

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch - Cod. Rastatt 188

[S.l.], [Ende des 17. Jahrh.]

Fünffter Theill. Von Allerhandt Fisch, vnd Fassten Speißen

[urn:nbn:de:bsz:31-316324](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-316324)

Das fünfte Theil.

Von Allerhande Kitz, und was
darauf zu thun.

Das Abgesottne Veriben, Kitz,
oder Stierl in einer Kuzzen.

Nimb ein frohen Kitz, oder Stierl, machs
am Baum auß, leg die Zügel hoch
hoch, fuchts ein wenig auß dem
rücken nach dem Baum, gibts ein
halten, fuchts ein wenig darüber, schiff
für, fuchts ein wenig, gibts
kopff, schifft hoch, gibts
ein wenig darinnen, leg auß ein
ganz, und, schifft zu
wenden, für die fuchts darinnen in
spitz, schifft für, leg auß ein
schiff.

So lang es die Milch paas den
sich kochen, sey etwas süß
darunter vom Zucker, oder ein wenig
darvon geht, sey ein wenig abkühlen,
nimme 2. od. 3. Loth Milch rühre, 3.
Eggs davor, ein wenig grüner
Süßholz, gas klein geschnitten, grüner
Koffein, lemon, salz, und süß auf
darau, rühre ein wenig ab, sey
ein wenig zum Frühstück, laß dich
kochen, laß die Milch auf ein
Süßholz die Suppen darüber.

Ein Kaffee, kochen oder
Kocher, in einer Milch,
Kaffee süß mit Krennen
nimme auß diesen fünf ein, überkochen
sich ein wenig, so auß als man sich
haben will an die soll legen auf ein
Süßholz, für 4. od. 5. Loth soll rühre

Himbrin Pöfel, unff auf, firt,
 furtich zu, rüchle, wiff auf, alig
 rin, lopp rin wenig legen, leg rin
 Pringl butter in rin rein, lopp rin
 wenig zerreiben, leg dem Piff darin,
 lopp ihm Dinstw, Das aber nicht zer-
 fall, gewonny ihm woff, ihm Lemgn
 follen darin, leg rin ganz fagel
 Zwißel, und rin wenig grüne Peters-
 sell darinn, von D fagrin wolle
 gedinst fah, so gerip rin rin Sprig
 darinn, Rumpf auf mit lemoni foff
 fah, gerip rin löffel voll davor
 fuppen darüber, lopp rin wenig firt
 rin, Nagel, Schwamm auf daryn,
 flog 3. ayn rotter in rin foffel,
 zu löffel voll ramb. i. fah, Pringl
 butter, fweig ab gerip die fuppen
 von dem foffen darinn, leg dem Piff

auf ein Pappel, gieß die Suppen in den
" auf, die gewähl obte auf, so auf ein
gluck, die die Suppen ein wenig diltet
wirdt abend nicht sich, froß hand
auf also machen, aber nicht stien
Zweiffel dazus ufung.

Ein Tuchen oder Andern
Puff in guten Bruten.

Einbren Puff, Puff, Puff, Puff, Puff, Puff,
Puff, Puff, Puff, Puff, Puff, Puff,
oder ein, in ein, in ein, in ein, in ein,
gierne Puff, Puff, Puff, Puff, Puff,
Zweiffel, Puff, Puff, Puff, Puff, Puff,
ein wenig Antise, Puff, Puff, Puff,
Puff ein Puff, Puff, Puff, Puff, Puff,
Puff Puff, Puff, Puff, Puff, Puff, Puff,
Puff ein, Puff, Puff, Puff, Puff, Puff,
Puff ein Puff, Puff, Puff, Puff, Puff, Puff,

65
Lauter abtrien suppen darau gemach
gelbs, legs ein wenig mit Speig,
D lemonj safft, leg dem fiff darinn,
Lapp ffu, firtten, wan du ffu ffen
arristen wiff, leg butter darau,
als kan man auf die fuffen magen
boffen, maggen, abro zimos aufgefuit
worden, als bis die fuffen magen,
fuffen außge waschen hund lund ge
fotten, darauf muß man fuffen
wie ein briff.

Ein Key mit Locher Leber Und Köpfen Jungen

Ein ein fuffen fuffen abro, wort
in ein butter, mit dem köpfen
Jungen, wird briff, fuffen dem köpf
und fuffen wiff, fuffen ein fuffen
fuffen lang fuffen, darau, leg auf
ein fuffen, wird überbrunt, fuffen

Lauffen Milch, ist in Salz Wasser
ab, furich klein, sigel Weiss, lauff
auf des Suppl, auf aufgelassen Tropf
Lauff und anstern in ein and,
gouery nimb lemoni solen und off
carrin, 3. sigel butter, 3. d. 4.
Kochel, uben, boten, blatt, g. g. g.
Sey auf ein gluch, lauff, lauff
aber nimb lang, rind mit ein, gabl
nimb, id nimb drey auf waschend,
gib auf des Lauff.

Vin Hoshlen oder andern
Zys in einer dreyen
mit gereften konel.

Nimb ein seysten od sigel nimb auf
siopu furich ihm zu, sigel, was
ihm saubers auf, uben, nimb ein
Lornig sigel, Daber nimb gar saub
is, nimb ein laub, drey sigel

Stimb rinst salben ayn gross Junck,
in ein trin, brenn ein salbes essent
Moll darann, wass gelb, soffur
L von gratten, gelb, soffur
darin, soffur ein wenig, geyss ein
salben essent lauter, soffur, soffur
darin, und was von essent, ein
essent soll essent, soffur der Misset dar
ein, soffur, soffur, soffur, soffur
Lemoni soffur hund soffur auf darin
gewilch, bütten, soffur, soffur
über ein soffur, soffur auf ein gluch
soffur, soffur, soffur.

Ein soffen in Karb, bütten
und soffur.

Stimb ein soffur muss auf soffur
über ein, in soffur, soffur auf ein
soffur, soffur ein soffur bütten soffur,
soffur soll soffur, soffur, soffur,

Herbon, kaper, friese lemoni blatt
und jellon, dy auf ein glantz, d
stlich, reich huch, Raust auf woffe bütten
und Mülschraub usfury, Insauf die

fijf gross, rein

Ein Dochten in einer Fagel
in nyden kuzzen.

Nimb ein solten, woyt ihm auß, abt
set ihm in Wein abt, nicht hell, nimb
halb Wein od. Kreg, und halb lauter
Erdt, süß, lapp, sirtung, huch
Hornill, bügel, darrin, roth, rind
in, fualy, huch, darrin, in die süß, rein,
lauf öpfl, nicht gan klein, roth, darrin
in, fualy, huch, darrin, lapp, darrin
gan woff, sirtung, sirtung, darrin
sugrt, sirt, sirt, huch, darrin, lemoni
sirt, darrin, Mülschraub, darrin, darrin,
gantz, huch, darrin, darrin, gelb,

Hühner in Mehl und Capri...
 Erstlich gas klein, nimb ein
 gewaichtes Mehl dazum, nimb ein
 Butter, das gas klein ist, Hühner ein
 Mehl, das Hühner Butter, gewogen
 Lemong, Pfeffer, Zarin, nimb ein
 Mehl, das gas klein, nimb ein
 auf ein Mehl, was die Mehl, das
 so nimb auf dem Mehl, das
 Butter und Mehl
 ganze Capri und Lemong, Pfeffer
 dazum, Capri nimb ein Mehl, so
 ist es fertig.

Wie man den besten Brack
 zu machen.

Erstlich gas klein, nimb ein
 gewaichtes Mehl dazum, nimb ein
 Butter, ab, flug i. ganz also und
 1. Zarin Zarin, nimb ein Mehl

Hier ein wenig ramb. darinn, salz, ⁹
und gewürz, man schmeckt
auf ein finger, fings mit butter, es
die butter, so ordentlich darauf,
für butter, darauf, so auf ein glätz
für oben auf auf glätz id so darinn
worden, o hies, so hies gutt.

Ein Larden Fichten in Baden oder Kriegen

Das ist ein Fichten hant die von sehr
für auf ein finger, für butter
ramb, gewürz hant ein wenig arbeits
suppen, das ist ein Fichten Fichten.

Ein Fichten Fichten zu machen.

Ein wenig Fichten man auf dem
auf auf, so ist ein Fichten dem Kopf
ein wenig, für Fichten dem gewürz in
man, so ist ein Fichten ab, für ein ein

sein ein Qualz, lass dich drey
aus d'altellu d'arriu rind d'aus
rind, geyss ein arnig arder
suffen hund sein d'arau, stuel
Prohl, d'aroy, l'aroung, follen, gewung
rind ein arnig ost, lass d'arau, d'ar
butter und d'arau, rind d'ar
d'ar d'ar d'ar d'ar, geyss d'ar d'ar
d'ar d'ar, d'ar d'ar d'ar, d'ar
d'ar d'ar d'ar d'ar.

Ein Karpfen in einer
d'ar d'ar d'ar d'ar.

fang von dem d'ar d'ar d'ar
aus, d'ar d'ar d'ar d'ar d'ar
zu d'ar d'ar, d'ar d'ar, d'ar d'ar
d'ar d'ar, geyss ein d'ar d'ar, ein
d'ar d'ar d'ar d'ar d'ar, d'ar d'ar,
d'ar d'ar, d'ar d'ar d'ar d'ar d'ar,

legst auf dem fisch ein gang fägel zwiffel
 und 3 nagle, daru du den essens
 gibst, so leg ein spritz luttos dartin
 haust auf ein wenig spitz davon
 gepren, ein fündt soll gebrunt
 rochters brot auf rargus.

¹⁰
 Ein Karzlen chutz heis
 Ob zu litten mit eise
 11
 12

Einb rinen, son hwaru lappren
 mauf den auf rinen, du abt mist fisch
 woffen mist hill auf, d r mist abge
 Inwas bei d, gepren ein wenig spitz
 spitz daru, d r son blas
 wirt, dolt den zu, nimb ein gutten
 spitz in ein pfann, lass den, isten
 salzu wost, nimb 4 fupel knoffel
 5 nagle ein fägel zwiffel, wirt die
 nagle dartin, nimb auf Muscattolis

Und ein Jachts Quis darzu, Hais
as in die pfam in dem Bspig,
leg dem fess darzu, die Kopp stuch
log auch, die pfam auf hais
in sich, leg ein butter darzu,
drupp zu mit ein halbes od. saffron
druff, lapp sich, bis ein ande flapp,
so zu dem fess, lapp ein wenig zu,
"gedult, das sein wosgesmouf wird."

Ein Karpfen in Lobseten. zu machen.

Wird dem karpfen fess in
schwefel, so blut prauß bruff, Hais ein
wenig wass in ein fess, so es
blut darzu bruff, mach es auf
und die gall prauß, fess, fess,
als ein, mit ein schwarze lobset,
und ein schwarze brod, Hais ein lobset,
in ein fess, gips in ein und wass

11
Carum, by zu lass werden, fu in
ein ein ein fualy lass dais worden
ein klein loffle voll Moell darin,
und id greibus brodt, lass zu braun
worden, gips die ledyelt, suppen darin
lass ein fuch auf thun, seit dem seit
darin, fu die tage fubst, pflanz
Muscatellis und lemonj solles daran,
fuch Maund fuchts lauglet, lass auf
darin, lass fuch, von du + 6 wick
a uouffen leg, datter, und fuchts
daran, lass ein fuch auf thun.

Ein Karaffen zu maachen.

12
Nimm ein Karaffen, fuchts in fuch,
id bluch fuchts lauglet, gips ein fuch
+ nig in bluch, id nist zu fuch lauglet,
falgu ein, fu in ein ein ein fualy,
lass dais worden, ein fuch loffle voll Moell
darin.

reib ein feines Brod, nimb auß ein
Zweiffel Hirs auf darinn, laß darinn
stehen, gib ein Lot in ylig Eisen,
laß darinn sell bürgel auß darinn,
nimb den Hirs, gewürz, stöß ein Brod
und gies die zweiffel, gib dem König
ein daran, laß ihn sitzen, das er in
sich ruht ist.

Ein Kästchen in Wein
Anzupigbar zu sein.

Hilf dem Kastenfang so elusthaft
nimb den Hirs auf, stöß ihn zu feinst,
was du saubere auß, laß ein
Zoll 2. Zoll Höl, stöß in ein
kontinanz, laß zu dem Hirs, das er in
einem feinen Brod, darinn, Höl
Aufschließen, laß ihn sitzen, bis er
ruht auß, gelatou ist, laß auß ein
Hirs, gib die sauren darinn, das er in
sich ruht.

Ein Kuchlein in Zinex
Herlassen ost

In
Kuchlein.
Nimm ein Kuchlein, auf ihm abmilt
ein halbes Eßig, lass es blühen darinn,
Mach ihm auch, mach ihm zu, reichlich,
ein Eßig ein Eßig in ein Eßig
brot, butter, hund gelowig, leg dem
Eßig darinn, gieb ein Eßig darauß, mach
ein Eßig ein Eßig, mach auch ein glüch
lassen sitzen, das mach aber nicht abmilt,
gib ein Eßig an der, mach darauß
mach ihm auch ein Eßig, leg ein Eßig
butter darauß, gelowig kost, mach
auch Eßig darauß.

Ein Kuchen zu kochen

Mach ein butter in ein Eßig, lass
zergoßen, leg ein Eßig darinn,
ein Eßig ein Eßig, mach ein Eßig

gralygung, fuchel, darrin, lapp
ein wenig dreyer, das pumel baple
dasant, gewurze, leg ein gang zwiffel
pfeil darrin, lapp, lemonij, saft
und ylden, mülch, ramb lappu, pind,
so ist es gütlich.

Das
Küßen Knochen zu
machen.

Das selb lapp die lörber und die darrin
für den drey gräten, für die die
darrin darrin, lapp, ein saft
wapp, die lörber mülch, mülch, alle
" weil in wapp legen, mülch ein
pfeil, für ein salz darrin, weil
mit dem wapp, saubere drey stück
drey, mülch, ein ad. 3. 4. saft
wapp, leg darrin in ein saft
wapp, lapp, darrin, legen, mülch
auf. i. d. darrin, od. darrin, goppe
wapp, darrin, darrin, leg mülch ein gapp

Poffen, by arbes zu, lapp, litten,
 tuz ein Aetopill dreyer, woff ein
 Falbe jurel, fuchts zu, fuchtl, mind
 20. od 30. Dieru, fuchts fuchts, fuchtl
 Daranff, woff, fou" Prann in, fualy,
 lapp zu dreyer, fuchtl, fuchtl, wou
 die arbes, fupru guchts ist, so gienne
 fies auf die Dieru, lund lapp, litten,
 lapp die lreber dreyer, d'gang wouf
 wands, d'mouff fuchts fuchtl, lreber
 miff d'fuchts ein fuchts, fuchts fuchtl,
 die daru lund wouf miff zu arbes
 fuchts, lapp, lapp wouf, fuchts zu
 fuchtl od fuchtl, die dreyer fuchts
 fuchts fuchts in ein wou, lreber,
 fuchts, fuchts, wouf fuchts, fuchts,
 Muffertollis, lapp fuchts d'fuchts wouf
 wou, lreber gienne, lapp ein fuchts
 daru, lapp ein fuchts auf fuchts, wouf
 fuchts wouf, fuchts lreber fuchts
 Daranff.

Ein Lieb oder Krause
Zu machen.

1. Nimm ein halbes Loth saubere weiß,
Zucker zu Weich, salze ein, brue
in Mell auch, darsu in Qualz, als
was ein ande Pfl, legu in ein Wein,
nimb 3. od 4. Äpfel die kost auswech
ein, schep Zucker zu Blate, furd in
ein Pfl, gies ein Weil Wein, und
ein Weil arbeits, Suppen, stoff zu
schick, stiel in Qualz, kostu die
Suppen, schick ringenweisse Lemon;
Alte Dargus, nimb 2. Stägel, und
ein wenig Zerkrosen, Zerst, lass
sieden, es wird wird, so wird die
ein Pfl, sch, furd ein wenig Misch
Cäbelis, und pfl, darsu auf
Pfl, davor nicht gar gelb wird,
Zerst, es wird ein wenig aufwech
bleib, leg dem sauren Darsu,

Layen sitzen, Hut auf Kopf, Lemoni
 soltes darzu, von du zu an ruffe
 leg ein, Arztl. Büchlein darau, lauff
 auf ands fess als marfau, von du ob
 mist, fess will fess, so lauff, anst.

Ein Linsen in
 Linsen.

Lins ein Linsen, fess die Pfeil darau,
 setze in Salz wasser auf kaltem still,
 gess ein Linsen wasser darau, das
 mist gar an ist, nimb ein Linsen
 fess in ein ein, wasser wasser,
 wasser ein klein wasser wasser
 darau, wasser ein wasser gess ein
 Linsen wasser, fess ein wasser wasser
 wasser fess wasser fess ein
 gess darau, wasser wasser wasser
 darau, von du ist ist, gess ein
 wasser wasser wasser, wasser wasser ist.

Hus Wohl darinn, auß dem gessmitten
Lemonij fället, Hus ein Pringel Butter
daran, ^{lapp} sirtz, dozt, gib.

Ein Schönen Dampfen zu machen.

Limbrin, Hus, Puch, Pansen, Kopf, Pansen
aus, Limbrin großer Pfeffer, gibts Wasser
darinn, lapp sirtz, salz, wass, leg dem
Pansen darinn, D salz, wass, wass
hinflagen, lapp sirtz, bis ein
Kochwasser, fließ, Pansen, die Pansen
ab, mund gibts gas guttewassig daran
salz, wass, ein wenig, lapp sirtz, ein Paar
ags, lang sirtz, lapp sirtz, wass, ein
Pansen, Pansen, Pansen, Pansen, Pansen
Pansen, Pansen, Pansen, Pansen, Pansen
gibts ein wenig von Pansen, Pansen, Pansen
in Pansen, daran.

75
Lachene Linsen Milch
zu machen.

Nimm ein Mäls von sonsten, schneid zu
Stückel, wasch auß, salz ein, laß in
Wass lumb dufft in dmal als bis ein
sich, laß auß ein schüssel, gib ein
halb ein löffel voll lauter drebriß
suppen, darau ein cornig schiff
Lemonj saß, und oft od. spig,
gewürz, sy richt ein gluch laß sich
lag ein dütter darau.

Ein in Margirinen
Linsen.

Nimm ein schiff weis, schneid laß ein,
schneid zu Stückel, wasch auß, salz ein,
laß in. schneid in, salz legen, schneid
sonst mit einem schiff, nimm salz
schneid, und salz oft, laß sich

saßß zuin, von hund kitz, 498
in ein, fupel lapp abkutsch, nimb
ein kappel ass bis zuin Ammensch,
nimb ein gewurz, saßß in d' kappel,
499 stülz fupel loben blatt, wosin,
marin, hund fupel lemoni blatt,
darvon stülz, stülz fupel darvon,
gewurz hund wid fupel bis ass
gas ist, nimb ein gutten trin spig
in ein fupel, lappu seiten, fupel
lappu fupel d' fupel abkutsch, 500
nimb gas ein trin lobel ist, nimb
Drog ringu salben th: fupel fupel,
gibb uben der fupel in d' kappel,
dann der spig stülz ist, gibb darvon
d' kappel soll wurd, sonst bließ er
nimb fupel auf ein kitz d' d' d', lappu
2. tag, wosin, darvon fupel d' kappel
zue, fupel auf ein ganter od' d' d'.

Süley nach im Siedez, wenn es wohl
gerochen, leg oblich kühl koch
mit fischen Inn, lass im weill
in des süley ligen hand seiden,
nimb .k. od .3. lth faulblätter
ein wenig feiß wasser darauf,
lass auf einem glüht stütz, ruff in
des süley, wass aber ofen dem
geroch, druff dem faulblätter
ursay, nimb im güter punktoll hand
schwaf, zins des sättel ab ruff des
suppen Inn im Inn des manik
dassim, leg dem feiß auf im fass
ginn des süley darüber, leg oblich
feiß wasser blät, stuf, schmel
schmelzen auf dem feiß, wenn
niff saur geung ist, koch was lemoni
saff daron, sey auf im kühl
ost.

Ein Tislin einer Königin 11

^{wei}
Kuchen. —
Nimb ein Karpfen od andersif manfu
auf, firsu, Salz ein, legu in ein stein
schell. 2. Pöhl zwisch, bestreubtu mit Näge
rind Zerst, lego darin, fursich 2.
Pöhl gewürpelt, gewürty ein wenig
mit kundersich gewürty, nimb auf
ein wenig geribes stuel, ein schell,
loß woll lantros arbers kuppren,
sais ein ein, rochtes brodt, leg i.
Aryl butter darau, gess ein wenig
spig darin, 2. wof außtutlet bind,
sey auf ein gluch, duff zu lapp sich.

Ein Tislin Lebelten
aus Lemonj.

Nimb ein Loisten pfropf zu, manfu
auf, fursich zu richte, bestreubtu
in ein, nimb ein gelb lobgelten

mit ihm an die reibereim, gips
in einig lorn daran, lorn sch,
nimb in sualy in die reim, dem
in Metall daran, stoffen gold,
gips dem lornsch daran, gips in
hoff uoll arbeits, sapper daran,
suffhou in lemoni dem saft
daran, hui auf jellen darzu,
gowuoy und guffst, leg dem
fey daran, lorn sch, leg in
sioyl butter daran, wou du
v anuist, leg friess lemonij
stalt daran, hind auf dem sauff
baufur giffel hrit, kump auf in
einig zsig dafur.

Ein Jesleben Zysin
Kerueben.

Hind ein geselesten joffen oder
karpfen, ubersid in wasser

nimb einers geschribten Aug Saubers,
 salz ein, koch in Weill hmb hnd
 daff in finaly aff bis ring fisch hant
 in ein foffel, geyp ein laubers derts
 Suppen darrin, koch woff, sirtz, d woff
 lund woff, gewonny, leg butter
 darrin, nists auf ein fuppl, leg
 ein fup darrin koch ein weill
 sirtz, darr auf die fupfen
 fup als warfen, nists abts in Spieg
 abgethan werden.

Ein Lieblich Pinner Braten
 mit Pfeffer.

nimb ein fup, salz ein, legu in
 ein ein, hnd ein wenig geschribt
 brodt darrin, ein geschribt pinner,
 fupf lemoni, blak, kapp, Muscat,
 "olis, woff Hagl, Pfeffer, ein koffluole
 off. i. firtz butter, wamp hnd

79
Schlechte oder kochene Fisch
in Brodt.

11
Nimb Brodt, schneid es in
Plätz, thut es in ein feines
ein weisses Tischtuch, setze
es in ein Brot, schneid es
ein wenig ein, gewasch, leg ein gutes
Püsch Butter daron, leg ein Fisch
auf ein Püsch rüst ein Brodt
daron, leg auf ein glantz, lass
steh, und thut, thut es auf
vom ein Brodt getrennt, ein,
setze es in ein wein, thut gut
samb daron, auf ein gutes
Butter, gewasch ein, leg ein
Fisch daron, lass steh, und
thut es auf ein Püsch so oft
ein leg Brodt, so oft ein leg
Fisch.

80
Lapp ein Brill Zugschiffen in I
z fann fessu, nimb 4. p. k. kopu,
si. wihl gründt überbricht in ein
D springen rippig, nimb ein grobs
Lapp, solich nist gar flach ist,
sund ein wenig fess, log die
Lapp in die Müttern auf
dem Porten, die fachtu fessu auf
Lappwissen, die kapp überbricht,
die gangen auf der ruffen,
die rütern auf auf der ruffen,
sund die dring Lappwissen, nimb
Lapp von ein fessu bruch, kapp
in fess, auf überbricht d. k. k.
in einer Lutterus d. d. fessu,
log die Lapp und d. k. k. auf
dem rufft fessu, und d. k. k.
aufgebricht, kapp, die gründt und
kopu, überbricht fessu

Stüß auß dem zu Fruchsen, auß 3.
D 4. Brill großem Kopf hind
Schell auß, legt oben das auß
Wass der Wost auß, nimb das sellu
Lapp den große Wost in Wasser stüß
nimb auß, gib sie in dem Wasser,
Lapp in dem Wasser legen, leg Stüß
oben auß, das auß gib sie in, das sellu
suppen mit Lapp das auß als die
über den ganzen Fisch, leg auß auß
den rauh Wasser das auß
Zuwas über dem, das in Meer
humb, das in Salz, gib auß in
gleich, leg Stüß, das auß, leg zu
das auß, gib die Butter darinn.

Ein Karpfen Milch ein
zu machen

Nimb ein Milch von Lapp
über gib sie ein wenig in Salz
Wasser, nimb ein Salz in ein Karpfen

Vom ein Conig Moß daru, ruff
 gairnu Hertzill, d'wilt, g'irps ein l'ndt
 d'obst, s'uppen daru, g'ewonnt d'wilt
 ein Among, s'att daru auß'follers
 daru, lig die M'lyf'arion l'pp
 s'att, d'aber, s'ou gang bl'ibt,
 von man's auß'f'ew will, s'umers
 man's g'ewon b'iters daru l'gen
 .i. s'ingal.

Ein Lieblich vnd Knopff
 vnd loch.

Nimb ein f'iss waffu auß, s'alyu
 ein, bay in die ein ande f'iss,
 l'gen in ein ein vnd f'issel, g'irps
 ein l'ubters arbst, s'uppen daru
 nimb ein oft in ein p'fand, l'pp
 woff f'iss l'ndt, s'att Knopff
 daru, vom in an f'iss, s'ou woff
 g'irps daru, p'f'att, M'lyf'arion,
 s'ou man's, l'ubters d'at' l'ndt, s'att,
 s'att ein nimb s'p'ig l'pp l'ndt.

Ein feines Rines, welches
zu
Milch.

Wird gemacht od. ein auch vollig
fein od. feinsten, rimb. w. od. 3.
gan gutten alten Wein, gessen
in ein Wein, für ein gutt Weill
grob zerbrochen zuerst, in den pflanz
Muscatolis, und muss klein geschnitten
s. od. b. zerbrochen ein rosmarin,
ein wenig Pfeffer, legt in ein
Wein od. Weine, waschen sie auf,
sich für ein, lassen ein Weill legen
sich für ein mit ein fünf ab, legen auf
in Wein, lassen an der Stoll sich
das aber muss zerfallen, wenn es
halb getrunken ist, so für ein zer
brochen zuerst Carria, auf 1.
auftrug gar gutt 2. erstung
sich von 4. od. 5. Lemonen 2. 1/2

darau, wou I firsig gegeth ist,
 legn auß ein Stüpf, lass die Fuß,
 leg oblich, rüßk daroffen darinn,
 mit dem firsigen, lass ein still in
 der Fuß, seiden, od rind 3. lot
 firsigen platten, firsigen klein, und
 firsigen in ein rind, wass auß, girs
 ein firsigen wasser in die Fuß, lass
 auß i. glüch firsigen, rüßk in
 die Fuß, wass selbst bester,
 firsigen klein firsigen platten, firsigen
 rind ein güte, firsigen Hand,
 firsigen rind firsigen firsigen die firsigen ab,
 rüßk die firsigen rind ein bollung
 firsigen firsigen firsigen die firsigen
 Hand darinn, leg die firsigen auß
 ein firsigen girs die Fuß darinn
 leg oblich firsigen lobber plättchen
 rind ein rind firsigen auß dem firsigen
 wass rind firsigen grüß ist rind firsigen
 firsigen darinn, leg auß ein firsigen od firsigen ge

^{Plus}
Zu St. Margaretha. Kirchl. Lore
²
Peyser Mitt. Varnb.

Umb. 2. od. 3. püßl. püßl. bays
abon. nist. b. am. l. pp. die. gr. d. h.
aap. püßl. auf. nist. gar. Alriu.
nimb. ub. ab. r. n. d. s. f. a. r. h. s. t. u.
auf. g. l. e. p. s. b. r. e. p. t. u. f. u. i. t. s. n. i. s. t.
gar. zu. Alriu. nimb. b. r. u. h. l. f. u. i. t. s.
Alriu. g. w. u. n. g. l. e. b. f. u. i. t. d. e. m. k. o. p. f.
h. u. n. d. f. w. a. p. p. e. l. d. a. r. n. o. n. n. i. m. b. f. o. u. s.
b. e. i. p. s. s. a. r. t. e. l. l. e. l. p. p. h. o. n. g. r. a. d.
b. a. y. s. t. e. m. a. s. t. w. o. s. t. a. u. s. d. i. n. f. a. y. s. t.
b. a. y. s. t. e. m. f. u. i. t. s. Alriu. zu. f. i. c. h. t. e.
n. i. m. b. s. t. l. i. s. f. a. r. k. o. p. f. l. f. e. t. s. i. n. b. r. i. n.
i. n. b. r. i. n. g. t. o. x. t. u. m. a. x. i. m. u. m. d. a. r. g. a. i.
f. u. i. t. s. a. u. f. Alriu. g. w. u. n. g. l. e. b. d. a. r. i. n. t.
h. a. p. t. y. f. u. r. s. i. n. t. i. n. p. f. u. p. l. g. o. w. u. n. g.
s. i. n. d. d. u. n. s. t. i. n. w. a. n. d. a. b. f. o. u. n. d. s. t. o. n. i.
D. u. r. s. e. l. e. m. o. n. y. d. e. m. p. a. s. s. d. a. r. a. n.

Ad wofft außfuchlet ist, nimb pflorinens
 Jarnt die wofft, außers gebucht sein
 nimb die full offus zu streigl butter
 klein Jarnt pflorinens, was hon
 off ist, offus zu. loff soll Jarnt
 ring Jarnt rindend ab, fuff in die
 Jarnt, nimb ein trauch od offign
 Jarnt fingu full, die in d gott
 broden bis ein ander brodt wurd,
 von kump will offus nimb butter
 od off, was man leber ist, fuff
 von ein lemony du saft Jarnt
 adt ein dweig außfuchlet wird
 offus in ein rein od brodt pflorin,
 sy auß ein gluch, lapp fuff
 broden, 4g die wofft Jarnt
 bratt ein cornig, Baber wiff auß
 dory kump außfuchlet Jarnt
 uffung.

ph
Auff andere Art ohne Saum

Nimm ein feines feines Brod, lass
die Saum auß, schneid klein, nimm
ein feines mit $\frac{1}{2}$ d. nimm ein
1. 2. ringswaerts rund, schneid die
runden ab, was klein geschnitten ist
schneid auf ein feines gewürz wasser,
ein wenig Margarine, ein Löffel voll
Öl, setz ein weis auf ein Brod,
nimm ein gutes feines Brod
Kraut, was lange ein feines
in der Länge als ein Brodweis,
und in der Breite wie ein Saum
nimm ein feines weis
geiss ein gutes feines weis
darunter, setz auf ein feines
Lass auch die weis lag
dass ein weis nicht gar zu fein,
nimm ein wenig gelbes, darauf lag

auf ein Suppel, ffus ein Brueg von
 dem grobortung off der auffhaup
 auf ein Brueg rosmarum hundert
 lastraum dargus logen, was nicht
 hon off ist, I mind butter, was
 mans hon off brant, das mans
 stlistag auffgeben, hund bidro
 in ein wasser off logen hund
 wasser, I dinstig, roff auf ein
 flapier, hund mit off od butter
 beschreib.

*Die Sieben Den Die
 in dersch*

humb ein seiff od ande seiff seiffen
 jurid, nicht darauß abspirid
 in ein salb spig hund wasser,
 log auf ein suppel, mind zu off
 uoll empf in ein wasser, log ein stige
 butter dar in in dersch Muskatblis
 log sich, nicht aber den seiff sey auß sein
 gluch, log i. later aufes lang seiff.

85
Ein Tisch in Mankhramb,
Pütes, und Tisch.

Nimb ein Jostem od Kappfen, maufe
auf, fepm, furetu, zu Püchle, über
fetu, in Spieg, aber misgas, fain,
Agu auf ein fuppl fuis zu od 3.
hoffnoll ramb Jaron, i, füngel
bütten, gewonog fripf Lemonij,
flattlois gopfuitte, bap die Horn
auf, foy auf ein gluch, bap fluch
fuit fain

Ein Bratt Tischin
oll.

Nimb ein Jostem od Kappfen,
fepm, fureit rumb, Püchle
Jaron, als ein, nimb ein fuaaly
od off in ein rün, bap warm bap

leg dem feiff darrin, salz, ¹⁰
rosenwasser, muskätolien, pfeffer,
muskatwurz v. Näge, feiff le,
monij salz, wenn es dratz ist,
leg auf ein feiffel, lass ihn oft
od, fualy laiß darrin in einer
pfanne, darinn ein wenig Mehl
darrin, giesp. 2. löffel voll darrin
suppen daron, trink auf lemonij
saft darrin, hant, solts, gewenig
lass, seitz, leg i. seitzl darrin
daron, giesp über dem feiff, laß
auf ein seitz manz, hant d. oft
hant lemoni saft darrin giesp.

¹⁰ ¹⁰
Ruben zu machen.
Nimb pfeffer wurtten, wursp auß,
seitz in seitz, hant seitz woff
d. wiff gas seitz seitz, leg auß
ein feiffel, nim ein wenig fualy

In ein klein Baum ein Pecten 86
Löffel voll Quell darrin, gibb ein
Ei, und ein Lauther daber, sup
daran, gewonig, frisch Lemoni, solt,
2. Pringl Euter, lapp, lapp, nicht
über den Löff, sey auf ein gluch,
lapp, lapp, mit Wasser, laus an, lapp
das ein Lemoni, ist usun.

Leptone Schynel zu machen
aus ein Löffel mit Euter.

Numb 3. Kuchel, frisch, frisch, lapp
von grob, lapp, lapp, Numb ein
ringswaicht, zumel darrin, lapp
ein, Pringl Euter dargus, alterich,
flang. 2. ags darrin, lapp, lapp, lapp
darrin, lapp, lapp, lapp
and, lapp, lapp, lapp, lapp
darrin, lapp, lapp, lapp
lapp, lapp, lapp, lapp, lapp

lass, sitzen, lag die Wästel
Iren, Is aber nicht gewaltig,
wans zu Wästel sein, nimb ein
Wenig gewisses stück, fuch auf
ein stück wans gewaltig sein, die
gewisses stück darauf, auf
ein gutes spiel farnach an od
Palturder kapp, in both auf ge-
"ribus stück hind kapp, ein stück
fuch, wans fuch mit fuch
stücken fuch ab.

Ein stückes fuch.

Nimb ein stück, so groß du willst,
stipp man am Wästel auf, fuch
brach fuch ein wenig, Is aber
die fuch ganz bleibt, nimb Is
aufgelegtes brach, lass die groß

auß, Salz klein, auch ein Cornig
 ringweichste pumel, die in der
 Mülz gewaigt ist darmit treib
 ein stiel butter ab, flag 1. daz
 hund 1. daz darmit, ein löffel
 uoll, ramben, Muscäbblis hund
 Zerst, ein Cornig klein gestopps
 Mandel, rind ab, fuffsin in
 löffel, das rind mit ein gewis
 zer, hind auf dem fordy hund
 pitten, pitten brodt, fus, legt
 auf ein saipen roth, daz ruff
 mit butter, d ruff auf daz gib
 stück mit lemoni hund butter
 od man ein saipen mit butter, lemoni
 löffel hund ramben.

Dehiler Krotten in oß
 und dmoz floch.
 1 Cimb pfild krotten, secht, ramben

auf .4. April auch, Drey saubere nimb
ein ein, thu ein loffel voll off
dass in, bypochse zais brachten,
gib 3. od .4. tropfen darau, so
durchschneidest, so, so, nimb, so
nill durchly ass off, brum mit
einer saubren loffel voll weill ab,
wasp ein conig gelb is, set ind 4.
Zusol dropplos darin, dein ein
conig setze ill, setze in der
ein brum, setze auf ein conig,
abso nimb gas heil, sonst wird
dropplos durchly, gib ein lauter
dass in, suppen darau, geuere
ind gelb, setze mit ein lemoni
saff od essig, leg die silt droth
darin, lass die silt offen, wassol
anzufren wird, leg i. stück
dass in.

Die Schilck Krotten in
dießen Drogen

88

Man die Schilck Krotten gebruyt
sin, die zu miß groß, finaly
in ein ein, lapp jays worden,
die ein löfl voll Mett darinn,
mit jeyn gold, geyß ein luttro
krotten, suppe darau, gewary, ein
ornig ein, Es löst auß dem
Bier, ad nimb ein lemoni saft
hand joller, zuckroß, id darsan
mit dem krotten dieß, leg die jeller
in krotten darinn, lapp jeyn, was
es außißt weiß, leg ein jeyn
krotten darinn.

Andere Schilck Krotten
in lemoni Drogen
Nimb ein finaly in ein ein lapp jays
"luttro"

87
Ersin, legg ins gualy, in ein
pfann, dass heraus.

Er
Erreer Finer in zu Kochen. ^{zu}
Nimb ein Form. Finer in wasch
sauber auß, mach ein halbes Längg
als bis zum Hochfuß, lass tablets
werden, leg die Meer Finer in
in ein Molter, geyß die Längg
darüber tablets, dabes sei leuchtig
und nicht gelb, lass 8. tag wärren,
als tag friß tablets Längg daran,
Fornol wasch sauber auß, 3. od 4.
maß mit frißem wasser, lass wid
3. tag in frißem wasser, als tag
friß wasser daran, Formel sich
in ein wasser od leutere dabes
setzen, die wass leucht werden,

Wurde zu Puchl, und machts
in einem Lemoni od Oel kochen,
ein, lauff auf ihm 1000 Puchl,
mit Oel od Butter begonn, so mach
logt auf ein Puchl Butter od
Lemoni darüber od Oel, man kan
auf ein Suppe machen, bis auf
die fünften Magen, mit Oel, duochts,
Herrschell, Zwickel und Fuchling.

Seidenstücken Beklein zu machen.

Ein Puchl Puchl, logt in ein Puchl,
gibt ein Puchl Butter darüber,
so geht die Haut ab, so mach mit ein
Messer saubere, aber mach auf,
Fuchl, Puchl darauf, wach auf,
saly ein, logt in ein ein, Fuchl
ein wenig geschriben Puchl sein,

grünlich, rosmarin, 3. od 4. laub
 blatt, auch salb, feigle butter, was
 von ost ist, ein loffel voll ost, ein loffel
 lemoni saft davon od wein, 3. fische
 aisch, od ein spig, faserlinge
 "maich lemoni grünlich, geys
 ein guttes, soßst loffel lauter
 arbes, suppen davon, soß auf ein
 gliuch, loß geys in ston.

Ein Stirk zu kochen.

Ein Stirk, maich auf wasch
 groß, komst sticht davon, fuchts,
 wasch nitte ist, so loß gang,
 fuchts in küh ein wenig auf,
 als wir ein stirk, in ein salben
 fuchts lang, darauf über sticht,
 in ein guttes ostig od wein,

legu auß ein fuppl, rumb 3.
reingel füttern, ein friffen
lemonij fapf hund, follen, 90 bünd
roft, laß ein klein rindt hirn (gips
über den fuppl, foy auß ein gläff,
laß ein coruig, fitten, leg auß dem
rauff oben auß dem fuppl lemoni
plätz auß daryn, lauff auß ein
fauß fuppen mafse.

Ein Jesemitten Liber.

Einb ein fuppl fuppl biber, ad
ein füttern famben, waff fäuber
auß, faly ein, laß ein Brill ligen,
leg in ein ein, gips ein falb
coruig, und ein falben löff, 40
fuppl löff ruffig daron, 4. coruig,
oblat, ein coruig rosmarin
gewürze, auß ein falbe fuppl löff,

Und Capon ein Pöpel gewiß geschickt
und ganz darra gelocht, was hon
off ist, so löff noll off, ein wenig
geribes zinsel, ringenwast, lemoni
gewanffes geschickte, friess lemoni
solter, ein salber löff noll dars
suppen, von auf ein glückstap
gemein jisten, es wass lunt
bind, hand ein duog, suppal wind
se du off austriff, dergewiss
an Putter.

Ein frißer Tax zu
Kocher

Wird ein Tax, fursich, nicht, ad
lass ihn ganz, wass saubers auß,
wird ein saubers Horn, gepp ein
guter ästing sein daran, odung,
wuf ihm I fiff gross ist, wird ein
wonnig froberung zinsel, zuber,

2
Berg, Salz, laß ein Stück, Reife,
Dreibrod kost ab, es muß warm
bleib, Dreiß an Fleiß Kochs
gewürz kost, leg lemoni blät
humb die All, fließ auf mit loben,
blät hund rosmarin, hund hund
hund herbintz, wamp salz gebra
ist, fließ die lemoni blät prob,
wumb butter in ein reind, fließ
lemoni saft darau, gewürz auf, beger
die all daniel, bestreibe mit gansen
flagrol hund zwer, wamp gebra
ist, leg auf ein suppe, leg butter
zoger, fute daru, furch
lemoni saft darau, haust auf die
all ganz an fleiß proben, hund
brauten, wamb saup auf in
roß brauten, wamb saup auf mit
off begerren.

Ein ^{klein} Andere All.

Das ^{klein} Kind der All, in Wasser,
Nicht weis, leggs auf ein Stübel,
nimb 4. od 5. Löffel gutten ramb,
Kombt ein Lemoni Jarau, leg zu
steyl Butter dar ein hund Müßel,
1 Elit Jarque, sey auf ein glück,
Lep Stüßel mit Ofen, rüßel über
den Stüßel in der Stüßel, fursid
ein wenig fursid Lemoni follen
darauß, müßel mit Stüßel Lapp
Konten gründel, Kampauß ein
Lies Kartelle Suppen mayen,
od Ofen.

Ein Hochseifen
Laving.

Nimb ein Stüßel hoch Stüßel, ein weis
und mit Ofen, wofu über

93
aus, hien in ein Posten, gepp in
Rath, wappen daran, soye zum
wan es will aufangre zum
soye hordum, lassen abhellen
sich es wappes ab, klauß die grath,
aus, umb 3. gewapente fering
milfere, zwei runde, schiff
daran, umb ein schiff, lag die
gewalzung dutton darin hund
3. schiff fering, gewalzung woff,
lag, soch schiff daran, die die
dutton hund fering, hund als
die gar ist, hien die gusteren
schiff runde daran, soye auf ein
gluck, lassen fering, siron
hund, ist Mann hien auf dem
schiff gibt, ein conig gewapent.

Ein andern Farin
Zu machen.

Nimb nit gas, saurs Farin, und
Strogen, soßl Jassauß, legß in
ein sudt Fluß in Wasser od
Spig. Dinst gas, saurs is, legß
auf ein Fluß Fluß ein wenig
Spig od Lemoni saß Jassauß,
ein wenig groibus Krusel, Krusel
oder, Pfeffer, hund. i. soigl Butter,
soß auf ein glüß, legß blüß süß
Fluß. No
Schnecken in Oel.

Nimb Furchen überbrunn, Luz
saubers Salz ein nimb gesalzene
Butter hund. soßl Oel, legß soßl
Groschen, soßl. b. soßl Knopflor,
großes Stengel soßl in Lemoni

94
Sollen also klein, gewogen, thut
in ein offenes Büchlein, thut die
Zucker auf Wasser, so es ein
Löffel, rühr mit Lemoni Saft,
setz in die Pfeil, so auf ein
Tag, so ein wenig Brauen.

Andere Buchlein zu machen.

Nimb, süßes gebrühtes Hundsgewürz
Zucker, mach ein feines Gezeu,
Darin ein Löffel voll rothen Hund
gewürz zerreib, Gezeu mach so
gerade ist dergleichen, gezeu ein wenig
Suppen, so ein Tag in einem
Löffel Suppen darinnen, thut
eingewürzten Lemoni gewürz, so
darin, gewogen wolle, frische Lemoni

solten, kühls mit lemoni safft ein
wenig od Wein, beyne firtwe,
log .i. spitzal butter Jarau,
woud in d Suppen ein Corill ge
streu sol, so filds in die firtel
by außom rapp, bey ein wenig
braten.

Ein Kressen Kuchel.

Einb bey" 20. Kressen, ubrobomps
bey auß, facht klein, facht außland
2. 2. ringweicht, püsch, munglon
ein Eys ein ringweicht darinn
woud allein gefacht ist, soib .i.
spitzal butter ab, flag 20 gang,
Eys Jarau, für 23 gefacht
brant Jarau, rufers Jungsinand
wof ab, salp sand geuony, büch
in ein firtel ein, bis ein andros

95

füßel, setze in reine lauten
leber, süßer, so stoff aufgethan
wein, hupf staus, fuchse, süßel
darauf, legg auf ein süßel, giesse
ein wenig süßer daron hundert
rotten butter daron, kaus auf
mit greibus, stuel hundert butter
machen

Q Krebber Kuel

Nimb außgerostet krepser, hoo 4.
od 8 groffen, wofür man will
machen will, schiff klein, nimb
salben thail hon gesottung krepser,
stos in ein krepser butter
nimb bey 1. 1. stügel krepser butter
layne zugefu in reine stin,
hupf ein süßel wöll greibus
stuel daron süßel den andern

heil I gesaghten Kropfen die
mit ein wenig gewässert, das
ein wenig abführet, fang i
den Jochen darinn, darinn nimb
ein gutes feinstes Mehl auf
ein Brod, nimb i selbs, einige
Kropfen Butter, das zu zerreiben
in ein Mehl zerlegt ab fang ein
ein od Jochen darinn, nimb in
ein wenig Wasser, mach ein Teig
damit an, nimb das zu fang, fang
ein, fang die Kropfen darinn
mit der grobsten feinsten Mehl
darinn überlegt bis die Honig
süß, süßes Angest, überlegt,
mit einem kühlen Wasser süß
od Wasser, an ein fang fang
mit einem süßem süßem, süß ab

Löffel auf ein Suppl, soviel die ander
 gott bey kochten das auß, so off
 ein Löffel Nudl, so off ein Löffel
 rund so den butter, so ein wenig
 furely das auch, das ein
 geschickte d'gott kochl darinn
 so auß ab, so auf ein gluck, so
 I butter zerger, das die zum
 ebrauch gibts.

Ein Kreyssen Koch zu
 machen.

Nimb ein guttes paurtwell, so
 außgeloffte kochten, so off
 sich am fleiß tag ein massen
 so den gewaicht zumal darinn
 may ein ringrost mit 2. ayen
 darinn pflag noch 2. d'gott darinn
 rund 7. d'gott, ein gutten löffel
 noll ramb, gewary vier ein bill.
 " ab

Nimm ein Kübel mit kochendem
Butter, riss fünf .i. Prigel
rotten kochenden Butter darinn,
sey in ein Jortten pfann, laß
vom kochend;

Ein offel Koch mit
Fuss gewaigten
Fuss.

Numb .4. od .5. groys offel, fress,
laß in riss ein ein fress
fress. ordnen fress die offel riss
sey auf ein gluckel, laß gewaig
dinsten, Is wais ordnen, fress
dinsten ein fress, numb von fress
fress fress, wais fress in ein
kochen, numb .i. Prigel Butter
od fress fress, fress ab, fress
fress gangt ein hund .2. Jortten
dinsten, fress die gewaigten fress

27
auf, rüßts auf darunter, sieß
Dey rüßts gutten herob, Amud ab,
wan die offel drinn sein, gutt,
für Züßts rund lemoni, sollen
Jaxau, Juis ein süßel mit butter
sieß so gesaltt Jaxau, für ob
rund rüßts glüßts, lapp son
langsam darsen wasst gibts
Züßts Juis.

Von Krautens Koch Zu machen.

Wird die Jand noll, fürs Mitt,
od nuffe, nuffen Mann hill maßt,
flag. 5. auß Jaxau, nufft mit
fürs gutten Mülch in I fülle
die ein Krautens traig an, für
Bimboel Jaxau, lapp in Mülch
sieß, für ein Lye groß Juis
Jaxau, nufft ein Krautens offel,

Pillen soll mit Saig an, Hon
in der Mühls bis ein Kraut
rundt Lapp $\frac{1}{2}$ Stück, fench adress
auf Hirt, Lapp auf ein rötter
Wass alle geseht sein, so off
ein Furch in ein rein Saig
Lapp, Lapp, Lapp ein Kraut ein
Zuch und einbottel Zuch, und
Wider ein Kraut bis gar ist,
Hut oben rund Lapp glück, so
Wird bis ein Fuch, Wass bis
grem, fuch Furch ab, Wass
Wich Lapp Lapp, Lapp bis Zuch
und Zuch da auf.

Stores Koch mit H. Mandl,

Wird ager in ein pflanz, geseht
Wenig Wass, Lapp, Lapp auf Lapp,

98
Sich so wenig werden, nicht zum
dies schreiben, treibe dich ein
fugob, sich, und Maul, so
klein, als wie ein Maul, so will
Maul, so will, sagt, sich und
sich und sich, so will, so will
nachdem, du will, so will, so will
sich, leuten, als wie zum, so will
Maul, so will, so will, so will
sich, so will, so will, so will
sagt, so will, so will, so will
und ob, so will, so will, so will
so will, so will, so will, so will
sich, so will, so will, so will
in, so will, so will, so will
so will, so will, so will, so will

Sirulchramb Koch.

Sich so wenig werden, nicht zum

Stag 7. age edter, daran, riss
ein salbe stund auf riss, riss
stus zuch und zinst drin, dass
bis ein auch duths kof ein kull.

Ein spickes koch zu
machen.

Nimb ein paar zewel, dass in
ein zeyt wasser, so wofl wachst.
truchts wofl auß, stus in ein
Mort, nimb .4. dyr dotten dargen
und 2. stigl duths; dass wofl
instinand, stus in ein mit
duths gestimt, süßel gess ein
quater obers mülls darauß, riss
wofl ab zuchstob, so ein riss
auf die süßel, so es kof auf
die gluch, lass wach, so es kof
zimblich fof auf.

^{Das} Weixel Kochen zu
machen.

99

Nimm ein Kessel, besetz mit Wasser
schon ab, schlag 1. od. 2. eggs
daran, nimm ein wenig Mehl
daran, schüttel gut die Weixel
darin, rühr dinständig, lass
ein wenig saß werden, setz
denn, schau oben und hoch glantz,
es sein schon auß der off.

^{Das} Semel Kochen zu
machen.

Nimm ein Kessel ab, schau oben
das Kessel des rinten, schüttel
so klein als du kann, rühr in
dem Kessel, bis ganz sein glantz
wird, schau Mehl daber darin,
schlag 1. od. 2. in ein Kessel, schüttel od.

Stoppell wasser, das man ein
Brennig ein, das Bütten darzu,
ist gute hund fottig.

Vier Koch in maschen

Neh ein schwarz Brod, was
in sualy, das in ein ein
gipf so das darauß, das
Hohl, das Mischel's hund
das darauß, das so ein
ist fottig.

Früh's Frosenloch.

Man ein Saig mit 1. ays an ein
ein, das ein Milch in ein ein
auf die gluck, das Bütten daru,
das aber nicht gar zu viel Milch ist.
das sich nicht von dem Saig
darin ein, das so genoss auf ein
gluck ab, das befestet wird.

Hand hab 2. Loz faist, auf
Jassin, nimb ein Cornig Püden,
Loriden woff ab, flag 3. gangz
ays und 9. Jötter Jasin, sind
woff Juss sinand, thut die ge,
facht, Koff, Jasin, fucht lemoni
folln und zucht, d. Braun wurd
Jasin, Zucht, Papp grüdig, bespritz
d. Plätz mit Püden, und den
rauff, sey in die Joch pfann
lass, son Parze

Zalbe Pfeffels Mandel Loch.

Hand 1. Mandel, Papp, Papp $\frac{1}{2}$ bist
Juchts auf Auglets und Bisstätz
auf Jargus, flag 10. ays auf 4.
gangz, und 6. Jötter, Pfeffels
ab, gess ein Cornig auf die Mandel
siep, son glatz ab, d. nist Knopert
bleibt, siep allzeit auf dem Juchtz

161
Reis des eys als dem rein, Zuckers
mit $\frac{1}{2}$ d. Zucker, weis Citronen
und lemonen, weis grünig
grünlich ist, so das die geschmecken
Mandel und Bistaggen und Zitronen
lemonen sollen ein wenig
einwand saß sein.

206
Durchschlagenes Reis
Koch mit Mandel.

Schlag den Reis außer auf, laß
ein wenig stehen, das du weiß
dass ein wenig laß, schlag
den ein wenig, weis ein wenig
mit gas. in selben weisung ab
schlag 3. gang und zu dotten
ein, schlag ein wenig Mandel
soß gas ab, ein wenig ein, ein
du weiß auf ein, Zuckers

man in Saig an, brocklich,
raich woff, fill es hoch in
bauch, zu hell frucht, hand auf
rotte zitron, inwendig, zuweilen,

zu
Bergkornbrock hoch.

Stimb. i. d. Mandl, woff zins
ab, soch nicht gar klein, nimb i. hiech
Pawerle brock, wibzins ein
sich ein darauß, mit wüll-
gurtel wurd, fuch in ein wittel
sich saubers ab, fuch die Mandlin
ein bröckling, g. gangt ego. it.
Johr außdargu, fuch es brock
auf darrin, gewonn, zitron, und
lemon, fuch dargu, rind ein
gangt stund, fuch es blatt und
raich mit butter, leg in ein
boxten pflan, lob. s. luff. R. d.

ab, thu die Ege hand, Mand 102
Darin lass kochen.

Äger Koch.

Thu in ein weinl ein Pöppel fualy,
lass Pöppel kochen, nim in ein Pöppel
ein wenig Mehl, gib in ein wenig
Mehl darin, daber den kaus,
Es agt in. So den auf den kaus, der
dass man d, gib in ein Pöppel fualy
thu oben gluck, drauf gest.

"Pöppel Koch mit Mand.

Nimb 4. Pöppel, gib in ein
ein wenig fualy, treib d. in ein
Pöppel, nim ein gutten kochung
Mand, gib in ein Pöppel, gib
hand die Pöppel, fang an, dass die
4. gang hand d. datter, hou in

Salben Lemoni du sollst auch sollen
Zucker sehr gering, rind ein
gutes Stück, fein ein Stück
mit Butter, füll du sieg ein,
Lippdick lassen in einer Korbpfanne.

Ein Schleimts Mandel Korb.

Numb. 7. Mandel sehr feine
nicht ganz klein, füll in ein
Korb, numb. 7. feine Zucker,
gebe 1. Teil weisses Jarau, betrob
die ab, füll die Mandel ein,
Zucker ab, füll in ein Korb
Lipp abfüll, nimm allezeit einen,
wenn kalt sein, nimm 7. feine
ags. 5. Jeter Jarau, füll in
ein Korb, füll ab, gebe an
die Mandel, Zucker, rind ein
einen guten Stück, füll ab ein

Lemoni dem saff Jaron, nimb .i.
 nisth: ringemeyste Citronj, suet
 du selben hell Auges, lund dem
 ande geweslet, hupf lund d'lof,
 zunt greif etlich troffen Jarys,
 suis ein Plätz mit Buttes od Mandel
 oß, sitz Irin, leg ein saif Jaron,
 suisn auß mit Buttes, syu in ein
 Jostropffam, lufft du hell Aug.

Ein Terroni Koch.

Nimb 2. od 3. Priß Lemoni, lufft
 dem saff in ein Irin, nimb 3. od
 4. ays d'otter hupf in saff, mit
 Lemonj Jollers klein geschuitten
 überbrunnt in Wasers, stüß
 ab, sieß d'ins Irin ab, setz
 auß ein glüß, sieß lund sie ein
 d'otter kofers Jass nist gar Aug

Siedere, gib in den Wein auf
den Kopf, laus auf den Wein
den ich, den Saugus ufung.

Zinbrücker Koch.

Nimb 30. Lotz Butter, 30. angs Ecken
von ein Lemoni dem Saft, ein Stuck
eines guten Sünd, fuchit von
ein Lemoni die, solten Saurein,
Zucker, Saug grüner, fuchit ein
Süßl mit Butter, fuchit dem Saig
darin, so zu ein Stuck pfann,
top andfals, fuchit Saurein, so
dell, so mit kochend sind.

Zinbrücker Koch zu machen.

Nimb 2. Lotz wolle, so zu
fuchit in den Wein, so mit

1/2 Poppur Mandl ass, socht nimb
 ein gar zarter Milch, mach ein Koch
 daraus, als wie ein Kinder Koch,
 leg 2. Prigel Butter drin, sey auf
 ein gluck, rings rund, d d' ruf nicht
 ausser, in 2 Stuck bis ein kinder
 Koch, bey auf den gluck sinnen,
 d ein rambel Brumbel.

Ein offl Koch mit Esser
 D Sotter?

Nimb. 6 od. 8 offl, papp, gewicht
 zu dem Plätz, für in ein ein
 ein halbt mess groß, gewicht, bey
 seip vordy, treib die offl damit
 fünf ein zugroß sib, flag. 3. od. 4.
 ays Sotter daran, fünf stob, nimb
 ein wenig Zerst hund Lemoni, feller,
 sey auf ein gluck, rings rund d

105
Im Himmel Koch zu machen.

Nimm auch 1. Ess. Löffel, furch die rind
ab, lauff in ein feiff wasser od nuff
ein, nimm rind groß, das groß, furch,
d nuff, furch, trich in rind rind
Woff ab, fuch 4. Löffel agn rind
furch die rind auß rind rind,
rind rind rind garten, rind ab,
furch fuch rind rind rind rind
ein rind rind die rind, furch
rind, fuch ein rind mit rind,
fuch also rind, fuch ein rind rind
pfann, rind rind rind rind, rind
auf ein rind rind rind rind rind
rind rind rind, fuch ein rind rind.

Kressen Behralt
1. Löffel.

Nimm auf rind rind rind, rind ein
garten rind rind, fuch 1/2 rind

Das Agres' Koch mit
Mandel.

106

Nimb Agres in ein pfann, gibsgar
ein wenig wasser od pfmalig daran,
lass anlauffen, bis in wenig wasser
brutz, hind wist zum dinstreib,
treib dinst in dinstreib, so will
Mandl so viel dinst, nimb dinst 1/2 lb.
Zueh wasser in die dinst wasser, gibsgar
ein gar die dinst, als wie zum
Mandl dinst, lass die dinst, so
darum die Mandl hind Agres dinst,
das dinst hind ab, nimb 5.
ganz dinst hind 5. dinst lemoni dinst,
nimb als dinst hind, lass ganz
die dinst in dinst dinst pfann.

Das Lemoni Koch mit
ein bernach,
Nimb ein pfann wasser hind hind
mit die hind hind, wasser

reiss Augsalzgen Suppen ein,
wenn waisst trübste wass auß,
geiss ein ein Augsalzgen Suppen
Jaram, lass sich trüb. Juss ein
seid, Hui Butter in ein ein, lassen
Jroggen, füt die wass Jaram,
lass sich bis ein Bonade trüb
ein Lemoni saft Jaram, Zuckstob
keiss geüß, fuit Lemoni Joll
ein geüß Hüll gas Alrin, Hüll
Jarm, ein wenig Juss auß, sy
auß ein gluch, lass sich bis ein
Bonade. Plus
Ein Kressen Koch zu
machen.
Nimb ein geüß Jarmtoll Jaus
aufgeleßer Jarm, Juchst Alrin,
Juchst an flüss tag ein Man, am
ein wenig gewaigt, fuit, man ein

ringerrüßts mit 20 Eys darmit,
 nimb ring gülden löffl voll stumb
 ein gangts Eys, hund 1. dotter, hund
 zinst, rind ein will ab, pfweis
 ein fußel mit kochten butter, rind
 ein stügel kochten butter, hund 1/2
 lof, sey in ein dotter pfann, lapp
 schon bapfen

Ein süßlich Polken

Kochlöf rind ein fußel ab, nach
 proportion, in ihm groß machst, nimb
 auß ein 1/2 od 3. löffl pfwalz, ein
 löffl gromb, salz, flög 20 gangts
 ays, hund 1/2. dotter dain, rind
 güster müß, rind 1/2 dinst ein and,
 nimb ein künst Meßl, mach ein
 dinn taig an, pfweis ein guffen
 mit butter, stult du taig dain
 lapp ihm in rind dotter pfann od flaf,
 offen, bapfen, rind, schon braun wird.

108
Fersmbrant zu
machen.

Nimb .i. salb to. Sualy, trübts
woß ab, nimb ein garten offel,
uoll groub, in ein löffel stang
zu. Eyn drey, woß ab
gib in d. Sualy, salz, rüß
Zustand Hus Moll darrin,
mon ein süßes taigl an, gib
in des plack, byß gesu, bis die
plack holl trin, daff Frouenst
Kerl Frouen, sind guch.

offel Kerle zu
machen.

Zuch die offel gas klein, Hus wein,
boß drey, mass mit ayn an, drey
in Moll hieb, daff in d. Sualy,
erg auf ein stüßel, gib
we darrin, Zuch d. d. d. d.

Defilte ays Klängl.

Das ays Klängl, als waus sin ays
Buntl wosd maissen, maissin gütter
fell, waus sin jomel in dis Müll,
Fimffsganz ays, flag 4 od maiss
ays, Jaran, fütter dis jomel Jaran,
Hoizes wos ab, Prouast, fütter in
Bütten, rimb gütter od wosy, hund
grimp, od maiss od kropsen,
wos du fun sin fell maissen wils,
Pruff ays dis ays Klängl sin
sich hund walzd über sin ays,
log in sin fupel, dis fupel maiss
abes mit Bütten bestreusen so in,
Kaus sin gütter Bütten fupen,
od ton rimb maissen.

Kamb freibl.

Rimb gütter Müll hund ays, maissen.

109
güttes Pulz teilts saigl an, walch
gang dim auß, besteriff mit zer
"Lapprey büttes eyn hund ramb, besteriff
st mit simboel hund greinz besteriff"
besteriff besteriff sinand, and besteriff
besteriff, besteriff besteriff, ramb, ramb
büttes, and besteriff oberst ad güttes
müß besteriff besteriff, besteriff besteriff, besteriff
and oben glück, besteriff besteriff
besten.

Das Doxfen Kuch zu machen.

Besteriff ein büttes ab, besteriff gang
eyn hund. 3. besteriff besteriff, ramb
3. besteriff besteriff ramb, besteriff ab,
besteriff 2. besteriff besteriff besteriff besteriff,
mouf ein saig besteriff, ramb ein
besteriff besteriff ein besteriff besteriff, besteriff
besteriff besteriff in dem saig besteriff

roten Butter, in 2 Metall, Pöple
 ab, nimb ein aß dotter daryn,
 hund Eblers wasser, mach den Saig
 damit an, walyfem den auß, zill
 die droffu daryn, mach klein droff,
 halbe daryn, rühls ab, zue
 ein Suppl mit butter, leg die halbe
 daryn, gib ein Maß daryn hund
 ziss roten butter daryn, sey auß,
 ein gluck, das ein raif daryn,
 zue oben auß gluck, 2 ein raif,
 hund nicht gar süppig wird, besterls
 zu loyt mit ein droffu butter, 2
 sein rot wendy haupf auß zuffu
 wann es des Eblers.

Tochter Kraut.

Nimb 2. od 3. Lothe zoffen, leg
 die groß auß, halb klein, leg

Salb, weigl bütten zergrüben,
Hus ein salben löffel voll grobes
süßel darau, Hus ein gefachth
löstern auf darau, weigl ein weigl,
Hus ein gutten löffel, süßel ramb
darau, feng i. ays dotter wein,
gewüßig rind dinstimand ab, rimb
ein gropp sanduoll weill, außsalb
weigl bütten ein ays dotter wein
dinstimand ab, rimb ein weigl
feng wein, may ein saig darau,
walser ein ays, weigl d. gefachth
dort darau, may, süßel darau,
Hus ein löffel mit bütten, by die
süßel wein, feng ein weigl
bütten darau, gess ein müßel
darau, by ein ramb darau,
by auß ein gluch, Hus ob auß
ein gluch darau, d. weigl auß wein,

in feines Dotten pfann, worin
Kaiserpfeil, so Raup in Bräut od
rotter rüpp darauf machen.

Brandt Krauben zu machen.

Nimm ein Pfund Mehl, lass ein wenig
warm werden, nimm ein gutes Weiz
Brot, halb Wein, halb Wasser, ein
Pfund eys groß, feinaly das ein,
und lass kochen, rühr mit Mehl ab,
das dich winds wie ein kost treib
auf einen gluck ab, das mit an
Finger klebt, so mach nimm, 7 od
8 eys od mehr, mach den mehr bill
mach, lass in ein warm ort kochen
Es anlauffen, aber nicht fast koch,
nimm von 4 eysen die klars
Wass, mach den saig nicht süß,
als wie ein süßes koch, das

112
nist zu sein wird, und langsam
aus dem traufte sein, dass in einer
Kochpfanne, welche nicht ganz voll ist,
das feine weisse Salz wird,
gibt in Pfanne ein feines
Pommes, und dass sein gold.

6 Dreier Strauben.

Nimm ein feines Mehl in ein wein
mit Honig 3. od. 6. an der die Masse,
schneide ein weisses ab, gib in ein
weines ein halbes wein, mach den
Teig damit an, gib ein gefaltene
Zweige darinnen, es weisse sein wird,
mach gar ein feines Teig an,
darauf nimm ein weisses pfanne,
welche nicht mehr nicht voll ist,
nimm darauf den Teig mit 3. stellen,
gib stillen Teig fertig darinnen.

gib in 2 faisse gmal in 1
pflanz formig wie ein traub,
sufft mit zu faiss, es wiff zu
Pran Wein, mibts gebayert und
logg iben dem modt woff 3
pflanz woff, daruff logg auf
die fuffel, er ist woff mit zuff,
haus auf anstalt ramb mulfurung

Troppe oblatz Krassen.

Nimb grosse oblatz, jurischirreffel
mib $\frac{1}{2}$ lb. Mandl, woff and stopp
klein mib .i. lb. fof klein gestopp
zuffel, riss dinstimand, jurisch
lemoni, foflein Zitronen
follen auf daruff, sufft auf die
oblatz mit ein woff, fuff es
dunst klatt mit Mandl off, das
logg die oblatz daruff sufft

113
Ein Kist hind langsam, was die
wird Raup auf ein Lipp darauß
mausen.

Die Franzen Fische
geuden.

Ein Kist, das i. d. Zucht, was
Zucht hind ab in einem Kist
das 3. gang, hind hind i. d.
Zucht hind das, $\frac{1}{2}$ d. Hind
hind hind hind hind hind hind
hind.

Die Mann die Mann
Zell macht.

Ein Kist soll soll soll soll
3. gang an hind hind hind hind
hind ab, hind auf oblat, hind
in hind hind hind hind.

119
Und Nagel groblich gestossen feiner
Hier alle drey rein und fein
In dreyen Plätz mit Butter, was
mit ein Löffel Oyl darauf und
Beyß.

Schäben mit Inwend und Citronj.

Lib. i. Hist. manil, ^{florid} soß klein
mit i. Hist. gefärbt, zucht,
rein in dreyen ab $i\frac{1}{2}$ Hist.

Zitronj klein geschnitten, auf
frische lemoni schen schen
für lemoni dem soß daran, was
und rein und ab, was rein gut
warumb artig, I will gar soß ist,
waleß klein runde Plätz auf
gang dem soß soß mit rein auf
dort id geleitend, zucht.

Hoa" von dem Mandel darauß,
In die Blät der Dornen, bestreift
wid und ffür von dem Mandel
darauß, und dinst bis 4 maß
auf einand, bestreift abro mit
ein dya dotten wols mit ein
fey rath fein runde ab, so gropp
In so fah sich, dass in ruren
Dort dypfam zu langsam.

Das Hiverläusische Zimel Koch.

Stimb. 7. 10. Mandel fere sind Hoff
abro mit gas dlein ffür an Hoff
1. dinst frey zu Futter darbin
als dan ffür in ein wittling,
flag 5. dotten, und 4. ganze dya
darin, 1. dinst ringrunnast,
abroug auf von ein frey fangst.

an feyn ribigen Saamen groiben 115
frische Lemoni sollen Zuckers &
Lipp gering ist, eingeweicht, so man
blis schließ trockl darrung blis
sich bey feure sund, fuis ein
Lipp mit buter, soy dem darr
darrung, so man soy woff, und darr
aufsch, sund.

Sernbe sollatzen.

Lapp ein Mehl von Barub,
wirden, nimb in ein Lippol ein
gerub, und ein Conig woff als
ein halbsprick Casone Müly
Darrin, lapp wid ein Conig Barub
wird, gey in 3 Mehl lapp ein
Conig woff als .i. Fintung Lipp
buter Zuckers gey in auf darrung

flieg. 2. ganz ayn und 3.
Jotten daran, salz und Kien
in Form lung ab, man rind
flügel auf ein brodt bröckel
2. 2. 2. wof 2. 2. 2. nicht an
überflüssig mit zolappun
butter, von sie geringe gaun
sie, so sein 2. 2. 2. mit
butter, und bayß in 2. 2. 2.
flam.

aus