

Ein new Kuchbuch 1581

Translation by Ranvaig (Sharon Palmer) October, 2008

I would love to have suggestions to improve this, please contact ranvaig@columbus.rr.com. I'd love to hear about it if you use the recipes too.

Disclaimer - I did this translation for my own use and only have the nerve to share it because I don't know of any other online translation. Its is very much an amateur work, not a scholarly one. Hopefully this will help you locate parts of the document that are of interest, but please check my translation before trusting it. It is still a work in progress, please check for updates.

<http://www.geocities.com/ranvaig/rumpolt/rumpolt.html>

http://groups.yahoo.com/group/cooking_rumpolt/

Parts of this book were previously translated by Mistress Gwen Catrin Von Berlin called Gwen Cat. I did my own translation of those sections, mostly to check my work. I owe her tremendously for her help and for the inspiration to start looking at Rumpolt.

I also was aided by translations and suggestions by generous help from Giano Balestrier, Dr. Thomas Gloning, Terry Decker known as Bear, Urtatim, Master Tirloch of Tallaght, and the mailing lists:

sca-cooks@lists.ansteorra.org
cooking_rumpolt@yahoo.com

The source for most of this translation is the transcript by Master Tirloch at

<http://www.ravenstreet.org/Tirloch/ein%20neu%20kuchbuch%20-%20transcribed%20pages.....pdf>

For items I transcribed myself, I use "~" to indicate a line over the letter before it, which was used as an abbreviation. For instance "nim~" for "nimm" or "vn~" for "vnd" or "und", etc.

Master Tirloch replaced "vnd" with "und", "eynmachen" with "einmachen", etc

* means check the glossary for translation notes.

=====

This section transcribed by Dr. Gloning, translation by Ranvaig

Marx Rumpolt, Ein new Kochbuch, Frankfurt a.M. 1581

-- Titel, Widmung, Vorrede an den Leser, Privileg

-- Digitale Fassung: Thomas Gloning; [mail]

-- <<(3a>> usw. = Blattzählung, z.T. ergänzt, im Orig.)(ij etc.; Besserungen [>xxx]; einige typographische Eigenschaften nicht wiedergegeben.

-- (c) You may use this digital version for scholarly, private and non-profit purposes only. Make sure that you do not violate copyright laws of your country. Do not remove this header from the file.

Ein new Kochbuch/

A new Cookbook

Das ist/ Ein gründtliche beschreibungwie man recht vnd wol/ nicht allein von vierfuessigen/ heymischen vnd wilden Thieren/ sondern auch von mancherley Voegel vnd Federwildpret/ darzu von allem gruenen vnd duerren Fischwerck/ allerley Speiß/ als gesotten/ gebraten/ gebacken/ Presolen/Carbonaden/ mancherley Pasteten vnd Fuellwerck/ Gallrat/ etc. auff Teutsche/ Vngerische/ Hispanische/Italianische vnnd Frantzoesische weiß/ kochen vnd zubereiten solle:

This is a thorough description how one shall correctly and completely cook and prepare not only of four-legged domestic and wild Animals but also of various birds and feathered game and from of all fresh and dry fish, all sorts of Dishes such as simmered, roasted, baked, **Presolen** Carbonados, various pies and filled things, jelly, etc. in the German, Hungarian, Spanish/ Italian and French way

Auch wie allerley Gemueß/Obß/ Salsen/ Senff/ Confect vnd Latwergen/ zuzurichten seye.

Auch ist darinnen zu vernemen/ wie man herrliche grosse Pancketen/ samptgemeinen Gastereyen/ ordentlich anrichten vnd soll.

Allen Menschen/ hohes vnd nidriges Standts/ Weibs vnd Manns Personen/ zu nut [>nutz]jetzundt zum ersten in Druck gegeben/ dergleichen vor nie ist außgegangen/ Durch

Also how various vegetables, fruit, sauces, mustard, confits, and preserves should look

Also inside to take such as wonderful large Pancketen, together with common hospitality? shall neatly arranged and ordered.

All people of high and low standing both woman and men to use jetzundt to first in rank given and the like originated through

M. Marxen Rumpolt/ Churf. Meintzischen Mundtkoch.
Mit Roem. Keyserlicher Maiestat special Priuilegio. 1581. [ABBILDUNG]

M. Marxen Rumpolt/ Churf. Meintzischen mouth cook?
Mit Roem. Keyserlicher Maiestat special Priuilegio. 1581. [Illustration]

Sampt einem gruendlichen Bericht/ wie man alle Wein vor allen zufaellenbewaren/ die bresthafften widerbringen/ Kraeuter vnd andere Wein/ Bier/Essig/ vnd alle andere Getraenck/ machen vnd bereiten soll/ daß sie natuerlich/vnd allen Menschen vnschaedlich/ zu trincken seindt.

Together with a thorough account of how one preserves all wine for all chances the bresthafften bring back herbs and other wine, beer Vinegar and all other drinks to make and prepare. that they naturally and all people harmless are to drink.

Gedruckt zu Franckfort am Mayn/ In verlegung M.Marx Rumpolts/ Churf. Meintz. Mundtkochs/ vnd Sigmundt Feyerabendts.

Printed in Frankfort on the Main In transfer M. Marx Rumpolts Churf. Meintz. mouth? cook and Sigmundt Feyerabendts.

Der Durchleuchtigsten/ HochgebornenFuerstin vnd Frauwen/ Frauwen Annen/ gebornenKönigin zu Daennemarck/ Hertzogin zu Sachsen/ Landtgraeffin in Thueringen/ Marggraeffin zu Meissen/ Burggraeffinzu Magdeburg/ rc. Meiner gnädigstenFrauwen. [ABBILDUNG]

The most radiant/ highborn Princess and woman Lady Annen, born Queen of Denmark/ Duchess to Saxony, Countess in Thuringia, Margrave of Meissen, Burgrave to Magdeburg rc. Mine most benevolent Woman. [ILLUSTRATION]

ES haben durchleuchtigste Churf. G.F.zu jeder zeit die verstendigsten Leut MenschlichsGeschlechts/ denjenigen/ so mit höchstem Ernst denNachkommen/ durch die von Gott jnen verliehene Gaben/

It has most radiant Churf G.F. at all times the wise people of people of both genders that so with highest purpose fulfilled though you by God who lent you gifts. nuetzlich vnd dienlich zu seyn/ etwz fruchtbarlichsbey jnen zu schaffen/ vnd also vmb die gantz humanGesellschaft/ sich wol zu verdienen vnterstandenhaben/ besonders fuernemmes Lob/ vnnd zwarnicht vnbillich/ zugeschrieben.

useful and helpful to be something productive to create with them and thus around the whole society, you will have earned understanding. have particularly take guiding

praise, and sure not inequitably attributed.

Denn ob wol ein jeder in seinem Standt/ inwelchen er von vnserm lieben Herrn Gott
gesetzt vnd verordnet/ so fern er demselbigen nach Gottes willen (trewlich vnd mit
ernst nachsetzet/ Gott an-gem ist: So zeuget doch beydes die erfahrung/ vnd
gelehrter Leut Schrifftten/

Because whether wol everyone in its State /in which he from our beloved Lord God
laws and orders so far he after the same towards God's Will (faithful and with serious
pursuit is God pleased: Thus witness nevertheless both the experience and taught
people writing/

=====

<< ij >>

Vorrede

<< I >>

(Note: There are 10 pages in this section, not yet transcribed)

Wie Fürsten vnd Herren Backet zu bestellen vnd anzuordnen/ was für
Officier vnd beampte Diener/ darzu nottürlichlich zu gebrachten keynen

Vom Hofmeister/ Marschalck/ Hauß/ Stäble oder Küchenmeister Ampt.

Vom Eynkäufer

Vom Mundtkoch

Vom Silberkämmerling

Von Trucksessen/ Schencken vnd Mundtschencken

Vom Fürstschneider

Wie man ein Fürsten oder Herren Backet bestellen/ anordnen vnd halten sol.

Wie der Geladenen Herrn Gästen Diener zu tachtieren

=====

<< II >>

Folget ein klärlliche and verstandige

unterrichtung/ wie unnd was für Speis and Trachten/
auff der Keryserlichen Maiestat/ der Königen/ Churfürsten/ Ertzhertzogen/
Graffen/ Edelleut/ Burger and Bauwren Bancketen/ nach eines
jeden Standt/ nicht allein auff die Fleisch/ sondern
auch auff die Fasttage/zuzurichtensene/
Vnd erstlich:

Follows a clear and understandable
Instruction/

How and what for dishes and Trachten/
for the Emperor's Majesty/ the Kings/ Churfürsten/ Artchduke/ Count/ Lords/ Citizens
and Farmers Banquets/
for each level/

Not alone for the meat/ but also for the fast days/ to prepare.
And First:

**Vier Keyserliche Bancket/ zwey am Fleichtag/ vnd
zwey am Fasttag/ etc.**

Four Emperor's Banquets/ Two for meat days/ and
Two on Fast days/ etc.

Der erste Gang zum Frümahl am Fleichtag.

Warm gesotten Rindfleisch 1
Abgesotten Rindfleisch im Saltz/ du magsts geben kalt oder warm. 2
Darnach zuleg stück von einem Hammel oder Kastraum 3
Ein Kapaunen in seiner lautern Brüh/ mit Petersilgen Wurzel/ mit Jngwer vnd auch
mit Muscatblü/ vnd darzu mit gantzem pfeffer daruber geworffen. 4
<< II b >>

Auch eyngemachte Sülzten oder Kudelfleck/ es sey gelb oder weiß 5
Ein Rindern Nierbraten/ mit einem Parmesankäß bestrewet/ vnd gebehte Schnitten
darunter 6
Ein gebraten Rehschlegel/ in einem Mandel Gescharb. 7
Ein gebraten Kapaunen/ mit einem süssen Pobrat. 8
Ein Kapprydat. 9
Ein Vngerische Tarten/ mit vielem Blettrn gemacht. 10
Ein Kälbern Nierbraten/ mit Knobloc zugericht. 11
Ein gebraten Indianischen Hanen warm/ drucken geben auff den Tisch. 12

Warm gebratene Hünen. 13
Ein Hinderlauff von Frischling gebraten/ vnnd sein warm auff den Tisch geben/ mit
einer sauren Brüh. 14
Ein gebraten Fasan/ mit einem süssen Pobrat/ auch mit Pomerantzen gemacht. 15
Rephünen mit saurem Limonien Safft vbergosson/ vnd fein warm geben. 16
Gebratene junge Hünen/ die Fein abgewürgt vnd sauber geropfft seyn. 17
Hispanische Pasteten/ mit einer gehackten Hennenbrust 18
Ein Manscho Blancko, 19
Junge Hünen eyngemacht auff Vngerisch/ gelb. 20
Gebratene Hazel Hünen/ sein warm. 21
Ein gebraten Hammelstkäuwel/ fein gespickt. 22
Eyngemacht Kalbfleisch weiß/ mit Limonien fein sauer. 23
Ein gebratens Fercklin. 24
Ein viertel von ein Kalb/fein gebraten. 25
Schlickkrapffen von Kalbern Nieren. 26
Weisse Erbeis. 27

The first course for early meal on meat day.

Warm boiled beef. 1
Boiled beef in salt/ you may give cold or warm 2
Then add pieces from a mutton or wether. 3
A Capon in its own clear stock/ with parsley root/ with ginger and also with mace/
and to that with whole pepper thrown over. 4
Also preserved* headcheese or Kudelfleck/ be it yellow or white 5
A beef kidney roast/ strewn with a parmesan cheese and grate slices under it. 6
A roasted Roe deer leg/ in an almond gescharb sauce. 7
A roasted Capon/ with a sweet Pobrat sauce. 8
A Kapprydat. 9
A Hungarian Tart/ made with many leaves. 10
A veal kidney roast/ prepared with garlic. 11
A roasted Indian Hen (turkey) warm/ given dry on the table. 12
Warm roasted Hens. 13
A Hind leg of Frog roasted/ and given nicely warm on the table/ with a sour stock. 14
A roasted Pheasant/ with a sweet Pobrat sauce/ also made with Seville oranges. 15
Partridges with sour lemon just poured over/ and given nicely warm. 16
Roasted young hens/ that are nicely stifled and cleanly plucked 17
Spanish pie/ with a chopped hen's breast. 18
A Blanc Mange. 19
Young Hens preserved* in the Hungarian manner/ yellow. 20
Roasted grouse/ nicely warm. 21
A roasted mutton leg/ nicely larded. 22
Preserved Veal white/ with lemon nicely sour. 23
A roasted pigling. 24
A quarter of veal/ nicely roasted. 25
Ravioli of veal kidney. 26
White peas. 27

Der Ander Gang zum Frumal/ am Fleichtag.

Rol Ruben/ mit einem jungen Lambfleisch. 1
Ein gebraten Ganß/ mit einer Gänßmilch darunter gemacht. 2
Ein Schweinen braten/ fein mit Zwibel gemacht. 3
Kitzfleisch gelb/ mit einer süssen Brüh gemacht. 4
Ein Epffel Turten. 5
Gebraten K__öniglin. 6
Ein Englische Pasteten. 7
Ein Karwenada von ein Hammel. 8
Ein kalte Hirsch Pasteten 9
Ein Gricß Mus/ fein braun gemacht. 10
Ein Lungenbraten Pasteten/ fein warm 11
Ein Hirshen Zemmer/ fein gesotten vnd auff eim Rost abgebreunt/ mit einem süssen
Pobrat/ oder saur. 12

<< 12 >>

Ein Hirschbraten von dem Rücken außgeschnitten/ fein gespickt vnd warm auff den
Tisch geben. 14
Ein kalte Hasen Pasteten. 15
Eyngemacht Schweine Wildpret in eim schartzten Pfeffer/ vnnd Mandel Gescharb
daruber geschüt. 16
Jung Lambfleisch fein weiß gemacht/ mit sauren Limonien. 17
Ein Kälbern Braten gespickt/ vnd fein warm geben. 18
Ein Schweinskopff kalt abgesotten. 19
Ein Hirschzemmer Pasteten warm. 20
Kleine Vögel im Mandel Gescharb. 21
Ein Kleinen Lungen Braten von eim Hammel. 22
Gebraten Lerchen. 23
Ein Schweinen Ruckbraten. 24
Ein Karwenada/ gemacht von Hazelhünen. 25
Auch ein Karwenada gemacht mit seiner zugehörung. 26
Ein Galrat gemacht von Schweins Füssen/ mit Mandel belegt/ weiß order gelb/ fein

sour.	
Ein Galrat von einem Kaupaunen gelb/ daß mans schneiden fein kan.	27
Ein Gehäckt von einem gebraten Hammelsschlegel/ vnnd saur Limonien Safft darein Gedreckt.	28
Item was zu jeglichem Gebratens gehort/ so drucken auff den Tisch kompt/ Als Salsen von Weichselsafft/ Oliuen/ Pomerantzen/ kleine Carpern/ oder saure Limonien/ fein breit geschnitten vnd wol gezuckert.	29
Citronen fein klein gehackt/vnd auch süß gemacht.	30

The second course for the early meal on meat day.

Cabbage/ turnips/ with a young lamb meat.	1
A roasted goose/ made with a goose milk (a sauce?) under it.	2
A pork roast/ nicely made with onions.	3
Kid meat yellow/ made with a sweet broth.	4
An Apple Tart.	5
Roasted Rabbit.	6
A Carbonado of a Mutton.	7
A cold Venison Pie.	8
A semolina? Puree/ made nicely brown.	9
A tenderloin pie/ nicely warm.	10
A Venison Saddle/ nicely boiled/ and browned on a grill/ with a sweet Pobrat sauce/ oder saur.	11
A Venison Roast cut from the back/ nicely larded and given warm to the table.	13
A cold Hare pie.	14
Preserved Wild Boar in a black pepper (sauce)/ and almond gescharb sauce poured over.	15
Young Lamb meat made nicely white/ with sour lemon.	16
A Veal Roast larded/ and given nicely warm.	17
A Pigs head cold boiled.	18
A Venison saddle pie warm.	19
Small birds in almond Gescharb (sauce).	20
A small tenderloin of a mutton.	21
Roasted Larks.	22
A Pork Back roast.	23
A Carbonado/ made from grouse.	24
Also a Carbonado made with everything belonging to it.	25
A Jelly made from Pig feet/ laid with Almonds/ white or yellow/ nicely sour.	26
A Jelly from a Cabon yellow/ that one can slice nicely.	27
A Hash from a roasted Mutton leg/ and sour lemon juice pressed.	28
Item what belongs to every Roast/ so comes pressed to the table/ such as sauce from sour cherry juice/ olives/ seville oranges/ small capers/ or sour lemons/ cut nicely wide and well sugared.	29
Citron chopped nicely small/ and made sweet.	30

Der Dritt Gang zum Frümahl/ am Fleischtag/ das Obß.

Marcepan von Mandel gemacht.	1
Confect von Epffel.	2
Gesotten Birn fein rot.	3
Ein Marcepan Kräpfflin.	4
Ein Precedell von Mandel gemacht.	5
Ein Marcepan von Welschen Nüssen.	6
Ein Marcepan von roten Hazel Nüssen.	7
Ein Precedell gemacht von Eyern.	8
Ein Leckkuchen.	9
Ein Quitten Safft.	10
Ein Quitten Lattweg	11
Ein Epffel Safft.	12
Binungade.	13
Vberzogen Mandel.	14
Vberzogen Hazel Nüß.	15
Vberzogen Eniß.	16

<< 12 b >>

Vberzogen Coriander.	17
Vberzogen Zimmet.	18
Vberzogen Negelin.	19
Vberzogen Ingwer.	20
Vberzogen Zirbelnüß Kern.	21
Vberzogen Bisem klein/ von allerley Farben.	22
Kesten von Mandel gemacht.	23
Mandel Turten	24
Kalbskopff von Zucker gemacht.	25
Kapaunen von Zucker gemacht.	26
Sponsaw von Zucker gemacht.	27
Junge Hüner von Zucker gemacht.	28
Kramatsvögel von Zucker gemacht.	29
Lerchen von Zucker gemacht.	30
Schweinskopff von Zucker gemacht.	31
Westphalische Schincken von Zucker gemacht.	32

26Würost von Zucker gemacht.	33
Semmel von Zucker gemacht.	34
Deller von Zucker gemacht.	35
Karwenada von Zucker gemacht.	36
Kesten von Zucker gemacht.	37
Epffel von Zucker gemacht.	38
Birn von Zucker gemacht.	39
Hazelnüß von Zucker gemacht.	40
Melonen von Zucker gemacht.	41
Cucumern von Zucker gemacht.	42
Welsche Nüß von Zucker gemacht.	43
Dischfazenedel von Zucker gemacht.	44
Ein Tischtuch von Zucker gemacht.	45
Kürbiß von Zucker gemacht.	46
Salzfässer von Zucker gemacht.	47
Kirschen von Zucker gemacht.	48
Pfersing von Zucker gemacht.	49
Marillen von Zucker gemacht.	50
Vngerische Pfaumen von Zucker gemacht.	51
Gelb Pfaumen auch von Zucker gemacht.	52
Quitten von Zucker gemacht.	53
Trauben von Zucker gemacht.	54
Hammelsbug von Zucker gemacht.	55
Zuleg stück von einem Hammel von Zucker gemacht.	56
Ein Ganß von Zucker gemacht.	57
Mispeln von Zucker gemacht.	58

<< 13 >>

Ein Parmesan Käß von Zucker.	59
Kleine Schaf Käß von Zucker.	60
Ein Schloß gemacht von Zucker/ vnd alles darein/ was in das Schloss gehort	61
Ein Korb gemacht von Zucker/ vnd allerley Obß darinn.	62
Junge Hasen von Zucker.	63
Kleine Hündtlein von Zucker.	64
Ein Wagen sampt den Pferten/ auch wie Personen darinn sitzen/ von Zucker.	65
Artischock von Zucker.	66
Kepffel Salat von Zucker.	67
Weiß Kraut von Zucker.	68
Rättich von Zucker.	69
Rüben von Zucker.	70
Endiuien Salat von Zucker.	71
Carduß Salat von Zucker.	72
Cicorien Salat von Zucker.	73
Zucker Wurtzel von Zucker.	74
Allerley grün Salat von Zucker gemacht.	75
Allerley Rosen vnd Blumen von Zucker gemacht.	76
Allerley Figuren von Zucker gemacht.	77
Eydechssen vnd Schlangen/ auch allerley Their vnd Menschen von Zucker gemacht.	78
Item was der Mensch erdencken kan von Zucker gemacht.	79
Vnd vber den letzten Gang Donner vnd Blitz/ von Rosenwasser vnd Confect zugericht.	80
Zucker Holhippen weiß.	81
Zucker Holhippen gelb.	82
Zucker Holhippen grün.	83
Zucker Holhippen von Zimmet.	84
Zucker Holhippen von Negelin.	85
Kleine Holhippen gemacht von Tieg.	86
Grosse Holhippen/ gemacht mit grünen Kräutern/ von Tieg.	87

The third Course for Early meal/ on Meat day/ the Fruit course.

Marcipan made from Almonds.	1
Confit from Apples.	2
Stewed Pears nicely red.	3
A Marcipan fritter.	4
A Precedell made from Almonds.	5
A Marcipan from Italian Nuts.	6
A Marcipan from red Hazel Nuts.	7
A Precedell made from Eggs.	8
A Leckkuchen.	9
A Quince Juice.	10
A Quince Spiced Conserve.	11
An Apple Juice.	12
Binungade.	13
Coated Almonds.	14
Coated Hazel nuts.	15
Coated Anise.	16
Coated Coriander.	17
Coated Cinnamon	18
Coated Cloves.	19
Coated Ginger.	20
Coated Stone Pine nut kernels.	21

Ein Fasanen mit sauren Limonien Schelffen vnd mit Zim(m)et gespickt/ vnd ein süssen Pobrät darvnter.	2
Ein Hinderlauff von einem Frischling gebraten fein warm/ vnd ein saures Brühlein darüber gossen.	3
Gebratene Haselhüner warm.	4
Rephüner warm/ mit Pomerantzen Schelffen gespickt/ vnd mit Speck auch saur Limoniensaft darüber gossen.	5
Ein Kälbern Braten gespickt/ vnd drucken auff den Tisch geben warm.	6
Pouesen von Kälbern Niern gemacht.	7
Schnepffen warm gebraten/ vnd saures braunes Brühlein darüber gossen.	8
Ein Pfawen gantz abgebraten/ mit seim auffrichtigen Schwantz vn(d) Haltz/ auch mit den Federn/ vnd in ein Gallrat gesetzt.	9
Ein Indianischen Hanen warm gebraten.	10
Kleine Vögel in ein Gescharb eyngemacht.	11
Eyngemacht Rehwildpret in ein Mandel Gescharb Gebraten Königlein.	12
Ein Zemmer Pasteten von eim Hirsch warm.	13
Gebraten Lerchen warm.	14
Ein Hüner Pasteten warm.	15
Ein Vngerische Turten warm.	16
Ein gebratenen Hasen fein warm auff den Tisch geben/ mit einem Epffel Gescharb darvnter.	17
Ein gantz Kalb/ das sauber zugericht ist/ vn(d) kalt abgebraten/ fein gantz aufgesetzt in einer Silbern Schüssel/ vnd daß jm hinten vnd fornen Feuer herauß gehet.	18
Von einem Wilden Schwein nimb die Därme/ vnd schneidt sie nicht von einander/ sonder laß sie gantz/ vnd füll ein theil mit Knobloch/ ein theil mit Pfeffer/ so vnter das Wildt Schwein fleisch vermischt/ vnd mach Bratwürst darauß.	19
Kleine Hündtlein lebendig in ein Pasteten gemacht.	20
<< 14 b >>	
Auch ein lebenigen Hasen in Pasteten gemacht/ vnd wann mans auff ein Tisch setzt/ so ist es ein kurtzweil.	21
Jn obgemelten zwei Mahlzeiten am Fleischtag/ sol man Beyessen geben fein warm/ denn ehe sich die Herrn nider setzen/ so werden die Speisen vn(d) Trachten kalt/ darumb gehören Beyessen vnter zu schiessen/ es sey gebraten oder gesotten/ mit sampt den Zugemüssen.	22
Item allerley in(n)geduncktes von Safft/ auch allerley Welsche Früchten/ sol zum Gebratens zugericht werden.	23
A roasted roe deer leg warm/ with an apple gesharb sauce.	1
A pheasant with larded with sour lemon peels? and with cinnamon/ and a sweet pobrät sauce under it.	2
Back leg from a shoat (baby boar) roasted nicely warm/ and a sour broth poured over.	3
Roasted grouse warm.	4
Partridge warm/ larded with citron peels? and with bacon also sour lemon juice poured over it.	5
A veal roast larded/ and dry given warm on the table.	6
Pavis made of calves kidney (bread with a filling dipped in egg and fried)	7
Roasted snipe warm/ and a sour brown broth poured over	8
A peacock roasted whole/ with its prepared tail and neck/ also with the feathers/ and set in a jelly.	9
An Indian hen (turkey) warm roasted.	10
Small birds preserved* in a gesharb sauce.	11
Preserved roe deer game in an almond gesharb sauce.	12
Roasted rabbit.	13
A saddle pie from a deer warm.	14
Roasted larks warm.	15
A chicken pie warm.	16
A Hungarian tart warm.	17
A roasted hare nicely warm given on the table/ with an apple gesharb sauce over it.	18
A whole calf/ that is cleanly prepared/ and cold roasted/ nicely whole set in a silver dish/ and behind and before it go flowers.	19
From a wild pic take the skin/ and do not cut it apart/ but instead leave it whole/ and fill a part with garlic/ a part with pepper/ so it is mixed with the pig meat/ and make bratwurt from it.	20
Small dogs alive made in a pie.	21
Also a live hare made in a pie/ and when one sets it on the table/ like this it is an amusement.	22
It obgemelten two meals on meat day/ one should give a Beiessen nicely warm/ because before the Lords sit down/ the dishes become cold/ therefore Beiessen take to fire? be it roast or boiled/ together with the vegetables (side dishes).	23

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Den letzten Gang allerley Obß/ wie sich die gelegenheit zutregt/ es sey Winter oder Sommer/ so muß man die Zeit deß Jars ansehen vnd bedencken.	1
Quitten Pasteten kalt.	2
Muscadeller Birn Confict.	3
Epffel Confict.	4
Pfirsig Confict.	5
Amarellen Confict.	6

Grusselbeer Confict.	7
Weiß Pflaumen Confict.	8
Johannesbeer Confict.	9
Eyngemacht Schlehlen.	10
Eyngemacht schwartz Kirschen.	11
Schwartz Kirschen Confict.	12
Maryllen Confict.	13
Amarellen Safft gesotten/fein geschnitten/ vnd in ein Silberwerk.	14
Quitten Lattwergen.	15
Gantze Quitten eyngemacht.	16
Quitten Spaltlein im Safft eyngemacht.	17
Weiß Quitten Safft.	18
Weiß Quitten Lattwergen.	19
Weiß Bischgoten von Quitten.	20
Eyngemachte Welche Nüß.	21
Eyngemachte Cytronen.	22
Eyngemachte Pomerantzen Schelen.	23
Eyngemachte gantze Pomerantzen.	24
Eyngemachte Cucumern in Zucker.	25
Eyngemachte Kürbiß in Zucker/ je kleiner je besser.	26
Eyngemachte Cygoren Wurzel.	27
Eyngemachte Erdnüß.	28
Eyngemachte grüne saur Limonien.	29

<< 15 >>

Allerley eyngemachte Sachen so der Mensch erdencken mag.	30
Zucker holhippen von allerley Farben vnd Gewürtz.	31
Hobelscheiden oder Spän von Zucker gemacht.	32
Auch Hobelscheiden von Mandel gemacht.	33
Weisse Bischgoten von Eyer vnd Meel gemacht.	34
Bischgoten gemacht von Eyerdotter.	35
Bischgoten gemacht von Ruckem Meel.	36
Bischgoten gemacht von weissem Meel vnd Bierhefen.	37
Weisse Zucker Bischgoten.	38
Zimmet Zucker Bischgoten.	39
Marcepan.	40
Zucker Turten.	41
Mandel Turten.	42
Weische Nüßkern fein geschelt.	43
Rote Hazelnüß Kern ungeschelt/ sie seyen mit Zucker vberzogen oder nit.	44
Zirbelnüß Kern/ sie seyen mit Zucker vberzogen oder nicht/ sinds vff beyde manier gut.	45
Weintrauben von Mandel.	46
Gebraten Kästen.	47
Kästen von Mandel gemacht.	48
Allerley grün Obß das man bekommen kan.	49
Auch allerley vberzogen Confict so man erdencken kan.	50

Ende deß andern Keyserlichen Banckets zum Nachtmahl/
am Fleischtag.

Das dritt Keyserlich Bancket.

Der erste Gang zum Frümahl am Fasttag.

Ein Hecht Suppen.	1
Ein Mandel Suppen.	2
Ein Capritade von Hecht gemacht.	3
Ein gelben Hecht auff Vngerisch kocht.	4
Reinfisch gekocht mit einer Erbeßbrüh/ vnd vnzerlassener Butter.	5
Frische Eyer weich gesotten.	6
Eeyer und Schmaltz mit Epffel kocht.	7

<< 15 b >>

Drucken abgesotten Forellen.	8
Hecht gesotten graw mit Zweibel.	9
Ein grün Kraut von Spinat/ klein gehackt.	10
Gebackene Grundel.	11
Ein essen von Eyrn gemacht in einem kleinen Mörscher/ daß fein gantz heraus kompt.	12
Gebacken Karpffen in eim Pfeffer gekocht/ vnd ein Gescharb von Mandel dar'ber geworffen.	13
Hecht drucken abgesotten.	14
Hecht in Senff.	15
Bersig gekocht mit einem Kümel fein saur.	16
Kleine Pasteten gemacht von gehackten Hechten.	17
Englische Pasteten gemacht von Krebsen.	18
Gebackene Krebs/ vnd ein Eyerdotter Suppen darvber gossen.	19
Eyngemachte Krebs gelb,	20
Gebratene Forellen.	21
Ein Pasteten von Karpffen warm.	22
Ein Spanische Turten mit viel Blettern.	23

Ein Mancho Blancko von Hechten.	24	Erdäpfel von Mandeln gemacht.	14
Sälmling drucken abgesotten.	25	Cytronen von Mandeln gemacht.	15
Ein geräucht Styrlein/ wie mans in der Tonaw Fengt/ mit einer Erbeß Brüh gekocht.	26	Limonien von Mandeln gemacht.	16
Ein frisch Styrlein blaw vnd drucken abgesotten/ mit Saltz.	27	Pomerantzen von Mandeln gemacht.	17
Ein Styrlein Pasteten kalt.	28	Saur Limonien von Mandeln gemacht.	18
Hausen gebraten mit Kobloch.	29	Krebß von Mandeln gemacht.	19
Grunel gesotten blaw/ vnd frische Butter darüber gossen.	30	Schnecken von Mandeln gemacht.	20
Pfan(n)kuchen gemacht mit Schnitten.	31	Hecht von Mandeln gemacht.	21
Würst gemacht von Hechten.	32	Karpffen von Mandeln gemacht.	22
Ein Hausen Pasteten kalt.	33	Sälmling von Mandeln gemacht.	23
Ein Karwenada von Hausen gemacht mit Knobloch.	34	Forellen von Mandeln gemacht.	24
Ein Kuchen gemacht von gebacken Grundel.	35	Bratfisch von Mandeln gemacht.	25
Gebratene Ausrtrichen.	36	Kleine Styrlein von Mandeln gemacht.	26
Pasteten von Austrichten fein warm.	37	Gebackene Frösch.	27
Austern roh mit Pfeffer vnd Saltz.	39	Kästen weiß/ von Mandeln vnd Zimmet gemacht.	28
Frösch in einer Pasteten fein warm.	40	Lerchen von Mandeln gemacht.	29
Gebacken Hecht mit grüner Saltzen Fein warm.	41	Kramatsvögel von Mandeln gemacht.	30
Gallrat gemacht von Hechten gelb.	42	Junge Hüner von Mandeln gemacht.	31
		Kapaunen von Mandeln gemacht.	31
		Hecht Pasteten von Mandeln gemacht.	32
		Karpffen Pasteten von Mandeln gemacht.	33
		Turten von Mandeln/ vnd Pflirsich dareyn gemacht.	34

<< 16 >>

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fastag.

Karpffen drucken abgesotten.	1
Ein schwartzen Karpffen mit seinem Schweiß	2
Karpffen Knödlein in einem mandel Gescharb.	3
Dürre Forellen in einer Erbeß Brüh.	4
Ein Karpffen Pasteten warm.	5
Krebs abgesotten.	6
Gefüllte Krebs	7
Ein Eyngerürts von Eyern vnd Krebsen/ mit sampt grünen Kräutern/ vnd gehackt.	8
Drucken abgesotten Börsig.	9
Pouesen von Karpffen Milch gemacht.	10
Karpffen Milch gemacht mit Ptersilgen Wurtzel/ fein weiß.	11
Ein Schretzel drucken abgesotten.	12
Ein Pasteten gemacht von Schretzel.	13
Ein Käß Muß gemacht von Eyern/ fein braun.	14
Gebacken Epffel fein rundt geschnitten.	15
Gebacken Schretzel.	16
Hecht gebacken vnd fein klein gehackt/ vnnd mit einem Pomerantzen Saft gekocht	17
Himmel Thaw gekocht mit einer Mandel Milch.	18
Kleine Reniancken gesotten in Cassenat/ die fein frisch seyn.	19
Ein Salmen Pasteten kalt.	20
Salmen abgesotten warm.	21
Ein Eyerkraut.	22
Ein Gehackt von einem Salmen.	23
Drucken abgesotten Zundel.	24
Eyngemachte Koppen fein saurlet.	25
Ein gesottenen Hausen in seiner eigen Brüh/ mit Petersilgen Wurtzel/ gantzem Pfeffer/ vnd Muscaten Blüt.	26
Ein Meer Spinnen sein gebraten/ vnd mit Butter begossen	27
Polch gekocht mit frischer gesaltzener Butter.	28
Kleine schwartze Muscheln/ vnnd ein Eyer Dotter Brüh darüber gegossen.	29
Meer Zungen gekocht mit Butter.	30
Ein Meer Hundt gekocht in einem Pfeffer.	31
Ein Meer Hundt gekocht in einer Pasteten.	32
Ein Biber Schwantz gekocht in einem Mandel Gescharb.	33
Gebratene frische Reniancken.	34
Ein Huchen drucken abgesotten.	35
Ein Pasteten von einem Biber Schwantz.	36

<< 16 b >>

Ein weisse Schaiden gekocht mit Limonien/ fein saur.	37
Ein Schaiden Schwantz gebraten.	38
Ein weisse Gallrat/ gemacht von Karpffen.	39
Vnter deisen Gang kan man allerley Fisch fein warm zuschiessen.	

Der Dritt Gang zum Frümahl/ am Fastag/ das Obß.

Erstlich ein Marcepan.	1
Pasteten von Mandeln gemacht/ vnd Birn dareyn fein weiß.	2
Pasteten von Mandeln gemacht/ Zimmet vnd Epffel dareyn.	3
Grosse Birn gemacht weiß/ vnd von Zimmet.	4
Welche Nüß weiß/ von Mandeln vnd Zimmet.	5
Widerum(b) die Kern von den Welschen Nüssen auch weiß/ von Mandel vnd Zimmet gemacht.	6
Hasel Nüß weiß/ von Mandeln vnd Zimmet gemacht.	7
Kirchen weiß/ von Mandeln vnd Zimmet gemacht.	8
Weichssel weiß/ von Mandeln vnd Zimmet gemacht.	9
Trauben weiß/ von Mandeln vnd Zimmet gemacht.	10
Melonen weiß/ von Mandeln vnd Zimmet gemacht.	11
Cucumern weiß/ von Mandeln vnd Zimmet gemacht.	12
Kürbiß weiß/ von Mandeln vnd Zimmet gemacht.	13

24	Erdäpfel von Mandeln gemacht.	14
25	Cytronen von Mandeln gemacht.	15
26	Limonien von Mandeln gemacht.	16
27	Pomerantzen von Mandeln gemacht.	17
28	Saur Limonien von Mandeln gemacht.	18
29	Krebß von Mandeln gemacht.	19
30	Schnecken von Mandeln gemacht.	20
31	Hecht von Mandeln gemacht.	21
32	Karpffen von Mandeln gemacht.	22
33	Sälmling von Mandeln gemacht.	23
34	Forellen von Mandeln gemacht.	24
35	Bratfisch von Mandeln gemacht.	25
36	Kleine Styrlein von Mandeln gemacht.	26
37	Gebackene Frösch.	27
38	Kästen weiß/ von Mandeln vnd Zimmet gemacht.	28
39	Lerchen von Mandeln gemacht.	29
40	Kramatsvögel von Mandeln gemacht.	30
41	Junge Hüner von Mandeln gemacht.	31
42	Kapaunen von Mandeln gemacht.	31
	Hecht Pasteten von Mandeln gemacht.	32
	Karpffen Pasteten von Mandeln gemacht.	33
	Turten von Mandeln/ vnd Pflirsich dareyn gemacht.	34

<< 17 >>

2	Maryllen von Mandeln gemacht.	35
3	Allerley Pfaumen von Mandeln gemacht.	36
4	Schildfrötten von Mandeln gemacht.	37
5	Frösch von Mandeln gemacht.	38
6	Bischgotten weiß von Mandeln gemacht.	39
7	Vnd wer den Marcepan wol machen kan/ der kan allerley Sachen machen/ so der Mensch erdencken kan.	40

Ende deß dritten Keyserlichen Bankets zum Frümahl/
am Fastag.

Das Vierdt Keyserlich Bancket.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.

1	Ein Käß Suppen/ mit verlornen Eyern.	1
2	Ein Schmaltz Suppen mit schwartzen Rosein.	2
3	Gesottene frische Eyer.	3
4	Gebackene gestürtzte Eyer.	4
5	Ein gebratenen Salmen Grad/ vnd sauren Limonien Saft darüber gedruckt.	5
6	Ein Endiuien Salat.	6
7	Ein Kepffel Salat.	7
8	Ein weissen Kepffel Salat/ der fein in Wasser gequellt ist.	8
9	Cicuri Wurtzel Salat.	9
10	Zucker Wurtzel Salat.	10
11	Ein Salat von gebratenen Zweibel/ mit Zucker vnd schwartzen Roseinen angemacht.	11
12	Saur Limonien klein geschnitten/ vnd süß gemacht.	12
13	Ein Pomerantzen Salat.	13
14	Das grün Kraut von Cicuri/ fein gequellt in eim Wasser/ ist auch ein guter Salat.	14
15	Allerley schmäckene Kräuter/ vnd mit Boraga Blumen bestrewt/ ist auch ein köstlicher Salat.	15
16	Rapunzel Salat.	16
17	Boraga Wurtzel Salat/ der fein gequellt ist.	17
18	Ein Salat von den grünen Butzen vom Holder/ fein gequellt.	18
19	Ein Hopffen Salat.	19
20	Ein Sälmling Pasteten kalt.	20
21	Blaw abgesotten Sälmling.	21
22	Hecht im Speck blaw abgegossen mit geröstem Brot.	22

<< 17 b >>

23	Gedürte Forellen.	23
24	Ein Kabelau	24
25	Ein Karpffen Pasteten kalt.	25
26	Grosse schwartze Muscheln/ gekocht mit eim sauren Brühlein/ von Eyer Dottern.	26
27	Hecht gekocht weiß mit Agrast Beren/ auff Vngersch.	27
28	Ein runde Kräbe.	28
29	Ein Capilongi	29
30	Eyer in einem Pfeffer.	30
31	Gebratene schnecken/ die wol geschleimt seyn.	31

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.

1	Hausen Knöpf in eim Pfeffer.	1
2	Knödel von Hechten.	2
3	Ein Pasteten von Austrichen/ die fein warm ist.	3
4	Gebratene Austern.	4
5	Eyngemacht Austern.	5
6	Ein gefricusirten Spenat/ fein süß gemacht.	6
7	Gebackene Schnecken.	7

Ein Englische Pasteten von Salmen. 8
 Blaw abgesotten Forellen. 9
 Ein Karbenade von Salmen/ vnd Pomerantzen Safft darauff gedruckt. 10
 Schlickkrapffen von Spenat. 11
 Gebackene Kräpflein von Manscho Blanco. 12
 Blaw abgesotten Karpffen. 13
 Gebratene Garas fein warm, 14
 Spanish Krapffen von Epffel. 15
 Gebackene Persing. 16
 Gebacken schnitten mit Eyern. 17
 Kol Hecht mit einer sauren Brüh. 18
 Ein Pasteten von Hechtknödell warm. 19
 Gebacken Reiß. 20
 Karpffen gelb gekocht/ mit sauren Limonien. 21
 Gesotten Grundeln. 22
 Gebackene Feigen. 23
 Gebackene Birn die gefüllt seyn. 24
 Gebackene dünne Pfäntzel. 25
 Gesültzte Milch kalt/ mit weissem von Eyern. 26
 Sartellen oder kleine Meer Fischlein. 27
 Gesotten Salmen. 28
 Ein Turtelet von grünen Kräutern. 29
 Gebraten Hausen fein warm. 30

<< 18 >>

Gebraten Prächssen kalt. 31
 Ein Gallrat gemacht von schwarzen Karpffen/ mit Mandel Belegt. 32

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag/ das Obß.

Allerley frisches Obß. 1
 Strauben Gebackens braun. 2
 Strauben weiß von Eyern. 3
 Gefüllt Brot. 4
 Marcepan. 5
 Epffel Turten. 6
 Holhippen von Teig. 7
 Schweinskopff von Epffel Safft. 8
 Krebs von Epffel Safft. 9
 Birn von Epffel Safft. 10
 Epffel von Epffel Safft gemacht 11
 Weck von Epffel Safft. 12
 Deller von Epffel Safft. 13
 Nüß von Epffel Safft. 14
 Cucumern von Epffel Safft. 15
 Kalbskopff von Epffel Safft. 16
 Kalbsfuß von Epffel Safft. 17
 Lämmerfuß von Epffel Safft. 18
 Junge Hüner von Epffel Safft. 19
 Lerchen von Epffel Safft. 20
 Kramatsvogel von Epffel Safft. 21
 Trauben von Epffel Safft. 22
 Bilder von Epffel Safft. 23
 Kästen von Epffel Safft. 24
 Mandeln von Epffel Safft. 25
 Enderen von Epffel Safft. 26
 Schlangen von Epffel Safft. 27
 Baume gemacht von Epffel Safft/ vnd kleine Muscadeller Birn daran gesreckt/ das hat man auch nicht viel gesehen. 28

Ende deß vierdten Keyserlichen Bankets/ zum Nachtmahl/
 am Fasttag
 << 18 b >>

**Nun folgen vier Bancket der Konigen
 in Vngern vnd Böhem/ darinn vermeldet/ was für
 Speiß vnd Tachten/ nicht allein auff die Fleisch/ sondern auch
 auff die Fasttage/ zuzurichten seyen.**

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.

Ein groß stück Rindfleisch/ vnnnd geräuchert Fleisch darbey/ von allery geräuchert
 Fleisch. 1
 Zwei Kapauen in einer Suppen/ vnd von allerley Gegratens darauff/ wie hernach
 folgt/ nemlich/ Ein Hirschen Ruckbraten/ auch ein Kälbern Hachsen Braten/ vnnnd
 an eim Heßlen Spiß gebraten/ ein theil mit Knobloch gestrichen/ Ein Kälbern
 Bratwurst/ Ein Schweine Bratwurst/ vnnnd kleine Vögel gebraten/ alles zu den
 Kapauen auff die Suppen gelegt/ Das Heißt man ein Vngerische gesattelte
 Suppen. 2

Der ander Gang.

Dreyssig June Hüner elb auf Vngerisch gekocht/ darvon dem Hofmeister zwey/ dem
 Küchenmeister zwey/ vnnnd zwuy dem berskocht/ die andern vier und zwentzig in
 silber angericht. 3

<< 19 >>

Der dritt Gang.

Sechtzig Capauen/ Feldhüner/ Schnepffen/ Birckhanen/ vnd Auerhanen/ auch allerley
 Vögel klein vnd groß/ vnnnd man heists klein Gebratens/ vnd auch darzu junge
 Hüner vnd Fasanen. 4

Der vierdt Gang.

Swchweine Wildpret gekocht im Pfeffer auff Vngerisch/ Ein saur kraut gekocht mit
 einem geräucherten Speck/ vnd durren Würsten/ vnd auch mit geräucherten
 Capauen vnd Hüner. 5

Der fünfft Gang

Zwei Rindern Braten/ Ein gebratene Spänsaw/ Ein Kälbern Braten/ Ein Ganz jung
 Lam(b) gebraten/ Ein Hammelskäl gebraten/ Ein gebratene Ganß/ Eub gebrebeb
 Auerhanen/ vnd auch ein junges kitzlin gebraten/ Das heisset man ein groß
 Gebratens. 6

Der sechst Gang

Ein Reiß gekocht in einer Milch. 7
 Kitzfleisch gekocht grün auff Vngerisch. 8
 Ein grosse Vngerische Turten 9
 Ein Wildpret Pasteten 10
 Ein Weisse Gallrat von einer Spänsaw/ mit knobloch gemacht. 11

Den letzten Gang zum Obß/ nach dem sich dei gelegenheit zutregt/ es sey im Winter
 oder im Sommer/ sol man mit allerley Confect/ mt Marcepan/ mit Gebackens/
 mit Quitten Safft/ vnd mit allerley eyngemachtem Obß/ zurichten. So Haltens
 die König in Vngern vnd Böhem/ etc.

Ende deß ersten Bankets/ der Könige in Vngern vn(d) Böhem/
 zum Frümahl/ am Fleischtag.
 << 19 b >>

**Das ander Bancket/ der König in
 Vngern vnd Böhem.**

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Erstlich allerley Salat/ Ein geräuchert Spänsaw/ Hart gesotten Eyer vnd allerley
 geräuchert Fleisch/ vmb den Salat her gelegt. 1
 Ein viertheil von einem Hammel/ vn(d) zween Capunen die geräuchert seyn/
 gewässert/ vnnnd in einer lautern Suppen/ mit gantzem Pfeffer/ Jngwer/
 Muscatblüt/ vnd Petersilgen vber worffen. 2
 Ein gantz Reh gekocht mit Schweiß auff Vngerisch. 3
 Sechtzehen Capauen für ein klein Gebratens/ mit allerley Gevögel. 4
 Kitzfleisch gelb/ mit einer Wein Suppen. 5
 Ein Pasteten von Schweinem Wildpret/ Vnnnd ein grün Kraut auch darzu. 6
 Ein gekocht Kalbfleisch mit Agrastbeer/ Darzu ein Vngerische Turten mit viel
 Bletttern. 7
 Darnach ein groß Gebratens/ wie vorhin zum Frümahl vermeldt ist/ Auch
 eynzuducken was zum Gebratens gehört. 8

Der ander Gang.

Ein Wilden Schweinskopff kalt abgesotten/ Ein gebresten Schweinskopff/ vnd darzu
 alte Hüner weiß/ mit sauren Limonien gekocht. 9

Der dritt Gang.

Zween gantz gebratene Hassen/ mit einem Epffel gescharb. 10
 Gersten gekocht/ mit Kälbern Würsten. 11

Der vierdt Gang.

Junge Gänß gekocht mit Schweiß/ auff Vngersch. 12
 Ein Gallrat gemacht von alté Hünern gelb/ Ein groß frück Rindfleisch/ Vnd auch weisse
 Erbeß kalt mit Maluasier. 13

Der vierdt Gang / nach dem sich die gelegenheit zutregt/ es sey im Winter order
 im Sommer/ sol man mit allerley Confect/ mit Marcepan/ mit Gabackens/ mit
 Quitten Safft/ vnnnd mit allerley eyngemachtem Obß/ zurichten. So haltens die
 König in Vngern vnd Böhem/ etc.

Ende deß andern Bankets der König in Vngern vn(d) Böhem/
 zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Das dritt Bancket/ der König in Vngern vnd Böhem.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

- Ein Mandel Suppen. 1
- Ein Erbeß Suppen/ mit Hecht Mägen/ oder mit Heccht Lebern vnd Petersigen Wurtzel. 2
- Gesottene Eyer. 3
- Ein gebratenen Hecht mit einem Knobloch. 4
- Eyer vnd Schmalz mit Zweibel. 5

Der ander Gang.

- Ein Hausen gekocht im Pfeffer. 6
- Blaw abgesotten Styrlin. 7
- Ein Spenat mit Backfischen vnd warmen Bratfischen/ vmb das Kraut herumb gelegt. 8
- Ein Hecht gekockt gelb auff Vngerisch/ fein Fischlet. 9
- Capritade von Hechten. 10

Der dritt Gang.

- Ein Hausen gekocht in swiner eignen Brüh/ vnnnd Petersilgen Wurtzel/ vnd auch geriebenen Merrhätich darüber gesorffen. 11
- Blaw abgesotten Forellen. 12
- Ein Vngerische Käßsuppen/ mit einem guten sauren Mihlräum/ vnnnd mit jungem Käß auff lassen sieden. 13

Der vierdt Gang.

- Ein Karpffen gekocht im schwartzen Sodt/ mit Limonien/ fein auff Vngerisch. 14
- Karpffen vnd Hecht blaw abgesotten/ vnd in ein Silber angericht. 15
- Ein Hecht Pasteten warm. 16
- Ein Gallrat gemacht von Hechten gelb. 17
- Ein Reiß gekocht in einer Milch. 18

Den letzten Gang zum Obß/ nach dem sich die gelegenheit zutregt/ es sey im Winter order im Sommer/ sol man mit allerley Confect/ mit Marcepan/ mit Gabackens/ mit Quitten Safft/ vnnnd mit allerley eyngemachtem Obß/ zurichten. So haltens die König in Vngern vnd Böhem/ etc.

Ende deß dritten Banckets der König in Vngern vn(d) Böhem/ zum Frümahl/ am Fastag. << 20 b >>

Das viert Bancket/ der König in Vngern vnd Böhem.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.

- Ein Kapern Suppen mit schwartzen Rosein. 1
- Ein Spennat Suppen. 2
- Allerley Salat in ein Silber/ mit härten Eyern belegt/ vnd mit Bratfischen gespeickt. 3
- Frisch gesottene Eyer. 4

Der ander Gang.

- Ein Hecht gekocht fein graw. 5
- Ein Karpffen Rogen gekocht mit Baumöl vnd Zwibel. 6
- Forellen gekocht gelb/ auff Vngerisch/ mit Limonien. 7
- Ein Kraut gekocht/ vnd mit allerley Backfischen/ klein vnd groß/ belegt. 8

Der dritt Gang.

- Hecht vnd Karpffen blaw abgesotten/ vn(d) alles in ein Silber angericht. 9
- Ein gebratenen Karpffen fein warm. 10
- Ein kale Hecht Pasteten. 11
- Ein Muß in einem Silber. 12

Der vierdt Gang.

- Gesotten Grundel. 13
- Ein Schwartzen Hecht gekockt mit gesaltzenen Limonien. 14
- Ein Mandel Käß. 15
- Ein wisse Gallrat gemacht von Karpffen/ fein säuer licht. 16
- Von einem grossen Stir gekocht in Kassenadt/ vnnnd grün Petersilgen darüber geworffen. 17
- Ein Vngerische Turten. 18
- Ein essen Sälming blaw abgesotten. 19

Den letzten Gang zum Obß/ nach dem sich die gelegenheit zutregt/ es sey im Winter order im Sommer/ sol man mit allerley Confect/ mit Marcepan/ mit Gabackens/ mit Quitten Safft/ vnnnd mit allerley eyngemachtem Obß/ zurichten. So haltens die König in Vngern vnd Böhem/ etc.

Ende deß vierten Banckets der König in Vngern vn(d) Böhem/ zum Nachtmahl/ am Fastag. << 21 >>

Nun folgen vier Bancket der Churfürsten/ darinn vermeldet/ was für Speiß vnd Trachten nicht allein auff die Fleisch/ sondern auch auff die Fasttage/ zuzurchten seyen.

Der erste Gang Zum Frümahl/ am Fleischtag.

- Rindfleisch gesotten warm. 1
- Rindfleisch kalt abgesotten im Saltz. 2
- Ein guten Kapaunen in einer Suppen. 3
- Ein warmen Schunken. 4
- Ein warme Pasteten von einem Lungen Braten vom Ochssen. 5
- Schweinen Wildpret in ein Pfeffer. 6
- Ein Speck Turten. 7
- Ein gebratene Schnepffen. 8
- Gebratenen Indianischen Hanen. 9
- Hutzbudt. 10
- Gebratene Kramatsvögel. 11
- Ein gebratenen Hasen. 12
- Ein heimische Pfawen Pasteten 13
- Wilder Schweins Kopff/ fein warm. 14

<< 21 b >>

- Weisse Köl. 15
- Ein Kalbtzkopff mit Speck begossen. 16
- Ein Pouesen von eim Kalßkopff Hirn gemacht. 17
- Indianische Schweinlein gebraten. 18

Der erste Gang Zum Frümahl/ am Fleischtag.

(Thats what it says, its actually the second course)

- Ein Kälbern Braten. 1
- Hasel Huner. 2
- Hirsch Zemminer. 3
- Feld Hüner eyngemacht in eim Gescharb. 4
- Hasen eyngemacht in Pfeffer/ vnd mit Zwibel. 5
- Ein Hirsch Kopff gesotten mit sampt seinen Hörnern. 6
- Hirsch Ohrrn/ Füß/ Maul vnd Schwantz/ eyngemacht gelb/ vnd fein saur mit Limonien. 7
- Hirsch Zungen gespickt/ vnd fein gebraten. 8
- Ein warm Hennen Pasteten. 9
- Ganze Birn gekocht mit Zucker. 10
- Ein Königlein Pasteten warm. 11
- Ein Mandel Käß/ halb weiß vnd halb braun. 12
- Ein Epffel Turten. 13
- Ein gebratene Wilde Ganß/ vnd geribenen Mährrettig darvnter. 14
- Ein guten Hammels Käl/ fein warm mit Knobloch. 15
- Ein gebratenen Rehschlegel fein warm. 16
- Ein gebraten Ruckbrätlein von eim Hirsch. 17
- Ein Gallrat gemacht gelb von einer Spensaw. 18
- Zu dem Gang kan man auch allerley warme beyessen geben/ es sey gebratens order gesottens. Auch allerley Safft/ was zum Gebratens gehört zum eynduncken. 19

Der dritt Gang zum Frümahl/ am Fleischtag/ das Obß.

- Marcepan. 1
- Breite Kuchen. 2
- Breite Bischgoten. 3
- Weisse Bischgoten von Teig. 4
- Spiß Kuchen. 5
- Mandel Turten. 6
- Mandel Bischgoten. 7
- Gefüllte Oblaten. 8
- Model Gebackens. 9
- Hobel Scheiden von Mandel. 10
- Geschnittenen Quitten Safft. 11

<< 22 >>

- Eyngemachte Quitten Latwergen. 12
- Eyngemachte Johannes Träublein. 13
- Geschehlte Welsche Nüß Kern. 14
- Granatäpfel von Zucker. 15

Gebratene Kästen mit Rosen Wasser vnd Zucker.	16
Rote Haselnuß Kern.	17
Allerley eyngemachte Sachen.	18
Auch allerley vberzogen Confect.	19

Das ander Churfürstlich Bancket.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Ein grünen Endiuen Salat.	1
Weissen Endiuen Salat.	2
Grünen Boraga Salat.	3
Weissen Kepffel Salat.	4
Grünen Feld Salat.	5
Wegwart Wurtzel Salad.	6
Von Dürren Pomerantzen Schelen auch ein Salat.	7
Ein kalten abgesottenen Schunken.	8
Geräucherte Hirsch Zungen.	9
Geräucherte Schweinen Würst.	10
Ein Schweine Kalte Pasteten.	11
Ein Kapaunen in einer Suppen.	12
Ein Zerfahren von einer Hennen Brust.	13
Ein guten akalten Rehschlegel/ mit Pomerantzen gespickt.	14
Ein Kalten abgesotten Hammelskäul im Saltz/ vnd grüne Salsen darüber gossen.	15
Eyngedämpfft Hammelfleisch mit Limonien.	16
Ein kalten gebratenen Indianischen Hanen.	17
Ein Pasteeten von Feldhünern/ kalt.	18

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Ein eyngemachten Hasen in eim Mandel Gescharb.	1
Ein Nierbretlein von eim Hammel.	2
Ein Brätlein gemacht von eim Hirschucken.	3
Kälberne Knedel fein weiß.	4

<< 22 b >>

Von eim Türkischen Schaf den Schwantz gekocht/ auff einem Rost abgebreunt/ vnd thu ein sours Brühlein darvnter.	5
Ein Zemper von eim Türkischen schaf in ein Pasteten/ mit sauren Limonien gemacht/ warm.	6
Ein Kälbern braten warm.	7
Pouesen von eim Kälbern Nierbraten gemacht.	8
Gebratene Feldhüner.	9
Ein gebratenen Kapaunen/ mit Pomerantzen Schelen gespickt.	10
Ein gebratenen Birkchan.	11
Ein gebratenen Schwan.	12
Ein Drappen in ein Pasteten mit auffgerichten Federn gemacht.	13
Rehwildpret in eim Pfeffer.	14
Würst von eim Hirsch gemacht/ fein gekocht warm/ vnd mit Petersilgen Wurtzel vnd gantzem Pfeffer bestrewt.	15
Kälberne Hattle gekocht mit einem Spenat.	16
Junge Hüner weiß/ fein saur mit Agrastberrn.	17
Ein Gallrat gemacht von einer Kapaunen Brüh/ mit Zimmet/ mit Zucker/ vnd mit Wein/ vnd ein gebratenen Fasanen zugericht in die Gallrat/ mit Seinen Federn.	18
Ein Epffel Turten mit viel Blettern.	19
Gebratene Lerchen.	20
Lerchen gekocht mit Petersilgen Wurtzel.	21
Zu diesem andern Gang kan man auch allerley warme Beyessen geben/ es sey gebraten oder gesottens/ auch zum Gebratens allerley zum eynduncken/ zurichten.	

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag/ das Obß.

Ein groß braun Gebackens.	1
Ein Marcepan.	2
Breite Kuchen.	3
Breite Bischgoten.	4
Weisse Bischgoten von Teig.	5
Mandel Bischgoten.	6
Gefüllte Oblat.	7
Mandel Gebackens.	8
Hobel Scheidern von Mandeln.	9
Quitten Safft geschitten.	10
Eyngemachte Quitten.	11
Eyngemachte Johannes Träublein.	12
Geschehle Kern von Weischen Nüssen.	13

<< 23 >>

Granat Epffel Kern/ fein mit Zucker.	14
Gebratene Kesten fein mit Rosenwasser.	15
Rote Haselnuß Kern.	16
Allerley eyngemachte Sachen/ vnd allerley vberzogen Confect.	17

Ende deß andern Banckets der Churfürsten/ zum Frümahl/
am Fasttag.
(another mistake, this is the end of Nachtmahl am Fleischtag.)

Das Dritt Churfürstlich Bancket.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

Ein Wein Suppen süß.	1
Ein gute Erbeß Suppen mit Petersilgen Wurrtsel/ vnd mit Karpffen Zungen.	2
Gesottene Frische Eyer.	3
Verlorne Eyer/ mit einer Eyerdotter Suppen/ die fein sour ist.	4
Gebraten warm Hecht/ vnd ein Kapern Suppen darvnter.	5
Karpffen Blaw abgesotten.	6
Eyngemachte Hecht auff Ungerisch.	7
Gebackene Bersing/ mit einem Merrhättig	8
Blaw abgestotten Sälmling.	9
Gebackene Schnitten mit einem Teig gemacht.	10
Ein Epffel Gescharb.	11
Newnaugen gekocht in eim Pfeffer.	12
Gebraten Lampreten.	13
Lampreten in einer Pasteten.	14
Kraut von Eyern.	15
Würst von Hechten.	16
Mancho Blanco von Hechten.	17
Eyngemachte Karpffen.gescharb	18
Ein Feigen Muß	19
Geräucherte Renken/ mit Petersilgen Wurtzel/ fein warm.	20
Gebratene Hering mit Senff.	21
Kärpelein kalt.	22
Stockfisch gekocht mit einer Milch	23

<< 23 b >>

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

Rarpffen schwartz gekocht.	1
Gefüllte Hecht/ fein warm.	2
Hecht weiß mit Spenat.	3
Blaw abgesotten Grundeln.	4
Ein Pasteten von Reiß.	5
Ein Gehackts von Hechten.	6
Hattele von Hechten.	7
Kräpfel von Hechten.	8
Ein Pasteten warm von Hechten.	9
Blaw abgesotten Hecht.	10
Karwonada von Hechten.	11
Hecht gebacken vnd eyngemacht fein säurlet/ mit eim Kümmel.	12
Hecht eyngemacht mit einem Karpffen Schweiß.	13
Muß gemacht von Hechten.	14
Kol Hecht.	15
Gebacken Hecht/ mit einer grünen Salsen.	16
Pouesen gemacht von Hechten.	17
Ein Kuchen gemacht von Hechten.	18
Ein Gestossens gemacht von Hechten/ fein süßlet.	19
Pasteten von Hechten kalt.	20
Gebackene Leber von Hechten.	21
Würst gemacht von Hechtmägen vnd Blasen.	22
Weisse Knedel von Hechten gemacht.	23
Gebraten Grad von Hecht.	24
Weisse Gallrat gemacht von Hechten/ mit Knobloch.	25
Gebraten Hecht kalt/ mit saur Limonien schelen gespickt.	26
Gantze Hecht blaw abgesotten/ mit Stockfisch Blasen gespickt/ vnd ein feine saure Suppen darüber gemacht mit Butter.	27
Ein schwartz Gallrat von Karpffen gemacht/ mit dem Schweiß.	28
Abgebraten Hecht kalt/ Weichsel salsen darüber gossen/ vn(d) vberzogen Confect darüber geworffen.	29
Den letzten Gang zum Obß/ nach dem sich die gelegenheit zutregt/ es sey im Winter order im Sommer/ sol man mit allerley Confect/ mit Marcepan/ mit Gabackens/ mit Quitten Safft/ vnd mit allerley eyngemachtem Obß/ zurichten/ etc.	

Ende deß dritten Banckets der Churfürsten/ zum Frümahl/
am Fasttag.

<< 24 >>

Das viert Churfürstlich Bancket.

Der Erste Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.

Ein Käßsuppen von einem Parmesankäß gemacht.	1
Ein Schmalzsuppen mit gebackenen Ochssen Augen/ von Eyern gemacht.	2
Frisch gesottene Eyer.	3

Ein gedämpften Stockfisch mit Zweibel vnd Wacholderbeer gekocht.	4
Weissen Kepffel Salat.	5
Weissen Endiuien Salat.	6
Weisse Cicuri Wurtzel Salat.	7
Brunnenkreß Salat/ vnd rote Ruben würfflet geschnitten/ vnnd vber den Brunnkreß geworffen.	8
Rapunzel Salat gequellt oder ungequellt/ es ist auff beyde manier gut.	9
Grün Bonen Salat.	10
Dürre Rencken kalt bgesotten.	11
Ein Karpffen Pasteten kalt.	12
Eyngemachte Scheiden weiß mit Limonien/ fein saur.	13
Gebratene Forellen.	14
Blaw abgesotten Zundel.	15
Blaw abgesotten Sängelein.	16
Ein Eyeruchen von Sängelein.	17
Meerzungen.	18
Ein Biber Schwantz in einem Mandel Gescharb	19
Lampreten gokocht im Pfeffer.	20

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag

Ein Hecht Pasteten warm.	1
Eyngemachte Hecht gelb auff Vngerisch.	2
Drucken abgesotten Karpffen.	3
Gebraten Hecht Lebern.	4
Erbeß Schoten.	5
Geräucherten Salmen mit Spenat gekocht.	6
Ein Lampreten Pasteten kalt.	7
Bricken gesotten kalt mit Essig.	8
Gebraten Styr.	9
Eingemacht Styr mit Fenchel Kraut.	10

<< 24 b >>

Hausen Rogen kocht mit Zwibel/ blaw	11
Hausen Rogen roh/ ist auch ein gut essen.	12
Gestürtzte gebacken Eyer.	13
Kraut Turten von Spenat.	14
Eyngemachte Schreitzel.	15
Gebackene Grundeln.	16
Ein braune Gallrat/ vnd blaw abgesotten Sälmling in die Gallrat eyngemacht/ auch mit vberzogen Mandeln vmblegt.	17
Ein Mandel Käß.	18
Ein Schne Milch.	19
Ein Salmen Pasteten kalt.	20
Ein Gehackts von Salmen/ mit Eyerdotter.	21
Eyngemacht Hecht auff Bolnisch gelb/ vnd mit Zwibel.	22
Gesottene Krebs.	23
Zu diesem vierdten Gang mag man auch allerley warme Beyessen zuschicken.	

Den letzten Gang zum Obß/ nach dem sich die gelegenheit zutregt/ es sey im Winter order im Sommer/ soll man mit allerley Confect/ mit Marcepan/ mit Gabackens/ mit Quitten Safft/ vnd mit allerley eyngemachtem Obß/ zurichten.

Ende des vierten Banckets der Churfürsten/ zum Frümahl/ am Fasttag.
<< 25 >>

Nun folge(n) vier Bancket der Ertzhertzogen/
darin(n) vermeldet/ was für Speiß vnd Trachten/
nicht allein auff die Fleisch/ sondern auch auff die Fasttage/
zuzurichten seyen.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.

Ein Kapaunen in einer Suppen.	1
Ein Rindfleisch.	2
Ein geräucherten Fasan.	3
Ein geräuchert Fleisch von einem Frischling.	4
Ein Gestossens von einer Hennen.	5
Ein Kapridat.	6
Ein Lungen Braten von einem Ochssen.	7
Ein Indianischen Han gebraten.	8
Ein gebratene Spensaw	9
Von einem Wilden Schwein/ Schweiß vnd Leber Würst.	10
Ein gebratene Leber von eim Hirsch.	11
Ein Mancho Blanco.	12
Ein Sültz von einem Hirsch gemacht.	13
Gekochte Hörner von einem Hirsch/ wann sie noch weich sind.	14
Ein gefüllten Magen von einem Hirsch.	15

<< 25 b >>

Ein Gekochten Zemmer von einem Hirsch/ in eim Mandel Gescharb.	16
Spanische Kräpflein mit Mancho Blanco.	17

Gesotten Schoten mit einem geäucherten Speck.	18
Junge Hüner gekocht auff Vngerisch.	19
Ein Ganß gekocht mit einem Pasteten.	20
Ein warme Zemmer Pasteten.	21
Auch darnaben Beyessen/ gesotten vnd gebraten/ die warm seyn.	22

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.

Ein gebratenen Fasan.	1
Gebratene Hasel Hüner.	2
Gebratene Feld Hüner.	3
Ein gebratenen Auerhanen	4
Ein gebratenen Schnepffen	5
Ein Schweinen Braten von einem Wilden Schwein.	6
Ein gebratene Wilde Ganß/ mit grünen Kräutern vnd Speck gespicket.	7
Gebraten Turteltauben/ wann sie gemäst seyn.	8
Ein Gebratenen Birkchan.	9
Gebratene Wild Endten/ der grossen.	10
Ein Holepotrida.	11
Gebratene Kapaunen/ die gemäst seyn.	12
Ein Carwenada von Jungen Hünern.	13
Ein Vngerische Turten/ mit viel Blettern.	14
Gebratene Kramatsvögel/ vnd ein theil gespickt/ vnd schmeckende Kräuter/ Speck und Wacholderbeer genommen/ gestrossen/ durchgefrischen mit einer Rindfleischbrüh/ darmit suffsieden lassen/ vnnd vber die Vögel gegossen.	15
Gebratene Duckenten.	16
Ein gebratenen Schwan.	17
Ein gebratenen Rehschlegel.	18
Ein gebratenen Kranisch.	19
Ein gebratenen Hasen.	20
Ein gebratenen Bug von einem Hirsch.	21
Ein gebratenen Ruckbraten von einem Schwein.	22
Ein gebratenen Nieren von einem Hirsch.	23
Ein Artischock.	24
Ein gebratenen Pfawen/ in ein Gallrat gefetzt.	25
Ein gebratenen Schweins Kopff/ der kalt ist.	26
Ein gebratene Leber von einem Wilden Schwein.	27
Ein Hinderkaul vo(n) einem Wilden Schwein/ gebraten oder eyngemacht.	28
Ein Zungen gebraten von einem Hirsch.	29
Ein Ruckbraten von einem Reh.	30

<< 26 >>

Solche obgemelte Gebrates sol man spicken mit Pomerantzen Schelen/ mit sour Limonien Schelen/ mir grünen Kräuten/ mit Speck/ vnd mit Gewurtz/ Auch allerley Pobrat darvnter machen/ es sey süß oder saur/ Oder in eim brauen Pfeffer.
Auch was zu dem Gebratens gehört zum eymduncken/ von allerley/ wie es die gelegenheit gibt/ etc.

Der dritt Gang zum Frümahl/ am Fleischtag/ das Obß.

Adam vnd Eua gemacht von eim Mandel Käß.	1
Ein Schweinskopff gemacht von eim Mandel Käß	2
Junge Hüner gemacht von eim Mandel Käß	3
Ein Kapaunen gemacht von eim Mandel Käß	4
Ein Kalbßkopff gemacht von eim Mandel Käß	5
Ein Kребß gemacht von eim Mandel Käß	6
Ein Schildtkröt gemacht von eim Mandel Käß	7
Kramatsvögel gemacht von eim Mandel Käß	8
Ein Frosch gemacht von eim Mandel Käß	9
Kalbßfüß gemacht von eim Mandel Käß	10
Ein Karpffen gemacht von eim Mandel Käß	11
Ein Hecht gemacht von eim Mandel Käß	12
Allerley kleine Fisch gemacht von eim Mandel Käß	13
Allerley Figuren gemacht von eim Mandel Käß	14
Man kan auch die Käß machen von allerley Farb/ als weiß/ gelb/ braun/ grün/ etc. Man kans auch vbergülden vnd vbersilbern.	15
Auch allerley Confect/ Marcepan/ vnd von eyngemachten Sachen. Das ist auch ein gute Mahlzeit.	

Ende deß ersten Banckets der Ertzhertzogen/ zum Frümahl/ am Fleischtag.

Das Ander Bancket der Ertzhertzogen.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Ein weissen Endiuien Salat/ gequellt vnd vngequellt.	1
Ein Kepffel Salat/ gequellt vnd vngequellt.	2
Ein Cicuri Salat/ gequellt.	3
Ein Rabuntzel Salat/ gequellt vnd vngequellt.	4
Ein Salat von allerley Kräutern.	5

Ein Salat gemacht von Citronen/ die fein klein gemacht seyn.	6
Ein Salat gemacht von Pomeratzen Schelen vnd Safft.	7
Ein Salat gemacht von sauren frischen Limonien/ mit Safft vnd mit Schelen.	8
Ein Salat gemacht von Magranden oder Granatöpfel.	9
Ein Salat von roten Rüben.	10
Auß diesem Salat kan man auch machen ein Rosen in ein Silber.	11
Ein Reh Pasteten kalt.	12
Ein Hirsch Pasteten kalt.	13
Ein Wildt Schwein Pasteten kalt.	14
Ein Hasen Pasteten kalt.	15
Ein Auerhanen Pasteten kalt.	16
Ein Birckhan Pasteten kalt.	17
Ein Schnepffen Pasteten kalt.	18
Ein Ganß in einer Pasteten kalt.	19
Ein Feldhüner Pasteten kalt.	20
Ein Eynheimischesn Pfawen Pasteten kalt.	21
Ein Haselhüner Pasteten kalt.	22
Ein Königlein Pasteten kalt.	23
Ein Indianischen Hanen Pasteten kalt.	24
Ein grosse Endten Pasteten kalt.	25
Ein Drappen Pasteten kalt.	26
Ein Kranich in einer Pasteten kalt.	27
Ein Schwanen in einer Pasteten kalt.	28
Ein Strauß in einer Pasteten kalt.	29
Von eim Rindfleisch in einer Pasteten kalt.	30
Allerley kleine Vögel die lebendig seyn/ in einer Pasteten eyngemacht kalt.	31

Wann sich die Fürsten vnd Herrn nidersetzen/ so kan man warme Beyessen zu schieben.

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fleischtag

Eyngemacht Rehwildpret schwarz.	1
Von eim Wilden Schwein den Hinderlauff/ warm gebraten.	2
Ein Niederländish Husbudt mit Knobloch.	3
Ein warm gebratenen Kapaunen.	4
Eyngemachte Junge Hüner/ mit Krusselbeer/ sein weiß.	5
Ein warm gebratenen Indianischen Han.	6
Ein warm Spanische Pasteten.	7
Warm gebratene Lerchen.	8
Eyngemachte Kramatsvögel/ mit Petersilgen Wurtzel.	9
Ein warm gebraten Endten.	10

Junge Hüner fein warm gebraten.	11
Weissen Köl mit Vögel vnd mit Würsten gekocht.	12
Ein Kälbern Braten warm/ mit Pomerantzen Schelen gespickt.	13
Ein Pouesen gemacht von gebratenem Kälber Niern.	14
Ein warm gebraten Rückbrätlein von eim Hirsch.	15
Hattele warm von einem Wilden Schwein.	16
Ein Karwenada von einem Fasan.	17
Kalbfleisch eyngemacht gelb mit Limonien.	18
Schweine Knödel in eim Pfeffer.	19
Ein warmen Hammelskäul mit Salbey gespickt.	20
Duckendten gebraten.	21
Wilde grosse Tauben gebraten.	22
Junge Tauben eyngedämpfft.	23
Junge Gänß gekocht grün	24
Ein Gallrat gemacht von allerley Farb in ein Silber ein Löwen gemacht von Safft/ vnd mitten in the Gallrat gesetzt.	25
Ein gepresten Schweins Kopff.	26
Man kan auch warm Beyessen zu schiessen/ es sey gebratens oder gesottens.	27

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag/ das Obß.

Ein Teig angemacht mit weissem Meel/ mit Eyern/ vn(d) mit Bierhefen/ von einem solchen Teig kan man vierlerley Gebackens machen.

Ein Krug gemacht von Gebackens.	1
Ein Hasen gemacht von Gebackens.	2
Ein Kalßkopff gemacht von Gebackens.	3
Junge Hüner gemacht von Gebackens.	4
Lerchen gemacht von Gebackens.	5
Ein Kapaunen gemacht von Gebackens.	6
Kramatsvögel gemacht von Gebackens.	7
Ein Ganß gemacht von Gebackens.	8
Ein Schuncken gemacht von Gebackens.	9
Kugel and Kegel gemacht von Gebackens.	10
Ein Schweins Kopff gemacht von Gebackens.	11

Epffel gemacht von Gebackens.	12
Birn gemacht von Gebackens.	13
Quitten gemacht von Gebackens.	14
Ein Käß gemacht von Gebackens.	15
Ein Weck gemacht von Gebackens.	16
Ein Endten	17

Kälbern Füß gemacht von Gebackens.	18
Lämmern Füß gemacht von Gebackens.	19
Alles solches Gebackens im Ofen gebacken/ müssen aber Irdene Mödel seyn/ vnd wann man es wil auff den Tisch geben/ so muß man die Mödel zuberechen/ so kan das Gebackens herauß/ alsdan muß man es warm in ein Silber anrichten vnn zulassen Meyen Butter daruber diessen auch Zucker vnd Zimmet darüber streiben.	
Neben dem magstu auch von allerley Confect/ von allerley Eyngemachten sachen/ von frischen Früchten/ die man erst von de Baum abgebrochen/ zurichten.	
Auch Beschaw Essen die von von Wachß gemacht seyn/ die kan man nicht essen.	
Ende dß andern Banckets der Ertzhertzogen/ zum Nachtmahl/ am Fleischtag.	

Das dritte Bancket der Ertzhertzogen.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

Ein Hecht Suppen.	1
Ein Wein Suppen.	2
Frische Eyer gesotten.	3
Eyer vnd Schmaltz/ mit Epffel.	4
Eyngemachte Hecht auff Vngerisch.	5
Dürre Hecht Lebern/ mit Spenat gekocht.	6
Brucken in eim schwarzen Pfeffer.	7
Gesotten Salmen.	8
Ein Hecht/ gespickt mit Stockfisch Blasen vn(d) Pomerantzen Schelen/ blaw abgesotten in einer saurn Brüh.	9
Ein gebratene Lampreten/ vnter eim schwarzen Pfeffer.	10
Gebackene Ochssenaugen/ von Eyern/ mit einem Mandel Gescharb.	11
Blaw abgesotten kleine Styrlein.	12
Spanische Pfansel/ die dün(n) gemacht seyn/ vn(d) Zimmet/ Zucker vnd schwarzen Rosein dareyn gestrewt/ vberinander gewickelt/ vnd warm auff den Tisch geben.	13
Blaw abgesotten Sängelein/ vnd Butter darüber.	14
Ein Manscho Blanco von einem Stockfisch vn(d) Mandel Milch gemacht.	15
Ein warm gebratenen Hecht/der gefüllt ist.	16

Ein warm gebratene Meerspinnen/ dricken auff ein Silber geben/ vnnd Pfeffer vnd Saltz darüber gestrewt.	17
Blaw abgesotten Forellen.	18
An dem Fishtag kan man auch warme Beyessen vnderschieben.	19

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

Schwartzte Karpfffen mit Limonien.	1
Drucken abgesotten Brücken.	2
Dipffling warm gekocht/vnd gestossenen Pfeffer darzu.	3
Ein Engelse Pasteten von einem Salmen gemacht/ fein warm.	4
Brücken in einem schwarzen Pfeffer eyngemacht/ vnd mit einem Maluasie gemacht.	5
Kalt abgebraten wisse Forellen/ die man am Bodensee fängt.	6
Blaw abgesotten frische Rencken.	7
Kärpelein in Oel gebacken/ die man fängt im Gartzsee.	8
Gebratene Austern/ mit sampt den Schalen.	9
Ein warme Pasteten von Austern.	10
Ein grün Kraut von Spenat/ fein klein gehackt.	11
Gebackene Grundeln.	12
Ein Styrlein gebraten mit Knobloch.	13
Frische Hering gebraten/ vnd Butter darüber.	14
Frische Plateissen gebacken/ vnd mit Butter vbergossen.	15
Ein Schildtkröt gekocht mit Agrästbeer.	16
Ein frischen Rochen gekocht mit Butter.	17
Ein gebratenen Schwantz vom Scheiden.	18
Drucken abgesotten Heucken.	19
Ein gebackenen Kopff von einem Bolch/ mit einem Agrästwasser vnd Butter vbergossen.	20
Steinbeiß drucken abgesotten.	21
An dem Fishtag kan man auch warme Beyessen vnderschieben.	

Der dritt Gang zum Frümahl/ am Fasttag/ das Obß.

Dawilich verzeichnen/ wie man von allerley Obß Coniect/ in Silbernen Schalen anrichten sol.	
Epffel Coniect.	1

Quitten Confict.	
Birn Confict rot.	
Nüßkern Confict.	
Maryllen Confict.	
Pfirsing Confict.	
<< 28 b >>	
Spilling Confict.	
Maryllenkern Confict.	
Pfersig Kern Confict.	
Vngerische grosse schwartze Plaumen Confict.	
Weisse grosse Plaumen Confict.	
Kleine Muscateller Birn Confict.	
Kleine Möhrerische schwartze Plaumen Confict.	
Weichssel Confict.	
Rot Amarellen Confict.	
Grosse Vngerische süsse rote Kirschen Confict.	
Grosse schwartze süsse Kirschen Confict.	
Grüne Schotten Confict.	
Gruselbeer Confict.	
Johannesbeer Confict.	
Cicuri Wurtzel Confict.	
Birnungade von Epffel mit den Kernen/ vnd kein Zucker darzu.	
Epffel Safft geschnitten.	
Quitten Safft geschnitten.	
Quitten Lattwergen geschnitten.	
Maryllen Lattwergen geschnitten.	
Pfersig Lattwergen mit den Kernen.	
Grüne Welsche Nüß Confict.	
Kleine Cucumern Confict.	
Grüne Feigen Confict.	
Mispeln Confict.	
Speierling Confict.	
Ein Marcepan mit allerley kleinem Confict bestrewet.	

Ende deß dritten Banckets der Ertzhertzogen/ zum Frümahl

<< 29 >>

Das vierdt Bancket der Ertzhertzogen.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

Ein Köpffel Salat	
Ein Endiuen Salat	
Ein grünen Salat	
Ein weissen Endiuen Salat.	
Von grossen Capern ein Salat.	
Ein sauern Limonien Salat/ fein klein schnitten.	
Ein Rapuntzel Salat.	
Ein Spargen Salat.	
Ein Hopffen Salat.	
Ein grünen Holder Salat/ der gar jung ist.	
Ein Pimpernel Salat.	
Ein Salat von allerley grünen Krautern/ vnnd mit allerley schönen Blumen vberstrewet.	
Ein Hausen Pasteten kalt.	
Ein Karpffen Pasteten kalt.	
Ein Hecht Pasteten kalt.	
Ein Pasteten von kleinen Styrlein kalt.	
Ein Forellen Pasteten kalt.	
Ein Nerffling Pasteten kalt.	
Ein Scheiden Pasteten kalt.	
Ein Pasteten von grossen frischen Reinacken kalt.	
Ein Lampreten Pasteten kalt.	
Ein Salmen Pasteten kalt.	
Ein Pasteten von eim grossen Stör kalt.	
Ein Pasteten von eim Meerhundt kalt.	
Ein Huecken Pasteten kalt.	
Ein Kärpelein Pasteten kalt.	
Ein Aal Pasteten kalt.	
Ein Sälmling Pasteten kalt.	
Eyer gesotten warm.	

Wann sich die Fürsten vnnd Herrn niedergesetzt/ so man anrichten warme Suppen/ auch andere Beyessen warm.

<< 29 b >>

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.

Heiß gesotten Sälmling.	
Dürre Forellen.	

2	Eyngemachte gelbe Hecht mit Limonien.	3
3	Lampreten gekocht im Pfeffer.	4
4	Frische Brücken blaw abgesotten.	5
5	Ein weiß eyngemachten Aal saur.	6
6	Ein blaw abgesotten Aal sour sampt der Haut/ vnnd darüber gegossen Agrastbeer.	7
	Ein gebratenen Grad von eim Salmen.	8
	Hecht Würst gekocht in einem Mandel Gescharb.	9
7	Ein gefricusirten Spenat.	10
8	Gebackene Karpffen Zungen.	11
9	Gebackene Schnecken.	12
10	Ein Schwartzten Karpffen mit Limonien.	13
11	Hecht im Speck gekocht mit eim gerösten Brodt.	14
12	Gefüllte Eyer gebacken/ vnd drucken auff den Tisch geben warm.	15
13	Sängelein gekocht in einer Jngwer Brüh/ fein saur.	16
14	Ein Pasteten gemacht von Sängelein/ fein warm.	17
15	Ein warme Pasteten gemacht von Bersing.	18
16	Güldene Schnitten gebacken.	19
17	Kalte gebratene Sälmling.	20
18	Ein weisse Gallrat gemacht fein saur.	21
19	Du magst auch warme Fisch vnd Gemüß für Beyessen zu scheissen.	

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag/ das Obß.

22	Ein Teig angemacht mit weissen Meel/ mit Eyern/ vnd Bierhefen/ von einem solchen	
23	Teig kan man machen viel vnnd macherley Gebackens.	
24	Ein Hecht Gebackens.	1
25	Ein Karpffen Gebackens.	2
26	Ein Styrlein Gebackens.	3
27	Ein Lampreten Gebackens.	4
28	Ein Aal Gebackens.	5
29	Ein Forellen Gebackens.	6
30	Ein Bersing Gebackens.	7
31	Ein Erssling Gebackens.	8
32	Ein Salmen Gebackens.	9
33	Ein Schalen gemacht von Gebackens.	10
	Ein Grundel Gebackens.	11

<< 30 >>

12	Ein Kребß von Gebackens.	12
13	Schildtkröten von Gebackens.	13
14	Frösch von Gebackens.	14
15	Schnecken von Gebackens.	15
	Solches gemelte Gebackens warm auff den Tisch geben/ vnd mit warmer Butter gegossen/ mit Zucker/ mit Zimmet/ vnnd mit kleinem Confict bestrewet oder darüber geworffen.	
1	Auch eyngemachte Grücht.	
2	Item allerley vberzogenen Confict.	
3	Vnd Marcepan.	
4	Darneben dann die BeschawEssen/ von Wachß gemacht/ die man nicht essen kan.	
5	Das sind Bancketen/ wie sie die Ertzhertzogen gehalten haben.	

Ende deß vierten Banckets der Ertzhertzogen/ zum Nachtmahl/ am Fasttag.

<< 30 b >>

Nun folge(n) vier Bancket der Grafen vnnd Herren/

darinn vermeldet/ was für Speiß vnnd Trachten/ nicht allein auff die Fleisch/ sondern auch auff die Fasttage/ zuzurichten seyen.

Der erste Gang Frümahl/ am Fleischttag.

18	Ein Indianischen Hanen in einer lautern Suppen.	1
19	Ein Rindfleisch.	2
20	Ein schönen weissen Kalbßkopff.	3
21	Ein geräucherte Zungen von einem Ochssen.	4
22	Sültzen.	5
23	Ein Rindern Lungen Braten.	6
24	Ein Kälbern Nierbraten/ eyngebeist in Inneduben/ mit Knobloch.	7
25	Eyngedämpfte junge Hüner	8
26	Ein gefüllte bratene Spensaw	9
27	Grüne Erbeß gekocht mit geräuchertem Speck/ vnnd mit grünen Kräutern.	10
28	Kälberne Hattele gebraten.	11
29	Ein zerlegt stück von einem Hammel.	12
	Ein warme Zemmer Pasteten von einem Hirsch.	13
	Ein gebratene Ganß/ gefüllt mit Kästen vnd Quitten.	14

<< 31 >>

15	Ein gebratenen eynheimischen Pfawen/ der fein warm ist.	15
16	Kleine Vögel sein gebraten mit Zwibel.	16
17	Gelbe Rüben.	17
18	Ein Schweinen Karwenada.	18
19	Ein Milch gemacht von einem Mandel Käß.	19

Ein Vngerische Turten gemacht mit Spenat.
Bey diesem ersten Gang am Fleischtag/ kan man fein warme Beyessen mit vnderschieben.

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.

Gefüllte gebratene Hüner.
Weissen Kepffel Köll/ gefüllt mit kleinen Vögeln
Ein Hirsch Zemmer gekocht.
Ein warme Pasteten von eim Schnepffen.
Ein gebratenen Birckhan.
Gebratene Feldhüner.
Ein Gebratenen Rehschlegel.
Ein gebraten Murmentel.
Indianische Fercklein.
Ein Hammelskäul gebraten/ vnd gespickt mit Speck vn(d) mit grünen Kräutern.
Gebratene Kramatsvögel.
Ein brann Schüssel Muß.
Gebackene Kräpfflein von Manscho Blanco.
Ein gebratenen Hasen/ gespickt mit saur Pomerantzen Schelen vnnd mit Speck.
Schweinen Wildpret eyngemacht in ein schwarzen Pfeffer.
Ein gebratene Schweine Leber.
Ein warme Pasteten von einem Lungen Braten.
Gefrieusirte Preseindel von eim Kalbfleisch/ fein saur gemacht mit Agrastbeer.
Eyngemachte alte Hüner gelb/ auff Vngerisch.
Ein Schweine Gallrat/ gelb gemacht.

Der dritt Gang zum Frümahl/ am Fleischtag/ das Obß.

Ein Hud gemacht von einem Teig/ vnd in eim Ofen gebacken/ darnach warm er gebacken ist/ so besteckt man in mit Blumen vnnd mit grünen Krautern/ vnd setzt lebendige Vögel darvnder.
Ein schön Marcepan.
Hobelscheiden von Mandeln.

<< 31 b >>

Weisse Piscoten von Mandeln.
Gelbe Piscoten von Mandeln.
Weisse Piscoten von Tieg.
Grosse Piscoten von Bierhefen gemacht.
Groß braun Gebackens.
Weisse Strauben von Eyerweiß.
Strauben gemacht von Milch.
Braune Strauben gemacht von gebrentem Teig.
Mödel Gebackens.
Ein Beltz der gemacht sey von Gebackens.
Gefültzte Milch/ kalt vnd süß.
Zwey Gebackens.
Gefüllte Oblaten von Mandeln.
Gebackene Oblaten/ daß der Teig von Wein angemacht sey.
Ein Mandel Turten.
Ein kalte Turten gemacht von Teig.
Allerley eyngemachte Sachen von Obß.
Allerley vberzogen Confect.

Ende deß ersten Banckets der Grafen vnd Grasen vnd Herren/ zum Frümahl/ am Fleischtag.

Das ander Bancket der Grafen vnd Herren.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Ein Endiuen Salat.
Ein Feld Salat.
Ein weissen Kepffel Salat.
Ein Rabuntzel Salat.
Ein Brunnkreß Salat.
Ein Cicuri Wurtzel Salat.
Ein Boraga Wurtzel Salat.
Ein Salat von allerley Kräutern/ mit Boraga Blumen vbergestrewet.
Ein Zirwenade Wurst.
Ein geräucherte Zung.
Ein Westphälischen Schuncken.

<< 32 >>

Ein gesprickten Hammelskäul/ kalt abgesotten im Saltz.
Ein Ruckbraten von einem Hirsch kalt.
Ein kalten Kapaunen gespickt mit Pomerantzen.
Ein kalte Pasteten von eim Reh.
Wan~ sich die Herrn nidersetzen/ so richte man an ein gute Kapaunen Suppen/ vnd auch andere warme Beyessen.

20 Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Gebratene Haselhüner. 1
Ein warme Pasteten von Lambfleisch. 2
Ein Kälbern Nierbraten 3
Ein gebratene Endten 4
Kälberne Knödel weiß. 5
Artischock, 6
Indianische Bonen. 7
Ein kalten Schweinskopff. 8
Ein Gallrat von einer Hünerbrüh. 9
Ein Karwenada mit gebähten Schnitten. 10
Ein gebratenen Schnepffen. 11
Gebratene Kramatsvögel. 12
Ein gebratenen Fasan. 13
Gefricusirte junge Hüner. 14
Gebratene Haselhüner. 15
Gebratenen Auerhanen 16
Ein gekochten Spenat/ mit geräucherten Gänsen. 17
Schweine Bratwurst. 18
Eyngemachte Hirsch Ohrn/ Maul vnd Füß in einem Pfeffer. 19
Die Geil von Hirschen gebraten. 20
Ein gebackenen Krapffen von Ochssen Zungen. 21

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag/ das Obß.

Allerley eyngemachte Frücht.
Marcepan
Allerley vberzogen Confect.
Allerley Safft/ vnd Quitten Lattwergen.

1 Ende deß andern Banckets der Grafen vnd Herren/ zum Nachtmahl/ am Fleischtag.
2 << 32 b >>
3

Das dritte Bancket der Grafen vnd Herren.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

Ein grüne Weinsuppen 1
Ein Erbe Suppen/ mit grünen Ergessen and Hecht Lebern. 2
Ein Eyer vnd Schmaltz mit Zwibel. 3
Frisch gesottene Eyer. 4
Kolhechtlin mit Knobloch. 5
Gefüllte Eyer gantz in einem Epffel Gescharb. 6
Blaw abgesotten Sälmling. 7
Ein gelben Hecht auff Vngerisch/ mit Hecht Würfen. 8
Warm gebratene Prächsen/ mit salsen vnd mit Milch angemacht/ warm. 9
Warme Brücken im Pfeffer. 10
Blaw abgesotten Styrlin/ oder junge Sälmling. 11
Dürr Gang Fisch. 12
Blaw abgesotten Karpffen. 13
Ein Kraut. 14
Weissen Köll gekocht mit gebackenen Krebsen. 15
Gebratene Austern. 16
Ein warme Hecht Pasteten. 17
Ein Englische Pasteten mit Krebsen. 18
Ein gebratenen Grad von einem Karpffen. 19
Blaw abgesotten Hecht mit sour Limonen Schelen gespickt. 20
Ein Pfan(n)kuchen mit gebackenen Sängelein. 21
Neben diesen Speisen mag man warme Beyessen zuschieben.

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

1 Ein Hausen gekocht auff Vngerisch. 1
2 Ein Kapridat gemacht von allerley Backfischen/ auch von Würsten gemacht. 2
3 Ein grün Kraut. 3
4 Gebackene Krebß. 4
5 Gebackene Karpffen Zungen. 5
6 Ein Karpffen gekocht auf Schwäbische manier/ mit Kümmel vnd Zwibel fein saur. 6
7 Gesottene Krebß warm. 7
8 Gefüllte Krebß/ Eyngemacht mit Petersilgen Wurtzel/ vnnd mit Erbeß Brüh. 8
9 << 33 >>
10 Gebackene Bersig mit Agrastbeern gemacht. 9
11 Hecht in Senff. 10
12 Mancho Blanco von Hechten. 11
13 Gebackene Krapffe von Manscho Blanco. 12
14 Arteschock. 13
15 Gebackene Krebß in einem Karpffen Schweiß. 14
16 Gebratene Bückling mit Senff vnd mit Butter. 15
17 Blaw abgesotten Forellen. 16
Turtelet von Mandeln. 17

Ein Schüsselmuß von Manscho Blanco.	18
Sardellen sien Meerfischlein.	19
Gebratene Kärpelein kalt.	20
Capelongi.	21
Ein braune Gallrat von blaw abgesottenen Grundeln.	22
Ein geressten Kepff von allerley Fischwerk vnnd schmeckenden Kräutern/ kalt auff den Tisch geben/ je frischer gemacht/ je besser is ist.	23
Neben diesen Speisen kan man auch warme Beyessen zu schieben.	

Der dritt gang zum Frümahl/ am Fasttag/ das Obß.

Ein weissen Marcepan.	1
Ein grünen Marcepan.	2
Kleine Holhippen von Teig.	3
Grosse Holhippen von Teig/ vnd mit grünen Kräutern.	4
Weisse Zucker Holhippen.	5
Braune Zucker Holhippen.	6
Zucker Holhippen mit Zimmet.	7
Zucker Holhippen mit Negelein.	8
Holhippen gemacht mit Leckkechen.	9
Holhippen gemacht von Epffel Safft.	10
Binugade gemacht von Epffel Safft.	11
Ein Marcepan gemacht von Zirbelnüß Kern.	12
Kräpfflein von Zirbelnüß Kirn.	13
Ein Mandel Turten.	14
Ein Zucker Turten.	15
Allerley eyngemachte Welsche Frücht.	16
Auch allerley vberzogene Confect.	17

Ende deß dritten Banckets der Grafeen vnd Herren/ zum Nachtmahl/ am Fasttag.
<< 33 b >>

Das vierte Bancket der Grafen vnd Herren.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.

Ein weissen Endiuin Salat.	1
Ein grünen Endiuin Salat.	2
Ein weissen Kepffel Salat.	3
Ein grünen Kepffel Salat.	4
Ein Cicuri Wurtzel Salat.	5
Von Cicuri das grün/ wanns gequellt ist/ auch ein Salat.	6
Von Boraga Bletter/ wanns gequellt sind/ ein Salat.	7
Von roten Ruben ein Salat.	8
Ein Cardus Salat.	9
Von Indianischen Bonen/ wann sie gequellt sind/ ein Salat.	10
Ein Salmen Grad gebraten.	11
Ein gantzen Salmen gebraten.	12
Forellen gebraten.	13
Styrlein gebraten.	14
Hecht gebraten.	15
Karpffen gefüllt vnd gebraten.	16
Reinancken gebraten.	17
Gebratene Hausen kalt.	18
Gebratene kleine Reinancken kalt.	19
Gebraten Nerffing?? kalt.	20
Gebratene Brücken kalt.	21
Ein Scheiden Schwantz gebraten kalt.	22
Ein gebraten Aal/ mit grüner Salsen.	23
Garaß gebraten.	24
Bersing gebraten.	25
Die Bratfisch/ die weil sie kalt abgebraten seyn/ so kan mans mit Weischen Früchten spicken/ Sie seyn süß oder saur.	
Wann sich die Grafen vnd Herren gesetzt/ sol man stundan warme Suppen/ frische Eyer/ vnnd Beyessen die warm seyn/ darneben auff die Tesch setzen.	

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.

Ein Salmen Kröß schwartz gekocht.	1
Steinbeiß drucken abgesotten.	2
Hecht gekocht graw auff Vngerisch/ mit den Hecht Würsten.	3
<< 34 >>	
Blaw abgeotten Karpffen.	4
Ein Karpffen Pasteten warm.	5
Blaw abgesotten Sälmling/ die gelb am Bauch seyn.	6
Hecht gekocht im Speck.	7
Ein grün Kraut.	8
Gebackene Bersig.	9
Knödel gemacht von Karpffen/ vn(d) in ein Mandel Gescharb eyngemacht.	10
Messer Kuchen gemacht/ vnd ein süssen Pobrat darvnter.	11
Ein Pasteten von Hecht Knödel.	12

Ein Epffel Turten.	13
Gebratene Schnecken.	14
Gesotten Kребß.	15
Gebackene Kребß mit Eyerdotter/ vn(d) ein saure Suppen darüber gossen.	16
Gebackene Bersing/ eyngemacht mit Kümmel vnd mit Jngwer.	17
Kol Hechtlein in einer sauren Brüh gekocht.	18
Ein Schwartz Hecht gekocht auff Vngerisch/ mit Karpffen Schweiß.	19
Ein Gallrat von Hechten.	20
Nach gelegenheit kan man mehr vberkom(m)en vnd zurichten/ wanns frisch seyn/ Aber dürre Fisch sind man vberal/ so mans aber auch nicht vberkom(m)en kan/ muß man abermal nach gelegenheit handeln/ dann man findet nicht allenthalben fisch/ wie einer haben wil.	
Man kan auch sonst warme Beyessen zu schieben.	

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag/ das Obß.

Man kan allerley eyngemachte Sachen zu deisem dritten Gang/ am Fasttag/ aufftragen/ nach dem sich die gelegenheit zutregt/ von Welschen früchten oder anderm/ wie mans vberkommen kan.

Auch alleley vberzognen Confect/ Marcepan/ Turten/ vnd viel Sachen die von Mandeln gemacht seyn/ wie zuvor mehr verzeichnet worden.

Ende deß vierten Banckets der Grafen vnd Herren/ zum Nachtmahl/ am Fasttag.
<< 34 R >>

Nun folge(n) vier Bancket der Edelleut/ darinn vermeldet/ was für Speis vnd Trachten/ nicht allein auff die Fleisch/ sondern auch auff die Fasttage/ zuzurichten seyen.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fleischtage.

Ein Kapaunen in einer Suppen/ Magrane darüber geschüt/ vnd Parmesan Käß vberstrewt.	1
Ein Kapaunen Suppen/ vnnd gebratene kleine Vögel an einem höltzen Spiß auff die Suppen gelegt.	2
Stücker Rindfleisch gesotten in eim Saltz/ vnnd warm auff den Tisch geben.	3
Geräuchert Rindfleisch	4
Ein gute Nierländische Hutzbudt.	5
Ein guten Rindern Lungenbraten.	6
Hattele von eim Ochssen/ fein gebraten/ vnnd eyngedämpfft mit Krannaber.	7
Ein Lungenbraten von eim Ochssen/ warm eyngeacht in ein Pasteten mit Limonien.	8
Ein gebratene Gantz vnd Krän darvnter.	9
Ein Hasen eyngemacht schwartz.	10
Ein gebratene Spensaw.	11
<< 35 >>	

Eyngemacht Lambfleisch gelb/ mit Limonien.	12
Gebratene Kramatsvögel.	13
Bratwürst eyngemacht in ein Zwiebel Gescharb.	14
Wann sich die Junckern nider gesetzt haben/ so sol man alsbald warme auffsetzen vnd zuschiessen/ es sey gesottens oder gebratens.	
==== check this	

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fleischtage.

Ein gebratenen Indianisch Hanen.	1
Eyngemacht Schweinen Wildpret in einem Pfeffer.	2
Ein grünen Köl mit Bratwürsten vnd mit geräuchertem Fleisch gekocht.	3
Ein Kalbern Braten.	4
Ein warme Pasteten mit Lambfleisch.	5
Weisse Erbeß gekocht.	6
Ein Wäbe von Mandeln.	7
Gebratene gefüllte Hüner.	8
Ein Gebratens von einer Geiß.	9
Ein gantzen Ochssen Kopff gesotten in einem Saltz/ kalt auff den Tisch geben/ vnd die Hörner fein vbergült.	10
Die Sültzen von eim Ochssen.	11
Bern Datzen gekocht in einem Mandel Gescharb/ oder in einem schwartzten Pfeffer.	12
Gefüllte Hammels Mägen fein gekocht.	13
Ein gebratenen Hammelskäul mit Knobloch gespickt.	14
Ein Schweinen Braten mit Zwiebel.	15
Ein braun Muß	16
Leberse kalt gemacht von Gänsen	17
Ein kalt abgesotten Bern Kopff.	18
Bey disem andern Gang am Fleischtage/ kan man auch fein warme Beyessen mit vnderschieben/ es sey gesottens oder gebratens.	
Zum Gebratens eynzuduncken/ muß man die gelegenheit ansehen.	

Der dritt Gang zum Frümahl/ am Fleischtage/ das Obß.

Ein Marcepan.	1
---------------	---

Ein Epffel Turten.	2
Gebackene Strauben von Teig.	3
Zweygebäckens.	4
Gebackene Nudel.	5
Grosse breite Kuchen.	6
Ein Spitzkuchen.	7

<< 35 b >>

Ein Pasten gemacht mit lebendigen Vögeln.	8
Ein Mandel Käß.	9
Ein gutten Parmesankäß/ auch andere Käß die gut sind.	10
Von allerley eyngemachten Welschen Früchten.	11
Allerley vberzognen Confect.	12

Ende deß ersten Bankeets der Edelleut/ zum Frümahl/ am Fleischtag

Der ander Bancket/ der Edelleut.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Ein Endiuinen Salat.	1
Ein Kepffel Salat.	2
Ein Wegwart Wurtzel Salat.	3
Ein grünen Feld Salat.	4
Ein Rabuntzel Salat.	5
Von allerley grünen schmeckenden Kräutern ein Salat.	6
Harte Eyer zum Salat.	7
Ein Kalte Reh Pasteten.	8
Ein gebratenem Schlegel kalt.	9
Ein Hammels schlegel abgesotten im Saltz kalt.	10
Ein kalt Wildtpret Brätlein von einem Hirsch.	11
Ein geräucherte Zungen.	12
Kalt abgesotten Rindfleisch im Saltz.	13
Wann sich die Junckern setzen/ so richt man bald ein warme Suppen an/ vnd andere warme Beyessen darzu/ es sey gesottens oder gebratens/ Auch einzuduncken zum Gebratens.	

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Ein gebratenen Kapaunen.	1
Gebratene Feldhüner.	2
Gebratene Wachteln mit einem Hirsch brey.	3
Gebratene Lerchen.	4
Eyngemacht Reh wildpret in eim Pfeffer.	5

<< 36 >>

(there is no 6)	
Ein warme Pasteten von jungen Hünern.	7
Dürre Gänß mit Spenat gekocht.	8
Ein gebratene Endten.	9
Ein Vngerisch Turten.	10
Lambfleisch gekocht mit Agrastberrn weiß.	11
Grüne schotten.	12
Ein Hirschen Zemmer in einem Gescharb.	13
Ein warmes Rehbrätlein.	14
Ein Hasen Pasteten kalt.	15
Ein Gallrat gemacht von Schweinen Füsen gelb.	16
Ein Schweinskopff abgesotten.	17
Man kan auch warme Beyessen darneben geben.	

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag/ das Obß.

Ein Marcepan	1
Ein Zucker Turten.	2
Marcepan Kräpfflein.	3
Grosse Holhippen.	4
Kleine Holhippen.	5
Hobelscheiden von Mandeln.	6
Mandel Turten.	7
Braun Gebäckens.	8
Beltz der Gebacken.	9
Steigleder Gebacken.	10
Eyngemachte Kirschen.	11
Eyngemachte Weichsseln.	12
Quitten Lattwergen	13
Qutten Safft.	14
Eyngemachte Citronen.	15
Eyngemachte Nüß.	16
Eyngemachte Johannes Träublein.	17
Allerley vberzogen Confect.	18
Wer es vermag/ der mag mehre aufftragen lassen.	

Ende deß andern Banckets der Edelleut/ zum Nachtmahl/ am Fleischtag
<< 36 b >>

Der dritte Bancket/ der Edelleut.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

Ein Biersuppen mit Eyerdotter süß.	1
Ein gute Erbeß Brüh mit Petersilgen Wurzel.	2
Ein Eyer vnd Schmaltz.	3
Gesottene Eyer.	4
Kolhecht.	5
Blaw abgesotten Karpffen.	6
Gelbe Hecht auff Polnisch.	7
Brücken im schwartzen Pfeffer.	8
Gebratene Hering.	9
Ein Eyer Essen.	10
Gebackene Schnitten/ bey Teig abgemacht mit Milch.	11
Ein Grün Kraut	12
Gebackene Bersing.	13
Blaw abgesotten Grundeln.	14
Man geb auch darzu Beyessen.	

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

Blaw abgesotten Hecht.	1
Dürre Forellen.	2
Gebratene Lampreten.	3
Ein Lampreten Pasteten warm.	4
Ein sour Kraut mit dürrem Salmen/ vnd mit gebackenen Hechten.	5
Blaw abgesotten Forellen.	6
Ein Stockfisch gekocht mit Milch vnd Zwibel.	7
Nudel gekocht mit geribenem Käß vn(d) mit geribenem Brot/ vnd heisse Butter darüber gossen.	8
Ein Strauben Muß.	9
Ein kalte Hecht Pasteten.	10
Gebratene Prächssen.	11
Gesottene Salmen in Saltz.	12
Man kan auch darneben warme Beyessen geben.	13

Der dritt Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

Marcepan/ Turten vnd Holhippen/ auch allerley eyngemachte Welsche Frücht/ vnd allerley Confect.	
---	--

<< 37 >>

Der vierdt Bancket/ der Edelleut.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.

Ein gute Schmaltzsuppen/ mit verlornen Eyern.	1
Ein Suppen gemacht von Eyer Dottern.	2
Gesottene frische Eyer.	3
Ein Endiuinen Salat.	4
Ein Kepffel Salat.	5
Ein Feld Salat.	6
Von allerley grünen Kräutern ein Salat.	7
Härte Eyer kalt.	8
Ein Karpffen Pasteten kalt.	9
Ein gebratenen Nerssling kalt.	10
Blaw abgesotten Grundeln.	11
Karpffen Rogen gekocht mit Zwiben vnd schwarten Rosein.	12
Ein gebratenen Salmen Grad.	13
Wann sich die Junckern nider setzen/ so richt man an warme Beyessen/ es sey Fisch oder warm Zugemüß.	

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.

Ein gelben Hecht gekocht auff Vngerisch.	1
Ein gedämofften Stockfisch mit Zwibel vnd Wachholderbeer.	2
Blattheyssen gekocht mit grünwn Erbeß.	3
Ein Essen im Pfeffer.	4
Ein warme Koppen Pasteten.	5
Geräucherte Reinancken gekocht warm.	6
Rheinfisch.	7
Hecht Gräd warm.	8
Ein grün Kraut von Spenat.	9
Gebackene Grundeln.	10
Ein Salmen Pasteten kalt.	11
Gesottene Kребß.	12
Drucken abgesotten Hecht.	13
Gebackene Kребß/ mit einer sauren Suppen.	14

Ein schwartze Gallrat von Karpffen.
Kolhechtlin gemahet von Bersing.
Gebratene dürre Brücken.

15
16
17

<< 37 R >>

Eyngemachte Brücken kalt.
Man mag auch warme Beyessen zuschiessen.

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag/ das Obß.

Marcepan.
Turten.
Allerley Gebackens.
Holhippen.
Allerley eyngemachte Welsche Frücht.
Allerley vberzogene Confect.

Ende deß vierten Banckets der Edelleut/ zum Nachtmahl/ Am Fasttag.
<< 38 >>

Nun folge(n) vier Bancket der Bürger/ darinn vermeldet/ was für Speiß and Trachten/ nicht allein auf die Fleisch/ sondern auch auff die Fasttage/ zuzurichten seyen.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.

Ein Rindfleisch gesotten mit Märhettich. 1
Ein Kapaunen Suppen mit gerauchtem Fleisch vmblegt/ vnd ein Lungenbraten auch in
die Suppen. 2
Ein gute gefüllte Spensaw. 3
Ein saur Kraut gekocht mit geräuchtem Speck/ vnnd mit alten Hünern. 4

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.

Schweinen Fleisch in ein Pfeffer. 1
Ein Kälbern Braten. 2
Ein Hammels Käl. 3
Ein Schweinen Braten. 4
Ein Kapaunen/ ein Ganß/ Feldh"ner/ Vögel/ ein Lamb oder Kitzlin/ diß alles gebraten/
vnd in ein Schüssel angericht. 5
Eyngedämpfft Rindfleisch mit Wachholderbeer. 6
Ein Reis gekocht in Milch. 7

<< 38 b >>

Kalbfleisch gekocht gelb mit Limonien. 8
Ein Kälberne Gallrat saur vnd gelb. 9

Der dritte Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.

Gebackene Kuchen. 1
Holhippen. 2
Braun Gebackens. 3
Strauben Gebackens. 4
Allerley gute Käß. 5
Groß vnd kleine Nüß. 6

Ende deß ersten Banckets der Bürger/ zum Frümahl/ am Fleischtag.

Das ander Bancket der Bürger.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Allerley Salat in ein Schüssel angericht/ vn(d) mit Eyern dürrer Speck/ vnd Schuncken
gespickt.
Ein kalt gebratene Ganß/ ein kalten Schweinen Braten/ vn(d) ein Kälberne Brust die
gefüllt sey/ alles in ein Schüssel angericht. 2
Ein Gersten gekocht mit Würsten. 3
Ein Kapaunen in einer Suppen. 4

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Ein Hasen in eim Pfeffer. 1
Gebraten Kramatsvögel. 2
Geraüchte Gänß in eim Spenat. 3
Junge Gänß gekocht grün. 4
Ein Kälbern Braten/ ein Rindern Braten/ junge Hünen/ Feldhünen/ vnd Bratwürst/ diß
alles in ein Schüssel gelegt. 1
Eyngemachte alte Hünen mit Limonien/ fein saur. 2

<< 39 >>

Ein Gallrat von Schweinsfüßen gelb. 3
Ein kalte Pasteten von eim Rindfleisch/ oder von eim Hammelskäl. 4

Der vierdt Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Alles was zum Obß gehort/ als Käß/ Nüß/ Holhippen/ Kuchen/ vnnd Gebackens.

Ende des andern Banckets der Bürger/ zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

The other Banquet of the citizens

The first course to Night meal on the meat day.

1 All kinds of Salad served in a dish and with Eggs, dry Bacon and Ham larded
2 (sprinkled).
3 A cold roasted Goose, a cold Pork Roast, and a stuffed Calf Breast, everything
4 arranged in a dish.
5 Barley cooked with sausages.
6 A Capon in a Soup.

The other course to Night meal on the meat day.

A hare in a pepper sauce.
Roasted Thrush.
Smoked Goose in a spinach.
Young Goose cooked green.

The third course to Night meal on the meat day.

A veal roast, a beef roast, young hen, partridge, and Bratwürst all this laid in a Dish.
Preserved old Hen with lemon that is sour.
A Jelly of Pig feet yellow.
Cold pies of a Beef or of a sheep head?.

The forth course to Night meal on the meat day the Fruit.

Everything which belongs to the Fruit such as cheese, nuts, waffles, cake and pastry.

End of other Banquet of the citizens to the night meal on the meat day.

Das dritte Bancket der Bürger.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

Ein Weinsuppen. 1
Gesotten Eyer. 2
Ein Eyer vnd Schmaltz. 3
Blaw abgesotten Karpffen. 4
Eyngemachte Ael gelb. 5

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

Spenat gekocht mit kleinen Rosein. 1
Gebackene Koppen. 2
Blaw abgesotten Forrelen. 3
Brücken im Pfeffer. 4
Eyngemachte Hecht gelb/ auff Vngerisch. 5

Der dritt Gang zum Frümahl/ am Fasttag.

Gesotten Kребß. 1
Ein gefüllten Stockfisch eyngedämpfft. 2
Zweischgen. 3
Blaw abgesotten Hecht im Speck. 4
Ein Gallrat von einem Hecht gelb. 5

<< 39 b >>

Der vierdt Gang zum Frümahl/ am Fasttag/ das Obß.

1 Allerley obß/ Holhippen/ Gebackens vnd Käß.

Ende deß dritten Banckets der Bürger/ zum Frümahl/ am Fasttag.

Das vierdte Bancket der Bürger.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.

Ein gebrennte Haber Suppen/ mit verlornen Eyern. 1
Gesottene Eyer. 2
Ein Salat mit Härten Eyern/ vnd dürr gebratene Brücken auch zu dem Salat. 3
Gebratene Nerssling. 4
Grundeln gesotten in einer Jngwer Brüh. 5

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.

Karpffen gesotten schwartz. 1
Hecht gekocht graw mit Zwibel vnd mit Hecht Würsten. 2
Ein grün Kraut mit Weinbeerlein. 3
Ein gebratenen Aal. 4
Dürre Forrellen. 5

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.
Gesotten Salmen. 1
Kalte Erbeß mit Essig. 2
Dunnen Hecht gekocht mit Petersilgen Wurtzel. 3
Gesotten Kребß. 4
Ein schwartze Gallrat von Karpffen. 5

Der vierdt Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.
Zum Obß gehört Holhippen/ Turte(n)/ Steigleder/ Setzküchlein/ Strauben Gebackens/
Zwei Gebackens/ Messer Kuchen/ vnd allerley gute Käß.

Ende deß vierdten Banckets der Bürger/ zum Frümahl/ am Fasttag.
<< 40 >>

**Nun folge(n) vier Bancket der Bauren/
darinn vermeldet/ was für Speiß vnd Trachten/
nicht allein auff die Fleisch/ sondern auch auff die Fasttage/
zuzurichten seyen**

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.
Ein auff geschnitten lauter Rindfleisch Suppen. 1
Rindfleisch gekocht/ vnd ein Kapaunen vnd dürr Fleisch/ alles in ein Schüssel
angericht/ vnd einen Krän darüber gegossen 2

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.
Ein gebratene Ganß/ gebratenen Hammelsküal mit Salben gespickt/ ein gebratene
Saw/ gebratene Hüner/ ein Kälbern Brate(n)/ vn(d) Bratwürst/ diß alles in ein
Schüssel angericht.
Zum Gebratens kan man rote Rüben saur mit Krän gemacht/ wie mans in Beyerland
machtet/ anrichten.

Der dritte Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.
Ein saur Kraut gekocht/ vnd mit geäuchtem Speck vnnd Bratwürsten vmblegt.
<< 40 b >>

Der vierte Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.
Eyngemachte alte Hüner gelb.

Der fünffte Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.
Ein Schweinene Gallrat.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.
Epfel vnd Birn.
Nüß.
Käß.
Diß alles in ein Schüssel zusammen angericht.
Allerley Gebackens/ Kuchen/ vnd Holhippen.
Auch alles in ein Schüssel angericht.

Das Ander Bancket der Bauren.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.
Ein Salat. 1
Harte Eyer. 2
Bratwürst. 3
Ein zerschnitten Schuncken. 4
Alles in ein Schüssel angericht/ vnd vmb den Salat herumb gelegt. 5

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.
Ein gute Hennen Suppen/ mit einem Rindfleisch.

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.
Ein Schüssel voll allerley grob Gebratens.

Der vierdte Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.
Ein grün Kraut mit einem geräucherten Spenfercklein.

<< 41 >>

Der fünfft Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.
Eyngemachte junge Gän in eim Pfeffer.

Der sechste Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.
Allerley Gebackens/ Kuchen vnnd Holhippen/ alles in ein Schüssel zusammen
angericht.

Ende des andern Banckets der Bauren/ zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Das Dritte Bancket der Bauren.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fasttag.
Ein Erbeß Suppen. 1
Gesottene Eyer. 2

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fasttag.
Blaw abgesotten Karpffen/ vnd esssig darzu.

Der dritt Gang zum Frümahl/ am Fasttag.
Ein saur Krat mit dürren Lachs gesotten/ vnnd Backfisch/ vnd Bratfisch auff das Kraut/
alles in ein Schüssel angericht.

Der vierdte Gang zum Frümahl/ am Fasttag.
Gelb Hecht gekocht auff Vngerisch.

Der fünfft Gang zum Frümahl/ am Fasttag.
Eie weisse Gallrat gemacht von Karpffen saur.

Der sechste Gang zum Frümahl/ am Fasttag.
Allerley Gebackens/ Kuchen vnnd Holhippen/ alles in ein Schüssel zusammen
angericht.

<< 41 b >>

Das vierdt Bancket der Bauren.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.
Ein Salat von weissem Kraut geschnitten/ vnd härte Eyer darauff gelegt/ auch Bratfisch
darzu. 1
Ein Vngerisch Käßsuppen mit Zwiebeln. 2
Frisch gesottene Eyer. 3

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.
Eyngemachte schwartze Karpffen.

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.
Ein grün Kraut mit Backfischen oder mit gehackten Rüben.

Der vierdte Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.
Eyngemachte Hering mit Zwiebel.

Der fünfft Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.
Warme Erbeß mit saurem Kraut. 1
Stockfisch gekocht mit Zwiebel vnd Milch/ fein weiß mit Butter 2

Der sechste Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.
Allerley Gebackens/ Kuchen/ Holhippen/ Steigleder vn(d) Setzküchlin/ Auch Epffel/
Birn/ Nüß vnd Käß/ alles in ein Schüssel.

Ende der vier Bauren Bancket/ etc.

=====

Ein verständige vnd klärliche Unterrichtung/ wie vielerley Speisen vnd Trachten/ von allerley vierfüßigen Thieren/ als gesotten/ gebraten/ gebachen/ Presolen/ Carbonaden/ darzu mancherley Pasteten vnd Füllwerck/ Pouesen/ Schlickkrappfen/ Galrat/ Sültzen vnd Kaldauen/ auff Teutsch/ Vngarisch/ Hispanisch/ Italianisch vnd Frantzösische weiß vnd manier/ zu bereiten vnd zu zurichten seyn/ als erstlich:

An understandable and clear instruction/ how many kinds of dishes/ from all kinds of four footed animals/ such as boiled/ roasted/ baked/ presolen/ carbonados/ thereto various pies and stuffed things/ pavis/ filled ravioli/ galantine/ aspic and entrails/ of German/ Hungarian/ Spanish/ Italian and French way and manner/ to be prepared and presented/ as first:

Vom Ochsen seind drei und achtzigerlei Speise und Trachten zu machen.

Of the Ox there are eighty three dishes and tracten to make.

Ochsen 1. Einen ganzen Ochsenkopf zu kochen. Schneid ihn mit den Hörnern und der Haut ab / setz Wasser in einem Kessel auf / und mach es heiß / brühe den Kopf darinn / wie man die Füß zurichtet / daß das Haar darvon gehet. Und wann er sauber bereitet ist / so setz jn in Wasser zu / und verfaum ihn wohl / wirf zimlich viel Salz darein / und laß darmit an die statt sieden / zeuch jn auß auf ein saubers Bret / und laß jn kalt werden / sauber jn auß. Und wann du jn wilt auf ein Tisch geben / kanstu jn schmücken mit Golt oder Silber. Und wann er kalt ist / so ist er gut zu essen / und stehet schön vor ein Schauen.

1. To cook a whole ox head. Cut off the horns and the skin/ set water in a kettle (to fire)/ and make it hot/ blanch the head in it/ like one prepares the feet/ to remove the hair. And when it is cleanly prepared/ then set it to (the fire) in water/ and skim it well/ throw quite a bit salt into it/ and let simmer together until done/ pull it out on a clean board/ and let it become cold/ clean it up/ and when you want to give it on a table/ you can decorate it with gold or silver. And when it is cold/ like this it is good to eat/ and stands beautiful as a show-dish (subtlety).

Ochsen 2. Ein gepreßten Ochsenkopf. Zerleg den Ochsenkopf / und leg ihn in ein Wasser/ setz jn zu / und laß jn wohl an die statt sieden / verfaum jn sauber / und thu ihn auß der Brühe / und laß ihn wohl kalt werden / und heb die Brühe darvon auf. Nimm zween Köpf von einheimischen Schweinen / die zulegt sein / setz sie in Wasser zu / und laß sie wohl sieden / auch Schweinen Ohren ein par oder zehen / zeuchs auß der Brühe / und laß kalt werden / schneid sie fein klein mit dem Fleisch vom Ochsen und Schweinskopf / laß es widerumb mit Rindfleischbrühe / da der Kopf innen gesotten / auf sieden / misch frischen klein geschnittenen Speck / gestossen und ganzen Pfeffer/ der zerklopft ist/ darunter/ laß darmit sieden/ und versalz es nicht / so wirdt es wohl geschmack. Nimm darnach Maieran / Salbei/ und allerlei wohl schmeckende grüne Kräuter/ thu sie darein/ wanns gesotten ist/ thu es von dem Feuer/ und schüt es in ein sauber Tuch/ bindt es zu/ so fließt die Brühe davon hinweg/ preß es wohl/ so wirt es kalt und hart/ thu es darnach herauß/ so kanstu es gantz oder zuschnitten auf ein Tisch geben.

2. A pressed Ox head (head cheese?). Divide the Ox head/ and put it into a water/ set it to (the fire) / and let it simmer until well done/ skim it cleanly/ and take the stock off (the fire)/ and let it become cold/ and raise it from the stock. Take two heads from native Pigs/ add them?/ set it to (the fire) in water/and let it simmer well/ also Pigs ears a pair? or toes?/ pull the stock (from the fire)/ and let become cold/ cut it finely small with the meat of the ox and pig head/ let it then again come to a boil/ with beef stock/ which the head simmered in/ mix fresh small cut bacon/ ground and whole pepper/ that is cracked/ let it simmer together/ and dont oversalt it/ like this it is good tasting. Then take marjoram/ sage/ and all kinds of well tasting green Herbs/ put them into it/ when it is simmered/ take it from the fire/and wrap it in a clean cloth/ wrap it/ in such a way that the stock drains away/ press it well/ so that it becomes cold and hard/ then take it out/ you can give it on a table whole or sliced.

Ochsen 3. Nimm ein Ochsenkopf / zerhau jn zu kleinen stücken / setz die mit den Füßen in Wasser zu / thu Salz darein / und laß wohl sieden / daß es wirdt wie ein Muß / seig die Brühe darvon / und gib das Fleisch armen Leuten. Setz die Brühe wider zu/ und geuß Essig darein/ laß es damit sieden/ und mach es mit gestossenem Pfeffer und Safran ab/ schöpf das feißt hinweg/ und geuß die Brühe durch ein Wüllen Tuch/ so wirdt sie lauter. Geuß in ein Schissel oder zwo/ und laß es kalt werden/ schneidt es zu stücken/ und lege es in ein Schüssel weit von einander/ so stehet es schön/ und ist gut.

3. Take an ox head/ chop it up into small pieces/ set them to (the fire) with the feet in water/ put salt into it/ and let it simmer well/ that it becomes like a puree/ pour the stock from it/ and give the meat to poor people. Set the stock again and pour vinegar into it/ let it simmer with it/ and make it up with ground pepper and saffron/ skim the fat away/ and pour the stock through a wollen cloth/ so it is clean. Pour in a dish or two/and let it become cold/ cut it to

pieces/ and put it in dish so the pieces dont touch each other/ in such a way it is beautiful and good.

Ochsen 4. Ohren von Ochsen. Mach die Ohren sauber/ und koch die in einem Pfeffer/ oder weiß mit sauren Limonen.

4. Ears of oxen. Make the ears clean and cook in a pepper (sauce) or white with sour lemons.

Ochsen 5. Ochsenhirn Muß. Setze das Hirn mit dem Ochsenkopf zu/ und laß wohl an die statt sieden/ thu darnach das Hirn auß dem Kopf/ treibe es mit Eierdotter ab/ und streichs durch ein Härin Tuch/ thu Butter in einen Kessel/ auch Gewürz/ als Pfeffer/ Ingwer und Safran/ laß miteinander sieden/ und rürs umb/ dz nicht anbrennt/ gibs warm auf ein Tisch/ so ist es gut und wohl geschmack. Du kanst auch wohl das Hirn auß dem Kopf nemmen/ und sieden lassen/ und also zurichten.

5. Ox brain puree. Set to (the fire) the brain with the Ox head and let it cook completely/ take the brain from the head/ thicken? it with Eierdotter/ and strain through a hair cloth/ put butter into a kettle/ also spice/ such as pepper/ ginger and saffron/ let simmer together/ and stir up/ do not burn it/ give warm on a table/ like this it is good and well tasting. You can also take the Brain out from the head/and let simmer/ and so prepare.

Ochsen 6. Das feist von Augen sampt dem Fleisch zu brauchen zu einem Pouesen. Wann der Kopf wohl gesotten ist/ so thu das Fett und Fleisch von Augen herauß / hacks mit grünen Kräutern/ geriebenem Weck/ Eierdottern/ ein wenig Ingwer und Salz/ mach Schnitten von einem Weck/ und streichs darauf/ druck die andern Schnitten darauf/ und schlag ein Ei oder zwei durcheinander/ und tauch die Schnitten mit den örtern darein/ wirf sie in heisse Butter/ und backs auß/ so helt es die Schnitten fein beieinander. Solches warm auf ein Tisch geben/ und mit Ingwer bestreuwet/ ist ein köstlich und Herrlich essen.

6. You need the fat from eyes together with the meat into a Pouesen. When the head is well simmered/ then take the fat and meat from the Eyes/ chop with green herbs/ grated weck bread/ egg yolks/ a little ginger and salt/ make slices of a weck bread/ and spread on it/ press another slice on it/ and beat an egg or two together/ and dip the slices with that other into it/ throw them into hot butter/ and fry/ so that it keeps the slices nicely together. Such give warm on a table/ and sprinkle with ginger/ is a delicious and splendid dish.

Ochsen 7. Ochsenmaul in Pfeffer/ Mandel oder Apfel gescharbt eingemacht.

7. Ox muzzle put up in pepper (sauce)/ almond or apple gescharb sauce.

<< || >>

Ochsen 8. Ochsenzungen in einem gescharb eingemacht. Nimm die Zungen/ setz sie in Wasser zu/ und laß sie gar an die statt sieden/ butz sie sauber auß/ und schneid sie voneinander/ und leg sie auf einen Roß/ und breun sie ab/ schneide Mandeln klein/ und mach sie in Wein oder Rindfleischbrühe ab/ thu ein wenig Essig/ Safran/ Pfeffer/ Zimmet und Zucker darein/ daß es süß wirdt/ auch kleine schwarze Rosein/ und ein wenig eingebrennt Mehl/ laß darmit sieden/ daß es nicht zu dick/ auch nicht zu dünn wirdt/ schneidt darnach die zungen darein/ so wirdt es gut und wohl geschmack.

8. Ox tongues prepared in a gescharb sauce. Take the tongues/ set it to (the fire) in Water/ and let it simmer until nearly/ core it out cleanly (remove skin and gristle?) and slice it from each other/ and put it on a grill/and brown it/ cut almonds small/ and make it up in Wine or beef stock/ put a little vinegar/ Saffron/ pepper/ cinnamon and Sugar into it/ so it is sweet/ also small black raisins in and a little browned flour/ let simmer together/ that it is not too thick/ also not too thin/ then slice the tongues into it/ like this is good and well tasting.

Ochsen 9. Ochsenzungen Pasteten. Treib eine Pasteten auf/ und schneid die Ochsenzungen fein breit darein/ thu kleine schwarze Rosein/ frische unzerlassene Butter/ Ingwer und gesalzen Limonen darein/ mach sie mit einem Deckel von Teig zu/ und scheid es in Ofen/ Wanns gebacken ist/ so schneid den Deckel auf/ und geuß ein wenig Brühe darein/ so wirdt es safftig und gut.

9. Ox tongues pies. Drive up a pie/ and cut the Ox tongues nicely wide into it/ do small black raisins/ fresh unmelted butter/ ginger and salted lemon into it/ close it with a cover of dough/ push it in oven/ when it is baked/ then slice the cover open and pour little stock into it/ like this it is luscious and good.

Ochsen 10. Gereucherte Zungen vom Ochsen ist auch nicht böß/ es sei warm oder kalt.

10. Smoked tongue of the ox is also not bad/ be it warm or cold.

Ochsen 11. Gereucherte gefüllte Zungen. Nimm ein Rohe Zungen/ und schneid das Fleisch unter der Haut herauß/ schneid Fleisch vom Ochsen/ das nicht feißt ist/ auch Schweinefleisch das wohl unterwachsen/ eines so viel als daß andern fein klein/ und daß kein Wasser darzu kompt/ stoß Salz in einem Mörsel/ und zerklop ein wenig Pfeffer/ und nimm zweimal so viel Salz als Pfeffer/ und reib es mit den Händen drein/ ehe du es füllest/ thu es darnach in die Zungen/ und bindt sie fest zu/ henck sie nicht

in Schornstein/ sondern in Rauch/ da kein Hitz darzu kompt/ laß sie ein Wochen oder vier darinnen hencken/ so wirt es innwendig fein rot/ und helt sich ein Jar oder zwei / mache es auch nicht im Sommer/ sondern im Winter/ wann es gar kalt ist. Und wann du es wilt essen/ so laß ein stundt oder zwo sieden/ zeuchts auß/ und laß kalt werden/ und wenn du es wilt zuschneiden/ so zeuch die Haut herab/ als dann wirstu sehen/ ob du es fest gefüllt hast oder nicht. Hastu es gefüllt daß fest ist/ so leßt sich schneiden/ ists aber nicht hart gefüllt/ so gib es gantz auf ein Tisch/ so ist es ein gut Essen.

11. Smoked stuffed tongue. Take a raw Tongue and cut the meat out from the Skin/ slice Meat of the ox/ that is not fat/ also Pig meat that is well softened (cooked to jelly?)/ one so much as the other nicely small/ and that no water comes in/ grind salt in a mortar/ and beat a little pepper/ and take twice so much salt as pepper/ and rub it with the hands/ before you it stuff/ do it then into the tongues/ and tie it tightly/ dont hang it in the chimney/ but in smoke where no heat comes/ let it hang in there a week or four/ like this the inside is nicely red/ and keep it for a year or two/ do not make in summer but instead in the winter when it is cold. And when you wish to eat it/ then let boil an hour or two/ pull out/ and let become cold/ and when you it wish to slice it/ then pull the skin off/ as then you will see if you filled it firmly or not. If you it filled that it so that it is firm so let it be sliced/ if it is not hard/ then give it whole on a table/ like this it is a good meal.

Ochsen 12. Ein gefüllte Zungen auf ein ander manier. Untergreif sie mit einem Messer/ und schneid das Fleisch herauß/ nimm ein wenig Speck/ Zwiebel und wohl schmeckende Kräuter/ sie sein grün oder dürr/ hack es mit gestossenem Pfeffer und Ingwer/ auch mit Rindern feißt/ das roh ist/ durcheinander/ schlag ein Ei oder zwei darein/ darnach du sihest das weiter von nöten thut/ mach die Füll gelb oder weiß/ füll es in die Zungen/ und binde sie mit Bindtgarn/ oder speil sie mit einem Hölzlein zu/ setz sie zu/ und laß sie sieden/ thu sie auß in ein kalt Wasser/ und seubers auß/ zeuch die grobe Haut ab. Nimm darnach ein gute Rindfleischbrühe / die lindt gesalzen ist/ schneid Pettersilgen Wurzel darein/ und brenn Mehl ein/ daß die Brühe fein glat und dick wirt/ und wenn du schier wirst anrichten/ so schneid grüne oder dürrre Kräuter darein/ auch frische ungesalzene Butter/ so wirt es schön weiß/ laß gantz oder zuschneid es/ wie du es haben wilt/ so ist es gut und wohl geschmack.

12. Filled tongues in another manner. Reach under? it with a knife/ and cut the Meat out of it/ take a little bacon/ onions and well tasting herbs/ that are fresh or dry/ chop it with ground pepper and Ginger/ also with beef fat/ that is raw/ together/ beat an egg or two into it/ then you see that more from nöten does/ make the filling yellow or white/ stuff it into the tongues and bind it with thread/ or **speil** it with a skewer/ set it to (the fire)/ and let it simmer/ do it out in coldy Water/ and clean off/ pull off the coarse skin. Take after a good beef stock/ that is lightly salted/ slice parsley Root into it/ and brown flour/ that the stock is nicely smooth and thick/ and when you nearly would serve/ then chop fresh or dry herbs into it/ also unsalted fresh Butter/ like this it will be beautifully white/ leave whole or slice it/ as you will have it/ like this is it good and well tasting.

Ochsen 13. Widerumb ein Zung mit einer Füll zuzurichten. Laß sie sieden biß sie gar wirt/ seuber sie auß kaltem Wasser/ spick sie mit Zimmet und Negelein/ rößt sie auf einem Roßt/ daß sie fein braun wirt/ und ist sie weiß gefüllt/ so mach ein weisse Suppen darzu/ von Rindfleischbrühe/ Essig/ frischer Butter/ und ein wenig kleine Capern/ die wohl gewässert sein. Ist aber die Füll gelb/ so mach gelbe Suppen. Nimm Wein/ Essig/ Pfeffer/ Safran/ Zimmet/ Zucker/ und ein wenig eingebrennt Mehl darzu/ laß miteinander sieden/ thu kein Salz noch Butter darein/ gib es unter die Zungen/ so ist es lieblich und gut zu essen.

13. Another way to serve a Tongue with a filling. Let it simmer until it is done/ clean it in cold water/ lard it with cinnamon and cloves/ roast it on a grill/ that it is nicely brown/ and if it is filled white/ then make a white soup there to/ from beef stock/ vinegar/ fresh butter/ and a little of small capers/that are well soaked. If however the filling is yellow/ make yellow soup. Take wine/ vinegar/ pepper/ saffron/ cinnamon /sugar and a little browned flour to it/ let simmer with each other/ do no To salt or butter into it/ give it under the tongue/ like this it is lovely and to good to eat.

Ochsen 14. Wann die Zung gesotten und außgeseubert ist/ so laß sie kalt werden/ spick sie mit kleinem geschnittenen Speck/ steck sie an/ und brat sie geschwindt hinweg/ mach ein Suppen darunter. Nimm Rindfleischbrühe/ und beugeß einen Rindern oder Hammelbraten damit ab/ fah sie wider auf/ so wirt sie fein braun/ laß mit gestossenem Pfeffer und Essig auf sieden/ und wenn du anrichtest/ so geuß die Suppen darunter/ so wirt es braun und gut.

14. When the tongue simmered and cleaned/ then let it become cold/ lard it with small slices bacon/ put it on/ and roast it rapidly away/ Make a soup under it. Take beef stock/and pour it over beef or mutton roasts/ drive it again off/ like this it will be a fine brown/ let simmer with ground with pepper and Vinegar/ and when you serve/ then pour the soup under it/ like this it is brown and good.

Ochsen 15. Wann die Zung gesotten ist/ so schneid sie von einander/ leg sie auf ein Roßt/ und breun sie ab/ beugeß sie mit frischer Butter die unzulassen ist/ und wann du es wilt anrichten/ so nimm Pfeffer und Salz durcheinander/ streuw es darüber/ und gibts also trucken/ oder mach ein Mandelgescharb/ das gelb und süß ist/ darunter/ so

wirt es gut und wohl geschmack.

15. When the tongue is cooked, then cut it apart/ lay it on a grill and brown it/ baste with fresh butter/ that is unmelted/ and when you will serve/ then take pepper and salt mixed together/ sprinkle it all over/ and give it dry/ or make an almond gescharb sauce/ that is yellow and sweet/ beneath/ like this it is good and well tasting.

Ochsen 16. Wann die Zungen halb gesotten ist/ so seuber sie auß/ schneid sie rundt oder schlim/ darnach Zwiebel klein darüber geschnitten/ setze sie mit Rindfleischbrühe / die nicht feißt ist/ zu/ und laß damit sieden. Mach sie ab/ und brenn ein Mehl darein/ auch ein wenig Essig/ gesalzen Limonen/ ganzen Pfeffer/ ein wenig gestossen Ingwer/ auch frische unzerlassene Butter/ und ein wenig gantze Muscat Blüt/ laß es miteinander auf sieden. und wenn du es anrichtest/ so wirf klein geschnitten Pettersilg darüber/ so wirt es gut und wohl geschmack.

16. When the tongue is half cooked/ so clean it out/ cut it round or slim?/ then cut onions small over it/ set it to with beef stock/ that is not fat/ and let simmer together. Make it off and brown a Flour/ also little vinegar/ salted lemon/ whole pepper/ a little ground Ginger/ also fresh unmelted butter/ and a little whole mace/ let it simmer with one another. and when you serve it/ so throw small cut par sley over it/ like this it is good and well tasting.

Ochsen 17. Ein Zungen kocht mit Krehn oder Merrettich. Schab den Merrettich rein/ und schneid jn fein sauber/ thu ein wenig Mandeln darzu/ und reibs in einem Reibscherven miteinander. Thu es in einen Hafen oder uberzinten

<< III >>

Fischkessel/ und laß den Merrettich mit einer guten Hennen oder Rindfleischbrühe auf sieden/ so wirt es weiß/ und thu Rindfeißt darein/ so wirt es wohl geschmack darvon. Und wenn die Zungen gesotten ist und auß geseubert/ so schneid sie von einander/ und thu sie in die Rindfleischbrühe/ so bleibt es warm. Und wenn du es wilt anrichten/ so richt den Merrettich am ersten an/ leg die Zungen darein/ und beugeß mit einem Rindfeißt/ und versalz es nicht/ so ist es zierlich/ gut und wohl geschmack.

17. Tongues cooked with horseradish. Scrape the horseradish clean/ and cut it very clean/ do a few almonds to it/ and grate in shredder with one another. Do it into a pot? or tinned fish boiler/ and let the horseradish come to a boil with a good hen or beef stock/ like this it becomes white/ and do beef fat into it/ so it tastes well of it. And when the tongue is cooked/ then cut them apart/ and do it into the beef stock/ so it stays warm. And when you will serve it/ then arrange the horseradish first/ put the tongues on into it and baste with beef fat/and don't over salt it/ like this it is delicate/ good and well tasting. (German has two different words for horseradish: Meerrettich is preferred in the North, while Southern Germans and Austrians usually call the spice Kren).

Ochsen 18. Zungen zu kochen in einem Pfeffer. Nimm Hennenschweiß/ Essig/ und Rindfleischbrühe die kalt ist/ schneid Zwiebel/ Apfel/ und Ruckenbrot darein/ und thu zimlich viel schweiß darein/ daß nicht herb darvon wirt. Nimm darnach BertramKraut/ laß es mit dem schweiß sieden/ streich es durch ein Härin Tuch/ dz fein glat und sauber wirt/ hack Zwiebel mit Schweinen Schmalz klein/ und schweiß miteinander/ nimm Pfeffer und ein wenig Nelken darein/ und rür es durcheinander/ laß auf kleinen Kolen sieden/ dz fein glat wirt. Wann die Zung gesotten ist/ so schneid sie von einander/ lege sie auf ein Roßt/ und breun sie ab/ zuschneid sie zu stücken/ und thu sie in den Pfeffer/ und laß ein wenig sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.

18. To cook Tongues in a pepper (sauce). Take Hen blood/ vinegar and beef stock that is cold/ sliced onions/ apple and rye bread into it/

Ochsen 19. Setz die Zungen zu in einem Wasser/ und laß sie wohl an die statt sieden/ seuber sie auß/ und zeuch die Haut ab/ schel Apfel und Zwiebel darein/ und hack sie klein. Nimm lauter Butter in einen Kessel/ mach sie warm/ und thu die Apfel und Zwiebel darein/ schweiß es zimlich/ und nimm ein wenig Mehl/ gestossen Pfeffer/ geriebene Safran/ klein und grosse Rosein darein. Nimm Rindfleischbrühe und Essig/ so wirt es fein säuwerlich/ Schneid die Zungen voneinander/ leg sie auf ein Roßt/ und breun sie auf beiden seiten ab/ thu es in das gescharb/ und laß damit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.

19. Set the tongues to (the fire) in a water/ and let them cook until done/ clean them off and pull the skin off/ peel apples and onions/ and chop them small. Take clear butter in a kettle/ make them warm/ sweat it rather quickly/ and take a little flour/ ground pepper/ grated saffron/ small and large raisins in it/ Take beef broth and vinegar/ so it becomes nicely sour/ cut the tongue apart/ lay on a grill/ and brown it on both sides/ put it in the gescharb sauce and let simmer with it/ like this it is good and well tasting.

Ochsen 20. Nimm ein gantze rohe Zungen/ die außgeseubert ist/ stoß sie in einen Darm/ sampt dem Fleisch vom Ziewonada zugericht/ hengs in Rauch/ so wirt es alles miteinander schön rot/ ist zierlich und gut.

Ochsen 21. Nimm von einer Brust das halbe theil/ unterschneidts oder untergreiffts/ schneid Rindfleisch/ das nicht feißt ist/ klein/ auch gesalzen Speck/ der nicht garstig ist/ ein wenig Zwiebel/ gestossen Pfeffer/ drei oder vier Eier/ auch wohl schmeckende Kräuter/ und ein wenig Salz/ hack das alles fein klein durcheinander/ und füll es in die Brust/ unterspeil es wohl mit einem hölzlein/ oder nehe es mit einem Faden zu/ setz

es mit Wasser auf/ und laß wohl sieden/ thu es auf ein Bret/ und laß kalt werden/ so ists ein gut Essen.

Ochsen 22. Gebratene Leber zum einmachen. Steck die Leber an ein Spieß/ und wann sie gebraten ist/ so schneid sie zu stücken/ schneid auch Zwiebel klein darzu/ setz es mit Rindernbrühe zu/ und mach es mit gestossenem Pfeffer ab/ brenn ein wenig Mehl darein/ so wirdt es ein grauwe Brühe gewinnen/ ist gut und wohl geschmack.

like this will a grey broth develop

Ochsen 23. Sültzen oder Kaldaunen mit Zwiebel zugerichtet. Nimm Speck und Zwiebel/ und hacks klein/ Weich ein Weck in Wasser/ druck jn wohl auß/ und thu jn unter den Speck und Zwiebel/ nimm ein gute Rindfleischbrühe/ und laß damit sieden/ mach die Brühe mit Pfeffer/ Safran/ und allerlei wohl schmeckenden grünen Kräutern an/ laß damit sieden/ und versalz es nicht/ so wirdt es gut und wohl geschmack.

Ochsen 24. Ein gefüllten Ochsenmagen. Nimm frischen Speck/ und ein wenig Zwiebel/ hack es durch einander/ und schlag Eier auf/ eins oder zehen/ mach ein eingerütes mit Butter und grünen Kräutern/ mach es mit Gewürz gelb oder nicht. Thu die Füll in den Magen/ und bindt jn mit einem Bindtgarn oder Speil zu. Nimm darnach ein gut Rindfleischbrühe/ die nicht feißt ist/ Pettersilgen Wurzel und grüne Kräuter/ und mach es damit ab/ so wirdt es gut und wohl geschmack.

Ochsen 25. Gesotten Ochsenmagen. Schneid jn voneinander/ und laß das Feißt darbei/ leg jn auf ein Roßt/ und breun jn ab/ begeuß jhn mit frischer unzerlassener Butter. Und wenn du es anrichtest/ so begeuß es widerumb mit frischer Butter/ strew ein Parmesankeß darüber/ oder mach ein saure Suppen von Rindfleisch und Essig darunter/ und gibs warm auf ein Tisch/ so wirdt es wohl geschmack.

Ochsen 26. Umbgekehrte Milz vom Ochsen. Kehr die Milz umb/ nimm darnach Pfeffer/ Salz und Feldtkümmel durcheinander/ bestreuw sie damit/ und wend sie darnach wider umb/ brat sie an einem Spieß/ oder auf dem Roßt/ und begeuß mit frischer unzerlassener Butter. Nimm darnach ein Rindfleischbrühe/ ein wenig Essig/ gestossen Pfeffer oder Ingwer in die Brühe/ und wann du es wilt anrichten/ so geuß die Brühe darüber/ so wirdt es gut und wohl geschmack.

Ochsen 27. Eingemachte Nieren von einem Ochsen. Steck sie an ein Spieß/ und brat sie gar an die statt/ schneid klein Zwiebel darzu/ und laß sie mit Rindfleischbrühe auf sieden/ so kompt der starke geschmack von Zwiebeln hinweg/ schüt sie auf ein Durchschlag/ und mach sie mit gestossenem Pfeffer und guter Rindfleischbrühe/ die feißt ist/ ab/ schneid die Nieren vom Spieß rab/ und thu die Zwiebel darunter/ laß sie damit sieden/ so wirt es braun und wohl geschmack. Also essens die Bauwren in Dörffern gern.

Ochsen 28. Das Licht oder Schlundt vom Ochsen. Nimm das Licht/ und

<< IIII >>

kehr es umb/ setz mit Wasser auf/ und laß wohl sieden daß weich wirt/ thu es herauß/ und seubers auß/ schneid es zu kleinen stücken/ und nimm ein gute Rindfleisch Brühe / und ein wenig Essig/ brenn ein wenig Mehl ein/ und thu frische vnzulassene Butter darein/ und ein wenig Ingwer/ laß damit ein starcken Sudt auf thun/ so bleibt es weiß und wohl geschmack.

Ochsen 29. Gorgel von dem Ochsen. Setz sie in einem Wasser zu/ und laß sie ein stundt oder siben sieden/ nimm sie herauß/ und seuber sie auß/ so leßt sie sich fein von einander lesen. Mach ein linden Pfeffer von Hünerschweiß/ und mach es saur/ oder laß es süß/ so wirt es gut und wohl geschmack.

Ochsen 30. Die Griff vom Ochsen. Setz sie in Wasser zu/ thu Salz und ein wenig Essig darein/ und laß wohl an die statt sieden/ thu es herauß/ und laß kalt werden/ beschneid es sauber und rundt/ rößt es in lauter Butter/ und wenn du es wohl geröst hast/ so seig die Butter ab. Nimm unzeitige Trauben/ die hart sein/ brich sie von den Stielen ab/ und thu sie darein/ auch ein wenig Ingwer/ und Rindfleischbrühe die nicht versalzen ist/ laß miteinander auf sieden/ so wirt es fein säurlich und wohl geschmack von den Trauben.

Ochsen 31. Widerumb Griff zu zurichten auf ein ander manier. Schneid die Griff fein breit/ und rößt sie in lauter Butter/ laß ein wenig breunlicht werden. Und wann du sie wilt anrichten/ so nimm es auß mit einem Faumlöffel/ besträu es mit Pfeffer und Salz/ so bleibt es trucken/ gibs warm auf ein Tisch/ so ist es gut zu essen.

Ochsen 32. Sültzen oder Kaldaunen klein geschnitten. Nimm ein wenig Butter in ein Pfann/ und rößt sie darinn/ geuß ein wenig Rindfleischbrühe daran/ Essig/ Pfeffer und grüne Kräuter/ laß damit auf sieden/ und versalz es nicht/ so wirt es wohl geschmack.

Ochsen 33. Sültzen auf ein ander manier zu kochen. Wann die Sültzen gesotten sein/ so schneid sie zimlich grob/ laß mit guter Rindfleischbrühe und grüner Pettersilgen sieden/ so werden sie auch gut.

Ochsen 34. Zuschneid die Sültzen zween Finger breit/ und fein lenglicht/ nimm Rindern feißt/ das wohl mit dem Fleisch gesotten/ auch grüne Kräuter/ ein

eingeweichten Weck/ und ein wenig Zwiebel/ hack das durch einander/ Thu es in ein gute Rindfleischbrühe/ und laß damit sieden. Butz den Ochsendarm fein sauber auß/ und laß das Feißt daran/ nimm ein schönen Reiß/ der sauber außgewaschen ist/ kehr den Ochsendarm umb/ daß das Feißt herauß kompt/ und besträu jn mit dem Reiß/ kehr jn wider umb/ daß es innwendig kompt/ thu jn in heiß gesotten Wasser/ und laß gar an die statt sieden/ so wirt der Reiß in dem Darm gekocht. Du kann auch von Hirßbrei ein sollchen Darm zurichten.

Ochsen 35. Nimm Eier und schlag sie durcheinander/ laß sie durch ein Härin Tuch laufen/ und thu ein gute süsse Milch darunter/ auch klein geschnittenen Speck/ grüne Kräuter/ und ein wenig Safran. Nimm den Darm/ und bindt jn an einem ort zu/ thu die Füll durch einander darein/ und bindt jn am andern ort auch zu/ laß an die statt sieden wie die andern Därm.

Ochsen 36. Den Löser vom Ochsen/ oder das Manigfalt sauber außgebutzet und gefüllet. Hack Kalbfleisch/ Rindfeißt und Speck durcheinander/ und ein wenig Zwiebel/ mach es mit Pfeffer/ Ingwer/ Safran und Eiern ab/ füll ein jedes blat damit/ und versalz es nicht/ binde es fein zusammen/ und thu es in ein gesotten Wasser/ und laß gar an die statt sieden/ thu es rauß/ und schneid es wie du es haben wilt/ richt es fein in einem überzinten Fischkessel ein/ geuß die Brühe darüber/ und kochs darmit/ schneid Pettersilgen Wurzel darein/ und mach es mit Gewürz/ Pfeffer und Safran ab/ so wirt es gut und wohl geschmack. Und die Sültzen heisset man auf Ungarisch gekochet.

Ochsen 37. Nimm Sültzen/ koch und schneid sie gar klein/ hack Speck und Zwiebel durcheinander/ und laß mit Rindfleischbrühe wohl sieden/ geuß alsdenn über die klein geschnitten Sültzen/ und machs ein wenig seurlich/ thu frische unzerlassene Butter darein/ und laß wider damit auf sieden/ so wirt es weiß und wohl geschmack. Und wenn du es wilt anrichten/ so schneid grüne Kräuter klein darein/ und laß ein Sodt darmit aufthun/ daß die Kräuter die Farb nicht verlieren/ so sihet es fein lieblich.

Ochsen 38. Laß die Sültzen gar an die statt sieden/ schneid sie zween Finger breit/ und steck sie an ein höltzern Spieß/ leg sie auf ein Roßt/ und brats/ begeuß mit frischer ungeschmälzter Butter/ und wann du es anrichtest/ so besträu es mit gestossenem Pfeffer und Salz/ so ist es gut und wohl geschmack.

Ochsen 39. Lungenbraten eingedempfet in ein Hafen. Nimm gesalzen Limonen eine oder zwei/ und ein Zwiebel Häupt/ auch ein wenig Wacholderbeer/ hack es durcheinander/ und reib Ruckenbrot darzu/ thu es miteinander in einen Hafen/ nimm Gewürz darzu nach notturfft/ als Pfeffer/ und ein halbe Muscatennuß/ zerstossen oder zerschnitten/ ein wenig Nelken/ auch Zimmet und gute Rindfleischbrühe/ die nicht versalzen ist. Hastu aber kein Rindfleischbrühe/ so nimm Wasser und ein wenig Essig/ daß seurlich wirdt/ auch ein wenig Salz/ daß man zwei Eier kann mit Salzen/ thu es miteinander in einen Hafen/ decks mit ein Erdtendeckel zu/ und vermach es mit Ruckenteig/ und

<< V >>

auf den Deckel bore ein Luftloch/ setzs vom Feuer hinweg/ und umblegs mit glüenden Kolen/ und laß es sieden. Wiltu es aber bei dem Feuer nicht sieden lassen/ so setz es in heisse Eschen/ und sihe zu/ daß du es nicht versieden leßt/ so wirdt es gut und wohl geschmack.

Ochsen 40. Lungenbraten in einer Suppen mit Parmesankeß besträuwet.

Loin roast in a soup sprinkled with parmesan cheese.

Ochsen 41. Nimm ein guten Lungenbraten/ Ochsenfeißt/ und frischen Speck/ der ungeschmälzt ist und ungesalzen/ auch Zwiebel und Gewürz/ als Pfeffer und Safran/ hack es durcheinander/ und machs mit Eiern ab. Schleim darnach ein Ochsendarm auß/ und wasch jn sauber/ füll das Fleisch darein/ und bindt es mit einem Bindtgarn zu/ setzs in Wasser zu/ und laß sieden/ leg es darnach auf ein Roßt/ und breun es ab/ und richt es an/ oder mach es in einer Brühe/ so wirt es auch gut und wohl geschmack.

Ochsen 42. Schneid den Lungenbraten von einem Ochsen auß/ schneid die Adern hinweg/ daß er fein dünn wirdt/ und zerklopf jhn mit einem Messerrück/ und leg jn auf ein sauber Bret/ klaub trucken Rindfeißt/ und hack es mit grünen Kräutern/ Feldtkümmel/ Pfeffer und Ingwer/ thu ein wenig Salz darzu/ und meng es durcheinander/ sträu es über das Fleisch/ und wickels übereinander/ steck es an ein Spieß/ und brat es wohl/ zeuchs ab/ und thu es in ein kleins Fischkessel/ setz mit Rindfleischbrühe/ die nicht versalzen ist/ und Pettersilgen Wurzel/ zu/ mach es saur oder nicht/ so ist es gut und wohl geschmack.

Ochsen 43. Ein Lungenbraten auf ein ander manier zugericht. Salz den Braten/ und steck jn an/ und laß jn braten/ nimm Reiß/ und wasch jn auß/ setz jhn mit Wasser auf/ und laß jn quellen/ thu jn wider auf ein Durchschlag/ und wasch jn sauber auß/ thu jn in ein Hafen oder überzinten Fischkessel/ und geuß ein Hennen oder Rindfleischbrühe darüber/ Hastu sollche Brühe nicht/ so nimm Wasser und frische Butter/ laß jn darmit sieden/ daß die Kern gantz bleiben/ und wann du den Braten anrichtest/ so thu den Reiß mit der Brühe darüber/ besträu es mit Driet/ so wirdt es wohl geschmack. Und also essens die Türcken gern.

Ochsen 44. Gute Rindernbraten eingebeißt mit Wacholderbeer/ Kümmel/ und gestossen Knoblauch/ mit Wasser und Essig die Zwiebel angemacht/ und ein wenig Salz darein gethan/ laß über Nacht darinnen ligen/ und wenn du jn schier wirst

anstecken/ so Salz jn baß. Laß die Beißbrühe/ da das Fleisch innen gelegen/ ein halbe stundt stehen/ daß sie sich setzt/ und das lautere thu herab/ das dicke aber thu in ein Fischkessel. Nimm darnach ein wenig Pfeffer und Ingwer darein/ auch ungesalzene Butter/ die unzerlassen ist/ und laß darmit sieden/ begeuß den Braten darmit/ und wenn du es anrichtest/ so geuß die Brühe oben darüber/ gibts warm/ so ist es köstlich und wohl geschmack.

Good Beef Roast given a bite with juniper, caraway and pounded garlic/ with water and vinegar th e

Ochsen 45. Brat ein Rindernbraten/ und wann er gebraten ist/ so thu Merrettich oder Krehn/ der zerstoßen oder zerrieben ist/ und mit Rindfleischbrühe zerlassen/ so ist es ein gut Essen/ und kostet nicht viel.

Ochsen 46. Wann der Brat gebraten ist/ so nimm ein wenig Rindernbrühe/ Essig/ gestossen Pfeffer/ und laß damit auf sieden. Und wenn du es wilt anrichten/ so geuß die Brühe über den Braten/ so wirdt er braun und wohl geschmack.

Ochsen 47. Nimm ein Rindernbraten/ und beiß jn über Nacht/ thu halb Wasser/ und halb Essig/ auch gestossen Knoblauch/ in die Brühe/ und ein wenig Salz/ laß den Braten über Nacht darinnen ligen/ und deß Morgens früh thu jn auß der Brühe/ und Salz jn ein/ steck jn an/ und laß jn braten. Nimm die Brühe/ da der Brat innen gelegen/ seig sie ab/ so bleibet das dick auf dem Boden/ thu es in ein kleinen Fischkessel/ mit ein wenig gestossen Pfeffer/ und frischer unzerlassener Butter/ und laß sieden/ setz es in einer überzinten Bratpfann unter den Braten/ und begeuß den Braten darmit/ so ist es ein gut Essen für die Ungarischen und Polnischen Herrn.

Ochsen 48. Nimm das Hinterviertel vom Ochsen/ wasch es auß/ und Salz es ein/ stecks darnach an ein Spieß/ und laß langsam braten/ in die vier und zwentzig stunden. Und du mußt achtung drauf geben/ daß du es zum Frühmahl anrichtest/ als dann schneidt zimlich viel Zwiebeln klein/ und schweiß sie wohl in Butter/ thu auch ein wenig Salz darein/ und wenn du den Braten anrichtest/ so thu die Zwiebeln oben drauf. Also tregt man es für einen König in Polen.

Ochsen 49. Nimm Rindfleisch/ schneidt es fein dünn/ zween Finger breit/ und eines Fingers lang/ zerklöp es mit einem Messerrück/ beiß es mit Weinessig ein/ und laß ein stundt/ oder ein halbe/ ligen/ so wirt es fein mürb/ mach Butter heiß/ und thu das Fleisch auß dem Essig darein/ rößt es/ und geuß die Butter wider herab/ geuß Essig daran/ und ein wenig Rindfleischbrühe/ auch Pfeffer und Ingwer/ laß damit kurz einsieden/ und hack grüne wohl schmeckende Kräuter darein/ und laß sie mit sieden. Und man nennets Preseindel vom Ochsen.

Ochsen 50. Stoß ein wenig Wacholderbeer und Feldtkümmel/ thu es in Essig mit Salz/ und beiß den Braten darinnen/ laß jhn über Nacht darinn ligen/ und wenn du jn wilt braten/ so steck jn an/ und wann er gebraten ist/ so richt jn an/ geuß ein Fleischbrüh darüber/ und bestrew es mit Zimmet. Also essen es die Ungern und Teutschen gern.

<< VI >>

Ochsen 51. Nimm ein Rindernbraten/ der gebraten ist/ hack jn mit Zwiebeln klein/ nimm als dann von einem Rindernbraten ein braune Brühe/ die nicht versalzen ist/ geuß an das gehackt Fleisch/ und laß es darmit sieden/ nimm drei oder vier gesalzene Limonen/ schel und schneid sie Creutzweiß/ daß sie nicht voneinander fallen/ laß darmit/ sampt ein wenig gestossen Pfeffer/ trucken einsieden/ thu ein wenig Rindfleisch daran/ so wirt es gut und wohl geschmack.

Ochsen 52. Nimm den Braten auß dem Rücken vom Ochsen/ wasch jn auß/ und salz jn ein/ steck jn an/ und laß jn braten/ und wenn der Ochs jung ist/ so wirt der Brat desto mürber/ so findet man am ganzen Ochsen kein bessern Braten als diesen. Und wenn du jn wilt anrichten/ so nimm new Nüß/ die du vom Baum abbrichst/ dieweil sie noch in den grünen Schalen seindt/ thu die Kern heraus/ und schel sie/ auch grüne Mandeln/ die noch in Schalen seindt/ schel und stoß sie mit Nüssen und Knoblauch ein Zehe oder zwo. Nimm ein schön weissen Weck/ und beschneidt jn/ geuß ein gute Hennenbrüh/ die lindt gesalzen/ auch kein tropfen feißt darauf ist/ ein wenig in ein Schüssel/ weich den Weck darein/ und laß miteinander kalt werden/ Thu als dann den Weck unter die Nüß/ Mandeln und Knoblauch in Mörsel/ und stoß durcheinander/ und ist es zu dick/ so nimm die Brühe/ da der Weck innen geweiht hat/ und mach es darmit dünn/ so bleibet es schön weiß. Und wenn du den Braten anrichtest/ so thu es darunter/ und machs nicht warm/ sondern laß kalt/ oder gibts besonder in eine Schüssel. Und man nennet es das weisse gesipf/ auf Welsch Maniade/ ist ein gut herrlich Essen/ du magst es geben für König und Keiser.

Ochsen 53. Nimm vom hindern Knie den Knorren/ der fein feißt ist/ leg jhn ins Wasser/ daß es das Blut heraus zeucht/ und weiß wirdt/ setz jn in Wasser zu/ und thu ein wenig Salz darein/ laß ein wenig sieden/ und verfaum es wohl/ so wirdt es schön/ lauter und feißt/ schab Pettersilgen Wurzel darein/ ganzen Pfeffer und gantz MuscatenBlüt/ laß darmit sieden/ so wirt es wohl geschmack. Und wenn du es wilt bren/ so nimm ein gebehte Schnitten oder zwo von einem Weck/ thu sie in ein Schüssel/ und richt das Fleisch darauf an mit der Brühe/ so ist es so gut als ein Cappaun.

Ochsen 54. Warm gesotten Rindfleisch ist auch nicht böß.

Ochsen 55. Kalt ab gesotten Rindfleisch im Salz.

Ochsen 56. Eingesalzen Rindernfleisch vor Wildpret. Wässer es auß wie Wildpret/ und setz es zu/ seut es ab/ und zeuchs auß/ und laß kalt werden/ wasch es sauber auß. Nimm darnach gute Rindfleischbrühe/ und schneid Weck oder Rückenbrot darein/ brat geschnittene Zwiebel/ und etlich breit geschnittene Apfel/ und wirffs darein. Und wenn die Brühe kalt wirt/ so geuß Hünner/ Gäns oder Kelbern schweiß darunter mit Essig/ laß damit sieden/ und streich es durch ein Härin Tuch. Schneidt Zwiebeln klein/ und schweiß sie in Schweinen Schmaltz/ thu Pfeffer und Nelken darein/ und setz den Pfeffer auf Kolen/ und laß jn sieden/ daß er fein glat wirt/ mach jhn süß oder saur/ thu das Fleisch in Pfeffer/ und laß darmit sieden/ so wirt es wohl geschmack. Und wenn du es wilt anrichten/ so nimm Driet/ das ist/ Zucker und Zimmet durcheinander/ und straw es darüber wenn es ist angericht/ oder mach ein Mandelgescharb darauf / so wirt es gut und wohl geschmack.

Ochsen 57. Eingemacht Ottwarsck/ auf Böhmisch/ mit Kromet oder Wacholderbeer. Stecks an ein Spieß/ und laß braten/ zeuchs ab/ und wasch in kaltem Wasser auß/ schneidt es zu stücken/ und thu es in ein Hafen oder Kessel/ seig die Brühe durch ein sauber Tuch oder Sieb/ thu klein geschnittene Zwiebel darauf/ und laß darmit sieden/ und misch gerieben Rückenbrot darunter. Und wenn die Zwiebeln gesotten sein/ so versuchs/ ob es lieblich schmeckt. So bald du es versucht hast/ so nimm ein wenig Pfeffer/ und mach es damit an/ thu ein wenig Essig/ Safran und Wacholderbeer daran/ und laß darmit sieden/ und schaw/ daß das Fleisch nicht versotten wirt/ so gewinnet es ein liebliche Brühe. Wiltu es aber auf ein ander manier machen/ so geuß unter die Brühe/ wenn sie aufgesotten ist/ ein frischen schweiß und Essig/ laß wider damit auf sieden/ streichs durch/ und geuß darüber/ so ist es auch ein gut Essen.

Ochsen 58. Gereuchert Rindfleisch mit grüner Pettersilgen gekocht/ wirt gut und wohl geschmack.

Ochsen 59. Nimm Rindfleisch/ quell es auf einem Roßt gar wohl/ schneidt Speck lenglicht/ und eins Fingers dick/ nimm Salz und Pfeffer durcheinander/ und bestraw den Speck damit/ als dann spick das Rindfleisch damit/ leg es in Essig/ so wirt es mürb/ und wenn du es wilt in Teig einschlagen/ so nimm Pfeffer/ Ingwer/ ein wenig Nelken und Salz durcheinander/ bestraw es darmit/ und schlags darnach in Rückenteig/ und scheid es in einen warmen Ofen/ und laß es halb backen/ geuß Essig oder schwartzen Pfeffer durch ein Trichter darüber/ und laß gar backen/ nimm es als dann auß dem Ofen/ und mach die löchlein auf der Pasteten mit Rückenteig zu/ so bleibet es wohl geschmack.

Ochsen 60. Knödel oder Klöß von Rindfleisch zu machen in einem Pfeffer/ mit seiner zugehörung. Nimm das Rindfleisch und schneidt es klein/ hack Rindfleisch/ ein stück Speck/ Zwiebel/ und gerieben Weck untereinander/ schlag Eir darein/ nimm Pfeffer und Ingwer darzu/ setz Wasser in einem Kessel auf/ und mach runde oder lange Knödel von sauberm feißt/ thu sie in das Wasser/ und laß wohl sieden/ thu sie auß der Brühe/ und kül sie auß/ und laß die Brühe auch kalt werden/ Nimm Hünner/ Gäns oder Kälbern schweiß/ und thu jn mit Essig

<< VII >>

in die Brühe / und laß damit sieden. Schneidt Brot/ Zwiebel/ Apfel und Bertram Kraut darein/ und laß auch wohl mit sieden/ streich es durch ein Härin Tuch/ und mach es an mit lindem Gewürz/ Zimmet und Pfeffer/ mach es süß oder saur/ und thu die Knödel darein/ und laß sie darmit sieden/ so wirdt es wohl geschmack.

Ochsen 61. Welsche Würst vom Ochsen/ die man nennt Zurwonada. Nimm Rindfleisch/ und schneidt dz feißt alles hinweg/ so wirdt es nit garstig/ schneidt es gar klein/ auch Schweinenfleisch/ dz feißt ist/ daß eins so viel ist als deß andern/ Thu Salz in ein Pfannen/ mach es warm/ und stoß in einem Mörsel/ zerklöp ganzen Pfeffer ein wenig/ und rür jn unter dz Salz/ thu es unter dz geschnitten Fleisch/ und reibs wohl mit den Händen hinein/ ein stundt oder ein halbe/ Als denn nimm den dicksten Darm vom Ochsen/ oder vom Schwein/ seuber jn auß/ dz kein feißt daran bleibt/ truckne jn mit einem saubern Tuch/ dz kein tropf Wasser daran bleibt/ bindt jn mit ein Bindtgarn an einem ort zu/ am andern thu dz Fleisch hinein/ und je fester du es hinein druckst/ je besser es ist/ bestich den Darm mit einer Gluua/ dz er nit blattert wirt/ so kompt dz Fleisch fest ubereinander/ bind es fest zusammen/ und hencks in kein Schornstein/ sondern in Rauch/ da kein Hitz zugehet/ daß sie trucknet/ so wirt sie innwendig fein rot/ und bleibt lang. Und schaw/ daß du sie im Winter machest/ denn je kälter/ je besser es ist solliche materien zu zurichten. Wenn du sie aber wilt kochen/ so laß sie drei stundt kochen/ und nicht lenger/ laß sie kalt werden/ und schneidt sie rundt/ oder wie du wilt/ und zeuch den Darm davon hinweg/ wenn du es wilt essen/ so wirstu erfahren/ was es für ein gut Essen sei/ für einen armen Gesellen/ und auch für grosse Herrn. Dann einer kann davon essen vier oder sechs Wochen/ wie lang er wil/ und wie lang sie wehrt. Hastu aber kein Schweinen Fleisch/ so nimm ungesalzene Speck/ der frisch ist/ und schneidt es darunter/ so wirt es auch gut.

Ochsen 62. Vom Ochsenmarck Spannische Krapfen zu machen. Nimm ein schön Mehl/ warm Wasser/ und ein wenig Salz/ mach ein Teig darauf/ wasch die Händ sauber/ und arbeit den Teig wohl ein stundt oder anderthalb/ so lößt er sich vom Tisch und Händen/ zeuch jn voneinander/ so dünn wie ein Papier/ und mach sollcher blat zwentzig oder dreissig/ schneidt frischen ungesalzene Speck klein/ und zerlaß jn fein küll/ Nimm darnach ein saubern Pensel/ und bestreich ein jeglichs Blat besonder

mit dem Speck/ leg sie alle aufeinander. Nimm Apfel/ kleine schwartz Rosein/ Zimmet und Zucker untereinander/ nimm als dann das Marck/ und schabs mit einem Messer sauber ab/ und schneid es fein klein/ rür die Apfel und Rosein untereinander/ schlag es in diesen Teig ein/ den du hast aufgetrieben/ schneid es mit einem Rädlein ab/ und wenn du es wilt in Ofen thun/ so bestreich es mit Eierdottern/ und schaw/ daß du es nicht verbrennest/ bestraw es mit weissem Zucker/ und gib warm auf ein Tisch/ so ist es zierlich und gut.

Ochsen 63. Ein stück Rindfleisch mit Merrettich zugericht/ wie vorhin vermeldt ist/ wie man es machen soll.

63. A piece Beef prepared with horseradish/ as mentioned before/ as one should make it.

Ochsen 64. Nimm Fleisch und Ochsenfeißt/ ein wenig Zwibel und Safran/ auch Eier/ und hack es durcheinander/ mach lange oder breite Knödel darauf. Mach ein Roß warm/ leg sie drauf und brat sie/ und mach sie fein braun auf beiden seiten/ leg sie in ein überzinten Fischkessel/ und geuß ein gute Rindfleischbrühe darüber/ hastu kein Brühe/ so nimm Wasser/ schneid Pettersilgen Wurzel daran/ und stoß ein wenig Wacholderbeer/ nimm Pfeffer/ und ein wenig Safran darunter/ und dämpf es miteinander ein/ so wirdt es wohl geschmack.

Ochsen 65. Nimm Rindfleisch/ schneid es dünn und klein/ leg es in ein Wasser/ so zeucht es das Blut herauß/ und wirt fein weiß. Wasch es wohl auß zwei oder drei Wassern/ klaub Rindernfeißt sauber/ und weich ein beschnittenen Weck in Wasser/ druck jn wohl widerumb mit saubern Händen auß/ hack es durcheinander/ daß klein wirt/ auch ein Ei oder drei/ wasch die Händ sauber/ und mach runde/ oder wie du es haben wilt/ Knödel darauf/ Setz Wasser in einem Fischkessel auf/ und wann es seudt/ so thu sie darein/ und laß sie ein stundt sieden/ zeuch sie auß der Brühe in kaltes Wasser/ und seuber sie auß in einem Fischkessel/ seig die Brühe wider darüber durch ein Härin Tuch/ und laß wider sieden. Nimm darnach ganzen Pfeffer/ gantze Muscatblüt/ auch Pettersilgen Wurzel/ die sauber gemacht/ laß fein gemacht sieden/ und wenn das Feißt herauß seudt/ so schöp es ab/ und schmelzt Kraut oder Rüben damit/ so werden die Knödel auch nicht böß.

Ochsen 66. Schneid das Rindfleisch fein dünn und lenglicht/ zerklopfs mit einem Messerrück/ und leg es auf einen Roß/ Salz es nicht viel/ brat es geschwindt/ und begeuß mit zerlassenem Speck. Nimm ein Rindfleischbrühe/ ein wenig gestossen Pfeffer/ Essig/ und frische unzerlassene Butter/ laß damit auf sieden/ und wenn du es anrichten wilt/ so geuß die Brühe eben daruber. Und die Speise nennt man Carwenada.

Ochsen 67. Knödel zu kochen auf ein andere manier von Rindfleisch. Nimm Rindfleisch/ schneid es klein/ und klaub das Fett davon/ hack es klein durch einander/ nimm ein wenig gestossen Pfeffer/ gerieben Safran/ und ein wenig Salz/ auch drei oder vier Eier/ weich ein beschnitten Weck oder Semmel ein/ druck sie wohl mit den Händen auß/ und hacks unter das Fleisch/ thu saubere groß und kleine schwartz Rosein darunter/ mach runde oder lenglichte Knödel darauf/ wie es dir wirt gefallen/ mach Butter heiß/ und röbt die Knödel darinnen fein langsam/ daß sie fein braun/ und nicht schwartz werden. Und wenn du sie hast außgerößt/ so thu sie in einen gekochten Pfeffer/ der wohl gemacht und zugericht ist/ laß sie widerumb in dem Pfeffer sieden/ so wirdt es wohl geschmack/ ist ein gut essen für Arm und Reich.

Ochsen 68. Widerumb Rindfleisch gekocht auf ein ander manier in Pfeffer. Nimm Rindfleisch/ und stecks an ein Spieß/ und brat es gar an die statt/ schneid es zu stücken/ und thu es in ein eingemachten Pfeffer/ der wohl zugericht ist/ und fein säurlich/ wie zuvor vermeldt ist/ wie man die Pfeffer machen soll/ Laß damit sieden/ so wirt es wohl geschmack und gut/ Dann alles wz man von Rindfleisch zurichtet/ ist gut zu essen/ wenn es säurlich ist/ es sei ein Pfeffer/ gelb oder Eschenfarb.

ash colored

<< VIII >>

Ochsen 69. Ochsenmarck zu kochen. Nimm das Marck/ und schabs mit einem Messer ab/ wie es vom Ochsenbein herauß kompt/ schneid es fein dünn und breit/ leg es in ein saubers kaltes Wasser/ so zeucht es das Blut auß dem Marck herauß/ und wirt fein weiß/ Thu es in ein saubern überzinten Fischkessel/ und seig ein Rindfleisch oder Hennenbrüh darauf/ und laß fein gemacht ein viertel stundt auf Kolen sieden/ nimm ein Ei oder drei/ und zerklop es wohl durcheinander/ und ein wenig Safran/ laß durch ein Härin Tuch laufen/ rür klein gehackte wohl schmeckende Kräuter unter die Eier/ und laß die Brühe mit dem Marck auf sieden/ und im Sudt so geuß die Eier fein langsam darein/ und laß nicht viel sieden/ und wenn du es wilt anrichten/ so nimm gebeht Schnitten von einem Weck/ thu sie in ein Schüssel/ untergreiff das Marck sampt den Eiern mit einem ganzen eisern Lefel/ richt es auf das gebeht Brot/ sampt der Brühe an/ so ist es gut und wohl geschmack.

Ochsen 70. Hauw Rindfleisch von Riben/ da es am dünsten ist/ zu stücken/ setz es mit Wasser zu/ und verfaum es sauber/ ist es fett/ so schöp es ab/ und schmelzt ein Kraut damit/ und wenn es halb gesotten ist/ so thu es auß der Brühe in ein Wasser/ und säuber es auß/ thu es in ein saubers Geschirr/ und seig die Brühe durch ein Härin Tuch darauf/ thu eingebrennt Mehl darein/ und ein wenig Essig/ nimm gestossen Ingwer/ ganzen Pfeffer/ ungeschmälzte frische Butter/ und gesalzene Limonen darunter/ Steck die Limonen an ein Spieß/ und thu sie in den Kessel/ und wenn du

schier wilt anrichten/ so hack grüne wohl schmeckende Kräuter darein/ laß ein wenig mit frischer Butter auf sieden/ leg die Limonen darauf/ und wirf klein geschnittene Pettersilge darüber/ so ist es weiß und zierlich.

Ochsen 71. Wann du kein Wildpret hast/ so nimm Rindfleisch/ und hauw es zu stücken/ Salz es mit Wacholderbeer ein in ein Tunnen/ mach sie zu/ so helt es sich lang. Darnach richt man es in einem Pfeffer zu/ und wenn du es wilt anrichten/ so mach ein Mandelgescharb. Nimm Mandeln/ zeuch sie ab/ und schneid sie klein/ mach sie ab mit kleinen Rosein/ machs gelb/ und nimm Zucker darunter/ Weinessig/ und Rindfeißt/ laß es darmit trucken einsieden/ und gib es über das Fleisch/ wenn du anrichtest/ so sihet es dem Wildpret gleich.

71 When you do not have game/ then take beef/ cut to pieces/ salt it with juniper in a barrel/ close it/ like this it keeps a long time. Then one arranges it in a pepper (sauce)/ and when you will serve it/ then make an almond gescharb (sauce). Take almonds/ peel them/ and cut them small/ make it up with small raisins/ make yellow/ and take sugar to it/ wine vinegar/ and beef fat/ let it simmer until dry/ and give it over the meat/ when you serve it/ so it looks very like game.

Ochsen 72. Nimm Rindfleisch/ und zerschneidts/ klaub roh Rindfeißt/ und hack es miteinander/ mach es ab/ und thu kleine Rosein darein/ Nimm Zimmet/ Safran/ Zucker/ und gute Rindfleischbrühe / auch ein wenig Essig und Ochsenmarck/ schab das Blut davon mit einem Messer/ und laß es miteinander sieden/ und versalz es nicht/ so ist es ein gut Essen.

72 Take Beef meat/ and slice/

Ochsen 73. Eingemachten Ochsenchwanz/ setz jn zu in einem Wasser/ und laß an die statt sieden/ heb die Brühe davon auf/ so wirdt es wohl geschmack/ Als dann nimm gelbe Rüben/ schab und schneid sie voneinander/ quells in Wasser/ und küle es auß/ Nimm darnach ein wenig ungesalzen Speck und Zwibel/ hacks durcheinander mit grünen Kräutern/ laß den Schwanz damit sieden/ thu gestossen Pfeffer darein/ so wirt es gut und wohl geschmack.

Ochsen 74. Ochsenfuß saur eingemacht in Zwibel und Apfelgescharb. Nimm Apfel und Zwibel/ hack sie durcheinander/ und schweiß in Butter/ thu es von dem Feuwr/ und mach es mit Gewürz/ Pfeffer/ Ingwer und Safran an/ zerlaß mit einer Rindfleischbrühe/ geuß Essig darzu/ und brenn Mehl darein/ thu auch kleine Rosein darunter/ und laß sieden/ und wann die Fuß gesotten sein in Wasser/ so seuber sie/ und thu sie in das gescharb/ laß damit sieden/ so wirt es wohl geschmack.

74. Ox feet put up sour in onion and apple gescharb sauce. Take apple and onion/ chop them together/ and sweat in but/ take it from the fire/ and mix it with spices/ pepper/ ginger and saffron/ dissolve with a beef broth/ pour vinegar to it/ and brown flour in it/ put also small raisins under it/ and let simmer/ and when the feet have cooked in water/ then clean them/ and put them in the gescharb/ and let simmer together/ like this it is well tasting.

Ochsen 75. Ochsenfuß kalt abgesotten in Senff/ der mit newem süssen Wein ist abgethan/ den Senff durch ein Härin Tuch gestrichen/ und über die Fuß gegossen/ so ist es ein gut Essen.

Ochsen 76. Ochsenfuß kalt abgesotten mit Essig und grüner Pettersilgen.

Ochsen 77. Gereuchert Ochsenfuß gekocht/ und kalt oder warm geben/ seindt gut und wohl geschmack.

Ochsen 78. Widerumb Ochsenfuß zu kochen auf ein ander manier. Setz die Fuß in Wasser zu/ und laß sie gar sieden/ und wann sie gesotten/ so seuber sie auß/ nimm ein gute Rindfleischbrühe/ und ein wenig Essig/ brenn ein wenig Mehl darein/ und schneid gesalzen Limonen fein breit/ thu auch frische ungeschmälzte Butter darein/ laß es miteinander auf sieden/ so bleibt es weiß und wohl geschmack.

Ochsen 79. Ochsenfuß zum eindämpfen. Wann sie gesotten sein/ so leg sie auf ein Roß/ und breun sie ab/ Nimm Ungarische Pflaumen oder Ziweben/ ein wenig Wein/ Essig/ und Rindfleischbrühe/ Zucker/ Pfeffer und Safran/ und laß es darinnen dämpfen/ so wirt es lieblich und wohl geschmack.

<< IX >>

Ochsen 80. Ochsenfuß gekocht auf ein ander manier/ in schwarzem Pfeffer. Mach lauter Butter heiß in einer Pfannen/ und röbt die Ochsenfuß darauf/ daß sie fein braun und nicht schwartz werden/ thu sie in einen Pfeffer/ der wohl angemacht ist/ es sei süß oder saur/ wie vorhin vermeldt ist Pfeffer zu machen/ Laß sie damit sieden/ so werden sie gut und wohl geschmack.

Ochsen 81. Widerumb Ochsenfuß zugericht auf ein ander manier. Koch die Ochsenfuß gar wohl an die statt in einem Wasser/ und wenn sie gesotten/ so laß sie kalt werden/ seuber oder butz sie auß/ und leg sie in Essig/ Salzs/ und laß ein stundt oder zwei darinnen ligen/ nimm es herauß/ und schneid es klein oder rundt/ daß es dünn ist/ und wenn du es wilt anrichten/ so thu es in eine Schüssel/ und geuß widerumb guten frischen Essig darauf/ und straw ein wenig Ingwer darüber/ grüne

Pettensilgen/ die sauber geklaubt/ und rein außgewaschen ist/ wirf darüber. Also pflegt man es gemeinlich zu Nacht zu einem Salat zu geben/ sonderlich im Sommer.

Ochsen 82. Wann du wilt ein Galrat machen von Ochsenfüßen/ die gelb soll sein/ so nimm Wasser und Essig/ laß es miteinander sieden/ mach es ab mit gestossenem Pfeffer und Safran/ versuch es/ ob es wohl geschmack/ obs saur oder gesalzen ist/ ist es nicht saur/ so mach es saur/ denn die Ochsenfüß seindt gut in einer sauren Brühe zu essen/ zeuch sie auß auf ein Bret/ und laß sie kalt werden/ leg sie erst in ein Schüssel/ und seig die Brühe darauf durch ein Wüllen Sack/ so wirt es schön lauter.

Ochsen 83. Setz die Ochsenfüß in einem Wasser zu/ thu ein wenig Salz darein/ und laß sie wohl sieden/ und wenn sie kalt werden/ so werden sie wider fest. Zeuch sie auß der Brühe auf ein saubers Bret/ und laß sie kalt werden/ leg sie in ein Schüssel/ und seig die Brühe durch ein Härin Tuch in ein saubern Fischkessel/ geuß ein wenig Essig darein/ und laß nicht sieden/ geuß mit einem eisern Löffel auf und nider/ biß kalt wirt/ Oder nimm zween neue Häfen/ und geuß auß einem in den andern/ so wirt es fein weiß/ als wann du hettest Milch darein gegossen/ das macht der kalt Essig/ den du unter die warme Brühe gegossen. Geuß darnach auf die Füß/ und laß stehen biß kalt wirt. Wiltu es aber mit Knoblauch haben/ so schneid ein wenig darein/ so ist es auch wohl geschmack. Denn die Ungern essen sie gern mit Knoblauch/ sonderlich sollche weisse Galrat/ kost nicht viel/ ist aber grosse müh darmit.

<< IX b >>

Von der Kuh kann man eben die Speise auf gleiche form und weise zurichten/ als vom Ochsen/ ohne daß man die Euter anders muß kochen und zurichten/ und seind sibennerlei Speise und Trachten auß dem Euter zu machen

Of the cow one can even serve the dishes in same form and way as of Oxen/ except one must cook and serve the udder differently/ and there are seven dishes and Trachten to make of the udder.

Kuh 1. Eingemacht Küheuter. Setz das Küheuter in Wasser zu/ und laß gar an die statt sieden/ thu es auß/ und laß kalt werden/ schneid es klein wie Sülzen/ nimm ein gute Rindfleischbrühe/ ein wenig Essig/ frische unzerlassene Butter/ und ein wenig eingebrennt Mehl in guter lauter Butter/ thu es unter das Euter/ nimm auch gesalzen Limonen/ und laß darmit auf sieden/ so bleibet es wohl geschmack.

Kuh 2. Schneid das Euter breit/ und breuns auf dem Roßt ab/ schneid es darnach voneinander/ und thu es in Pfeffer/ so wirt es wohl geschmack.

Kuh 3. Setz Mandeln auf/ und zeuch sie ab/ zuschneid sie/ und rößt sie auß lauter Butter/ thu sie in einen Kessel/ und nimm kleine schwartzte Rosein/ die sauber sein/ geuß Wein/ Rindfleischbrühe/ und ein wenig Essig daran/ und Zucker/ mach es mit Pfeffer und Safran an/ brenn ein wenig Mehl in it/ and sugar/ make it up with pepper and saffron/ brown a little meal in the gescharb (sauce)/ and let simmer together/ cut up the udder and brown it on a grill/ and put it in the gescharb/ like this it becomes well tasting.

Set almonds to (the fire)/ and peel them/ cut them up/ and roast them in clear butter/ put them in a kettle/ and take small black raisins/ that are clean/ pour wine/ beef broth/ and a little vinegar in it/ and sugar/ make it up with pepper and saffron/ brown a little meal in the gescharb (sauce)/ and let simmer together/ cut up the udder and brown it on a grill/ and put it in the gescharb/ like this it becomes well tasting.

Kuh 4. Zuschneid das Euter/ und nimm Pfeffer und Salz durcheinander/ hastu kein Pfeffer/ so nimm Ingwer darunter/ Und wenn du das Euter hast abgebreunt/ so begeuß mit frischer unzerlassener Butter/ und wenn du es anrichtest/ so sträw den Pfeffer und Salz darüber/ so wirt es gut und lieblich.

Kuh 5. Wann das Euter gekocht ist/ so laß es gantz bleiben/ schneid Speck klein/ und spicks darmit/ steck es an ein Spieß/ und laß braten/ und mach dazu von Hünnerschweiß/ mit linden Gewürz/ Zimmet und Nelken/ gerieben Kuchen/ und ein wenig Essig/ laß es dann wohl auf sieden/ mach es süß oder saur/ so ist es gut/ Und wenn du es anrichtest/ so thu es darunter/ so wirt es gut und wohl geschmack.

Kuh 6. Nimm Apfel und Zwiwel/ hack sie fein klein durcheinander/ und schweiß es in lauter Butter. Nimm darnach Rindfleischbrühe/ Essig/ Pfeffer und Safran/ rür es durcheinander mit einem eingebrennten Mehl/ so wirt es fein dick/ laß auf sieden/ und thu kleine schwartzte Rosein darein/ Und wenn das Euter gesotten ist/ so schneid es zu stücken/ und breuns auf einem Roßt ab/ thu es in das gescharb/ und laß es darmit wider auf sieden/ und sihe versalz es nicht/ so wirt es gut und wohl geschmack.

Take apple and onion/ chop them nicely small apart/ and sweat in clear butter. Take to it beef broth/ vinegar/ pepper and salt/ stir together with a browned flour/ so it becomes thick/ let simmer together / and put in small black raisins/ and when the udder is cooked/ then cut it to pieces/ and brown on a grill/ put it in the gescharb (sauce)/ and let it cook further/ and see not to oversalt it/ like this it is good and well tasting.

Kuh 7. Pasteten von Küheutern. Nimm schönes Mehl/ und drei oder vier Eier/ auch frische unzerlassene Butter/ ein wenig Salz/ und thu es unter das Mehl/ mach den Teig fest ab/ und treib jhn übersich/ daß er fein rundt bleibt/ hack frischen Speck/ grüne Kräuter und Ingwer durcheinander/ legs in die Pasteten auf den Boden/ schneid die

Euter wie du wilt/ und leg sie auch in die Pasteten/ deck sie mit einem Deckel zu/ zerklop ein Ei wohl / und bestreich die Pasteten darmit/ schiebs in Ofen/ und laß den Deckel mit einem eisern Hecklein übersich gehen/ und mach ein klein Luftlöchlein/ so bleibt es fein übersich. Und wann es gebacken ist/ daß du es anrichtest/ so nimm ein Eitodter oder zween/ rür sie mit Essig und Rindfleischbrühe ab/ laß sieden/ schneid die Pasteten auf/ und geuß die Brühe darein/ so ist es lieblich und gut zu essen.

Vom Stier.

Von einem Stier kanstu auch auf gleiche art Speise zurichten/ wie vorhin vom Ochsen zu machen ist angezeigt worden.

Of a bull you can also in same way prepare dishes as just now was indicated to make from the Ox.

<< X b >>

Vom Kalb seindt neun und füntzigerlei Speise und Trachten zu machen.

Of Calf you can make fifty nine dishes.

Kalb 1. Nimm den Kalbskopf mit der Haut/ und brühe jn in einem warmen Wasser/ wie man pflegt die Füß zu brühen/ verbrüh jn doch nicht/ so wirt er schön weiß/ setz jn in Wasser zu/ und thu Salz darein/ laß darmit sieden/ und verfaums wohl/ und wenn du jn verfaumt hast/ so leg ein frisch stück Speck darein/ so wirt die Brühe und der Kalbskopf weiß/ und wenn er hat gesotten/ etwan ein stundt/ so zeuch jn auß in ein kaltes Wasser/ seuber jn auß mit der Zungen/ thu jn in ein saubern uberzinten Kessel/ und seig die Brühe widerum darauf/ und laß sieden sampt dem Speck/ verseudt jn nicht/ daß du jn gantz kanst anrichten. Also kocht man die Kalbsköpff/ und so werden sie weiß und wohl geschmack.

Kalb 2. Ein Kalbskopf zu kochen auf ein ander manier. Wann der Kopf gesotten/ auch wohl sauber/ wie vorhin vermeldt/ gemacht ist/ so nimm das Hirn darauß/ thu ein wenig Ingwer/ Salz/ und grüne wolschmeckende Kräuter darein/ und hacks durcheinander mit einem Messer/ nimm darnach ein par gebehete Schnitten von einem Weck/ und nimm ein par Eier/ zerklopfs durcheinander/ und weich die Schnitten erstlich mit den örtern darein/ leg sie darnach gar darein/ wirf sie in heisse Butter/ und back es geschwindt auß/ so fellet das Hirn nicht darauß/ das machen die Eier/ daß es beieinander bleibet/ Nimm die Zungen vom Kalbskopf/ wann sie gesotten ist/ schneid sie voneinander/ und löß das Fleisch vom Kalbskopf ab/ und waltz es in den Eiern/ und wirffs in heisse Butter/ backs auch geschwindt auß/ sampt den Schnitten/ und wenn du es anrichtest/ so sträw ein wenig Ingwer darauß/ so wirt es gut.

Kalb 3. Nimm einen Kalbskopf/ und laß in sieden/ wenn er gesotten ist/ so nimm das Hirn herauß/ und rür es mit Eiern ab/ hack grüne Kräuter/ und thu Ingwer darein/ und ein wenig Salz/ rürs durcheinander/ nimm ein Pfannen/ thu darein sauber lautere Butter/ mach sie heiß/ und thu das Hirn sampt den Eiern hinein/ und mach ein Kuchen darauß/ so ist es gut zu essen/ Du kann auch wohl ein gerürtes darauß machen/ als wenn du es von lauter Eiern machest auß dem Kalbshirn.

Kalb 4. Ein gereuchert Kälbern Zungen gekocht/ kanstu geben warm oder kalt/ so ists auf beider manier gut/ Kanst auch die Zungen/ die nicht gerüchert sein/ spicken mit Speck/ wann sie abgequellt und außgeseubert sein/ daß du sie lest braten/ Kanst sie auch spicken mit Zimmet und Nelken/ Denn ein Kälbern Zunge ist nicht groß/ darum magstu jr drei oder vier nemmen in ein Schüssel/ und kanst allerlei Pobrat darunter machen/ es sei gelb/ schwartz oder graw/ es sei süß oder saur/ Oder kanst ein gescharb darunter machen von Mandeln oder Apfeln/ Magst auch Kälbern Zungen in einem Pfeffer zurichten/ mit einem Hünnerschweiß/ Kanst auch die Zungen kochen gelb oder weiß/ fein seurlich/ auch mit gesalznen Limonen/ sie seind auf beider manier gut. Man kann sie auch backen/ wie man die Füß backt/ seind auch gut in Pasteten zu backen/ und warm zu geben.

Kalb 5. Auch kanstu ein Zungen kochen in Zwiwel und Apfelgescharb/ durcheinander gehackt und geschweiß/ oder geröst in Butter/ und wann es geschweiß ist/ so nimm ein Rindfleischbrüh/ und Essig daran/ daß es fein seurlich wirt/ thu darein kleine schwartzte Rosein/ Pfeffer und Safran/ laß es darmit sieden/ und wenn es gesotten ist/ so versuchs/ obs lieblich ist/ so kanstu es machen süß oder saur/ schneid die Zungen darein/ wann du sie hast auf einem Roßt abgebreunt/ das vorhin gesotten ist gewesen/ wann du es wilt süß machen/ so thu es mit Zucker/ Honig/ oder mit gesotten süßem Wein/ Denn du bist nicht allezeit bei grossen Herrn/ da man dir allenthalben Zucker kauft/ und muß auch oft ein Sache machen/ wie du den Zeug findest/ denn es hat nicht ein jeglicher ein vollen Seckel mit Gelt/ drumb muß ein Koch einem Herrn seinen nutz und frommen betrachten.

You can also cook a tongue in onion and apple gescharb (sauce)/ cut apart and sweated/ or roasted in butter/ and when it has been sweated/ then take a beef broth/ and vinegar to it/ that it becomes nicely sour/ put in small black raisins/ pepper and saffron/ let simmer together/ and when it is cook/ then see/ if it is lovely/ like this you can make it sweet or sour/ cut the tongue into it/ when you have browned it on a grill/ that before was cooked/ and when you wish to make it sweet/ then put it with sugar/ honey or with cooked sweet wine/ if you are

not all times by great lords/ that one everywhere buys sugar/ and must often make a thing/ like the stuff thought of/ because it has one any a full **Seckel** with gold/ therefor must a cook to regard a lord their use and pious??

Kalb 6. Zungenkrapfen von einem Kalb zu machen. Nimm eine Zunge/ die gar gesotten ist/ und hack die klein mit kleinen schwartzen Rosein/ und wann es klein gehackt ist/ so nimm darunter gestossen Zimet/ auch zween oder drei Dotter von Eiern/ und ein wenig Zucker/ und hacks durcheinander/ nimm darnach ein schön weisses Mehl/ und ein Rindtfleischbrühe/ oder warmes Wasser/ thu schöne geschmälzte Butter darein/ geuß es in das Mehl/ daß die Butter auf dem Wasser schwimmt/ so blaß es fein sampt dem Wasser herab in das Mehl/ und mach ein Teig darauß/ arbeit jn wohl/ derweil er von der Brühe warm ist/ denn er klebt nicht an den Händen an/ wie ein ander Teig/ weil Butter darunter ist/ mach jn nicht zu dünn/ auch nicht zu dick/ treib jhn auß mit einem Walgerholtz/ auf das dünnest/ und wenn du es hast aufgetrieben/ so leg in den Teig die Zungen/ die du gehackt hast/ so groß wie ein Welsche Nuß neben einander/ schlag den Teig darüber/ und schneid es mit einem Redtlein ab/ Und das nennt man Krapfen von einer Kälbern Zungen. Wann sie gemacht sein/ so nimm Butter in ein Pfannen/ und setz aufs Feuer/ machs warm/ doch nicht gar zu heiß/ und thu die Krapfen darein/ backs fein küll auß/ daß sie nicht schwartz werden/ sondern fein weiß bleiben/ Und du wirst bald sehen/ ob der Teig hart ist in der Butter/ thu als dann die Krapfen herauß/ versuch sie/ so wirstu sehen/ wie sie so gut sein/ und wenn du sie anrichtest auf ein Silber Blatt oder Schüssel/ so bestraw es mit weissen gestossenem Zucker/ so ist es ein herrlichs Essen vor Fürsten und Herrn/ vor Arm und Reich.

Kalb 7. Leber vom Kalb zuzurichten. Nimm die Leber/ und zeuch die Haut ab/ und schneid sie fein klein und breit eines halben Fingers lang/ und nimm lauter Butter in ein Pfannen/ rößt sie/ und fricusiers geschwindt/ und wenn du es gefricusiert hast/ so seig die Butter herab/ und geuß ein wenig Essig daran/ auch ein wenig Rindtfleischbrühe/ die nicht versalzen ist/ gestossenen Pfeffer/ und grüne Kräuter/ und laß es miteinander nicht lang sieden/ denn wenn du lang leßt sieden/ so wirt es sper oder herb/ machs gelb/ oder laß also bleiben/ so ist es auf beider manier gut. Wilt du aber die Leber braten/ so schneide sie zween Finger breit/ oder wie die Leber jre breite hat/ nimm ein Roßt/ und mach jn warm/ und wenn er warm ist/ so bestreich jn mit Butter/ oder schmier jn mit einer Speckschwartzen/ so bleibt die Leber darauß/ und fellt nit durch/ brat sie geschwindt hinweg/ und nimm Speck/ der klein zerschnitten ist/ mach jn warm/ und begeuß die Leber damit auf beiden seiten/ und wann sie gebraten ist/ so geuß ein sauers Brühlein/ das mit Rindtfleischbrühe und Essig/ mit gestossenem Pfeffer und Ingwer gemacht/ darüber/ und schaw versalz es nicht. Brat auch ein Leber an einem Spieß/ und ehe du sie ansteckest/ so spick sie mit Speck und Salbei durcheinander/ Salzs/ und stecks an/ und bindt es fein an/ daß es nicht herab fellt/ und schaw verbrenn es nicht/ wann das Netz braun wirt/ und du es wilt anrichten/ so zeuch das Netz herab/ Ist es aber nicht schwartz oder verbrennt/ so kanstu es daran lassen/ Mach ein braune Brühe darzu/ von einem Rindern Braten abgeossen/ oder wz du für ein Braten hast/ nimm ein wenig Essig darein/ und gestossenen Pfeffer/ sihe dz du es nicht versalzest/ laß es auf sieden/ und wenn du es anrichtest/ so geuß es über die Leber/ schneid die Leber voneinander/ oder laß sie gantz bleiben/ so ist sie gut und wohl geschmack.

Kalb 8. Von der Leber auf ein ander manier zu kochen. Nimm die Leber/ und hack die klein/ auch grüne oder dürre wohl schmeckende Kräuter/ thu ein wenig Zwibeln darein/ und ein wenig roh Ochsenfeißt/ und gesalzen oder frischen Speck/ wie man jn bekommen kan/ nimm gestossenen Pfeffer darein/ und versalz es nicht/ hack das durcheinander/ und wann du es hast durcheinander gehackt/ so schlag ein Ei sechs oder siben darein/ hack sie auch durcheinander/ welches/ so es geschehen/ so nimm ein Pfannen/ und lauter Butter darein/ nicht viel/ sondern nur ein wenig/ mach sie warm/ und thu die Leber darein/ rür es durcheinander/ wie ein eingerütet/ mit einem Hölzern Löffel/ und wann du es hast gemacht/ so schüt es auf ein saubers Bret/ und thu es voneinander/ daß kaum eines Fingers dick bleibt/ laß es kalt werden/ und nimm das Kälbern Netz/ und wasch es auß/ thu es voneinander/ und nimm ein Hackmesser/ zerschneid die Füll stückweiß/ und legs in das Netz/ und walg es herum/ so siht es wie ein Wurst/ brat es auf dem Roßt geschwindt hinweg. Diese Speise nennet man ein Bratwurst/ von einer Kälbern Leber.

Kalb 9. Widerumb ein Leber gekocht auf ein ander art. Untergreif die Leber mit einem Messer/ wie man die Hünner mit einem Finger untergreift/ alsdann nimm Speck/ und harte Eier/ die gesotten sein/ auch ein wenig geriebenen Weck/ und ein wenig Zwibeln/ ein wenig gestossen Pfeffer/ grüne Kräuter/ und ein wenig Safran/ daß es ein wenig ein Farb gibt/ hack das durcheinander/ biß daß es fein klein wirt/ ist die Füll zu dick/ so nimm ein Dotter von einem Ei oder zweien/ mach sie damit dünner/ und füll die Leber damit/ speil sie mit einem Holtz zu/ und koch sie mit einer Rindtfleischbrühe/ und Pettersilgen Wurzel/ gantzem Pfeffer/ und ein wenig Safran/ laß es damit sieden/ und thu darunter grüne wohl schmeckende Kräuter/ wie du sie zu jeder zeit bekommen kanst/ Mach auch die gefüllte Leber/ wie zuvor vermeldt ist/ Kanst sie auch braten/ kanst sie also auf zwei manier zurichten/ gebraten oder gesotten/ wie du es haben wilt/ so ist es auf beide manier gut.

Kalb 10. Nimm ein Kälbern Lungen/ die gesotten/ und gar klein gehackt ist/ und wanns klein gehackt ist/ so machs an mit Pfeffer/ Safran/ Eiern/ und mit Salz/ Nimm ein Pfannen mit heisser Butter/ und rür das Lungenmuß darein/ rürs wohl umb/ daß dick wirt/ und wanns dick ist/ so richt es an. Also nennet man es Schmorn von Kälbern Lungen.

Kalb 11. Du kanst auch Kälbern Lungen füllen/ wie man pflegt junge Hünner zu füllen/ so ist es auch gut/ es sei gelb oder weiß/ sei saur oder nicht/ so ist es auf beide manier gut/ magst auch grüne Kräuter/ oder Pettersilgen Wurzel darunter nemmen.

Kalb 12. Lungenmuß von Kälbern zu machen. Nimm ein Lungen/ und setz sie zu in Wasser/ sampt der Gurgel/ und laß sie an die statt sieden/ und wann es gesotten ist/ so hack es durcheinander/ und laß es durch ein härin Tuch durchlaufen/ Machs gelb oder nicht/ und nimm Essig darunter oder nicht/ rür es durcheinander unter das Lungenmuß/ und laß miteinander auf sieden/ so ist es auf beider art gut.

Kalb 13. Ein Lungen zu kochen auf ein ander manier. Wann du die Lungen gesotten hast/ daß sie gar ist/ so schneid sie lenglicht gar klein/ wie man die Sützen schneidt/ und schneid Zwibeln klein darein/ schweiß sie in Butter/ und wann sie geschweiß sein/ so rür ein wenig Mehl darunter/ ist gleich so viel/ als wenn du es hettest besonder eingebrennt/ thu also die Zwibeln unter die Lungen/ und geuß ein gute Rindtfleischbrühe darein/ rür es durcheinander mit einem hölzern Löffel/ und laß es damit sieden/ Du kanst es machen saur oder nicht/ gelb oder nicht/ es ist auf allerlei manier gut.

Kalb 14. Schlickkrapfen von einer Lungen zu machen. Nimm die gesottene Lungen/ und hack sie fein klein/ und reib darunter ein Parmesankeß/ Weck oder Semmel/ und grüne Kräuter/ thu auch gestossenen Pfeffer darein/ und wenn es klein durcheinander gehackt ist/ so nimm den Dotter von einem Ei/ und unzerlassene Meienbutter/ zerlaß sie/ und seig es durch ein Härin Tuch/ und thu es darein/ hacks/ so wirt es darvon fest/ nimm Mehl/ und thu darunter drei oder vier Eier/ und ein wenig Salz/ und mach ein Teig darauß/ und mach jhn fest/ daß du jn kanst mit einem Walger außtreiben/ schlag die Füll darein/ und mach Krapfen darauß/ nicht groß/ sondern klein/ und wann du es gemacht hast/ so schneid es mit einem Rädtlein ab/ Nimm in einem saubern uberzinten Fischkessel ein gute Rindtfleischbrühe/ oder ein Hennenbrühe / die nicht versalzen ist/ wann sie sehr gesalzen ist/ so nimm Wasser darunter/ setz es auf Kolen mit dem Kessel/ und wenn die Brühe seudt/ so wirf ein Krapfen nach dem andern hinein/ und schaw/ daß du sie nit zerwirffst/ laß sie gar gemacht sieden/ daß sie nicht voneinander fahren/ thu darein gantze Muscatenblüht/ und grüne Kräuter/ auch frische Maibenbutter/ und laß es damit sieden/ und versalz es nicht/ so wirt es gut/ Und du muß es nicht lang sieden lassen/ nur ein halbe stundt/ leßt du es lang sieden/ so wirstu es versieden/ und wirst es nicht können anrichten. Auch vergiß nicht/ wann du die Lungen wilt einschlahen/ so nimm ein Ei / und zerklöpfs wohl / bestreich mit einem Pensel den Teig damit/ so bleibt es fest beieinander/ wann du es kochst in der Brühe. Und mach untschafft mit dem fleiß/ denn er ist ein trefflich guter Gesell/ ist ublich/ wer mit jm kundtschafft haben wil.

Kalb 15. Ein Kröß vom Kalb zu kochen. Nimm das Kröß/ und setz es in einem Wasser zu/ und laß es zimlich auf sieden/ küll es darnach auß/ und reib es mit einem Salz/ und klaub die Drüß herauß/ und wasch es auß vier oder fünff kalten oder warmen Wassern auß/ nimm darnach ein gute Rindtfleischbrühe/ und hack grüne Pettersilgen darein/ und brenn ein wenig Mehl darein/ auch ganzen Pfeffer/ und wanns schier gesotten ist/ so nimm frische unzerlassene Butter/ so wirt es weiß/ du kanst es auch wohl gelb machen oder saur. Wiltu es aber weiß haben mit Eiern/ so nimm den Dotter/ und ein wenig Essig darunter/ und streichs durch ein Härin Tuch/ und nimm ein gute Rindtfleischbrühe darzu/ auch ungeschmälzte neue Butter/ laß es miteinander sieden/ und hack grüne Kräuter darein/ wirf sie in die Brühe/ Und wenn das Kröß gar an die statt gesotten/ und außgeseubert/ wie vorhin vermeldt ist/ so thu es in die Eierbrüh/ laß es damit auf sieden/ so ist es gut. Also hastu drei manier Kälberkröß zu kochen.

Kalb 16. Geschneitel von dem Kalb zuzurichten/ zu braten und zu kochen. Nimm die Priesel und Gorgel/ und setz sie zu/ und laß es wohl an die statt sieden/ und wenns gesotten ist/ so schneid es klein/ oder laß groß/ und nimm die Priesel/ die da hangen an den Lungen/ und eins theils am Halse deß Kalbs/ schneide es herab/ aberquell es in einem Wasser/ daß es ein guten Sudt aufthut/ und seubers auß/ Nimm darnach die Gorgel und Priesel/ und thu sie miteinander in einen saubern Hafen/ oder in ein klein Fischkessellein/ und seig ein schöne Rindtfleischbrühe/ die nicht feißt/ auch nicht versalzen ist/ schab Pettersilgen/ und schneidts fein lenglicht/ schneid den Kern darvon hinweg/ und thu sie auf die Priesel/ nimm auch darzu gantze Muscatenblüt/ laß es fein gemacht sieden/ daß du es nicht verseudst/ daß sie gantz bleiben/ so seudt es gleich mit der Gorgel/ die vorhin an die statt gesotten ist worden/ dann wann du es miteinander zusetzt/ so wirstu die Priesel versieden/ und die Gorgel wirt nit gesotten/ drum muß man die Gorgel an die statt sieden lassen/ und den schlundt/ der am Hertz hangt/ Und wann das miteinander gesotten hat/ so nimm unzerlassene Maibutter/ und thu sie auch darein/ so wirt es weiß und wohl geschmack/ als dann thu grüne wohl schmeckende Kräuter darein oder nicht/ so ist es auf beider art gut und wohl geschmack.

Kalb 17. Widerumb die Priesel zu braten. Nimm sie/ und leg sie in ein Wasser/ daß es das Blut herauß zeucht/ so wirt es fein weiß/ quell es darnach in einem andern Wasser/ schier an die statt/ daß es nicht voneinander fellet/ steck es darnach an ein hölzern Spieß/ und schneid ein Speck darzwischen/ nimm das Euterlein von dem Kalb/ und brat es miteinander/ mit diesem Priesel/ und wann du es miteinander gebraten hast/ daß es nicht verbrennt/ sondern fein braun wirt/ und wenn du es wilt anrichten/ so nimm ein braune Brühe von einem Braten/ mit einer Hennenbrüh ubergossen/ so wirt die Brühe fein braun/ geuß es über die gebratene Priesel/ auch

uber die gebraten Euterlein/ so ist es lindt und wohl geschmack/ ist gut zu essen Krancken und Gesundten/ Und nimm kein Gewürz darein/ weder Pfeffer noch Ingwer/ denn die Krancken essen nicht gern Gewürz/ sintemal es ihnen zu starck ist/ wann man solliche kleine Speise viel würtzt.

Kalb 18. Gelb Kuttelfleck oder Sültzen von einem Kalb zu kochen. Nimm ein gesotten Speck/ und hack jn mit grünen Kräutern/ und ein wenig Zwibeln/ und nimm ein gute Rindfleischbrühe/ und seudt das miteinander/ und wanns gesotten ist/ so geuß es über die Sültzen/ und laß auch darmit sieden/ mach es saur oder nicht. Wann du aber weisse Sültzen kochst/ so mach es lieber saur/ und ist das Brühlein nicht dick/ so brenn ein wenig Mehl darein/ so wirt es dick/ schneid die Sültzen gar klein/ und fein leinlicht/ so stehet es schön.

Kalb 19. Umbgekehrte Milz zu kochen. Kehr die Kälbermilz umb/ und bestraw sie mit Pfeffer/ Salz/ und grünen Kräutern durcheinander/ wendts wider umb/ und leg es auf ein Roßt/ und brats geschwindt hinweg/ begeuß mit einem Rindfleisch/ und richt es darnach trucken auf ein Schüssel an/ und bestraw es mit Pfeffer und Salz/ daß es fein warm kompt auf einen Tisch/ so ist es gut zu einem Trunck/ sonderlich wenn man sitzt bei einem kühlen Wein.

Kalb 20. Kälbern Brust zu füllen. Schneid ein wenig gesalzen Speck/ und Zwibeln darunter/ auch grüne wohl schmeckende Kräuter/ und nimm ein Ei fünff oder sechs/ und schlags wohl durcheinander/ und nimm in eine Pfannen ein wenig lautere Butter/ mach sie warm/ und thu die Eier in die Pfannen/ und mach ein eingerütes/ und machs zimlich hart/ thu es unter den Speck/ und hacks miteinander/ Machstu aber ein eingerütes/ und hast keine Butter/ so schneid ein Speck/ und zerlaß jn/ und wenn du jn zerlassen hast/ so seig es nicht/ und laß also bleiben/ so bleibt der Speck beieinander/ Wilt du aber Zwibeln darein schneiden/ so schweiß es darinn/ und wanns geschweist/ daß nicht schwartz ist/ so schlag die Eier darein/ und mach ein eingerütes/ denn es ist wohl geschmackter/ als wenn du ein Füll machst. Und wenn du mit der Butter ein eingerütes machst/ so hack es mit dem Speck durcheinander/ mit wohl schmeckenden Kräutern/ nimm als dann Pfeffer/ und ein wenig Safran/ und ein Ei oder zwei/ die roh seindt/ und hacks auch durcheinander/ und Salz es nicht sehr/ dann der Speck ist vorhin gesalzen/ sonst wirtu es bald versalzen. Du magst die Füll machen gelb oder weiß/ so ist es auf beide manier gut/ Füll die Brust/ und speil sie mit einem Holtz zu/ daß es nicht herauß kompt/ und setz es zu mit einem Wasser/ und wann das Wasser seudt/ so leg es hinein/ und laß sieden/ biß schier gar wirt/ und schaw/ daß du es nit versiedest/ daß man es kan außseubern/ und wenn du es außgeseubert hast/ so leg es in ein saubern uberzinten Fischkessel/ und seig die Brühe widerumb darauß/ Hastu wenig Brühe/ so seig ein Rindfleischbrühe darzu/ und schneid ein sauber Pettersilgen Wurzel daran/ und schneid den Kern herauß/ seudt es in der Pettersilgen/ thu ein wenig Muscatenblüt daran/ und auch ein ganzen Pfeffer/ und laß es darmit sieden/ und brenn ein wenig Mehl darein/ daß die Brühe zimlich dick wirt/ und wann du es schier wirt anrichten/ so schneid grüne wohl schmeckende Kräuter darein/ und wirf ein ungesalzene frische Butter darein/ und laß es miteinander ein Sudt aufthun/ und wann du es anrichten wilt/ so laß als dann lang sieden/ so werden die Kräuter falb/ und wenn du es anrichtest auf die Schüssel/ so wirf ein grün Pettersilgen darüber/ die klein zerschnitten ist/ und schaw/ daß du die Suppen nicht versalzest/ so wirt es wohl geschmack und gut.

Kalb 21. Wann du wilt ein Brust kochen auf ein ander manier/ so nimm gesalzen Speck/ und schneid jn klein mit grünen Kräutern/ und nimm Ingwer darzu/ auch ein wenig gestossenen Pfeffer/ und hack das durcheinander. Nimm auch ein/ drei oder vier Dotter von den Eiern/ und versalz die Füll nicht/ denn der Speck ist vorhin gesalzen/ füll die Brust darmit/ setz es in einem Wasser zu/ und laß sie sieden/ und wann sie gar gesotten ist/ so seuber sie auß/ und seig die Brühe darnach wider darauß/ und laß wider sieden/ versuch die Brühe/ obs wohl geschmackt ist oder nicht/ und sih auch/ daß nicht versalzen wirt/ Denn wenns trucken einseudt/ seindt sie gemeinlich versalzen/ Nimm Eierdotter ein oder zehen/ und rür es untereinander/ und nimm darunter ein wenig Essig/ und wann die Brust seudt/ so geuß es in die Brühe/ und laß nit gar darmit auf sieden/ thu auch ein frische Butter darein/ die unzerlassen ist/ so wirt die Brühe schön glatt/ und bleibt weiß/ leßt du es lang sieden/ so werden dir die Eier gerinnen/ so hastu darnach wider zwo arbeit/ dz du es muß durchstreichen/ daß wider glatt wirt/ und wenn du die Brust wilt anrichten/ so geuß die Dotter mit dem Essig hinein/ so gehet es flucks von statt/ so wirt die Brühe fein dick von den Eiern/ und wenn du es wilt anrichten/ so geuß die Brühe darüber/ Wiltu es aber mit klein geschnittener Pettersilgen besträuwen/ so magstu es thun/ oder magst es lassen. So magstu auch ein gefüllte Brust zu einem Braten zurichten/ mach die Füll ein wenig gelb/ und nimm nichts mehr darzu/ als jetzt vermeldt ist/ so ist es auch gut.

Kalb 22. Nierenbraten von einem Kalb zu braten. Nimm den Braten und wasch jn auß einem kalten Wasser/ und nimm widerumb ein saubers Wasser/ und Essig darunter/ und stoß Knoblauch darunter/ und wenn er gestossen/ so thu jn unter das Wasser und Essig/ und thu ein wenig Salz darein/ und schaw/ daß du das Wasser und den Essig nicht versalzest/ daß es fein lindt gesalzen bleibt. Nimm ein Kraut/ das heißt Origanum/ das schmeckt fein lieblich/ thu es in Wasser und Essig/ und rür es durcheinander/ thu auch nit zu viel daran/ daß man es nicht sihet/ daß dürre Kräuter darunter seindt/ Als dann nimm den Nierenbraten/ leg jn darein/ und zerstick in mit einer Messerspitz/ und leg jn darnach ein/ so wirt die Brühe durchbeissen/ und laß uber Nacht darinnen ligen/ und deß Morgens/ wenn du aufstehest/ so nimm den Braten auß dieser Brühe/ und Salz jn ein/ du magst jn spicken oder nicht/ steck jn an/ und laß jn braten/ Nimm die Brühe/ da der Brat innen gelegen ist/ schöpf die Kräuter/

so oben auf schwimmen/ mit einem ganzen Löffel ab/ denn es fellt nicht zu boden/ seig darnach die Brühe auß diesem Geschirr hinweg/ so bleibet es etwas dick auf dem Boden/ beides der Knoblauch/ und auch was es von dem Braten außgezogen hat/ geuß das unter die Kräuter/ die du hast abgeschöpft/ und thu es in ein uberzintes Fischkessellein/ und nimm ein frische ungeschmälzte Butter darein/ und laß miteinander sieden/ und wenn es hat ein gute weil gesotten/ so setz es unter den Braten/ und begeuß jhn mit dieser Brühe/ so wirt es lieblich und wohl geschmack/ Und wenn du den Braten wilt anrichten/ so geuß die Brühe oben darüber/ und machs nit gar saur/ daß man es nur schmeckt/ daß Essig darinnen sei. Also kost der Braten nit viel/ und ist grosse mühe darbei/ und wenn man jn wil gut machen/ muß man den fleiß/ wie zu allen andern dingen/ anwenden.

Kalb 23. Pouesen von Kälbern Nieren zu machen. Wann der Brat gebraten ist/ so schneid die Nieren herauß mit dem Fett/ nimm das gelb von Eiern/ ein Dotter oder zween/ und ein wenig Zimmet/ auch gestossenen Zucker darein/ und ein grün Pettersilgen/ die klein geschnitten ist/ und thu kein Salz darein/ denn es ist vorhin gesalzen mit dem Braten/ Nimm das alles/ und hack es klein/ biß daß es kalt wirt/ so wirt es dick werden/ und wenn es kalt ist/ so behe etliche Schnitten von einem Weck/ und behe es nur auf einer seiten/ und auf der seiten/ die du hast abgebehet/ streich die Kälbern Nieren/ und wenn du es darauf gestrichen hast/ so nimm ein Turdten Pfann / thu lauter Butter darein/ und laß es zergehen auf einem Feuer/ und laß es nicht gar warm werden/ und thu die Schnitten darein/ und setz es auf ein heisse Eschen/ und deck es mit einem afendeckel zu/ und schütt glüende Kolen darauß/ und back es unter dem Deckel/ und verbrenn es nicht/ nimm oben mehr Hitz als unten/ so beckt sichs geschwindt/ und schaw unter den Deckel/ daß du es nicht verbrennest/ so bleibts also gantz beieinander/ und man nennts Pouesen/ Jst auch ein herrlichs essen für König und Keiser/ und nimm nichts mehr darzu/ als wie beschrieben ist/ und wann du es anrichtest/ so bestraw es mit Ingwer/ oder gestossenem Zucker/ machstu es süß/ so bestraw es mit Zucker/ machstu es nicht süß/ so bestraw es mit einem Ingwer/ so ist es auf beide manier gut.

Kalb 24. Schlickkrapfen von den Kälbern Nieren zu machen. Reiß das Fett von den Nieren herauß/ klaub es/ daß das Häutlein davon hinweg kompt/ und wenn du es geklaubt hast/ so nimm ein altbacken Weck oder Semmel/ und ein Parmesankeß/ eins so viel als deß andern/ und schneid darunter grüne wohl schmeckende Kräuter/ und nimm gestossen Ingwer/ oder gestossen Muscatennuß untereinander/ und schlag ein Eierdotter oder vier darein/ und hack es durcheinander/ und wann du es klein hast gehackt/ so nimm ein frische Meienbutter/ die unzerlassen ist/ in ein kleinen Kessel / und laß das Molcken oder Saurmilch/ die noch darinnen ist/ darvon kommen/ seig die Butter durch ein Härin Tuch/ und thu sie in das gehackt/ und hacks auch durcheinander/ und nim Maibutter/ so wirt es mildt/ und wann die Füll fertig ist/ so nim Mehl und lauter Eier durcheinander/ das weiß und gelb/ mach darmit ein Teig von einem schönen weissen Mehl/ und mach jhn nicht gar zu dick/ daß du es kanst gar dünn außtreiben/ wie ein schönes dünnes Papier/ je dünners ist/ je schöner es wirt/ und wenn du es außgetrieben hast/ so bestreich den Teig mit einem geschlagenen Ei/ das wohl geschlagen ist/ und bestreich den Teig am ersten mit einem Pensel/ und thu die Füll auf den Teig/ und schlag das untertheil hinüber/ und drucks fein nider/ daß es ubereinander kompt/ schneid es fein mit einem saubern Rädtlein ab/ und wenn du die Krapfen gemacht hast/ so nimm ein gute Rindfleischbrühe/ die fein lindt gesalzen ist/ doch daß sie nit feißt sei/ Nimm die Brühe in einen uberzinten Fischkessel/ und setz sie auf/ laß sie sieden/ und wann die Brühe seudt/ so wirf ein Krapfen nach dem andern hinein/ daß sie nicht zusammen fahren/ und laß es sieden fünff viertel stundt/ und gar gemacht auf glüenden Kolen/ und tauch es fein mit einem hölztern Löffel unter/ damit sie unter die Brühe kommen/ daß nicht oben auf dürr wirt/ auch daß die Brühe nicht einseudt/ dz du kanst eins nach dem andern anrichten/ mach die Brühe gelb oder nicht/ so ist es auf beide manier gut/ und thu frische Butter in die Brühe/ und gantze Muscatenblüt/ und wann es miteinander gesottenackt/ und gar fertig ist/ so schneid grün Pettersilgen darein/ so wirt es gut und lieblich zu essen/ und schaw/ daß es gar lindt gegalzen sei/ denn ein solliche Speise muß lindt gesalzen sein/ darumb heißt man sie Schlickkrapfen/ daß man sie schlingen kan.

Kalb 25. Ein Kälbern Nierenbraten einzuschlagen in einem RuckenTeig. Überquell den Nierenbraten in einem gesotten Wasser/ und seuber jn auß/ nimm Pfeffer und Salz durcheinander/ und bestraw den Braten darmit/ schlag jhn darnach ein in ein RuckenTeig/ back jn drei stundt im Ofen/ und wenn es darnach kalt wirt/ so ist ein herrlich Essen.

Kalb 26. Von einer Hacksen zuzurichten. Nimm die Hacksen vom hindern Diech am Kalb/ hack es herab/ und schneid es voneinander anderthalb Finger breit/ und ein Finger lang/ doch nicht zu dick/ sondern auf das dünnest als du kanst/ zerklöpf mit einem Messerrück/ und nimm ein wenig Essig/ und beiß es darein/ und laß es darinnen ligen ein viertel stundt/ und nimm ein wenig lauter Butter in ein Pfannen/ und mach sie warm/ Nimm die Preseindel auß dem Essig/ und wirf sie in die heisse Butter/ und rößt. Also nennet man es gefricusiert. Und wenn du es gefricusiert hast/ so nimm den Essig/ darinnen sie gelegen seindt/ und geuß darein/ und machs nicht gar zu saur/ nur ein wenig/ nimm darein grüne wohl schmeckende Kräuter/ und ein wenig gestossenen Pfeffer/ und gestossenen Ingwer/ auch ein gute Rindfleischbrühe/ die nicht versalzen ist/ seud das miteinander/ und seudts ein/ daß die Brühe kurtz wirt/ und machs nicht feißt/ so wirt es gut und wohl geschmack/ Du kansts auch wohl gelb machen/ oder kanst es also lassen bleiben in seiner grawen Brühe.

Kalb 27. Knödel oder Klöß von einer Kälbern Hacksen zu machen. Schneid die

Hacksen voneinander (man nennet aber die Hacksen/ was hinder dem Nierenbraten ist) schneidt es fein klein und dünn/ und leg es in ein kaltes frisches Wasser/ sonderlich wanns im Sommer ist/ so zeucht es das Blut herauß/ und wann das Blut außgezogen ist/ so wirt es fein weiß/ und wasch es noch auß einem Wasser/ so wirt es noch weisser/ und leßt sich desto ehe klein hacken/ Nimm darnach Rindern feißt/ das fein trucken ist/ dz sauber geklaubt wirt/ dz das Häutlein darvon kompt/ klaub dz ander Feißt auch besonder/ dz gar klein wirdt/ so leßt sichs desto besser hacken/ und wenn es miteinander gehackt ist/ so nimm ein wenig Ingwer/ oder gestossen Pfeffer/ wie es ein jeglicher gern isset/ thu auch ein wenig Salz darein/ dz du es nit versalzest/ auch ein Ei oder vier/ und weich ein Weck in ein kaltes Wasser/ wann er beschnitten ist/ oder wann du es wilt weiß machen/ so weich jn in eine süsse Milch/ und wann er weich ist/ so wasch die Händ sauber/ und truck die Milch auß dem Weck/ und hack es alles durcheinander/ so werden die Knödel mildt und weiß von dem Weck/ mach runde Knödel mit saubern Händen/ und wann du sie gemacht hast/ so nimm ein schöne lautere Brühe von einem Rindtfleisch/ nimm auch ein kaltes Wasser darzu/ daß nicht versalzen wirt/ setz die Brühe auff/ und laß sieden / und wenn sie seudt/ so wirf ein Knödel nach dem andern hinein/ und wann sie halb gesotten sein/ so zeuch sie auß in ein kaltes Wasser/ und seubers auß in ein ander saubers geschirr/ und seig die Brühe durch ein Härin Tuch über die Knödel/ und schneidt Pettersilgen Wurzel darein/ und Muscatenblüt/ seudt das miteinander/ biß daß sie gesotten sein/ daß man sie kan anrichten/ Und wenn die Knödel feißt sein / daß das Feißt herauß seudt/ so schöpft man es herab/ und schmelzt Kraut oder Rüben damit/ das wirt wohl geschmack davon/ und werden die Knödel weiß/ und nicht seißt/ denn wenn du anrichtest auf ein Schüssel/ daß sie feißt sein/ so wirdt manchem dafür grausen/ und ist nicht lieblich zu essen. Du kanst auch auf diese manier gelbe Knödel zurichten/ mit allerlei Gewürz/ als Pfeffer und Safran/ auch mit grünen wohl schmeckenden Kräutern/ so werden sie auch gut und wohl geschmack.

Kalb 28. Gehacks von Kälbern Hacksen. Schneidt die Hacksen voneinander/ und leg sie zu dem Rindtfleisch/ und laß es wohl an die statt sieden/ so wirt die Rindtfleischbrühe desto geschmackter/ Und wenn die Hackse gesotten ist/ so nim sie herauß/ und hacks klein/ und schneidt am ersten die Bein herauß/ und nim Rindtfeißt/ das roh und fein dürr ist/ klaubs/ und hacks klein/ wie vorhin vermeldt ist/ wie man das Feißt hacken/ und unter das Fleisch thun soll/ Dieweil aber die Hacksen vorhin gesotten ist/ so thu das gehackte Feißt darunter/ hack es durcheinander/ und wann du es fein durcheinander gehackt hast/ so thu es in ein überzinten Fischkessel/ und thu kleine Weinbeerlein darein/ oder grosse Rosein/ wiewohl die kleinen zierlicher und füglicher darzu sein/ weil das Fleisch klein gehackt ist/ Nimm als denn dazu Zimmet/ und ein wenig Safran/ daß es ein wenig gelblich wirdt/ und machs süß/ mit weissem oder schwartzem Zucker/ und laß es damit sieden/ nimm darzu ein gute Rindtfleischbrühe/ und ein wenig Weinessig/ so wirt es lieblich zu essen/ und wenn das gesotten ist/ so nimm den Dotter von den Eiern zehen oder zwölff/ thu sie unter das gehackte/ so sihet es zierlich. Du kanst auch darunter nemmen Marck von einem Rindtsbein/ leg es gantz hinein/ und zerscheide es nicht/ und wenn du es anrichtest / so richt es fein mitten in die Schüssel/ so sihet man das Marck mit den Eierdottern/ so ist es lieblich und gut. Oder wiltu es anders zurichten/ so mach ein Teig von einem lautern Wein/ und nimm ein Eisern Löffel/ der fein rundt ist/ mach jhn warm in der heissen Butter/ thu jn herauß/ und geuß oben darüber mit demselbigen Teig/ den du hast angemacht/ und halt den Löffel gegen dem Feuer/ daß der Teig daran ein wenig trucken wirt/ steck jn darnach flugs in die heisse Butter/ so felt es desto ehe vom Löffel/ wie man das gebacken macht mit dem Messingen Model/ und back es wohl auß/ daß es fein resch bleibt/ und mach solcher Küchlein drei oder vier/ Und wann du das gehackt wirst anrichten/ so richt in ein iegliches Küchlein gehacktes/ so kompt in ein jeglichs ein Dotter oder zween/ Und wann du es hinauß wilt geben mit der Schüssel/ so nimm Driet/ und sträu es darüber/ gibs warm auf einen Tisch/ so ist es gut/ und sihet schön. Wiltu es noch auf ein ander manier zurichten/ so laß dir machen ein kleines küpfern Hafenkessellein/ das etwan drei oder vier Finger hoch ist/ das eng/ und außwendig überzint ist/ laß ein fein glat eisern Stenglein in die mitte darein machen / daß du es kanst in heisse Butter setzen/ wie du hast den Löffel in die heisse Butter gestossen/ und wie du jn mit dem Teig hast ubergossen/ also thu mit diesem auch/ back es auch auß/ so wirt es auflaufen/ und schön sehen/ als hettestu von einem Teig ein kleine Pasteten aufgetrieben/ thu das gehackte darein/ wie du es in das ander hast zugericht/ besträu es auch mit Driet/ und mach ein Deckel darüber/ laß einen machen von einem Kupfer/ das sich gerad schicket/ und fein spitzig ist/ back auch ein Teig darüber/ so wirt es auch lustig/ setz es darnach auf die Pasteten/ und besträu es mit Driet/ so stehet es auch lustig/ Also kanstu es auf drei manier zurichten/ daß nicht eins ist wie das ander.

Kalb 29. Schneidt die Hacksen dünn und klein/ und leg sie in Wasser/ wasch sauber/ und drucks wohl auß/ so leßt sichs dest kleiner hacken/ nimm darnach klein gehackt Rindtfeißt/ thu es darein/ und hack es wohl klein durcheinander/ sihe doch/ daß du nicht Scharten darein hackest von dem Stock/ schab jn desto offer ab/ daß du es desto kleiner hackest/ so verleurt sich das Feißt unter dem Fleisch/ und schlag Eier darein/ hacks darunter/ und machs wohl dünn mit den Eiern/ und wenn du es klein gehackt hast/ so nimm ein kleines überzintes Fischkessellein/ und thu es darein/ rür es mit einem Löffel wohl an/ und mit Safran. Nimm ein gute Hünnerbrüh/ oder ein gute Rindtfleischbrühe/ oder Wasser/ und mach es noch dünner damit ab/ setz es auf Kolen/ und laß sieden/ und gehe nicht darvon hinweg/ sondern rür es jimmer zu mit einem höltzern Löffel/ biß daß es aufseudt/ denn es wirt sonst anbrennen. Wenn es aber hat aufgesotten/ so brennet es nimmer an/ laß es fein gemacht sieden/ so sihet es wie ein Zerfahrens/ wie man es mit einem geriebenen Brot und Eiern macht / und ist einem Krancken und Gesundten gut zu essen.

Kalb 30. Hauw die Hacksen voneinander/ und wasch sie auß/ bespreng es ein wenig mit Salz/ stecks an/ und laß an die statt braten/ und wenns gebraten ist/ so zeuch es ab/ und hacks gar klein/ und thu ein wenig Meerzwibeln darein/ hacks darunter/ daß mans nit sehr sihet/ denn die Zwibeln machens wohl geschmack/ und wenn du es gehackt hast/ so nimm ein Rindtfleischbrühe/ und mach ein gute braune Brühe von einem Braten/ und geuß es in das gehack/ und laß damit sieden/ nimm auch ein wenig gestossenen Pfeffer darein/ und ein wenig Rindtfeißt/ so wirt es mildt/ und nicht herb/ ist auch wohl geschmack/ Salzs nicht viel/ damit du es nit versalzest/ denn die braune Brühe/ die man über das gebraten geust/ ist vorhin gesalzen/ drumb mustu sehen/ dz du den Braten nicht salzest/ wenn man die braune Brühe wil machen/ so wirt das gehack nicht versalzen/ Und kanst es saur machen/ oder in seiner braunen Brühe lassen bleiben/ so ist es auf beide manier gut. Und sollche Speise kan man geben vor König und Keiser.

Kalb 31. Hattele zu machen zum Braten. Nimm ein Hacksen von einem Kalb/ schneidt die zehe Haut hinweg/ und schneidt dz breite Fleisch aufs dünnste/ eines Fingers lang/ und zween Finger breit/ zerklopfs mit einem Messerrück/ auf beiden seiten/ und wenn du es zerklopfst/ so wirdt es noch lenger/ Nimm alsdann Rindtfeißt/ und klaub die dünne Häutlein darvon hinweg/ und wasch nicht auß/ so wirt sichs hacken lassen/ und wenns klein gehackt ist/ so nimm grüne wolschmeckende Kräuter/ hack sie besonder/ daß sie klein werden/ misch sie darunter mit gestossenem Pfeffer/ thu auch ein wenig Salz darein/ und schaw/ daß du es nicht versalzest. Rür es durcheinander mit einem Hackmesser/ und breit die Hattele fein auß auf ein saubers Bret/ und leg es fein neben einander/ und sträu das Feißt oben darauf/ und wickels ubereinander/ ein jeglichs besonder/ so bleibt das Feißt innwendig/ steck es an ein höltzern Spieß/ oder an ein Vogelspieß/ und steck fein eins nach dem andern an/ und wenn du es hast angesteckt/ so leg den Spieß auf das Bret/ wo dz Feißt ist uberblieben/ nimm es/ und sträu es oben darüber mit saubern Händen/ tauchs nider/ und fein zusammen/ so wirdt das Feißt darauf bleiben/ und wenns zeit ist/ wenn man schier essen wil/ so leg es flugs zum Feuer zu/ und brat es geschwindt hinweg/ und begeuß es zu zeiten mit einem Rindtfeißt/ und verbrenn es nicht/ und wenn du es anrichtest/ so nimm ein Rindtfleischbrühe/ und begeuß ein Braten damit/ so wirdt sie braun/ seig sie durch ein Härin Tuch/ und setz sie wider auß/ und laß ein wenig sieden/ und wenn du die Hattele hast angericht/ so geuß die braune Brühe oben darüber. Und wenn du diese Speise wilt kochen mit einer braunen Brühe/ so steck ein Rindernbraten/ oder ein Hammelskeul an/ und Salz es nicht wenn du es ansteckest/ und wenn sie fein braun gebraten sein/ so kanstu ein braune Brühe davon machen/ Und muß allezeit ein Braten oder zween im vorraht haben/ sonderlich zu sollichen Speisen/ Und wenn die Hennenbrüh gesalzen ist/ oder die Rindtfleischbrühe/ so Salz man die Braten nicht/ weil die Brühe vorhin lindt gesalzen ist. Solche Brühe seindt gut über alle Braten zu gessen. Man kans auch lassen in seiner Brühe/ oder kans saur machen/ wie vorhin vermeldt ist/ wie die Braten sein/ so kanstu es eindämpfen mit Wacholderbeern/ oder Kümmel/ Machs saur oder nicht/ und wenns fein lindt zugericht ist/ nicht zu sehr gewürtzt noch versalzen/ so ist es gut. Du kanst auch Hattele machen/ wie vorhin vermeldt ist/ also roh/ lege es miteinander in eine aufgetriebene Pasteten/ und thu am ersten ein gehackten Speck darunter/ hastu aber keinen Speck/ so nimm gehackt Rindtfeißt mit grünen Kräutern/ thu es auf den Boden/ und leg die Hattele als denn darauf/ und thu kein Salz darein/ denn die Hattele sein vorhin gesalzen/ Mach als denn ein Deckel von einem Teig/ und mach jn über die Pasteten/ und wenn der Ofen heiß ist/ so scheibs darein/ und ehe du es einschenbst so bestreich es mit gelb von den Eiern/ und back es nicht lenger denn fünff viertel stundt/ denn sie werden bald backen/ Und muß es warm halten/ biß du es anrichtest/ und wann du es aufschneidest/ und anrichten wilt/ so sih darein/ und schaw/ ist es zu feißt/ so schöp herab/ und laß nur ein wenig darauf/ und nimm ein Eierdotter oder zween/ und rür es mit wenig Essig/ und ein wenig Rindtfleischbrühe ein/ und laß damit auf sieden/ und geuß die Brühe in die Pasteten/ so wirt es gut und lieblich.

Kalb 32. Ein Karbenada zu machen von einer Hacksen. Schneidt die Hacksen eines Messerrücks dick/ und fein breit als die Hacksen an jr selber ist/ zerklopfs auf beiden seiten mit einem Messerrück/ leg es in kein Wasser/ sondern besprengs auf beiden seiten mit Salz/ und schaw/ daß du es nicht zu viel machst/ hencks in Rauch/ da er am dicksten ist/ und laß ein Stundt darinnen hengen/ und wenn du es flugs wilt anrichten/ so legs auf einen saubern Roßt/ und brat es geschwindt hinweg / begeuß es mit Rindtfeißt oder neuer Butter/ die unerlassen ist/ und halts gegen dem Feuer/ oder legs auf einen Roßt/ da nicht viel kolen seindt/ sondern nur heisse Eschen/ und wendt es oft umb/ daß du es nit verbrennest/ biß daß der Karbenada gebraten ist/ und leg ein theil Schnitten unten auf den Boden in die Schüssel/ und leg den Karbenada darauf/ und die Schnitten/ so uberblieben/ leg auf den Karbenada/ begeuß mit dem Rindtfeißt/ mit der Brühe unten und oben/ so wirt es nicht weich/ auch nicht gar hart/ und sträu darauf ein wenig Ingwer/ und decks mit der andern Schüssel zu/ setz es auf heisse Eschen/ und schicks flugs auf ein Tisch/ weil es warm ist/ so ist es ein gut herrlichs Essen. Du magst auch ein sollichs Karwenada geben mit einer braunen Brühe/ es sei saur oder nicht/ ist es auf all drei manier gut.

Kalb 33. Suppenbraten zu kochen von einer Kälbern Hacksen. Hauw die Hacksen fein voneinander/ daß sie lenglicht bleibt/ on gefehr zween Finger dick/ bespreng sie mit Salz/ und schneidt die Bein gar herauß/ nimm ein heißen Ruhte/ mach ein Spieß darauf/ so lang als ein Vogelspieß/ und steck das Fleisch daran/ henck es sampt dem Spieß in Rauch/ wo das meist theil hingehet/ laß es darinnen hencken/ biß du schier wirst anrichten/ leg es als dann zum Feuer/ und brats geschwindt hinweg/ laß einen darbei stehen/ der darzu sihet/ und jimmerdar mit einem Rindtfeißt begeußt/ denn es

hat sich im Rauch durchgangen/ daß es innwendig fein rot wirt sein/ laß es nit verbraten/ daß es bei einem guten Saftt bleib/ und wenn du es schier wirst anrichten/ so haw den Spieß fornen und hinden hinweg/ und laß das uberentzige darinnen stecken/ und leg es zu einem Kappaunen in ein Schüssel/ Nimm auch von einem Rehbraten/ die im Rücken seindt/ und von ein Hirsch innwendig bei den Nieren/ auch von dem wilden Schwein innwendig bei den Nieren/ steck die Braten all an einen Spieß/ und laß sie im Rauch hengen/ brat sie auch so geschwindt hinweg/ wie den Kälbernbraten. Schneid von einer Hacksen kleine Braten/ wie man sie zu den Hattelen schneid/ klopf es auf beiden seiten/ und steck es auch nur an ein häßlein Spieß/ der fein dünn geschnitten/ und so lang/ daß er über eine Schüssel kan reichen. Und dieselbigen Braten magstu quellen in einer Rindtfleischbrühe oder nicht/ denn darumb quellts mans/ daß sie sich beieinander halten. Du kanst auch die Hattelle zurichten/ wie vorhin vermeldt ist/ mit einem gehackten Rindtfeißt/ oder mit dem Kälberneißt/ daß man sie zuricht zum Braten/ Nimm ein Lungenbraten/ und schneidt jn voneinander/ und thu das geäder davon hinweg/ henck jn in Schornstein mit dem häßlein Spieß/ und wenn es alles miteinander zugericht ist/ und wenn man schier wil anrichten/ etwan ein stundt davor/ so muß man alles miteinander zum Feuer zulegen/ außgenommen die kleinen Braten/ die an den kleinen höltzern Spiessen stecken/ dieselbigen seind bald gebraten/ als wenn man ein Ei seudt lindt oder weich/ Und wenn die Braten all gebraten sindt/ und mit dem Rindtfeißt begossen/ und man die Brühe wil anrichten/ so bestraw es mit einem gestossenen Pfeffer/ und haw die höltzerne Spieß hinden und fornen ab/ und legs über die Brühe/ daß sie dieselbige nicht erreichen/ leg in die Brühe ein guten Kappaunen. Und sollche Brühe begere oft Fürsten und Herrn/ König und Keiser/ wenn sie auf einem Weidwerck sein/ da viel Hirsch und Wildpret in der bestallung sein/ als denn bestellen sie ein sollche geduppelte oder gesattelte Brühe. Und wann ein Koch ein sollche Brühe wil machen/ muß er früh aufstehen/ und diese Sachen zurüsten/ so hat er zu schaffen gnug/ biß zu der Mahlzeit/ sei nur nicht faul/ und saum sich nicht/ er hat zu schaffen/ daß jhm das Affenschmaltz über die Nasen wirdt rinnen/ und mach nur wohl kundtschafft mit dem fleiß.

Kalb 34. Nimm ein Kälbern Hacksen/ und brats ab/ und wens gebraten ist/ so laß kalt werden/ und wenn es kalt ist/ so schneid es fein dünn/ und legs in eine Schüssel/ und wenn du es wilt auf einen Tisch geben/ so bestraw es mit gestossenem Pfeffer/ und gieß ein wenig Weinessig darüber/ und wirf grüne Pettersilgen darüber/ die sauber außgewaschen/ gibts zu einem Salat/ sonderlich zum Nachtmal/ mach darauß ein gehack/ und gieß ein braun Brühlein darein/ laß darmit sieden/ thu auch ein wenig gestossenen Pfeffer darein/ mach es saur/ oder du magst es süß lassen/ und schaww/ daß du es nicht versalzest.

Kalb 35. Ungarische Braten zu machen von einer Kälbern Hacksen. Haw die Hacksen voneinander/ und schneid das Bein herauß/ und mach ein häßlein Spieß von einem Holtz/ und steck es an den Spieß/ nimm darnach Knoblauch/ ein Zehe oder zwo/ schelb und stoß/ und wenn du es gestossen hast/ so reib den Braten an dem Spieß damit/ bestraw jn mit Salz/ und henck jhn in Schornstein/ oder wo es sehr raucht/ laß darinnen hencken/ biß dz du schier wirst anrichten/ legs flugs zum Feuer/ und brats geschwindt hinweg/ daß es fein safftig bleib/ so wirdt es fein nach dem Rauch lieblich schmecken/ Nimm widerumb gestossenen Knoblauch von einer Zehe/ und zerlaß jn mit einem Essig/ ist der Essig sehr saur/ so nimm ein Rindtfleischbrühe darunter/ daß nicht saur wirdt/ und wenn du es wilt anrichten/ so haw die örter von dem höltzern Spieß hinweg/ und laß das ander darinnen stecken/ legs auf ein Schüssel/ gieß die Brühe/ die du von einem Knoblauch gemacht hast/ und die aufgesotten hat/ darüber/ thu ein wenig gestossenen Pfeffer darein/ so ist es gut und lieblich zu essen/ sonderlich wenn einer gern mit Knoblauch gekocht isset. Und das heisset man Ungarische Braten/ denn die Ungern und Polacken essens gern/ und in denselbigen Landen muß man viel mit Knoblauch und Zwiabeln essen/ und es schmeckt einem ein guter Trunk Ungarisches Weins darauff/ Und es wirt mancher Koch nicht wissen/ warumb man die Braten an einem häßlein Spieß soll braten. Es geschicht aber darumb/ weil dz Holtz dem Braten ein wohl geschmack gibt/ und nicht wie ander holtz ein seltzamen nachschmack hat.

Kalb 36. Hattelle warm in Pasteten zu machen. Nimm ein Kälbern Hacksen/ und schneid dasselbige Fleisch Fingers lang/ und etwan anderthalb Finger breit/ schneid es dünn/ und zerklopfs mit einem Messerrück/ und wenn du es zerklopft hast/ so nimm ein Rindtfeißt/ und klaub es fein sauber/ wie es vom Ochsen kompt/ hack es klein mit wohl schmeckenden Kräutern/ und thu ein wenig Pfeffer/ der gestossen ist/ unter das Feißt/ und thu ein wenig Salz darein/ rürs durcheinander/ und das Fleisch/ dz du zerklopft hast/ breit auf ein saubers Bret/ und legs neben einander/ straw das Rindtfeißt oben darauff/ wickel darnach ein jedes besonder übereinander/ und treib ein Pasteten auß/ etwan vier Finger hoch/ und leg die Hattelen eine nach der andern darein. Wann du jr aber viel machst/ so kanstu die an ein Spieß stecken / kansts auch lassen braten/ und kanst es warm auf ein Tisch geben. Und ein Koch/ der sich darauf verstehet/ kan allweg nemmen von einer Kälbern Hacksen/ daß er drei oder vier Speise kan zurichten/ Denn es gehet alles in einer mühe hin/ und wenn es einem Koch einfällt/ kan er noch mehr machen/ das macht die ubung/ und wenn er lustig ist/ denn der lust thut viel. Merck auch wie du sollst ein Teig machen zu einer aufgesetzten Pasteten. Nimm Mehl/ und ein lautern Eierdotter/ und ein wenig zerlassene Butter/ die nicht heiß ist/ auch nicht viel/ rür es darein/ und mach ein Teig/ und wenn du jn zimlich fest hast gemacht/ so treib jhn rundt auf/ fein dünn/ und laß in der mitten zween Finger dick Teig darinnen/ und beschneidts rundt mit einem Messer/ daß es gleich wirdt/ darnach treib es höher auf/ so gibt sich der Teig/ der in der mitten ist/ voneinander/ und bleibt die Pasteten fein stehend/ bleibt auch auf dem Boden nit gar

zu dick/ Nimm von diesem Teig/ und mach ein Deckel darüber/ so kanstu ein sollichen Hafen ehe essen/ als den der Hafner macht/ und von dieser Hattelle kanstu auf vielerlei manier zurichten.

Kalb 37. Klein Pasteten vom Kalbfleisch zu machen. Nimm die Kälbern Hacksen/ und setz sie zu/ und laß sie gar an die statt sieden/ nimm es darnach herauß/ und hacks klein/ Nimm auch ein Rindtfeißt/ und hacks besonder/ fein klein/ thu es darnach unter das Fleisch/ und nimm darunter kleine Rosein/ und ein wenig Safran/ Ingwer/ Pfeffer und Zucker/ und ein wenig Weinessig/ und wenn du diß alles durcheinander rürest/ so füll die Pasteten damit auß / treib darnach ein Teig auß/ und decks darmit zu/ und backs im Ofen/ und wens gebacken ist/ so nimm es herauß/ und schneidts auß/ und wenn du es anrichtest/ so versuchs/ obs wohl gesalzen/ oder ob sie sper oder herb seindt/ gieß ein wenig Rindtfleischbrühe darein/ so werden sie wohl geschmack und gut.

Kalb 38. Preseindel zu machen. Nimm ein Kälbern Hacksen/ und schneid das Fleisch dünn herab/ zween Finger breit/ und eins Fingers lang/ und klopfs mit einem Messerrück/ und nimm ein wenig Salz/ laß es darinn ligen etwan ein halbe stundt/ als denn nimm ein saubere Pfannen/ thu Butter darein/ doch nicht zu viel/ mach sie heiß/ und wenn sie heiß ist/ so nimm das Fleisch auß dem Essig/ und thu es in die Pfannen/ und röbt es fein herauß/ daß es fein breunlich wirdt/ Und wenn du vermeinst/ daß du zu viel Butter darinnen hast/ so seig es ab/ und gieß den Essig/ darinnen das Fleisch gelegen ist/ und ein wenig Rindtfleischbrühe/ darein/ mach es ab mit Gewürz/ mit Safran und Pfeffer/ auch mit grünen wohl schmeckenden Kräutern/ laß es darinnen kurz einsieden/ und versuchs/ obs gesalzen/ oder saur ist/ und wenn es zu saur ist/ so mach es ein wenig süßer/ denn es ist nicht gut/ wenn es gar saur ist/ hastu kein Essig/ so thu Agrastbeer darein/ von den unzeitigen Trauben/ so wirdt es auch gut und wohl geschmack/ Machs gelb/ oder laß es graw/ so ist es auf beide manier gut.

Kalb 39. Kälbern Braten in ein Duba einzubeissen. Nimm den Kälbern Braten sampt den Nieren/ schel Knoblauch/ und stoß jn/ und wenn du jn zerstoßen hast/ so zerlaß jhn mit Essig und Wasser/ daß du vermeinst/ daß es über den Braten gehet/ und wenn du den Braten wilt darein legen/ so Salz den Essig und das Wasser/ bestich den Braten mit einem Messer/ und leg jn darnach in die Brühe/ und laß über Nacht darinnen ligen/ so wirt die Brühe durchbeissen mit dem Knoblauch/ Nimm auch ein dürres Kraut/ das man nennet Origanum/ thu es darein/ so gibt es jm ein wohl geschmack/ Und wenn du jn wilt anstecken/ so nimm jn auß der Brühe/ und Salz jn widerumb ein/ Salz jn doch nicht sehr/ und laß jn braten/ nimm die Brühe/ darinnen der Brat gelegen ist/ schöpf sie oben herab/ sampt dem dürren Kraut/ und nimm frische unzerlassene Butter/ und thu sie in die Brühe/ und laß darmit sieden/ und wenn es gesotten hat/ so setz es unter den Nierenbraten/ und begeuß/ daß wider in das Geschirr rinnet/ und in die Brühe treufft das Fett von den Nieren/ so wirt es davon wohl geschmack/ und wenn du den Braten wilt anrichten/ so gieß die Brühe darüber/ und pfeffers ein wenig mit gestossenem Pfeffer/ ist es sehr gut und wohl geschmack/ so essens die Herren von Oesterreich gern. Und man nennet es ein Braten in ein zugericht/ und ist ein herrlichs Essen.

Kalb 40. Kälbern Schlegel zu braten. Spick jhn nicht/ und wenn er gebraten ist/ so laß jn kalt werden/ und wenn er kalt wirdt/ so spick jn mit einer Pomerantzen/ und schneid die Pomerantzen breit/ und fein dünn/ und spick es darmit/ und wenn es schier zeit ist anzurichten/ so richts fein trucken an/ hastu aber saure Limonen/ die frisch sein/ so walger es auf einem saubern Tisch/ biß daß es lindt und weich wirdt/ schneid die Limonen voneinander/ und druck es über den Kälbern Schlegel/ der mit dem Pomerantzen gespickt ist/ so wirt es wohl geschmack und gut.

Kalb 41. Widerumb ein Kälbern Schlegel zu braten. Spick den Schlegel mit Speck/ und brat in fein im Saftt/ versalz jn nicht/ Und wenn er also gebraten ist/ so mach von einem andern Braten ein wenig braune Brühe/ und gieß ein wenig Essig darein/ und gestossenen Pfeffer/ auch ein wenig von einer Knoblauchszehe/ schneid es gar klein/ und laß es mit der Brühe sieden/ und wenn der Braten gar ist/ und du schier wirst anrichten/ so gieß die Brühe oben darüber/ so wirt es wohl geschmack von dem Knoblauch.

Kalb 42. Ein Kälbern Schlegel kalt ab zu braten. Wenn er kalt ist/ und mit Speck gespickt/ so nimm Weichsel Salsen/ und treib sie fein dünn ab mit Wein/ daß doch nicht gar zu dünn ist/ auch nicht gar zu dick/ Und wenn du es schier wirst anrichten/ so begieß es mit der Weichsel Salsen auf beiden seiten/ so wirt es fein schwarzbraun/ und wenn du es wilt auf ein Tisch geben/ so bestraw es mit kleinen Confect/ Anis und Coriander/ so sihet es fein weiß und braun/ wirt gut und lieblich zu essen. Und bestraw es nicht ehe mit Confect/ biß daß du es auf den Tisch wilt geben/ sonst wirt der Zucker bald zerschmelzen/ besteck es mit überzogen Zimmet/ oder überzogen Nelken/ so bleibt es zierlich/ und schmelzt nicht bald. Du kanst auch von einem sollichen gebratenen kalten Schlegel auf vielerlei manier zurichten/ mit kalter Brühe/ es sei saur oder süß/ daß kein Feißt darein kompt/ denn wenn Feißt in kalter Brühe ist/ so wirt es nicht lieblich zu essen.

Kalb 43. Knödel vom Kalbfleisch zu machen. Nimm dz Kalbfleisch/ und schneide es klein/ und hacks durcheinander mit einem Rindtfeißt/ wie vorhin vermeldt ist/ und wenn du dz Fleisch klein gehackt hast/ so nimm mehr dazu/ auch ein geweichten Weck/ Pfeffer und Safran/ thu auch drei oder vier Eier darunter/ und hack es durcheinander/ und versalz es nicht/ Und wenn du es klein gehackt hast/ so schneid Mandeln darein/ die klein geschnitten/ auch saubere kleine Rosein/ und ein wenig

Zucker/ daß es ein wenig süß wirdt/ thu es alles durcheinander/ und rür es mit saubern Händen/ und wenn du es wohl gerürt hast/ so mach Knödel darauß/ rundt und lenglicht/ wirf sie in ein gesotten Wasser/ laß es an die statt sieden/ thu es herauß auf ein saubers Bret/ und nimm geschnittene Mandeln/ auch kleine Rosein/ Wein/ ein wenig Essig und Zucker/ brenn ein wenig Mehl darein/ laß es miteinander sieden/ nimm Pfeffer und Safran darzu/ und laß es auch damit sieden/ so wirstu haben ein guts Mandelgescharb/ Und wenn du es hast auf sieden lassen/ so thu die Knödel darein/ und setz es auf heisse Eschen/ so bleibts warm/ biß daß du es anrichtest/ Wiltu aber haben solliche Knödel/ wie du die hast gemacht/ so leg es auf ein Roßt/ und breuns ab/ und mach darzu ein guten Pfeffer mit einem Hennenschweiß/ wie es vorhin gemeldt ist/ wie man Pfeffer machen soll/ es sei süß oder saur/ seindt auf beide manier gut. Mach auch solliche Knödel/ wie du die hast gemacht/ die abgebreunt sein. Du magst auch eindämpfen mit Wacholderbeern/ oder Pettersilgen Wurzel/ und machs nicht saur/ sondern mit einer Rindtfleischbrühe/ und magst es damit eindämpfen/ so wirt es gut und wohl geschmack.

Kalb 44. Mach weisse Knödel/ wie vorhin vermeldt ist worden/ und ehe du sie rundt machst/ oder lenglicht/ so breit dz gehackt Fleisch voneinander auß/ und schlag zween Dotter neben einander ein/ und das ander theil treib auß/ und leg Eierdotter über das Fleisch/ streich es fein/ daß es glat bleibet/ wirf es in ein Rindtfleischbrühe/ und wens seudt/ so thu es darein/ und wenn du es anrichtest/ so schneid die Knödel voneinander/ so sihet man das gelb von den Eiern darinnen/ richt es mit derselbigen Brühe an/ und stäv Pettersilgen oben darüber. Wenn das aber nicht gerathen wil mit den Dottern zwischen dem Kalbfleisch/ so nimm die Eier/ und laß sie hart sieden/ und wenn sie gesotten sein/ so nimm den Dotter herauß/ daß er gantz bleib/ leg jn unter das gehackt Kalbfleisch neben einander/ daß sie nicht aneinander stossen/ und machs/ ehe du es in die Brühe thust/ wie vorhin vermeldt ist/ wie du es voneinander schneiden sollt/ wenn du es anrichtest/ machs gelb/ oder laß es weiß/ sampt den grünen wohl schmeckenden Kräutern/ so wirt es gut und wohl geschmack.

Kalb 45. Geselcht oder geräuchert Kalbfleisch zu machen. Wenn du es in den Rauch wilt thun/ dz es über Nacht geschwindt geräuchert wirt/ so schneide es nicht dick/ und wasch es auß keinem Wasser auß/ sondern bespreng es mit Salz/ und thu es in eine Schüssel/ oder in ein geschirr/ und laß es also ein stundt oder zwo ligen/ so wirt es das rot Blut herauß ziehen/ und wirdt das Fleisch rot/ henck es in den Rauch/ und laß es über Nacht im Schornstein hencken/ und wens geräuchert ist/ so setz es zu in einem Wasser/ und wasch es nicht auß/ setz es nur also zu/ wie es vom Schornstein kompt/ so behelt es den geschmack von dem Rauch/ und wenn du es in dem Wasser sieden leßt/ so thu darein grüne Pettersilgen mit der Wurzel/ so wirt es wohl geschmack/ und wenn du es anrichtest/ so seubers erst auß/ nicht auß Wasser/ zeuchs nur sonst trucken herauß/ und wenn du es in ein Schüssel hast geleet/ so seig ein gute Hennenbrüh darüber/ oder ein Rindtfleischbrühe/ die fein warm ist/ und die ein wenig feißt ist/ so sihet es schön und auch lieblich.

Kalb 46. Hattele zu kochen in einer Brühe. Mach Hattele vom Kalbfleisch/ und richt das Fleisch zu/ wie vorhin vermeldt ist/ mit einem Messerrück zerklopfet/ Nimm als denn ein Kälbern Nieren/ und reiß sie auß dem Kalb/ klaub das Feißt/ und reiß das dünne Häutlein davon hinweg/ hack das Feißt so klein/ wie du es von einem Rindtfleisch hast gehackt/ und wenn das verrichtet/ so nimm ein wenig gestossen Pfeffer und Salz/ rür es unter das Feißt/ und sträv es auf die Hattele/ wickel es ubereinander/ und stecks an kleine höltzerne Spießlein/ die jergendt eines Fingers lang seindt/ nimm ein schöne Rindtfleischbrühe/ wenn sie gleich nicht gesalzen/ auch nicht feißt ist/ und nimm ein kleines ubertzins Fischkeselein/ und laß die Brühe darinnen auf sieden/ thu die Hattele in die Brühe/ mit den Spiessen/ daran sie gesteckt sein/ und laß es damit sieden/ und wenn sie gesotten sein/ so zeuch sie auf ein saubers Bret auß/ zeuch die Spieß herauß/ so bleiben sie fein gantz ubereinander/ thu sie wider in ein saubers Fischkeselein/ und seig die Brühe widerumb darauß/ und thu Pettersilgen Wurzel darein/ die fein klein geschnitten ist/ darauß der Kern geschnitten/ so wirt es bald gesotten/ und thu gantze Muscatenblüt darein/ laß es auch damit sieden/ so ist es auch ein klein herrlichs Speiselein/ Denn das Feißt von den Nieren macht es wohl geschmack/ und richt es an wie du wilt/ daß es nur warm ist/ wenn denn sie kalt sein/ so seindt sie nichts werdt. Du magst auch einer Frawen/ die im Kindtsbett ligt/ zu essen geben. Mach auch Hattele auf diese art/ und brat sie auf einem Roßt geschwindt hinweg/ so braten sie ehe/ als mit einem Rindtfeißt/ und seind auch wohl geschmackter als die andern.

Kalb 47. Warm Knödel Pasteten zu machen. Nimm Kälbern Fleisch/ und hacks mit Rindtfeißt/ und hack das Fleisch am ersten gar klein/ und wenn es klein gehackt ist/ und du es wilt mildt haben/ so nimm ein weissen Weck/ und weich jn in ein kaltes Wasser/ und wenn er wohl weich ist/ so nimm jhn auß dem Wasser/ und druck jn wohl auß/ und hack jhn unter das Fleisch/ daß sich das Brot verleuret unter dem Fleisch/ hack das Feißt auch gar klein/ ehe du es unter das Fleisch thust/ und wens klein gehackt ist/ so thu es untereinander/ und hacks widerumb/ daß sich das Feißt auch darunter verleuret/ hastu kein Feist/ so hack Speck darunter/ und wenn das alles miteinander gehackt ist/ so nimm darunter Gewürz/ Eier/ Pfeffer und Safran/ hack es auch darunter/ daß sichs auch verleuret/ wasch die Händ/ und mach Knödel/ die fein rundt sein/ und wenn du ein Pasteten aufgetrieben hast/ so leg sie darein/ setz in einen Ofen/ und backs/ und wenn du es wilt anrichten/ so schneid es auf/ so wirstu bald sehen/ ob viel Feißt darinnen ist oder nicht/ Jst viel Feißt darinn/ so schöp es herab/ und gieß darnach darein ein wenig Rindtfleischbrühe/ oder mach ein sauers Brühlein darein mit einem Eierdotter/ oder nimm Agrastwasser darein an statt deß Essigs. Wiltu es aber zurichten/ daß es sich helt ein gantzes Jar lang/ Reiß die

unzeitigen Trauben ab von den stielen/ thu sie in ein saubers Secklein/ und bindt es zu/ thu es in ein Preß/ und preß es wohl auß/ und mach viel oder wenig/ thu es in ein höltzern Feßlein/ nimm auch gantze unzeitige Trauben darein/ und wenn du es vermachst an beiden Boden/ so gieß das Agrastwasser darein/ durch den Spundt thu ein Handt voll Salz darein/ und halt den Spundt zu/ und schaw off darzu/ daß es nicht Schimmlich wirt/ und daß der Spundt jimmer voll bleib/ so helt sichs ein gantzes Jar/ Wenn du aber davon nemmen wilt/ so mach ein Zepflein in den Boden/ und wenn du das Wasser herauß leßt/ und das Feßlein nit voll ist/ so gieß ein wenig Baumöl darauß/ so wirt es nicht schimmlich/ und gewinnet keine Haut darauß/ denn das Oel schwimmt oben darauß. So magstu darnach darauß nemmen die Trauben/ oder dz Wasser/ und magst es brauchen zu allerlei Hünnerfleisch/ zu Hammel oder Lambfleisch/ ist es zu allerlei gut/ es sei zu Hünner/ oder allerlei Fleisch Pasteten/ sonderlich die von jungem Fleisch gemacht sein/ so ist es köstlich und gut.

Kalb 48. Spanische Pasteten zu machen vom Kalbfleisch. Nimm Mehl/ und laulich Wasser/ mach einen Teig darauß/ und arbeit jn wohl ein Stundt oder zwo/ daß er sich vom Tisch hinweg nimpt/ so wirt er zeh werden/ Und wenn er wohl gearbeitet ist/ so treib jn auß mit einem Walger/ daß er dünn wirt wie ein Papier/ und wenn du jn hast außgewalgert/ so nimm frisch Schweinschmaltz/ streich den Teig mit einem Pensel umb und umb/ und wenn du den Teig mit dem Feißt hast bestrichen/ so walg so viel Teigs ubereinander/ daß vier Finger dick wirt/ so kanstu darnach davon schneiden/ wie viel du vermeinst Pasteten zu machen/ es sei drei oder vier/ Netz die Finger in Baumöl/ und treibs drei Finger hoch auf/ mach darnach wieder ein andern Teig mit Eierdottern/ und ein wenig Butter. Treib widerumb ein Pasteten auf/ so hoch/ als du die vorige hast aufgetrieben/ und setz sie in die Spanische Pasteten/ die du vorhin hast aufgetrieben/ denn der Teig/ den du vorhin hast aufgetrieben/ wirt dir nicht bleiben/ er wirt nider fallen/ drumb ist der ander Teig zu hüfff/ den du darein thust/ und nimm darein ein Füll/ wie vorhin vermeldt ist in die kleine Pasteten zu machen/ Und wenn du sie gefüllt hast/ so nimm von dem Teig/ den du hast ubereinander gewalgert/ mach Deckel darauß/ und treib jn mit den Händen auß/ daß du die Finger mit Baumöl bestreichst/ und breit sie auß/ so weit die Pasteten sein/ deck es fein damit zu/ nimm darnach schwartz Papier/ und schmiere mit Baumöl/ setz die Pasteten darauß/ und scheubs damit in Ofen/ und schaw/ daß du es nicht verbrennest/ daß du es mit fleiß backest/ so wirt es artlich auflaufen vom Schweinschmaltz/ schaw/ und verback es nicht/ denn das Fleisch/ das du darein hast gethan/ ist vorhin gesotten/ und wenn du es wilt anrichten/ so heb den Deckel mit einem Messer auß/ und gieß ein wenig Rindtfleischbrühe darein/ und darffst den Deckel nit aufschneiden/ denn der Teig wirt selber auflaufen/ so werden sie schön und gut/ und man nennet es Spanische Pasteten/ magst in ein Schüssel anrichten drei oder vier/ so ist es zierlich. Wiltu aber ein grosse machen/ so mustu desto mehr Teig anmachen/ dz du es über einander walgerst/ Aber die kleinen seindt zierlicher als die grossen/ sonderlich wenn man einen verehren wil/ so schickt mans hinweg/ ist bequemer/ als wenn man eine voneinander schneid/ Denn solliche Pasteten seindt nicht schlecht zu machen/ ist grosse müh und wenig Zeug/ seindt zierlich und gut zu essen.

48. Spanish pies to make from calf meat. Take flour/ and laulich water/ make a dough from it/ and work it well an hour or two/ that it takes itself way from the table/ like it will become zeh/ And when it is well worked/ then drive it out with a roller/ that it becomes thin as a paper/ and when you have rolled it out/ then take fresh pig lard/ coat the dough with a brush around and around/ and when you have painted the dough with the fat/ then roll so much dough over each other/ that it becomes four fingers thick so you can then cut from it/ as many pies as you think to make/ be it three or four/ moisten the fingers in olive oil/ and drive out three fingers high/ make from it again another dough with egg yolk/ and a little butter. Then again drive a pie out/ as high/ as you have driven the previous/ as set it in the spanish pie/ that you just now has driven out/ because the dough/ that you just now driven out will itself not keep/ it will fall nider/ therefore is the other dough to help/ which you do into it/ and take there in a filling/ as previously mentioned/ close in the small pies and when you have filled them/ then take from the dough/ which you have over each other rolled/ make covers from it/ and drive them out with the hands/ with the fingers spread with olive oil/ and widen them out/ as wide as the pies are/ and cover them with it/ then take black paper/ and grease it with olive oil/ set the pies on it/ and push with it in the oven/ and look/ that you do not burn it/ that you bake it with diligence/ like this it will be artlich raised from the pig lard/ look/ and do not over bake it/ since the meat/ that you have added to it/ is already cooked/ and when you will serve it/ then raise the cover with a knife/ and pour a little beef broth in it/ and if you do not want to cut the cover/ then the dough will rise itself/ like this it becomes beautiful and good/ and one calls it Spanish pie/ likes to serve three or four in a dish / like this it is delicate. If you will however make one large/ then you must mix so much more dough that you roll it over each other/ but the small are more delicate than the large/ especially when one wants admiration/ like this one sends away/ is convenient/ as when one cuts one from another/ For such pies are not bad to make/ is much effort and little stuff/ is lovely and good to eat.

Kalb 49. Von einem Kalb das Euterlein zu braten. Wenn das Euterlein am ersten wohl gesotten ist/ so seuber es auß/ und steck ein klein höltzern Spießlein dardurch/ leg es auf ein Roßt/ so fellet es nicht durch/ breun es fein auf beiden seiten/ nimm Agrastwasser/ und ein wenig Rindtfleischbrühe/ auch ein wenig frische Butter/ die unzerlassen ist/ auch etliche Trauben auß dem Agrastwasser/ laß es damit auf sieden/ und wenn du es wilt anrichten in eine Schüssel/ so gieß es über die Euterlein/ und thu unter die Brühe ein wenig Ingwer/ so ist es gut und wohl geschmack.

Kalb 50. Ein zerfahren von einem Kalbfleisch zu machen. Nimm das Kalbfleisch/ schneid das breite herauß/ und hacks gar klein/ Nimm ein Rindfeißt/ und hacks besonder/ daß klein wirt/ und wenn du beides klein gehackt hast/ so thu es durcheinander/ und hack es wider/ daß sich das Feißt unter dem Fleisch verleuret/ schlag darnach Eier darein/ und hacks auch darunter/ dz es wohl dünn wirt von den Eiern/ thu es darnach in ein Fischkessel/ und rür es mit einer guten Hennenbrüh oder Rindfleischbrühe an/ setz es damit auf Kolen/ rür es jimmerzu mit einem höltzern Löffel umb/ biß daß es seudt/ und wenn es aufgesotten ist/ so wirt es fein weiß/ Wiltu es aber nicht weiß haben/ so mach es gelb/ ehe du es leßt auf sieden. Du magst auch grüne Kräuter darein hacken/ es sei gelb oder weiß. Und diß zerfahrne ist besser/ als dz/ welchs man mit zerriebenem Brot machet.

Kalb 51. Von einem Kalb ein Braten einzudämpfen. Nimm ein Braten/ und breun jn ab auf einem Roßt/ und schaw/ daß du jn nicht verbrennest/ Und wenn du jn hast abgebreunt/ so thu jn in einen überzinten Fischkessel/ schneidt darein ein wenig Zwiebeln/ und reib ein Ruckenbrott darein/ auch etlich geklopfte Wacholderbeer/ laß damit sieden/ und wenna halb gesotten ist/ so mach es mit Gewürz/ mach es saur oder nicht/ darnach laß es wider sieden/ so ist es gut/ es sei saur oder süß/ und wenn du es wilt saur machen/ so nimm ein Limonen oder zwo darzu/ so wirt es gut und wohl geschmack.

Kalb 52. Kalbsfüß zu backen. Setz die Füß in einem Wasser zu/ und laß sie gar sieden/ thu auch ein wenig Salz darein/ und laß es auch mit sieden/ und wenn die Füß gesotten sein/ so nimm sie herauß/ küls/ und seubers auß/ und wenn du es außgeseubert hast/ so schlag ein Ei drei oder vier wohl durcheinander/ und nimm Mehl darunter/ so viel als du kanst mit zweien Fingern aufheben/ rür es auch in die Eier/ und thu ein wenig Safran darein/ daß du es kaum spürest/ laß es durch ein Härin Tuch laufen/ und streichs durch mit einem höltzern Löffel/ so werden die Eier fein glatt/ und wenn du es durch gestrichen hast/ so nimm grüne wolschmeckende Kräuter/ oder grün Pettersilgen klein geschnitten/ unter die Eier/ thu die Füß darein/ und nimm eins nach dem andern herauß in heisse Butter/ back es fein auß/ daß sie nicht braun noch schwarz werden/ und wirst bald sehen/ wenn sie es gnug haben oder nicht/ und hab wohl fleiß darzu/ denn es muß der fleiß bei aller Köcherei sein/ und es meint oft mancher/ er könne es gar wol/ und kan doch ein schlechten Teig anmachen. Nimm auch von diesen Kalbsfüßen/ da du sie kalt kanst geben/ Leg sie in einen Essig/ und thu ein wenig Salz darein/ laß es ein stundt darinnen ligen/ biß daß du es anrichtest/ es sei in ein Schüssel/ oder in ein Silber Blat/ so richt es besonder an/ gieß widerumb darüber ein frischen Essig/ und sträuw grüne Pettersilgen/ die nicht klein/ sondern fein grob geklaubt/ und sauber außgewaschen ist/ darüber.

Kalb 53. Kalbsfüß zu kochen in einem Pfannkuchen. Schlag ein Ei oder zehen auf/ darnach du viel Füß hast/ und darnach du ein Kuchen beckst/ ein oder zween/ schlag die Eier durch ein Härin Tuch/ daß sie glatt werden/ wie sie an jnen selber sindt/ daß man kein Mehl darein thut/ thu ein wenig Salz darein/ auch grüne wolschmeckende geschnittene Kräuter/ Nimm ein Kuchenpfannen/ da man die Kuchen innen beckt/ und nimm lauter Butter darein/ wie ein Hennen Ei groß/ und wenn die Butter warm ist/ so thu die Füß in die Eier/ und wenn die Butter heiß ist/ so leg ein/ drei oder vier auß den Eiern in die Pfann/ backs ein wenig/ und wenn du es hast ein weil gebacken/ so kehr es umb in der Pfannen/ und setz widerumb auf/ und backs auch auf der andern seiten/ und wenn du es hast auf beiden seiten gebacken/ so gieß die überbliebenen Eier darüber/ und laß sie backen/ und wenn du sihest/ daß der Kuchen schier fertig wirt werden auf der einen seiten/ so halt die ander seit gegen dem Feuwr/ und gegen der Hitz/ so beckt sichs auf beiden seiten/ und wirt fein trucken/ Wiltu es aber gegen dem Feuwr nicht halten/ so wirf es in der Pfannen umb/ so beckt sichs darnach auf der andern seiten/ magst es anrichten und essen/ oder wiltu es zum Fenster außwerffen/ oder in das Feuwr/ so hastu dein arbeit vergebens angewendt/ hast auch dem Herrn ein mercklichen schaden zugefügt. Wiltu es aber für den Herrn anrichten/ oder vor frembde Leut/ so besträu es mit einem Ingwer/ so ist es gut und zierlich.

Kalb 54. Kälberfüß zu kochen auf ein ander manier. Wann du sie wilt weiß machen/ so koch sie an die statt in einem Wasser/ und thu Salz darein/ so wirt es wohl geschmack/ und alles was man kocht/ ist gut und wohl geschmack von dem Salz/ wenn mans nach notturfft braucht. Wenn die Füß gesotten sein/ so küls und seuber sie auß/ thu sie in einen überzinten Fischkessel/ und thu darauf Muscatenblüt/ und ein wenig gestossenen Ingwer/ auch etliche ganze Pfefferkörner/ seig darauf ein gute Rindfleischbrühe/ die wohl geschmack ist/ und nicht feißt/ brenn Mehl darein/ daß es dick davon wirt/ und gieß ein guten sauren weissen Essig darüber/ und schneidt darein gesalzen Limonen/ schneid sie voneinander rundt/ und nicht dick/ laß es nicht lang damit sieden/ so wirt es wohl geschmack/ nimm auch frische Butter/ und laß mit auf sieden/ und wenn du es schon nicht sauer machst/ so wirt es von der Butter weiß/ wenn du es ein Sudt leßt auf sieden/ biß daß sie zergehet/ und wenn du schier wirst anrichten/ so wirf grüne wolschmeckende Kräuter/ die fein klein gehackt sein/ darein/ so sihet es weiß und gar untereinander.

Kalb 55. Füß von einem Kalb zu kochen in einem gescharb. Nimm Apfel und Zwiebeln durcheinander/ und hacks klein/ schweiß in lauter Butter/ oder nimm Schweinschmaltz/ dz zerlassen ist/ hastu kein Schweinschmaltz/ so nimm von einem Rindfleisch das Feißt/ das außgesotten ist/ schweiß es in dem Feißt/ denn du findest nicht überall solliches Feißt. Setz es mit einem Wasser auf/ und laß es sieden/ biß daß die Zwiebeln unter den Äpfeln weich werden/ denn die Äpfel versieden nicht wie die Zwiebeln/ und werden wohl geschmack/ Thu darnach darunter schwartze

Rosein/ die zu zeiten gut/ bißweilen aber wohl besser dechten/ und wenn die Brühe nicht dick wirt von den Apfel und Zwiebeln/ so brenn ein wenig Mehl darein/ nimm Pfeffer und Safran/ laß es alles miteinander sieden/ mach es süß oder sauer/ so ist es auf beide manier gut/ magstu es nicht süß lassen/ so mach es ein wenig säurlich/ so ist es lieblich zu essen. Denn alle Speise/ so vom Geäder gemacht wirt/ ist gesunder/ lieblicher und besser/ mit einem Essig zu brauchen/ als ohne denselben.

Kalb 56. Geräucherte Kälberfüß zu kochen. Schneid die Füß von einem Kalb/ wenn man es absticht/ laß das Haar daran/ und brühe sie nicht/ schneide sie nur voneinander/ und Salz sie ein/ Salz auch ein gut frisches breites Rindfleisch mit ein/ so gibt es ein roten Safft/ von welchem die Kalbfüß rot werden/ laß die Kalbfüß in diesem Sudt ligen vier und zwentzig stundt lang/ heng sie darnach in ein Schornstein/ und laß sie wohl berauchen/ sonderlich Winters zeit/ und wenn sie wohl geräuchert sein/ so setz sie zu in einem Wasser/ und laß sie sieden/ biß daß das Haar herab gehet/ und wenn das Haar herab gehet/ so küls sie auß einem kühlen Wasser/ und seurers/ daß das Haar davon hinweg kompt/ thu sie wider in einen Fischkessel/ und seig darauf ein gute Rindfleischbrühe/ und grüne Pettersilgen/ und laß es damit sieden/ und schaw/ daß du es nicht versiedest/ richt es an wie das geräuchert Kälberfleisch/ denn es ist ein seltzams essen für einen grossen Herrn/ sonderlich/ wenn er gern etwas seltzams wil essen/ als denn kost das nicht viel/ ist aber grosse mühe bei einer sollichen schlechten Speise/ und ist auch gleichwohl nicht zu verachten.

Kalb 57. Gallret zu machen von Kälbern Füßen. Setz die Füß mit einem Wasser zu/ und wenn sie wohl gesotten sein/ so schaw/ daß du es nicht versalzest/ wiltu es aber weiß machen/ so nimm kein Gewürz/ sondern nur Weinessig unter die Brühe/ so wirt es davon weiß/ gieß es in die Schüssel über die Füß/ Ehe du es aber darüber geußt/ so laß es kalt werden/ und rür es mit einem Löffel auf und nider/ so wirt es baldt kalt und weiß. So magstu es auch machen sampt dem Gewürz/ so ist es auf beide Manier gut/ sonderlich wenn sie saur sein.

Kalb 58. Nimm von einem Kalb die Knorren und Füß/ laß sie wohl sieden mit halb Wasser und halb Wein/ hastu kein Wein/ so nimm Wasser und Essig durcheinander/ und mach es fein säurlich/ so werden sie wohl geschmack/ Und wenn du es wilt anwürzten/ so nimm ein wenig Safran/ Pfeffer und Ingwer/ laß damit sieden/ und wenn es gesotten ist/ so seig die Brühe von dem Fleisch ab/ nimm ein neuen Topf/ da nichts innen gesotten ist/ thu die Brühe darein/ und wenn sie kalt wirt/ so laß sie darinnen ein stundt oder lenger stehen/ so wirt sie lauter in dem Hafen/ und setzt sich/ das macht der neue Hafen. Denn wir haben nicht allzeit ein grossen Herrn/ der uns von einem Lündischen Tuch ein Sack leßt machen. Und wenn die Brühe kalt ist/ so gieß sie über das Fleisch/ wirf darnach darein abgezogene Mandeln/ ganz oder geschnitten/ so wirt es fein stehen/ und wenn du es anrichtest/ so wirf darüber kleine schwartze Rosein/ so ist es gut und lieblich zu essen.

Kalb 59. Nimm die Kälbern Knorren/ uberquell und seuber sie fein sauber auß/ und nimm darzu Hammelfleisch/ und ein wenig Rindfleisch/ und laß ein jegliches besonder an die statt sieden/ und wenn es verrichtet/ so nimm gelbe Rüben/ schabs/ und schneidt ein jede Rüben zu vier stücken/ Nimm auch ein Pastenac Wurzel/ ist sie dick/ so schneid sie auch zu vier stücken/ und grosse WasserRüben schneid auch zu vier theilen/ auch kleine lenglichte StickleRüben/ quell ein jegliches besonders in einem Wasser/ und wenn es gequell ist/ so küls es auß/ nimm die Rüben/ thu sie unter dz drEierlei Fleisch/ und gieß darüber Rindfleischbrühe/ die nicht feißt ist/ hack es mit grünen wohl schmeckenden Kräutern/ und schneid ein wenig Zwiebeln darunter/ auch ein Weck/ der fein geweicht/ und auß dem Wasser wohl außgedruckt ist/ hack das alles durcheinander/ und auch ein wenig Knoblauch/ ein Zehe oder zwo/ und wenn es durcheinander gehackt ist/ so thu es unter dz Fleisch/ mach es mit ein Gewürz ab/ mit ganzem Pfeffer/ gestossenen Pfeffer und Ingwer/ machs gelb mit Safran/ und laß das alles miteinander sieden/ und schaw/ daß du es nicht versalzest/ so wirt es lieblich und gut. Darumb hastu das Brot darunter gehackt/ daß du kein Mehl darein darffst einbrennen/ so wirt die Brühe fein dick und wohl geschmack davon. Und diese Speise nennet man Hüdsputt/ und ist ein Niederlendisch essen.

<< XXIII b >>

Von einem Castrum oder Hammel seind fünf und viertzigerlei Speise und Trachten zu machen.

Of a mutton or ram there are forty five dishes and trachten to make.

Hammel I. Vom Kopf. Nimm den Kopf / und setz in zu in einem Wasser / und laß in gar an die statt sieden / und thu ein wenig Salz darein / daß er wohl geschmack wirt / und wenn er gar an die statt gesotten ist / so thu in herauß / und seuber jhn auß einem kalten Wasser / löß das Fleisch von dem Kopf herab / thu es in ein Mörsel / und stoß mit sampt der Zunge / nimm darunter kleine schwatz Rosein / nimm daß Hlrn auch darzu / und wenna gestossen ist / so streich es durch ein Härin Tuch / und wenn du vermeinst / daß es zu dick wirt / so nimm ein wenig Rindfleischbrühe / die nicht feißt ist / mach es mit Ingwer und Pfeffer ab / thu ein wenig frische unzerlassene Butter darein / und laß es damit auf sieden / und bleib darbei / rürs oft umb / daß es nicht anbrennt / so wirt es ein gute Speise / hastu nicht gnug an einem Kopf / so nimm jr drei oder vier. Und man nennet es ein Muß von einem Hammelskopf.

I. From Head. Take the head/ and set to (the fire) in a water/ and let simmer until completely done/ and do a little salt in it/ that it becomes well tasting/ and when it is completely done/ take it out/ and clean it a cold water/ loosen the

flesh from the head/ do it in a mortar/ and grind together with the tongue/ take under it small black raisins/ take the brain also to it/ and when is ground/ then strain it through a hair cloth/ and if you think/ that it becomes too thick/ then take a little beef broth/ that is not too fat/ mix it with ginger and pepper/ do a little fresh unmelted butter in it/ and let them cook together/ and stay with it/ stir often/ that it does not burn/ like this it becomes a good dish/ if you are not satisfied with a head/ then take three or four. And one calls it puree of a mutton head.

Hammel 2. Ein Hirnpouesen von einem Hammelskopf. Nimm das Hern herauß / thu Ingwer / grüne Kräuter / und ein wenig Salz darunter / und hack es durcheinander / und streich es darnach zwischen zwo Schnitten / die von einem weissen Weck geschnitten sein / wirffs in eine heisse Butter / und backs geschwindt hinweg / so ist es gut zu essen.

2. A Brain Pouesen from a sheep head. Take the brain out/ do ginger/ green herbs/ and a little salt under it/ and chop it together/ and spread it between two slices/ of a white Weck bread that is sliced/ and throw in a hot butter/ and fry quickly away/ like this it is good to eat.

Hammel 3. Zungen in Zwiebeln eingemacht. Nimm Zwiebeln / setz sie zu in einem Wasser / und wenn sie geschelt sein / so laß sie sieden / biß sie weich werden / und wenn sie weich sein / so streich sie durch ein Härin Tuch / thu darnach die Zungen in dieselbige Brühe / machs an mit Pfeffer und Safran / und laß es damit sieden / so ist es auch ein gute Speise / auf Polisch gemacht / denn die Polacken essen alles gern mit Zwiebeln / ist auch gut und wohl geschmack.

3. Tongue prepared in Onions. Take Onions/ set it to (the fire) in a water/ and when it has been peeled/ then let it simmer/ until it becomes soft/ and when it is soft/ then strain it through a hair cloth/ then do the tongue in the same stock/ mix with pepper and saffron/ and let simmer together/ like this it is also a good dish/ made in the Polish (way)/ because the Polish like to eat everything with onions/ it is also good and well tasting.

Hammel 4. Widerumb ein Zung auf ein ander manier zu kochen. Nimm Apfel und Zwiebeln durcheinander / und hacks / und wenn sie klein gehackt sein / so schweiß die Apfel und Zwiebeln in Butter / und wens geschweißst / so rür darein ein wenig weiß Mehl / so wirdt

es fein dick / gieß darnach darein ein gute Rindfleischbrühe / und ein wenig Essig / daß es seurlich wirt / dz es auch nicht garzu saur ist / mach es mit Safran und Pfeffer ab / thu darein ein wenig kleine Rosein / und laß darmit auf sieden / so wirst du es erfahren / wie es so gut ist / Darnach thu die Zungen darein / wenn sie erstlich gesotten und außgeäubert ist / so ists ein gute Speise zu essen . Du kanst ein solliche Zungen auf vielerlei manier kochen / es sei weiß oder Schwarz / gelb gebraten / oder in Pasteten eingemacht.

4. Then again to cook a tongue in another manner. Take apples and onions together/ and chop/ and when it is chopped small/ then sweat the apples and onions in butter/ and when it is sweated/ then stir into it a little white flour/ so it becomes nicely thick/ pour into it a good beef broth/ and a little vinegar/ that it becomes sour/ that is also not too sour/ mix it with saffron and pepper/ do into it a little small raisins/ and let it simmer together/ like this you will learn/ how it is so good/ then do the tongue in it/ when it first is cooked and cleaned/ like this it is a good dish to eat. You can cook such a tongue in all sorts of manners/ be it white or black/ yellow roasted/ or prepared in a pie.

Hammel 5. Geselcht oder geräuchert Zungen die kanstu kalt geben / wenn sie gekocht sein / oder warm / kanst sie auch kochen in Pfeffer / wenn sie dürr sein / kanst sie auch geben unter ein KÖlkraut/ wenn das Kraut grün ist.

5. Cured or smoked tongue that you can give cold/ when it is cooked/ or warm/ you can also cook it in a pepper (sauce)/ if it is dry/ you can also give it under a cabbage herb/ if the herb is fresh.

Hammel 6. Von einer Lungen zu kochen. Setz die Lungen zu in einem Wasser / und laß sie an die statt sieden / und wenn sie gesotten / so kühl und seuber sie auß / und schneid sie fein klein länglicht / thu sie in ein saubern Hafenkessel / gieß ein Rindfleischbrühe darauf / und brenn ein wenig Mehl darein / schneid Petersilgen Wurzel auch darein / und laß es darmit sieden / und wenn es ein weil gesotten hat/ so versuch es wirt schmecken / ob auch ein gute Brühe daran ist. Und wenn dirs also wirt schmecken / so laß also bleiben / Thu darein grüne Kräuter/ und ein wenig gestossen Pfeffer / auch frische unzerlassene Butter / so wirdt es wohl geschmackter. Willtu es nicht weiß haben / so machs gelb / oder saur. Oder wiltu es haben mit Zwiebeln / so nimm sie / und schneid sie klein / und schweiß in einer Butter / und wens geschweißst sein / so thu sie darein / und laß sie darmit sieden / ehe du es saur machst / mach es weiß oder gelb / so ist es auf allerlei manier gut.

6. From a lung to cook. Set the lungs to (the fire) in a water/ and let cook until done/ and when it is cooked/ then cool and clean it out/ and cut it nicely small lengthwise/ do it in clean pot kettle (a clay kettle?)/ pour a beef broth in it/ and brown a little flour in it/ cut parsley root also in it/ and let it simmer together/ and when it has cooked well/ then test how it tastes/ if there is a good broth in

it. And when it therefore has become well tasting/ then let it therefore stay/ do into it green herbs/ and a little ground pepper/ also fresh unmelted butter/ like this it is well tasting. If you will not have it white/ then make yellow/ or sour. Or if you will have it with onions/ then take them/ and slice them small/ and sweat in a butter/ and when it has sweated/ then do there in/ and let it cook together/ before you make it sour/ make it white or yellow/ like this it is in all manners good.

Hammel 7. Wann die Lungen gesotten ist an die statt / so seuber sie auß mit der Gorgel / hack sie klein / und wenn sie klein gehackt ist / so rößt sie in einem Kessel und Butter / nimm das weiß und gelb von Eiern / und klopfs wohl durcheinander / laß es durch ein Härin Tuch laufen / so verleuret sich dz weiß unter dem gelb / und hack grüne Kräuter / rür es unter die Lungen / nimm darunter Pfeffer und Safran / Wilt du es nicht gelb machen / so laß es weiß / und schaw / daß du es nicht versalzest / rür Eier darein / wenn du es schier wirst anrichten. Du magst es saur machen oder nicht / Denn ein Hammelslung ist besser zu essen mit Essig / als one denselben / Du kanst auch ein wenig Zwiebeln darunter hacken / so ist es desto wohl geschmackter. Und die Speise nennet man ein Muß von einer Hammelslungen.

7. When the lung is cooked until done/ then clean it out with the throat/ chop it small/ and when it is chopped small/th then the white disappears? under the yellow/ and chop green herbs/ and stir in into the lungs/ take into it pepper and saffron/ if you will not make it yellow/ then leave it white/ and look/ that you do not over salt it/ for the sheep lung is better to eat with a little vinegar/ or without the same/ you can also chop a little onion into it/ like this it is all the more well tasting. And this dish one calls a puree of mutton lungs. ===== needs work

Hammel 8. Von der Leber zu machen. Nimm die Leber / und schneid sie klein / und nimm Butter in ein Pfannen / mach sie heiß / und rößt die Leber darinnen / und wenn sie gerößt ist / so mach sie mit Gewürz ab / gieß darein ein wenig Rindfleischbrühe / und ein wenig Essig / laß es Kurtz einsieden mit den grünen Kräutern / so ist es gut zu essen. Und man nennet es gesriensierte Leber.

8. From the liver to make. Take the liver/ and cut it small/ and take butter in a pan/ and make it hot/ and toast the liver in it/ and when it is toasted/ then mix with spices/ pour a little beef broth in it/ and a little vinegar/ let it briefly cook with the green herbs/ like this it is good to eat. And one calls it **gesriensierte** liver.

Hammel 9. Ein Leber einzudämpfen. Nimm die Leber / stecks an / und brats ab / und wens gebraten ist / so schneid sie nicht gar zu kleinen stücken / schweiß Zwiebeln darauf / und gieß ein Rindfleischbrühe darüber / und gestossenen Pfeffer / laß es damit sieden / und machs nicht saur / und versalz es nicht / denn wenn man sie saur macht / so wirdt es herb / und ist vorhin ein herb essen von der Hammelsleber.

9. A liver steamed. Take the liver/ stick on and roast/ and when it is roasted/ then cut it into not too small pieces/ sweat onions with it/ and pour a little beef broth over it/ and ground pepper/ and let simmer together/ and make not sour/ and do not over salt it/ because if one makes it sour/ then it becomes dry/ and is just now a dry food of mutton liver.

Hammel 10. Ein gefüllte Brust von einem Hammel zu zurichten. Nimm saure Milch / schlag darein Eierdotter / und ein wenig Mehl und Essig / setz es auf daß Feur / und rürs durcheinander / biß daß auf seudt / und wens aufgesotten hat / so streichs durch ein Härin Tuch / Und wenn die Brust gesotten ist / geußt man die Brühe oben darüber / thu darunter ein wenig ungeschmälzte frische Butter / laß darmit ein Sudt aufthun / so ist es gut. Solche Brühe ist gut uber vielerlei Flesch / daß gekocht ist.

10. A stuffed breast of a mutton to prepare. Take sour milk/ beat eggs into it/ and a little flour and vinegar/ set it on the fire/ and stir together/ until cooked/ and when it has cooked/ then strain it through a hair cloth/ and when the breast has cooked/ pour a broth over it/ do over it a little unmelted fresh butter/ then with it an hour aufthun/ like this it is good. Such a broth is good over many meats/ that are cooked.

Hammel 11. Umbgekehrte Milz mit Pfeffer / Salz / und grünen Kräutern besträwt / brat es geschwindt hinweg / so ist es ein gut Essen.

11. Reversed (inside out?) spleen with pepper/ salt/ and green herbs sprinkled/ roast it quickly away/ like this it is a good food.

Hammel 12. Kuttelfleck oder Sülzen zn kochen. Setz zu in einem Wasser / und laß sie an die statt sieden / und thu Salz darein / und wenn sie gesotten sein / so reib sie mit Salz auß / so gehet der gestanck davon hinweg / und der Saft auß der Herbergen / Und wenn du es hast aufs säuberste außgebutzt / so schneid sie fein klein / Nimm Speck und Zwiebeln / und hacks klein / nimm darnach ein gute Rindfleischbrühe / und setz den Speck damit zu / geuß darnach die Brühe ober die geschnittenen Sülzen / und laß es damit sieden / laß es weiß oder gelb / oder mach sie saur / so seindts auf all manier gut / den der Essig macht die Sülzen gut . Leßt du sie weiß / so hack grüne wohl schmeckende Kräuter darunter / und versalz es nicht / und du darffst kein ander Gerwürß darein thu / als Pfeffer und Ingwer / und wenn die Brühe zu dünn ist / so thu

ein eingebrenntes Mehl darein / s wirt es desto wohl geschmackter.

12. Tripe or aspic to cook. Set to (the fire) in a water/ and let it cook until done/ and do salt in it/ and when it is cooked/ then rub the salt off/ so goes the stench away/ and the juice out of the Herbergen/ and when you have cleanly trimmed it/ then cut it nicely small/ Take bacon and onions/ and chop small/ then take a good beef broth/ and set the bacon to (the fire) with it/ pour the broth over the sliced aspic/ and let it simmer together/ leave it white or yellow/ or make it sour/ so it is in all manners good/ the vinegar makes the aspic good. If you leave it white/ then chop green well tasting herbs over it/ and do not over salt it/ and you allow no other spices in it/ than pepper and ginger/ and if the broth is too thin/ then do a browned flour in it/ like this it becomes all the more well tasting.

Hammel 13. Gefüllten Magen von dem Hammel zu zurichten. Wasch jhn fein sauber auß / und reib in mit Salz / nimm rohen Speck und Zwiebeln / schneidts fein breit / und schweiß in einer Butter / und sihe / daß du es nicht verbrennest / schlag darnach ein Ei / drei oder vier darunter / rürs es durcheinander / und mach ein eingerührtes / und thu darunter grüne Kräuter / rürs damit ein / und machs wohl dick / schneid den Speck fein klein / und hack es durcheinander / und wenn du die Füll wilt anmachen / so nimm Safran / Pfeffer / Salz / und drei oder vier Eierdotter / hack es durcheinander / so wirdt die Füll gut / full den Magen damit / und mach in zu mit einem höltzern Spießlein / setz in zu mit einem Wasser / und laßin gar an die statt sieden / und wens gesotten ist / so thu in auß dem Wasser / und seuber in auß / und thu in in einem überzinten Fischkessel / und gieß ein gut wohl geschmackte Rindfleischbrühe darüber / Petersilgen Wurzel und Muscatenblüt / brenn ein wenig Mehl darein / und laß es darmit sieden / und wens gesotten ist / und du es schier wirst anrichten / so wirf ein wenig unzerlassene Butter darein / die ungesalzen ist / und laß darmit auf sieden / Du magst dieselbige Brühe weiß lassen / oder gelb macht / denn die Füll im Magen ist gelb / daß sichs vergleicht mit der Farb. Du kanst die Füll auch sauer machen mit Limonen. Wiltu e saber auf drei manier haben / so hack Speck / grüne Kräuter / und Reiß darunter / ein Parmesankeß / und geriebenen Weck / nimm dasrunter Eierdotter / daß die Füll beisammen bleibt / und versalz sie nicht / den der Parmesankeß ist vorhn gesalzen / full den Magen damit / und spiel in zu / setz in zu in einem Wasser / daß es gar an die statt gesotten wirt / nimm in auß der Brühe / und leg in auf ein Roßt / und brenn in fein abauf beiden seiten / begieß jhn mit frischer Butter / und wenn du in schier wirst anrichten / so nimm am ersten den Parmesankeß / und straw ein wenig in die Schüssel / oder in ein silbern Blatt / und leg den Magen darein / straw widerumb mit dem Parmesankeß über den Magen / begieß in mit frischer ungesalzener Butter / decks zu mit einer andern Schüssel / daß es fein warm auf den Tisch kompt / so ist es ein gut Welsch essen / denn der Wahlen Speise ist das meiste theil mit Parmesankeß besträuwet / und es habens auch nit ein wenig Teutschen gelehret / sonderlich die in Welschlandt gewesen / den nein jades laudt hat sein besondern brauch / art und eigenschafft / Also kann man auch außländische Leut halten mit seltzamen Speisen. 13. Stuffed stomach of the mutton to prepare. Wash it nicely clean/ and rub with salt/ take raw bacon and onions/ slice it nicely wide/ and sweat it in a butter/ and see that you do not burn it/ then beat an egg/ three or four into it/ stir it together/ and make a scramble (or stirred mixture)/ and do green herbs in it/ stir with it/ and make well thick/ slice the bacon nicely small/ and chop it together/ and when you will make the filling/ then take saffron/ pepper/ salt/ and three or four egg yolks./ chop it together/ like this the filling becomes good/ stuff the stomach with it/ and close with a wood skewer/ set it to (the fire) with a water/ and let it boil until well done/ and when cooked/ then take it out of the water/ and clean it out/ and do it in a tinned fish kettle/ and pour a good well tasting beef broth over it/ parsley root and mace/ brown a little flour in it/ and let it simmer simmer with it/ and when cooked/ and you are almost will serve/ then throw a little unmelted butter in it/ that is unsalted/ and let simmer together/ You might let the same broth stay white/ or make it yellow/ if the filling in the stomach is yellow/ that it compares with the color. You can also make the filling sour with lemon. If you will have it instead in another manner/ then chop cabbage/ green herbs and rice into it/ a parmesan cheese/ and grated weck bread/ take among it egg yolks/ that the filling stays together/ and do not over salt it/ because the parmesan cheese is already salted/ stuff the stomach with that/ and close it/ set it to (the fire) in a water/ until it becomes well cooked/ take it out of the broth/ and lay it on a grill/ and brown it nicely on both sides/ baste it with fresh butter/ and when you almost will serve/ then take first the parmesan cheese/ and sprinkle a little in the dish/ or on a silver leaf (platter)/ and lay the stomach on it/ sprinkle again with the parmesan cheese over the stomach/ baste it with fresh unsalted butter/ cover with another dish/ that it comes to the table nicely warm/ like this it is a good Italian dish/ because Italian dishes are for the most part sprinkled with parmesan cheese/ and it has also been taught to not a few Germans/ especially those who have been in Italy/ because not every land? has the special need/ art and quality/ Also one can also foreign people keep? with strange dishes.

Hammel 14. Euterlein von einem Schaf zu kochen. Setz die zu in einem Wasser / und laß sie gar an die statt sieden mit Salz / und wens gesotten ist / so brenns es auf einem Roßt ab / du magst es trucken geben / oder mach ein saur Brühe darüber / und wenn du es wilt anrichten / so besträw es mit Salz und Pfeffer / Oder kanstu die Euterlein sei weiß einmachen / oder gelb mit Petersilgen Wurzel / magst es auch sauch

machen oder nicht. Du kanst auch wohl auf ein ander manier Euterlein kochen. Wenn sie gesotten sein / so nimm ein Eierdotter oder zween / und ein wenig Essig darein / auch ein wenig Rindfleischbrühe / laß es damit auf sieden / thu die Euterlein dfarnach darein / wann sie gesotten sein / auch frische unzerlassene Butter / so wirdt das Brühlein desto wohl geschmackter / Kanstauch grüne wohl schmeckende Kräuter darunter hacken / so wirt es desto lieblicher.

14. Udder from a sheep to cook. Set it to (the fire) in a water/ and let it cook with salt until done/ and when it is cooked/ then brown it on a grill/ you can give it dry/ or mix a sour broth over it/ and when you will serve it/ then sprinkle it with salt and pepper/ or you can prepare the udder in another manner. When it is cooked/ then take an egg yolk or two/ and a little vinegar in it/ also a little beef broth/ let simmer together/ then do the udder in it/ when it is cooked/ also fresh unmelted butter/ and the broth becomes all the more well tasting/ Can also chop green well tasting herbs over it/ like this it is all the more lovely. ===== check this one.

Hammel 15. Euterlein zu braten / mit Pertrum Kraut gespickt / und warm geben / mit einer braunen Brühe / die sauer ist / so seindt sie gut zu essen.

15. Udder to roast/ larded with tarragon/ and given warm/ with a brown broth/ that is sour/ like this it is good to eat.

Hammel 16. Hammelsgeil oder Bockshoden zu zurichten. Nimm sie/ und wirf sie in das Feuer/ so springt die zehe Haut von rundt an hinweg/ nimm sie wieder herauf/ thu sie in ein kaltes Wasser/ und seuber sie auß/ schneid die zehe Haut herab/ setz auf in einem Wasser/ und quells wohl ab/ daß der geschmack und die Gall davon kompt/ mach ein Pfeffer von einem Hünerschweiß/ der wohl geschmack ist/ mit einer Rindfleischbrühe/ seurlich mit essig/ Brot und Apfeln/ laß es durcheinander sieden/ und wens gesotten ist/ so streich es durch/ daß es glat wirt/ mach es darnach mit lindem Gewürz an/ mit Nelken/ Zimt / Pfeffer und Safran/ laß es wiederum auf sieden/ darnach thu die Hoden darein/ laß sie auch mit sieden/ Wiltu aber geschweiszte Zwiebeln darein haben/ so nimm die Zwiebeln/ und schneid sie klein/ hack sie darnach/ dasz sie noch kleiner werden/ schweisz sie in einer Butter/ oder in Schweinen schmalz/ und wenn sie geschweiszt senn/ so mach sie ab mit Gewürz/ wie vorhin vermeldt ist/ laß es mit dem Pfeffer sieden/ so verleuret sich der Zwiebel unter dem Pfeffer/ wird gut und wohl geschmack/ Denn es iszt ein grosses/ ein Pfeffer recht zurichten / sonderlich wenn man auf pancketen kocht/ da man auf zehen oder zwölf Tisch Pfeffer musz machen/ da ist aufsehens von nöten/ daß man in nicht leßt anbrennen.

16. Mutton geil or Ram testicles to prepare. Take it/ and throw it in the fire/ like this jumps the tough skin from round away/ take them again out/ do them in a cold water/ and clean them off/ cut the tough skin from them/ set them to (the fire) in a water/ and parboil well/ that the taste and gall comes from it/ make a pepper (sauce) from a chicken blood/ that is well tasting/ with a beef broth/ sour with vinegar/ bread and apples/ let it cook together/ and when it is cooked/ then strain it through/ that it becomes smooth/ and prepare it then with mild spices / with cloves/ cinnamon/ pepper and saffron/ let it again come to a boil/ throw the testicles in/ and let simmer with it/ If you will instead have sauteed onions in it/ then take the onions/ and cut them small/ chop them then/ that they become still smaller/ sweat them in a butter/ or in pig fat/ and when they are sauteed/ then mix them with spices/ as mentioned before/ let it simmer with the pepper (sauce)/ then the onions disappear in the pepper (sauce)/ becomes good and well tasting. Because it is a great/ a pepper sauce to prepare correctly/ especially when one cooks banquets/ that one must prepare ten or twelve dishes of pepper sauce/ that is look up the necessity?!? that one does not let it burn.

Hammel 17. Hammelschwanz zu kochen. Nimm denn Schwanz / und quell in wohl in einem Wasser / und wenn er wohl gequell ist / so seuber in auß / und thu jhn in einen überzinten Fischkessel / nimm die Brühe / darinn du den Schwanz hast gequell / und seig die durch ein Härin Tuch / Nimm ein geschelte Zwiebel der zwo / die nicht rot seind / schneid sie klein / un thu sie darein / und laß darmit sieden / und wenn du vermeinst / daß sie schier gesotten seind / so mach sie ein wenig seurlich / laß sie widerumb damit sieden / und thu ein wenig Ingwer darein / so wirt es auch gut und wohl geschmack.

17. Mutton tail to cook. Take the tail/ and parboil it well in a water/ and when it is well parboiled/ then clean it out/ and do it in a tinned fish kettle/ take the broth/ in which you parboiled the tail/ and strain it through a hair cloth/ Take a peeled onion or two/ that are not red/ cut them small/ and do them into it/ and let simmer together/ and when you think/ that it is nearly cooked/ then make it a little sour/ and let them simmer together/ and do a little ginger in it/ like this it is good and well tasting.

Hammel 18. Warm kleine Brettleinpasteten zu machen. Nimm die Braten / die hinder den Nieren seind / mach sie ein mit gesalzenen Limonen / so werden sie nicht böß sein.

18. Warm small board? pies to make. Take the roast/ that is behind the kidneys/ make it with salted lemons/ like this it will not be bad.

Hammel 19. Nimm schöne weisse Zwibeln/ und schneid sie gar klein/ und reib den Braten wohl damit/ auch mit Salz/ lasz es miteinander ein Stund oder zwo liegen/ oder gar uber Nacht/ mach darnach ein hölzern Spiese von einer häßleu Stauden/ steck die Braten daran/ und brat sie geschwindt hinweg/ so werden sie gut und wohl geschmack. Auf diese manier zugericht/ essen die Türken gern.

19. Take fair white onions/ and cut them completely small/ and rub the roast well with them/ also with salt/ let it lay together an hour or two/ or overnight/ then make a wood spit from a hazel bush/ stick the roast on it/ and roast it quickly away/ like this it becomes good and well tasting. In this manner prepared/ the Turks like to eat.

Hammel 20. Warme Knödelpasteten zu zurichten. Nimm Fleisch / und hacks mit Speck / oder mit Rindtfeißt / mach es ab mit Eierdottern / und magst es weiß lassen / oder gelb machen / Und wenn du die Pasteten aufschneidtest und anrichtest / so mach ein saure Brühe mit einem Eierdotter / so wirdt es gut und lieblich.

20. Warm Dumpling (meatball) pie to prepare. Take meat/ and chop it with bacon/ or with beef fat/ make it up with egg yolks/ and let it say white/ or make yellow/ and when the pie is cut open and served/ then make a sour broth with an egg yolk/ like this it is good and lovely

Hammel 21. Mach geräncert Fleisch von einem Hammel / hauw das Fleisch nach der lenge drei oder vier Finger breit / salz es ein / und laß es drei oder vier stundt im Salz lingen / hengs darnach in Rauch / so wirdt es uber Nacht geräuchert und rot / Denn solliches Fleisch / das man geschwindt kochen wil / muß man geschwindt räuchern / sonderlich im Souner / es wirt sonst baldt stinckendt / wens wohl geräncert ist / so kochs in einem Wasser / und wens gesotten ist / und thu es wilt anrichten / seubers auß / nicht auß einem Wasser / sondern nur wie es auß der Brühe kompt / und wenn du es anrichtest / so gieß ein Rindtfeischbrühe darüber / die nicht mager ist / und wirf grüne Petersilgen darüber / so wirt es gut und wohl geschmack.

21. Make smoked meat from a mutton/ cut the flesh from the length three or four fingers wide/ salt it/ and let it lay in the salt three or four hours/ then hang in smoke/ over night it will become smoked and red/ because such meat/ that one will cook quickly/ one must quickly smoke/ especially in summer/ else it will soon smell/ when it is well smoked/ then cook in a water/ and when it is cooked/ and you will serve it/ clean it off/ not out of a water/ instead just as it comes from the broth/ and when you will serve it/ then pour a beef broth over it/ that is not thin/ and throw green parsley over it/ like this it is good and well tasting.

Hammel 22. Karwenada von dem Hammel zu kochen. Nimm auß der Seiten die Rib von dem Hammel / und haw die Brust davon hinweg / und brauchs worzu du es haben wilt / es sei zu grünem oder saurem Kraut / Nimm die Riben / schneid eine nach der andern herauß / sampt dem Fleisch / zerklopf ein segliche Rib besonder mit einer Weidorarenruck / und wenn du es wilt braten / so besprengs auf beiden seiten mit Salz / legs auf ein Rößt / und brats geschwindt hinweg / begeuß mit heissen Speck / oder nimm lautere Butter. Und wenn du es wilt anrichten / so nimm ein braune saure Brühe / die wohl gepfeffert ist / gieß oben darüber / daß es warm auf ein Tisch kompt / Denn wenn es kalt ist / so wolt ich nicht ein Pfennig drumb geben / Und ein solliche Speise muß man machen / wenn ein Herr be idem Tisch ist. Und wens einer gern mit Knoblauch ist gut und lieblich. Solche Speise kanstu braten oder sieden / oder auch wohl eindämpfen / denn man hat nicht allezeit drei oder viererlei Fleisch.

22. To cook carbonados of the mutton. Take from the side of the ribs of a mutton/ and cut the breast away from it/ and need what for you will have it/ be it green or sour herb (cabbage?)/ Take the ribs/ slice one from the other/ together with the meat/ beat such a rib especially with a Weidorarenruck/ and when you will roast it/ then sprinkle on both sides with salt/ lay on a grill/ and roast swiftly away/ baste with hot bacon/ or take clean butter. And when you will serve/ then take a brown sour stock/ that is well peppered/ pour over the top/ that it comes to the table warm/ because if it is cold/ then I will not give a penny for it/ And such a dish one has to make/ when a Lord is at the table. And when you would like it with garlic it is good and lovely. Such dishes you can roast or boil/ or also well steam/ because one has not always three or four meats.

Note: I think segliche must be a misreading for "jegliche" or "egliche" and "be idem" for "bei dem".

Hammel 23. Flesch vom Hammel zu zurichten auf ein ander art. Wie du hast genommen zu einem Karwenada / auß dem Rücken / also setz auch zu in einem Wasser / und laß gar an die statt sieden / und wens gesotten ist / so zeuch es auf ein saubers Bret / und zeuch has Oberhäutlein herab. Nimm ein geriebenen Weck / Pfeffer und ingwer durcheinander / und besträw das Fleisch damit / leg es auf ein Roßt / und brenns ab / und begeuß es mit einem Rindtfeißt / daß es sei feucht bleibt / und wenn man schier wil essen / so richt es trcken an / daß es warm bleibt. Und diß ist ein Französich essen / und nennen es die Franzenosen ein Mutton.

23. To prepare meat from a mutton another way. As you have taken to a carbonado/ out of the back/ then set also to (the fire) in a water/ and let simmer

until completely done/ and when it is cooked/ then pull it out on a clean board/ and pull the membrane? off. Take a grated weck bread/ pepper and ginger mixed together/ and sprinkle the meat with it/ lay in on a grill/ and brown/ and baste it with a beef fat/ that is stays moist/ and when one almost wants to eat/ then prepare it dry/ that it stays warm. And this is a French dish/ and the French call it a Mutton.

Hammel 24. Nimm Hammelfleisch und Speck / und hacks durcheinander gar klein / würtz es wohl / und versalz es nicht / Und wenn es alles durcheinander gehackt ist / so mach es lenglicht wie Knödel / Mach ein groben Teig / wie man pflege zu machen zu den groben Pasteten / schlag das Fleisch darunter / mach die Pasteten auf / daß sie einem Hasen gleich sihet / so meinet man nicht anders / denn es sei ein Haß darinnen eingemacht. Denn kann man nit allezeit Wildpret haben / so muß man sollche vorthail suchen. Solche Pasteten kanstu von allerlei Fleisch / es sei Rindern / Kälbern und Schweinen / zurichten.

24. Take mutton meat and bacon/ and chop it together very small/ spice it well/ and do not over salt it/ and when it all is chopped together/ then make it lengthwise like a dumpling/ Make a coarse dough/ as one cares to make for the coarse pie/ wrap the meat in it/ and make the pie/ that looks just like a hare/ for one thinks no other/ than it be prepared with a hare inside. For if one can not always have wild game/ then one has to seek such an interest. Such pies you can prepare from various meats/ be it beef/ veal and pork.

Hammel 25. Ein Zemer von einem Hammel zu kochen. Wenn der Hammel feißt ist / so schlag die Hinderkeul davon / und laß den Schwantz an dem Zemer / nimm in / und setz in zu in einem Wasser und Essig / salz ihn wohl / und laß in gar an die statt sieden / und wens gesotten ist / so zeuch in auß / und leg in auf ein saubern Roßt / und wenn du schier wilt anrichten / so breun jhn ab auf einer seiten / daß er fein braun / doch nicht Schwarz wirdt / thu darunter ein Mandel oder Apffelgescharb / ode rein Pobrat / es sei saur oder füß. Und auf diese Form richt man die Pobrat zu. Nimm Wein / Essig / Zimt / Safran / und zimlich viel Zucker / daß er darvon dick wirt / laß es darmit sieden / Und wilt du es seurlich haben / so nimm Essig und Rindtfeischbrühe / auch ein wenig Nelken / Pfeffer und Zimt / allesd untereinander gestossen / thu darunter ein wenig eingebrennt Mehl / Und wiltu darunter nemmen Pomerantzen / eingesalzen oder ungesalzen Limonen / so schneid es fein breit darunter / oder mach ein Pfeffer darunter von einem Hennenschweiß / Nimm darzu ein wenig Schwarz Rosein / Zimt / Nelken / gestossen Pfeffer / und ein wenig Zucker / laß es darmit auf sieden / gibe s darnach unter den Braten.

25. A saddle of a mutton to cook. When the mutton is fat/ then take the outer skin from it/ and leave the tail on the saddle/ take it/ and set it to (the fire) in a water and vinegar/ salt it well/ and let simmer until well done/ and when it is cooked/ then pull it out/ and lay on a clean grill/ and when you almost will serve/ then brown it on both sides/ that it nicely brown/ but not the tail/ put in it a almond or apple gescharb sauce/ or clean pobrat/ be it sour or sweet. And of this form prepares one the pobrat/ Take wine/ vinegar/ cinnamon/ saffron/ and fairly much sugar/ that it becomes thick/ and let it simmer together/ and if you will have it sour/ then take vinegar and beef broth/ also a little cloves/ pepper and cinnamon/ all ground together/ do a little browned flour in it/ and if you want take among it Seville oranges/ salted or unsalted lemons/ then cut them nicely wide over it/ or make a pepper sauce over it from chicken blood/ take to it a little black raisins/ cinnamon/ cloves/ ground pepper/ and a little sugar/ let them simmer together/ and then give it under the roast.

Hammel 26. Warm Zemerpasteten von einem Hammel. Schneid das Bein auß dem Fleisch / legs auf den Roßt / und quells auf den Kolen / mach einem Ruck enteig an / und nimm darunter Weizenklein / so wirt der Teig desto härter / und kanst in desto ehe auf sieden. Treib in so hoch auf / daß du vermeinst den Zemer darein zu legen / etwan anderthalb Finger höher / leg gesalzen Limonen darauf / und machs damit ein / hack auf darunter ein wenig Speck und grüne Kräuter / mach es zu mit einem groben Teig / und wens halb gebacken ist / so geuß durch den Deckel ein gutem Pfeffer / der angemacht ist mit allerlei Gewürz / und fein seurlich / so wirt es gut und wohl geschmack / Scheub es wider in den warmen Ofen / und laß es wider backen / biß daß es gar wirt / so ist es ein gute Speise.

26. Warm saddle pie from a mutton. Cut the bone from the flesh/ lay on the grill/ and baste over the coals/ mix a rye dough/ and take under it wheat bran/ thus the dough becomes all the harder/ and you can all the sooner boil it. Drive it out so high/ that the mentioned Saddle will lay in it/ about one and a half fingers high/ lay salted lemons over it/ and mix it/ and chop over it a little bacon and green herbs/ close it with a coarse dough/ and when it is half baked/ then pour through the cover a good pepper sauce/ that is mixed with all sorts of spices/ and nicely sour/ like this it is good and well tasting/ shove again in the warm oven/ and let it back again/ until it becomes done/ like this it is a good dish.

Hammel 27. Ein Hammelschlegel zu braten. Spick in mit SAlbei / und wenn du in anrichtest / so mach ein saur braune Brühe darüber / die du von andern Braten hast abgessen / so wit es gut und wohl geschmack.

27. A Mutton leg to roast. Lard it with sage/ and when prepare it/ then make a sour brown stock over it/ that you from another roast have pressed/ like this it

is good and well tasting.

Hammel 28. Widerumb ein Hammelschlegel zu zurichten. Schneidt in auf einer seiten mit einem Messer fein klein / und leg das gehackt in ein Schüssel / oder schneidt jhn auf der Schüssel / laß das gehackt unter dem Schlegel / mach ein braune Brühe von einem Braten / und gieß ober den Schlegel / der in dem Silber ligt / setz es auf Kolen / und laß darmit ein Sudt aufthun / biß du es schier wirst anrichten / Als denn nimm saure frische Limonen / die ungesalzen seindt / mach sie weich / so wirt sie lindt / und gibt viel Saft / schneidt die voneinander / und drucks ober den Schlegel / so wirt es sei saur darvon. Ists aber im Winter / so gib unter das gehackt ein wenig Pfeffer. Und diese Speise nennet man Hatshe von einem Hammelschlegel.

28. Then again a mutton leg to prepare. Slice it on one site with a knife nicely small/ and lay the chopped mixture in a dish/ or slice it off the dish/ lay the chopped mixture under the leg/ make a brown broth from a roast/ and pour over the leg/ that lays in the silver/ set it on coals/ and let it come together to a boil/ until you nearly will serve/ then take sour fresh lemons/ that are unsalted/ and make them soft/ so they become light/ and give much juice/ cut them apart/ and press over the leg/ so it will become sour from it. If it is instead winter/ then give under the chopped mixture a little pepper (sauce). And this dish one calls hash of a mutton leg.

Hammel 29. Von einem Schlegel Hattete zu machen. Nimm Rindtfeißt / und hacks klein / pfeffers und salz / straw es auf das Fleisch / wenn es fein dünn geschnitten ist / zerklopfs mit einem Messerrück / bestraw es mit dem Rindtfeißt / walgs ubereinander / und steck es an ein höltzern / oder an ein eisern Spiese / brats geschwindt hinweg / und verbrenn es nicht / und wenn du es anrichtest / so geuß ein braune saure Brühe darüber. Du kanst solliche Hattete machen auf etliche manier / es sei weiß oder gelb / oder eingedämpft / so seind sie auf allerlei form gut/ es sei mit Zwiebeln oder nicht. Denn das meiste theil Fleisch von Hammel ist gut und lieblich zu essen / mit Zwiebeln zugericht.

29. To make pieces from a leg. Take beef fat/ and chop fine/ season with pepper and salt/ strew it on the meat/ and when it sliced finely/ beat with the the back of a knife/ sprinkle it with the beef fat/ roll over each other/ and stick on a wood / or an iron spit/ roast quickly away/ and do not burn it/ and when you serve it/ then pour a brown sour broth over it. You can make such pieces in various manners/ be it white or yellow/ or steamed/ as it is all forms good/ be it with onions or not. Because the most parts of the flesh of mutton are good and lovely to eat/ prepared with onions.

Hammel 30. Schlegel einzudämpfen mit Wacholderbeeren. Brat jhn / daß er halb gebraten ist / zeuch in als denn vom Spiese / und thu jhn in ein saubern Fischkessel / geuß Wasser oder Rindfleischbrühe darüber / und schneidt Zwiebeln fein klein darein / laß damit sieden / biß die Zwiebeln wohl gar werden / versuchs wie die Brühe so lieblich ist. Darnach nimm etliche Wacholderbeer / zerklopfs ein wenig / thu sie darein mit gestossenem Pfeffer / und geriebenem Ruckenbrot / laß es abermal darmit sieden / und versuch es widerumm / wie es die schmecken wirt / magst es saur machen oder nicht / so ist es auf beide manier gut.

30. Leg steamed with juniper berries. Roast it/ that it is half roasted/ pull it from the spit/ and do it in a clean fish kettle/ pour water or beef broth over it/ and slice onions very small in it/ let it simmer together/ until the onions become well done/ test that the broth is lovely like this. Then take quite a few juniper berries/ beat them a little/ do them in it with ground pepper/ and grated rye bread/ let them once again simmer together/ and test it again/ that it becomes well tasting/ you may make it sour or not/ like this it is in both manners good.

Hammel 31. Nimm ein Schlegel der gebraten ist / schneidt in fein auf der einem seiten / mit einem Messer / auf der Schüssel oder Silber / und wenn du in zerschnitten hast / so geuß ein braune Brühe / die du von einem andern Braten hast abgegossen / darüber / schneidt ein wenig Knoblauch darein / und laß ein weil darmit stehen / seig es darnach durch ein Sib / und geuß die Brühe über den geschnittenen Schlegel / so wirt es fein lieblich schmecken nach dem Knoblauch / Setz es mit dem Silber auf Kolen / laß es auf sieden / und wens aufgesotten hat / so giebe s geschwindt auf einen Tisch / Und richt den Schlegel nicht ehe zu / als wenn du schier wirst anrichten. Schauw daß du braune Brühe allzeit in vorraht habest / sie sei saur oder nicht / den sie seind allzeit gut über das gebraten / und ein gutter Koch muß sich nicht lassen verdriessen solliche Brühe zu machen.

31. Take a leg that is roasted/ slice it finely on one side/ with a knife/ on a dish or silver (dish?)/ and when you have sliced it/ then pour a brown broth/ that you have poured off from another roast/ over it/ slice a little garlic in it/ and let it stay together/ strain it off through a sieve/ and pour the broth over the sliced leg/ like this it becomes nicely lovely tasting from the garlic/ set it with the silver on coals/ and let it simmer/ and when it has simmered/ then give it quickly to the table/ and do not prepare the leg before/ than when you become nearly ready to serve. Look that you have the brown broth always available/ be it sour or not/ because it is always good over the roast/ and a good cook must not be put off to make such a broth.

Hammel 32. Mach ein Karwenada vom Schlegel / wie der Hammelschlegel sein brent an im hat / schneidt fein dünn herab mit dem Bein / und zerklopft es mit einem

Weldmesserrück / und wenn du es geklopft hast / so sprengs mit Salz ein / und leg es auf ein Roßt / und brats geschwindt hinweg / Ehe du es aber auflegst / so bestraw es mit Pfeffer / begeuß es mit klein geschnitten heissen Speck / hastu kein Speck / so begeuß es mit heisser Butter / und wenn du es wilt anrichten / so nimm ein gebehtes Brot / und legs in die Schüssel auf den Boden / thud as Karwenada darauf / und leg gebeht Brot darauf / daß unten und oben Brot ist / und wenn du es wilt auf ein Tisch geben / so begeuß es mit Rindtfeißt / und deck es mit einer Schüssel zu / so kompt es warm darauf / und kann man das Karwenada essen sampt dem Brot / Und magst es geben mit Knoblauch / oder ohne denselben / es sei saur oder nicht / oder mit seiner braunen Brühe / ist es auf vielerlei manier gut zu zurichten. Kanst es auch in einem Knoblauch einbeissen / oder in ein Duba zurichten / wie vorhin vermeidt ist den Kälbern Nierenbraten zu machen.

32. Make a Carbonado from leg/ as the mutton leg is wide on it has (as wide as the leg?) slice it nicely thin from the bone/ and pound it with a **weld** knife back/ and when you have pounded it/ then sprinkle with salt/ and lay it on a grill/ and roast quickly away/ before you lay it on/ so sprinkle it with pepper/ baste it with small cut hot bacon/ if you have no bacon/ then baste it with butter/ and when you will serve/ then take a grated bread/ and lay it in the dish on the bottom/ do as carbonados on it/ and lay grated bread on it/ that the bread is over and under/ and when you will give it to the table/ then baste it with beef fat/ and cover it with another dish/ so it comes warm to it/ and one can eat the carbonados together with the bread/ and you may give it with garlic/ or without it/ be it sour or not/ or with its brown broth/ it is in many ways good to prepare. It can also cover a garlic/ or in a **Duba** prepared/ as just now avoided?? is the calf kidney roast to make.

Hammel 33. Nimm von einer Hammelskeul / und beiß es ein in halb Essig und halb Wasser / klopft ein wenig Wacholderbeer und Kümmel darein / salz es wohl / und laß ansieden / und wenn du es wilt anrichten / so mach ein braune Brühe darüber / pfeffer / und machs nicht saur / denn der Braten ist vorhut im Essig gelegen / so wirt es lieblich und gut.

33. Take from a mutton leg/ and marinate it in half vinegar and half water/ beat a little juniper berry and caraway in it/ salt it well/ and let simmer/ and when you will serve it/ then make a brown broth over it/ pepper/ and make not sour/ because the roast has previously lain in vinegar/ like this it is lovely and good.

Hammel 34. Schlegel zu füllen. Nimm den Schlegel / grieff ihm unter die Haut / und schneidt das Fleisch herauf / nimm gesalzenen Speck / und ein wenig Zwiebeln / hack es mit dem Fleisch durcheinander / und wenn du es wilt anmachen / so nimm gestossen Pfeffer / und würtz es darmit / magst auch Safran und grüne Kräuter darunter thun / full darnach den Schlegel darmit / setz in zu / und laß in an die statt sieden / und wenn er gesotten ist / so nimm die Brühe / darinn er gesotten / seig sie wider in ein ander Geschirr / und seuber den Schlegel erst auß / thu jhn wider in die Brühe / thu darnach Petersilgen Wurzel darein / auch andere grüne Kräuter / und laß es darmit sieden / Wiltu e saber saur haben / so thu Limonen daran / so ist es gut und lieblich zu essen. Du kanst auch wol ein sollichen Schlegel einmachen / denn er ist zu braten und zu kochen gut.

34. Leg to stuff. Take the leg/ grab it under the skin/ and slice the flesh from it/ take salted bacon/ and a little onion/ chop it with the meat together/ and when you will prepare it/ then take ground pepper/ and spice it with that/ you like also do saffron and green herbs in it/ stuff the leg with this/ set to (the fire)/ and it simmer until completely done/ and when it is cooked/ then take the broth/ in which it had cooked/ pour it again into another crock/ and clean the leg first out/ and do it again in the broth/ then do parsley root into it/ also other green herbs/ and let them simmer together/ If you will have it sour/ then do lemon into it/ like this it is a good and lovely to eat. You can also well such a leg prepare/ for it is good to roast and to cook.

Hammel 35. Salz den Schlegel/ und steck in an / und wenn er halb gebraten ist/ so nimm frischen Knoblauch/ der gar jung ist/ spick den Braten damit/ und laß in gar and die Statt braten / und wenn du in wilt anrichten/ so mach ein braune Brühe darzu/ schneidt ein wenig neuen Knoblauch darein / thu ein wenig Essig und gestossen Pfeffer darein / und laß darmit sieden / und wenn du in anrichtest / so ist es ein lieblicher Braten zu essen / Und also können ihn Edelleut und Bauern wohl essen.

35. Salt the leg/ and stick it on (a spit)/ and when it is half roasted/ then take fresh garlic/ that is very young/ lard the roast with it/ and let roast until completely done/ and when you will serve/ then add a brown stock to it/ slice a little new garlic in it/ do a little vinegar and ground pepper in it/ and let them simmer together/ and when you will serve it/ like this it is a lovely roast to eat/ and like this can lords and farmers well eat it.

Hammel 36. Ein kalten Hammelschlegel zu zurichten. Spick in mit einer Pomerantzen / oder mit sauren frischen Limonen / Kanstin auch mit Rettig / Salbei oder rothen Rüben spicken.

36. A cold mutton leg to prepare. Lard it with a Seville orange/ or with sour fresh lemon/ it can also be larded with radish/ sage or red beets.

Hammel 37. Würst zu machen vom Hammel. Nimm Fleisch von dem Hammelschlegel / und schneidts fein flein / hacks mit Speck / und thu ein wenig Zwibeln darein / hack es gar klein / daß der Speck sich darinnen verleuret / versalz und verwürtz es nicht / und thu kein Ei darein / Nimm ein Netz von einem Hammel / schlag es darein / mach sie nicht zu dick / so lassen sie sich geschwindt brate / doch brat es nit auf heissen Kolen / sondern nur auf heisser Eschen / damit das Netz nicht verbrennt und zusammen schrumpft / so werden sie gut und wohl geschmack. Du kanst sie fein trucken geben auf ein Schüssel / Und kanst auch sollche füll machen in ein Hammelsdarm / Wenn du sie hast darein gefüllt / so wirf sie in kalt Wasser / und laß sie darinnen ligen etwan ein viertel stundt / so wirt sie fein steiff und schön / nimm sie auß dem Wasser / und laß sie trucken werden / und wenn sie trucken seind / so legs auf ein Roßt / und brat sie geschwindt hinweg / so seindt sie gut zu essen.

37. To make sausage from mutton. Take meat from the mutton leg, and cut it nicely small/ chop it with bacon/ do a little onion in it/ chop it very small/ that the bacon disappears in it/ do not over salt or over spice/ and do no eggs in it/ take caulfat from a sheep/ wrap it in that/ make it not too thick/ then let them quickly roast/ but do not roast it over hot coals/ instead over hot ashes/ that the caul does not burn and shrinks together/ like this it becomes good and well tasting. You can give them nicely dry in a dish/ And can also make such a stuffing in a mutton intestine/ when you have filled them/ then throw them in cold water and let them lay in it about quarter hour/ so they become nicely stiff and fair/ take them from the water and let become dry/ and when they are dry/ then lay on a grill/ and grill them swiftly away/ like this they are good to eat.
(Note: "flein" appears to be a misreading for "klein" small).

Hammel 38. Du kanst auch Schlegel warm in Pasteten einmachen.

38. You can also prepare legs warm in a pie.

Hammel 39. Nimm von dem hindern Schlegel das Fleisch / und schneid es herauß / und nimm frischen ungesalzenen Speck / und ein wenig Zwibeln / hack es durcheinander biß klein wirdt / thu gestossenen Pfeffer und kein Ei darein / und mach länglichte Knödel / leg sie auf ein Roßt / und dämpfs ein mit Zwibeln / oder Wacholderbeer / es sei saur oder nicht / so seindt sie auf beide manier gut. Kanst auch wohl sollche Knödel machen / wie mans vom Kalbfleisch macht / mit Rindtfeißt oder weissen Weck / so werden sie desto mildter / doch daß man sie macht mi taller zugehörung / es sei weiß oder gelb.

39. Take the flesh from the hind leg/ and cut it out/ and take fresh unsalted bacon/ and a little onion/ chop it together until it becomes small/ do ground pepper and no eggs in it/ and make longish dumplings (or meatballs)/ lay them on a grill/ and steam it with onions or with juniper berries/ be it sour or not/ like it is in both manners good. You can also make such dumplings/ like one makes from veal meat/ with beef or with white weck bread/ like this it is all the more mild/ still that one can make them with all that belongs with it/ be it white or yellow.

Hammel 40. Ein Schlegel in Zwibeln ein zu beissen. Reib in mit geschnittenen Zwibeln und Salz / laß in uber Nacht ligen / steck in an / und brat in / daß er fein im Saft bleibt. Also essens die Türcken und Polacken gern.

40. A leg marinated in onions. Rub with sliced onions and salt/ let lay overnight/ stick on (a spit)/ and roast it/ that it nicely stays in juice. Therefore the Turkish and Polish gladly eat.

Hammel 41. Ein gehackten Schlegel. Wenn er gebraten ist / so nimm unter das gehackt Ziweben / und kleine Rosein / auch Zimt und Safran / Nimm ein gute braune Brühe darzu die saur ist / laß es damit sieden / thu Ochsenmarck darunter / wie es vom Bein kompt / laß es wohl ein sieden / daß es nicht gar zu dünn ist / so wirdt es wohl geschmack und gut.

41. A chopped leg. When it is roasted/ then take under the hash onions/ and small raisins/ also cinnamon and saffron/ Take a good brown stock to it that is sour/ let it simmer with it/ do beef marrow in it/ as it comes from the bone/ let it simmer well/ that it is not completely thin/ like this it is well tasting and good.

Hammel 42. Wiltu von einem Schlegel ein gehackts machen auf ein ander manier / so nimm ein Schlegelbraten / der wohl gebraten ist im Saft / thu jhn von dem Spieß / und schneid jhn klein / und die Bein / die dar an seind gewesen / mach sauber / laß das Marck darinnen / und gieß ein braune Brühe darüber / laß damit sieden / wenn das Fleisch klein gehackt wirt / wirf darein ein gantze Zwibel oder zwo / und wenn du es anrichtest / so thu die Zwibeln herauß / und wirf sie weg / oder thu sie in die Allmusen / so geben sie dem gehackt / wie auch andern Speisen ein wohl geschmack.

42. If you want to make a hash from a leg in another manner/ then take a leg roast/ that is well roasted in juice/ do it from the spit/ and cut it small/ and the bone/ that on it became/ make sour/ let the marrow stay in it/ and pour a brown broth over it/ and let simmer together/ when the meat becomes chopped small/ throw into it a whole onion or two/ and when you prepare it/ then take the onions out/ and throw them away/ or do them in the Allmusen/ so give them chopped/ like also other dishes a good taste.

Hammel 43. Spick ein Hammelskeul mit grobem Speck / der eines Fingers dick geschnitten / reib und salz jhn mit Pfeffer und Salz / spick darnach den Schlegel mit einer groben Spicknadel / und wenn di in gespickt hast / so setz jn zu in Wasser / und salz es wohl / wirf Salbei darein / und laß damit sieden / und wenns wohl gesotten ist / so zeuchs auf ein Bret / und laß es wohl kalt werden / und wenns wohl kalt ist / so seubers auß und gibe s auf ein Tisch / so ist es ein gut herrlich Essen / Geuß darüber Essig und grün Petersilgen / oder mach ein grüne Salsen darzu von Brunnkreß / kanstu kein Brunnkreß bekommen / so nimm grünen Kornsamem / wasch jn auß / und schwing jn wohl auß dem Wasser / thu jn in ein Mörsel / und stoß wohl / und wenn du es gestossen hast / so drucks wohl mit den Händen auß / daß das grün herauß kompt / Nimm Ruckenbrot / und beh es ab / und wenns abgebeht ist / so nimm ein uberzinten Fischkessel / oder wz du für ein saubers Geschirr hast / nimm das gebeht Brot / sets es mit lauterm Essig zu / laß auf sieden / und laß es darnach wohl kalt werden / und wenns kalt ist / so gieß den grünen Samen darein / und streichs durch ein Härin Tuch / daß es fein glat wirdt / und wenns durchgestrichen ist / so nimm Pfeffer ind Ingwer / und ein wenig Salz / rürs durcheinander / Aber in die grüne Salsen mustu Pfeffer thun / so wirdt sie desto besser / Thu sie darnach unter den gesotten kalten Schlegel / oder gib darneben / wie es dur gefellt. Oder wenn du wilt Salsen machen einem Ungarischen Herrn / so stoß Knoblauch unter das grüne / so wirt es wohl geschmack.

43. Lard a mutton leg with coarse bacon/ that is cut a finger thick/ rub and salt it with pepper and salt/ lard the leg then with a coarse larding pin/ and when you have larded it/ then set it to (the fire) in water/ and salt it well/ throw sage in it/ and let simmer together/ and when it is well cooked/ then pull out on a board/ and let it become well cool/ and when it is well cooled/ then clean off and give it on a table/ like this it is a good lordly dish/ pour over it vinegar and fresh parsley/ or make a green sauce from watercress/ if you can not get watercress/ then take fresh grain seeds/ wash them off/ and swing it well out the water/ do it in a mortar/ and grind well/ and when you have ground it/ then press well with the hands/ that the green comes out/ take rye bread/ and grate it/ and when it is grated

Hammel 44. Füß zu kochen von Hammel. Brühe sie fein sauber / daß sie weiß bleiben / setz sie zu in einem Wasser / und wirf ein stuck Speck / und ein wenig Salz darein / laß es an die statt sieden / und wenn sie gesotten sein / so zeuch sie in ein kaltes Wasser / und seuber sie auß / laß die Bein daran / sonderlich wenn die Füß weiß seind / leg sie fein ein Essig und Salz / so kanstu sie kalt geben / sonderlich auf den Abendt zu einem Salat. Du kanst sie auch einmachen in einem Pfeffer / oder gelb / oder zum gebacken / oder kanst sie backen in einem Kuchen / ode jn in ein Pasteten einmachen / oder wie du es haben wit.

44. To cook feet of the mutton. Parboil it nicely clean/ that it stays white/ set it to (the fire) in a water/ and throw a piece of bacon/ and a little salt in it/ and let cook until done/ and when it has cooked/ then throw them into a cold water/ and clean them off/ let the leg on it/ especially when the feet are white/ lay them nicely a vinegar and salt/ like this you can give them cold/ especially in the evening as a salad. You can also prepare them in a pepper (sauce)/ or yellow/ or as pastry/ or can bake them in a cake/ or put up in a pie/ or as you will have it.

Hammel 45. Geräucherte Füß von dem Hammel. Seudt sie gar an die statt / nimm grünen Köl / uberquells in einem Wasser / küles darnach auß / nimm den Köl / und die gesottene Füß zusammen / auch stricken Fleisch von Hammel / die gar gesotten sein / sonderlich von dem Schwantz / nimm alles zusammen / und geuß ein Rindfleischbrühe / die wohl geschmack ist / auch ganzen Pfeffer / darein / und ein wenig gestossenen Ingwer / laß es damit sieden / und laß den Köl nicht versieden / schaw auch / daß du es nicht versalzest / kanst auch darunter / schneiden ein wenig Knoblauch / und wie in allen dingen maß halten / gut ist / also auch Knoblauch zu kochen / Den nein jeglicher Baur kann ein haufen Knoblauch einschütten / als wenn er Zwibeln kocht / drumb ist es nicht ein geringe Kunst / mit Knoblauch recht kochen.

45. Smoked feet of a mutton. Simmer them until completely done/ take green cabbage/ parboiled in a water/ cool it off/ take the cabbage/ and the simmered feet together/ also stricken meat from a mutton/ that is well cooked/ particularly from the tail/ take it all together/ and pour a good beef broth/ that is well tasting/ also whole pepper/ into it/ and a little ground ginger/ let them simmer together/ and do not let the cabbage over cook/ look also/ that you do not over salt/ you can also cut a little garlic into it/ and how in all things maß keep/ is good/ therefore also to cook with garlic/ because not any?? farmer can throw in a lot of garlic/ as when he cooks with onions/ therefore it is not an insignificant art/ to cook correctly with garlic.

Du kanst auch wohl mehr Speise von einem Hammelzurichten / denn das ist nur ein kleine anleitung und verzeichnuß / wie sich einer zur Kocherei artlich anlassen und stellen soll.

You can also prepare many more dishes of a mutton/ for this is only a small guide and list/ of how one to the cookery beautifully begins and should lay.

Vom Lamb seind acht vnd zwanzigerley Speiß vnd Trachten zu machen

From Lamb there are twenty eight dishes to make.

1. Ein gantz Lamb abgebraten ist gut zu essen/ es sey kalt oder warm/ sonderlich auff Ostern kan man es mit Eyern vnnd Salsen/ halb grün vnd halb gelb/ zurichten.

A whole roasted lamb is good to eat/ be it cold or warm/ in particular at Easter one can prepare it with eggs and sauce, half green and half yellow.

2. Köpff eynzumachen. Säuber ihn auß also ganz/ nim~ darüber ein Rindfleischbrüh/ die nicht versalzen ist/ vnd wenn du vermeynest/ daß schier an die statt gesotten/ so nim~ Eyerdotter vnd Essig/ geuß es in die Brüh/ so wirt es weiß/ thu auch ein wenig grüne Kräuter/ vnd vngehaltene frische Butter darein/ vnd laß es nickt lang sieden/ es wirt sonst gerinnen von dem Ey/ vnnd zusammen lauffen/ so ist es weder zierlich noch lieblich.

To prepare heads. Clean it out therefore whole/ take over it a beef broth/ that is not over salted/ and when you think/ that it has simmered until almost done/ then take egg yolks and vinegar/ pour them in the broth/ so it becomes white/ also add a little green herbs/ and unsalted fresh butter in it/ and let it simmer for not long/ it will otherwise curdle from the eggs/ and run together/ so is it neither dainty or charming.

3. Köpff kan man zum backen nemmen.

Head one can take to bake.

4. Wenn die Köpff gesotten/ vnd voneinander geschlagen seyn/ so säuber sie auß/ welches/ so es geschehen/ so nim~ das Hirn daraus/ zerrür es mit einem hölzern Löffel/ vnd nim~ gereibenen Weck darvnter/ auch etlich Eyerdotter vnd wolschmeckende Kräuter/ thu Gewürtz darein/ vnd mach es gelb oder nicht/ Mach darnach ein Teig mit Eyern an/ vnd nim~ nicht viel Mehl darzu/ so viel du zwischen zweyen Fingern halten kanst/ so halten sich die Eyer fein beyeinander/ thu die Köpff darein/ vnnd backs auß/ wenn sie gefüllt seyn.

When the heads have been cooked/ and are pulling apart/ then clean it out/ which/ so it happens/ so take the brain from it/ pull it with a wooden spoon/ and take grated Weck bread under it/ also several egg yolks and well tasting herbs/ put spices in it/ and make it yellow or not/ then mix a dough with eggs/ and take not much flour to that/ as much as you can hold between to fingers/ so the eggs hold themselves nicely close together/ put the head in it/ and bake (or fry)/ when it has been filled.

5. Du kanst auch Köpff in einem Kuchen backen/ wenn sie gesotten/ vn~ sauber außgeseubert/ so schlag Eyer auff/ vnd schlag sie durcheinander/ laß sie durch ein Härin Tuch lauffen/ so werden sie fein glat/ Nim~ darnach Butter in ein Pfannen/ so viel als du vermeynest Kuchen zu machen/ mach

<< 30 >>

sie heiß/ vnd walger die Köpff in den Eyern/ vnnd thu eins nach dem andern in die heisse Butter/ setz auff die Kolen/ daß die Eyer daran aufflauffen/ kehr sie auff die ander seiten umb vnd back sie auch ein wenig/ darnach geuß die Eyer oben darüber/ vnnd backs auß wie ein Pfannkuchen/ so halten sie sich fein beysammen/ richt sie in ein Schüssel an also gantz/ Wiltu es aber nicht gantz haben/ so scheidt ein jegliches Köpfflein besonder herauß/ aber es ist zierlicher vnd höfflicher also gantz anzurichten.

You can also bake heads in a cake/ when it is cooked/ and cleanly cleaned out/ then beat eggs and beat them together/ let it run through a hair cloth/ like this it becomes nicely smooth/ Next take butter in a pan/ as many as you intend to make cakes/ make it hot and roll the head in the eggs/ and put them one after the other in the hot butter/ set it on the coals/ that the eggs puff on it/ turn them over onto the other side/ and fry them also a little/ then pour the eggs above over it/ and fry like a pancake/ so they hold themselves nicely together/ prepare them in a dish therefore nicely whole/ If you will instead have them not whole/ so slice one such a small head especially out/ however it is daintier and more courtly so whole to prepare it.

Lamb 6. Köpff abgebreunt auff einem Roßt/ wann sie gesotten vnnd außgeseubert seyn/ vnnd wenn du sie wilt aufflegen auff einen Roßt/ so verspeil das Hirn/ daß es nit herauß fellt/ begeuß es mit Rindfleisch mit Rindfleisch/ daß es safftig bleibet/ richt es trucken an/ oder mach ein braunes Brühlein darüber/ so ist es auff beyde art good. Vnd du mußt das Brühlein auch pfeffern/ vnd wenn du es trucken anrichtest/ so sträw Saltz vnd Pfeffer darüber/ so wirt es gut vnd wolgeschmack.

Lamb 7. Kopff in einem Milchkopff zu zurichten. Schlag Eyer auff/ vn~ nim~ ein hölzern Löffel voll Mehls darvnter/ oder wie viel du vermeynest dz gnug sey/ nim~ darnach gute süsse Milch darvnter/ mach sie gelb/ oder laß sie weiß/ streich sie durch ein Harin Tuch/ vnd wenn sie Köpff gar gesotten vnd außgeseubert seyn/ wiltu es in einem Silber backen/ so bestreich es mit sauber Butter/ thu die Köpff darein/ vnd geuß die Eyer sampt der Milch darüber/ setz in ein Ofen/ vnd laß backen/ so darffstu es nicht wider in ein ander Silber anrichten/ denn es ist schon angericht/ So kanstu sie

auch in eim Milchkopff füllen. Bistu aber nicht bey grossen Herrn/ dan man in Silber anrichte/ so nim~ ein Turten Pfannen/ vnd thu Butter darein/ mach sie wol heiß/ schlag ein Ey oder zwei wol durcheinander/ geuß sie in die Turten Pfannen vmb cnd vmb/ so wirt es sehen wie ein Kuchen/ laß es wol trucken werden/ so bleibes daran hangen/ leg darnach die Köpff darein/ sie seyn gefüllt oder nit/ geuß die Milch sampt den Eyern oben darüber/ vnnd setz sie mit den Turten Pfannen in den Ofen/ vnd laß backen/ wenn man die Pasteten in den Ofen scheust/ Vnd wenn du die Milch vnd Eyer darüber geußt/ so versaltz es nit/ denn wenn du es sehr saltzest/ so wirt es wässerig. Man beckt sonderlich die Milch/ die süß ist / denn wenn sie saur/ so gerinnet sie/ Vnd wenns gebacken vnd du sie wilt anrichten/ so nim~ ein Schüssel/ vnnd thu sie vber die Turten Pfannen/ stürtz vmb/ so leßt es ab sampt dem Pfantzel/ zeuch dasselbige heraub wie ein Haut/ nim~ ein endere Schüssel/ vnd stürtz oben darüber/ vnd kehr sie allbeyd vmb/ so bleibt es sein sauber vnd zierlich. Also beckt man die Köpff in Milchköpff. Du kanst die Köpff auch machen in eine Teig/ sonderlich in ein auffgetriebene Pasteten/ vnd kanst Milch darüber giessen. Vnd man nennet es ein Milchkopff/ vnd man muß es warm geben/ so ist es ein herrlichs Essen.

Lamb 8. Ein gefüllte Lämmerbrust zu braten oder zu kochen es sey gelb oder weiß/ oder in eine Pasteten eynzumachen/ wie zuvor vermildt ist Brust eynzumachen/ von einem Kalb/ es sey mit Limonien/ Pettersilgen Wurtzel/ oder weissem Brühlein/ das mit Eyerdottern gemacht ist/ ode auch in einem schwarzen Pfeffer.

Lamb 9. Lung vnd Leber zu zurichten. Setz die zu in einem Wasser/ vnd seud sie gar an die statt/ vnd wen~s sesotten ist/ so säubers auß einem kalten Wasser/ zerschneid sie vnd geuß ein Rindfleischbrüh darüber/ vnnd brenn ein wenig Mehl darein/ setz es zu/ vnd laß es wider sieden/ mach es sauer/ oder mit Pettersilgen Wurtzel/ mach es gelb/ oder laß es weiß/ leßt du es weiß/ so hack grüne wolschmeckende Kräuter darvnter/ wenn du es wilt anrichten.

Du kanst auch auß der Lungen ein Muß machen/ oder Schlickkrapffen/ wie vorhin vermeldt ist von einer Kalbslungen zu machen. Kanst auch die Lungen klein schneiden/ wie man die Sültzen schneid/ Auch kan man ein wenig Zwibeln drein schweissen/ vnd ein wenig Mehl darein brennen/ vnnd geuß ein Rindfleischbrüh darein/ vnnd Weinessig/ laß es damit sieden/ essen weiß oder gelb/ so seinds auff beyde manier gut.

Lamb 10. Von der Leberwurst zu machen. Nim~ die Leber/ vnd hack sie klein/ nim~ Speck darvnter/ vnd ein wenig Rindfleisch/ mit grünen wolschmeckenden Kräutern/ schlag etliche Eyer darein drey oder vier/ würtz es ab mit Pfeffer/ vnd wenn das alles ist durcheinander gehackt/ so nim~ ein Pfannen/ vnnd Butter darein/ rürs durcheinander/ wie ein eyngerürtes von Eyern

Von einer jungen Geiß seind vier vnd dreissigerten Speiß vnd Trachten zu machen.

.....

<< XXXV b >>

Von einer Spensaw seind zwei und dreißig Speise und Trachten zu machen.

From a young sow there are two and thirty dishes and Trachten to make.

Spensaw 1. Ein Spensaw gantz gebraten/ und warm auf ein Tisch geben.

A pig roasted whole/and given warm on a table.

Spensaw 2. Kanstu etlich essen von der Spensaw machen / daß sie doch gantz bleibt. Wenn du sie sauber gebrüt / und nicht verbrüt hast / daß die Haut gantz ist / so zeuch sie von der Saw ab / daß du den Rüssel daran leßt / nimm aber dz Hirn auß dem Kopf / und schwa / daß du nicht mehr als auf der seiten ein Loch habst / da füll die Haut mit allerlei kleinen Vögeln/ Apfel / Birn / und Zwibeln durcheinander/ und ein Speck darunter gehackt/ thu als denn darunter kleine Rosein und Zwieben / und wenn du die Spensaw damit füllen wilt/ so brat der Vögel eins theils an die statt/ eins theils aber seudt ab/ und thu sie unter das gehackt/ füll darnach die Haut mit auß / daß die steiff wirt/ daß du sie kanst an ein Spieß stecken/ und braten geschwindt hinweg/ denn es ist all ding/ was darein gefüllt/ vorhin zugericht/ so kanstu sie gantz auf ein Tisch geben. Auß dem Fleisch aber/ so du auß der Haut genommen/ kanstu allerlei Essen zurichten/ wie hernach folget.

2. You can make many dishes from the pig where it still remains whole. If you cleanly scald it/ and did not over scald/ so that the skin is whole. Then pull it (the skin) from the pig/ so that you leave the snout on (the skin). Take but the brain out from the head/ and look/ that you dont make more than a hole in the side then fill the skin with all sorts of small birds, apple, pear, and onions mixed together. And a chopped bacon among it/ do then among it small raisins and onions/ and when you will therewith fill the pig/ then roast one part of the birds until done, one part instead seethed up/ and do it under the chopped (mix with the chopped stuff)/ afterwards stuff the skin/ so it is stiff/ that you can put it on a spit/ and roasts rapidly away/ for it is all things which into it filled/ just now prepared/ thus you can give it whole on a table. From the meat however which

you have taken out of the skin you can prepare all sorts of Meals/ such as follows hereafter.

Spensaw 3. Hirnwürst zu machen. Nimm Ohren/ die wohl gesotten sein/ von einem Schwein / hacks klein mit dem Hirn und Zungen/ ein wenig breites Fleisch/ daß feißt ist/ und nimm ein frischen Speck darunter/ hack es alles durcheinander/ und machs ab mit Pfeffer/ Ingwer/ Eiern und Safran/ und wens angemacht ist/ so nimm Schweinen Därm/ und füll es darein/ und quells in einem heissen Wasser/ und wens gequell ist/ so laß es kalt werden/ setz widerumb zu mit einer Rindfleischbrühe/ und laß gar an die statt sieden/ und wens gesotten ist/ so richt es an mit guter Hennenbrüh/ so ist es gut und wohl geschmack.

To make brain sausage. Take ears that are well simmered/ of a pig/ cut small with the brain and tongues, a little wide? meat, that is fatty, and take a fresh bacon under, it chop it everything together and arrange with pepper/ ginger/ eggs and saffron/and when it is prepared, then take pigs intestine/and stuff it into them/ and poach in a hot water and when it is poached, then let it become cold/ add on the other hand to a beef stock/and let simmer until well done/ and when it has simmered/ arrange with good chicken stock/ like that is good and well tasting.

Spensaw 4. Ab gesottene Köp in Weinessig und Salz kalt gegeben.

Simmered Head in wine vinegar and salt served cold

Spensaw 5. Du kanst die Köp auch nemmen zum einmachen in Gewürz/ es sei weiß oder gelb/ oder in schwarzen Pfeffer. Du kanst es auch zum backen nemmen/ wie es dir gefellig.

You can also take the head to preserve in herbs/ it could be white or yellow or in black pepper (sauce?). You can also take it to bake/ It will please you.

Spensaw 6. Nimm den Kopf/ und kleine stücklein Fleisch von der Spensaw/ setz es zu mit Schweiß/ und thu ein wenig hausen Blasen darunter/ laß es damit sieden/ nimm auch gantze Zwiebeln darein/ drei oder vier/ und Pertrum Kraut/ mach es säuerlich/ und wenn das Fleisch gesotten/ so nimm es mit einem Faumlöffel auf ein saubers Bret/ und laß kalt werden. Laß die Brühe durch ein Sib durchlaufen/ und schöpf das Feißt davon hinweg/ denn die Spenferckel seindt gern feißt/ sonderlich wenn sie noch an der Mutter saugen/ Nimm die Brühe/ und mach sie ab mit Pfeffer/ und ein wenig Safran und Zimmt/ laß damit ein Sudt auf thun/ laß die Brühe widerumb kalt werden/ rür es jimmerzu mit einem Löffel/ biß daß es kalt wirt/ leg das Fleisch in eine Schüssel/ und den Kopf mitten darein/ geuß den Schweiß darüber/ und laß kalt werden/ so wirt es geschehen/ so hastu ein schöne schwarze Gallrat/ die nicht böß ist/ und wenn du es nicht wilt gläuben/ so laß dich die mühe nicht verdriessen/ und versuchs/ als denn wirstu es loben wie ich.

Take the head and small pieces of meat of the pigling/ set it (to the fire) with blood and put a little sturgeon bladder under it/ let it simmer with it/ also take whole onion into it, three or four, and tarragon/ make it sour/ and when the meat has simmered, so take it with a skimming spoon on a clean board/ and let become cold. Let the stock run through a sieve/ and draw the fat away from it. The pigling is soon fat/ particularly if they suck still at the mother. Take stock/and make it off with pepper and little Saffron and cinnamon/ leave thereby until done/let the stock around it become cold stir it all the time with a spoon/bit that becomes cold. Lay the meat in a dish/and the head in the middle of it. Pour the blood over it and let it become cold. thus it will happen so you have a beautiful black jelly/ it is not bad/ and if you it in such a way will think, so dont be put off and try it, then you'll will be praised like me.

Spensaw 7. Ohren in einer gelben sauren Brühe mit Füßen/ Krösen und Lebern/ ist ein gut Krameitsch.

Ears in a yellow sour stock with feet/ Krösen and livers is a good Krameitsch.

Spensaw 8. Zungen schwarz auf Ungarisch eingemacht. Nimm dz Fleisch/ quells und säubers auß/ nimm darnach Zwiebeln/ und schneid sie/ oder hacks klein/ thu sie darauf/ laß damit sieden seig die Brühe auch darüber/ denn du hast nit allweg ein Rindfleischbrühe/ so ist die Brühe/ darinnen es quell/ besser als lauter Wasser/ laß miteinander sieden/ versuchs/ so wirstu schmecken / wie die Zwiebeln so weich und wohl geschmack seind/ nimm darnach schweiß von der Spensaw/ grün Pertrumkraut/ und Weinessig/ hastu kein Weinessig/ so nimm Bieressig/ denn du bist nit allzeit im Weinlandt/ und ist oft mit dem Bieressig so gut zu kochen/ als mit dem Weinessig/ schneidt darein Brot/ Apfel und Zwiebeln/ laß es damit auf sieden/ streich es durch auf das Fleisch/ dz du mit Zwiebeln hast sieden lassen/ laß wider mit dem schweiß ein Sudt auf thun/ nimm darnach Pfeffer/ und ein wenig Safran/ daß es ein farb gewinnet/ richt es zu mit Zwiebeln und schwarzem Pfeffer/ so ist es besser/ als wenn man die Zwiebeln schweiß in Butter. Denn man findt nicht ublich Butter/ da du Zwiebeln innen schweiß/ als denn gehet nicht viel unkosten darauf/ als nur die mühe. Mit sollichem Pfeffer kan man allerlei jung Fleisch zurichten.

Black tongue in prepared in the Hungarian way. Take the meat/ poach and trim it/then take onions/ and cut them or chop small/ put them in/ let it simmer with it. Pour the stock also over it you have nit all a Beef stock/so the stock/is inside

it pours better than loud waters let with one another simmer attempt so you will taste as onions so softly and well tasting being lp take after sweat of the young sow/ fresh tarragon?/ and wine vinegar if you have no wine vinegar then take Beer vinegar because you are nit all time in Weinlandt/ and is often with that Beer vinegar so well to cook as with that Vinegar cut into it bread apple and onion/ leave it thereby cook/ to caper it through up the meat which you with onion leaves against with the sweat a Sudt let simmer auffthun/ take after Pepper and little Saffron/ that it a color win arrange it too with onion and black Pepper like that is better it as if one the onion welds in butter. Because one findt not over butter there you onion inside not many expenses weld on it as only as go müehe. with such pepper can one allerley young meat serve.

Spensaw 9. Kröß von dem Spenferckel eingemacht/ es sei gelb oder weiß/ mit Eierdottern/ Essig/ grünen Kräutern/ frischer Butter/ und ein wenig Rindfleischbrüh/ und laß es damit auf sieden/ und wenn es auf gesotten/ so geuß die Brühe/ die du darzu gemacht/ darüber/ die ander/ darinnen es gesotten/ thu hinweg/ denn sie ist nicht gut/ schmeckt nach der Herberg.

Kröss of the young pig prepared/ it could be yellow or white with Eggs yolks vinegar green herbs fresh butter and little beef stock/ and leave it along cooked/ and when it is boiled/ then pour the stock/ which you thereto made/ over it/ the other/ that you cooked in/ do away it is not good/tastes of the Herberg.

Spensaw 10. Lung und Leber in ein Geschneitel gelb eingemacht. Setz in Wasser zu/ und quells wohl/ und wenn du es hast abgequell/ so schneid es nicht zu klein/ thu es in ein saubers Häflein/ oder uverzintes Keßlein/ Nimm ein gute Rindfleischbrühe/ und schneid ein Zwiebeln oder zwo klein/ laß es damit sieden/ und versuchs/ obs wohl geschmack ist. Geuß Essig darein/ und brenn ein Mehl darein/ würtz es ab mit Pfeffer und Safran/ und laß es damit sieden/ oder laß es weiß/ und streich einen Pfeffer darauf/ so ist es gut und wohl geschmack. Du kansts auch gar klein schneiden wie die Sülzen.

Lung and liver in a Geschneitel yellow prepared. Set to (the fire) in water and poach well/and when it has poached/ then cut it not too small/ do it in a clean Häflein/ or tinned Keßlein/ take a good beef stock/and cut small an onion or two/ let them simmer together/ and test/ if it is good tasting. Pour vinegar into it and brown Flour into it/ season it with pepper and saffron/ and let it simmer with it/ or leave it white and press a Pepper (sauce) upon/ like that is good it and well tasting. You can also cut small like the aspik.

Spensaw 11. Mach ein Lungenmuß darauf/ wie man pflegt von Kälberlungen zu machen. Du kanst die Leber und alles durcheinander hacken/ und kanst es saur machen/ oder mit Eiern/ so wirt es desto besser/ hack darunter grüne Kräuter/ magsts gelb machen oder weiß lassen. Kanst es auch zurichten mit Salz oder Gewürz/ wie es dir gefallen wirt.

Make a lung puree as one tends to make from calf lung. You can the liver and chop all this together/ and can make sour or with eggs so is it so much the better/ chop among it green Herbs make yellow or leave white. You can it also adjust with Salt or spice to your taste.

Spensaw 12. Nieren und Milz mit Zwiebeln eingemacht. Hastu viel/ so machstu viel ein/ mach es gelb oder weiß/ wie du es haben wilt. Magst auch die Milz umbkehren/ und braten auf einem Roßt/ mit grünen Kräutern/ Pfeffer und Salz besträwt/ sonderlich wenn du sollcher Milzen viel hast/ denn eine oder zwo thun nichts/ du muß jr eine oder etliche auf eine Schüssel haben.

Kidneys and spleen with onion prepared. If you have much then you make much/ Make it yellow or white/ as you it will. Also the spleen may turned back/and roasted on a grill/ with green herbs/ pepper and Salt sprinkled/particularly if you have many of such spleen than one or two do nothing/ you must have one or several on a dish.

Spensaw 13. Nimm den Magen/ und butz jn fein sauber auß/ nimm schweiß von dem Spenferckel/ und schneid frischen Speck fein klein und Wirffligt/ thu es in den Schweiß/ nimm Pfeffer und Ingwer darzu/ weich ein Weck in einer Milch ein/ und wenn er geweicht ist/ so hack jhn klein/ thu jhn unter den Schweiß/ so wirt er fein mildt/ so hastu auß der Spenferckel ein Schweißwurst. Du kanst auch den Magen füllen mit Speck und Eiern/ du kansts einmachen/ es sei gelb oder weiß/ mit Pettersilgen Wurzel/ und grünen Kräutern/ so ist es auf beide form gut. Oder den Magen auf den Roßt abgebreunt/ mit frischer ungeschmälzter Maibutter begossen/ sonderlich wenn er gesotten/ und voneinander geschnitten ist/ und nit gefüllt/ daß man in trucken anricht/ und mit Ingwer besträwt/ ist er auch gut zu essen.

Take the stomach and trim it nicely clean/ take blood of pig/ and cut fresh Bacon finely small and cubed/ do it into the blood/ take pepper and ginger to it/ soften a weck bread in Milk and when it is soft/ then chop it small/ thu it under the blood so is it nicely mild/ so you have from the pig a blood sausage. You can also that fill stomach with bacon and eggs/ you can preserve/ it could be yellow or white/ with parsley root/and green herbs/ like this it is good both ways. Or the stomach on the grill browned/ baste with fresh unmelted Maibutter/ particularly if it is simmered and cut from each other/ and not stuffed/ and that one serves dry/ and sprinkled with ginger/ it is also good to eat.

Spensaw 14. Würst von der Spensaw zu machen. Nimm frischen Speck/ und von den Hinterkeulen Fleisch/ hacks durcheinander/ und wenn du es gehackt hast/ so machs ab mit Pfeffer und Salz/ nimm darnach Därn von der Spensaw/ Schleim sie auß/ und füll dz fleisch darein/ und wenn du die Würst hast gemacht/ so wirf sie in ein kaltes Wasser/ so werden sie fein steiff und hart/ nimm sie herauß/ und laß sie trucken werden/ so magstu sie braten/ oder mit Zwiebeln säurlich einmachen/ es sei gelb oder weiß. Du kansts auch wohl einmachen/ daß du kein Zwiebel bedarffst/ brenn nur ein wenig Mehl drein. Du magst auch die Würst unter allerlei grüne Kräuter geben/ so sein sie gut und wolgeschmack.

To make sausage of the pig. Take fresh bacon/ and meat of the back quarter/ chop together/ and when you have chopped it/ so make up with pepper and salt/ then take intestine of the pig/ clean it out/ and stuff the meat into it/ and when you have made the sausage then throw it into cold water/ then they become nicely stiff and hard/ take them out and let them dry/ like this you can roast them/ or with onion sour preserve/ it could be yellow or white. You can also well prepare/ if you require no onion/ brown only little flour. You might also give out sausage under all sorts of green herbs/ like this it is good and well tasting.

Spensaw 15. Du kanst auch Bratwürst von einer Spensaw zurichten/ gib warm auf ein Tisch/ und ein Saurmilch darzu/ mit Ingwer besträwt. Also jset mans am Reinstrom und Main gern.

You can also prepare Bratwurst of a pig/ give warm on the table/ and a Sour milk thereto/ sprinkle with ginger. They like to eat it like this in Reinstrom and Main.

Spensaw 16. Nimm die Förderkeul/ und schlag sie in einen Ruckenteig/ wens gebacken ist/ so laß es kalt werden/ so ist es ein gute Speise. Du kansts auch klein schneiden/ sonderlich von den Riben kleine stücklein gehackt/ und in ein auf getriebene Pasteten/ es sei von weissem oder grobem Teig eingemacht/ es sei mit Limonen oder Agrastbeern/ oder Klosterbeer/ gelb oder weiß/ ist es auf beide manier gut.

Take the foreleg/and wrap it in a rye dough when it is baked/ let it become cold/ Like that is it a good dish. You can also small slices/ particularly from the Riben small pieces chopped and in a driven Pie/ be it prepared with white or coarse (whole wheat?) dough/ it could be with lemon or gooseberries/ or Kloster berries/ yellow or white/ it is in both manners good.

Spensaw 17. Oder mach / daß einer eine auf einmal kan in das Maul schieben/ Nimm das Fleisch/ und laß gar an die statt sieden/ hack es mit einem Speck/ oder ist es vorhin feißt/ so darffstu kein Speck/ nimm darunter kleine Rosein/ machs ab mit Pfeffer/ Safran/ und ein wenig Essig/ mach es ein in die Pasteten. Hastu kein Weinbeer/ so nimm Agrastbeer/ oder Groselbeer/ salz es gelindt/ und mach sie nicht grösser/ als dz du eine auf einmal kanst in das Maul schieben/ so seindt sie gut und wohl geschmack.

Or make small pies/ that one can push in the mouth at one time/ take the meat and leave to instead of simmer/ chop it with a bacon/ or it is just now fat/so you are allowed no bacon take under little raisins/ make up with pepper/ Saffran/and little vinegar/ make it into the pies. If you have no grapes/then take sour gooseberries/ or sweet gooseberries/ salt it lightly/ and make them not larger than which you can push one at one time into the mouth/ thus it is good and well tasting.

Spensaw 18. Eingemacht Spensaw schwartz in Zwiebeln/ oder one Zwiebeln.

Prepare pig black in onions/or without onion. (Or Schwantz tail?)

Spensaw 19. Widerumb Fleisch schwartz eingemacht. Koch es mit schweiß/ und mach es ab daß wohl geschmack wirt/ nimm Eierdotter etwan 20. und nimm den schweiß von der Spensaw/ mit Wein und Essig/ laß es laufen durch ein Härin Tuch miteinander/ mach es ab mit Zimmet und Pfeffer/ auch mit ein wenig Safran/ so wirts fein lieblich sehen/ machs süß/ und setz es auf Kolen/ rürs mit einem eisern Löffel/ und geuß auf und nider/ biß daß auf seudt/ daß ein faum gewinnt/ und wenn du es wilt anrichten/ so nimm das Fleisch/ dz du hast in schlechtem schweiß gekocht/ schütt es auf ein Durchschlag/ so kompt der schweiß davon/ richt es an in ein Schüssel/ und geuß den rechten schweiß daruber/ daß ein faum gewinnt/ so ist es ein köstlich und herrlich essen/ auf Ungarisch zugericht. Wenn du aber vermeinst/ daß der schweiß nicht genugsam gesotten ist/ mit den Eiern/ so nimm es/ und setz miteinander zu/ und laß gar an die statt sieden/ daß du es auch nicht versalzest/ thu nichts darein/ weder Apfel/ Brot noch Zwiebeln/ als nur den lautern schweiß/ und wenn dz Fleisch darinnen gesotten ist/ so nimm den halben theil schweiß davon/ und laß jn kalt werden/ streich jn mit Eierdottern durch ein Härin Tuch/ mach es mit Gewürz und Zucker/ wie es vorhin vermeldt ist worden/ Laß es wider sieden/ und rür es auf und nider/ daß ein Faum gewinnt/ nimm das Fleisch auß dem andern schweiß/ mit einem Faumlöffel/ richt es an in die Schüssel/ und geuß schweiß daruber/ den du mit Eiern hast lassen auf sieden/ so ist es ein lieblich und schön schwartz essen.

Spensaw 20. Gelb eingemacht mit Limonen. Überreck das Fleisch/ und säubers auß/ nimm Wasser und Essig/ setz es darmit zu (denn du findest nicht umberal Wein/ und danck du Gott/ daß du Essig hast) mach es ab mit Safran und Pfeffer/ laß mit den Limonen sieden/ und brenn Mehl darein/ oder streich ein Weck durch mit einer Brühe/ in welcher das Fleisch gesotten hat/ so wirt es dick und wohl geschmack.

20. Gelb prepared with lemon. Look over the meat and clean out/ take water and vinegar/ set it to (the fire) with it (If you do not find wine anywhere/ you thank God that you have vinegar) Make it up with Saffron and pepper/ let simmer with lemon/ and brown flour into it/ or press a weck bread through (a sieve) with the stock/ in which the meat simmered/ like this it is thick and well tasting.

Note: Gelb usually means yellow, but it seems to mean some organ or part of the pig.

Spensaw 21. Farckel gelb gekocht in einer Gallrat/ oder in der Sültz/ die saur und kalt ist/ machstu es im Winter/ so nimm kein hausen Blasen darzu/ ist es aber im Sommer/ so mustu jr darzu nemmen. Wiltu es lauter machen/ so geuß es durch ein Wüllen Sack/ Nimm ein neuen Topf/ darinnen nichts gesotten ist worden/ wasch auß einem kalten Wasser/ und geuß die Brühe von der Spensaw darein/ laß sie darinnen stehen/ biß sie kalt wirt/ so wirt sie gestehen/ und wenn du sihest/ daß schön lauter ist/ so gieß sie uber das Fleisch/ das du in die Schüssel hast gelegt zu der Gallrat/ so wirt die Brühe lauter sein/ als wenn du sie hettest durch ein Sack lassen laufen. Und ein Koch muß oft sollche vorthail und renck brauchen/ denn man hat nicht allezeit was man wil/ viel sollt man wohl haben/ aber mit wenig kompt man auch auß.

21. Piglet yellow cooked in a jelly/ or in aspic/ that is sour and cold/ if you make it in winter/ so take no fish bladder to it/ however in the summer/ you must take them to it. If you want to make it clear/ pour it through a wool bag/ take a new Pot/ that nothing has cooked in/ wash out with cold water/ and pour those stock of the pig into it/ let it stand in the stock/ until it is cold/ and when you see that it is nicely clear/ then pour the jelly over the meat/ that you have place in a dish/ like this the stock will be clear/ as when you ran it thru the bag. And a cook must often need such vantage and renck/ when one has nothing always what one must/ one should surely have much/ but with little comes one also out.

Spensaw 22. Ein weisse Gallrat zu machen von einer Spensaw. Nimm die Spensaw/ quells/ und säubers auß/ nimm Wasser/ Essig und Salz/ setz es darmit zu/ und laß sieden/ thu ganze Muscatenblüt und Pfeffer darein/ laß es auch damit auf sieden/ biß gar wirt/ zeuchs auf ein Bret/ und laß ligen/ biß kalt wirt/ seig die Brühe durch ein Härin Tuch/ in ein saubern überzinten Fischkessel/ geuß guten Weinessig ein Löffel voll oder zween darein/ rür es auf und nider mit einem eisern Löffel/ biß sie kalt wirt/ so wirt sie fein weiß von dem kalten Essig/ richt es in ein Schüssel an/ und geuß die Brühe darüber/ so bleibet die Gallrat fein weiß/ Man wirt vermeinen/ du habest ein Milch darein gegossen. Wiltu es aber auch mit Knoblauch machen/ so stoß ein wenig Knoblauch/ und laß jn durch ein Sib durchlaufen/ geuß unter die ander kalte Brühe/ so wirt es fein lieblich nach dem Knoblauch schmecken. Und auf diese art zugericht/ hat daß Keisers Maximilians Mutter/ Königin Anna/ gern gessen/ des Morgens zur Suppen/ auch zu Mittag/ dz sie oft ein tag zweimal hat gessen/ sollche weisse Knoblauch Gallrat.

22. To make a white jelly of a pig. Take the pig/ poach/ and clean out/ take water/ vinegar and salt/ set it to (the fire) with it/ and let simmer/ put whole mace and pepper into it/ let also simmer together/ until it is done/ pour onto a board/and let lay until it is cold/ Pour the stock though a hair cloth/ into a clean tinred fish kettle/ pour a spoonful or two of good wine vinegar into it/ stir it back and forth with a iron spoon/ until it is cold/ like this it is white from the cold vinegar/ arrange in a dish and pour the stock over it/ like this the jelly will stay nicely white/ They will guess that you have poured milk into it. If you want to make it with garlic/ then crush a little garlic/and pass it through a sieve/ pour under the other cold stock/ like this it will taste nicely of garlic. And on this kind dish has the Keiser Maximilian's/ mother Queen Anna gladly ate/ in the morning as Soup also at lunch/she has served this twice in one day/ such is white garlic jelly.

Spensaw 23. Geräuchert oder Geselcht Spensaw ist auch nicht böß/ magst sie kalt oder warm geben/ sie ist auf beide manier gut/ Oder kochs unter grünem Köll/ mit saurem Kraut/ oder mit Spenat/ oder Bisenkraut/ welches man sonst Römischen Köll nennet.

23. Smoked or salted pig is not also bad/ serve it cold or warm/ It is good in both manners or cook under green cabbage/ with sour herb or with spinach/or Bisenkraut which one otherwise calls Roman cabbage.

Spensaw 24. Karwenada von der Spensaw magstu geben trucken/ oder mit einer sauren Brühe/ eindämpfen / gebraten/ und mit Agrast begossen/ wie du es haben wilt.

24. Karwenada of the pig you can give dry/ or with a sour stock/ steamed/ roasted/ and poured with Agrast/ as you wish.

Spensaw 25. Eingedämpft Knödel/ weiß in jrer eigenen Brühe/ oder mach es gelb/

schneid das Bein von dem Hinterkeul herauß/ hack das Fleisch klein/ wickel [wick el] es über das Bein/ setz es zu/ und laß sieden/ machs ein mit Pettersilgen Wurzel/ oder saur mit Limonen/ es sei gelb oder weiß/ mit Groselbeer oder Agrastbeer/ wens gesotten ist/ so legs auf ein Roß/ und breuns ab/ und mach ein Brühe darunter.

Steamed dumplings/ white in their own stock/or make yellow/ cut the leg from the hind quarter/ chop the meat small/ wind it over the leg/ set it to and let simmer/ make it with parsley Root or sour with lemon/ it could be yellow or white/ with Groselbeer or Agrastbeer/ when it has simmered / then lay on a grill/ and brown/ and make a stock under it.

Spensaw 26. Ungarische braten an häßlen Holtz gebraten. Schneid von dem Hinterkeul/ oder von dem Ruck mit den Riben/ oder die Braten/ so hinder den Nieren seindt/ sprengs mit Salz ein/ und stecks an ein häßlen Speiß/ henck es sampt dem Speiß in den Schornstein/ wo der meiste Rauch hingehet/ und nicht grosse Hitze ist/ laß ein stundt oder zwo darinnen hencken/ und brats flugs hinweg/ und begeuß mit Rindtfeißt/ und wenn sie gebraten sein/ so zeuch sie ab von dem Holtz/ so seindt sie gut und wohl geschmack.

Hungarian roast on hazel wood roasted. Cut from hind quarter/or from the Ruck with the ribs/ or the roasts/ in such a way are the kidneys prevented/ sprinkle with salt/ and stick to a hazel spit/ hang it with the spit/ into that Chimney where most smoke goes and is not very hot/ leave an hour or two hanging inside/ and roast immediately/ and baste with beef fat/ and when it is roasted/ pull it from the wood/ like this it is good and well tasting.

Spensaw 27. Nimm von der Spensaw die Hinterkeul/ salz ein/ und laß über Nacht ligen/ heng es in Rauch / und laß es wohl räuchern/ setz es zu mit durren Hewblumen/ laß es kalt werden/ gib es darnach auf ein Tisch/ so ist es ein gut Essen.

Take of the pig the hind quarter/ salt it/ and let lay overnight/ hang it in smoke and let it be well smoked/ add it to dry Hew flowers/ let it become cold/ then give it on a table. It is a good food like this.

Spensaw 28. Nimm Weck/ Wein/ Brühe/ Eierdotter/ und ein wenig Essig/ laß das durcheinander sieden mit Safran/ und wens auf gesotten hat/ so streich es durch ein Härin Tuch/ daß dick und glatt wirt/ seudt nur dz Färckelfleisch schlecht in Wasser/ nimm ein wenig Essig und Salz/ laß es an die statt sieden/ zeuch es auf ein Bret/ daß die Brühe herab seigt/ daß du es kanst in eine Schüssel legen/ treib die Brühe mit Weck und gestossener Leber durch/ und geuß sie über das Fleisch/ und laß kalt werden/ und wenn es kalt ist/ so nennet mans ein Leber Gallrat/ wirt so dick/ daß man sie mit einem Messer schneiden muß/ sonderlich am Rheinstrom jset man solliche Speise gern.

Take weck bread/ wine/ stock/egg yolks/and little vinegar/ let it simmer together/ with Saffron/and when it has simmered/ strain it by a hair cloth/ that is thick and smooth/ seudt only the pork badly in water/ take a little vinegar and salt/ leave it to instead of simmer/ pour it on a board/ that the stock congeals/ that you can put it in a dish/ push the stock through (a sieve) with bread and crushed liver/ and pour it over the meat and let become cold/ and when it is cold then one calls it a liver jelly/ is so thick that one it must cut it with a knife/ They like to eat such a dish at the Rheinstrom.

Spensaw 29. Ein gute wolgeschmeckte Brühe gekocht von einer Spensaw/ mit ganzem Pfeffer/ Ingwer/ und ganzer Muscatenblüt/ auch mit Pettersilgen Wurzel/ und wenn du solliche Gewürz darzu nimmest/ so wirt sie wohl geschmack/ und man nennet es ein Sawbrüh.

A good well tasting stock cooked of a pig/ with whole pepper/ ginger/ and whole mace/ also with parsley root/ and if you take such spices thereto/ like this it will be well tasting/and one calls it a pork stock.

Spensaw 30. Schwantz mit Agrastbeern eingemacht/ Wenn er gefüllt ist/ es sei gelb/ schwarz oder weiß/ daß nur säurlich ist. Denn von einer Spensaw ist nicht gut zu essen/ wens nicht säurlich ist/ weil es vorhin ein süß Fleisch ist.

Tail with Agrastbeern preserved/ if it is stuffed/ it could be yellow/ black or white/ that is only sour. Because of a pig is not good to eat if it is not sour/ because the meat is sweet.

Spensaw 31. Füß in der Sültz/ es sei gelb oder weiß.

Feet in the apsic/ it could be yellow or white.

Spensaw 32. Füß abgesotten in Cassenadt/ zu backen/ in kleine Pasteten einzumachen/ oder in Kuchen zu machen/ wie du es haben wilt/ und wenn du es in ein fein säurlichs glattes Pfefferlein machst/ ist es auch nicht zu verachten.

Feet boiled in Cassenadt/ to bake/ preserved in small pies/ or made into cakes/ how ever you wish to have it/ and if you make it in a fine sour smooth pepper (sauce) it is not to be despised either.

Von allerley Wildpret.

Erstlich Vom Hirsch seindt siben vnd dreyszigerley Speiß vnd Trachten zu machen. (Deer)

Vom Dendel Wildpret seind zwey vnd dreyszigerley Speiß vnd Trachten zu machen. (Female deer)

Vom Reh Wildpret seindt neun vnd zwentzigerley Speiß vnd Trachten zu machen. (Roe deer)

Vom Hasen Wildpret seind zwentzigerley Speiß vnd Trachten zu machen. (Hare)

Vom Schweinen Wildpret seind drey vnd viertzigerley Speiß vnd Trachten zu machen. (Wild pig)

Von einer Eynheimichen Saw. (Domestic Pig)

Alle Speiß/ so vom wilden Schwein allhie beschrieben/ kanstu auch gleicher weiß vom Eynheimischen Schwein zurichten.

Vom einem Elendt. (moose or elk)

Alle Speiße/ so von einem Hirschen zu zurichten beschrieben/ kan man auch von einem Elendt machen.

Von einem Aurochsen. (auroch)

Auch kanstu von einem Aurochsen kochen/ wie man von einem zemen Ochsen/ allein daß von einem Aurochhsen gröber ist/ vnd wenn man es zu Braten nimpt/ muß man es wol saltzen/ denn das Fleisch ist gut in der Brüh gekocht/ wie ein ander Rindtfeisch/ es sey schwatz oder eyngedämpfft/ wie man es haben wol.

Von einem Pöffel. (buffalo)

Du magst das Fleisch auch kochen/ wie von einen Zamen Ochsen/ hat augh gröber Fleisch. Die Kälber darvon seind so gut/ als von ener Küh/ vnd was du davon kanst zurichten/ magstu auch von diesem Kalb zurichten.

Von einem Beeren. (Bear)

Nim die Füß von einem Beeren setz sie zu mit Wasser/ vnnd laß sie so lang sieden/ biß daß das Haar herab gehet/ butz sie darnach sauber auß/ vnnd koch sie in einem gutten Pfeffer/ in einem Mandelgeschahrb/ weiß vn~ saur/ mit Limonien/ so werden sie gut vnd wolgeschmack/ Mim~ die Beerenfüß/ vnd den Beerenkopff/ befengs auuff dem Feuer/ die man ein wild Schwein besengt/ setz es zu/ vnd kochs/ wie man es von einem wild Schwein macht/ zeuch jn auß/ vnd laß jn kalt werden/ beschneid jn/ vnd säuber jn auß/ so ist es gut zu essen.

Von einem wilden Pferd. (wild horse)

Vom wilden Pferd kan man zurichten in einem schwartzen Pfeffer/ Vnd wenn du es braten wilt/ so saltz es wol/ denn es ist ein süsses Fleisch/ kanst den Braten auch mi Knobloch zurichten. Wenn man es wil im Pfeffer kochen/ so setz mans zu mit Wasser/ wol gesaltzen/ wens wol gesotten/ so zeucht man es auff ein bret auß/ vnd letßts kalt werden/ Mach ein guten Ungarishchen Pfeffer mit Hennenschweiß/ der fein säurlich ist/ Vnnd wenn der Pfeffer zugericht ist/ so thu das Fleisch darein/ so wirt es get vnd lieblich. Du kanst auch die Geil/ wei von einem Eynheimischen Pferd zurichten/ wie vorin vermeldet ist von der Böck Geil.

Von einem Gemß seind sechtzenerley Speiß vnd Trachten zu machen. (Chamois)

Vom Steinbock seindt zweyerley Speiß vnd Trachten zu machen. (ibex)

Vom Türkischen Schaf seind dreyzenerley Speiß vnd Tachten zu machen. (Fat tailed Sheep)

Vom Murmentel seind sechtzerley Speiß vnd Trachten zu machen. (?)

Von einem Meerhundert/ der feiß is wie ein Schwein. (?)

Du kanst jn in einem Pfeffer kochen/ oder braten mit knobloch/ wie vorhin vermeldet ist die Braten mit Knobloch zu zurichte~. Ist auch gut in Pasteten/ es sey warm oder kalt/ vnnd man kan von einem Meerhundert kochen/ wie von einem Schwein.

Von einem Biber (Beaver)

Nim! den Biberschwanz/ vn~ brüh jn auß dem heissen Wasser/ so gehet die Haut herab/ schab jn auß/ so wirt er fein sauber vnd weiß/ oder wirff jn auff heisse Kolen/ vnd kehrt jn oft vmb auff beyden seiten/ so läufft die Haut auff vo~ dem Schwanz/ zeuch die Haut ab vn~ schabs auß lautlichem Wasser/ so wirt er schon vnd weiß/ hau jn zu stücken/ vnnd setz jn zu mit Wasser vnnd Essig/ saltz in wol/ vnd laß jn an die statt sieden/ thu jn auff ein Bret/ vnd laß jn ein wenig erkalten/ thu jn in ein Pfeffer/ der fein zugericht ist/ laß ein Sudt auffthun/ so wirt er gut vn~ wolgeschmack/ Oder thu jn in ein Mandelgescharb/ mach jn weiß vnd saur eyn mit Limonien.

Du kanst auch von einem Biber die Füß in Pfeffer oder Mandelgescharb zurichten.

Von einem Meerschwein

(modernly translated as guinea pig, but the picture appears to be a porcupine)

Von einem Meerschwein kan man auff vierley manier kocht/ es sey schwartz/ gelb braten/ oder mit Senff eyngemacht/ auch im Pasteten/ es sey kalt oder warm/ ist es gut vnd wolgeschmack/

Von einem Indianischen Schwein seind vierley Speiß vnd Trachten zu machen.

1. Geschwindt hinweg gebraten/ wie ein Spenfärkel/ denn es ist klein.
2. Geräuchert oder geselcht/ es sey kalt oder warm/ seind sie gut zu essen. Unter grünem Köl ist es auch gut zu essen.
3. Eyngemacht gelb/ weiß/ oder fein säurlich mit Limonien/ in Pfeffer mit seinem eyngenen Schweiß.
4. In Pasteten/ es sey warm oder kalt/ auch schwartz mit seinem eyngenen Schweiß eyngemacht/ ist auff vierley manier gut zu zurichten.

Von einem Meer Igel (Hedgehog)

Ist gut zum Eynmache~/ es sey schwartz oder gelb/ odr auch zum Braten/ vnd in Pasteten eyngemacht/ warm mit Senff/ vnd solch Fleisch/ was vom Meer ist/ kan man in Faß Tagen zurichten. Den es ist gut vnd wolgeschmack/ wens ein Koch recht machen kan.

Von einem eynheimischen Igel (domestic hedgehog)

Einen eynheimischen Igel kanstu zum Braten oder Eynmachen nemmen/ Auch ist es gut in Pasteten/ sonderlich wenn mans kalt Eynmacht/ daß man die Haut abzeucht/ vnd auff die Pasteten auff die Deck macht.

<< LXI b>>

Von einem Küniglein seind eilfferlei Speise und Trachten zu machen.

From a rabbit there are eleven dishes to make.

Küniglein 1. Gebraten/ es sei kalt oder warm/ ist es auf beide manier gut.

1. Roasted/ it could be cold or warm/ it is good in both manners.

Küniglein 2. Eingemacht in seinem Schweiß/ oder in schwarzem/ es sei süß oder saur/ wie man die Hasen einmacht in einem Pfeffer und Schweiß.

2. Prepared in its own blood/ or in black (sauce?)/ it could be sweet or sour/ like this one can the Hare preserve in a pepper (sauce) and blood.

Küniglein 3. Eingemacht in seiner eigenen Brühe mit Pettersilgen.

3. Preserved in its own stock with parsley.

Küniglein 4. Küniglein in Pasteten/ es sei kalt oder warm.

4. Rabbit in a pie/ it could be cold or warm.

Küniglein 5. Eingemacht in einem gelben Gescharb/ es sei von Mandeln oder Äpfeln/ mit Zwiebeln durcheinander gehackt/ und geschweiß/ mit Butter angemacht/ gelb/ und fein säurlich/ mit klein Schwartz Rosein/ und guter Rindfleischbrühe/ die nicht versalzen/ nimm eingebrennt Mehl darein/ und laß miteinander sieden. Und wenn das Küniglein gebraten ist/ so schneid es in das gescharb/ laß darmit sieden/ so wirt es wohl geschmack und gut. Und ein solches Küniglein kan man braten/ und in Apfel schneiden/ oder in ein Mandelgescharb/ und damit kochen lassen/ Oder mit Zwielen eingemacht fein süß/ so ist es gut und wohl geschmack.

5. Put up in a yellow gescharb sauce/ be it with almonds or apples/ with onions chopped together and browned/ made up with Butter/ yellow and nicely sour/ with small black raisins/ and good beef stock/ that is not oversalted/ take browned flour into it/ and let them simmer together. And when the rabbit is roasted/ than cut it into the gescharb/ let it simmer together/ like this it becomes

well tasting and good. And such a rabbit one can roast/ and in apple slices or in a almond gescharb sauce/ and let cook together/ or put up with onions nicely sweet/ like this it is good and well tasting.

Küniglein 6. Geräuchert oder geselcht Küniglein/ kalt oder warm/ ist auf beide manier gut/ auch unter grünen Kräutern zu kochen/ es sei Spenat/ grün oder weissen Köl.

6. Smoked or salted rabbit/cold or warm/ is good in both manners/ also to cook under green herbs /it could be spinach/ green or white cabbage.

Küniglein 7. Knödel vom Küniglein weiß oder gelb/ oder fein braun eingedämpfet in einem Pfeffer/ oder auch in ein Gescharb von Äpfeln oder Mandeln/ saur oder süß/ ist es gut zu essen.

7. Meatballs of rabbit white or yellow/ or steamed nicely brown in a pepper (sauce) or also in a gescharb sauce of apples or almonds/ sour or sweet/ it is good to eat.

Küniglein 8. Auch gelb eingemacht/ mit gesalzen Limonen/ oder weiß mit Limonen/ oder eingedämpft/ wenn es gebraten/ daß mans zerschneid und zerlegt.

8. Also yellow prepared/ with salted lemon/ or white with lemon/or steamed/ when it is roasted/ that one slices and divides.

Küniglein 9. Auch Knödel Pasteten/ es sei weiß oder gelb/ in ein aufgesetzte Pasteten.

Also meatball pies/ they could be white or yellow in a covered Pie.

Küniglein 10. Du kanst auch ein Schwartzes machen von dem Küniglein/ laß den Schweiß mit Lungen und Leber sieden/ machs an mit gelindem Gewürz/ fein süß/ so ist es gut und lieblich zu essen.

You can also make a black (sauce?) from the rabbit/ let the blood simmer with lungs and liver/ mix with mild spice/ nicely sweet/ like this it is good and lovely to eat.

Küniglein 11. Wiltu ein lebendig Küniglein einmachen/ in eine Pasteten/ so mach ein Teig an mit weissem oder schwarzem Mehl/ das ist stärker und Fester/ treib die Pasteten so hoch auf/ daß das Küniglein kan darinnen sitzen. Und wenn du die Pasteten hast aufgetrieben/ so mach sie gar voll Kleien/ Mach darnach den Deckel darüber/ schein in Ofen/ und backs/ nimms herauß/ und laß kalt werden/ und wenns kalt ist/ so schneid vnten auf dem Boden ein Loch/ schüt die Kleien herauß/ so wirt sie hol. Mach das Loch so groß/ daß du kanst das Küniglein hinein schieben. Und wenn du es wilt auftragen/ so schein das Küniglein hinein/ setz in eine Schüssel/ und laß auf ein Tisch tragen. Und du mußt mit dem Fürschneider reden/ daß er die Pasteten auf dem Tisch aufschneid/ wenns aufgeschnitten ist/ so springt es herauß/ so ist es fein höfflich und zierlich.

If you want to put up a live rabbit in a pie/ thus make a dough with white or black Flour that is strong and solid/ raise the Pie high enough that the rabbit can sit inside. And when you have raised the pie/ make it completely full of Bran/ then make the cover over it/ fire? in oven and bake/ take out and let become cold/ and when it is cold/ then cut a hole under the base/ throw the bran out/ thus it will get. Make the hole large enough that you can push the rabbit inside. And when you will serve, push the rabbit inside/ set on a dish and let on a table carry. And you must talk with the Fürschneider talk/ that he draws the pie on the table/ when it is cut open/ then it jumps out/ like this it is very courtly and delicate.

Von einem Caninichen.

Of a Coney.

Von einem Caninichen kanstu alle Speise/ die du von einem Küniglein gemacht/ zurichten/ denn sie seind einander nicht fast unehnlich.

Of a Coney you can make all the dishes/ that you would prepare from a rabbit/ for they are not very different from each other.

Von einem Eichhorn.

Of a Squirrel

Von einem Eichhorn kanstu nemmen zum Gebraten/ einmachen/ und in ein Pasteten eingeschlagen/ und kalt lassen werden/ so ist es gut und wohl geschmack.

Of a Squirrel you can take as Roast/ preserve/ and cover in a pie/ and let get cold/ like this it is good and well tasting.

<< LXIII >>

Folget ein klärliche vnd verstandige vnterichtung/ wie mancherley Speisen vnd Trachten von vielerly Vögeln vnd Federwildpret zu bereiten vnd zuzurichten sein.

Follows a clear and understandable tuition/ how many dishes and trachten from various birds and gamebirds are prepared.

Nach dem ich zimlicher massen/ beydes von zamen vn~ wilden vierfüßigen Thieren/ deiselbigen artlich zu bereiten vnd zu zurichten anleitung vnd vnterricht gegeben/ auß welchem/ so einer wil fleiß anwenden/ kan er mit geringer müh vnnd arbeit/ herrliche vnd köstliche Speise/ für König vnnd Keyser/ für Fürsten and Herren/ damit er bestehet auch ein lob vnd ruhum darvon erlanget/ machen.

After which I a fair extent/ both tame and wild four footed animals/ the same art give instruction to prepare/ for which/ thus any who will apply diligently/ can make with less effort and work/ lordly and delicious dishes/ for king and emperor/ for princes and lords/ with it also win praise and renown therefrom.

Denn wenn ein junger Knab von viertzehnen vnd fünfftzehnen Jaren/ der zu seinem verstandt etlicher massen kommen/

Therefore if a young boy of fourteen and fifteen years/ who has come to his understanding to a considerable extent/

dem vorbeschrieben wil folge leisten/ vnd gehorsam seyn/ wil fleiß/ der zu allen dingen nötig/ anwenden/

will follow the previously described/ and be obedient/ will apply diligently/ which is to all things necessary/

ist kein zweiffe/ daß er in kurzer frißt / in der Kücherei viel lehren vnd nutz schaffen kan.

there is no doubt/ that he in a short time/ in the field of cookery can learn much and create useful things.

Vnnd ich leugne gar nicht/ daß viel mehr Speiß/ auff mancherly art/ auß beschriebenen vorgehenden Thieren können zubereiten vnnd gemacht werden:

And I deny nothing/ that many more dishes/ of many an art/ from the before described animals can become prepared and made.

Hab aber gleichwol etwas nachzudencken dem Leser lassen wollen/ weil ein jeder Koch keine art vnd weise/

Have however nevertheless something without thinking the reader will let/ because every cook neither art and manner/

eine Speise seines gefallens zu bereiten/ jimmerdar eines auß dem andern zu machen vnnd zu zurichten/ gefasset.

prepares a dish his own to his own liking/ to always make and serve as ones own out of anothers

Denn nicht von nöten/ daß man einem faulen vnfleissigen Tropffen/ der den halb nicht darstrecken/

vnd einem ding selbst nachdencken wil/ alles in the Maul käuwe vn~ eynstreiche/ and a thing even thinking about want/ all in the mouth chew and rub(?)

Ist auch meine meynung ganz vnd gar nicht/ gewisse Reglen vnd Praecepta/ nach welchen einer/

is also my mind not whole and complete/ certain **Reglen** and precepts/ after which

der kochen wil lehren/ eben richten solte vnd müßte/ als wer es sonst vnmöglich kochen/

the cooks will learn/ just prepared shall and must/ as wer it else impossible to cook/

<< LXIII b >>

vnd etwas tügliches/ on diesen meinen vntericht/ lehren/ vorzuschrieben. Sondern hab viel mehr betrachtet vnnd zu Gemüt geführet/ wie andern Leuten/ so oft gern allen möglichen fleiß vorwendten/ daß sie etwas außrichten/ Leuten damit dienen/ vnd jren vnterhalt davon haben können/ nie mandt aber sich jrer treulich annumt/ vnnd vber sie erbarmet/ möge gedienet vnd fortgeholfen werden. Bin derivegen der tröstlichen hoffnung vnd zuversicht/ der verständige Leser werde hierinnen nicht die größe der Kunst/ noch beredenheit// sondern viel mehr mein genight Gemüt/ andern zu willfahren erwegen.

Weil aber nicht allein von vierfüßigen zamen vnd wilden Thieren/ sondern auch von allerley Vögel vnnd Federwildpret/

Because however not alone from four footed tame and wild animals/ but also from all sorts of birds and feathered game/

viel herrliche Speiß/ so beydes Gesunden vnnd Krancken/ alten vnd jungen Leuten beguemlichen/

many lordly dishes/ so both healthy and sick/ old and young people

beguemlichen

zu auffenthalt deß Menschlichen Lebens dienstlich/ kön~en zubereitet vn~ gemacht werden:

to the dwelling of mens life business/ will be able to prepare and make

Also wil ich auch die fürnembste/ so ich an Herrnhöfen zugerichtet/ kürztlich anzeigen/ ob vielleicht etliche dieselbign/ auff gleiche form/ art vn~ weise/ zu machen luft hetten. Vnd sintemal der Adler vor aller König/ auch vor den edlesten vnd herrlichten Vogel vnter allen gemeinlich gehalten wirt/ wil ich anfänglichlichen von demselbigen auff mancherley art fünftlich Speise zu zurichten vnd zu machen/ vnterricht vnd anleitung geben.

<< LXIII b >>

Vom Adler seind neuerley Speisen vnd Trachten zu machen.

From the Eagle there are nine dishes to make.

Adler 1. Nim~ den Adler/ rupff jn nur in der mitten/ laß die Federn am Kopff/ Halß vnd Schwantz/ brat jhn also gantz/ wenn er gebraten ist/ so setz jn in eine Gallrat/ so ist er schön vnd zierlich.

1. Take the eagle/ pluck it only in the middle/ leave the feathers on head/ neck and tail/ roast it thus whole/ when it is roasted/ then set it in a jelly/ like this it is beautiful and delicate.

Adler 2. Wenn er gebraten ist/ kan man ihn auch wol warm geben auff ein Tisch.

2. When it is roasted/ one can also give it warm on a table.

Adler 3. Oder in eine Pasteten eynmachen/ daß man den Halß/ Flügel vnd Schwantz darauff macht/ daß man sihet/ daß ein Alder sey.

3. Or prepared in a pie/ that on makes with the neck/ wings and tail upon/ that one can see it is an eagle.

Adler 4. Schwartz eyngemacht auff Ungerisch.

4. Prepared black in the Hungarian manner.

Adler 5. Gelb ist er auch gut.

5. It is also good yellow.

Adler 6. In einem Mandelgescharb.

6. In an almond gescharb sauce.

Adler 7. Man kan jn auch abgliedern/ ein jeden Flügel vnnd Diech besonder füllen/ darnach zum eynmachen nemmen.

7. One can also dismember it/ filling each wing and thigh specially/ thereafter take to the preserve.

Adler 8. Oder mach Knödel darvon/ es sey weiß oder gelb/ auch kanstu jn zum eyndampffen nemmen.

8. Or make meatballs from it/ be it white or yellow/ also you can take it to the preserve.

Adler 9. Du kanst jn auch zu einem Karwena da nemmen/ oder worzu du jn haben wilt.

9. You can also take it to a carbonado/ or how ever you will have it.

<< LXIII b >>

Vom Strauß/ vnd was darauß zu machen sey.

From the Ostrich/ and what can be made from it.

Wenn man wil kochen von einem Strauß/ kanstu gantz braten/ vnd kanst jn auffrichten/ daß er stehet mit den Federn/ so ist er gut zu essen/ vnd ist ein herrlicher vnd ansehnlicher Vögel für ein Schawessen. Wenn man ihn nicht wil kochen/ so macht man jn schön vnd sauber/ gliedert jn ab wie ein Kauppaunen/ haw stück darvon/ vnd setz sie zu mit Wasser/ vnd verfaums wol/ vnnd versaltz es nicht/ nim~ das Fleisch auß der Brüh/ küls vnd säubers auß. Die Brüh/ darinnen er gesotten/ seig durch ein

Härin Tuch/ thu sie wider in den Hafen or Hafenkessel/ vnd thu das Fleisch auch darein. Vnnd wenn du es wilt zusetzen/ so thu Pettersilgen darein/ vnd Muscatenblü/ so wirdt es gut vnd wolgeschmack/ laß es in seiner eygenen Brüh lauter/ den~ es gibt ein besser Brüh/ als vom Kalbfleisch. Vnd es wirts mancher essen für Kalbsleisch/ gibt aber kräftiger Brüh. Vnnd von einem Strauß kan man so viel Speise zurichten/ als von einem Kalb.

If one will cook an Ostrich/ you can roast it whole/ and can set it upright/ that it stands with the feathers/ like this it is good to eat/ and it is a lordly and good looking bird for a show-dish. If one will not cook it/ then one makes it beautiful and clean/ dismember it like a capon/ cut? pieces from it/ and set them to (the fire) with water/ and skim it well/ and do not over salt it/ take the meat from the broth/ cool it and clean it out. The broth/ which it cooked in/ pour though a hair cloth/ do it again in the pot or pot-kettle/ and do the flesh in it. And when you will set it to the fire/ then do parsley in it/ and mace/ like this it is good and well tasting/ leave it in its own broth clear??/ because it gives a better broth/ than from veal. And it becomes many a food for veal/ but gives a robust broth. And from an ostrich like this one can prepare many dishes/ as from a calf.

<< LXV >>

Vom Drappen seindt fünfferley Speiß und Trachten to machen

From the Bustard there are five dishes to make

Drappen 1. Mit einer braunen Brüh warm abgebraten oder trucken.

With a brown broth warm roasted or dry.

Drappen 2. In Pasteten kalt lassen werden

In a Pie, let become cold.

Drappen 3. Von einem gebraten Drappen die Brust genommen/ halb gehack daraus gemacht/ ein sauren frischen Limoniensafft darein gedruckt/ oder sein breit geschnitten/ vnd darmit auffsieden lassen sampt der braunen Brüh/ so ist es gut vnd wolgeschmack. Vnd ein solches gehack kanstu zurichten auff vierley manier/ es sey saur order nicht. Auß der andern halbern Brust kanstu auch ein gestossens machen.

From a roasted bustard take the breast/ from half make a mince from it/ a sour fresh lemon juice poured over/ or cut nicely wide/ and let simmer together without the brown broth/ like this it is good and well tasting. And such a mince you can make in four ways/ be it sour or not. From the other half of the breast you can make a pounded dish.

Drappen 4. Kanst auch den Drappen zurichten schwartz oder gelb/ auff Vngerisch.

You can also prepare the Bustard black or yellow/ in the Hungarian manner.

Drappen 5. Du kanst auch den Drappen zurichten/ wie von einem Schwan/ in einer Gallrat/ daß sie allerley farb hat/ es sey gelb/ grün/ rot/ weiß/ braun oder Leibfarb/ auch schwartz mit Mandeln/ die vberzogen seind von allerley farb/ vnd die Gallrat damit belegt/ ist est gut/ vnd ein schön Schawessen.

You can also prepare the bustard/ like a swan/ in a galantine (or jelly) that has various colors/ be it yellow/ green/ red/ white/ brown or love color (any color you like)/ also black with almonds/ that are soaked?? with various colors/ and the jelly laid over/ it is good/ and a beautiful show food (or subtlety).

<< LXV b >>

Vom Schwan seindt viererley Speiß vnd Trachten zu machen.

From the Swan there are four dishes to make.

Schwan 1. Rucken warm abgebraten.

Back roasted warm.

Schwan 2. Kalt in Pasteten mit seiner zugehörung/ die Federn oben auff die Pasteten gemacht.

Cold in pie with its accompaniments/ the feathers arranged over the pie.

Schwan 3. Gebraten vnd kalt lassen werden.

Roasted and let become cold.

Schwan 4. Widerumb die Schwan gebraten. Richt ihn zu/ vnd rupff ihn biß auff die Flügel/ Schwantz vnd Haltz/ zeuch jm die haut ab/ füll sie auß/ vnd laß sie trucken werden in einem Offen/ Nim~ den Schwan/ vnd steck jn ein ein Speiß/ nim~ Instrument/ die fein geschmedig gemacht von Eysen/ steck sie durch diezwey Bein/ vn~ schaw/ daß die Instrument and der Solen fein breit seind/ daß auch ein drey oder

vier Löcher darein geschlagen seind. Vnd wenn der Schwan gebraten/ so kanstu in stellen auff ein saubers rundes Bret/ dz fein rein gedrechselt/ nagel jn an mit saubern weissen Nägeln/ vnd laß jn also bleiben/ biß daß er kalt wirt/ wenn er kalt ist/ so wirt er steiff vnnd starck/ das machen die Instrument/ Mach jm widerumb den Kopff/ Haltz/ Flugel and Schwantz/ an/ vnnd wen er zugerichtet ist/ so setz ihn in eine Schüssel oder Silber/ gueb ein Gallrat Brüh/ die von lautern Fuß ist gesotten/ darüber/ vnd daß du nichts darzu nimmest/ als Zimmet vnd Safran/ gnugsam/ daß starck schmeckt/ vnd machs wol süß/ daß kein ander Materia darzu kompt/ als Essig vnd Wein. Denn wenn du es lauterest/ so wirdt es gut vnd wolgeschmack. Geuß darnach in die Schüssel/ da der Schwan innen stehet/ las fein kalt werden/ vnd gestehen/ so wirdt es ein schöne Gallrat seyn/ gibt dem gebratenen Schwan ein schöne zier/ ist lieblich vnd schön für ein Schawessen. Du magst jn darnach vbergülden/ vbersilbern/ oder zieren wie du wilt.

On the other hand the swan roasted. Prepare it/ and pluck it except for the wings/ tail and neck/ pull the skin off of it/ stuff it/ and let it become dry in an oven/ Take the swan/ and stick it on a spit/ take an instrument/ that is made nicely pliable from iron/ stick it through both legs/ and look/ that the instrument and the soles are nicely wide/ that also three or four holes are made in it. And when the swan is roasted/ so you can in place on a clean round board/ that is nicely cleanly turned (on a lathe)/ Nail it with clean white nails/ and let it stay like this/ until it becomes cold/ when it is cold/ then it becomes stiff and hard/ that makes the instrument/ Dress it on the other hand the head/ neck/ wings/ and tail/ and when it is prepares/ then set it on a dish or silver/ pour a jellied broth/ that is boiled from clean feet/ over it/ and that you take nothing to it/ but cinnamon and saffron/ enough/ that strongly tastes/ and make it well sweet/ that no other material comes to it/ than vinegar and wine. Then when you have clarified it/ so it becomes good and well tasting. Pour then in the dish/ that the swan stands in/ let it become nicely cold/ and stand/ like this it is a beautiful galantine/ give the roasted swan a beautiful adornment/ it is lovely and beautiful for a show-food (subtlety). You might gild or silver it/ or adorn as you will.

<< LXVI >>

Von einer Indianischen Henn seind zwanzigerley Spei vnd Trachten zu machen

(translated by Gwen Cat http://clem.mscd.edu/~grasse/GK_fowl1.htm)

=====

<< LXVII >>

Von einem Aurhan seind dreyerley Speiß vnd Trachten zu machen.

From a Wood Grouse there are three dishes to make

Aurhan 1. Warm gebraten auff ein Tisch geben/ oder kalt lassen werden/ ist es ein gut essen.

Warm roasted given on the table/ or let become cold/ it is a good food.

Aurhan 2. Auch ein Pasteten kalt.

Also cold in a pie.

Aurhan 3. Du kanst auch den Aurhan braten/ vnnd kalt lassen werden/ in eine Gallrat zurichten mit seinen Federn/ Kopff/ Flügel vnd Schwantz. Vnd kanst auch allerley Speiß darvon machen/ wie von vorbeschriebenen Vögeln.

You can also roast the Wood Grouse/ and let it get cold/ prepare in a jelly with its Feathers/ head/ wings and tail. And you can also make from it various dishes/ as from previously mentioned birds.

Von einem Pirckhan oder Pirckhenn seind fünfferley Speiß vnd Trachten zu machen.

From a Black Grouse there are five dishes to make.

Pirckhan 1. Gebraten mit seiner Lebersalsen. Nim~ die Leber/ vnnd brat sie/ nim~ gebeht Brot von einem Weck/ vnnd kleine schwartz Rosein/ stoß es miteinander/ zerlaß es mit warmen Wein/ streich es damit durch/ las es damit auffsieden/ vnd richt es darunter/ so ist es wolgeschmack.

Roasted with its liver sauce. Take the liver/ and roast it/ take grated bread from a weck loaf/ and small black raisins/ grind them together/ dissolve it with warm wine/ strain it through (a sieve)/ let it simmer together/ and arrange underneath it/ like this it is well tasting.

Pirckhan 2. Eyngedämpfften Pirckhan.

Steamed Black Grouse.

Pirckhan 3. Pirckhan mit Limonien eyngedämpfft/ oder mit Wacholderbeer/ auch

schwartz auff Vngerish eyngemacht/ denn der Vogel ist an ihm selber schwartz/ vnd auch das Fleisch.

Black Grouse steamed with lemon/ or with juniper berries/ also black prepared in the Hungarian manner/ for then the bird is itself black/ and also the meat.

Pirckhan 4. Pirckhan in Pasteten/ vnd kalt lassen werden.

Black Grouse in Pie/ and let become cold.

Pirckhan 5. Kanst auch auß der Brust/ die gebraten ist/ vierley gehackt machen/ auch gestossens/ Knodel/ vnd Hattele zum braten. Wen~ die Brust roh ist/ kanstu es darauf schneiden/ auch Priseindel machen/ Auß der Leber ein Muß/ Magen vnd Därme schön gemacht/ vnd gekockt/ es sey schwartz oder gelb/ ist es auff beyde manier gut.

You can also from the Breast/ that is roasted/ make four kinds of hash/ also pounded stuff/ meatballs/ and slices to roast. When the breast is raw/ you can cut from it/ also make a priseindel/ from the liver a mousse/ stomach and skin nicely made/ and cooked/ be it black or yellow/ it is in both manners good.

<< LXVII b >>

Von einer Steinhenn seind sechßerley Speiß vnd Trachten zu machen.

From a Rock pheasant (Alectoris graeca) there are six dishes to make.

Steinhenn 1. Gebraten Steinhenn. Wenn man sie warm wil geben/ so macht man ein Pobrat darvnter/ es sey süß oder saur/ oder sonst in einer braunen Brüh/ die fein säurlich ist. Oder mach ein süß Pobrat/ Nim~ ein gute Handt voll Zucker/ der gestossen ist/ thu jn in ein klein vberzinten Kessel/ oder in ein kleinen Tiegel/ die die Hafner machen/ thu darein Zucker/ gestossen Zimmet/ nim~ auch ein wenig Saffran vnd Neglein darvnter/ geuß ein wenig Wein darüber/ daß der Zucker nur vergehet vnd zerschmiltzet/ schneid von einem Zitron fein breit darvnter/ oder von gesaltzen/ oder sauren Limonien/ die frisch seind/ oder von einer Pomerantzen/ Thu es in den Kessel/ vnd laß nur ein Sudt auffthun/ so wirt es fein weiß von dem Zucker/ wen~s auffgesotten ist. Wiltu aber den Zucker sparen/ so nim~ ein wenig eyngebraten Mehl darein/ so wirt der Pobrat auch dick vnd gut/ Geuß auch ein wenig Essig darein/ so wirt es lieblich vnd wolgeschmack. Vnd solche Pobrat kan man vnter allerley Vögel geben/ die gebraten seind/ auch wol vnter das Wildpret.

Roasted Rock pheasant. When one will give it warm/ then one makes a Pobrat sauce under it/ be it sweet or sour/ or else in a brown broth/ that is nicely sour. Or make a sweet Pobrat sauce/ take a good handful of sugar/ that is ground/ add it in a small tinned kettle/ or in a small pan/ that the potter makes/ add to it sugar/ ground cinnamon/ take also a little saffron and cloves under it/ pour a little wine over it/ that the sugar just melts and melts/ cut from a citron nicely wide under it/ or from salted/ or sour lemon/ that is fresh/ or from an orange/ Put it in the kettle/ and come just to a boil/ so it becomes nicely white from sugar/ when it is cooked. If you will instead save the sugar/ then take a little browned flour to it/ so will the probrat also be thick and good/ also pour a little vinegar in it/ like this it is lovely and well tasting. And such a pobrat sauce one can give under all sorts of birds/ that are roasted/ also well with wild game.

Steinhenn 2. Eyngemacht Steinhennen. Vberquell die Hennen wol/ vnd säuber sie auß/ vnd hastu ein Pfeffer/ der angemacht ist/ so nim~ ein Löffel drey oder vier voll darein/ geuß es auff die Hennen/ wenn du sie im Kessel hast/ oder in einem Hafen/ geuß ein gute darüber. Vnd ist der Pfeffer nicht saur/ so mach jn säurlich an der Hennen/ würtz jhn ab mit Zimmet/ gestossenem Pfeffer/ vnd ein wenig Saffran/ thu darein kleine schwarze Rosein/ vnd laß damit sieden/ schneid auch Limonien darein/ du kanst es süß oder saur machen/ so ist es auff beyde manier gut.

Preserved? rock pheasant. Poach the hens well/ and clean them out/ and if you have a pepper sauce/ that is preserved/ then take three or four spoonfuls therein/ pour it on the hen/ when you have it in the kettle/ season it with cinnamon/ ground pepper/ and a little saffron/ put in small back raisins/ and let simmer together/ also slice lemon in it/ you can make it sweet or sour/ thus it is good in both manners.

Steinhenn 3. Gehackt von einer gebraten Steinhennen. Glied di Hen~en ab/ Füß vn~ Flügel/ nim~ di Brust/ vnd thu das Fleisch herab/ hacks oder schneide es klein/ thu es in eine Schüssel/ thu auch darein die Flügel vnd Deich/ Pfeffer/ vnd ein braune Brüh/ die von einem Braten abgegossen ist/ seig es vber das Gehackt/ setz darnach die Schüssel auff Kolen/ vnd laß ein starcken Sudt auffthun. Vnd wenn du es wilt auff ein Tisch geben/ so nim~ frische saure Limonien/ walger sei fein zwischen zweyen Tüchern/ so werden sie lind vnd weich/ schneid sie voneinander/ vnd druck den Safft vber das gehackt/ so wirt es wolgeschmack vnd gut. Hastu aber kein Pomerantzen/ so geuß ein wenig Rosenessig darein. Wenn du aber nicht saur wilt haben/ so ist es auch gut.

Hash from a roasted rock pheasant. Dismember the hen/ feet and wings/ take the breast/ and take the flesh from it/ chop or slice it small/ put in a dish/ also put in the wings and legs/ pepper/ and a brown broth/ poured off from a roast/

pour it over the hash/ then set the dish on coals/ and let it come to a strong boil. And when you will give it on a table/ then take fresh sour lemons/ roll them nicely between two cloths/ like this it becomes mild and soft/ cut it from one another/ and press the juice over the hash/ thus it becomes well tasting and good. If you don't have oranges/ then pour a little wine vinegar in it. If you instead want it not sour/ then it is also good.

Steinhenn 4. Kalt abgebraten Steinhenn~en mit einem Pobrat/ da kein Feißt eynkompt/ wie vorhin vermeldt ist/ die Pobrat zu machen von lauter Zucker/ << LXVIII >>

mit Wein vn~ Essig auffsieden lassen/ Pomerantzen oder Limonien fein briet geschnitten/ darmit auffsieden lassen/ darnach in die Schüssel gegossen/ vnd kalt lassen werden/ leg die gebratene Steinhenn darein/ wenn sie mit Nägelein vnd Zimmet gespickt ist/ vnd nicht mit Speck/ denn es ist nicht lieblich mit Speck/ sonderlich wenn mans auff diesen manier kalt essen sol.

Cold roasted rock pheasant with a pobrat sauce/ which has no fat/ as stated before/ the pobrat made from pure sugar/ with wine and vinegar let simmer/ orange or lemon sliced nicely wide/ let simmer with it/ after that pour into the dish and let become cold/ lay the roasted rock pheasant in it/ when it is sprinkled with cloves and cinnamon/ and not with bacon/ because it is not lovely with bacon/ especially if one wishes to eat it cold in this manner.

Steinhenn 5. Karwenada von der Steinhennen. Wenn man sie abgiedt/ so spickt man die stück/ vnd legt sie auff einen Roß/ vnd bräts/ versaltz vnd verpfeffers nicht/ Wenn du es anrichtest/ so truck saur Limoniensafft darauß/ so schmecktes gut vnd lieblich. Wiltu es aber also nicht haben/ so nim~ gebehte Schnitten Brot von einem Weck/ beh es ab/ vnd begeuß mit frischer Butter die unzerlassen ist/ leg ein theil Schnitten auff den Boden in eine Schüssel/ vn~ leg das Karwenada darauß/ thu widerumb Schnitten darüber/ nim~ ein wenig feißte Rindfleischbrüh/ vnd geuß oben darüber/ vnd flugs also warm auff ein Tisch geschickt/ so ist es ein gute Speise.

Carbonado from the rock pheasant. If one dismembers it/ then one lards the pieces/ and lays it on a grill/ and roasts it/ do not over salt or over pepper it/ When you would serve it/ so "truck" sour lemon juice over it/ like this it tastes good and lovely. If you would instead not have it/ then take toasted slices of bread from a weck/ toast them/ and baste with fresh butter that is unmelted/ lay one part slice on the bottom of a dish/ and lay the carbonados over it/ put more slices over it/ take a little fat beef broth/ and pour over it/ and then quickly send warm to a table/ like this it is a good dish.

-- "truck" is from "trucken" or modernly "trocken" dry. I found similar usage "so weich jn in eine süsse Milch/ und wann er weich ist/ so wasch die Händ sauber/ und truck die Milch auß dem Weck" soak bread in milk and squeeze it dry. The sense seems to be squeezing a lemon dry over the meat.

-- "unzerlassen" is translated as unmelted, "begeuß" begossen as to baste or pour, usually pouring broth over something. "so geuß die Suppen darunter", "so begeuß mit frischer unzerlassener Butter", "so nimm ein frische Meienbutter/ die unzerlassen ist", "und begeuß mit zerlassenem Speck". But why would you use unmelted butter to baste? The word "ungeschmältzer" is also used for unmelted, is there any difference?

Steinhenn 6. Steinhennen in Pasteten eyngemacht/ es sey kalt oder warm/ ist es auff beyde manier gut zu essen. Auch Knödel Pasteten warm gekocht/ oder eyngedämpfft/ oder in ein Gescharb fein warm. Oder wenn die Knödel gesotten seyn/ so macht man ein süssen Pobrat darüber/ Vnd wenn sie dünn gemacht/ vn~ auff einem Roß abgebraten/ mit süssen Pobrat gesotten/ Oder die Knödel eyngedämpfft mit Limonien. Du kanst auch die Hennen braten vnd abgieden/ in einem Mandel oder Epffelgescharb/ oder in einem Pfeffer/ der von Henneschweiß gemacht ist/ kocken/ auch die Darmen/ Leberlein vnd Magen sauber außbutzen vnd zurichten/ es sey in Pfeffer/ oder gelb eyngemacht/ sein säurlich mit Limonien. Wenn die Steinhenn mager ist/ so kan man sie füllen/ es sey zum eynmachen oder braten.

Rock pheasant **eyngemacht** in a pie/ be it cold or warm/ is its good to eat in both manners. Also meatball pie warm cooked or steamed/ or in a gescharb nicely warm. Or when the meatballs are boiled/ like this one makes a sweet Pobrat sauce over it/ And when you would make them thin and roast on a grill/ cook with a sweet pobrat sauce/ Or steam the meatballs with lemon. You can also roast the hens and dismember/ in an almond or apple gescharb sauce/ or in a pepper (sauce)/ that is made from hen's blood/ also the intestine, liver, stomach (gizzard?) cleanly trimmed and prepared/ be it in a pepper (sauce) or **eyngemacht** yellow/ which is sour with lemon. When the rock pheasant is thin, you can stuff it/ be it for **eynmachen** or roast.

Vom Fasan seind zwei vnd zwanzigerley Speiß vnd Trachten zu machen.

Fasan 1. Ein Fasan warm gebraten mit einem süssen Pobrat. Nim~ Wein/ deßgleichen auch ein wenig Essig/ Safran/ Zimmet vnd Pomerantzen darein

geschnitten/ saure Limonien oder Zitron wol süß gemacht/ vnnd darmit auffsieden lassen/ daß vom Zucker dick wirdt/ so wirdt es gut/ vnnd auch wolgeschmack.

A pheasant warm roasted with a sweet Pobrat sauce. Take wine/ likewise also a little vinegar/ saffron/ cinnamon and seville orange sliced therein/ sour lemon or citron made well sweet/ and let simmer with it/ that its becomes thick from sugar/ like this it becomes good and also well tasting.

Fasan 2. Karwenada vom Fasan. Gliedt den Fasan ab/ vnd zeuch im die Haut ab/ zerklopffs wol mit einem Messerrück/ pfeffers vnnd saltz/ begeuß mit

<< LXVIII b >>

heissen Speck oder heissem Rindtfeißt. Wenns fertig ist/ so richt es an zwischen zwo gebeht Schnitten/ die von einem Weck abgeschnitten seyn. Begeuß mit Rindtfeißt/ vnd sträw Saltz vnnd Pfeffer darüber/ oder schneidt saur Limonien breit/ vnd leg sie darüber an statt der gebehten Schnitten/ so ist es auff beyde manier gut vnd wolgeschmack.

Carbonatos from Pheasant. Dismember the pheasant/ and pull the skin off/ beat well with a knife back/ pepper and salt/ baste with hot bacon or hot beef fat. When it is ready/ then prepare it between two toasted slices/ that were sliced from a weck bread. Baste with beef fat/ and sprinkle salt and pepper over it or cut sour lemon wide/ and lay it over them instead of the toasted bread/ like this it is both manners good and well tasting.

Fasan 3. Eyngemacht mit Zwiebeln. Nim~ Wein vnd Essig/ würtz es mit Pfeffer/ Zimmet vnd Saffran/ ab/ brenn ein wenig Mehl darein/ mach es wol süß/ vnd laß darmit sieden. Vnnd du mußt den Fasan erstlich quellen/darnach außsäubern/ als denn erst mit dem Gewürtz anmachen vnd sieden laffen/ so wirt es gut vnd wolgeschmack.

Prepared with onions. Take wine and vinegar/ season it with pepper/ cinnamon and saffron/ brown a little flour in it/ make it well sweet/ and let simmer together. And you must first poach a pheasant/ after cleaning out/ and then first prepare with the spices and let simmer/ like this it is good and well tasting.

Fasan 4. Gebraten mit einer Knoblochbrüh/ ist es auch nicht böß.

Roasted with a garlic broth/ it is also not bad.

Fasan 5. Kalt abgebraten Fasan mit seinem Haltz/ Flügel vnnd Schwantz/ daß der Leib gerupfft/ vnnd sein aufrichtig steht in einer Schüssel/ vnnd ein wenig Weichselsalsen darvnter vnnd darüber gegossen/ mit Confect/ Aniß/ Coriander vnd Fenchel besträwt/ wirt es schön/ zierlich vnd gut zu essen.

Cold roasted pheasant with its neck/ wings and tail/ that the body is plucked/ and that stands upright in a dish/ and a little cherry sauce poured over and under/ sprinkled with confits of anise/ coriander and fennel/ like this it is beautiful/ delicate and good to eat.

Fasan 6. Du kanst auch wol ein Fasan in einer Gallrat zurichten/ so stehet es auch zierlich vnd schon.

You could also well prepare a pheasant in a jelly/ so it also stands delicate and beautiful.

Fasan 7. Du magst auch ein Fasanen zurichten in einer lautern Brüh/ mit Pettersilgen/ Muscatenblüt/ geschnittenen Ingwer/ vnd ganzem Pfeffer/ laß es nicht versieden vnd versaltz es nicht. Vnnd wenn du es anrichtest/ so schneidt Brot darvnter/ oder nim~ gebeht Schnitten von einem Weck/ so ist es gut vnd wolgeschmack.

Fasan 8. Nim~ die Brust vom Fasan also roh/ zerschneidt sie fein/ vnnd mach Hattele darauf/ Nim~ von einem Kalb das feist/ klaub es fein klein vn~ rein/ hacks/ saltz vn~ pfeffers ein wenig/ sträw es darnach vber das Brustfleisch/ das du fein dünn and breit geschnitten hast/ wickels zusammen/ stecks an ein klein hölzern Speitz/ brats geschwindt hinweg/ gibs flug auff ein Tisch/ dieweil es warm ist/ trucken/ odeer mit einer braunen Brüh/ die sour ist. Oder nim~ ein Weck/ vnd höl jn auß/ halt jn gegen dem Feuer/ daß er resch vnd härt wirt/ gegeuß mit einem Rindtfeißt/ oder frischer Butter/ die vnzerlassen ist/ begeuß den weck inwendig vnd außwendig/ mach jn trucken auff dem Roß. Vnd wenn die Hattele gebraten seyn/ so zeuch sie ab/ vnnd leg sie in den Weck/ den du hast zugerricht/ nim~ ein gebeht Schnitten Brot/ legs oben darüber/ vnd wecks flugs auff ein Tisch/ weils warm ist/ so ist es ein gute herrliche Speise.

<< LXIX >>

Fasan 9. Du magst auch von solchen Hattele eynmachen/ sein weiß mit einer Hennenbrüh/ mit Pettersilgen Wurtzel/ Muscatenblüt/ frischer Butter/ die ungeschmältzt ist/ so wirt es weiß vnd wolgeschmack darvon. Oder mach solche Hattele mit frischen sauren Limonien/ rundt/ vnnd fein weiß geschnitten/ mit frischer Butter auffsieden lassen/ vnnd nim~ ein wenig eyngemacht Mehl darein/ so wirst es dick vnd wolgeschmack.

Fasan 10. Mach auch Preiseindel auß der Fasanen Brust/ so ist es gut vnnd

wolgeschmack.

Fasan 11. Vnd auß den vbrigen Fasanen/ da du die Brust/ Flügel/ Diech/ Magen/ vnnd Leber von has/ magstu es schwarz order gelb eynmachen/ auff Vngerisch/ es sey saur order süß.

Fasan 12. Kanst auch auß der Brust Knödel machen/ gein weiß. Nim~ von einem Kalb das Fleisch/ das ist am besten darzu/ ist auch wolgeschmack vnd lieblich.

Fasan 13. Mach auch ein gestossens von der Fasan Brust/ wenn sie an die statt gesotten ist.

Fasan 14. Du kanst auch ein gehack darauf machen/ vnd ein gestossens darvber giessen/ vn~ darmit auffsieden lassen/ Oder kansts in einer Kappaunenbrüh geben/ fein lauter/ vnd darnach auffsieden lassen.

Fasan 15. Du kanst auch wol ein machen von einer von einer Kappaunen Brust. Nim~ die Brust/ die gesotten ist/ vnnd Kälberfeist/ hacks wol klein durcheinander/ zerthu es wit Eyern weiß vnd gelb durcheinander/ nim~ ein gute Hennenbrüh/ setz sie auff Kolen/ vn~ laß sieden/ rür darnach das gehack darein/ rürs vmb biß dz auffseudt so ists ein gute herrliche Speise/ die fein lindt ist/ Vnnd solche zerfahrene seind viel besser/ als von einem gerieben Weck/ seidt auch kräftiger vnd wolgeschmacker.

Fasan 16. Nim~ ein Fasanen der gebraten ist/ nim~ die Brust davon/ mach ein gehack/ thu es in eine Schüssel leg die Flügel vnnd Diech auff das gehack/ geuß ein braune Brüh darüber/ vnnd druck von einer sauren Limonien den Safft darüber/ laß darmit auffsieden so wirt es gut vnd wolgeschmack.

Fasan 17. Nim~ ein Fasan/ vnd rupff jn fein sauber/ wenn du jn gerupfft hast/ so weid jn rein auß/ nim~ jn vnd hack jhn klein mit den Beinen/ nim~ darnach ein saubern Hafen/ der fein außgesotten ist/ setz es zu mit lautern Wein/ laß es wol miteinander sieden/ daß der Fasan wol gesotten wirt/ schüt ihn in ein Härin Tuch/ vnd laß die Brüh durchlauffen/ nim~ sie wider in ein saubern Hafen/ der außgesotten/ vnd recht darzu ist/ thu in die Brüh ein Neglein drei oder vier/ vnd laß miteinander sieden/ Nim~ auch Zim~et darzu ein viertel eines Pfundes/ vnnd laß ein halbe stundt oder drey viertel stundt sein gemacht sieden. Wenn du es wilt wegnehmen vom Feuer/ so mach es gelb/ vnd laß widerumb auffsieden/ vnd nim~ nicht viel Saffran/ daß nicht darnach schmeckt/ schüt es darnach in ein Wüllen Sack/ vnnd laß durchlauffen nicht mehr als zweymal/ so wirdt es schön lauter/ setz es in ein kaltes Wasser/ so wirt es ehe gestehen/ als von Haufen Blazen/ ist auch gesunder vnnd kräftiger/ du mußt auch nicht viel Saltz darein thun. Wenns gestehet/ so leßt es sich schneiden/ wie du es habe~ wilt/ Du kanst es fein stückweiß geben auff ein Silber. Vnd wenn du es sie dest/ so mach es wol süß mit weissem Zucker/ so wirt es lieblich schmechen nach dem Zimmet/ vnd gibt dem Menschen/ der krank ist/ eine krafft/ denn es kompt kein ander Fleisch darzu/ als von Fasanen. Solche Speise von eine Fasan zu machen/ seind gut kranken Leuten zu geben. Du kanst auch von einem Fasanen ein Gallrat machen/ wie von einem Kauppaunen.

Fasan 18. Auch auß einer Fasanen Brust ein Manscho Blanco zu machen/ vnnd auß demselbigen Manscho Blanco kan man etliche Speise machen/ die gut vnd wolgeschmack seyn.

Fasan 19. Wenn ein kranken Menschen graußt vor dem Fleisch/ wie man jm den geschmack kan entnemmen. Nim~ die Hennenbrust/ vnnd setz sie in einem Wasser zu/ vnnd saltz sie nicht/ das ander Fleisch setz auch besonder zu/ vnnd saltz es nicht/ laß nur halb sieden/ nim~ die Brüh/ vnd seig sie darvon/ daß nit feißt ist/ laß sie kalt werden/ so wirdt sie sich setzen/ vnnd bleibt der faum auff dem Boden/ wenn es nicht wol verfaumt ist. Seig die Brüh in ein ander Geschirr/ so wirstu sehen/ wie es lauter vnd rein ist. Nim! auch die Brust/ die wol gesotten ist/ laß kalt werden/ stoß in einem weissen Marmelstein oder Allebaster/ stoß mit einem hölzern Stössel wol klein/ nim~ Mandeln/ reib sie klein/ vnd streich sie mit der lautern Brüh durch/ daß nicht dick/ sondern nur weiß wirdt von Mandeln/ nim~ eins theils/ vnd laß auff sieden/ vnnd wider kalt werden/ gibs den Kranken zu trinken/ so ist es wolgeschmack/ vnnd schmeckt nie nach dem Fleisch. Jn die ander Brüh/ die mit Mandeln durch gestrichen/ vnd nicht auffgesotten/ thu von einem Weck die Brosamen/ vnd weich sie darein/ wenns weich ist/ so streich es durch mit der Hennenbrust/ die du gestossen hast/ ein theil mach dick/ ein theil nicht zu dick/ Die du hast dick durchgestrichen/ die mach süß mit dem Zucker/ zeltel die mit Perlen vnd Edelgestein gemacht seyn/ machs damit süß/ vn~ rürs vmb/ biß dz auffseudt/ wenns auffgesotten at/ so gis dem kranken Menschen/ so wirt es nit nach dem Fleich schmecken. Wenn du die ander durchgestrichen/ die wirt es nit nach ist

Fasan 20. Eyngemachten Fasanen/ vnd fein zugericht mit einer Kappaunenbrüh/ mit Pettersilgen Wurtzel vnd Muscatenblüt/ auch mit ganzen Pfeffer/ laß damit sieden mit einer lautern Brüh/ wie man es pflegt zum ersten zu geben.

Fasan 21. Ein geräucherten Fasan mit weissem oder grünem Köl zu zurichten.

Fasan 22. Nim~ ein geräucherten Fasan/ vnd guten Speck/ der unterwachsen ist/ auch ein guten Kappaunen/ der nicht geräuchert ist/ Nim~ den Speck/ vn~ schneidt jn gar klein/ setz jn zu mit saurem Kraut/ vnd laß wol darmit sieden/ rür es wol mit einem hölzern Löffel/ Wenn das Kraut wol gesotten ist/ so thu den Fasanen darein/

vnd den Kappaun/ laß auch siedem mit dem Kraut/ rür es durcheinander mit einem höltzern Löffel/ so ist es ein gutes essen. Vnd ich habe es oft gekochevor grosse Herrn/ sonderlich vor die Herrn von Osterreich.

Von Löffler.

Vom Keiger.

=====

<< LXXV b >>

Kappaun 1. Gebraten Kappaun mit süßem oder saurem Pobrat.

Roasted Capon with sweet or sour pobrat sauce.

Kappaun 2. Gebratene Brust vom Kappaunen. Nim~ die Brust/ vnd hack sie klein/ thu sie in ein Schüssel/ oder in einem Silber/ thu ein braune Brüh darauff/ die du von einem Braten

<< LXXVI >>

hast abgessen/ der nicht gesalzen ist/ auch ein gute Brüh von einer Hen~en/ oder von einer Rindfleischbrüh/ die lindt gesalzen/ geuß es vber dz gehackt/ Nim~ Saft von sauren Limonien/ vn~ laß auch damit aufsieden/ so ist es gut vnd wolgeschmack/ vor Krancke vnd Gesunde.

Roast breast of a Capon. Take the breast/ and chop it small/ put it in a dish or a silver/ put a brown broth over it/ that you simmered from a roast/ that is not salted/ also a good broth from a hen or a beef broth/ that is mildly salted/ pour it over the hash/ take juice from sour lemons/ and let it simmer together/ like this it is good and well tasting/ for sickness and health.

Kappaun 3. Würst vom Kappaunen. Nim~ die Brust von einem Kappaunen/ schneid das Fleisch von den Beinen hinweg/ vnnd hack es klein mit frischem Speck/ der nicht gesalzen ist/ vnd mit Rindfleisch/ das sauber geklaubt ist/ würtz es ein wenig mit gestossen Pfeffer/ vnd schaw/ das du es nicht versalzest/ Nim~ auch darunter Eyerdotter zwee oder drey/ nim~ ein Kälbern Netz/ das fein dünn ist/ walger von dem gehackten Fleisch/ mit saubern Händen/ nach der läng/ daß sein rundt wirt/ legs in ein Netz/ vn~ schlags fein darüber/ from a Netz kanstu drei oder vier Würst machen/ oder darumb schlagen/ Darnach auff ein Roßt gelegt/ vnnd geschwindt weg gebraten/ also warm auff ein Tisch gegeben/ ist es ein gute Speise.

Sausage from a Capon. Take the breast from a capon/ cut the flesh way from the leg/ and chop it finely with fresh bacon/ that is not salted/ and with beef/ that is cleanly picked/ season it a little with ground pepper

LXVI Von einer Indianischen Henn seind zwanzigerlei Speise und Trachten zu machen.

Of an Indian hen (Turkey) there are twenty dishes to make.

Note: This section has also been translated by Gwen Cat.
http://clem.msced.edu/~grasse/GK_fowl1.htm

Indianischen Henn 1. Warm abgebraten mit einem Pobrat/ oder trucken geben/ Oder kalt lassen werden/ denn es ist ein gut Essen/ wens kalt ist.

1. Warm roasted with a Pobrat sauce/ or give dry/ or let get cold/ for it is a good food when it is cold.

Indianischen Henn 2. Pasteten kalt oder warm.

2. Pies cold or warm.

Indianischen Henn 3. Glied den Indianischen Han ab/ Flügel und Diech/ füll ein jeglichs besonder/ und wens gefüllt ist/ so setz es zu/ und laß an die statt siedem/ Legs auf ein Roßt/ breuns ab/ und mach ein Brühe darzu/ es sei saur oder süß/ ist es auf beide manier gut.

3. Dismember the Indian hen/ wings and thighs/ stuff each specially/ and when it is stuffed/ set it to (the fire)/ and let simmer until done/ Lay on grill/ browned/ and make a stock from it/ be it sour or sweet/ it is good in both manners.

Indianischen Henn 4. Du kanst solche gefüllte Flügel auch einmachen mit Pettersilgen Wurzel/ guter Muscatenblüt und Rindfleischbrühe/ auch mit grünen wolschmeckenden Kräutern. Du magsts gelb machen/ oder weiß lassen/ so ist es auf beide manier gut.

4. You can also prepare such filled wings with parsley root/ good mace and beef stock/ also with fresh well tasting herbs. You may make it yellow or leave it

white/ as it is good in both manners.

Indianischen Henn 5. Du kanst auch solche gefüllte Flügel und Diech in einem Pfeffer einmachen.

5. You can also prepare such stuffed wings and thighs in a pepper (sauce).

Indianischen Henn 6. Oder kansts grün einmachen mit Pettersilgen/ die wohl gesotten und durchgestrichen ist/ von einem gebehten Schnitten Weck/ mit einer Rindfleischbrühe / sampt der Pettersilgen und Lebern. Würtz es ab mit Safran und Pfeffer/ schaw daß du es nicht verwürtzest noch versalzest / so ist es gut und wohl geschmack.

6. Or you can prepare it green with parsley/ that is well cooked and strained/ from a toasted sliced weck bread/ with a beef stock/ together with parsley and liver. Season it with saffron and pepper/ see that you not overseason nor oversalt it/ like this it is good and well tasting.

Indianischen Henn 7. Nimm ein halbe Brust/ die roh ist/ und mach Knödel darauß/ es sei gelb oder weiß.

7. Take a half breast/ that is raw/ and make dumplings from it/ be they yellow or white.

Indianischen Henn 8. Mach auß der andern halben Brust/ die gesotten ist/ ein gestossens/ magsts weiß lassen/ oder grün machen/ mit grüner Pettersilgen / die gesotten / und mit guter Hennenbrüh durchgestrichen ist / auch mit gebeht Schnitten / so ist es gut und wohl geschmack.

8. Make from the other half breast/ that is cooked/ a ground mixture/ you may leave it white/ or make it green/ with fresh parsley/ that is cooked/ and strained with good chicken stock/ also with toasted slices (of bread)/ like this it is good and well tasting.

Indianischen Henn 9. Du magst auch wohl ein gehack darauß machen/ ist es weiß/ so nimm ein lautere Hennenbrüh/ Ist es aber gebraten/ so nimm ein braune Brühe/ die du von einem Braten hast abgessen/ mit einer Hennenbrüh/ die fein lindt gesalzen ist. Wenn man es wil auf ein Tisch anrichten/ so druckt man darein saur Pomerantzensaft/ so wirt es gut und lieblich.

9. You might also well make a mince from it/ if it white/ then take a clear chicken stock/ if it is instead roasted/ then take a brown stock/ that you have poured off from a Roast/ with a hen stock/ that is very lightly salted. When one will serve it on a table/ then one squeezes sour Seville orange juice into it/ like this it will be good and lovely.

Indianischen Henn 10. Du kanst auch Knödel in Pasteten einmachen.

10. You can also prepare meatballs in a pie.

Indianischen Henn 11. Du kanst auch auß der Brust kleine Pasteten machen.

11. You can make little pies from the breast.

Indianischen Henn 12. Oder auch Spanische Pasteten.

12. Or also Spanish pies.

Indianischen Henn 13. Auch Spanische Krapfen.

13. Also Spanish fritters.

Indianischen Henn 14. Du kanst auch Manscho Blancko auß der Brust machen/ wie vorhin vermeldt ist.

14. You can also make Blanc mange from the breast/ like previously described.

Indianischen Henn 15. Auß dem Manscho Blancko kanstu machen ein Ungarische Turten.

15. From the Blanc Mange you can make a Hungarian Tart.

Indianischen Henn 16. Oder ein Spanische Turten.

16. Or a Spanish tart.

Indianischen Henn 17. Auch ein Spanische Pasteten.

17. Or a Spanish Pie.

Indianischen Henn 18. Krapfen zum backen. Nimm Mehl/ warmes Wasser/ und ein wenig Butter und Salz/ mach das Mehl damit ab/ und mach ein Teig darauß/ nicht

gar zu dick/ daß du ihn außtreibest mit einem Walger/ schlag den Manscho Blancko darein/ und mach Krapfen darauß/ nimm heisse Butter/ und backs fein küll auß/ daß fein weiß bleibet/ und nicht braun/ so wirt der Teig resch und gut. Wenn du es anrichtest/ so bestraw es mit weissem Zucker.

18. To fry fritters. Take flour/ warm water/ and little butter and salt/ mix the flour with it/ and make a dough out of it/ not too thick/ that you drive out with a Roller/ wrap the blanc mange in it/ and make fritters of it/ take hot butter and fry nicely/ cool off/ that remain nicely white/ and not brown/ like this the dough will be crisp and good. When you it serve it/ then sprinkle it with white sugar.

Indianischen Henn 19. Mach auch ein Muß auß dem Manscho Blancko. Nimm dz Manscho Blancko/ und theils mit Eiern ab/ und mit süsser Milch/ nimm ein Schüssel/ und schmier die am Boden mit Butter/ die kalt ist/ thu darnach das Muß in die Schüssel/ schein es in Ofen/ und backs/ so wirt es fein auflaufen/ und wenn du es anrichtest/ so bestraw es mit Zucker/ so wirt es gut.

19. Also make puree from the blanc mange. Take the blanc mange/ and divide eggs up/ and with sweet milk/ take a dish/ and grease the bottom with Butter/ that is cold/ then do the puree in the Dish/ thrust it in oven/ and bake/ like this it nicely rises up/ and when you serve it/ then sprinkle it with sugar/ then it will be good.

Indianischen Henn 20. Du kanst auch von einem Indianischen Han ein lauter Brühe zurichten/ und mehr als viertzig Speise/ die nicht klein seind/ kochen. Du kanst dazu nemmen Magen/ Leber/ Därn und den Schweiß. Und du darfst nichts davon wegwerffen/ kanst alles zu nutz machen.

20. You can also from a turkey prepare a clear stock/ and cook more than forty dishes/ that are not small. You can also take stomach/ liver/ intestines and the blood. And you need to throw away nothing of it/ you can make use of everything.

C Vom Lachs seind sibenzenerlei Speise und Trachten zu machen.

From salmon are seventeen dishes to make

Lachs 1. Ab gesotten Salm magstu geben warm oder kalt / kanst ihn auch im Wasser stehen lassen drei oder vier Tage / wens nicht versalzen ist.

1. Simmered salmon you can give warm or cold/ it can also stay in water three or four days/ so it is not oversalted.

Lachs 2. Ab gesotten Salm in Cassenadt.

2. Simmered salmon in casserole?.

Lachs 3. Karwenada vom Salm mit sauer Limone / fein breit geschnitten / und darauf gelegt / oder nimm ein wenig Weinessig / auch Butter / die frische und ungeschmälzte ist / ein wenig gesotten Pfeffer und Salz / laß es miteinander auf sieden / und wenn das Karwenada gebraten ist / so geußt man es oben darüber / oder schneid ein wenig Knobloch darein / oder thu in die Brühe ein wenig Agrastbeer / und laß damit auf sieden / so wirt es gut und wohl geschmack.

3. Carbonado of the salmon with sour lemon/ cut nicely wide/ and put on it/ or take a little wine vinegar/ also butter/ that is fresh and unmeltd/ a little simmered Pepper and salt/let it with one another on simmer/and if that Carbonado is roasted/ baste in such a way one it above over it/or a little cut garlic into it/or thu into the stock few gooseberries/and let simmer together/ like this it is good and full tasting.

Lachs 4. Turtelet zu machen von einem Salm. Nimm ein stuck Salm / der gesotten ist / gerichen Weck / und grüne wohl schmecke ende Kräuter / hack es klein durcheinander / mach es ab mit gestossenem Ingwer / und versaltz es nicht. Und wenn du es hast angemacht / so nimm Butter in ein Turten pfannen / mach sie heiß / nimm ein höltzern Löffel / zeuchs damit ein / und mach runde Turtelet darauß in der Pfannen / die fein dünn seind / kehrs mit einem höltzern Scheuffelein umb / backs fein auß / und gib trucken also warm auf ein Tisch. So nennt man es Turtelet von einem Salm.

4. To make tartlets of a salmon. Take a piece of Salmon/ that has been simmered/ toasted bread/ and green well tasting herbs/ cut them small together/ make it up with ground ginger/ and dont over salt it. When you have mixed it/ then take butter in a tart pan/ make it hot/ take a wooden spoon/ pour along?/ and make a round tartlet in the pan/ that is nicely thin/ sweep out with a wood small shovel/ bake long enough/ and give it dry warm on a table. Thus one calls it tartlet of a salmon.

Lachs 5. Knödel vom Salm. Nimm ein stuck Salm / der roh ist / schneid und hack jn klein / reib darunter ein weissen Weck / und grüne wolschmeckende Kräuter / thu auch ein wenig Ingwer darein / hack es durcheinander / biß es klein wirt / und saltz es ein wenig. Nimm Eierdotter darunter / und frische Butter / die unzerlassen ist / setz

sie auf Kolen / und zerlaß sie / seig sie durch ein Sib / und geuß unter den gehackten Salm. Nimm darnach ein kleinen Fischkessel / der überzindt ist / seig darein ein Erbstbrüh / die schön lauter ist / setz sie auf Rolen / laß darmit sieden / wasch darnach die Händ fein sauber / und mach Knödel auß dem gehackten Salm / zeuchs ein in die Brüh / schneid darein Petersilgen Wurzel / und gantz Muscatenblüt / laß darmit sieden / und brenn ein wenig Mehl darein / biß sie schier gesotten sein / son thu ein frische ungeschmälzte Butter darein / und laß darmit ein Sudt auf thun / so wirt die Brüh fein weiß und wolgeschmack.

5. Meatballs of Salmon. Take a piece of Salmon/ that is raw/ cut and chop it small/ grate under it a white weck bread/and green well tasting herbs/ do also little ginger into it/ chop it together/ until it is small/and salt it little. Take egg yolks among it/ and fresh Butter/ that is unmeltd/ set it on coals/ and melt it/ pour it through a sieve/and pour under the chopped Salmon. Then take a small fish kettle/ that is tinned/ push into it pea stock/ that is nicely clear/ set it on stove?/ let simmer together/ wash your hands clean/ and make dumplings of the chopped salmon/ toss into the stock/ cut into it parsley root/ and whole mace/ let simmer together/ and brown little flour into it/ until it is nearly boiled/ do fresh unmeltd Butter into it/ and let with it a stock open/ like this the stock is nicely white and well tasting.

Lachs 6. Salm in Pasteten eingemacht / und kalt lassen werden.

6. Salmon preserved in a pie and let cool.

Lachs 7. Gelb eingemachten Salm auf Ungarisch / wie vorhin vermeldet ist / wie man auf Ungarische einmacht.

7. Yellow preserved salmon from Hungary/ like just mentioned/ like one from Hungary preserves.

Lachs 8. Geräucherten Salm kan man auch zurichten mit Erbstbrüh / Petersilie Wurzel / und frischer Butter / die unzerlassen ist / oder mit Spinat.

8. Smoked Salmon one can also prepare with pea stock/ parsley root/ and fresh butter/ that is unmeltd/ or with spinach.

Lachs 9. Zugericht Salm in Agrast. Nimm ein Salm / und schneid jn zu kleinen stücken / leg jn in ein Fischkessel / und feig ein gute Erbstbrüh darauf / und ein wenig eingebrennt Mehl und Muscatenblüt / und laß darmit sieden / wirf die Agrastkern darein mit frischer ungeschmälzte Butter / und laß darmit ein starcken Sudt auf thun / so wirt es gut und wohl geschmack. Und alle Erbstbrühen / da man Essig eingeußt / werden weiß / als wenn man ein Milch darein geußt / so kan man sie zu allerlei Fischwerck brauchen.

9. Salmon prepared in Agrast. Take a Salmon/ and cut it to small pieces/ put it in a fish kettle /and pour a good pea stock on it/ and a little browned flour and mace/and let simmer together/ throw the Agrast kernels into it with fresh unmeltd butter/and with it come to a strong boil/ like this it is good and well tasting. And all pea stock/ with vinegar poured in/ becomes white/ as if one poured milk into it/ like this one needs all kinds of Fish dishes.

Lachs 10. Rogen und gescheittel Schwartz eingemacht. Nimm den Schweiß von einem Salm in Essig und Wasser / schneid Brot / Apfel und Zwibel darunter / laß darmit auf sieden / streich es durch ein Härin Tuch / und mach es abmit Gewürz / du magst es süß oder saur machen / so ist es auf beide manier gut. Nimm darnach das Kröb von dem Salm / setz auf in einem Wasser / und laß ein starcken Sudt auf thun / schneid sie auf / und schleim sie auß / und wenn sie außgesäubert sein / so schneid es zu stricken mit der Leber und Rogen / thu es darnach in den Pfeffer / und laß es damit sieden / so wirt es gut und wohl geschmack. Und wenn du solche Kröb wilt zuricjten / so schwa an der Leber / obs ein Gall hat / denn zu zeiten hat er eine / zu zeiten nicht / darumb muß man darauf sehen / daß mans nicht sampt der Gall zuricht.

10. Roe and **gescheittel** prepared black. Take the blood from a salmon in vinegar and water/ slice bread/ apples and onions over it/ let it simmer together/ strain it thru a hair cloth/ and mix it with spices/ make it sweet orsour/ like this it is in both manners good. Then take the **Kröb** of the salmon/ set it to (the fire) in a water/ and let it come to a strong boil/ cut it off/ and clean it out/ and when it is cleaned/ then cut it to strings? with the liver and roe/ put it then in a pepper sauce/ and let it simmer together/ like this it becomes good and well tasting. And when you will serve such **Kröb**/ then look/ that the liver/ if has the gall/ because at times it has one/ at times not/ therefor one must look for it/ that one prepares it without the gall.

Lachs 11. Gradt von Salm kalt ab gebraten / und kalt lassen werden / oder warm geben mit kleinen Capern.

Fin (or spine) of Salmon coldly roasted/ and give cold/or warm with small Capers.

Lachs 12. Nimm den Salm / und seudt jn gar an die statt / thu jn auß der Brüh / und brich jn stückweiß in eine Schüssel / seig darüber ein wenig Erbstbrüh / thu darein

frische Butter / die ungeschmälzt ist / und laß damit in der Schüssel auf sieden / thu ein wenig Senf / der mit Essig angemacht ist / darüber / und laß von stundt an auf ein Tisch tragen / so ist test gut und auch wohl geschmack.

12. Take the salmon/ and simmer it until completely done/ take it out of the broth/ and break it piecwise in a dish/ pour a little pea broth over it/ do fresh butter into it/ that is unmelted/ and let it simmer together in the dish/ do a little mustard/ that is made with vinegar/ over it/ and let be carried to a table within an hour/ like this it is good and well tasting.

Lachs 13. Hattele vom Salm / es sei gebraten oder aber in Pasteten eingemacht.

13. Pieces of Salmon/ be they roasted or however in pies preserved.

Lachs 14. Würst vom Salm. Nimm ein stuck gesotten Salm / hacl jhn klein mit grünen wolfschmeckenden Kräutern / und geriebne weissen Weck / thu ein wenig Pfeffer darunter / gestossen Ingwer / und zween oder drei Eierdotter / seig darunter ein frische Butter / hack es durcheinander / und schwa / daß nicht versaltzen wirt / schlag etliche Eier auf / und ein wenig Mehl darunter / streichs durch ein Härin Tuch / und mach dünne Pfantzel darauß / zehen oder zwölf / die gar dünn seind wie ein Papier. Nimm die Fützl von dem Salm / die du hasy zugericht / und thu sie in das Pfantzel / schlags fein länglich obereinander wie Würst. Wenn du sie gemacht hast / so leg sie nebeneinander in ein Turtenpfannen / und geuß Butter därauber / setz es damit in Ofen / und laß backen / und schwa / daß du es nicht verbrennest/ denn es wirdt bad backen. Hastu aber Roln / so setz es darauß / thu ein Eisern Deckel därauber / und thu Roln darauß / daß unten und oben hitz gehet / und schaw / daß die es nicht verbrennest. Wenn du es gebacken en hast/ so gib es trucken auf einen Tisch / so ist es gut und wohl geschmack. Und also macht man die Würst vom Salm.

14. Sausage of salmon. Take a piece of cooked salmon/ chop it small with green well tasting herbs/ and grated white bread/ do a little pepper into it/ ground ginger/ and two or three egg yolks/ pour over it a fresh butter/ chop it together/ and look/ that you will not over salt/ beat several eggs/ and a little flour in it/ strain through a hair cloth/ and make thin crepes from it/ ten or twelve/ that are completely thin like a paper. Take the filling of the salmon/ that you have prepared/ and do it in the crepes/ wrap nicely lengthwise over each other like a sausage. When you have made them/ then lay them next to each other in a tart pan / and pour butter over it/ set them with it in the oven/ and let bake/ and look/ that you do not burn it/ because it soon bakes. If you have however coals/ then set it on them/ do an iron cover over it/ and do the coals over it/ that under and over the heat goes/ and look/ that you do not burn it. When you have baked it/ then give it dry on a table/ like this it is good and well tasting. And thus one makes the sausage of Salmon.

Note: hacl (hack), Fützl (Füll), hasy (hast), bad (bald), Roln (Kolen)

Lachs 15. Nimm ein stuck Salm / der gekocht ist / hack jhn klein mit grünen wolschmeckenden Kräutern / und wenn du es klein gehackt hast / so schlag Eier darunter / und versaltz es nicht. Nimm ein Pfannen / und Butter darein / mach sie heiß / und mach ein eingerürtes darauß / so wirt es gut und wohl geschmack. Man kan solches eingerürtes machen von dem Salm / und kleine schwartz Rosein darunter / und ein Turten darauß gemacht / oder Spanische Krapffen / und mit biel Blettern / oder ein Gehack gemacht / mit kleinen schwartz Rosein / und mit Gewürz angemacht / mit Zimmt/ Safran / und ein wenig Essig darein gegossen / und süß gemacht mit Zucker / laß es fein trucken einsieden / thu ein wenig frische Butter darein / sampt der Erbstbrüh / und laß damit fein trucken einsieden / nimm Eierdotter / die hart gesotten sein / so kanstu es also aurichten auf ein Schüssel. Oder kanst ein solches Gehack ein machen in Spanische Pasteten / die fein rundt aufgesetzt sein.

15. Take a piece of salmon/ that is cooked/ chop it small with green well tasting herbs/ and when you have chopped it/ then beat eggs in it/ and do not over salt it. Take a pan/ and butter in it/ and make it hot/ and make a stirred mixture from it/ like this it is good and well tasting. One can make such a stirred mixture make from the salmon/ and little black raisins in it/ and make a tart/ or Spanish fritters/ and with many leaves/ or make a hash/ with small black raisins/ and mixed with spices/ with cinnamon/ saffron/ and a little vinegar poured in/ and make sweet with sugar/ let it cook until dry/ take egg yolks, that have been cooked hard/ like this you can serve a dish. Or can make such a hash into Spanish pies/ that are set out nicely round.

Lachs 16. Auch Preiseindel vom Salm.

Also **Preiseindel** of the Salmon.

Lachs 17. Nimm ein Salm / und schneidt jn dünn / etwan eines Fingers dick / brat jn auf einem Roß / und saltz jn nicht viel / thu jn in einen Mörsel / mit einer gebehte Schnitten von Weck / wens wohl gesotten ist / so zerlaß es mit einer Erbstbrüh / streichs durch ein Härin Tuch / mach j nab mit Pfeffer und Safran / setz zu / und laß sieden / thu darein frische Butter / die ungeschmälzt ist / auch Petersilgen Wurzel / die kleingeschnitten ist / da der Keru außgeschnitten ist / schaw daß du es nicht versaltzest. Also macht man die Brüh von einem Salm / ist gut und wohl geschmack.

17. Take a Salmon/ and cut it thinly/ about a finger thick/ roast it on a grill/ and

salt it not much/ do it into a mortar/ with a toasted slice of weck bread/ when well simmered/ then melt it is with a pea stock/ strain though a hair cloth/ make it off with pepper and saffron/ set to/ and let simmer/ do into it fresh butter/ that is unmelted/also parsley root/that is cut small/ there the Keru is cut off/ see that you it not oversalt. Thus makes one the stock of a Salmon/is good and well tasting.

CXXXVII Von Fröschen seind fünferlei Speise und Trachten zu machen.

Fröschen 1. Gebackene Frösch/ salzs/ pfeffers Und mehls ein/ backs auß heisser Butter/ daß sie fein resch sein/ gib sie warm auf den Tisch/ Und besträw sie mit Ingwer. Wiltu aber ein saure Brühe därauber geben/ so Nimm Agrastwasser mit den Beeren/ Nimm auch Butter darein/ Und ein wenig Pfeffer/ laß damit auf sieden/ und geuß es vber die Gebackene Frösch/ so wirt es gut und wohl geschmack. Und wenn du die Frösch wilt zurichten/ so zeuch die Haut darvon hinweg/ Nimm das Hindertheil/ und quells in heissem Wasser/ saltz Und pfeffers/Und laß ein weil darinnen ligen/ so zeucht es viel Wasser darauß/ darnach kanstu es zum backen oder zum einmachen nemmen.

Fröschen 2. Nimm Frösch/ die sauber gequell sein/ geuß Agrastwasser därauber/ und gestossenen Pfeffer/ auch frische unzerlassene Butter/ laß darmit resch einsieden/ Und wenn du schier wirst anrichten/ so wirt etliche Agrastbeer darein/ und laß damit ein Sudt aufthun/ so ist es gut und wohl geschmack.

Fröschen 3. Gefricusierte Frösch mit Agrastbeer und Wasser/ damit angemacht/ wenn sie gefricusiert sein/ und wohl gepeffert/ und nicht viel gesalzen.

Fröschen 4. Du kanst auch wohl einmachen mit Agrastbrüh in Pasteten/ die von weissem Teig aufgetrieben/ so werden sie gut und wohl geschmack.

Fröschen 5. Frösch gekocht schwartz mit Karpfenschweiß/ seind gut und wohl geschmack.

CLIXa Von allerlei Zugehörung zum Braten / einzutuncken.

Of assorted accompaniments for dipping roasts.

Zugehörung 1. Weichsel Salsen / wenn sie dick gesotten / so zerleßt man sie mit Wein und Zucker / besträwt es mit Driet / so ist es gut und wohl geschmack.

1. Sour cherry sauce/ when it is cooked thick/ then one dissolves with wine and sugar/ sprinkle with coarse sugar/ like this is is good and well tasting.

Zugehörung 2. Weiß Ruben im Senf / mit neuwem Wein / der süß ist / angemacht / wohl dick gesotten / und durch ein Härin Tuch gestrichen / die Ruben in Wasser erst gesotten / das fein steiff ist. Oder daß man die Ruben brat / und wenn sie grbraten sein / so schelet man sie / und leßt sie kalt werden / schneidt sie zu vier stücken / und thu sie in Senf / laß darinnen ligen / so wirdt es gut und wohl geschmack.

2. White turnips in mustard/ mixed with new wine/ that is sweet/ cooked until thick/ and strained through a hair cloth/ the turnips are first boiled in water/ this is nicely stiff/ Or one can roast the turnips/ and when they are roasted/ then peel them/ and let get cold/ cut them in four pieces and do them in the mustard/ and let them lay in it/ like this it is good and well tasting.

Zugehörung 3. Rote Ruben eingemacht mit klein geschnittenen Merrettich / Aniß / Coriander / und ein wenig Kümel / sonderlich wenn die Ruben geschnitten / gesotten mit halb Wein und halb Essig.

3. Beets preserved with little slices of horseradish/ anise/ coriander/ and a little caraway/ particularly when the beets are cut/ boil with half wine and half vinegar.

Zugehörung 4. Nimm ein rot Häupt Kraut / wirfs in einen heissen Ofen / da man dz Brot hat außgebacken / wens wohl gedempft ist / so zeuchs herauß / und laß kalt werden / schneidt das verbrannte hinweg / schneidts viertheil weiß / und thu es in ein Hafen oder in ein Feßlein / thu ein wenig Fenchel darzwischen / geuß halb Wein und halb Essig därauber / schneidt auch rote Ruben / die vorhin gesotten / und kalt sein / darein / thu ein wenig gestossenen Merrettich darunter / so ist es gut und wohl geschmack.

4. Take a red head cabbage/ throw into a hot oven/ that one has baked bread in/ when it is fully steamed/ then pull it out/and let become cold/ cut the burned away/ cut in fourths/ and do it in a pot or in a container/ do a little fennel between/ pour half wine and half vinegar over it/ also cut red beets/ which you already cooked/and are cold/ into it/ do a little grated Horseradish under it/ like this it is good and well tasting.

Zugehörung 5. Saur Pomeranzen Saft. Wenn man die Pomeranzen außdruckt / macht man den Saft an mit Zimt und Zucker / kalt zu dem Braten gegeben / ist gut und wohl geschmack.

5. Sour Seville orange juice. When one presses out the seville orange/ one makes the juice with cinnamon and sugar/ given cold to the roast/ is good and well tasting.

Zugehörung 6. Breit geschnitten Zitron mit weissem Zucker besträwt / seind auch gut.

6. Wide slices of Citron sprinkled with white sugar/ is also good.

Zugehörung 7. Klein gehackt Zitron mit weissen Zucker / der wohl gestossen ist / abgemacht.

7. Small cut pieces of Citron with white sugar/ that is well crushed/ made up.

Zugehörung 8. Pomeranzen fein breit geschnitten / und mit Zucker besträwt / seind auch gut.

8. Seville oranges cut nicely wide/ and sprinkled with sugar/ are also good.

Zugehörung 9. Salsen von grün Pettersilgen gemacht / mit gebehtem Brot und Essig durchgestrichen / pfeffers und salzs ein wenig / so wirt es gut und wohl geschmack.

9. Sauce made of green parsley/ pressed through with toasted bread and vinegar/ pepper and salt a little/ like this it is good and well tasting.

Zugehörung 10. Seudt Birne in süssem Most / thu sie auß auf ein saubers Bret / und laß kalt werden / laß den Most weiter sideden / biß er dick wirt / laß jn darnach kalt werden / streichs mit braunem Senf durch / thu alsdenn die gesottenen Birne darein / so wirt es gut und wohl geschmack. Wiltu aber ein guten Senf haben / so stoß Aniß und Coriander durcheinander / streichs durch mit braunem Senfmehl / und süssen gesottenem Wein / so wirt es gut und wohl geschmack.

10. Seethe pears in sweet grape juice/ take them out on a clean board/ and let cool/ let the juice boil/ until it is thick/ let it also get cold/ press through with brown mustard/ and through the boiled pears in it/ like this it is good and well tasting/ if you wish instead of a good mustard/ you can crush anise and coriander together/ strain through with brown mustard powder/ and sweet boiled wine/ like this it is good and well tasting.

Zugehörung 11. Rosensaft. Nimm die gutzen von rotten Rosen / schneidt das weiß hinweg / nimm forn die Spitzen / die fein rot sein / stoß in einem Mörsel / der von Allabast gemacht ist / oder von weissen Marmelstein / mit einem hölzern Stössel / laß geläuterten Zucker fein sieden / biß er schier kalt ist / und rür gestossene Rosein darunter / thu es ein Glaß / so kanstu es brauchen worzu du es haben wilt. Und wenn du es zum Braten wilt geben / so zerlaß mit Maluasier / so wirt es fein dünn. Oder wiltu es durch ein Härin Tuch streichen / so wirt es schöne lauter und rot / wirt auch gut und wohl geschmack.

11. Rose juice. Take the best of red roses/ cut the white away/ take **forn** the points/ that are nicely red/ crush in a mortar/is made of alabaster/ or of white marble/ with a wood pestle/ let clarified sugar simmer nicely/ until it is nearly cold/ and stir crushed roses among it/ do it in a Glass/ so you can need it wherefor you have wished it. And when you will give it to the roast/ so melt with Maluasier/ so it will be nicely thin. Or if you want to strain it through a hair cloth/ like this it will be beautiful clear and red/ will also good and well tasting.

Zugehörung 12. Braun Senf mit lauterm Essig angemacht / ist auch gut.

12. Brown mustard with clear Vinegar put on/is also good.

Zugehörung 13. Nimm neue Nüß und Mandeln / die sauber geschelet sein / und etwan ein halbe zeh Knoblauch / stoß es durcheinander / und nimm ein gute Kappaunenbrüh / die lauter und nicht feißt / nimm die Brosamen von einem Weck / und weich sie in die Bröhe ein / stoß die Nüß darunter / daß fein dick wirt / nimm die Bröhe darunter / daß nicht gar zu dick wirt / gib es auf ein kleine Schüssel / so ist es gut und wohl geschmack.

13. Take new walnuts and almonds/that are cleanly shelled/and about a half cloves of garlic/ grind it together/ and take a good chicken stock/ that is clean and not fatty/ take the crumbs of a weck bread/ and soften it in the stock/ press those nuts under it/ that it becomes nicely thick/ take the stock under it/ that it is not too thick/ give it on a small dish/ like this it is good and well tasting.

Zugehörung 14. Du kanst auch sollche Speise von lautern frischen Mandeln zurichten / mit Knoblauch / Brot / und Kappaunenbrüh / wie vorhin auch vermeldet ist.

14. You can also prepare such a dish from clean fresh almonds/ with garlic/ bread /and chicken stock/ as was previously reported.

Zugehörung 15. Nimm new Korn / wasch sauber / und schwings wohl auß / daß dz Wasser wohl davon kompt / thu es in einen Mörsel / und stoß / laß gebeht

Ruckenbrot mit Weinessig auf sieden / laß kalt werden / nimm darnach grün Saft darunter / streichs durch ein Härin Tuch / dz fein dick ist / machs ab mit Pfeffer / Ingwer und Salz. Und sollche grüne Salsen gibt man gern zum Braten / es sei kalt oder warm.

15. Take new grain/ wash clean/ and shake it well/that the water comes well from it/ do it into a mortar/ and crush/ let toasted rye bread/ come to a boil with wine vinegar/ let become cold/then take green juice under it/ press through a hair cloth/ so it is nicely thick/ make up with Pepper/ Ginger and Salt. And such green Salsen gives one gladly to the roast/ cold or warm.

Zugehörung 16. Saurampfer Salsen / wie vorhin vermeldet ist / wie man die Salsen machen soll.

Zugehörung 17. Nimm Brunnkreß / und wasch sie sauber auß / reibs darnach in einem Reibstein / zerlaß mit Weinessig / und rür Pfeffer / Ingwer / und ein wenig Salz / darunter / so ist es gut und wohl geschmack.

17. Take watercress and wash it clean/ then grate on a rubbing stone/melt? also wine vinegar/ and stir pepper/ ginger/ and a little Salt/ among it/ like this it is good and well tasting.

Zugehörung 18. Nimm Margaranten Apfel / schneidt sie voneinander / und klopft die Kern herauß / besträw sie mit weissem Zucker / so ist es gut und wohl geschmack.

Take Pomegranate/ and cut apart/ and take the seeds from it/ sprinkle with white sugar/ like this it is good and well tasting.

Zugehörung 19. Groß Oliuen.

Big Olives.

Zugehörung 20. Klein Oliuen.

Little Olives.

Zugehörung 21. Groß Capern / wenn sie gequellt und gewässert sein / mit Essig und Baumölangemacht.

Big Capers that are well poached and washed/ mixed with vinegar and olive oil.

Zugehörung 22. Klein Capern.

Little Capers.

Zugehörung 23. Nimm saur frische Limonen / walg sie / daß sie weich werden / schneidt sie voneinander / und druck herauß / thu die Kern darvon / machs ab mit Zimt und Zucker / so ist es gut und wohl geschmack. Du kanst auch sollchen Saft / der lauter ist / sieden lassen mit geläutertem Zucker / und wenn er fein dick gesotten / so kan mans zum Braten brauchen.

23. Take sour fresh lemons/ roll them/ that they become soft/ slice them from each other/ and press out/ do the seeds from it/ mix with cinnamon and sugar/ like this it is good and well tasting. You can also such a juice/ that is clean/ leave to simmer with clarified Sugar/ and if it finely thickly simmered/ in such a way one can to the roast need.

Zugehörung 24. Nimm schwarze Weichsel / die frisch abgebrochen sein / thue die Stengel davon hinweg / stoß mit dem Korn / streich sie durch ein Härin Tuch / mach sie ab mit Zimt und Zucker / gibts kalt zum Braten.

24. Take black sour cherries/ that are freshly broken off (freshly picked?)/ do the stem away from it/ crush with the stone/ strain it though a hair cloth cloth/ make it up with cinnamon and sugar/ give cold with the roast.

Zugehörung 25. Nimm ein guten süssen Rahm mit der Milch / setz auf Kolen / und laß auf sieden / setz weg / und laß kalt werden / so gewinnt es ein fein dicke Haut / nimm sie mit einem Faumlössel herab / und thu sie in eine Schüssel / und besträ es mit Zucker / so ist es gut und wohl geschmack. Darumb nennet mans auf Italianisch Gandelat.

25. Take a good sweet cream with the milk/ set on coals/ and it begin to simmer/set it away/ and let become cold/ like this it makes a fine thick skin/ take it off with a foam spoon/ and do it in a dish/and sprinkle it with sugar/ like this it is good and well tasting. Therefore one calls it Italian Gandelat.

CLVII b Von allerlei Kräuter Salat weiß und grün wie nachfolget.

Of various herb salad white and green

Salat 1. Endiuen Salat mit Öl und Essig angemacht/ und mit Salz.

1. Endive Salad mixed with with oil and vinegar/ and with salt.

Salat 2. Weiß Endiuen Salat fein klein geschnitten.

2. White Endive Salad very finely sliced.

Salat 3. Weiß Kopf Salat.

3. White head lettuce.

Salat 4. Weiß Kopf Salat im Wasser gequell/ und widerumb außgekület/ mit Essig/ Öl und Salz angemacht/ weissen Zucker/ der gestossen ist/ darüber gegossen/ ist auch gut.

4. White head lettuce poached in water/ and then cooled/ with vinegar/ mixed with oil and salt/ sprinkled with sugar/ is also good.

Salat 5. Grün Kopf Salat halb roh und halb überquell/ ist auf beide manier gut/ es sei süß oder saur.

5. Green head lettuce, half raw and half poached/ is in both manners good/ be it sweet or sour.

Salat 6. Grün Feldt Salat angemacht/ mit Margeranten Kern besträw/ ist schön und zierlich.

Green Lamb's lettuce/ sprinkled with pomegranate seeds is beautiful and delicate.

Salat 7. Grün Salat/ der klein und jung ist/ rote Ruben klein geschnitten/ und darüber geworffen/ wenn der Salat angemacht ist/ und die rote Ruben gesotten und kalt sein.

Green Salat/ that is small and young/ red beets cut small/ and thrown over it when the salad is mixed/ and the red beets are boiled and cold.

Salat 8. Von einem weissen Haupt Salat/ das fein klein geschnitten/ eines theils in gesottenem Wasser gequell/ und eins theils roh. Und unter den gequellten thu Capern.

Of a white head lettuce/ that is cut very fine/ one part poached in boiling water/ and one part raw. And under the poached do capers.

Salat 9. Brunnenkreß Salat/ der in einem Garten gezeuget/ oder bei fliessenden Bächen wächßt/ ist auch nicht böß.

9. Watercress salad/ grown in the garten/ or grown by a flowing brook/ is also not bad.

Salat 10. Gesotten Zwibelsalat/ oder gebraten/ macht man süß mit weissem Zucker/ oder mit kleinen schwarzen Rosein.

10. Boiled onion salad/ or roasted/ one makes sweet with white sugar/ or with little black raisins.

Salat 11. Pumpernelle Salat.

11. Pimpernel salad.

Salat 12. Weiß Rapunzel Salat/ die Wurzel gequell/ und eins theils roh mit dem grünen Kraut geben/ ist auf beide manier gut zu zurichten.

12. White Rapunzel salad/ the roots poached/ and a part raw given raw with green herbs/ is in both manners good to serve.

Salat 13. Runde Rapunzel gequell/ seind auch nicht böß zu essen.

13. Round Rapunzel poached/ is also not bad to eat.

Salat 14. Hopffen Salat/ der gequell ist.

14. Hop salad/ that is poached.

Salat 15. Spargel Salat/ der auch gequell ist/ und klein geschnitten/ oder ganz angemacht/ ist auf beide manier gut. Du kanst jn machen mit Erbeßbrühe/ mit ein wenig Butter/ Pfeffer und Essig/ warm auf ein Tisch gegeben.

15. Asparagus salad/ that is also poached/ and sliced small/ or prepared whole/ it is good in both manners. You can make it with a pea stock/ with a little butter/ pepper and vinegar/ give warm on a table.

Salat 16. Cichorii Wurzel Salat/ der fein sauber geschelet ist/ schneid den Kern herauß/ quell jn wohl/ doch daß du es nicht versiedest/ küll jn auß/ mach jn süß oder saur/ so ist es auf beide manier gut.

16. Chicory root salad/ that is nicely peeled clean/ cut the core out/ poach it well/ but dont over cook it/ cool it/ make it sweet or sour/ so it good is in both manners.

Salat 17. Cichorii Kraut Salat/ das grün ist/ das man quell/ du magsts süß oder saur machen. Ist das grün Kraut jung/ so kann mans geben mit Essig/ Öl und Salz.

17. Chicory herb salad/ that is green/ that one poached/ you make it sweet or sour. If the green herb is young/ then one can give it with vinegar/ oil and salt.

Salat 18. Grosse Capern außgewässert und gequell.

18. Large capers, washed and poached.

Salat 19. Klein Capern Salat.

19. Small caper salad.

Salat 20. Schel die Murcken/ und schneid sie breit und dünn/ mach sie an mit Öl/ Pfeffer und Salz. Seind sie aber eingeSalzen/ so seind sie auch nit böß/ seind besser als roh/ denn man kans ein Salzen mit Fenchel und mit Kümel/ daß man sie uber ein Jar kan behalten. Und am Rheinstrom nennet man es Cucummern.

Peel the Cucumbers/ and cut them wide and thin/ mix them with oil/ pepper and salt. If they are salted/ then they are also not bad/ they are better than raw/ for one can salt them with fennel and with caraway/ that one can keep over a year. And on the Rhine river one calls it Cucummern.

Salat 21. Nimm Biesen Stengel/ schel und quell sie in Wasser/ machs an mit Öl/ Essig und Salz.

Salat 22. Heller Salat/ der grün und jung ist/ quell jn in Wasser/ mach jn ab mit Essig/ Öl und Salz. Und den Salat muß man nicht viel essen/ denn er purgiert sehr.

Salat 23. Nimm harte Eier/ gib sie besonder neben dem Salat/ besträw sie mit grün Pettersilgen und Salz/ und geuß Essig darüber.

23. Take hard eggs/ give them especially beside the salad/ sprinkle with green parsley and salt/ and pour vinegar over them.

Salat 24. Pomeranzen Salat/ schel und schneid sie fein breit/ besträw sie mit weissem Zucker.

24. Seville Orange salad/ peel and cut them nicely wide/ sprinkle with white sugar.

Salat 25. Salat von Margeranten Apfel Kern/ besträw auch mit weissem Zucker.

25. Salad of Pomegranate kernels/ sprinkled with white sugar.

Salat 26. Saurampffer Salat.

26. Sorrel salad.

Salat 27. Nimm Zitron Salat/ schneid jn breit und dünn/ und besträw jn mit weissem Zucker.

27. Take lemon salad/ cut them wide and thin/ and sprinkle with white sugar.

Salat 28. Nessel Salat.

28. Nettle salad.

Salat 29. Rot Ruben Salat/ wenn sie gesotten sein/ so schneid sie klein/ lang oder Wirfflicht/ machs mit Öl/ Essig und Salz/ ab/ magsts süß oder saur machen.

29. Red Beet salad/ when it is boiled/ then cut them small/ long or cubed/ mixed with oil/ vinegar and salt/ like to make them sweet or sour.

Salat 30. Artoschocki mit einer Erbeßbrühe/ guter Butter/ Pfeffer/ Salz/ und ein wenig Brühe gegeben auf ein Tisch/ und gestossenen Pfeffer darneben.

30. Artichokes with a peastock/ good butter/ pepper/ salt and a little stock given on a table/ and ground pepper next to it.

Salat 31. Artoschocki mit Rindfleischbrühe gekocht/ und warm auf ein Tisch gegeben.

31. Artichokes cooked with beef stock/ and given warm on a table.

Salat 32. Nimm Endiuen Stengel/ gib sie gequellt oder roh/ fein klein geschnitten.

32. Endive stems/ give them poached or raw/ cut very small.

Salat 33. Nimm ein rot Hauptkraut/ schneidts fein klein/ und quells ein wenig in warmen Wasser/ küls darnach geschwindt auß/ machs mit Essig und Öl ab/ und wenn es ein weil im Essig ligt/ so wirt es schön rot.

33. Take a red cabbage/ cut it very small/ poach a little in warm water/ cool it rapidly/ mix with vinegar and oil/ and when it lays awhile in vinegar/ then it will be beautiful red.

Salat 34. Von demselbigen Kraut den Stengel fein klein geschnitten/ mit Essig und Öl abgemacht.

34. Of the same herb the stems cut very small/ mixed with vinegar and oil.

Salat 35. Nimm junge Kürbes/ die nicht groß seind/ schel und schneidts sie fein länglich/ thu die Kern herauß/ quells ein wenig/ küls darnach auß/ und machs an mit Essig/ Salz und Öl.

35. Take young curcurbit (gourd)/ that are not big/ peel and cut them nicely long/ do the seeds out/ poach a little/ then cool off/ and mix with vinegar/ salt and oil.

Salat 36. Römische Wicken quell wohl mit den Hülsen/ küls sie auß/ und mach sie ab mit Essig/ Salz und Öl.

36. Roman vetch poach well with the husk/ cool them off/ and mix with vinegar/ salt and oil.

Salat 37. Nimm Zitron/ hack sie klein/ machs mit schönen lauterm Zucker/ der klein gestossen ist/ ab/ besträu es mit Margeranten Kern/ die fein rot sein/ so ist es auch zierlich und gut.

Take lemon/ cut them small/ mix with fair clear sugar/ that was crushed a little/ sprinkle with pomegranate kernels/ that are nicely red/ like this it is also delicate and good.

Salat 38. Krausen Salat/ der fein grün ist.

38. Curly salad (frisee?) that is nicely green.

Salat 39. Nimm Zucker/ würz und schabs/ so werden sie weiß/ quells im Wasser/ und küls auß/ machs ab mit Essig/ Öl und Salz. Du kansts auch wohl roh geben/ wenn sie sauber und rein geschelet oder geschabt sein.

Salat 40. Salat von rotem Lactuca.

40. Salad of red (leaf?) lettuce.

Salat 41. Nimm Römische Bonen/ quells und küls auß/ machs an mit Öl/ Essig und Salz.

41. Take Roman beans (fava)/ and poach and cool/ mix with oil/ vinegar and salt.

Salat 42. Nimm Borragum/ Pettersilg/ Pumpernellen/ Balsam und Jsop/ Dragant und Pertram/ so ist es ein gemengter Salat von wohl schmeckenden Kräutern/ mit Borragum Blumen darüber eworffen/ ist schön und zierlich.

Salat 43. Nimm Borragum Wurzel/ schab sie/ und schneidts den Kern herauß/ und thu jn hinweg/ das uberbliebene uberquell/ und küls auß/ machs ab mit Öl und Salz/ so ist es gesundt und gut.

Salat 44. Nimm Rettich/ und schneidts jn klein/ breit und dünn/ quell jhn in Wasser/ und küls jn auß/ machs an mit Öl/ Essig und Salz. Du magsts mit Zucker besträuwen oder lassen.

44. Take radish and cut it small/ wide and thin/ poach it in water and cool it/ mix with oil/ vinegar and salt. You can sprinkle it with sugar or let it be. (This might be winter radish, which are larger than red radish).

Salat 45. Oder Nimm ein Rettich/ schneidts jn klein und dünn/ oder fein Wirfflicht/ mach jn mit Essig/ Öl und Salz ab/ so ist es auch gut.

45. Or take a radish/ cut it small and thin/ or finely diced/ mix with vinegar/ oil and salt/ like this is also good.

Salat 46. Du kanst auch wohl ein Salat zurichten in eine Schüssel/ grün/ weiß und rot/ fein wie ein Rosen gemacht/ so ist es zierlich/ gut und wohl geschmack.

You could also well prepare a salad in a dish/ green/ white and red/ made nicely like a rose/ like this it is lovely/ good and well tasting.

Salat 47. Kollis Fioris ist ein Spanischer Salat/ kan man auf allerlei manier zurichten.

Cauliflower is a spanish salad/ one can prepare in various manners.

Salat 48. Nimm weissen Salat/ den man auf Welsch Lactuca nennet/ quell ihn in heissem Wasser/ küls jn fein sauber auß/ und koch jhn mit Rindfleischbrühe und frischer Butter/ die unzersetzt ist/ magst es süß machen oder nicht.

48. Take white salad/ that one calls lettuce in Italian/ poach in hot water/ cool it very clean/ and cook it with beef stock and fresh butter/ that is unmeltd/ could make it sweet or not.

Salat 49. Nimm weissen Salat/ der gequellt ist/ reib ein weissen Weck und Parmesankäß/ schneidts Muscatennüß darunter. Nimm Eierdotter und frische Butter/ die unzersetzt ist/ schneidts Ochsenmarck darunter/ und thu den Salat darunter/ und ein wenig gestossenen Ingwer/ so ist es ein herrlich und gute Füll/ mach ein Teig mit lautern Eiern/ arbeit jhn wol/ treib jhn fein dünn auß/ wie ein Schleier/ daß er fein durchsichtig ist/ schlag die Füll darein/ und Nimm ein jegliches viertheil vom Lactuca/ schlags in den Teig sampt der Füll/ und mach Krapfen darauß. Nimm ein gute Rindfleischbrüh/ und ein wenig ganz Muscatenblüt/ setz auf Kolen/ und laß aufsieden/ thu die Krapfen nacheinander hinein/ und laß gemach sieden. Also macht man Schlickkrapfen von Lactuca/ ist ein köstlich gut essen.

49. Take white salad/ that is poached/ grate a white weck bread and parmesan cheese/ cut nutmeg under it/ Take egg yolks and fresh butter that is unmeltd/ cut beef marrow under it/ and do the salad under it/ and a little ground ginger/ like this it is a splendid and good filling/ make a dough with clear eggs (egg white)/ work it well/ drive out very thin/ like a veil/ that is transparent/ pat the filling therein/ and take each quarter part of lettuce/ pat in the dough together with the filling/ and make krapfen from it. Take a good beef stock and a little whole mace/ set on coals/ and let simmer/ do the krapfen one after another into it/ and let simmer. So one makes Schlickkrapfen of lettuce/ it is a delicious good dish. (Krapfen is translated as fritter or donut, but these are more like ravioli).

Salat 50. Nimm Kopf Salat/ zerschneidts jn viertelweiß/ und quell jn im Wasser/ druck es wohl auß/ und Nimm ein Parmesankäß/ der wohl gerieben ist/ und gerieben Weck/ misch es durcheinander/ und machs an mit Eierdottern und frischer Butter/ Nimm auch ein wenig gestossen Ingwer darunter/ rür das alles durcheinander/ und wenn du es wilt in Teig schlagen/ so Nimm den Salat/ den du zu viertheiln hast geschnitten/ walg ein jedes viertheil besonders in der Füll umb/ schlags in Teig ein/ kochs mit einer Erbsbrüh und Butter. Du magst es trucken geben/ oder in der Brühe / wie du es haben wilt.

CLXII Von allerlei Suppen / wie man sie zurichten soll.

Of various soups/ how one should prepare them.

Suppen 1. Mandelsuppen/ wenn man sie anrichtet/ daß man ein Faum macht/ ist sie zierlich und gut.

1. Almond soup/ when one serves it/ that one makes a foam/ it is delicate and good.

Suppen 2. Nimm ein Hecht/ und mach ein Kölhecht darauß/ bespreng jn mit Salz/ und leg jn auf ein Roß/ und brat jhn/ thu jn in einen Mörsel/ und stoß jn/ nimm etliche Schnitten von einem Weck/ die fein abgebeht sein/ darunter/ streich es durch mit guter wohl geschmackter Erbeßbrüh/ pfeffers/ gelbs und salzs/ und thu Butter darein/ laß sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack. Also macht man die Hechtsuppen.

2. Take a Pike/ and make a cabbage (rolled?) Pike from it/ sprinkle it with salt/and put it on a grill/ and roast it/ do it in a Mortar/and pound it/ take several slices of a weck bread/ which is finely grated /between/ strain it through with good and well tasting pea stock/ pepper/ yellow and salt/and do butter into it/ let simmer/ like this it will be good and well tasting. Thus one makes the Pike soup.

Suppen 3. Nimm den Magen vom Hecht mit dem Darm/ setzs aufs Feuer / und quells wohl / küls auß / und schneidts auß/ schleim es sauber auß mit einem Messer / setz es wider zu mit wohl geschmackter Erbeßbrüh / pfeffers und gelbs/ und laß wohl sieden / schmältz und versalz es nicht/ so wirt es gut und wohl geschmack. Darumb nennet man es ein Suppen von einem Hechtmagen. Du magst auch die Leber darzu nemmen vom Hecht/ rößt sie auß Butter/ schneidts sie fein klein / und thu sie in die Suppen/ so wirt es desto besser.

3. Take the stomach of the Pike with the intestine/ set on the Fire/ and poach well/ cool down/ and cut up/ take the slime from it cleanly with a knife/ add to well tasting pea stock/ pepper and yellow/and let it simmer well/ lard and don't over salt it/ like this it well and well tasting. Therefore one calls it Pike mouth soup. You will also like to take the liver from the pike/ brown it with butter/ cut

it finely small/ and do it into the soup/ like this it is so much the better.

Suppen 4. Erbeßsuppen mit klein gehackten Zwiebeln/ die geschweift sein/ pfeffers und gelbs/ so ist es auch gut.

4. Pea soup with small chopped onions /that are browned/ pepper and yellow/ like this it is also good.

Suppen 5. Setz Kraut zu mit einer Krautsuppen/ es sei geschnitten oder gehackt/ nimm ganzen Pfeffer und gantze Muscatenblüt darunter/ laß darmit sieden/ und wenn du es wilt anrichten/ so nimm darzu gebeht Schnitten von einem Weck oder Ruckenbrot/ schmältz mit heisser Butter/ und besträw es mit Ingwer.

5. Add herbs to a herb soup/ that are cut or chopped/ take whole pepper and whole Mace among it/ let simmer together/ and when you will serve it/ like this take to it grated? slices of a weck bread or rye bread/ oil with hot butter and strew it with ginger.

Suppen 6. Nimm Spenat/ der gequellt ist / hack jn klein / und rür jhn wohl ab mit Eiern / nimm ein Erbeßbrüh/ die gepfeffert und gegelbt ist/ zeuch den Spenat darein / und rürs umb/ biß daß aufseudt / schmältz und salzs/ so ist es gut und wohl geschmack. Und man nennet es ein Spenatsuppen.

6. Take spinach/that is poached/ chop it small/ and stir it well with eggs/take a pea stock/ that is peppered and yellowed/ pour the spinach into it and stir up/ until it simmers/ larded and salted/ like that is it good and well tasting. And one calls it a Spinach soup.

Suppen 7. Milchsuppen und verlorne Eier darein/ oder schlag Eier auf / und laß sie durch ein Härin Tuch laufen/ und wenn die Milch mit der Butter seudt/ so zeuch die Eier fein langsam darein/ und laß nur ein wenig sieden/ richts darnach in ein Schüssel auf gebeht Schnitten von einem Weck/ so ist sie gut.

7. Milk soup and poached Eggs in it/ or beat eggs up/ and strain it run through a hair cloth/ and if the milk with the butter simmer/so pour the eggs very slowly into it/ and let it simmer only a little while/ then pour in a dish on grated? slices of a weck bread/ in such a way it is good.

Suppen 8. Nimm sauren Rahm/ und thu Butter darein/ laß darmit auf sieden/ so ist es gut und wohl geschmack.

8. Take sour cream/ and do Butter into it/ let it simmer together/ it is good and well tasting like this.

Suppen 9. Käßsuppen von einem Parmesankäb außgezogen/ die fein weiß ist/ den Käß mit Wasser gesotten/ oder halb Wasser und halb Erbeßbrüh/ ist gut und lieblich.

9. Cheese soup of a Parmesan cheese drawn / that is very white/ boil the cheese with water/ or half water and half pea stock/ is good and lovely.

Suppen 10. Zigersuppen mit Wasser und Butter lassen auf sieden/ seig es durch ein Sib/ und versalz sie nicht.

10. Ricotta soup with water and Butter let simmer/ run it through a sieve/and do not over salt it.

Suppen 11. Nimm Zisern/ sonderlich braune/ setz sie im Wasser zu/ und laß sie wohl sieden/ stoß den halben theil/ und streichs mit der Brühe/ darinnen sie gesotten haben/ durch/ mach sie ab mit Pfeffer/ Salz/ Butter/ Pettersilgen Wurzel/ und mit den vbrigen ganzen Zisern/ laß sieden/ biß die PettersilgenWurzel gar wirdt. Wiltu sie aber lauter haben/ so darffstu die Zisern nit stossen.

11. Take chickpeas?/ particularly brown/ add it to water/ and let it simmer well/ grind a half part/ and strain through with the stock/ that they simmered in/ make up with Pepper salt/ butter parsley roots/ and with the remaining whole Zisern/ leave simmer/ until the parsley roots are done. If you wish to have it clear/ then you might not grind the chickpeas.

Suppen 12. Nimm Linsen/ setz sie im Wasser zu/ und laß sie sieden. Wenn sie gesotten sein/ so stoß sie halben theils/ und streich sie mit der Brühe/ darinnen sie gesotten haben/ durch/ machs mit Pfeffer ab/ gelbs/ salzs und schmältz/ thu die vbrigen Linsen auch darein/ und laß damit sieden/ thu grüne wolschmeckende Kräuter darunter/ so wirt es auch gut.

12. Take lentils/ add them to Water/ and let them simmer. When they are simmered/ then grind a half part/and strain it through with the stock/ that they simmered in/ make up with Pepper/ yellow/ salt and lard/ do the remaining lentils into it/ and them simmer together/ do fresh good tasting herbs among it/ It is also good like this.

Suppen 13. Nimm grüne Bonen/ wenn sie gesotten sein/ stoß und streich sie mit der Brühe/ darinn sie gesotten/ durch/ pfeffers/ gelbs/ salzs und schmältz/ schneid auch

Pettersilgen Wurzel darein/ und laß damit auf sieden. Du magst auch wohl gantze Bonen darein thun/ daß man sihet/ daß ein Bonensuppen ist.

13. Take fresh (fava?) beans/ when they are simmered/ grind and strain it with the stock/ that they simmered in/ pepper yellow/ salt and lard/ also cut parsley root into it/ and let it simmer together. You might also like whole beans in it/ that one sees/that a bean soup is.

Suppen 14. Nimm Eierdotter und Essig darein/ rürs vmb/ und nimm ein Wasser darunter/ auch Butter und Salz/ laß damit auf sieden/ so ist es auch gut.

14. Take egg yolks and vinegar into it/ stir up/and take Water between it/ also butter and salt/ let them simmer together/ It is also good like this.

Suppen 15. Schmaltzsuppen mit verlornen Eiern/ oder mit Ochsenaugen von Eiern gebacken/ und mit klein Rosein besträwt/ und mit Ingwer/ ist gut und wohl geschmack.

15. Lard soup with poached eggs/or with ox eyes of eggs baked (fried)/ and with small raisins sprinkled/and with ginger/ is good and well tasting.

Suppen 16. Nimm Zwiebeln/ schneid sie fein breit und dünn/ setz sie mit Wasser zu/ und wenn er schier gesotten/ so geuß Essig darunter/ pfeffers und salzs/ und schmältz mit Butter/ so ist es ein gute Suppen vor einen armen Gesellen.

16. Take onions/ cut them finely wide and thin/ add them to water/ and when they are almost simmered/ then pour vinegar among it/ pepper and salt/ and lard with butter/ like this it is a good soup for a poor journeyman.

Suppen 17. Nimm den Rogen vom Karpfen/ setz jn mit Wasser zu/ thu Salz darein/ und laß fein gemacht sieden/ verfaums sauber/ thu Pettersilgen Wurzel darein/ und klein geschweifte Zwiebeln/ pfeffers mit gestossen und ganzem Pfeffer/ laß damit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack. Also richt man die Suppen zu von einem Karpfen Rogen.

17. Take the roe of carp/ add it to water/ do salt into it/ and let it simmer nicely/ skim? cleanly/ do parsley root into it/ and small browned onions/ season with ground and whole pepper/ let simmer together/ like this is it good and well tasting. Thus one serves the soup of a carp roe.

Suppen 18. Nimm von einem Karpfen die Milch/ seudt sie mit Salz und Wasser ab/ säuber sie sauber auß/ und nimm darüber Erbeßbrüh/ Pettersilgen Wurzel/ ganzen und gestossen Pfeffer/ auch vngeschmältzte Butter und Salz/ laß damit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack. und wenn du es wilt anrichten/ so richt es auf gebeht Schnitten Brot. Also kocht und richt man zu ein Suppen von Karpfenmilch.

18. Take from a carp the milt/ simmer it with salt and water/ clean out it cleanly/ and take over it pea stock/ parsley root/ whole and ground pepper also unmelted butter and salt/ let simmer together/ Like this it is good and well tasting. And when you will serve it/ then arrange on toasted sliced bread. Thus one cooks and serves soup of carp milt.

Suppen 19. Nimm ein Krautsuppen/ und laß sie auf sieden/ thu Baumöl darein/ und laß darmit auf sieden/ und ist es zu wenig gesalzen/ so salz es baß. Also nennet mans ein Oelsuppen.

19. Take a Herb soup/ and let it simmer/ do olive oil into it/ and let simmer together/ and if it is little salted/ then salt it bad. Like this one calls it Oil soup

Suppen 20. Ein Habermehlsuppen eingebrennt/ und mit Erbeßbrüh durchgestrichen. Du magsts saur machen oder nicht/ so ist es auf beide manier gut.

20. A oatmeal soup toasted?/and strained with pea stock. You can make it sour or not/ It is good both ways.

Suppen 21. Nimm Erbeßbrüh/ ein wenig Essig/ Butter/ Salz und Wein/ laß miteinander auf sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.

21. Take pea stock/ a little vinegar butter/ salt and wine/ let simmer together/ like this it is good and well tasting.

Suppen 22. Nimm den Fischrogen mit den Därmen/ seudts in Wasser ab/ kühl und säubers fein auß/ hacks miteinander klein/ und pfeffers/ machs gelb/ und thu grüne wolschmeckende Kräuter/ die klein gehackt sein/ darein/ rürs mit Eiern ab/ geuß ein wohl geschmackte Erbeßbrüh darüber/ und Butter/ laß darmit auf sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.

22. Take the fish roe with the intestines /boil in water/ cool and clean nicely/ chop them together small/and pepper/ make yellow/ and do green well tasting herbs/ that are chopped small/ into it/ stir up with eggs/ pour a well tasting pea stock over it/ and butter/ let simmer together/ like this it is good and well tasting.

Suppen 23. Nimm Bretzel/ und weich sie im Salzwasser/ thu sie auf eine Schüssel/ und besträw sie mit schwartzen Rosein und Ingwer/ begeuß mit heisser Butter/ so ist es auch gut. Oder besträw es mit Parmesankäb/ und geuß heisse Butter darüber.

23. Take pretzels/ and soften them in salt water/do it on a dish/ and strew it with black raisins and ginger/ pour hot butter/ like this it is also good. Or strew it with Parmesan cheese/ and pour hot butter over it.

Suppen 24. Nimm dürr Schwammen/ wasch sie sauber auß etlichen Wassern/ setz sie zu mit Erbeßbrüh und klein geschweißten Zwibeln/ mach es ab mit Essig/ Pfeffer/ mit Safran und Salz/ laß miteinander ein stundt oder zwo sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.

24. Take dry mushrooms/ wash them clean with plenty of water/ add to pea stock and small browned onions/ make it up with vinegar pepper with saffron and salt/ let simmer together an hour or two/ It is good and well tasting like this.

Suppen 25. Nimm Dotter von Eiern/ gelbs und rürs in ein wohl geschmackte Erbeßbrüh/ und rürs vmb biß aufseudt/ schmältz und salz/ so ist es lieblich und gut.

25. Take yolk of eggs/ yellow and stir in a good tasting pea stock/ and stir up bit simmered/ lard and salt/ like this it is lovely and well.

Suppen 26. Weinsuppen mit Eiern zugericht/ gelb und süß gemacht/ thu Ingwer und Zimmet darunter/ laß mit Butter und Salz auf sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.

26. Wine soup prepared with eggs/ yellow and made sweet/ put ginger and cinnamon into it/ let it simmer with butter and salt/ like this, it becomes good and well tasting.

Suppen 27. Biersuppen mit Eierdottern süß gemacht/ und mit Butter auf sieden lassen/ machs gelb oder nicht/ und wens aufgesotten hat/ so salzs ein wenig.

27. Beer soup with egg yolks made sweet/ and let simmer with butter/ make yellow or not/ and when it has simmered then salt a little.

Suppen 28. Nimm ein frischen Hausen/ und schneidt jn dünn/ leg jn auf ein Roß/ und brat jn/ thu jn in einen Mörsel/ und stoß mit gebehtem Weck/ treibs mit Erbeßbrüh durch/ pfeffers/ gelbs und salzs/ thu frische vngeschmältzte Butter darein/ so wirt es gut und wohl geschmack.

28. Take a fresh sturgeon/ and slice it thin/ lay it on a grill/ and cook it/ put it in a mortar/ and grind with grated weck bread/ strain though with pea stock/ pepper yellow and salt/ do fresh unmelted butter into it/ like this it is good and well tasting.

Suppen 29. Nimm ein Schaiden/ der gebraten ist/ stoß mit gebehtem Weck/ und treibs mit Erbeßbrüh durch/ pfeffers und gelbs/ und thu frische Butter darein/ und laß darmit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.

29. Take a Schaiden/ that is roasted/ grind with grated weck bread/ and run through with pea stock/ pepper and yellow/and do fresh butter into it/ and let simmer together/ like this it is good and well tasting. (Schaiden is perhaps some kind of fish).

Suppen 30. Nimm Berßling/ die gebraten sein/ thu sie in einen Mörsel/ und stoß mit gebehtem Weck/ streichs mit Erbeßbrüh durch/ pfeffers und gelbs/ und thu frische Butter darein und Salz/ laß darmit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack. Hastu kein gebratenen Bersig/ so nimm ein gebackenen/ und stoß zu der Suppen.

30. Take Bream/ that is roasted/ do it into a mortar/ and grind with grated weck bread/ strain though with pea stock/ pepper and yellow/and do fresh butter into it and salt/ let simmer together/ like this it is well and wolgeschmack. If you have no roasted bream/ then take a baked one and grind for the soup. (perhaps Brasse, Brachsen = bream)

Suppen 31. Nimm ein gesotten Hecht/ und thu die Haut davon hinweg/ und stoß mit abgezogenen Mandeln/ streichs mit weissem Wein durch/ machs mit weissem Zucker süß/ und laß auf sieden mit frischer Butter/ so wirt es gut und wohl geschmack. Also kocht man die weiß Hechtsuppen.

31. Take a simmered Pike/and do the skin of it away/ and grind with peeled almonds/ strain though with white wine/ make sweet with white sugar/ and let simmer with fresh butter/ like this it is good and well tasting. Thus one cooks the white Pike soup.

Suppen 32. Plateissen Suppen.

32. Iron plate? soup.

Suppen 33. Nimm Hering/ und schneidt sie voneinander/ wirf sie in heisse Butter/

und röbts geschwindt auß/ streichs mit guter Erbeßbrüh durch/ pfeffers und gelbs/ thu Salz und Butter darein/ und laß damit auf sieden/ thu die Milch also gantz vom Hering darein/ und laß gemach sieden. Thu auch grüne Kräuter/ die klein gehackt sein/ darein/ so wirt es gut und wohl geschmack. Und man nennet es ein Heringsuppen.

33. Take herring and cut it from each other/ throw them into hot Butter and roast rapidly/ strain though with good pea stock/ pepper and yellow/ do salt and butter into it and let simmer together/ do into it the mit whole from the herring and let made simmer. Do into it also green herbs/which are chopped small/ in this way it is good and well tasting. And one calls it Herring soup.

Suppen 34. Nimm dürr Weichsel/ stoß sie mit dem Kern/ treib sie mit Wein durch/ machs süß mit Zimmet und Zucker/ und laß darmit auf sieden/ so ist es ein gute Weichselsuppen.

34. Take dried sour cherries/ grind it with the stone/ drive it though with wine/ make sweet with cinnamon and sugar and let it simmer together/ like this it is a good cherry soup.

Suppen 35. Nimm frische Weichsel/ reiß die Stengel ab/ geuß Wein/ gestossenen Zimmet und Zucker darein/ laß darmit auf sieden/ thu geröbt Brot von einem Weck darunter/ und gibs warm auf einen Tisch/ und besträw es mit Zucker.

35. Take fresh sour cherries/ tear the stems off/ pour wine/ ground cinnamon and sugar into it/ let simmer with it/ do toasted bread of a weck bread among it/and give it warm on a table and strew it with sugar.

Suppen 36. Nimm Amarellen/ und stoß sie mit den Kern/ sie sein dürr oder grün/ streich sie mit Zimmet und Wein durch/ und mach sie wohl süß/ laß darmit auf sieden/ so ist es gut.

36. Take Morello cherries/ grind it with the stone/ they are dry or fresh/ strain it though with cinnamon and wine/ and make it sweet enough/ let it simmer together/ it is good like this.

Suppen 37. Nimm die Hechtleber/ röbt sie auß Butter/ und thu sie in ein Mörsel/ stoß mit gebehtem Brot/ und streichs mit Erbeßbrüh durch/ pfeffers und gelbs/ thu Butter darein und Salz/ laß darmit auf sieden/ nimm die vbrigen Leber/ die geröbt sein/ schneidt sie zu stücken/ und thu sie in die Suppen/ laß darmit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.

37. Take the pike liver/ roast it to in butter/ and do it in mortar/ grind with grated bread and strain though with pea stock/ pepper and yellow/ do butter into it and salt/ let simmer together/ take the remaining Liver/ that is roasted/ slice it to pieces/ and do it in the soups/ let simmer together/ like this it is good and well tasting.

Suppen 38. Nimm ein Karpfenzung/ setz sie im Wasser auf/ und laß sie sieden/ butz und mach sie sauber/ geuß ein gute Erbeßbrüh darüber/ und schneidt Pettersilgen Wurzel daran/ auch frische vnzerlassene Butter/ Muscatenblüt/ gestossen Ingwer/ ein wenig gestossen Pfeffer/ und ein wenig Salz/ laß damit sieden/ und thu grüne wolschmeckende Kräuter/ die klein gehackt sein/ darunter/ laß damit ein Sudt aufthun/ so ist es auch ein gute Suppen.

38. Take a carp tongue/ add it to water/ and let it simmer/ butz and make it clean/ pour a good pea stock over it/and slice parsley root to it also fresh unmelted butter/ mace/ ground ginger/ a little ground pepper and a little Salt/ let simmer together/ and fresh good tasting herbs/ that are small chopped/ around it/ leave thereby a Sudt aufthun/ like this it is also a good Soup.

Suppen 39. Nimm gesotten Schnecken/ die sauber außgebutzt sein/ hack sie gar klein mit grünen wolschmeckenden Kräutern/ mach sie an mit Eiern und Pfeffer/ rürs in ein Erbeßbrüh die seudt/ schmältz und salzs/ so ist es ein gute Schneckensuppen.

39. Take simmered snails those cleanly aussgebutzt seyn/chop it small with grünen wolschmeckenden Kräutern/Mach it on with Eyern and Pepper stir in a pea stock seudt/lard and salt/ Like this it is a good Snail soup.

Suppen 40. Mach ein Teig mit Eiern und mit Mehl/ zeuchs jn heisse Butter/ durch ein Faumlöffel der löchert ist/ machs nicht braun/ sondern nur fein weiß. Nimm ein gute Erbeßbrüh/ die wohl geschmack und angemacht ist/ und wenn du es wilt anrichten in ein Schüssel/ so geuß vber die gebackene Erbeß/ so wirt es gut und wohl geschmack.

40. Make a dough with eggs and with flour/ pour it in hot Butter though a foam spoon/ that has holes/ do not make brown but only nicely white. Take a good pea stock/ that is well tasting and mixed/ and when you want serve it in a dish/ then pour over the cooked "peas" (meaning the fried pastry) / like this it is good and well tasting.

Suppen 41. Nimm Rutten/ die mit grün Pettersilgen gesotten sein/ thu sie in ein Mörsel/ und stoß sie mit gebehten Schnitten von einem Weck/ treibs mit guter Erbeßbrüh durch/ machs ab mit Pfeffer und Safran/ schmältz und salzs/ und laß es

damit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack. Du magst auch die Ruttenleber darein thun/ und mit sieden lassen.

41. Take Rutten/ that is simmered with fresh parsley/ do it in mortar/and grind it with grated slices of a weck bread/ strain though with good pea stock/ make up with Pepper and Saffron/ lard and salt/ and let it simmer together/ like this it is good and well tasting. You might also do the Rutten liver into it/ and let simmer. (Rutten is perhaps some kind of fish).

Suppen 42. Nimm Reiß/ und quell jn/ wasch jhn auß/ und klaub jn/ setz mit Erbeßbrüh zu/ und laß nicht versieden/ daß die Kern fein gantz bleiben/ thu frische Butter/ die vngeschmälzt ist/ darein/ und gantze Muscatenblüt/ so ist es ein gute Reißsuppen.

42. Take rice and poach it/ wash it out/ and pick it over/ add to pea stock/ and do not let simmer/ that the grains remain whole/ do fresh Butter that is unmelted into it and whole mace/like this it is a good rice soup.

Suppen 43. Nimm gesottene Gersten/ die sauber geklaubt ist/ setz sie zu mit einer Erbeßbrüh/ auch mit frischer vnzerlassener Butter/ und schaw versalz es nicht. und wenn du es schier wilt anrichten/ so rößt grüne wolschmeckende Kräuter/ die klein gehackt sein/ thu sie mit der Butter in die Suppen/ so wirt sie gut und wohl geschmack.

43. Take simmer barley/ that is clean picked over/ add them to a pea stock/ also with fresh unmelted butter and look that you do not over salt it. And when you almost wish to serve it/ then toast fresh well tasting herbs/ that are chopped small/ do them with butter into the Soup/ like this it is good and well tasting.

Suppen 44. Nimm grün Pettersilgen/ die gesotten ist mit der Wurzel/ streich sie durch mit gebeht Schnitten Brot und Erbeßbrüh/ machs ab mit Pfeffer/ Safran/ Butter und Salz/ laß darmit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.

44. Take fresh parsley/ that is simmered with the root/ strain it through with grated sliced bread and pea stock/ make up with Pepper/ Saffron/butter and Salt/ let simmer together/ like this it is good and well tasting.

Suppen 45. Nimm Zwibeln/ die geschelet sein/ schneid sie fein breit und dünn/ setz sie mit Wasser zu/ und laß sieden/ nimm ein harten Käß/ der nicht faul ist/ und schneid jn fein klein/ thu jhn in die Brühe/ darinn der Zwibel seudt/ thu gute Butter darein/ und laß auch mit sieden. und wenn du es wilt anrichten/ so schneid von einem Weck fein dünn und breit/ richt die Brühe mit dem Käß darüber. Also essens die Vngerischen Herrn gern.

45. Take onions/ that are pungent/ cut them very wide and thin/ add to water/ and let simmer/ take a hard cheese/ that is not spoiled and cut it very small/ do it into the stock/ where the onions simmered/ do good butter into it/ and let simmer together. And when you wish serve it/ then slice of a weck bread very thin and wide/ arrange the stock with that cheese over it. Like this the hungarian gentleman gladly eat.

Suppen 46. Nimm ein neuen Käß/ der vber Nacht gemacht ist/ und rür jhn ab mit saurem Rahm/ thu frische Butter darein/ und laß darmit auf sieden/ so zergethet der Käß. und wenn du wilt anrichten/ so nimm gebeht Schnitten Brot/ oder von Weck/ und geuß die Brühe darüber/ so ist es ein gute Vngerische Käßsuppen.

46. Take a new cheese/ that was made over night/ and stir it with sour cream/ do fresh Butter into it/ and let simmer together/ the cheese melts like this. And when you will serve it/ take toasted sliced Bread or of weck bread/ and pour the stock over it/ like this it is a good Hungarian cheese soup.

Suppen 47. Nimm weiß Bier/ thu Kümel und Butter darein/ laß nur darmit warm werden/ und nicht auf sieden/ und wenn du es wilt anrichten/ so schneid Rucken Brot darunter/ und salz es/ so ist es ein wohl geschmackte Biersuppen.

47. Take white (or wheat?) beer/ do caraway and butter into it/ let only get warm and not simmer/ and when you want to serve it/ then slice rye? bread under it/ and salt it/ like this it is a well tasting Beer soup.

Suppen 48. Nimm dürre Maurachen/ die geweicht sein/ hack sie klein mit grünen wolschmeckenden Kräutern/ rürs ab mit Eiern/ und zeuchs in ein Erbeßbrüh/ die fein gepfeffert/ gegebt/ geschmälzt und gesalzen ist/ laß darmit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.

48. Take dry Morel mushrooms/ that are soaked/ chop it small with green well tasting herbs/ stir up with eggs/ and pour into pea stock/ that is nicely peppered, yellowed, larded, and salted/ let simmer together/ like this it is good and well tasting.

Suppen 49. Nimm ein Krautsuppen/ und schmälzt sie wohl mit Butter/ und laß damit auf sieden/ so ist es auch ein gute Suppen.

49. Take a herb soup/and lard it well with butter and let simmer together/ it is a good soup like this.

Suppen 50. Nimm Haber Kern/ quell und wasch sie auß/ und wenn sie sauber geklaubt sein/ so setz sie mit Erbeßbrüh/ laß mit Butter und Salz gemach sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.

50. Take oat kernels/ poach and wash them/ and when they are cleanly picked over/ so add them to pea stock/ let simmer with Butter and salt/ Like this it is good and well tasting.

Suppen 51. Nimm Piuni Kern/ schel sie/ wie man Mandeln abzeucht/ stoß in einem Mörsel/ und streich sie mit warmen Wasser durch/ machs süß mit weissem Zucker/ und laß darmit auf sieden/ so ist es gut und auch wohl geschmack.

51. Take Pine nuts/ shell them/ like one pulls off almonds/ grind in a mortar / and strain them though with warm water/ make sweet with white sugar/ and let simmer together/ like this it is good and also well tasting.

Suppen 52. Nimm Kästen/ und schel sie/ stoß sie in einem Mörsel/ biß sie klein werden/ streich sie mit warmen Wasser durch/ setz sie auf mit weissem Zucker/ dz süß wirdt/ und wens aufgesotten hat/ so thu ein wenig Rosenwasser darein/ so wirt es gut und wohl geschmack.

52. Take chestnuts/ and shell them/ grind them in a mortar/ until they are small/ strain them through with warm water/ mix with white sugar/ so that it is sweet/ and wens aufgesotten hat/ then do a little rose water in it/ like this it is good and well tasting.

Suppen 53. Nimm weiß Bier und süssen Rahm durcheinander/ und gute frische Butter/ laß darmit auf sieden/ und salz/ so ist es gut und auch wohl geschmack.

53. Take white (or wheat?) beer and sweet cream together/ and good fresh butter/ let them simmer together/ and salt/ like this it is good and also well tasting

Suppen 54. Mach ein Teig an mit einem Ei oder zwei/ und treib jn gar dünn auf/ walg jn fein vberinander/ und mehls wohl darzwischen/ schneid jn fein klein/ nimm gute Erbeßbrüh/ Muscatenblüt und Butter darein/ setz auf Kolen/ und laß sieden/ zeuch die Nudel darein/ oder back sie in Butter. und wenn du sie wilt anrichten/ so richt es auf ein gebeht Schnitten Brot/ und sträw geriebenen Parmesankäß darüber/ begeuß mit heisser Butter/ und gibs warm auf ein Tisch/ so ist es ein gute Nudelsuppen.

54. Make a dough with an egg or two/ and roll it out very thin/ roll it up nicely over each other/ and flour well between/ and cut very small/ take good pea stock/ mace and butter into it/ set on coals/and let simmer/ pour the noodles into it or fry it in butter. And when you want to serve it/ arrange on a grated sliced bread/ and strew rubbed Parmesan cheese over it/baste with hot butter and give it warm on a table/ like this it is a good Noodle soup.

Suppen 55. Setz Hanf zu mit Wasser/ und laß jn wohl sieden/ schüt jn auf einen Durchschlag/ und wasch jn wider auß/ thu jn in ein Mörsel/ und stoß/ streich jn mit warmen Wasser durch/ mach jn saur mit Essig/ setz jn zu/ und laß mit Butter sieden/ und salz/ du magsts weiß lassen/ oder gelb machen/ oder schweiß Zwibeln/ die klein gehackt sein/ darein.

55. Add hemp? to water/ and let it simmer/ press it in a sieve/ and wash it again/ do it in a mortar/ and grind/ strain it though with warm water/ make it sour with vinegar/ add to it/ and let simmer with butter/ and salt/ you can leave it white/ or make yellow/ or sweat in it onions/ that are cut small.

Suppen 56. Nimm weissen Mon/ zerstoß jn/ und streich jhn mit warmen Wasser durch/ laß mit Butter sieden/ oder machs saur/ wie du wilt/ so ist es gut.

56. Take white **Mon**/ grind them/ and strain it though with warm water/ let it simmer with butter/ or make sour/ however you wish, it is good.

Suppen 57. Nimm Nüß/ thu sie auß den Schalen/ und stoß sie/ streich sie mit warmen Wasser durch/ thu Butter darein/ und laß damit auf sieden/ versalz es nicht/ magsts süß machen oder saur/ so ist es auf beide manier gut.

57. Take nuts (walnuts?)/ take off the shell/ and grind them/ strain it though with warm water/ do Butter in it/ and let simmer together/ don't over salt it/ make sweet or make sour/ it is good in both manners.

Suppen 58. Nimm Capern/ die fein gewässert sein/ und schwartze Rosein/ setz mit Wein und ein wenig Essig zu/ schweiß Zwibeln/ die klein gehackt sein/ darein/ machs mit Zucker süß/ und versalz es nicht/ laß damit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.

58. Take capers/ that are well soaked/ and black raisins/ add to wine and a little vinegar/ brown onions/ that are cut small/ into it/ make sweet with sugar/ and do

not over salt it/ let them simmer together/ Like this it is good and well tasting.

Suppen 59. Schlag Eier auf/ thu grüne Kräuter darein/ rürs in ein Erbeßbrüh/ die gelb ist/ biß aufseudt/ so wirt es gut.

59. Break eggs/ do fresh herbs in it/ stir in a pea stock/ that is yellow/ simmer a bit/ it is good like this.

Suppen 60. Nimm Eierdotter/ zeuch sie in ein Erbeßbrüh/ rürs vmb biß aufseudt/ und machs gelb/ so wirt es ein gute Suppen.

60. Take egg yolks/ pour them in a pea stock/ stir up simmer a bit/ and make yellow/ It is a good soup like this.

Suppen 61. Nimm Eier/ und laß sie hart werden/ nimm die Dotter herauß/ stoß in einem Mörsel/ streichs mit Erbeßbrüh durch/ machs gelb/ und thu Butter darein/ versalz es auch nicht. Du magsts auch mit Knoblauch machen/ oder one Knoblauch.

61. Take eggs/ and let them become hard/ take the yolks out/ grind in a mortar/ strain with pea stock/ make yellow/ and do Butter in it/ do not over salt it. You can make it with garlic/ or without garlic.

Suppen 62. Nimm Kern von Datteln/ und stoß sie/ streich sie mit Wein durch/ mach sie darnach gelb und süß/ setz auf/ und laß ein Sudt aufthun/ thu ein wenig Butter darauf/ und laß damit sieden/ so wirt es ein gute Suppen.

62. Take the stones from Dates/ and grind them/ strain them through with wine/ then make it yellow and sweet/ set on/ and let a stock open?/ do a little Butter upon/ and let simmer with it/ It is a good soup like this.

Suppen 63. Nimm Melaunkern/ zerstoß sie/ und treib sie mit warmen Wasser durch/ machs wohl dick/ und laß stehen/ so darffstu kein Gewürz darein.

63. Take melon kernels/ grind them/ and run them through with water/ make very thick/ and let stand/ like this you can without vegetables in it.

CLXVb Von allerlei Gebackens/ wie man es zurichten soll.

Of various Pastry/ how one can prepare them.
(Translation note: I've tried to be careful, but please don't assume my translation is correct. Backen could mean bake or fry, Tieg can mean batter or dough. I've chosen the word that seems appropriate from context).

Gebackens 1. Nimm Milch und Butter in eine Pfann/ und laß auf sieden/ rür schön weiß Mehl darein/ das wohl dick wirt/ halts gegen dem Feuer und Kolen/ daß es fein trucken wirt/ nimb Eier/ eg sie in warmes Wasser/ thu den Teig in ein saubers Geschirr/ und schlag ein Ei nach dem andern hinein/ rürs wohl ein mit saubern Händen/ mach jn nit zu dick/ auch nit zu dünn. Und ein sollchen Teig kannu brauchen zum Sprützen Gebackens/ und zu den Strauben/ sonderlich wenn du ein Hafen nimpst/ machst ein Loch dardurch/ und zeuchst den Teig dardurch in heisse Butter. Du kann jn auch brauchen zum Strützel Gebackens/ und zum grossen braun Gebackens/ wenn du kleine schwartze Rosein darunter nimmest.

1. Take milk and butter in a pan/ and let simmer/ stir fair white flour into it/ that it becomes well thickened/ keep against the fire and coals/ that it becomes nicely dry/ take Eggs/ lay them in warm water/ do the dough into a clean crock/ and crack an egg one after another in it/ stir well with clean hands/ do not make it too thick/ or too thin. And such a dough you need for Sprützen pastry/ and for Strauben/ particularly if you take a pot/ make a hole through it and push the dough through into hot butter. You can also use it for Strützel pastry/ and to the large brown pastry/ when you take small black raisins among them.
(Note: "eg" is perhaps a mistake for "leg" or lay).

Gebackens 2. Nimm das weiß von Eiern/ und mach ein Teig von weissem Mehl/ mach jhn süß mit weissem Zucker/ nimb ein saubern Faumlöffel/ und zeuch jn flugs in heisse Butter ein/ nicht dick/ daß du es kann umbkehren mit einem höltzern Schüfflein/ laß es auf dem Schüfflein kalt werden/ so wirt es fein krumb/ legs auf ein Schüssel/ daß nicht zerbrochen wirt/ und wenn du es wilt auf ein Tisch geben/ so besträw es mit weissem Zucker. Wenn es aber nicht gerahten wil/ und zerbricht/ so thu es in gesotten Milch/ und laß sieden/ biß dick wirt/ so wirt es auch ein gut Muß. Also kann mans zu zweierlei sachen brauchen/ geräht es zu einem nicht/ so geräht es zum andern.

2. Take the white from eggs/ and make a dough of white flour/ make it sweet with white sugar/ take a clean foam spoon/ and push it quickly into hot butter/ not thickly/ that you can turn it over with a wooden spatula/ let it get cold on the Schüfflein/ like this it will nicely bend/ lay on a dish/ so they will not be broken/ and when you wish to give on a table/ then sprinkle it with white sugar. If it however did not hold together/ and breaks/ then do it in simmered milk and let simmer/ until it becomes thick/ like this it will be a good puree/ Thus one can use two different things/ one if it comes together/ the other if it does not.

Gebackens 3. Nimm Weichselsalsen/ und streichs auf ein Oblat/ leg ein ander Oblat darüber/ und schneidts klein oder groß. Mach ein Teig an mit Wein und Mehl/ gelb jn ein wenig/ und stoß die örter in den Teig/ daß die Oblat beieinander bleiben/ wirffs in heisse Butter/ und verbrenn es nicht/ gibts warm auf ein Tisch/ und besträw es mit weissem Zucker.

3. Take sour cherry sauce/ and coat a wafer/ put another wafer over/ and cut small or large. Make a batter with wine and flour/ yellow it a little/ and press the other into the batter/ so that the wafers remain together/ throw into hot butter and do not burn/ give it warm on a table/ and sprinkle it with white Sugar.

Gebackens 4. Mach ein Teig an von lauter Eiern/ und mach jn wohl fest/ treib jhn darnach dünn auß/ und fein rundt/ wirffs in heisse Butter/ und backs geschwindt auß/ legs auf ein saubers Bret/ und gibts kalt auf ein Tisch/ und besträw es mit Zucker. Das heißt man ein trucken Gebackens.

4. Make a dough from clean eggs/ and make it completely firm/ drive it out thin and nicely round/ throw in hot butter and fry quickly/ lay on a clean board/ and give cold on a table/ and sprinkle with sugar. This one calls a dry pastry.

Gebackens 5. Mach ein Teig mit Wein und Eiern an/ oder mit lauter Milch. Stoß den Messing Model in heisse Butter/ daß er warm wirt/ truckne jhn wohl ab/ stoß das Eisen in Teig/ daß er nicht vber das Eisen gehet/ halts gegen dem Feuer/ daß fein trucken wirt an dem Eisen/ und wens trucken ist/ so stoß flugs in heisse Butter/ so wirt der Teig vom Eisen lassen/ backs geschwindt auß/ legs auf ein Bret oder Sib.

5. Make a dough with wine and eggs/ or with clean milk. Push the brass mold (pattern) in hot butter/ so it becomes warm/ dry it well/ push the iron in the dough/ that it does not go over the iron/ hold against the fire/ that it will dry nicely on the iron/ and when dry, then push quickly in hot butter/ like this will the dough leave from the iron/ fry quickly/ lay on a clean board or sieve.

Gebackens 6. Braune runde Kuchen von eingebrenntem Teig/ wie vorhin vermeldt ist/ wie man den Teig einmachen soll/ sonderlich zum braunen Gebacken.

6. Brown round cake of baked dough/ as was mentioned before/ as one should prepare the dough/ especially for brown pastry.

Gebackens 7. Mach ein Teig an von lauter Dottern/ geuß ein wenig süssen Rahm darunter/ und mach den Teig darmit an/ und mach Strützel darauß/ etwan eines Fingers lang/ und eines Fingers dick/ und schaw/ daß du es nicht verSalzest/ wirffs in Butter/ die nicht gar heiß ist/ backs fein küll auß/ und gibts warm oder kalt auf ein Tisch/ besträw es mit Zucker/ so ist es gut und wohl geschmack.

7. Make a dough from clean yolks/ pour a little sweet cream under it/ and mix the dough with it/ and make streusel from it/ about a finger long/ and one finger thick/ that see that you it do not over salt it/ throw into butter/ that is not too hot/ fry nicely/ cool off/ and give warm or hot on a table/ sprinkle with white sugar/ like this it is good and well tasting.

Gebackens 8. Nimm warme Milch und schön Mehl/ thu Bierhefen darunter/ und mach den Teig wohl darmit an/ besprengs ein wenig mit Salz/ und arbeit den Teig wohl/ setz jn zum Feuer/ daß er vbersich gehet/ wasch die Fäust sauber/ und greiff in den Teig/ nimb ein stück darauß/ und zeuchs fein voneinander/ biß dünn und fein lang wirt/ zeuchs in heisse Butter/ die in einer länglichten Pfannen ist/ so bäckstu den Teig geschwindt auß/ gibts warm oder kalt auf ein Tisch. Du magsts mit Zucker besträwen oder nicht. Und in Baierlandt heißt mans das gebackene Steigleder.

8. Take warm milk and fair flour/ do beer yeast under it and mix the dough with it/ sprinkle a little with salt/ and work the dough well/ set it to the fire/ that it goes ubersich/ wash the fists clean/ and grab into the dough/ take a piece of it/ and pull finely from each other/ until it becomes thin and nicely long/ throw into hot Butter/ in a longish pan/ like this you fry the dough rapidly/ give it warm or cold on a table. You might sprinkle with sugar or not. And in Bavaria one calls them baked Steigleder (climbing leathers).

Gebackens 9. Nimm geriebene Mandeln/ mach sie ab mit Zucker/ Rosenwasser/ und mit klein schwartzen Rosein/ mach ein Teig darzu an mit warmen Wasser/ und ein wenig Butter/ treib jn mit einem Walger auß/ schlag die Mandeln darein/ und schneidts mit einem Rädlein ab/ backs auß heisser Butter/ die nicht gar zu heiß ist/ gibts warm auf ein Tisch/ und besträw es mit Zucker.

9. Take grated almonds/ make it up with sugar/ rose water/ and with small black raisins/ make a dough thereto with warm water/ and little butter/ drive it out with a Roller/ wrap the almonds into it/ and cut with a wheel/ fry in hot butter/ that is not too hot/ give warm off to a table/ and sprinkle it with sugar. Note: I think it means an almond filling wrapped in a dough of flour and water.

Gebackens 10. Schlag Manscho Blancko in ein sollchen Teig/ es sei von Fleisch oder Fischen/ daß du den Teig nicht verSalzest/ und fein küll außbäckest/ besträw es mit Zucker/ und gibts also warm auf ein Tisch/ so ist es gut und wohl geschmack.

10. Wrap blanc mange in such a dough/ be it flesh or fish/ that you do not oversalt the dough/ and nicely cool fry/ sprinkle with sugar/ and give warm on a table/ like this it is good and well tasting.

Gebäckens 11. Nimm Apfel/ und hack sie mit klein schwartzen Rosein/ thu es in ein Pfannen/ und ein wenig Butter darein/ röbts wohl darinnen mit Zimmet und Zucker/ laß kalt werden/ und schlags in ein Teig/ der mit Wasser und Butter angemacht ist/ backs fein küß auß/ besträw es mit weissem Zucker/ und gibts warm auf ein Tisch.

11. Take apples/ and chop them with small black raisins/ do it in a pan/ and a little butter in it/ toast well in it with cinnamon and sugar/ let it become cold/ and wrap in a dough/ made with water and butter/ nicely cool fry/ sprinkle with white sugar/ and give warm on a table.

Gebäckens 12. Nimm gerunnen Milch/ die mit Eiern angemacht/ und wohl feißt ist/ rürs mit Zucker ab/ thu kleine schwartze Rosein/ die sauber außgewaschen sein/ darunter/ schlags in einen Teig ein/ wie vorhin vermeldet ist/ wie man einen Teig machen sollt/ besträw es mit Zucker/ und gibts warm auf ein Tisch.

12. Take curdled milk/ with eggs made up/ and is completely firm/ stir with sugar/ do small black raisins/ that are washed clean/ under it/ wrap in a dough/ like mentioned before/ how one makes a dough/ sprinkle it with sugar/ and give warm on a table.

Gebäckens 13. Mach ein Teig an mit lauter Eiern oder Milch/ die süß ist/ nimb Holderblüt mit dem Stengel/ und wasch fein sauber auß reinem Wasser/ schwings wohl auß/ daß kein Wasser daran hangt/ stoß in Teig/ und laß jhn wohl herab rinnen/ stoß darnach in heisse Butter/ und rürs auf und nider/ so gibt es sich voneinander/ und bäckt durchauß wol/ gibts warm auf einen Tisch/ und besträw es mit weissem Zucker.

13. Make a batter with clean eggs or milk/ that is sweet/ take elder flowers with the stem/ and wash finely clean with pure water/ shake well/ that no water hangs to it/ dip into dough/ and let it run off/ then push into hot butter/ and stir back and forth/ so they stay separate/ and fry well/ give warm on a table/ and sprinkle it with white sugar.

Gebäckens 14. Mach ein Teig an von lauter Wein/ stoß Weichsel mit dem Stengel hinein/ laß den Teig herab rinnen/ und wirffs geschwindt in heisse Butter/ und laß geschwindt backen/ daß der Safft nit herauß rinnet/ wenns gebacken ist/ so besträw es mit weissem Zucker/ und gibts warm auf ein Tisch.

14. Make a batter of clear wine/ dip into it sour cherries with the stem/ let the batter run off/ and throw quickly into hot butter/ and let quickly fry/ that the juice does not run out/ when they are fried/ then sprinkle with white sugar/ and give warm on a table.

Gebäckens 15. Gebacken Amarellen in einem sollchen Teig gebacken.

15. Fried Morello cherries/ fried in such a dough.

Gebäckens 16. Feigen gebacken in einem sollchen Teig/ mit Zucker besträwt.

16. Figs fried in such a dough/ sprinkled with sugar.

Gebäckens 17. Schel Birn/ und laß die Stengel daran/ setz mit Wasser auf/ und laß sie sieden/ biß sie weich werden/ thu sie auß auf ein Bret/ und laß sie kalt werden. Mach ein Teig darzu von lauter Wein und Mehl/ backs fein sauber auß/ so bleiben sie resch/ besträw sie mit Zucker/ und gib sie warm auf ein Tisch.

17. Peel Pears/ and leave the stems on/ set on (the fire) with water/ and let it simmer until soft/ do it on a board/ and let it become cold. Make a dough of clear wine and flour/ fry finely clean/ so they remain whole/ sprinkle them with sugar and give them warm on a table.

Gebäckens 18. Schneidt Apfel voneinander/ wenn sie geschelet sein/ schneidt den butzen hinweg/ und back sie mit einem sollchen Teig auß heisser Butter/ und gibts warm auf ein Tisch/ besträw es mit weissem Zucker. Oder nimb die Apfel gantz/ und stoß den butzen herauß mit einen holen Eisen/ dz der Apfel nichts desto weniger gantz bleibet/ backs mit sollchem Teig auß/ und gibts warm auf ein Tisch.

18. Cut apples from each other/ when they are peeled/ cut the core away/ and fry them with such a dough in hot butter/ and give warm on a table/ sprinkle it with white sugar. Or take the apple whole/ and take out the core with a hollow iron/ that the apple non the less remain whole/ bake with such a dough/ and give warm on a table.

Gebäckens 19. Nimm Peltzschwammen/ schneidt sie fein länglicht/ nicht dick/ wasch sie fein sauber auß. Nimm Grieß und Mehl durcheinander/ Salzs und pfeffers/ besträw die Schwammen wohl damit/ und wirf sie in heisse Butter/ und laß sie fein langsam backen/ besträw sie mit Pfeffer/ und gibts warm auf ein Tisch/ so ist es ein Gebäckens von Schwammen.

19. Take Porcini mushrooms/ cut them nicely lengthwise/ not thick/ wash it nicely clean. Take semolina and flour mixed through each other/ salt and pepper/ sprinkle the mushrooms well with it/ throw them into hot butter/ and let them fry slowly/ sprinkle them Pepper/ and give warm on a table/ like that it is a pastry of mushrooms.

Gebäckens 20. Nimm warme Milch/ und schlag Eier darunter/ mach ein Teig an mit schönem weissen Mehl/ nimb ein wenig Bierhefen und Butter darzu/ laß jn ein weil stehn hinder dem Ofen/ daß er vber sich steiget/ mach jn wider zuhauf/ und Salz jn ein wenig/ walg jn darnach fein sauber auß/ wirf schwartze Rosein darüber. Nimm ein Walger/ der fein warm/ und mit Butter geschmiert ist/ und leg jn auf den Teig/ schlag den Teig darüber/ und bindt jn mit einem Zwirnsfaden zusammen/ daß er nicht herab fellt/ legs zum Feuer/ und wendts fein langsam umb/ so wirt es sich sauber braten. Und wenns braun wirt/ so nimb ein Pensel/ und steck jn in heisse Butter/ und bestreich den Kuchen damit/ so wirt er schön bränlicht. Und wenn er gebraten/ so thu jn von dem Walgerspieß/ und steck beide Löcher zu mit saubern Tüchern/ daß die Hitz darbei bleibt/ laß also bleiben/ biß küß wirt/ so gibts kalt auf ein Tisch/ so wirt es fein mürb und gut. Und man nennet es Spießkuchen.

20. Take warm milk and beat eggs with it/ make a dough with fair white flour/ take little beer yeast and butter to it/ let it stand a while behind the oven/ that it rises/ make it again into a ball/ and salt it a little/ then roll it out cleanly/ throw black Rosein over it. Take a roller/ that is warm/ and rubbed with butter/ and lay it on the dough/ wrap the dough over it/ and tie it together with a twine/ so it does not fall off/ lay to the fire and turn slowly/ like this will it roast cleanly. And when it becomes brown then take a brush/ and put it into hot butter/ and coat the cake with it/ like this it will be a beautiful brown. Und wenn it is roasted/ so take it off the roller spit/ and put into both holes with a clean cloth/ that the heat remains/ let it remain like this/ until it is cool so give cold on a table/ like this it is crumbly and good. And one calls it Spießkuchen.

Gebäckens 21. Nimm Apfel/ richt sie zu wie zu den Krapfen/ bestreich ein Oblat damit/ und leg ein ander Oblat darauf/ dz aufeinander bleibt/ schneidt jn zu 2. oder 3. stücken/ und stoß die örter in den Teig/ den du mit Wein hast angemacht/ wirffs in heisse Butter/ und backs geschwindt hinweg/ gibts warm auf ein Tisch/ und besträw es mit weissem Zucker/ so ist es gut und wohl geschmack.

21. Take apples/ prepare them as for Krapfen/ coat a wafer with it/ and lay another wafer on it/ that they stay together/ cut in 2 or 3 pieces/ and push the other into the batter/ which you made with wine/ throw into hot butter/ and fry quickly over it/ give warm on a table/ and sprinkle it with white Sugar/ like this is good and well tasting.

Gebäckens 22. Nimm geriebene Mandeln/ mach sie an mit Zucker und Rosenwasser/ und bestreich den Oblat damit/ leg den andern Oblat darüber/ backs auch auß wie vorhin vermeldet ist/ wie man den gefüllten Oblat backen soll.

22. Take grated Almonds/ mix with sugar and rose water/ and spread a wafer with it/ lay another wafer over it/ also fry (or bake) as mentioned before/ as one should fry a stuffed wafer.

Gebäckens 23. Nimm Eier/ schlag sie durcheinander/ und laß sie durch ein Härin Tuch laufen/ Salz die Eier/ und geuß sie in gesotten Milch/ rürs umb/ biß aufseudt und gerinnet/ schüt es auf ein Durchschlag/ und laß wohl kalt werden/ und beschwers mit etwas/ thu es auf ein saubers Bret/ und schneidt es fein länglicht/ wie du wilt/ wirffs in heisse Butter/ machs fein bränlicht/ gibts warm und trucken auf ein Tisch/ und besträw es mit weissem Zucker/ so ist es gut und wohl geschmack.

23. Take eggs/ beat them through each other/ and let them run through a hair cloth/ salt the eggs and pour into boiled milk/ stir up/ until it comes to a boil and curdles/ pour into a strainer and let it become cool/ and weight with something/ do it on a clean board/ and cut it nicely lengthwise/ as you wish/ throw in hot butter/ make nicely brown/ give warm and dry on a table/ and sprinkle them with white sugar/ like this it is a good and well tasting.

Gebäckens 24. Mach ein Teig mit guter Milch/ schlag drei oder vier Eier darein/ und rür jn wohl glat an/ mach Löcher durch ein Hafen/ der nicht groß ist/ geuß den Teig darein/ und halt ein Teller unten auf den Boden/ dz der Teig nicht herauß rinnet/ daß du es kann kreutzweiß in heisse Butter einziehen/ zeuchs nicht zu dick ein/ daß es kan außbacken/ besträw es mit Zucker/ und gibts kalt oder warm auf ein Tisch/ so ist es ein gut Strauben Gebäckens.

24. Make a batter with good milk/ beat three or four eggs into it/ and stir it until well smooth/ make holes through a pot/ that are not too big/ pour the batter in it/ and hold a plate under the bottom/ that the batter can run out/ then you can draw crosswise into hot butter/ do not draw them too thickly/ so they can fry/ sprinkle them with sugar and give cold or warm on a table/ like this it is a good Strauben pastry.

Gebäckens 25. Mach ein Teig von lauter Eiern und Mehl/ tauch Salbei in den Teig/ und laß jn wohl herab rinnen/ zeuchs in heisse Butter/ so wirdt es fein sauber

auflaufen/ bestraw es mit Zucker/ und gib warm auf ein Tisch.

25. Make a batter of clean eggs and flour/ dip sage into the batter/ and let it run off/ draw into hot butter/ so it will cleanly rise/ sprinkle them with sugar/ and give warm on a table.

Gebackens 26. Borrugum Bletter back auß dem Teig/ darauß du die Salbei hast gebacken.

26. Borage? leaves fried in a batter/ out of which you have fried the sage.

Gebackens 27. Vnser Frauwen Bletter back auch auß dem Teig.

27. Our Lady (costmary?) leaves fried also in the batter.

Gebackens 28. Pertram auch auß dem Teig gebacken.

28. Taragon also fried in the batter.

Gebackens 29. Nimm Biesen Stengel/ schel und quell/ jn im Wasser/ laß jn auf dem Bret kalt werden/ mach ein Teig an von lauterem Wein/ und back jn auß der Butter/ gib warm auf ein Tisch/ und bestraw es mit weissem Zucker.

29. Take **Biesen** stems/ peel and blanch/ them in water/ let them get cold on a board/ make a batter from clear wine/ and fry in butter/ give warm on a table and sprinkle with white sugar. (Gwen Cat translates this as white beet).

Gebackens 30. Nimm Birn/ und schel sie/ schneid den Stengel davon/ daß der butzen daran bleibt/ hack sie klein mit schwartzen Rosein/ und rößt sie in Butter/ mach sie an mit Zimmet und Zucker/ und rößt wol/ biß gar trucken wirt/ und laß kalt werden. Nimm alsdenn die Füll/ und mach sie umb die Birnstengel/ stoß sie in Teig/ der von lauter Wein und Mandeln angemacht ist/ walgers darinnen umb/ und wirffs in heisse Butter/ backs fein langsam/ bestraw es mit Zucker/ und gib warm auf ein Tisch. Also macht man auch die gefüllte Apfel.

30. Take pears and peel them/ cut the stems off/ that the core remains on it/ cut them small with black raisins/ and saute them in butter/ mix up with cinnamon and sugar/ and saute well/ until they are completely dry/ and let cool. Then take the filling and make them around the pear stems/ push them in a batter/ that was made of clear wine and almonds/ roll them around in it/ and throw in hot butter/ fry nicely slow/ sprinkle with sugar/ and give warm on a table. So one also makes the stuffed apple.

Gebackens 31. Nimm Feigen/ die gantz sein/ druck sie fein ubereinander/ und schneid darzu Rinden von einem Weck/ und Apfel/ so rundt und breit als die Feigen sind/ steck sie zwischen die Feigen an ein höltzern Spieß/ walgs im Teig/ der von Wein und Mehl ist angemacht/ thu es in heisse Butter/ und backs fein langsam auß/ thu es herauß/ und zeuch den Spieß davon/ schneid die Feigen nach der läng voneinander/ bestraw es mit weissem Zucker/ und gib sie warm auf ein Tisch/ so ist es gut und wohl geschmack.

30. Take figs/ that are whole/ dry them nicely allover/ and cut to it the crust of a weck bread/ and apples/ that are round and wide as the figs are/ put them between the figs on a wood skewer/ roll them in batter/ made from wine and flour/ and do them in hot butter/ and fry nicely slow/ take them out/ and pull the skewer from them/ cut the figs after the length of each other/ sprinkle with white sugar/ and give them warm on a table/ like this it is good and well tasting.

Gebackens 32. Mach ein Teig an mit Milch/ Eiern und Mehl/ mach jhn nicht zu dick/ thu Butter in ein Turtenpfannen/ und mach sie warm/ zeuch den Teig hinein/ und laß backen/ daß unten und oben Hitz gehet/ thu es auf ein Bret/ schneid das braun hinweg/ und schneidts fein länglicht/ thu es in Butter/ die nicht gar heiß ist/ backs fein langsam aus/ und geuß jimmerdar mit einem Löffel darauf/ so wirt der Teig voneinander gehen/ und fein vbersich steigen/ bestraw es mit Zucker/ und gib warm oder kalt auf ein Tisch. Und man nennet es zwier Gebackens.

32. Make a batter of milk/ eggs and flour/ make it not too thick/ do butter in a tart pan/ and make it warm/ toss the batter in it and let fry (bake?) that under and over heat goes/ take out on a board/ cut the brown off/ and cut nicely long/ do it in butter/ that is not too hot/ fry nicely slow/ and baste continually/ with a spoon/ so will the batter go separate from each other/ and nicely rise over itself/ sprinkle with sugar/ and give warm or cold on a table/ and one calls it twice baked.

Gebackens 33. Schlag Eier auf/ zerschlag sie wohl mit Mehl/ und Salz ein wenig/ streichs durch ein Härin Tuch/ mach gar dünne Pfantzel/ wie ein Papier/ thu es auf ein Bret/ und laß kalt werden/ schneidts darnach vierecket/ oder wie du wilt. Mach ein Teig an von süsser Milch/ und mit Mehl/ zeuch die Pfantzel in den Teig/ und zeuchs darnach in heisse Butter/ so wirt es fein auflaufen/ und resch bleiben/ bestraw es mit Zucker/ und gib warm auf ein Tisch.

33. Beat eggs / beat them well with flour and salt a little/ strain thru a hair cloth/

make completely thin crepes/ as like paper/ take out onto a board/ and let cool/ cut in a square/ or however you want. Make a batter from sweet milk/ and with flour/ throw the crepes into the dough/ and toss into hot butter/ like this it will be nicely rise/ and stay crisp/ sprinkle with sugar and give warm on a table.

Gebackens 34. Nimm ein Weck/ beschneid jn/ und schneid Schnitten darvon fein dünn/ tauch sie in den Teig/ darauß du die Pfantzel hast gebacken/ zeuchs in heisse Butter/ und backs fein langsam/ so wirt es auflaufen/ und resch sein/ bestraw es mit Zucker/ und gib warm auf ein Tisch.

34. Take a Weck bread/ slice it/ cut slices from it nicely thin/ dip them in the batter/ that you fried crepes out of/ throw in hot butter/ toss in hot butter/ and fry nicely slow/ so it will rise/ and remain whole/ sprinkle it with sugar/ and give warm to a table.

Gebackens 35. Nimm Eier/ schlag sie auf/ und rür sie wohl durcheinander mit Salz/ laß durch ein Sib oder durch ein Härin Tuch laufen/ schneid Schnitten von einem Weck/ leg sie am ersten in Milch/ weich sie darnach in die aufgeschlagene Eier/ wirffs flugs in heisse Butter/ und backs geschwindt auß/ gib warm auf ein Tisch/ und bestraw es mit weissem Zucker. Und man nennet es güldene Schnitten.

35. Take eggs/ beat them/ and stir them well through each other with salt/ let run through a sieve or a hair cloth/ cut slices from a weck bread/ lay them first in milk/ soft them in it the beaten eggs/ throw quickly in hot butter/ and fry them quickly/ give warm to a table/ and sprinkle with white sugar. And one calls them golden slices.

Gebackens 36. Schneid Apfel rundt und dünn/ mach ein Teig darzu auf von lauter Wein und Mehl/ nicht zu dick noch zu dünn/ stoß die Apfelschnitten darein/ und laß den Teig herab rinnen/ wirffs in heisse Butter/ so wirt es fein auflaufen/ und resch sein/ gib warm auf ein Tisch/ und bestraw es mit Zucker/ so wirt es gut und wohl geschmack.

36. Cut apples round and thin/ make a batter of clear wine and flour/ not too thick or thin/ push the apples in it/ and let the batter run around them/ throw in hot butter/ so they will nicely risen/ and remain whole/ give warm to a table/ and sprinkle them with sugar/ like this they are good and well tasting.

Gebackens 37. Nimm Apfel/ schel und schneid sie viertheilweiß/ schneid den butzen auß/ mach ein Teig darzu von Wein oder Milch/ thu die Apfel/ die du geschnitten hast/ darein/ Nimm ein Pfanne mit Butter/ mach sie wohl heiß/ zeuch die Apfel mit dem Teig hinein/ thu sie fein voneinander/ daß die Butter kann durchauß kommen/ und durchauß backen/ kehrt oft umb/ und verbrenn es nicht/ gib warm auf ein Tisch/ und bestraw es mit Zucker/ so nennet man es ein Apfel Strauben.

37. Take apple/ peel and cut them in quarters/ cut the core out/ make a batter of wine or milk/ do the apples/ that you have cut/ into it/ Take a pan with butter/ make it well hot/ throw the apples with the dough in it/ do them nicely from each other

Gebackens 38. Nimm Apfel/ und schneid den butzen herauß/ sprütz ein wenig Wein darüber/ daß ein wenig feucht ist/ mehls wol/ und wirffs in heisse Butter/ backs/ daß sie fein resch sein/ gib warm auf ein Tisch/ und bestraw es mit Zucker. Also heißt man geschwembt Apfel auß der Butter.

38. Take apples/ and cut the core out/ splash a little wine over/ that it is a little damp/ flour well/ and throw in hot butter/ fry/ that they are nicely crisp/ and give warm on a table/ and sprinkle with sugar/ Therefore one calls them washed/ apples over butter.

Gebackens 39. Du kann auch ein Setzkuchen backen auß einem Teig/ darauß man das Steigleder bäckt.

39. You can also fry a Set cake from the batter/ with which one fries Steigleder.

Gebackens 40. Mach ein Teig an von lauter Wein und Mehl/ nimb außgestochen Oblat/ tauch sie in den Teig ein/ und wirffs in heisse Butter/ so wirt der Oblat fein auflaufen von dem Teig/ gib warm oder kalt auf ein Tisch/ bestraw es mit Zucker/ so ist es ein gut Gebackens.

40. Make a batter from clear wine and flour/ take pricked wafers/ dip into the batter/ and throw into hot butter/ so will the wafers be nicely risen from from the dough/ give warm or cold on a table/ sprinkle with sugar/ like this it is a good pastry.

Gebackens 41. Mach ein Teig an mit Milch/ Eiern/ und schönem weissen Mehl/ thu ein wenig Bierhefen darein/ und mach ein guten Teig/ der nicht gar steiff ist/ und verSalz jn nicht/ setz jn zu der wärm/ daß er fein aufgehet/ stürtz jhn auf ein saubers Bret/ und thu kleine schwartze Rosein darunter/ mach Strützel darauß/ wirf sie in heisse Butter/ und backs/ so wirt es fein auflaufen/ gib kalt oder warm auf ein Tisch/ bestraw es mit Zucker/ so ist es ein gut Gebackens.

41. Make a dough with milk/ eggs/ and fine white flour/ do a little bear year in it/ and make a good dough/ that is not completely stiff/ and do not over salt it/ set it to the warm/ that it nicely proofed/ punch it down on a clean board/ and do little black raisins around it/ make strutzel from it/ throw it in hot butter/ and fry/ so it will rise nicely/ give cold or warm on a table/ sprinkle it with sugar/ like this it is a good pastry.

Gebackens 42. Nimm ein sollichen Teig/ und treib jn auß/ schlag Weichselsalsen darein/ schneidts mit dem Redtlein ab/ wirffs in Butter/ und backs/ gibs warm auf ein Tisch/ und bestraw es mit weissem Zucker/ so seind es gute Krapfen von Weichselsalsen. Du magst solliche Krapfen machen von allerlei Salsen.

42. Take such a dough/ and drive it out/ wrap sour cherry sauce in it/ cut up with the wheel/ throw in butter/ and fry/ give warm on a table/ and sprinkle it with white sugar/ like this it is a good fritter of sour cherry sauce/ You might make such a fritter from various sauces.

Gebackens 43. Nimm ein neuwen Krug/ schmier jhn innwendig wohl mit zerlassener Butter/ thu ein sollichen Teig darein/ daß der Krug halb davon voll wirt/ und wenn er aufgelaufen/ daß er voll ist/ so scheubs in heissen Ofen/ und laß backen/ thu jn herauß/ und laß jn kalt werden/ zerschlag den Krug/ und thu die Schifer davon hinweg/ und gibs fein gantz auf <ein> Tisch/ so sihet es wie ein Krug.

43. Take a new bottle/ grease the inside well with melted butter/ do such a batter in it/ that the bottle is half full of it/ and when it has risen, so that it is full/ then push in hot oven/ and let bake/ take it out/ and let it become cold/ break the bottle/ and do the Schifer from it/ and give whole on the table/ like this it looks like a bottle.

Gebackens 44. Wiltu aber ein sollichs Gebackens geben/ das fein warm ist/ so nimb kleine Krüglein oder Töpflein eins Fingers hoch/ scheubs damit in Ofen/ und backs/ zerschlag die Krüglein und Töpflein/ daß dz Gebacken fein gantz bleibt. Nimm frische Maibutter/ und zerlaß/ walg das Gebacken darinn umb/ und bestraw es wohl mit weissem Zucker/ gibs warm auf ein Tisch/ so ist es ein gutes warmes Gebackens.

44. If you want however to give such a pastry/ that nicely warm is/ then take small bottles or crocks a finger high/ push them in the oven/ and bake/ break the bottles or crocks/ that the pastry remains nicely whole. Take fresh Maibutter and melt/ roll the pastry around in it/ and sprinkle it well with white sugar/ give warm on the table/ like this it is a good warm pastry.

Gebackens 45. Nimm Ziweben/ die fein sauber außgewaschen sein/ stecks an ein höltzern Spieß/ und mach ein Teig darzu an von lauter Wein und Mehl/ weltz darinnen umb/ und thu jn in heisse Butter/ und backs fein resch auß/ thu es herauß/ und schneid die Ziweben nach der läng auß/ gibs warm auf ein Tisch.

45. Take onions/ that are cleanly washed off/ stick on a wooden spit/ and mix a dough with clear wine and flour/ roll around in it/ and do them in hot butter/ and fry until nicely crisp/ take it out/ and cut the onions the long way/ and give warm on a table.

Gebackens 46. Nimm zeitige Trauben sampt den Stengeln/ stoß in Teig/ der mit Wein und Mehl ist angemacht/ wirf jn flugs in heisse Butter/ und backs geschwindt hinweg/ gibs warm auf ein Tisch/ und bestraw es mit Zucker.

46. Take early grapes together with the stems/ wrap in dough/ that was made with wine and flour/ throw it quickly in hot butter/ and fry quickly away/ give warm on a table/ and sprinkle them with sugar.

Gebackens 47. Mach ein Teig an von lauter Eiern/ daß du jhn fein dünn wie ein Papier kann außtreiben/ leg jn zwifachtig/ und walg jhn widerumb mit einem Walger/ schneid Pelster mit einem Rädtlein/ zeuch sie ein in Butter/ die nicht gar heiß ist/ geuß mit einem Löffel darauf/ so leßt sichs geschwindt außbacken. Und auß sollichem Teig kannu Krentzlein/ oder was du wilt machen.

47. Make a dough from clean eggs/ that you can drive out as thin as a paper/ lay it doubled (fold in half?) and roll it again with a roller/ cut cushions? with a wheel/ and throw them in butter/ that is not too hot/ baste with a spoon/ so let them quickly fry. And from such a dough you can make **Krentzlein** or what ever you want.

Gebackens 48. Nimm geriebene Mandeln/ zertreib sie am ersten mit Zucker und Rosenwasser/ darnach mit lauter Eiern/ und machs nicht zu dick. Nimm Butter in ein Turtenpfannen/ setz sie auf Kolen/ und mach sie heiß/ zeuch die Mandeln darein/ und setz auf heisse Aschen/ daß unten und oben heiß ist/ und backs fein langsam auß. Stürzt mit der Turtenpfannen umb/ und schneid es länglicht/ oder wie du wilt/ gibs warm auf ein Tisch/ und bestraw es mit Zucker. Du magst auch kleine Weinbeer darunter nemmen oder nicht/ so ist es auf beide manier gut.

48. Take grated almonds/ ground them first with sugar and rose water/ then with clean eggs/ and make not too thick. Take butter in a tartpan/ set it on coals/ and make it hot/ throw the almonds in it/ and set on hot ashes/ that are hot

under and over/ and fry nicely slow. Turn over the tartpan/ and cut lengthwise/ or as you want/ give warm on a table/ and sprinkle it with sugar. You might also small take small grapes between them or not/ it is good in both manners.

Gebackens 49. Mach ein Teig von lauter Eiern/ doch nicht gar zu dick/ spreng Salz darein/ und treibs fein rundt auß/ bestreichs mit einem Eidotter/ und scheubs in ein heissen Ofen/ so wirt es fein vbersich gehen. Das heißt man ein Eierkuchen.

49. Make a dough from clean eggs/ that is not too thick/ sprinkle salt on it/ and drive out very thin/ coat with an egg yolk/ and shove in a hot oven/ like this it will go nicely **ubersich**. This one calls a egg cake.

Gebackens 50. Mach widerumb ein sollichen Teig/ thu Aniß/ Coriander und Salz/ darunter/ treibs fein voneinander/ und schneidts vierecket oder rundt/ bestreich es mit Rosenwasser/ und bestraw es mit weissem Zucker/ der klein gestossen ist/ scheubs damit in heissen Ofen/ so wirt es fein vbersich laufen/ und wirt fein mürb. Und man nennet es Gänßfuß.

50. Then again make such a dough/ do anise/ coriander and salt/ between it/ drive nicely separate/ cut in quarters or round/ spread with rose water/ and sprinkle with white sugar/ that is ground a little/ shove in a hot oven/ like this it will run nicely **ubersich**/ and will be nicely crumbly. And one calls this goose foot.

Gebackens 51. Nimm ein schön weiß Mehl/ thu etliche Eier darunter/ Aniß/ Coriander/ und ein wenig Salz/ wenn der Teig gemacht ist/ so mach jhn fein länglicht/ und thu jn auf ein langes Bret/ setz zum Feuer/ dz die Hitz daran gehet/ decks mit einem warmen Tischtuch zu/ und laß fein auflaufen/ scheub es in einen heissen Ofen/ und laß backen/ zeuchs auß/ und laß kalt werden/ schneid die Rinden darvon/ und schneidts fein breit/ und eins Fingers dick/ reibs zu beiden seiten mit schönem weissen gestossen Zucker/ legs auf ein saubers Papier/ und scheubs in Ofen/ der nicht heiß ist/ kehrs oft umb/ so wirt es desto ehe trucken/ hebs auf/ und magsts kalt oder warm geben. Und man nennet es gebraten Piscoten.

51. Take fair white flour/ do quite a few eggs into it/ anise/ coriander/ and a little salt/ when the dough is mixed/ then make it nicely long/ and do it on a long board/ set near the fire/ that the heat goes to it/ cover with a warm table cloth/ and let it nicely rise/ and shove in oven/ that is not hot/ and let bake/ pull it out and let become cold/ cut the crust from it/ and cut it nicely wide/ and a finger thick/ rub both sides with fair white ground sugar/ lay on a clean paper/ and shove in an oven/ that is not hot/ turn over/ like this it will be more the before dry/ lift off/ and you might like to give cold or warm. And one calls this roasted Biscuits. (also see Giano's Sweets Paper).

Gebackens 52. Nimm weiß von Eiern/ und nimb ein schönen neuwen Hafen darzu/ und schön weiß Mehl/ mach ein Teig in dem Hafen ab/ und schlag jn wohl mit einem höltzern Löffel/ nimb Aniß und Coriander darunter/ machs mit weissem Zucker wohl süß/ geuß ein wenig Rosenwasser darunter/ und ein wenig Salz/ du kann auch wohl ein Eidotter oder zween/ die frisch sein/ darunter nemmen. Nimm ein Oblat/ der fein breit und länglicht ist/ thu den Teig auß dem Hafen darauf mit einem höltzern Löffel/ scheubs geschwindt in einen Ofen/ daß der Teig nicht voneinander fleußt/ so wirt er fein in die höh auflaufen/ wenns gebacken ist/ so thu es herauß/ und laß ein weil vberschlagen/ schneidts nach der läng etwa ein halb Fingers dick/ legs widerumb auf ein saubers Papier/ oder auf ein Oblat/ und scheubs wider in Ofen/ der uberschlagen ist/ kehrs oft umb auf beiden seiten/ daß fein außtrucknet/ so werden sie gut und mürb. Und man nennets Piscoten von lauter Eierweiß.

52. Take white of eggs/ and take a fair new pot to it/ and fair white flour/ make a batter in the pot/ and beat it well with a wooden spoon/ take anise and coriander with it/ make it well sweet with white sugar/ baste with a little rose water/ and a little salt/ you can also take under it an egg yolk or two, that is fresh. Take a wafer/ that is wide and long/ do the batter on it with a wooden spoon/ shove quickly in an oven/ that the the batter does not bubble/ like this they will nicely rise in the height/ when it is baked/ then take it out/ and turn it over after a while/ cut it from the length about half a finger thick/ lay then on a clean paper/ or on an oblat/ and shove again in the oven/ on the other side/ turn over on both sides/ when it is nicely dry/ like this it will be good and crumbly. And one calls it biscuit of Eggwhite.

Gebackens 53. Mach ein Teig an mit lauter Eier mit Dotter und weiß/ sonderlich wenn die Eier gar frisch sein/ und schön Mehl/ so werden es schöne Piscoten.

53. Make a dough with clean eggs with yolks and whites/ particularly when the eggs are completely fresh/ and fair flour/ like this it will be beautiful biscotti.

Gebackens 54. Nimm geriebene Mandeln/ lauter Eierdotter/ und schön weissen Zucker/ Aniß/ Coriander und Rosenwasser/ rürs wohl durcheinander/ und wenns angemacht ist/ so schüt es auf ein Oblat/ und machs auf beiden seiten zu/ daß die Mandeln nicht herauß fließen/ scheubs geschwindt in Ofen/ und laß backen/ so wirt es fein auflaufen/ thu es herauß/ und schneidts fein nach der läng eins Fingers dick/ legs wider auf ein sauber Papier/ und scheubs wider in einen warmen Ofen/ kehrs oft umb daß fein außtrucknet/ so werden sie fein mürb und gut/ und man nennet es Mandel

Piscoten. Du kann auch wohl ein wenig Mehl darunter nemmen. Wiltu es braun machen/ so nimb Zimmet darunter.

54. Take ground almonds/ clean egg yolks/ and fair white sugar/ anise/ coriander/ and rose water/ stir well through each other/ and when it is mixed/ then pour on a wafer/ and seal both sides/ that the almonds do not run out/ shove quickly in the oven/ and let bake/ like this it will be nicely raised/ take it out/ and cut nicely across the length/ a finger thick/ lay again on a clean paper/ and shove again in a warm oven/ turn over that so that it is nicely dried/ like this it will be crumbly and good/ and one calls them almond biscuits. You can also take a little flour with it. If you want to make it brown/ take a little cinnamon among it.

Gebackens 55. Nimm ein schönes Mehl/ lauter Eierdotter/ und ein wenig Wein/ Zucker und Aniß/ mach ein Teig damit an/ walg in fein länglicht und rundt mit saubren Händen/ und mach kleine Bretzel darauß/ scheubs in ein warmen Ofen/ und backs/ daß du es nit verbrennest/ sondern fein außtrucknet/ so werden sie auch mürb und gut. Du magst auch Zimmet darunter nemmen oder nicht. Und man nennet es Precedella.

55. Take a fair flour/ clean egg yolks/ and a little wine/ sugar and anise/ make a dough with it/ roll it nicely long and round with clean hands/ and make little pretzels from it/ shove in a warm oven and bake/ that you do not burn it/ but until nicely dry/ like this they will be also crispy and good. You might also take cinnamon with it or not. And one calls them Precedella.

Gebackens 56. Nimm Zucker/ der fein geläutert ist mit Rosenwasser/ und setz jhn mit dem Rundel auf Kolen/ und laß jhn also sieden/ und wenn er wohl dick ist/ so rür Mandeln darunter/ und rürs wohl durcheinander/ daß es nicht anbrennet. Setz es vom Feuer hinweg/ nimb gestossenen Zucker/ und rür in darunter/ und versuchs wie es so wohl geschmack ist. Und auß diesem Mandelteig magstu ein Marzipan machen/ truckne jn im Ofen oder Pastetenfann/ laß wider kalt werden/ und nimb das weiß vom Ei/ und Rosenwasser/ rürs unter lautern Zucker/ und je lenger du es rürst/ je weisser es wirdt/ laß es ein weil stehen/ so gewinnt es ein schön weissen Faum/ nimb jn herab/ und bestreich den Marzipan damit/ nimb alsdenn die Deck von einer Turtenpfann/ und thu Kolen darauß/ so wirt der Faum fein auflaufen/ und weiß. Und also macht man die guten Marzipan/ sampt dem weissen Eiß. Du kann auch wohl weiß von Eiern unter den Marzipan nemmen/ und Rosenwasser/ wenn du die Mandeln gar hast abgetrucknet/ so nimb erst das weiß von Eiern darunter/ und rürs wohl darunter/ so wirt es gut und wohl geschmack.

56. Take sugar/ that is finely cleaned with rose water/ set with the **Rundel** on coals/ and let it therefore simmer/ and when it is well thick/ then stir almonds into it/ and stir well together/ that it not burn. Take it from the fire away/ take ground sugar/ and stir it in/ and check that it is well tasting. And from this almond dough you like to make a marzipan/ dry in the oven or a pie pan/ let it cool again/ and take the white from eggs/ and rose water/ stir in clean sugar and ever longer you stir it/ ever whiter it becomes/ let it stand a while/ so it gains a beautiful white foam/ take it down/ and spread the marzipan with it/ take then the cover of the tart pan/ and put coals on it/ like this the foam will be nicely risen/ and white. And so one makes the good marzipan/ with the egg whites. You can also well take white from eggs with the marzipan/ and rose water/ when you have nearly dried the almonds/ then take first the white from eggs with it/ and stir well together/ like this it will be good and well tasting.

Gebackens 57. Nimm Zucker und Rosenwasser/ laß wohl auf sieden/ daß nicht zu dick wirt/ rür geriebene Mandeln unter den gesotten Zucker/ und machs wohl trucken vom Feuer/ und wenn du es wohl weg nimpst/ so nimb schönen weissen gestossenen Zucker ein Löffel voll oder drei/ rürs wider unter die Mandeln/ treib sie mit der Handt fein länglicht auß/ und bestraw sie mit weissem Zucker unten und oben/ daß nicht bleibt an Händen kleben/ und wenn du es lang hast außgetrieben/ so mach kleine Bretzel darauß/ scheub sie in ein warmen Ofen/ und back sie fein langsam auß/ so werden sie schön weiß. Und man nennet es Precedella von Mandeln gemacht.

57. Take sugar and rosewater/ let it boil well/ that does not become too thick/ stir grated almonds with the boiled sugar/ and make well thick from the fire/ and when you take it full ways/ then take fair white ground sugar a spoon full or three/ and sprinkle it on the almonds/ take roll them with the hand nicely long/ and sprinkle with white sugar under and over/ that it doesnt stick to the hands/ and when you have rolled it out long/ then make small pretzels from it/ shove them in a warm oven/ and bake them nicely long/ like this it will be nicely white. And one calls it almond pretzel.

Gebackens 58. Nimm außgeschnitten Oblat/ die eins Talers breit und rundt sein/ nimb von diesen angemachten Mandeln/ und mach runde Kugeln/ leg sie auf das außgestochen Oblat/ und thu sie voneinander/ mach fein länglichte Krapfen darauß/ und scheubs in warmen Ofen/ und bleib darbei/ so wirdt es fein in die höh auflaufen/ decks mit Papier zu/ daß die Hitz nicht darauf fellt/ so bäckt sichs fein sauber und weiß. Und man nennet es Marzipan Krapfen.

58. Take cut up wafers/ that are a thaler coin wide and round/ take the prepared almonds/ and make round balls/ lay them on the pricked wafers and do it over them/ make nicely long fritters from it/ and shove in a warm oven/ and keep

there/ and so it is nicely risen inside/ cover with paper/ that a crust does not form/ like this it bakes nicely clean and white. And one calls this Marzipan fritters.

Gebackens 59. Nimm Zucker/ der gestossen und fein weiß ist/ auch das weiß von einem frischen Ei/ stoß in einem Mörsel/ nimb ein tropfen oder vier Rosenwasser darunter/ und Coriander/ und wenn du es hast darunter gerüret/ so nimb ein Oblat/ und legs auf ein saubers Papier/ thu den Teig herauß mit einem hölzern Löffel auf das Oblat/ und machs eins Fingers lang/ scheub es flugs in einen warmen Ofen/ so wirt es fein auflaufen/ und wenns kalt wirt/ so ist es also mürb/ daß einem im Maul zergehet. Und man nennet es von lauter Zucker Piscoten. Und wenn du sie wilt braun haben/ so nimb gestossenen Zimmet darunter. Du kann auch wohl sollche Piscoten machen von lauter Eierdottern/ so seind sie auch gut und mürb. Und wenn du es wilt viel braun machen/ so weich es in das weiß von Eiern/ sonderlich wenn du es stösset mit schönem weissen Zucker.

59. Take sugar/ that is ground and nicely white/ also the white from a fresh egg/ grind in a mortar/ take a drop or four of rose water in it/ and coriander/ and when you have stirred it together/ then take a wafer/ and lay on a clean paper/ do the dough on it with a wooden spoon on the wafer/ and make a finger long/ shove it quickly in a warm oven/ so that it nicely rises/ and when it is cold/ then it is crispy/ that it melts in the mouth. And one calls it sugar biscuit. And if you will have it brown/ then take ground cinnamon with it. You can also make such a biscuit from clean egg yolks/ so it is soft as the white of eggs/ particularly if you grind the finest white sugar.

Gebackens 60. Nimm weissen Tragant/ und weich jn in Rosenwasser ein/ drucks durch ein Härin Tuch/ und thu es unter gestossen weissen Zucker/ stoß wohl in einem Mörsel/ und treib jn fein dünn auß/ schneidt ein Muster von Papier/ daß auf beiden seiten Spitzen hat/ und wenn du es ubereinander walgerst/ so sihet es den Holhippen gleich. Nimm dasselbige Papier Muster/ und legs auf den Teig/ den du hast außgetrieben/ und schneidt jn nach dem Muster/ nimb ein hölzern Walger/ und bstraw jn mit einem Krafftmehl/ und wickel den Teig darüber/ und setz hinter den Ofen/ da es warm ist/ so wirdt es fein außtrucknen/ und weiß werden/ und man nennet es Zucker Holhippen. Wiltu sie aber braun machen/ so nimb gestossenen Zimmet darunter/ und stoß mit dem Zucker/ so wirt es braun. Wiltu es aber braun haben/ so weich Turnasol in Rosenwasser/ darnach den Tragant in das Violfarb Rosenwasser/ stoß es mit lauter Zucker/ daß du kann Holhippen darauß machen. Also hastu dreierlei Holhippen/ weiß/ braun/ und Violfarb/ die seind alle drei zierlich und schön. Du kann auch sollchen Teig von allerlei drei Farben nemmen/ fein breit und rundt mit einem Walger außtreiben/ leg es auf ein rein Zinnern Teller/ und laß trucken werden. Und wenn du es wilt auf ein Tisch geben/ so ist es zierlich und schön. Und auß sollichem Teig kannu machen was du wilt/ es sei Pantoffel/ Handtuch/ Bratwurst/ Apfel/ Birn/ und allerlei Obst oder Fischen.

60. Take white Gum Tragacanth/ and soften it in rose water/ and press through a hair cloth/ and do it with ground white sugar/ and grind well in a mortar/ and drive it out nicely thin/ cut a pattern from paper/ that has points on both sides/ and when you roll it over each other/ so it looks just like a rolled waffle. Take the same paper pattern/ and lay on the dough/ which you have rolled out/ and cut it around the pattern/ take a wood roller/ and sprinkle it with a **Kraft** flour/ and wind the dough around it/ and set behind the oven/ where it is warm/ so it will nicely dry out/ and will be white/ and one calls it sugar rolled waffle. If you want to make it brown instead/ then take ground cinnamon with it/ and grind with the sugar/ like this it will be brown. If you want instead to have it brown (possible typo?) then soften turnsole in rose water/ then the Tragacanth in the violet colored rose water/ grind it with clean sugar/ that you can make rolled waffles from it. Therefore you have three kinds of rolled waffle/ white/ brown/ and violet colored/ they are all three delicate and beautiful. You can also such a dough make from various three colors/ driven out nicely wide and round with a roller/ lay it on a pure tin plate/ and let become dry. And when you will give it on a table/ like this it is delicate and beautiful. And also from such a dough you can make what you wish, such as slippers/ towels/ sausages/ apples/ pears/ and other fruit or fish.

Gebackens 61. Nimm Wasser und Zucker/ und laß miteinander auf sieden/ und laß ein wenig vberschlagen. Nimm ein Eierdotter oder zween/ schön Mehl/ Rosenwasser/ und warm Wasser/ das mit Zucker angemacht ist/ thu auch Butter darein/ wie ein Haselnuß groß/ und rür den Teig mit schön weissem Mehl an/ back Holhippen darauß/ magst auch Salbei Bletter darunter nemmen/ grün Pettersilgen oder Pertram. Wiltu es aber Violfarb machen/ so weich die Turnasol in osenwasser/ und rürs unter den Teig/ so wirdt es Violfarb/ wiltu es aber braun haben/ so nimb klein gestossenen Zimmet. Wiltu es aber schwartz haben/ so nimb Nelken unter das Mehl/ so wirt es ziemlich braun/ und schmeckt lieblich nach den Nelken. Du kann auch Nelken nemmen unter die lauter Zucker Holhippen/ und ein wenig schmeckend Biesem.

61. Take water and sugar/ and let simmer together/ and let a little turned over??. Take an egg yolk or two/ fair flour/ rose water/ and warm water/ that is mixed with sugar/ do also butter in it/ about a hazel nut big/ and stir the dough with fair white flour/ bake holhippen from it/ also mix sage leaves in it/ green parsley or tarragon. If you will instead have it violet colored/ then soften turnsole in rose water/ and stir into the dough/ likewis if you will have it black/ then mix cloves with the flour/ like this it is quite brown/ and tastes lovely of the cloves. You can

also take cloves with the clean sugar rolled waffles/ and a little tasting musk??.

Gebäckens 62. Nimm schön weiß Mehl/ und mach ein Teig an mit lauter Eier/ Zucker und Rosenwasser/ und hastu ein Waffeleisen/ so back Waffeln darauß/ und nimb ein wenig Butter darunter/ so wirt es gut und lieblich.

62. Take fair white flour/ and make a batter with clean eggs/ sugar and rose water/ and if you have a waffle iron/ then bake waffles from it/ and take a little butter under it/ like this it is good and lovely.

Gebäckens 63. Nimm schön weiß Mehl/ und mach ein Teig an mit gutem süssem Rahm/ und mit lauter Eierdottern und guter Maibutter/ und verSalz den Teig nicht/ back dicke Waffeln darauß/ thu sie auß dem Eisen/ und schneidt es voneinander/ wie breit es ist/ begeuß mit Maibutter/ und besträw es mit weissem Zucker/ und gibts warm auf ein Tisch.

63. Take fair white flour/ and make a batter with good sweet cream/ and with clean egg yolks and good Maibutter/ and do not over salt it/ bake thick waffles from it/ take them out of the iron/ and cut from each other/ as wide as it is/ baste with Maibutter/ and sprinkle them with white sugar/ and give warm on a table.

Gebäckens 64. Nimm ein schön weissen geriebenen Weck/ rür jn an mit lauter Eierdotter und frischer Maibutter/ auch mit ein wenig süssem Rahm/ der dick ist/ und wenn der Teig angemacht ist/ so back Waffeln darauß/ gibts warm und trucken auf ein Tisch/ oder begeuß mit Butter/ und besträw es mit Zucker/ oder schneidts voneinander/ und begeuß mit Butter.

64. Take fair white grated weck bread/ sir it up with clean egg yolks and fresh Maibutter/ also with a little sweet cream/ that is thick/ and when the batter is made/ then bake waffles from it/ and give warm and dry on a table/ or baste with butter/ and sprinkle with sugar/ or cut from each other/ and baste with butter.

Gebäckens 65. Nimm ein Oblat und geriebene Mandeln/ die mit Rosenwasser angemacht sein/ streich auf den Oblat/ schneidt es nach deß Oblaten läng eines Fingers breit/ krümb es fein wie Hobelspen/ und scheubs in Ofen/ der nicht heiß ist/ und laß trucken werden. Also macht man die Hobelschnitten von Mandeln.

65. Take a wafer and grated almonds/ that were mixed with rose water/ spread on the wafer/ and cut it across the wafer long a finger wide/ bend it nicely like a wood shaving/ and shove it in oven/ that is not hot/ and let become dry. Therefore one makes woodplane slices of almonds.

Gebäckens 66. Du kanns auch also von lauter Zucker machen/ weiß/ oder mit Zimet/ oder Violfarb mit Turnasol.

66. You can also therefore from clean sugar make/ white/ or with cinnamon/ or violet colored with turnsol.

Gebäckens 67. Grosse Holhippen von Teig vber ein grossen Walger gemacht/ und auch gar kleine Holhippen/ die drei oder viermal vbereinander gewalgt sein von einem Teig.

67. Large rolled waffle from batter made over a large roller/ and also small rolled waffles/ that are three or four times rolled over each other from a batter.

Gebäckens 68. Kleine Waffeln gemacht von Teig/ der mit Rosenwasser/ Zucker/ und Eierdottern/ ist angemacht/ wie vorhin vermeldt ist/ wie man solliche Teig machen soll.

68. Little waffles made from batter/ that is mixed with rosewater/ sugar/ and egg yolks/ as before mentioned/ how one should make such a batter.

Gebäckens 69. Gebraten Kästen geschelt/ mit Rosenwasser besprengt/ und mit Zucker besträwt/ ist gut und wohl geschmack.

69. Roasted chestnuts shelled/ sprinkled with rosewater/ and sprinkled with sugar/ is good and well tasting.

Gebäckens 70. Nimm ein frischen Käß/ der vber Nacht gemacht ist/ thu schön weiß Mehl und Eierdotter darunter/ rür es wohl durcheinander/ mach Küchel darauß/ nimb Papier/ und bestreichs mit Butter/ und leg die Küchel darauf nebeneinander/ scheubs in einen warmen Ofen/ so wirt es fein auflaufen/ wirt innwendig fein hol wie ein Schwam/ richt es in ein Schüssel an/ begeuß mit frischer Butter/ und besträw es mit weissem Zucker/ gibts warm oder kalt auf ein Tisch/ beschneidts fein rundt und dünn/ legs auf eine Schüssel/ bespreng es mit Rosenwasser/ und besträw es mit weissem Zucker/ so ist gut und wohl geschmack.

70. Take a fresh cheese/ that was made over night/ do fair white flour and egg yolks with it/ stir it well through each other/ make **Küchel** from it/ take paper/ and spread with butter/ and lay the küchel on it next to each other/ shove in a warm oven/ so it will nicely rise/ the inside will get nicely hollow like a

Schwam/ serve in a dish/ and baste with fresh butter/ and sprinkle them with white sugar/ give warm or cold on a table/ cut nicely round and thin/ lay on a dish/ sprinkle with rose water/ and sprinkle with white sugar/ like this it is good and well tasting.

Gebäckens 71. Du kann auch wohl ein Turten machen von einem sollichen Teig/ und kann es kalt lassen werden/ die nennet man Käse Turten/ und wenn du es wilt auf ein Tisch geben/ so besprengs mit Rosenwasser/ und gibts kalt/ besträw es mit weissem Zucker. Du magsts gantz geben oder zerschneiden.

71. You can also make well a tart from such a dough/ and can let it become cold/ this one calls Cheese tart/ and when you will give it on a table/ then sprinkle with rose water/ and give cold/ sprinkle it with white sugar. You might give it whole or sliced.

Gebäckens 72. Nimm Mehl und Eierdotter/ und ein wenig Zucker darunter/ mach Knödel darauß/ und backs auß heisser Butter fein langsam/ daß sichs fein außbäckt/ gibts kalt oder warm auf ein Tisch/ und besträw es mit Zucker.

72. Take flour and egg yolks/ and a little sugar with it/ make dumplings from it/ and fry in hot butter nicely slow/ that they nicely cook long enough/ give cold or warm on a table/ and sprinkle it with sugar.

Gebäckens 73. Nimm Mandeln/ die fein abgezogen/ und vber Nacht geweicht seind in einem Wasser. Stoß die Mandeln mit Zucker/ dz ein Teig darauß wirt/ thu jn auf ein Oblat/ und nimb ein wenig Rosenwasser darunter/ treibs fein auß mit einem Walger/ oder drucks in einem Model/ der rundt ist/ scheubs in Ofen/ der nicht heiß ist/ und laß backen/ so wirt es fein auflaufen. Und wenns aufgelaufen ist/ so thu es herauß/ und laß kalt werden/ so ist es ein guter Marcipan/ wenn man jn frisch auf ein Tisch gibt.

73. Take almonds/ that are nicely peeled/ and soaked overnight in a water. Grind the almonds with sugar/ that they become a dough/ do it on a wafer/ and take a little rosewater on it/ drive nicely out with a roller/ or press in a mold/ that is round/ shove in oven/ that is not too hot/ and let bake/ so it becomes nicely risen. And when it is risen/ take it out/ and let become cold/ like this it is a good marzipan/ when one gives it fresh to a table.

Gebäckens 74. Nimm Nüß/ die sauber geschelet sein/ auch so viel Zucker/ und stoß mit Rosenwasser/ biß zu einem Teig wirt/ thu es auf ein Oblat/ und treibs fein rundt auß/ scheubs in Ofen/ und backs geschwindt hinweg/ dz fein weiß bleibt/ so werden sie schön auflaufen/ laß kalt werden/ und gibts frisch auf ein Tisch. Du magst auch wohl ein Marcipan darauß machen/ wie von Mandeln/ die gerieben und wohl getrucknet sein mit einem Sirup und Rosenwasser.

74. Take nuts (walnuts?)/ that are cleanly shelled/ also as much sugar/ and grind with rose water/ until it becomes a dough/ do it on a wafer/ and drive out nicely round/ shove in oven/ and bake slowly over it/ that it stays nicely white/ so it will be nicely risen/ let become cold/ and give fresh on a table. You might also well make a marzipan from it/ as from almonds/ that are grated and well dried with a syrup and rosewater.

Gebäckens 75. Von Zirbelnüssen kern ein Marcipan/ wie vorhin vermeldt ist.

75. From pine nut kernels a marzipan/ as was mentioned before.

Gebäckens 76. Nimm geläuterten Zucker/ der schön weiß ist/ und laß jn widerumb wohl sieden/ daß dick wirt/ rür jn mit einer Reibkeul/ biß weiß wirt/ nimb weiß von Eiern/ und Rosenwasser/ schlags durcheinander/ so wirt es ein Faum gewinnen/ rür jn unter den Zucker/ so wirt es noch weisser/ thu die Zirbelnüßkern also gantz darunter/ thu es mit einem höltzern Schäufllein zusammen/ nimb ein saubers Bret/ und netz ein wenig/ thu es stückweiß herauß/ und laß kalt werden/ setz in ein warme Stuben/ so wirt es trucken und weiß. Und man nennet es Pinucade/ ist zierlich und schön zum Confect oder Marcipan auf ein Tisch zu geben/ zc.

76. Take cleaned sugar/ that is nicely white/ and let it then again simmer well that it becomes thick/ stir it with a grater leg?/ until it is white/ take white from eggs/ and rosewater/ beat through each other/ so it will develop a foam/ stir it into the sugar/ so it becomes still whiter/ do in the pine nut kernels whole into it/ do it with a wood spatula together/ take a clean board/ and net? a little/ do it by pieces on it/ and let become cold/ set in a warm room/ like this it becomes dry and white. And one calls it Pinucade/ it is delicate and lovely to give on a table with the confections or marzipan.

CLXXII Von allerlei Pasteten / so vom Fleischwerck und Gevögel können gemacht werden.

Of all kinds of pies/ that of Meat and Fowl can be made.

Pasteten 1. Nimm ein Ochsenlungen Braten / steck jn an und brat jhn / und wenn er halb gebraten ist / so mach jn ein in Ruckenteig / in eine auf getriebene Pasteten / hack Limonen / Zwiibel und Speck durcheinander / thu es die Pasteten über den

Lungen Braten / thu Pfeffer / Ingwer / ein wenig Nelken / und ein wenig Salz darüber / machs zu / und laß backen / schüt durch das Luftloch ein angemachten Pfeffer / so wirt es gut und wohl geschmack.

1. Take a ox loin roast/ put it on and roast it/ and when it is half roasted/ then make it in rye dough/ into a raised pie/ chop lemons/ Onions and bacon together/ do it in the pie with the roast/ do pepper/ ginger/ a few cloves/ and a little salt over it/ close/and let bake/ pour through the vent a prepared pepper (sauce)/ like this it is good and well tasting. (See the glossary for lungenbraten)

Pasteten 2. Nimm ein Ochsenzung / die gesotten ist / und schneid sie fein breit / und wenn du wilt von einem weissen Teig ein Pasteten auf treiben / so nimm lauter Eierdotter und Butter / mach ein Teig damit an / der fein steiff ist / und treib ein Pasteten auf. Haftu aber nicht lauter Eierdotter / so nimm Dotter und weiß durcheinander / so ist es auf beide manier gut. Mach die Zungen in eine Pasteten / mit Pfeffer / Ingwer / schwartzen Rosein / und frischer ungeschmälzter Butter / oder mit Speck / der klein gehackt ist / machs zu / und backes / gibs warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

2. Take a ox tongue/ that is cooked/ and slice it nicely wide/ and when you will raise a pie from a white dough/ then take clean egg yolks and butter/ and mix a dough with it/ that is nicely stiff/ and drive out a pie. If you do not have clean egg yolks, then take yolks and white together/ like this it is in both manners good. Make the tongue up into a pie/ with pepper/ ginger/ black raisins/ and fresh unmelted butter/ or with bacon/ that is chopped small/ close/ and bake/ give warm on a table/ like this it is good and well tasting.

Pasteten 3. Nimm Rindfleisch / das fein fleischig ist / sonderlich vom Hinterlauf / legs auf ein Roßt / und breuns wohl ab / schneid Speck eines Fingers dick / und spicks damit / pfeffers mit Pfeffer / Ingwer und Salz / schlags in ein Ruckenteig / und wenn du es wilt in ein Ofen schieben / so bestreichs mit Eiern / so wirt es sich schon backen. Und wenn du es schier wilt auß den Ofen thun / so geuß Weinessig / oder schwartzen Pfeffer / der wohl angemacht und zugericht ist / durch das Luftloch mit Ruckenteig zu / daß der dampf nicht herauß gehet / laß also kalt werden / so wirt es gut und wohl geschmack. Oder nimm Gewürz und Salz / und beiß ober Nacht / ehe du es einschlegst / so ist es gut und wohl geschmack.

3. Take beef/ that is nicely meaty/ especially from the hind leg/ lay on a grill/ and brown it well/ cut bacon a finger thick/ and lard with it/ season with pepper/ ginger and salt/ wrap in a rye dough/ and when nearly ready to come out of the oven/ then pour a little wine vinegar or a black pepper (sauce)/ that well made and prepared it/ close the vent hole of the rye dough/ that the steam does not go out/ and let it become cold/ like this it is good and well tasting. Or take spices and salt/ and marinate over night/ before you close it/ like this it is good and well tasting.

Pasteten 4. Nimmdas gesotten Küheuter / treib ein Pasteten auf von weissem Teig / schneid das Euter darein / es sei breit oder Wirsflicht / thu frische Butter / die ungeschmälzt ist / oder gehackten Speck / darüber / auch Ingwer und Salz / machs und backs / und wenn du es wilt aufschneiden und anrichten / so geuß ein saur Brühe / die von Eierdottern gemacht ist / darüber / so wirt es gut und wohl geschmack.

4. Take the cooked cow udder/ drive out a pie from a white dough/ cut the udder into it/ be it wide or cubed/ do fresh butter/ that is unmelted/ or chopped bacon/ over it/ also ginger and salt/ close and bake/ and when you will cut and serve/ then pour a sour stock/ that was made from egg whites/ over it/ like this it will be good and well tasting.

Pasteten 5. Nimm den Kälbern Nierenbraten / mach jn auf dem Roßt braun / nimm Pfeffer / Ingwer und Salz durcheinander / besträw den Nierenbraten wohl darmit / und wenn du jn wilt in ein Ruckenteig einschlagen / so thu ein wenig ungeschmälzte Butter darüber / machs zu / und scheubs in Ofen / laß backen und kalt werden / so wirt es gut und wohl geschmack.

5. Take a kidney roast/ make it brown on a grill/ take pepper/ ginger and salt mixed together/ sprinkle the kidney roast well with it/ and when you want to cover it with a rye dough/ then do a little unmelted butter over it/ close and push in the oven/ let make and let cool/ like this it is good and well tasting.

Pasteten 6. Mach Hattete von einer Kälbern Hacksen in ein aufgetriebne Pasteten / die von weissen Teig gemacht ist / thu ungeschmälzte Butter darüber / und machs zu / und backs. Und wenn du es aufschneiden und anrichte wilt / so geuß ein saures Brühlein / dz von Eierdottern gemacht ist / darüber / gibs warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

6. Make pieces of a calf hacksen in a driven out pie/ that from a white dough is made/ do unmelted butter over it/ and close/ and bake. And when you want to cut and serve it/ then pour a sour broth/ that is made from egg yolks/ over it/ give warm on a table/ like this it is good and well tasting.

Pasteten 7. Kälbern Knödel Pasteten von weissen Teig aufgetrieben / und gib sie warm auf ein Tisch/ so wirt es gut und wohl geschmack. 7. Calf meatball pie with rolled out from white dough/ and give it warm on a table/ like this it is good

and well tasting.

Pasteten 8. Kleine aufgetriebene Pasteten von einem weissen Teig. Nimm Kalbfleisch / das schier gesotten ist / hacks klein / und nimm ein Rindfeißt / hacks auch besonder klein / misch es wenig / und thu einwenig Essig darein / Zucker und ein wenig Salz / rürs alles durcheinander / und full die kleine Pasteten darmit / machs zu / und backs / schneid sie auf / und geuß ein wenig Hennenbrüh darein / gibs warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

8. Small rolled pies from a white dough. Take calf meat/ that is nearly cooked/ chop small/ and take a beef fat/ chop it also especially fine/ mix it little/ and do a little vinegar on it/ sugar and a little salt/ stir all together/ and stuff small pies with it/ close and bake/ cut them open/ and pour a little hen broth in them/ give warm on a table/ like this it is good and well tasting.

Pasteten 9. Nimm kleine Braten von dem Hammel / die innwendig sein den Nieren / spick sie fein klein / und mach sie in ein Pasteten / die von weissen Teig ist aufgetrieben / ein / pfeffers und salz / schneid gesalzen Limonen fein breit darüber / machs zu / und backs / schneidts auf / und geuß ein saure Brühe / die mit Eierdottern gemacht ist / darein / gibs warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

9. Take small roasts of the mutton/ inside of which are the kidneys/ lard it nicely fine/ and make it in a pie/ that is driven out from white dough/ season with pepper and salt/ cut salted lemon nicely wide over it/ close and bake/ cut up / and pour in a sour broth/ that is make with egg yolks/ give warm on a table/ like this it is good and well tasting.

Pasteten 10. Nimm ein Hammelschlegel / breun jn wohl auf dem Roßt ab / spick jhn mit Speck / der grob geschnitten ist / pfeffers wohl / und salz / schlags in einen groben Teig / machs zu / und laß kalt werden / so wirt es gut und wohl geschmack.

10. Take a mutton leg/? brown it well on a grate bar/ lard it with bacon/ that is roughly cut/ season well with pepper/ and salt/ wrap? in a coarse dough/ close/ and let become cold/ like this it is good and well tasting. (Presumably it is baked as well).

Pasteten 11. Wqarm knödel Pasteten von einem Hammel gemacht in ein aufgetriebene Pasteten von groben Teig / backs / und gibs warm auf ein Tisch / du magst auch ein saures Brühlein darein / so ist es auch gut.

11. Warm? meatball pie made from a mutton in a driven out pie from a coarse dough/ bake/ and give warm on a table/ you might also a sour **brühlein** in it/ like this it is also good.

(Note: "Wqarm" appears to be a mistake, perhaps for "warm").

Pasteten 12. Nimm ein Zemer von einem Hammel / der feißt ist / schneid die Bein herauß / säuber und butz jn auß / breun jhn wohl auf dem Roßt ab / treib ein Pasteten von groben Teig darzu auf / hack Speck mit grünen Kräutern / thu den Speck in die Pasteten auf den Boden / und thu den Zemer darein / pfeffers / salz / und schneid gesalzen Limonen fein breit darüber / machs zu und scheubs in Ofen. Und wenns schier halb gebacken ist / so geuß guten Pfeffer / der angemacht ist / durch das Luftloch / laßdarmit backen / biß gar wirt / schneidts auf / und gibs warm auf ein Tisch.

12. Take a saddle from a mutton/ that is fat/ cut the bone out/ clean and trim it/ brown it well on a grill/ drive out a pie from a coarse dough/ chop bacon with green herbs/ do the bacon in the pie on the bottom/ and do the zemer in it/ season with pepper/ salt/ and cut salted lemons nicely with over it/ close and push in the oven. And when nearly half baked, then pour a good pepper sauce/ that was prepared/ thru the vent hole/ let bake with it/ until becomes done/ cut up/ and give warm on a table.

Pasteten 13. Lämmern viertheil in Pasteten / schlag sie in einen weissen Teig / thu Ingwer / Salz und ungeschmälzte Butter / die frische ist / darüber / scheubs in Ofen / und laß backen / schneid es auf / und gibs warm auf ein Tisch.

13. Lamb quarters in pies/ wrap them in a white dough/ do ginger/ salt and unmelted butter/ that is fresh/ over it/ push in oven/ and let bake/ cut it up/ and give warm on a table.

Pasteten 14. Lämmernfuß eingemacht in ein aufgetriebene Pasteten von weissem Teig / thu Ingwer / Salz und ungeschmälzte Butter / die frische ist / darüber / machs zu / und scheubs in Ofen / wenns gebacken ist / so schneid es auf / geuß ein saure Brühe von Eierdottern gemacht / darüber / gibs warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

14. Lamb feet prepared in a driven out pie from white dough/ do ginger/ salt and unmelted butter/ that is fresh/ over it/ close/ and push in oven/ when it is baked/ then cut it up/ and pour a sour broth made from egg yolks/ over it/ give warm on a table/ like this it is good and well tasting.

Pasteten 15. Treib ein Pasteten auf von weissen Teig / nimm Lambfleisch / wenns klein gehackt ist / quells und säubers auß / machs in die Pasteten ein / straw Ingwer und Salz darüber / thu frische Butter / die ungeschmälzt ist / darein / auch Agrast oder

Grosselbeer / machs zu / und scheubs in Ofen / laß backen und schneidts auf / geuß ein saures Brühlein / das und Eierdottern gemacht ist / darüber / und gibts warm auf ein Tisch.

15. Drive out a pie from white dough/ take lamb meat/ that is chopped small/ parboil and clean/ prepare in the pie/ sprinkle ginger and salt over it/ do fresh butter/ that is unmelted/ over it/ also agrast or grossel berries/ close/ and push in oven/ let bake and cut up/ pour a sour small broth/ that is made with egg yolks/ over it/ and give warm on a table.

Pasteten 16. Nimm von einem Spenferckel / das zu kleinen stücken gehackt ist / fezs auf das Feuer / quells und säubers auß / thu es in eine Pasteten / die von weissen Teig angemacht ist / pfeffers und falzs / thu frische Butter / die ungeschmälzt ist / darüber / schneidts saure Limonen fein breit darein / machs zu / nd scheubs in Ofen / und laß backen / schneidts auf / und geuß ein saur Brühe vin Eiern gemacht / darüber / und gibts warm auf ein Tisch.

16. Take from a pigling/ that is chopped to small pieces/ (should this be setz? - set) on the fire/ parboil and clean out/ do in a pie/ that is prepared from white dough/ season with pepper and (saltz) salt/ do fresh butter/ that is unmelted/ over it/ cut sour lemons nicely wide in it/ close/ and push in oven/ and let bake/ cut up/ and pour a sour broth made from eggs/ over it/ and give warm on a table.

Pasteten 17. Nimm Hirschen Wildpret / quells in Wasser / oder auf einem Roßt / buz und säubers fein auß / spicks mit Speck / der grob geschnitten ist / nimm Pfeffer / Nelken / Ingwer und Salz / und beiß es damit ein / laß uber Nacht darinnen ligen / schlags in einem groben Teig / scheubs in Ofen / und backs / geuß Essig und Pfeffer durch das Luftloch / und wenns gebacken / so thu die Luftlöcher zu mit Teig / und laß kalt werden / so wirt es gut und auch wohl geschmack.

17. Take deer venison/ parboil in water/ or on a grill/ trim and clean nicely out/ lard with bacon/ that is roughly sliced/ take pepper/ cloves/ ginger and salt/ and marinate in it/ let lay overnight/ wrap in a coarse dough/ push in oven/ and bake/ pour vinegar and pepper through the vent/ and when baked/ close the vent hole with dough/ and let get cold/ like this it is good and also well tasting.

Pasteten 18. Treib ein Pasteten auf von einem Ruckenteig / nimm ein Zemer / buz jhn fein sauber auß / und quell jhn wohl auf einem Roßt / pfeffers und salzs wohl / leg Speck / der mit grünen Kräutern gehackt ist / unten auf den Boden in die Pasteten / thu den Zemer darein / und schneidts gesalzen Limonen fein breit darüber / machs zu / und scheubs in Ofen / und laß backen / schneidts auf / und geuß guten Vngerischen Pfeffer darüber / scheubs wider in Ofen / und laß auf siden / gibts warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

18. Drive a pie out from a rye dough/ take saddle/ trim it cleanly/ and parboil it well on a grill/ season well with pepper and salt/ do the saddle in it/ and cut salted lemons nicely wide over it/ close/ and push in oven/ and let bake/ cut open/ and pour good Hungarian pepper (sauce) over it/ push again in oven/ and let cook/ give warm on a table/ like this it is good and well tasting.

Pasteten 19. Hirschen Knödel Pasteten fein warm / ein Pasteten aufgetrieben von Ruckenteig / laß in einem Ofen backen / und wenns es halb gebacken / so geuß Vngerischen Pfeffer durch das Luftloch hinein / und laß backen / gibts warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

19. Deer meatball pie nicely warm/ a pie driven out from rye dough/ let bake in an oven/ and when half baked/ then pour Hungarian Pepper (sauce) through the vent hole/ and let bake/ give warm on a table/ like this it is good and well tasting.

Pasteten 20. Dendal Zemer Pasteten warm / wie man Hirsch Pastetee zurichtet.

20. Female deer saddle pie warm/ as one prepares Deer pie.

Pasteten 21. Kalt Pasteten vom Dendal / vom Hinterlauf.

21. Cold pie of Female deer/ from the hind leg.

Pasteten 22. Hattele vom Dendel in Pasteten / die aufgesetzt ist / warm gegeben.

22. Pieces of female deer in pie/ that was set on/ given warm.

Pasteten 23. Rehwildpret in Pasteten kalt.

23. Roe deer venison cold in pie.

Pasteten 24. Knödel von einem Reh eingemacht in eine Pasteten / die aufgesetzt ist mit weissen Teig.

24. Meatballs of a Roe deer

Pasteten 25. Hasen Pasteten kalt in einem Ruckenteig eingeschlagen.

25. Rabbit pie cold covered in a rye dough.

Pasteten 26. Schweinen Wildpret Pasteten kalt / und in einem Ruckenteig eingeschlagen.

26. Wild Boar pie cold/ and covered in a rye dough.

Pasteten 27. Schweinen Knödel eingemacht in eine Pasteten / die von Ruckenteig aufgetrieben ist.

27. Pork dumpling prepared in a pie/ driven out from a rye dough.

Pasteten 28. Nimm die Hinterlauf von einem Gembsen / spick sie wohl mit Speck / der wohl dick geschnitten / würz wohl mit allerlei Gewürz / und versalz es nit / schlags in ein Ruckenteig / und wenns schier gebacken / so geuß Weinessig durch das Luftloch darein / und laß damit backen. Und wenn du es herauß nimmest / so streich das Loch mit Ruckenteig wider zu / und laß kalt werden / so wirt es gut und wohl geschmack.

28. Take the hind leg of a chamois/ lard it well with bacon/ that is cut thickly/ season well with various spices/ and do not over salt it/ wrap in a rye dough/ and when nearly baked/ then pour wine vinegar through the venthole/ and let bake with it. And when you will take it out/ then cover the hole with rye dough again/ and let get cold/ like this it will be good and well tasting.

Pasteten 29. Steinbock Wildpret Pasteten kalt / ist ein grobes Wildpret zu einem kleinem Thier.

29. Ibex game pie cold/ is a coarse game for a small animal.

Pasteten 30. Königlein Pasteten warm / besonder das Hintertheil mil Limonen eingemacht / und in ein weissen Teig eingeschlagen / oder in ein Ruckenteig / und kalt lassem werden.

30. Rabbit pie warm/ especially the hind part prepared (mit?) with Lemon/ and wrapped in a white pastry/ or in a rye dough/ and let become cool.

Pasteten 31. Gänß Pasteten kalt in Ruckenteig eingeschlagen / seind gut und wohl geschmack.

31. Goose pie cold wrapped in rye dough/ is good and well tasting.

Pasteten 32. Enten Pasteten kalt in einer aufgetriebenen Pasteten von Rucken Teig / ist gut und wohl geschmack.

32. Duck pie cold in a driven out pie of rye dough/ is good and well tasting.

Pasteten 33. Alte Hennen Pasteten kalt / es sei in Rucken oder Weizentig.

33. Old Hen (Stewing hen) pie cold/ be it in rye or white dough.

Pasteten 34. Nimm junge Hünner / klopf und qulee sie im Wasser / säubers auß / und treib ein Pasteten darzu auf von weissen Teig / schneidts gesalzen Limonen fein breit darein / gib auf den Boden klein gehackte Speck / mit grünen wolschmeckenden Kräutern / thu auch Salz und Ingwer darein / machs zu / und scheubs in Ofen / Wenns gebacken ist / so schneidts auf / und geuß ein saure Brühe / die mit Eierdottern und Agrastbeer ist angemacht / darein / und gibts warm auf ein Tisch.

34. Take young hens/ beaten and parboiled it in water/ clean off/ and drive a pie there to from a white dough/ slice salted lemon nicely wide in it/ give on to the bottom small chopped bacon/ with green well tasting herbs/ do also salt and ginger in it/ close/ and push in oven/ when it is baked/ then cut open/ and pour in a sour broth/ that is prepared with egg yolks and Agrast berries/ and give warm on a table.

Pasteten 35. Tauben Pasteten in ein aufgesetzte Pasteten von weissen Teig / mit Agrastbeer / Butter / Ingwer und Salz / eingemacht / darmit hacken lassen / und warm auf in Tisch geben / ist gut und wohl geschmack.

35. Pigeon Pie in a pie driven out from white dough/ with Agrast berries/ butter/ ginger and salt/ prepared/ chopped with it/ and given warm on a table/ is good and well tasting.

Pasteten 36. Schwan Pasteten mit aufrichtigem Kopf und Flügel.

36. Swan pie with head and wings set upright.

Pasteten 37. Drappen Pasteten kalt mit aufrichtigem Kopf / mit Nelken und Zimt gespickt.

37. Bustard (or crane?) pie cold with upright head/ sprinkled with cloves and

cinnamon.

Pasteten 38. Indianische Hennen gespickt mit Zimt und Nelken / treib darzu ein Pasteten aud mit einem Ruckenteig / und leg den Indianischen Han hinein / bestraw ihn wohl mit Pfeffer / Nelken und Salz / schneid Speck fein dünne und breit / und beleg den Han in der Pasteten damit / daß du ihn nicht spicken darfst / machs zu / und scheubs in Ofen / laß backen / und kalt werden / so wirt es auch gut.

38. Indian hen (turkey) sprinkled with cinnamon and cloves/ drive a pie out with a rye dough/ and lay the Indian hen in it/ sprinkle it well with pepper/ cloves and salt/ slice bacon nicely thin and wide/ and lay over the hen in the pie with it/ that you may not lard it/ close/ and push in oven/ let bake/ and become cold/ like this it is also good.

Pasteten 39. Birckhan gespickt mit Speck / mit Pfeffer und Ingwer wohl gewürzt / und salz wohl / treib ein Pasteten von Ruckenteig darzu auf / und laß darinnen backen / und widerumb kalt werden / so wirt es gut und wohl geschmack.

39. Black grouse with bacon/ well spiced with pepper and ginger/ and salted well/ drive out a pie from rye dough/ and let it bake in it/ and then become cold/ like this it will be good and well tasting.

Pasteten 40. Pfauwen Pasteten kalt eingemacht mit aufrichtigem Kopf / Flügel und Schwanz.

40. Peacock pie cold prepared with upright head, wings and tail.

Pasteten 41. Haselhüner Pasteten kalt gespickt mit Zimt und Nelken / treib ein Pasteten auf von Ruckenteig / und mach die Haselhüner darein / wurz und salz sie / schneid Speck fein breit und dünn / machs zu / und scheubs in Ofen / backs / mach den Kopf / Flügel und Schwanz / darüber / und laß kalt werden.

41. Partridge pie cold sprinkled with cinnamon and cloves/ drive out a pie from rye dough/ and wrap the partridges in it/ season and salt them/ slice bacon nicely wide and thin/ close/ and push in oven/ bake/ place the head wings and tail over it/ and let become cold.

Pasteten 42. Nimm Rehpüner / spick sie mit Zimt / Nelken und Speck / würz und salz sie / leg sie in die Pasteten / die du hast aufgetrieben von Ruckenteig

CVI I

oder Weizenteig / und thu kleine schwarze Rosein / mach die Pasteten zu / scheubs in Ofen / und laß backen schneids auf / und geuß Pfeffer darein / fez widerumb in Ofen / und laß damit auf sieden / gib warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

42. Take Partridge/ sprinkle them with cinnamon/ cloves and bacon/ season and salt them/ lay them in the pie/ that you have driven out from rye dough or white dough/ and do small black raisins/ close the pie/ push in oven/ and let bake cut open/ and pour a pepper (sauce) in it/ set again in oven and let cook together/ give warm on a table/ like this it is good and well tasting.

Pasteten 43. Schnepfen Pasteten. Treib ein Pasteten auf von weissen Teig / und mach sie ein / es sei kalt oder warm / so ist es auf beide manier gut.

43. Snipe pie. Drive out a pie from white dough/ and prepare them/ be it cold or warm/ it is good in both manners.

Pasteten 44. Nimm Kramatsvögel / quell und säuber sie auß / spick sie mit Zimt / Nelken und Speck / pfeffers und salz / schneid gesalzen Limonen fein breit darüber / auch klein gehackten Speck / mach die Pasteten zu / und scheubs in Ofen / und backs / schneid sie auf / und geuß ein guten Vngerrischen Pfeffer darein / laß damit auf sieden / und gib warm auf ein Tisch.

44. Tale thushes/ parboil and clean them out/ sprinkle them with cinnamon/ cloves and bacon/ season with pepper and salt/ slice salted lemons nicely wide over them/ also finely chopped bacon/ close the pie/ and push in oven/ and bake/ cut them open/ and pour a good Hungarian Pepper sauce in it/ let cook together/ and give warm to the table.

Pasteten 45. Treib ein Pasteten auf von weissen Teig / und nimm von allerlei kleinen Vögeln / quell und mach sie sauber / nimm Ziweben und kleine schwarze Rosein darunter / auch Birne / die auß der Butter gerößt / und fein viertheil weiß zerschnitten fein / thu ein wenig Ingwer / und frische unzerlassene Butter / darüber / mach die Pasteten zu / und scheubs in Ofen . Wenns gebacken ist / so schneid sie auf / und geuß ein guten Vngerischen Pfeffer darein / laß damit auf sieden / und gib warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

45. Drive a pie out from white dough/ and take various small birds/ parboil and clean them/ take onions and small black raisins over it/ also pears/ that are roasted in butter/ and cut nicely in quarters white nicely sliced/ do a little ginger and fresh unmelted butter/ over it/ close the pie/ and push in oven. When it is baked/ then cut it open/ and pour a good Hungarian Pepper (sauce) in it/ let cook together/ and give warm on a table/ like this it is good and well tasting.

Pasteten 46. Mach ein Teig mit Wasser an / daß du ihn fein kanst außtreiben / schmier ihn mit geschmälztem frischem Speck / wickel den Teig ubereinander / und mach viel / daß so dick ubereinander wirt als ein Arm. Und wenn er dick ist / so schneid stückweiß darvon / es sei zu kleinen oder zu grossen Pasteten. Wenn du es wilt außtreiben / so nez die Händ in zerlassenem Speck / der nicht heiß ist / daß der Teig nicht bleibt an Händen kleben. Treib wider ein Pasteten auf von (vom oder und) weissem Teig / fez die andere darein / die du hast von Speck aufgetrieben. Denn dieser Teig helt den Spanischen / daß er nicht nider fellt. Und du kanst sie mit gehacktem Fleisch außfüllen. Schneid darnach wider von dem Spanischen Teig / daß du kanst ein Deck machen / schmier Papier mit Baumöl / fez die Pasteten darauf / scheubs in Ofen / und laß backen / schwa daß du es nicht verbrennest / denn es verbrennt sich bald / weil viel Feißt zwischen dem Teig ist / thu die Deck auf / und geuß ein gute Hennenbrühe darein / daß das gehackt Fleisch nicht herb wirt / so wirt es gut und wohl geschmack. Also macht man die kleine Pasteten. Du kanst auch ein sollichen Teig zu Fischen brauchen.

46. Make a dough with water/ that you can drive it nicely out/ spread it with melted fresh bacon/ roll the dough over each other/ and make many/ that are as thick around as an arm. And when it is thick/ then cut pieces from it/ be it for small or large pies. When you will drive them out/ then moisten the hands in melted bacon/ that is not hot/ that the dough does not stay stuck on the hands. Drive again a pie from a white dough/ set the other in it/ that you have from bacon driven out. Then this dough holds the Spanish/ that it does not fall low. And you can fill it with chopped meat. Then slice against (crosswise?) the Spanish dough/ that you can make a cover/ spread paper with olive oil/ set the pie on it/ push in the oven/ and let bake/ look that it does not burn/ because it burns itself soon/ because much fat is between the dough/ take the cover off/ and pour a good chicken broth in it/ so the chopped meat does not become dry/ like this it is good and well tasting. Also one make the little pies. You can also need such a dough for fish.

(Note: I read "fez" as "sez" and read "schwa" as "schaw").

CLXXV Von Pasteten / so vom Fischen können gemacht werden.

Fisch Pasteten 1. Kalt hausen Pasteten in Ruckenteig eingeschlagen / mit Gewürz / Salz und gutter Butter / laß backen / und kalt werden / so ist es gut und wohl geschmack.

Fisch Pasteten 2. Nimm de Stör / pfeffer und salz ihn / laß ein stundt oder zwo in der beiß ligen / schlags in ein Rucken Teig mit Butter und Salbei / laß backen / und alsdenn widerumb kalt werden / so wirt es gut und wohl geschmack.

Fisch Pasteten 3. Nimm ein Salm / Pfeffer und Ingwer / laß ein stundt oder zwo in der bei ligen / schlags mit Butter in ein Ruckenteig und frischer Salbei / machs zu / scheubs in Ofen / und laß backen / so wirt es gut und auch wohl geschmack.

Fisch Pasteten 4. Nimm ein Hecht / schindt und butz ihn sauber auß / schneid ihn zu kleinen stücken / beiß den Hecht mit Pfeffer und Ingwer ein / und laß ein stundt darinnen ligen / treib ein Pasteten auf von weissen Teig / und mach den Hecht darein / thu breit geschnitten Limonen und frische unzerlassene Butter darüber / machs zu / und scheubs in Ofen / und laß backen / schneids auf / und geuß ein saure Brühe / so von Eiern gemacht ist / darüber / und gib warm auf ein Tisch.

Fisch Pasteten 5. Hecht Pasteten. Ehe du den Hecht einschlegst in Ruckenteig / so laß ihn im Salz und Gewürz ein stundt beissen / unter deß machstu den ruckenteig an mit warmen Wasser / und ein wenig Salz / dz er fein steiff wirt / schlag den Hecht mit Limonen / die breit geschnitten / und mit Butter / ein / scheubs in Ofen / laß backen / und kalt werden / so ist es gut und wohl geschmack.

Fisch Pasteten 6. Nimm ein Karpfen / und schupe ihn / schneid das Fleisch vom Grädt hinweg / schneid darzu ein wenig Zwiebeln / Pfeffer und Salz / machs gelbund thu ein geriebnen Weck darunter. Nimm das alles durcheinander / und hacks klein / thu auch Eierdotter und saubere Butter darein / auch kleine schwarze Rosein / geschnittene Mandeln / und ein wenig Zucker. Treib ein Pasteten von weissem Teig auf / und mach Knödel darein / thu frische Butter / die unzerlassen ist / darüber / machs zu / und laß backen / schneids auf / und nimm ein Karpfenschweiß / der mit Wein und Ruckenbrot ist durchgestrichen / mit Zimt / Zucker und Pfeffer / angemacht / schneid die Pasteten auf / und geuß den Pfeffer darüber / laß damit sieden / und gib warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

Fisch Pasteten 7. Nimm ein Karpfen / und schupe ihn / thu ihn auf den Bausch auf / und thu die Gall heraus / leg ihn in gebrannten Wein / und laß ihn ober Nacht darinnen ligen. Und wenn du ihn wilt in ein Ruckenteig einschlagen / so nimm Pfeffer / Nelken / Muscatenblüt und Salz / auch Butter / machs zu / und laß backen und kalt werden / so ist es ein gut Essen.

Fisch Pasteten 8. Nimm ein Karpfen / und schupe ihn / thu ihn auf / und mach stücker darauß / treib ein Pasteten darzu auf von weissen Teig / leg die Karpfenstück darein / straw Pferrer / Ingwer und Salz / darüber / thu Butter / die ungeschmälzt ist / und ein wenig schwarze Rosein / die sauber außgewaschen sein / auch gesalzene Limonen / die fein breit geschnitten / darein / mach die Pasteten zu / und laß backen /

schneid sie auf / und geuß ein Karpfenschweiß / der gesotten und angemacht ist / darüber / scheubs wider in Ofen / und laß auf siedeln / gibbs warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

Fisch Pasteten 9. Nimm ein Aal / unf zeuch die Haut davon ab / und schneid jn zu stücken / setz mit Wasser auf / quells und saubers auß / treib ein Pasteten darzu auf von weissem Teig / und leg den Aal darein / bestraw jn mit Pfeffer / Ingwer / Salz und Muscatenblüt / thu auch ganzen Pfeffer und Zwibeln / die ungeschelet fein / darunter / auch frische ungeschmälzte Butter / mach die Pasteten zu / und laß backen / schneidts auf / und thu die Zwibeln herauß / geuß ein saures Brühlein / das mit Eierdottern ist angemacht / und vorhin aufgesotten / darüber.

Fisch Pasteten 10. Nimm Bresem / schupe sie / bestraw sie mit Pfeffer / Ingwer und Salz / thu frische Butter und Salbei darüber / schlags in ein Ruckenteig / scheubs in Ofen / und laß backen / und kalt werden / so ist es gut und auch wohl geschmack.

Fisch Pasteten 11. Nerffling Pasteten kalt in einem Ruckenteig eingeschlagen.

Fisch Pasteten 12. Forellen Pasteten auch in einen Ruckenteig eingeschlagen mit aller Zugehörung.

Fisch Pasteten 13. Sälmling Pasteten kalt mit Pfeffer / Ingwer / Salz und Butter / in ein Ruckenteig eingeschlagen / fein zierlich gemacht / gebacken / und kalt lassen werden.

Fisch Pasteten 14. Eschen in Ruckenteig eingeschlagen / gebacken / und kalt lassen werden / mit allerei Zugehörung / wie vorhin vermeldet ist.

Fisch Pasteten 15. Nimm Rutten / thu sie auf / und thu die Gall hinweg / setz aufs Feuer / und quells mit Essig / Salz und Wasser / legs in ein aufgetriebene Pasteten / thu gantze Muscatenblüt / Ingwer / ganzen Pfeffer / und Pettersilgen Wurzel / die klein geschnitten / und gar gesotten ist / darein / auch frische unzerlassene Butter / mach die Pasteten zu / scheubs in Ofen / und laß backen / schneidts auf / und geuß ein saure Brühe / die mit Eierdottern und Erbeßbrühe gemacht ist / darüber / gibbs warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

Fisch Pasteten 16. Thu die Koppen auf / wasch auß / und mach sie in eine Pasteten / die von weissen Teig ist aufgetrieben / straw Pfeffer / Salz / Ingwer und Kümmel / darüber / auch frische Butter / die unzerlassen ist / mach die Pasteten zu / und schieb sie in Ofen / und laß backen und kalt werden.

Fisch Pasteten 17. Stockfisch eingemacht in Pasteten / in Ruckenteig eingeschlagen / sonderlich wenn der Stockfisch ist / mit Pfeffer / Ingwer / Salz / kleine schwarze Rosein / und frischer unzerlassener Butter / scheubs in Ofen / und laß backen und kalt werden.

Fisch Pasteten 18. Nimm Stockfisch / der frisch ist / schneid jn zu stücken / und leg jn in eine Pasteten / die aufgetrieben ist von weissen Teig / straw Pfeffer / Ingwer und Salz / darüber / auch ungeschmälzte Butter / und grüne wolschmeckende Kräuter / die klein gehackt fein / mach die Pasteten zu / und laß sie backen / schneid sie auf / und gib sie warm auf ein Tisch.

Fisch Pasteten 19. Nimm ein Biberschwanz / mach jn sauber / und schneid jn zu stücken / quell jn im Wasser und Essig / leg jn in ein Pasteten / die von weissem Teig ist aufgetrieben / straw darüber Pfeffer / Ingwer und Muscatenblüt / thu gesalzene Limoniwn / die fein breit geschnitten / und frische ungesalzene Butter / darüber / mach die Pasteten zu / und laß backen / schneid sie auf / und geuß ein saure Brühe / die mit Eierdotter und Erbeßbrühe angemacht / und gesotten ist / darüber / und gibbs warm auf ein Tisch / so wirt es gut und wohl geschmack.

Fisch Pasteten 20. Nimm ein Lampreten / Brühe sie in heissem Wasser / schneid die Englein auf / und fah den Schweiß in Wein und Essig / oder in Maluasier / schneid die Lampreten zu stücken / und leg sie in eine Pasteten / die von Ruckenteig is aufgetrieben / straw Pfeffer / Neklen / Zimt und Salz / darüber / schneid gesalzene Limonen fein breit darauf / thu Butter darüber / und mach die Pasteten zu / und laß backen. Nim den Schweiß von der Lampreten / und reib Ruckenbrot oder Pfefferkuchen darunter / thu darein Pfeffer / Zimt und Zucker / und laß darmit auf siedeln / streichs durch / und geuß in die Pasteten durch das Luftloch / laß damit backen / biß gar wirt. Du magst es warm oder kalt geben. Du kanst auch also ein Aal backen mit schwarzem Pfeffer / in einer Pasteten.

CLXXVI Von allerei Turten

Turten 1. Nimm Feigen / und schneid sie klein / thu kleine schwartze Rosein / die sauber außgewaschen sein / darunter / machs in ein Turten ein / und thu ein wenig Butter darüber / laß backen / es sei im Ofen oder in der Turtenpfannen. Und wenn du wilt ein Turten machen / so Nimm Eidotter und Butter / thu es unter das Mehl / und mach ein Teig darauß / treib jn dünn auß / und schneid jhn fein rundt / und Salz jhn. Und ein sollchen Teig kanstu zu allerei Turten brauchen.

Turten 2. Nimm die Kern von Ziweben herauß / wenn du Turten von Ziweben machst.

Turten 3. Durchtriebene Ungerische Pflaumen ist auch ein gute Füll / rür gestossenen Zimt darunter / du magsts kalt geben oder warm / so ist es auf beide manier gut.

Turten 4. Nimm Vngerische Pflaumen grün oder dürr / thu die Kern herauß / so seindt sie zum einmachen gut.

Turten 5. Nimm schwarze Weinbeer / zerstoß sie / und thu etliche Eidotter darunter / und ein wenig Zucker / rür es damit ab / so ist es ein gute Füll zu einer Turten.

Turten 6. Nimm Äpfel / schel und hack sie klein / schweiß sie in Butter / gib gestossenen Zimt / Zucker / und schwarze Rosein / darunter / rürs wohl durcheinander / so wirt es ein gute Füll.

Turten 7. Nimm Birne / schel und schneid sie viertheilweiß / oder fein breit und dünn / leg sie in ein Turten / mit Zimt / Zucker / und ein wenig Butter / so wirt es gut und wohl geschmack.

Turten 8. Marillen Turten / nimm die Kern herauß / magst sie durchstreichen / oder gantz einmachen mit Zimt und Zucker.

Turten 9. Pfersig Turten / streich sie durch / oder mach sie gantz ein mit Zimt und Zucker.

Turten 10. Weichsel Turten / thu die Kern auch herauß.

Turten 11. Amarellen Turten mit Zimt und Zucker angemacht. Oder nimm die Amarellen / und streich sie durch / thu gerieben Brot von einem Weck darunter / so wirt die Füll desto steiffer.

Turten 12. Erdtbeer Turten / wenn sie frisch sein / so mach sie gantz ein mit Zimt und Zucker. Seind sie aber nicht frisch / so streich sie durch / thu gerieben Weck darunter / so wirt die Füll desto steiffer. Du magst Butter darunter thun oder nicht / so ist es auf beide manier gut.

Turten 13. Nimm Grosselbeer / mach sie mit Zucker und schwarzen Weinbeern ein / so ist es gut und wohl geschmack.

Turten 14. Maulbeer Turten mit Zimt und Zucker angemacht.

Turten 15. Schwarze Heidelbeer Turten mit Zimt und Zucker angemacht.

Turten 16. Nimm Eier und Mehl / streichs durch ein Härin Tuch / und wenn die Milch aufseudt / so rür den Teig ein / wens aufgesotten ist / so thu Butter darein / laß damit siedeln / biß fein dick wirt. Du magsts süß oder saur machen / so ist es auf beide manier gut.

Turten 17. Spenat Turten. Nimm Spenat / und quell jn / druck jn wohl auß / und hack jhn klein / reib Parmesankäb und Weck darunter / auch Muscatennüß / gestossenen Pfeffer und Eidotter / und frische ungeschmälzte Butter. Rür das alles durcheinander / und versalz es nicht. Mach die Füll in ein Turten / und mach kein Deck darüber / wens gebacken ist / so gibbs gantz / oder zerschneidts zu stücken / wie du es haben wilt.

Turten 18. Nimm geriebene Mandeln / mach sie ab mit Rosenwasser und Zucker / so ist es auch ein gute Füll zu einer Turten / und magsts warm oder kalt auf ein Tisch geben. Du kanst auch wohl kleine schwarze Rosein darunter nemmen. Also macht man die Mandel Turten.

Turten 19. Reib Parmesankäb und andern Käb / der hart und nicht faul ist / mach jn mit Eiern ab / und guter frischer Butter / so ist es ein gute Fäll in ein Turten. Und mach kein Deckel darauf / daß man sihet / daß ein Käb Turten sei.

Turten 20. Nimm ein gebehte Ochsenzungen / hack sie mit klein schwarzen Rosein / Zimt / Zucker und Eidottern / so ist es ein gute Füll.

Turten 21. Nimm Reiß / und quell jn in Wasser / nimm schwarze Weinbeer darunter / und schweiß miteinander in Butter / machs mit Zucker süß / und machs in ein Turten ein / und gibbs warm auf ein Tisch / so ist es gut und lieblich.

Turten 22. Pomerantzen Turten / schel und schneid sie fein breit / und backs eschwindt in einem Ofen / gibbs warm oder kalt auf ein Tisch / so ist es auf beide manier gut und wohl geschmack.

Turten 23. Nimm grüne Erbeß / und thu sie auß den Schoten / mach sie in ein Turten mit frischer Butter / so ist es gut und wohl geschmack.

Turten 24. Nimm gebratene Kästen / schel sie / und mach sie ein in ein Turten mit Ochsenmarck / und gibbs warm auf ein Tisch.

Turten 25. Nimm Äpfel / die klein gehackt sein / wie man zu einer Turten zurichtet / mach ein Teig an von schön weissem Mehl / mit warmen Wasser / und mach ihn nicht gar zu dick. Auf den Boden mach ein Blat von Eiern und Butter / so wirt der Teig desto mürb / thu die Äpfelfüll darauf / nimm den Teig den du von Wasser gemacht hast / zeuch ihn mit der Hand fein dünn auß / wie ein Schleier / und mach sollcher Bletter zwanzig oder dreißig aufeinander / und bestreich ein jegliches Blat / ehe du es aufeinander legst / mit frischer Butter / und wenn du sie hast aufeinander gelegt / so beschneidts fein rundt / und scheubs in Ofen / und schaw verbrenn es nit / so bäckt sichs geschwindt / und laufen die Bletter fein auf. Ists aber an ein Fleischtage / so bestreich sie mit Speck / der fein zerlassen ist / und gibts warm auf ein Tisch / bestraw es mit Zucker / so ist schön und zierlich. Und also macht man die Ungerische Turten.

Turten 26. Spanische Turten von einem Manscho Blancko mit viel Blettern / dz man ein jeglich Blat mit Butter oder Speck bestreicht / warm auf ein Tisch geben / und mit Zucker bestrawt.

Turten 27. Nimm Kapskraut / und quells / drucks wohl auß dem Wasser / und hacks klein / druck die Brühe wohl darvon hinweg / und mach das Kraut mit saurem Rahm ab / mit Eidottern und guter frischer Butter. Und also macht man die Füll von weissem Kraut / und man nennet es ein Kraut Turten von frischem weissen Kraut.

Turten 28. Nimm das Hirn von einem Kalbskopf der gesotten ist / und nimm darunter ein geriebenen Weck / und grüne wolschmeckende Kräuter / die klein gehackt sein / auch gestossen Ingwer / frische Butter / und etliche Eier / rür es durcheinander / so ist es ein gute Füll in ein Turten.

Turten 29. Nimm Manscho Blancko / machs mit Eidottern ab / so ist es gut zu einer Turten.

Turten 30. Nimm Ruben / die gebraten sein / hack sie / und mach sie mit Butter an / und versalz es nicht / so ist es ein gute Füll in ein Turten.

Turten 31. Spanische Krapfen mit viel Blettern von Manscho Blancko.

Turten 32. Nimm gebratene Zwibeln / die sauber geschelet sein / und thu schwarze Weinbeer darunter / machs süß / so ist es gut und wohl geschmack.

Turten 33. Nimm schwarze Brombeer / mach sie auch in ein Turten.

Turten 34. Spanische Krapfen mit viel Blettern von Spenat.

Turten 35. Spanische Krapfen von Äpfeln und Ochsenmarck.

Turten 36. Turten von Johannesbeer.

Turten 37. Nimm abgezogene Mandeln / schneid sie fein dünn und länglicht / thu schwarze Weinbeer darunter / und machs süß mit weissem Zucker / und backs in einer Turten / biß der Teig gar ist. Thu auch Rosenwasser unter die Mandeln / so ist es ein gute Turten von Mandeln.

Turten 38. Nimm rote Melten / und quell sie / küll sie sauber auß / und druck das Wasser wohl davon / hacks mit Fenchel klein / und rür neuwen frischen Käß / der über Nacht gemacht ist / darunter / mit frischer Butter und etlichen Eidottern / rür das alles durcheinander / und versalz es nicht / so ist es ein gute Füll zu einer Ungerischen Turten.

Turten 39. Nimm Spenat / der fein geklaubt und sauber außgewaschen ist / schneide ihn fein klein / und reib ihn mit Salz / wasch ihn wider auß sechs oder sibem Wassern / drucks wohl auß / daß dz Wasser und grüne davon hinweg kompt / nimm neuwen Käß / der über Nacht gemacht ist / etliche Eidotter und sauren Rahm / der fein dick ist / frische Butter und Salz darunter / rür es durcheinander / so ist es ein gute Füll.

Take spinach/ that is nicely picked over and cleanly washed/ slice it nicely small/ and rub it with salt/ wash it again in six or seven waters/ press it well/ that the water and green come from it/ take new cheese/ that was made over night/ several egg whites and sour cream/ that is nicely thick/ fresh butter and salt over it/ stir it together/ like this it is a good filling.

Turten 40. Ein Turten von Datteln.

Turten 41. Mach auch ein Turten von Piuni / klein schwarze Rosein darunter gemengt / und fein süß gemacht.

Turten 42. Treib ein Teig auß / wie du zu einer Turten hast gemacht / und treib zwei Blat auß / Auf das eine Blat leg von Äpfeln / die zu vierteln geschnitten sein / und leg Butter darauf / schlag darnach das ander Blat über die Äpfel / machs zu / und beschneidts rundt herumb / schlag ein Ei wohl / und bestreich es damit / setz in Ofen / und backs / schneidts auf / und thu Zucker und Zimt darüber / rürs durcheinander unter die Äpfel / decks mit dem Deckel wider zu / bestraw es mit Zucker / und gibts warm auf ein Tisch / so ist es ein gute Äpfel Turten.

Turten 43. Nimm ein Turten Teig / treib ihn dünn auß / und beschneid ihn fein rundt

/ wie ein Adler oder wie ein Hertz / mach ein Kränzlein rundt herumb / scheubs in Ofen und backs / thu es wider herauß / und Nimm gebratene Äpfel / die durch ein Härin Tuch gestrichen / und fein mit Zimt und Zucker angemacht sein / streichs über den gebacken Teig / bestraw es mit kleinem Confect / und gibts zum Obst kalt auf ein Tisch.

Turten 44. Nimm ein Teig / davon du die Turten machst / treib ihn fein rundt und dünn auß / bestreich ihn mit frischer Butter. Nimm gerieben Parmesankäß / und bestraw den Teig damit / zeuchs in Ofen / und laß backen / und kalt werden / so ist es ein guter Käßkuchen.

Turten 45. Treib ein Turten auf / und Nimm gerieben Parmesankäß und gerieben Weck / treibs mit Eierdotter und mit Butter ab / thu ganzte Mandeln und Ziweben darunter / auch kleine schwarze Rosein / die sauber außgewaschen sein / und ein süssen Rahm / der fein dick ist / rür das alles durcheinander / und versalz es nicht / füll die Turten damit / und mach kein Deckel darüber / scheubs in Ofen / und backs / netz ein Penseel in warmer Butter / und bestreich die Turten unten und oben / daß fein geisset / und laß kalt werden. Und also bäckt man die Osterfladen.

Turten 46. Nimm ein Teig / darauß du Turten machst / treib ihn fein dünn auß / und schneid ein Adler oder ein Hertz darauß / bestreichs mit Rosenwasser / und bestraw es mit gestossenen weissem Zucker / scheubs in Ofen / und backs / und bleib darbei / biß gebackt / denn es verbrennt sich bald / gibts kalt auf ein Tisch / ze.

CLXXIX b Von anderm Confect / wie man es zurichten soll.

Confect 1. Nimm Wasser und Zucker / und laß auf sieden / schel Apfel / und schneid sie voneinander / oder nimm sie ganz / und stich den buken mit einen scharpfen holen Ensen auß / daß der Apfel ganz bleibt / und wenn das Wasser sampt dem Zucker aufgesotten ist / so wirf die Apfel darein / und laß sieden / biß sie weich werden / zeuch sie auß auf ein saubers Bret / und laß den Sirup sieden / leg die Apfelschnitt wider darein / und laß damit ein guten Sudt aufthun / daß es nicht anbrennet / zeuchs auß / und legs in die Schüssel fem rundt herumb / und geuß den Sirup oben darüber / und laß kalt warden. Und wenn du es wilt auf ein Tisch geben / so bestraw es mit kleinem überzogenem Confect / so ist es gut und zierlich.

Confect 2. Pfersig Confect mach wie zuvor vermeldt ist.

Confect 3. Marillen Confect.

Confect 4. Nimm Birne / schel sie / und laß die Stengel daran / schab die Stengel / und setz sie in Wasser zu / und laß sie sieden / und wenn sie begünnen rölicht zu werden / so mach sie wohl füß / und laß sieden / biß die Brühe dick wirt / geuß die Brühe über die Birne / und laß kalt werden. Und wenn du es wilt auf ein Tisch geben / so bestraw es mit Zucker / denn die Birne werden fein rot / wenn man sie seudt.

Confect 5. Nimm Rosenwasser und Zucker / und nimm Nüß / wenn man Sie vom Baum bricht / thu sie auf / und schel den Kern / laß mit Zucker wider auf sieden / daß der Sirup fein dick wirt. Nimm ein außgestochen Oblat / der fein rundt und eines Talers breit ist / thu die Nüß mit dem Sirup darauf / und laß Kalt werden / so stehet es zierlich und schön.

Confect 6. Weichsel Confect mit Wasser / daß die Brühe fein dick wirt / und die Weichsel außgesetzt nebeneinander in eine Schüssel / geuß die Brühe über die Weichsel / und laß kalt werden. Du kansts auch wohl einmachen in ein runde Schachtel / und die Brühe oben darüber giessen / dz die stengel fein übersich gehn / es sei in der Schüssel oder in der Schachtel / so ist es auch gut.

Confect 7. Amarellen Confect in ein Schüssel oder in ein Schachtel eingemachten.

Confect 8. Muscateller Birne Confect / mit Zucker und Wasser eingemachten / seind auch gut.

Confect 9. Nimm Datteln / und schneid sie voneinander / und thu die Kern herauß / und laß auf sieden mit Zucker / und ein wenig Rosenwasser / setz es auß / und laß kalt werden / so ist es zierlich und gut.

Confect 10. Nimm Nüß / die nicht zeitig seind / mit der Schalen / die ein drei Wochen geweicht sein / setz in Wasser auf / und laß damit fein gemach auf sieden / zeuchs auß in eine Schüssel / und laß kalt warden / und geuß nicht viel Sirup darüber / denn sie seind vorhin füß.

Confect 11. Nimm geläuterten Zucker / und laß in sieden / biß er dick wirt / thu Grossebeer darein / und laß ein starcken Sudt mit aufthun / schüts geschwindt in ein Schüssel mit dem Sirup / und laß kalt werden / so ist es gut zu geben auf einen Tisch.

Confect 12. Nimm ge ten Sirup / der wohl dick ist / und thu Erdtbeer darein / laß geschwindt damit auf sieden / richt sie in eine Schüssel an / und laß kalt werden.

Confect 13. Nimm Mandeln / die weiß und wohl geweicht seind in kaltem Wasser / schneid sie fein länglicht und dünn / nimm kleine Rosein darunter / die sauber außgewaschen sein / wirf sie in Sirup / der dick gesotten ist / und laß wohl damit

sieden. Thu es auß auf ein Oblat / das fein rundt außgestochen ist / und laß es fein kalt werden / so ist es gut und zierlich.

Confect 14. Auch Zirbelnüssen Kern Confect / wie man die Mandeln Confect auf ein Oblat macht.

Confect 15. Haselnüß Kern Confect.

Confect 16. Haselnüß Confect mit grünen Stengeln / die nicht zeitig sein.

Confect 17. Marillen Kern Confect.

Confect 18. Pfersig Kern Confect / wie man die Mandel Confect macht.

Confect 19. Beltzkerchen Confect.

Confect 20. Johannisbeer Confect.

Confect 21. Spilling Confect / sie sein geschelt oder nicht / daß man sie voneinander schneidt / und den Kern herauß thut / und den Sirup wohl gesotten / daß er dick wirt / wirf die Spilling geschwindt hinein / legs auß in eine Schüssel / und laß kalt werden. Und wenn du es wilt auf ein Tisch geben / so bestraw es mit kleinem Confect / der mit Zucker überzogen ist.

Confect 22. Schlehen Confect / wie man Kirschen Confect macht.

Confect 23. Ungarische Pflaumen Confect / es sei weiß oder braun. Nimm die sauren Weichesl / und thu die Stengel darvon / setz sie in einem Kessel auf dz Feuer oder Kolen / und laß auf sieden / denn sie geben von sich selbst SAft genug. Wenn sie kalt sein / so streich sie durch ein Härin Tuch / thu sie in ein überzindten Fischkessel / und setz auf Kolen / laß sieden / und rürs umb / daß nicht anbrennet. Und wenna halb eingesotten ist / so nimm gestossenen Zimt und Nelken darunter / machs wohl füß mit Zucker / und laß damit sieden / biß wohl dick / setz hinweg / und laß kalt werden / so kanstu es aufheben / so helt sichs ein Jar oder zwei.

Hungarian Plum Preserves/ be it white or brown. Take the sour cherries/ and take the stems from it/ set them in a kettle over the fire or coals/ and let simmer/ until they give from themselves enough juice. When it is cold then strain it through a hair cloth/ put them in a tinned fishkettle/ and set on coals/ let simmer/ and stir up/ that it doesn't burn. And when it is half cooked/ then take a little ground cinnamon and cloves in it/ make well sweet with sugar/ and let simmer together/ until it well thickened/ take away/ and let cool/ so you can lift it/ and keep it a year or two.

Confect 24. Du magst auch wohl ein solche Latwerge machen von Hollunderbeer / daß man kein Gewürz darunter nimpt / nur Zucker / oder one Zucker / sondelich wenn man es brauchen wil zur Artzenei.

Confect 25. Ein Latwerge gekocht von Schlehen. Man mag auch Zimt / Nelken und Zucker darunter nemmen / so wirt es gut.

Confect 26. Ein Latwerge gemacht von Spierling.

Confect 27. Ein Latwerge von Manbern.

Confect 28. Auch von Äpfeln.

Confect 29. Ein Latwerge gemacht von Hainbotten / da darf man nicht mehr als Zucker darzu.

CLXXXI Von allerlei Eingemachten / wie man es zurichten soll.

Eingemachten 1. Nimm Nüß / die nicht zeitig fein / mit den Schalen / stich sie mit einer Glua / laß ein vierzeh tag in Wasser weichen / und wasch sie alle tag ein mal oder drei auß. Und wenn du sie leßt eine Nacht weichen / so wirf ein Handt voll Salz in die Wasser. Oder nimm die Nüß / und beiß sie in lauter Salz / laß ein Tag oder vier darinnen ligen. Nimm sie darnach weichen drei oder vier Nacht / dz das Salz davon kompt / und wenna außgemässert ist / so fetzs auf sas Feumer / und laß ein starcken Sudt auf thun / thu es auß auf ein saubern überzindten Durchschlag / und laß kalt werden / spicks mit Nelken und Zimt / thu es in lautern Zucker / der wohl dick und gesottten ist / wirf die Nüß darein / und laß ein drei oder vier Nacht darinnen ligen / und wenn der Zucker wässerig wirt / so schüt die Nüß wider auf ein Durchschlag / und laß den Zucker darvon seigen. Nimm das weiß von einem Ei / zerklopfs wohl / und thu es in den Zucker / setz auf Kolen / und laß gemach sieden / so wirt der Zucker fein lauter und klar von dem weiß vom Ei / faums wohl auß / und laß den Zucker dick sieden / seig es durch ein Wüllen Sack / so wirt es fein lauter und klar / geuß wider ober die Nüß / und laß aber ein Tag oder etlich stehen / und wenn der Zucker widerumb darauf dünn wirt / so thu in davon / und laß in wider sieden / biß dick wirt. Ist aber der Zucker nicht dünn worden / so laß bleiben / so werden sie gut und wohl geschmack.

Eingemachten 2. Amarellensaft. Nimm Amarellen / die fein rot senn / reiß die Stengel davon / und wasch sie rein auß / setz in einem saubern Fischkessel auf / und

laß aufsieden / so werden sie von sich selbst ein Saft geben / thu sie in ein Sack / und preß auß / nimm ein saubern Fischkessel / oder sonst ein sauber Geschirr / thu ein wenig Zucker darein / und laß damit sieden / biß dick wirt / daß du vermeinst folchs in einen Model zu giesen / und auß dem Model in eine Schachtel zu thun. Wiltu es aber gar füß haben / so magtu desto mehr Zucker nemmen. Wiltu es aber saur haben / so nimm desto weniger Zucker / so wirt es gut und zierlich.

Eingemachten 3. Keib Birne / und thu sie in ein Sack / und preß sie auß / nimm andere Birne / schäle und schneidt sie fein klein und dünn / thu sie in den Birnesaft / und laß damit sieden / zertreibs mit einem höltzern Löffel / und wiltu es füß machen / so laß nicht gar zu dick sieden. Haftu aber kein Zucker darein / so leßt du es desto dicker sieden. Haftu aber Quittensaft / so geuß darunter / so wirt es desto besser. Also macht man die Birne Latwerge. Du kanst auch wohl Saft nemmen von Birne und keinen Zucker / laß sieden / biß du es vermeinst in einen Model zu giesen / und in ein Schachtel thun / so wirt es schön und lieblich sehen.

Eingemachten 4. Nimm ein Zitron /und ist er innivendig saftig / so schneidt den Saft herauß / und preß jn / feudt jhn mit Quittensaft / und machs füß / geuß in ein Model / oder in ein Schachtel / so wirt es gut ind lieblich. Und wenn du es auf ein Tisch schneideft / so ist es gut und schön. Nimm den andern Zitron / und schneidt jn fein länglicht / schneidt dz weiß von der Schalen / stich die Schalen mit einer Glua / weichs in ein kalt Wasser / schüt ein Handt col Salz oder frei darein /darnach du Zitron haft / unn laß darinnen weichen ein drei oder vier Nacht / wasch wider auß drei oder vier Wassern / und laß widerumb ein Nacht oder zivo weichen /daß das Salz herauß kompt / setz in einem überzindten Fischkessel mit Wasser auf / und laß sieden / biß daß man die gelbe Schal ein wenig durchgreiffen kan / thu es auf ein saubers Bret mit dem weiß / das du hast darvon geschnitten: Denn das gelb vom Zitron muß länger sieden / als das weiß / und wenna hat ein wenig überschlagen / so thu es in klaren Zucker / der geläutert und fein dick gesotten ist / laß darinnen ligen ein tag oder vier / so wirt der Zucker wider dünn / läuter jhn alsdenn wider auf ein neuives mit weiß vom En / laß wider dick sieden / feig jn furch ein Wüllen Tuch / geuß jn wider über den Zitron / und das thu drei oder vier mal also / so wirt es desto besler / und bleibt lang. Also macht man die Zitron ein. Du magt auch die Schalen von Zitron fein dünn und länglicht schneiden / so ist es auch zierlich und gut.

Eingemachten 5. Nimm ein Pomerantzen Schalen / weich sie ganze ei (ein) / oder schneidt sie klein / laß ein vierzeh tag im Wasser und Salz weichen / biß daß die bitterkeit davon hinweg kompt / wasch auß kaltem Wasser / und setz mit einem andern Wasser auf / und laß wohl sieden / thu es herauß / und küls auß / mach es mit lautern Zucker win / wie man die Zitron einmacht / so werden sie gut und wohl geschmack.

preserve it with clarified sugar

(Note: "win" seems to be a mistake for "ein").

Eingemachten 6. Weich Ingwer in ein Wasser /biß er weich wirt / quell jn wider in einem Wasser / unn laß nur ein wenig ein eall aufthun / laß ein tag oder ziveen in kaltem Wasser weichen / bestreichs mit einer starcken Glua / und thus es in einen Sirup / der wohl gesotten und lauter ist / und machs ei (ein) wie ein Zitron.

Eingemachten 7. Nimm Quitten / aschel und schneidt sie entzwei / oder laß ganze / und stich den butzen auß mit einem scharpfen Ensen / daß die Quitten hol wirt / und doch ganze bleibt / setz mit Wasser auf / und laß sieden / biß weich wirt. Thu es auf ein außers Bret / und laß kalt werden / bestechs mit Nelken und Zimt / thu es in einen Sirup / der lauter und dick gestotten ist / laß darinnen ligen / biß der Sirup wider dünn wirt an den Quitten / laß widerumb wohl miteinander sieden / schüt es auf ein Durchschlag / und setz den Sirup wider auf das Feuer / und laß ihn gemach sieden / biß er verfaumt wirt / geuß in wider über die Quitten / und halt die Quitten / daß der Sirup darüber gehet / daß die nicht schimlet werden. Und wenn sie wöllen schimlen / so thu den Sirup herab / und laß ihn wider sieden. Und also macht man die Quitten ein. Nimm Quitten / die Steinicht feind / schel unn schneidt sie / setz sie im Wasser zu / und laß sie sieden / thu sie in ein Säcklein / und preß auß / dz der Saft dick / wirt setz sie auf das Feuer / und laß sieden. Und wenn der Saft schier gesotten ist / so thu ein höltzern Löffel voll gestoffen Zucker darein / und laß damit geschwindt sieden / und wenn du es vom Feuer wilt hinweg nemmen / so thu saur Limoniensaft / der frisch ist / darüber. Du magt es in ein Model giesen / oder in ein Schachtel. Wiltu aber den Safftein rötlich haben / so seudt jhn fein gemach / und je lenger du jhn siedest / je röter er wirt.

Eingemachten 8. Nim Quitten / und reib sie / thu sie in ein Säcklein / und preß / thu es in ein saubers Geschirr / und setz auf Kolen / und laß sieden. Thu die Quitten / die du klein und dünn geschnitten hast / in dem Saft / und laß miteinander sieden / und nim ein saubern höltzern Löffel / zerrür die Quitten damit / biß sie dick werden. Und wenna schier eiugesotten ist / so thu ein wetssen Zucker / der geläutert ist / darein / laß sieden / biß wohl dick wirt / thu es in ein saube re Schachtel. Und also macht man die gebrockte Latwerge.

Eingemachten 9. Nim Amarellen / und thu die Kern herauß / und streich sie durch / thu sie in einen Sirup / der wohl gesotten ist / rürs uinb / daß nicht anbrennt / und laß sieden / biß du vermeinst (uermeinst) / daß sie es gmig haben / thu es in eine Schachtel / so ist es ein gute Latwerge / ist fein gelb und saur / magfts oberzuckern (überzuckern) oder nicht.

Eingemachten 10. Mach Pfirsich Latwerge auch also / und preß die Pfirsich / so wirstu ein guten Saft herauß pressen / feudt in geschwindt hinweg / und nimm nicht viel Zuckers /so wirt es auch ein schöne Latwerge / wirt schöner lauter Saft / gut und wolge schmackhaft.

Eingemachten 11. Wiltu ein Zitronsaft sieden / so nimm Quittensaft darunter / so wirt es gut und lieblich.

Eingemachten 12. Sauer Limonesaft mit Quitten / Pfirsich oder Apfelsaft.

Eingemachten 13. Pomerantzensaft mit Pfirsichsaft sieden lassen / wirt gut und wolge schmackhaft.

Eingemachten 14. Grossebeersaft / wenn sie zeitig unn wohl außgepreßt fein / daß man sie wohl feudt / werden gut und lieblich.

Eingemachten 15. Nimm ungeschelte Quitten / unn laß sie in Wasser sieden / biß sie weich werden / thu sie auf ein saubers Bret / und laß kalt werden / scheles fein sauber / daß die haut darvon kompt / schneidt die Quitten herab vom butzen / unn thu sie in einē Mördel / der von Allabast oder Marmelst ein gemacht ist / stoß sie mit einer höltzern Keul / und je länger du sie stößt / je weisser sie werden. Wenn sie gestoffen fein / so thu sie in ein geläuterten Zucker / der wohl dick gesotten ist / laß nicht lang sieden / und rürs umb / daß du es nicht anbrennest / je geschwinder due sie machst / je weisser und schooner sie werden.

Eingemachten 16. Du kanst auch wohl Quitten / die fein dick gesotten und durchgestrichen feind / einmachen / thu es in ein gesotten Sirup / der wohl dick ist / rür es flugs umb /daß es nicht anbrennt. Wenns gesotten fein / so geuß dick in eine Schachtel / denn wenns dünn ist / so trucknet der Zucker auß / so wirt es desto truckner. Also macht man die durchtriebene Quitten Latwerge.

Eingemachten 17. Nimm Quittensaft / und feudt jn mit geläutertem Zucker / laß jn fein gemach sieden / und wenn du verineinst / daß schier gesotten / so nimms herauß in eine Schachtel / laß den Saft sieden / biß er dick wirt. Laß die hitz und Dampf ein wenig darvon gehen / und geuß den Saft uber die Quittenspalten / daß darüber gehet / so wirt es gut und lieblich / ist Quitten und Saft beieinander. Du kanst auch wohl gantz Quitten einemachē mit einem sollchen Saft. Und man kan allerlei Figuren von sollchem Saft giessen.

Eingemachten 18. Nimm Pfirsich / schäle und schneift sie voneinander / und thu den Kern herauß / besträw sie auf beiden feideten mit weissem Zucker / der klein gestossen ist / legs widerumb auf ein saubers Sib / dz fein new ist / leg die Pfirsich darein / und bedecks mit einem dünnen Schleier / setz in die Sonn / daß die Mucken nicht darzu kommen / und kehre es oft omb / so wirts fein trucken von der Sonnen / so kanstu es auf heben / und fein trucken auf ein Tisch geben.

Eingemachten 19. Nimm Pfirsich / und schäle sie / thu sie in ein lautern Sirup / der fein warm ist / und wenn er davon dünn wirt / so schüt es auf ein saubern Durchschlag / und feudt den Sirup / biß er dick wirt / und fein sauber verfaumt / thu als denn die Pfirsich wider darein / wenn der Sirup überschlagen hat. Und auf sollche Form und weiß kanstu von allerlei Obst einmachen.

CLXXXIII Beschluß

Nach dem ich nun / freundlicher lieber Leser /meinem corhaben nach / viel und mancherlei art Spcise artlich und künstlich / so viel mit möglich / zu zurichten und zubereiten / flesissig anleitung geben / ist diß allein ubrig / dz du von folcher meiner müh und arbeit / auf richtig / und ohne vorgeschöpfte Affecten / urthetiest. Denn mich betreffend / kan ich mit guten Gewissen bezeugen / daß ich zum aller trewlichsten diß / so ich gefassel und gelehret / andern darzuthun / und aufs förderlichste mitzuthelen / mich unterstanden. Und hab diß / so ich allhie beschrieben / nicht auß andern Büchern entlehnet und entfrembdet / sondern mit eigener Handt / an der Herrn Höfen / so ich gedienet / zugerichtet und gemacht. Bin auch dessen erbötig / wenn sich einer nicht genugsam / feinem verstandt nach / darauß richten kan / der verfüge sich zu mir / wil icl es alsdenn jhm nach der läng erklären / und mit eigener Handt sollche Speise zu machen / zeigen und lehren. Bethoff aber / es werde nicht nötig fein. Denn ich mich aufs kläreste und deutlichste / so viel mir möglich / sollchs an Tag zu geben / und jedermanniglich / so es begert / mit meinem fleiß zu dienen / bemühet. Und bin der tröstlich en hossnung und zuversicht / der verständige Leser werde hierinnen meinen fleiß spüren und vermercken / deßhalben auch desto aufrichtiger / uudiern / mir und andern hinfort Leuten zu dienen / ursach geben.