

Recipes for Spanish pies and fritters From Ein new Kuchbuch by Marx Rumpolt

Translation by Ranvaig (Sharon Palmer) 2007

Thanks for corrections from Gwen Catrin Von Berlin (Gwen Cat), Giano, Terry Decker (Bear), and Master G. Tacitus Adamantius (Phil Troy).

And to Thomas Gloning and Master Tirloch of Tallaght for posting transcriptions of the original on the web.

The German version used here is From Master Tirloch's site

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

or <http://tinyurl.com/2lqjme>

Vom 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 außgewalget/ so nimm frisch Schweinenschmaltz/ streich den Teig mit einem Penseel 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 hülff/ 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 gewalget/ mach Deckel darauf/ und treib jn mit den Händen auß/ daß du die Finger mit Baumöl bestreichest/ und breit sie auß/ so weit die Pasteten sein/ deck es fein darmit zu/ nimm darnach schwartz Papier/ und schmiere mit Baumöl/ setz die Pasteten darauf/ und scheubs darmit in Ofen/ und schaw/ daß du es nicht verbrennest/ daß du es mit fleiß backest/ so wirt es artlich auflaufen vom Schweinenschmaltz/ 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 auf/ und gieß ein wenig Rindtfleischbrühe darein/ und darfst 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 uber 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 schneidt/ Denn solliche Pasteten seind nicht schlecht zu machen/ ist grosse müh und wenig Zeug/ seind zierlich und gut zu essen.

48. Spanish pies to make from calf meat. Take flour/ and lukewarm 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 tough/ 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 you have in mind pies 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 down/ 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 beautifully 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.

62. Vom Ochsenmarck Spannische Krapfen zu machen. Nimm ein schön Mehl/ warm Wasser/ und ein wenig Salz/ mach ein Teig darauß/ 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 sollicher blat zwentzig oder dreissig/ schneidt frischen ungesalzenen Speck klein/ und zerlaß jn fein kül/ Nimm darnach ein saubern Pensel/ und bestreich ein jeglichs Blat besonder mit dem Speck/ leg sie alle aufeinander. Nimm Apfel/ kleine schwartze Rosein/ Zimmet und Zucker untereinander/ nimm als dann das Marck/ und schabs mit einem Messer sauber ab/ und schneidt es fein klein/ rür die Apfel und Rosein untereinander/ schlag es in diesen Teig ein/ den du hast aufgetrieben/ schneidt es mit einem Rädtlein ab/ und wenn du es wilt in Ofen thun/ so bestreich es mit Eierdottern/ und schaw/ daß du es nicht verbrennest/ besträw es mit weissem Zucker/ und gibbs warm auf ein Tisch/ so ist es zierlich und gut.

62. Spanish fritters to make from Beef marrow. Take a fair flour/ warm water/ and a little salt/ make a dough from it/ wash the hands clean/ and work the dough well/ an hour or one and a half/ until it loosens itself from the table and hands/ push it separately/ until thin as a paper/ and make such leaves twenty or thirty/ cut fresh unsalted bacon small/ and melt it nicely cool?/ Take with a clean brush and spread on each leave/ especially with the bacon/ lay each over the other. Take apple/ small black raisins/ cinnamon and sugar over each other/ then take the marrow/ and scrape clean with a knife/ and cut it nicely small/ stir the apples and raisins together/ and wrap in the dough/ that you have prepared/ cut up with a pastry wheel/ and when you will do them in the oven/ then paint them with egg yolk/ and look that you do not burn them/ sprinkle with white sugar/ and give warm on a table/ like this it is delicate and good.

Von einer Indianischen Henn

11. Du kanst auch auß der Brust kleine Pasteten machen.

You can make little pies from the breast.

12. Oder auch Spanische Pasteten.

Or also Spanish pies.

13. Auch Spanische Krapfen.

Also Spanish fritters.

14. Du kanst auch Manscho Blancko auß der Brust machen/ wie vorhin vermeldt ist.

You can also make Blanc mange from the breast/ like previously described.

15. Auß dem Manscho Blancko kanstu machen ein Ungarische Turten.

From the Blanc Mange you can make a Hungarian Tart.

16. Oder ein Spanische Turten.

Or a Spanish tart.

17. Auch ein Spanische Pasteten.

Or a Spanish Pie.

Vom 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 schwartze Rosein darunter / und ein Turten darauß gemacht / oder Spanische Krapffen / und mit biel Blettern / oder ein Gehack gemacht / mit kleinen schwartzen Rosein / und mit Gewürz angemacht / mit Zimmt / Safran / und ein wenig Essig darein gegossen / und füß 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 aufgesezt 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 scramble from it/ like this it is good and well tasting. One can make such a scramble 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 (süß) 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.

Von allerlei Pasteten / so vom Fleischwerck und Gevögel

46. Mach ein Teig mit Wasser an / daß du jn fein kanst außtreiben / schmier jn 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 schneidt stückweiß darvon / es sei zu kleinen oder zu grossen Pasteten. Wenn du es wilt außtreiben / so nez die Händ in zerlassnem 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. Schneidt 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 solchen 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 keeps 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.

Von allerei 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 besträwt.

26. Spanish Pie from a Blanc Mange with many leaves/ that one spreads each leaf with butter or bacon/ give warm on a table/ and sprinkle with sugar.

31. Spanische Krapfen mit viel Blettern von Manscho Blancko.

31. Spanish Fritters with many leaves from Blanc Mange.

34. Spanische Krapfen mit viel Blettern von Spenat.

34. Spanish Fritters with many leaves from Spinach.

35. Spanische Krapfen von Äpfeln und Ochsenmarck.

35. Spanish Fritters with Apples and Beef marrow.

(Translation note: I read "fez" as "sez" or "setz", "füß" as "süß", and read "schwa" as "schaw" or modern "schau")