte Semel an ℥

Süppen von gebackenen Fischen.

Mind ein Rindt gebachenen oder Gebradtenen Fisch,
Lachen gar Klein, thus in ein Löffel thu Zwiebn,
Mussel Labri Lemonischalen fein wenig ein und

gros fein wenig braun, und wessen darein, wie Kügel
klütten und Gess über fürgedes fleisch. ℥

Ein Hungarische Suppen.

Nimb ein Suppen Brot Brauch, brenn sie tro-
cken fein, gewünd ab, mit Kühl Hütten, Lab ab
Bieten giss ab über fürgedes fleisch ℥

Petersill Süppen.

Nimb Fettmilch und schitt sie klein gehüttes Petersill
Kraut ab wie wenig sie, gewünd wesser, Lig den
Petersill denein misse mit sie dann Fettmilch, Lass auf
sieden, und wichte ab an auf die Tassel ℥

Löffel Krauts Süppen.

Nim Fettmilch wärmen und Löffel Kraut zu, Lass
Kraut Hütten, und Lig ab darzu, Lass ab Kuter,
wie andern Kohlen gleich durch sie Sib, nimb Dann
Fettmilch, wärm ab mit sie Kühl Hütten ab, Lass
ab auff sieden, und wärm ab auf Brot schnitten an ℥

Ein Krottlber Sülz.

Nimb die Fell Mass Krottlber, giss d. Fürd. alten Wein
darauff, Lass ab 9. Tag stehen, darnach ab durch ein
Leinen Zeug Thue dass wesser in ein glass aufsetzen,
darnach Leser wiederumb die Krottlber, Thue ab in
die Mesten weib dass fleisch darein, die Klauen Thue weg,
einen Viertling Zucker gibt dass Ausgebrunte wasser
darein Thue wieder den die Krottlber darein sieden,

vnnd vñ Gantze zerstossene Muschel Kalch „ 6. gantze Nägel
Zerstossen „ 5. Loth praeparirten Hirsch Horn 1. gantz pra-
parirten Krebs Augen fein Mosset Pirch alle Medicin
Dises alles vnter einander gemüschet fein klendel Pundt
Gestossen, Darnach in ein glass gethan ;

Ein Butterfüss in ein Kälbernen Braten.

Nimb ein Pfund Schmalz vnnd reib es wohl ab, Laber
Rothwell vnnd rühr ihn in Schmalz, Drette „ 3. oder 4.
Eyerdotter Darein reib es Gantz Clar, mieb „ 2. Löffel Butter,
Allerley gemüsch, wasche es wohl Entzwey andere, vnnd
füllte es in den Kälbernen Braten ;

Ein füss in gebrachene Pünnel,

Nimb „ 6. Gebrachene Eyerdotter, etliche Mandel, vnnd
Klein Zwieback zu einander Zerstossen, vnnd Zerwühret, 2. Löf-
fel Butter zu süssel Suppen, Muschatblüe Zucker auch zu
wenig Zucker vnnd füllte es in die Pünnel ;

Ein Schnecken Süppen.

Nimb Schnecken, Lass sie wenig Kochen, Laber sie gantz Klein,
zu wenig Zwieb. Grünen Rothwell, Laber etliche Mandl
Vermischt gemüsch wohl ab, Leg zu süssel Butter Darein
vnnd Brenn es zu, richte sie auff gebähte Pünel an ;

Süppen von gebackenen Fischen.

Nimb ein stuck gebachenen oder gebrachenen Fisch,
Lachen gar klein, Thue es in ein Löffel Thue Zwiebel,
wüssel Laber Lemonischalen fein wenig zu ein vnnd

Kettwell massen Saw̃, vñ Eyer Dotter vñ Pfeffer
Kümmel, Ingber Lochen, wyste gemüsselte Semel in
Schmalz, mit nicht die Süppen Saw̃ machen;

Schwabische Süppen.

Schneidt Kill Brodt auff in Schüssel, vñ begeust mit
rindt Süppen Schmitt gesotten Rindtfleisch gar
klein gemüsselt, stretw̃ es darauff, darnn vñ Fein
schmalz darüber, vñ setzts vor den Fewr, 3

Ein andere Schwabische Süppen.

Nyst Semel schneidten in Schmalz, vñ klein Kegel
vñ brodts sie, vñ thun den Vogelen die Flügel vñ
füssel Lege sie vnden die Semel Schnitz, gibs Rindt
Süppen darauff, haben vñ gemüg rindtfleisch klein,
streüts es darauff, darnn es mit vñ Feissen schmalz
ob;

Süeter Koch.

Vñ schmit Butter nüsset wesslab, schlag 3. Eyer dotter
darein, thu darzu Lemen den Safft, vñ schelen Lau,
gibt geschnitten Brot weisse Semel darzu, Zucker
es es Fein vñ haben will, Lasts auf einer Glutt,
vñ Verbleib den Klessen recht dick, vñ
Lasts Langsam;

Ein anders Butter Loch

Nimb 8. ayer Dotter, 1/4. tb. freischen Butter, rührs fein mit halbe stundt wesslab, und den Dotter auch hinein, Nimb mit Halben Viertig mandel Mehl gantz klein, und rührs auch darunter, rührs mit gutte stundt, Zubere es dass und dahmit die Schüssel Butter, und schütte das Loch da, rein, machs es mit Messer Fingers Lang auf, Bestreichs darnach, thue Rosen Oell und Butter wenig gleichig, wan es gebachen ist, Zubere es, und gibs als bald auf die Tafel es gibt Lieblich und schön zu essen

Ein Butter Krebs Loch

Nimb 8. Krebs, siedt die in Salz wasser, schell sie aus den Schalen, und stösses, hacks gantz klein, Habe da, unter 8. eyer 4. Lötter Brüsel, darnach sie gross sein Nimb die stösses und rührs, stebs in einen Mörsel gar klein, nimb frische Butter oder Milch, nimb die gestossene stösse, treib sie durch ein Sarnet Sieb, dass schön Rodt wird, gib so viel Milch darein damit du es 3. par nimbst temmbe die Schnitten darein ein wenig braun, habe sie unter die Krebs und Lötter nimb 8. eyer 4. gantze von 4. dass klare, thue die Vögels überall weg, rühr die eyer fein gutte halbe stundt, setze die gehackte Krebs und Lötter darein, rühr es andere halbstundt so lange bis rührst ist stehen es wirdt, einlege es dass gebene Zubere es, wo aber nicht, so rührs gemach, und salz es etwas wenig, aber kein andres gewürtz als Muss, Cätblut und Zimet, und schmir die Schüssel mit Lötter

58

unser schüssel des Koch warme, ehe du es aber für die schüs-
sel, dass etliche Krebs schwanz, und werde sie in einer
schmandel, mit Butter, wasser oft umb, und treibe durch
die Semmel Sieb, und den selben gesaubten Tuncken
müsse unter das Koch so mindt es schön Tuckschaub, schmir
auch die schüssel mit Butter, so mindt es aber auch
Underschied schön Tuckschaub, wann du das Koch fest gezubrot
so musst es auch die mast Zubereiten, wann du es auff die
Tafel gibst, wann du es aber mit gewürtz gemacht
wirst es nicht Zubereiten.

Ein Gutes Fischen Koch.

Zu einem Gutten Fischen koch nehme 8. Eyttem zu, lass sie
siedem so lang Tuchen gerissen haut, wann sie gesotten
genug, so schelle und schabe sie sauber, thue sie in
ein schüssel, wasche sie starckh, schlage 8. Eyer dar
darein thue die Eyer die weisse für sich schlage sie ab durch
sie staubes, alle halbe viertelstund schütte 3. Löffel
weiss semmel Tuncken, schön wasser, dass schaum erweis bleibt,
so offt du die Eyer-Eher hineine schlagst, so schlag es
wenig ab, und schütte den schaum hineine, dass treibt dir
das Koch in die höhe, wasche ein gutte schmandt darein,
und alle weil auffrühren, wann du es gerührt
hast, das es genug weisst, schmir die schüssel mit Butter
schütte das Koch darein, schmir auch den Deckel mit Butter
ehe du darein thust, und setz es auff Kohlen aber
in ein andern offenen Tisch Tuchen Ofen muss als

wurden gleich weil du nüssen Lest, schneid Klein Zitron
und Limoni schelle darein, so ist es köstlich und gesch
Zubern es nach deinem gefallen mistens wan du es
auffs Tafel gibst.

Ein Gutes Agras Koch zumachen.

Nimb schön grosse Agras Beren Agras nie mast, nimb ein
Pfundel Lege sie halben Pfriehl Fütter darein, schütte
die Agras darein und Zuber es, Lass es dass sie weich
werden, dass du es durch ein Sib klopfst, wan
du es durchgeschlagen hast, thue es in einen Tüpfe schüssel
wie es einen Gutten Viertel stundt, darnach nimb 8.
Agras Eyer schlage sie wohl ab, dass wohl schäumbt, schütte
allzeit 3. Löffl voll darein, rüre dass Koch Lisst es schon
weis werden, Zubere es süss, schneide Limoni und
Citroni schellen in dass Koch, wan du es gar köstlich
machst haben, dass Pirsten oder Ambra darein so
wirdt kein Mensch und Vor sei Koch gehn, dem schmeckt
nicht sagen, schmir die Schüssel mit Fütter Koch es
wie die andern, und gibs es Gezuckert auffs Tafel
wie du dirs Koch machst, so kanst auch warm oder
kaltes, Marcipan, und Zuckerbrot Koch machen.

Ein Gutes Plützer Koch.

Nimb einen schönen grossen Pluzen, schneid die Schwem
sorgfeltig dass Beste aber schlag durch ein Sib, nimb ein
Pfundel dass Gebrente mehl, mische Vor ein Dreitzen Weinen
wendt Pfundel die Schwellen darein, wan wirdig sein
Leuter sie aus, und nimb 2. Pfundel Fütter, treib sie

mehl ab, nim gutte Viertl Pfund mehr den Kuchen, und
Feuel darein, auch Vigl Citron- und Lemonj-schalen
6. Ayer schlags darein, 3. gantze, und Von 3. der Eher,
Deys nim wenig Wissen darein, dab di den Kuchen an
geschmack nimbt, Zubehore es mehl, mehs gutth an,
derselb-Teig schmir nim Pfannel mit Butter
gabe den Teig darein, Pfund oben mehr als Kuchen
gluth, darbey Feuer, wan es gebachen ist, gibs es
Zuckt auff die Tessel, Deys es nicht niderfallt.

Ein Viertes Nuß-Loch.

Nimb 1. Pfd. oder mehr Gereibene Nuß, schelb sie Feuber
und Leys sie in ein wasser warmen, Leys über nacht
ziehen, nimb sie heraus, schlags sie gantz Klein in ein
Mörsel, wan sie geschehen sein nimb 3. Semmel Zuckter
rüsser sie mit gutte Halb Pfund schlag die Nuß darein,
Vigl 5. oder 6. Ayer darein, rüsse mit gutte Pfund,
wan di schon recht auf seien, Zuckers es mit ein Mandl
Loch, schneid Lemon- und Citron-schalen darein, es muß
Vier- oder Fünff Löffel haben, alß wie ein Mandel Loch, wan di
es genüget Deyt, schmir die Pfännel und streichs mit
Butter, schütte deys Loch darein, und wichts es Fibs
sauber auff, als wie die andere Loch, nimb Nuß deys
Vier die Eyer ganz Vergessen Pleiben, mache ein
Teigl an, als wie man die aufgelassene Oxfel Leckt,
und Lache die Nuß darauff, wan es Loch gebachen ist,
Leyt die Nüssen und die Pfännel Zuckers es, Pfund
gibs geschwind auff die Tessel, Da Pfeffel man drab
es Vert sein Loch ist.

Ein Grünes Arbes Loch.

Nimb 1 maß grüne abgeschälte Arbes, gieß 2 theil ob, wie Milch dennen, laß die Arbes sieden, wann sie gesotten, so, schlag sie durch ein Haarsieb, mach diesen nimb ein halben Viertling schmalz, rühr es ein gutter pfundt mehl hinter die durchgeschlagene Arbes dennen, Dabey 5. ed. 6. Eyer dennen, darzu nimb was Zimt, als die Negelen, rührs es Lungen als die an, den Koch, wan die Arbes sein schmer, als dann nimb schön grosse Arbes, außgelest über Loch sie, das sie gar weich sind, Zerhaus auß mach Dabey Zeig wie die die Nuß gebachen, mach das gerührte Koch gemüsch es mit Zimt mit mehl Muscatblüt mehl salz es, schmir die Schüssel mit weiß butter, mach schütt das Koch dann mit Laube es mach dem schitt die gebachene Arbes, auf das Koch nimb mit mit, so siehstman wann es Koch sein, so versucht nicht Zucker zu essen ohne Zucker ist es besser.

Das Lemon-Loch zu machen.

Nimb mit schön außgebachene öpfer weichen dinnel so dick als Koch machen will, mit der schwarten in Lemon schnitt, wie man Eiß weillen Tuten andern Küchen macht, als dann nimb 4 Eyer mach dinnen Verstandt, was das Koch braucht, Laben Theil gantz mit Laben Theil Zotter, wann nimbt Zimt Zuckerl gestoßt, Zimt ungemahlen Citron dennen, mit auß der Apotecken wegen Lessen Geschmacks etliche Tropfen Lemon-Essens, mit Zucker so dick genug ist, Lache es wie man

die andere Kräfft bracht, so Lauffraber nicht stehe soll auff
Wo dess Holz muss gutt, 2. Pfund gereüfft werden,
und muss auch 1/2 lb: Zucker darzu thun.

Visatzer Holz zu Machen.

Nimb ein halb stund Visatz, so Grünen so du es be-
kommen kanst, mache nimb 1/2 lb Zucker nasse,
Thue alle Zeug sauber auss dem stoss die Haut klein,
nimb den mark auss, und stosse zu Virtung Citron
den zu gemachst, und den saure Lemon die Schalen
thue es alles durch einander, Temach nimb 6 Eyer
klar, und schlag es wohl durcheinander und gibs
es in den Teig, rüere es ein gutte stund, Temach
nimb ein gutte weisse Virtten Ladwerg schneidt sie gar
klein geschnitzelt, und wan du dess alles hast zugestossen
so rüere die geschnitzelte Laderwerg gar gemach darunter
thue dass du es nicht zu dicht darrüerest, Brate es
oben auff ein wenig zucker, und thue es Langsamb
backen, und also ist es gutt.

Zimmet-Holz.

Nehme von einer Kerne Milch und Eyern gar ein
wenig zu einem Teigel, rüg des selbig durch ein Tuch, misch
darein 1/2 lb: Zimetzel darein, Temach thue es in
ein Mensel, und nimb 1/2 lb: gröblich Geschossene
Mandeln dass alles wohl durcheinander, Besser

auch 3. Dreitzel Butter darein, darnach nimb es darauß, rührt macht mit 6. Eyer Dotter zu einer Z. Pfundt dicken rühr eine halbe Stund ehe Ihr hineinmischet die Semmel mit der Milch weicht, und rühr 1. Lb: gestossen Zucker darein, Letzlichen das Mandel Koch, welches gebachen ist machs ein hüpsch mit einander, und Zucker, und bestreichs es mit einem Pensel, und setze in einer Zucker, ~~[illegible]~~ darauff und gehe es wieder in die vorige offenen wenn das erste aufgehet machen ist es fertig.

Mandl=Brosen Koch.

Nimb 1. Lb: klein gestossenen Zucker, das ist gantz klar werden, nimb darnach 1. Lb gröblich gestossene Mandel rühr darunter, nimb 6. Eyer ein gantz Löffl voll Citron Safft, und Lemen schellen, rühr es auch wohl darunter, darzu ein gute Hand, also dan nimb denen vorigen offenen 3 Blatt, bestreichs mit süssen Butter und gieß das Koch darauf, Lasts und backens in Zucker Liechs verziehen, und oben darnach thue es mit einem scharffen messer streichen, so gross du die Brosel haben willst, thue es in eine Schüssel zutragen, setze oben in Zucker auf das ist das Rechte Mandel Koch.

Der Armen Leuth Koch genandt.

Nimb 20. Loth Dotter rühr ihn gar wohl ab, nimb 24. Loth Zucker, klein zerstossen, und darzu gerührt 1. Lb 6 Eyer Dotter rühr stund lang gerührt, stund nit genau

die andere Röse leucht, so auffstreber nicht gehe hoch auff
Wo dess Holz muss gutt „ L. Pfund gewüget worden,
und muss auch „ ½ ℔: Saltz darzu thün.

Visatzi Loz zu Machen.

Nimb ein halb Pfund Visatzi, 8 Grünen Ey die so lenge
„ kochen thun, machen nimb „ ½ ℔ Zucker darzu thün,
Klopff alle Ding sauber auss dem Glass die Gantz Rein,
nimb den nach auss, und schneidt ein Viertling Citron
den ein gemacht ist, und den Saft Limon die schalen
thün so alles durch einander Hernach nimb „ 6 Eyer
Clar, und schlags wohl durcheinander und giebs
so in den Teig, rüer so ein gutte stund, Hernach
nimb ein gutte weisse Tirten Ladwerg schneidt sie gar
klein gehifftelt, und wan die dess Holz fast ein gesotten
so rüer die gehaffelte Latwerg gar gemach darunter
schau dass es nicht zu dicke werde, Streichs
oben auff ein wenig zucker, und thün es Langsamb
backen, und also ist es gutt.

Zimmet-Loz.

Nehme von einer Kuhe Milch und Eyern gar ein
Kindes Häubel, rüg das selbig durch ein Tuch, misch
dein „ ½ ℔: Zimetzel darein, Hernach thün es
in ein Mensel, und nimb ½ ℔: gröblich Gebossene
Mandeln dass alles wohl durch einander, Streue

auch 3. Viertel Pfeffer darein, darnach nimb es ihr rüss, und mahl mit 6. Eyer Dotter zu rüsse 2. Stund lass rüh nur stehen also thue nu gesiedtem Hirn mit darein, so darum nit du es leben nicht, und rüsse 1. th: gestossen Zucker darein, laugt mit das Mandel Koch, darüber braun gebacken ist mache ein süss mit wasser, und Zucker, und bestreue es mit einem pensel, und lass nu wisch Zucker, ~~und lassen~~ darrüff und gebe es wieder in die dortten offnum mags also süss aufgesetzt nu sehr ist es fertig.

Mandl=Grossen Loch.

Nimb 1. th: vorhin gestossten Zucker, lass ihn gantz fein werden, nimb darnach 1. th gröblich gestossne Mandel rüsse darunter, nimb 6. Eyer nu gar Löffl voll Citron Wasser, und Lemen spellen, rüsse es auch wohl durcheinander, darzu ein gute stund, also dan nimb Kuchen dortten offnum d Blatt, bestreichs mit frischen Butter und giss das Blatt voll an, lass und stehen nu Zucker süss verrinnlich, und oben darnach ofen es mit einem scharffen messer schneiden, so gross du die Brocken lieben willst, thue es in eine schüssel zu dienen, lasse oben nu Zucker auf, das ist das Rechte Mandel Loch.

Der Armen Leuth Loch, genandt.

Nimb 20. Loth Pfeffer rüsse ihn gar wohl ab, nimb 24. Loth Zucker, klein zerstossen, und darzu gerüsst 1. th Eyer Dotter nu stund lang gerüsst, stund nu gemacht

Citronj yer Rein so lest man will, und allzeit gerüret, und die Schüssel mit dem Stryff gerüret zugedeckt, Demach in ein verthen Ofen oder offen gebersen, so ist über auss Köstlich und Gutlich.

Das Allemodi Lob zu machen.

Nimb 1 tb: Mandel Kess mit yer Rein, yib acht ung das sie nit öfflicht werden, nimb 1 tb: Zucker Thür in eine Pauben gestirt, yiess nit Viel wasser daran, das es nit sieden, Leiss es sich gsint, nacher Lass es Kaltwerden, und thüt die geriebene Mandeln da, rein, und nüss ob eine gutte halbe Kund, Demach Klang 8 Eyer, und 12 Letten der ein unter ein, ander wesl ye rüret, Demach den Citrinen Lemonj die Schallen Klein Laugicht geschnitten, und darein gethan aber erst wan die Stell gerüret ist. Demach nimbt man Bitter Laterenj und weiss Zuckermüsel, Grün Pistatj ein wenig Citronj, und anders nit gewaschen, alles Klein geschnitten, unter die Mandel gethan, unter einander gerüret, und die Schüssel mit Butter geschmirt, darein gegossen, und in die dritte Stuben gesetzt, tüchel und gemach Lachen auff 2 stund Lang, wenn es über Lachen ist so macht man ein wyss der über, und Lasts Lachen.

Mandel Loch mit Pitten

Nimb 1. ℔: Durch geschlagner Pitten, nit Vierling geschossen
werden, 99. Eyer Totter, nit Vierling Zucker Pitten
3. Vierling Zucker nit Pfund gerüert und Gebachen.

Ein Schöne Gallander Torten

Nimb 1½ ℔. Mandel, Brey sie Klein, Zerstoss sie erst
mit Rosen wasser, Das sie nicht Öligt werden, wan
sie geschossen Pfund, Thue sie Herauss nimb ½ ℔: Gesto-
ssen Zucker, Thue ihe in ein messings Leben Treu,
Schwer den Teig Der nun gleich Der du ihn machen
Kanst, schmir die Schüssel mit Butter, Streite den Teig
Darein, Fülle nun gemachte Kibissel darein machet
ein Deckel Darauf, Thue ob oben Darüber schneide ob
Auss, als wie die andere Torten, Aber mache Einen
Grossen Loch, nimb die Eyer weissen Trayend, wieche
ihe in ein Grosses wasser, Das ihe über nicht weichen,
wan er Gerweicht ist, so Treibe ihe Durch, nimb den
allerschönsten Zucker, Brey ihe wie die vorn, Rüre ihen
ein Gantz Pfund, warne Dass Öfen so Dickhalb nit singt,
Rüertes Loch mit Deckel über und über, Stieb ob
in den Ofen so Lang Das erst in die Höhe gehet, gieb ob
geschwind auf den Tisch, ob ist eine Köstl: Torten.

Ein Dütte Ablatz Dortten.

Nimb ein Pelbren Taig mit dr Dinsse dretten Gr-
„mascht Dest mehlbt ihn Düsse, Dessmir die dretten
mit den rüss, Lege die ablatz herumb, fühle denn
mab dr nicht, Lege wieder ablatz herumb, Dessmidt
eb mit ein andere dretten, Dessmir eb mit rüss,
Lege 10. oder „12. blatz ablatz herumb, Dessmir ein
jedes absonderlich mit rüss, schieb es in den offen,
und gieb mehl achtung dab du es nit verbrennst,
wenn es gebachen ist gieb es auff ein Dessl ohne Zucker
so ist es fertig.

Frantzöische Neüe Dortten.

Nimb halb Zucker, halb Mehl, und ein Glas Milich
„4. Eyer dran, macht ein Taig mit an, nimb ein Vier-
„ling Zuckermandel, stoß selbe klein, und schneidt sie
ganz klein, rühre auch unter Taig, wasch ein
ein Fleisch gemahlen die Schüssel ist, schneid ein gemacht
Citron, und Citron Latwerg wenig so viehl als 3
andere, Lege in die Schüssel und mahle einen Fleisch
darüber, dann mit zu Viehl ist und mache einen
Fonds mit einen warmen mehl nicht, und die
Schüssel Laust mit seinem weichen Pinsel ausstehen
wenn die dretten gemacht ist so nimb ein Eyer

Clar und Zucker, bestreichs die dorten damit umb
rigkatz, stundt ab Ofen, und streuffs auff die dorten
Zimmet Zucker Laden z

Schöne Gallantery Dorten von Zocolada

Nimb Zocolada und Lirsen Zuch stieb auffrieren stieb,
rysen gehe ab gar klein, Der mach mache ein Teig an, Nimb
ein Eygand oder gnug ist, auch darunter nimb Un-
ter die Zocolada Zuckers auch der Teig heraus ist
auch bleibet, Hernach mache Lange wurtzel, so lang
als der Lange, Hernach schneidt ab über ein gleyerund ey-
gel und Lasse die Enden werden, also auch den
andern Teig, Hernach Laustu machen wie ein Creutz,
auff der Schüssel, alsdann Laustu einfüllen, was du
ingemachten in die Mitten, so ist mit diesen dorten z

Brandt Sollen

Nimb scharff Roth Gruss Kalb ieder ein gnat Hand-
voll gleich viel als noch schmalz schmeltz, den scharffen
nimb 2. th: Schmalz treibe zusamb ab, Lass Gemach
Kalten wieder ab durch ein Tuch Seb ab auff, so Kalter
so ist es besser, wan sich ein Mensch Verwundt damit
geschmieret so ist offt probirt worden z

Lethwarÿ vor eine Nieder Komende Frau.

Es kan auch Vor Jemand sein, Und dass Kindt auff der Rechten gelegt ist, Wan den die Gebährende Leibs, in 3. Löffl kuhl Wein einnehmen, oder in einem weissen Lilien wasser, oder in einem Zÿsop, oder Wermuth und Güntl wasser, Jm fall die Noth, Dann man auch in der Gelb Sucht Noth so thuet, Von der Lethwarÿ wie obgeschrieben einnehmen ꝛc.

Ein Recept für die Weisse Kranckheit Mans Und Weibs Personen.

Sind sie Schwanger, darauff die Frauen Zimmer sein Aufsehen haben zu pflegen Geschehen wisse Presperite Grossen Mayen, Weissen Ruer, Spargel Kern, ein Gantze Muscatnuss auf einem scharffen Reyb Eisen, Darzu Pulvern Geschossen, Und eben einer mit 3. Hin, „gen Frischen Eyern, in einem Irrden Geschirr Gemischen, „gemischen, Und Von dem nach Geschehenem Essen Trunckh Warm, „und die Gutten Trunckh darauff Gethan, 9. Tag nach einand. Von obgemeldten Trunckh müssen nuhr so Viehl als Von Andern sein, allein die Eyr Gelben müssen nuhr sein Dass Kindt zu seiner Zeit wohlgemuth, so Viehl Lauen Müntzen, so Viehl Tasse

Gebraucht, auch Hermodill genennet, Linder Krauth, Weissen Ehr, Braiten Wegerecht mit Kraut der Wurtzel das alles mit Rotten Wein gesotten, und 9. Tag Gebraucht

Species
Zur einen Halben Eymer Landtwein

Allraunt Wurtzel	"	4. Loth.
Hermutzische Vogel Wurtzel	"	3. Loth.
Brust Wurtzel	"	1. Loth
Nebische Wurtzel	"	3. Loth.
Fenigel	"	1. Loth.
Anneis	"	1. Loth.
Stein Wurtzel	"	2 Loth.
Gemeine Nägelen	"	10. Stuck

Dieses alles in einen Leinbethenen Seckel, Klein Zerschnitten gethan, Und in den Halben Eymer alten Wein Zu sie gesetzt, und 5. oder 10. Tag Verschlossen Liegen lassen, alsdann Durch Trechen angezogen werden.

Ein Gutes Mayen-Pulver.

Nimb Ausgekrügel Kamm Zehe ein ½ v. Gramm Zimet ein Gramm Zucker ½ v. Gramm Nagel den Quitten Gall ein Gramm, 2. Muskatnüss, gestossen worther Kommen, Lieb augen ein Ey v. ½ v. Gramm, das gelbe Innere Heil von den Eyern wer sie mit einer weste ausgezogen, und gut gerühret 1 Loth, Lesgleichen den dem ersten Kommen Schalen ½ v. Gramm Zucker 1½ v. Loth. Lieb besonders oder Zusammen Zer Pulver gemacht und Streuwisst zu

Woda pro Zirarz.

Item we Dr: Magdalenz" tredy" „ 6. Zrzedlzbu, Klenu se wenu Zybra pitwy wzzwanu Kazzie Zupanu Mau„ dle „ 1/2 d. tb: zwebni Zluzzenu, Celske Kerzny pe Zwenu Zbanj yabzy Zaby" Zelske Zilligowske Kerzny debra Zyt Zkwinzugy dzwbu, Ze wzzebnu Spelu de Zy, „ Kebwske Zwnzy Zeda a debzy se wwazzik muzz", pokem wzaszy Zwk aby wzzyzdla, a pzzezzd Wzzy Zdelabe de Zklenzy pazzewzzy na Zinzy, a Kdyz se „ Kzzy" Kzzezzdzy dz Zzizbzyny Zeda pokem pzda de Zese Zzzzwu gabe Zyzbwzy" Owzdy, zde wedy" wwzzy Zzizdzy a dzpe den Zat Wain Zanowzzso olezze, a debzy se muzz" Zden wedzu ze Zzezy" ztinsky Zila Zwynan Zwanz z

Woda pro Wlasz"

Item Salomin gebzza" 6. pz Wapna„ 8. Zolu debz"se Zepela, wzzu de Zwnzy Zwdnu wedy", debzy" Zyzny Zwk u dilny, pokem zese Wapna a Salomon gak dek. de Kollzzyzba a debzyse Zlwse pul mysu Zusu mate wlzzy. pokemni na Zinz Wlz" dek., u Klak. Zednu Mzzlzzyzbu pzzzd Mzzbek. wzzem Kollzzyzbu dz Ze wzadzy" Zwdz Wzy Zlwk papiw zzdik. Zabwzziwzk Zinziny Zwlzbe na Mzzik. wzzby wedi muzz mzzik., dyz wzbzyz na Zzzbe wzlasz" mik z

Weissen Firneis zu machen auff alle Gefäss anzustreichen.

Spiritus vini, fei Pulver, Sandrach - - 4 Lth.
Mastix anderthalb Lth. weissen Eingstein anderthalb Quintel, Bernöll anderthalb Lth. gebenedeten Terpedin - - - - - - - 1 Lth.

Wer im Steiner an Welchen Monats ein Mensch gebohren wirdt, Sein Gesteine zu wissen.

Martius	Jaspis.
Aprilis	Saphier
Majus	Smarag.
Junius	Calcedon.
Julius	Cornirol.
Augustus	Sardonyx.
Septembris	Crisolidus
Octobris	Aqua Marina
Novembris	Topas.
Decembris	Cristoll.
Januarius	Ligurith.
Februarius	Amatist.

k 66-89
mic 2qris.