

Müschwerk

2



Das kochbuch der Sabina Welserin

překlad kuchařské knihy z roku 1553

Roman Vaverka

obnovené a doplněné vydání 2020

Předmluva

V roce 1553 spatřil v Augsburgu světlo světa rukopis, jehož autorkou je Sabina Welserin (1532-1598) dcera významného agspurského měšťana Ulricha Welsera a sestřenice Philippiny Welserin (1527-1580), manželky arcivévody Filipa II. Habsbuského, která také sepsala roku 1545 svou kuchařku. Kniha obsahuje 207 receptů a náleží k nejstarším známým kuchařkám z pera ženy. Dnes se nachází v univerzitní knihovně v Heidelbergu.

Spis byl určen pro měšťanskou a šlechtickou kuchyni a uvádí jak běžné všední pokrmy a rozličné moučníky, pudinky a zákusky, tak i jídla sváteční, ba dokonce i napodobeniny jídel panských. Hodně se používají dražší ingredience jako např. mandle, rýžová mouka, bílé pečivo, kvalitní vína, šafrán, kardamon, zvěřina, značné množství tuku apod.

zdroj: 80 A 12033, Universitätsbibliothek Heidelberg

Autorská práva: Budete-li potřebovat použít některou část mnou přeloženého textu pro vlastní publikační nevydělečnou činnost, vedte prosím odkaz a informujte mne na e-mail: vaverka.fm@gmail.com. Děkuji.

Roman Vaverka

Poznámky k překladu:

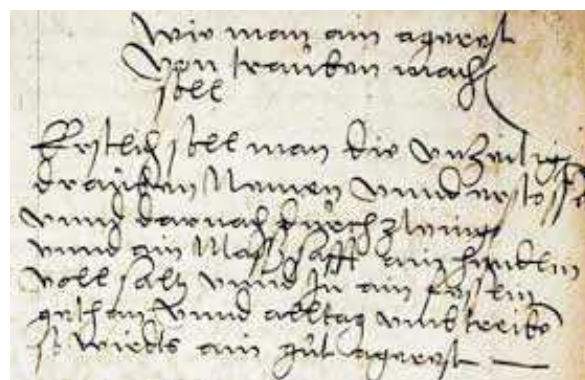
K názvům pokrmů: *fladen*, *blat* jsou placky či pláty těsta, *boden* je překládán jako koláčový korpus, *küchen* jsou klasické koláče. Ovšem *torta* není dort, ale velký plněný koláč pečený ve formě, často shora přiklopený tenkým plátem těsta zvaným *deckin* (pokrývka). Obdobně vyhlížely i tehdejší paštiky - *pasteten*. Byly to rovněž tlusté koláče pečené ve formě. Byly dvojího typu: první byl z jen masového „těsta“, druhý měl podobu korpusu z těsta se zdviženými okraji *auffgesetzten haffen* (tvarovaný hrnec) s masovou náplní. *Baches* je obecný pojem pro pečivo. *Krepflen* jsou koblihy, ale vyhlížely jinak než dnešní průmyslově vyráběné pečivo. Spíš se podobaly současným taštičkám nebo šátečkům. Na čtvereček těsta se položila kulička náplně a celé se to zabalilo. Při smažení se šáteček nafoukl a stal se nikoli vláčným a bílým, ale hnědým a křupavým. Slovo *brie* znamená vývar, ale lze jej přeložit také jako šťáva či omáčka. *Mußß* je pudink, pyré či nákyp. Pojmem *ormilch* (vaječné mléko) se míní vejce důkladně rozšlehaná v mléce.

Některé recepty využívají málo obvyklých ingrediencí jako kopřivy, máta, bezové květy nebo květy chrpy. V textech se také vyskytuje několik přísad, které je třeba současnému čtenáři alespoň letmo popsat: *Semel* (žemle) je popisován jako jemný bílý chléb, houska či strouhanka z nich. *Triet* je rozdrčená směs různé sušené zeleniny, tedy cosi jako dnes hojně používaná Podravka, ovšem bez soli. *Rainfal* a *malavosia* (staročesky *malvaz*, *malvazie*) jsou velmi sladká bílá vína. *Zerwulawirst* (uzenka) je velmi kořeněná a zauzená trvanlivá klobása. Dodnes patří v Německu Zervelatwurst k oblíbeným uzeninám, ale vyrábí se ze směsi vepřového a hovězího masa - původně byl jen z vepřového. *Tragant* je klovatina získaná ze šťávy asijského kozince. *Trysolita* je látka obarvená santalovým dřevem nebo napuštěna šťávou z něj.

Míry a váhy:

V této knize jsou použity následující:

- *hendlin* (hrst) - obsah jedné ruky
- *pratzamer* (dvě hrsti) - obsah spojených dlaní
- *seidlen* (žejdlík) - asi 0,5 litru
- *maß* (máz) - asi 1,5 litru
- *lott* (lot) - 17 gramů
- *vierdũng*, *fierdũng*, *fiertellin* (čtvrtka) - asi 125-130 gramů
- *pfũnd* (funt, libra) - zhruba 0,5 kg
- *qũertlin* (kvertlin) - asi 6 l
- *metze* (měřice) - cca 3,4 l



In dem namen der hailigen
trifaltigkaitt fach ich, sabina
welserin, das kochbüch an.
gott welle mirs ein gottliche
gnad vnnd weißhait
vnnd verstand vnnd vernüfft
verleichen, das ich nach
seinem gottlichen willen leb
hie in disser zeit vnnd bey
im ewig amen. 1553 jar.

Dempffft kaponer zů machen

Nim ain güten kaponer oder mer, besteck den woll mit
negella, müscatblie vnnd nüssen, rerlach, im ber vnnd
nit vill saltz, nim darnach ain zinnie kanten, darein man
den caponen thon mag verdecks woll, das kain damf
darüongen müg folgens geuß ain maß rainfel oder
malüasier an den caponer setz die kanten mit dem
caponen in ain kessel mit siedigem wasser, lasß 3 oder
4 stünd darin sieden, vnnd vermachs woll, das kain
wasser darein kindt, verstreich das lid mit ainem taig
vnnd bind ain klains leinis diechlin darumb, so hast ain
güt essen.

Kaponer in ainem glasß zů machen oder hiener

Nim ain capan oder hennen, die nit sonder groß sey,
oder ain hün, briet die woll, machs sý schen sauber
vnnd wan sý gebriet ist so schneit ir die haüt an dem
kragen gegen dem rücken aines fingers lang auff, lasß
die haüt sonst gar gantz zeuch den kragen auß der haüt
gantz herab, das die fligel auch geschinten werden vnnd
also gantz an der haüt hangen bleibenn bis auff die
foderen klaine bainlach, zeuch im darnach die haüt bis
an die knie, vnnd das fiesß vnnd kopff in der haüt
bleibenn hangen vnnd wan die grosser bainer vnnd das
flesch von dem kaponer oder hennen genomen hast
vnnd die haut ler gemacht, so nim ain weisen seidin
faden vnnd ne den kaponer wider zů darnach thů ain
füß nach dem andern in das glasß, vnnd ob der
kaponer horen an den fiesßen hett, so schneits im ab
darnach thů die haüt gantz hinab bis an den kopff, der
nit hinein kan, magst in abschneiden, folgens nim das
flaisch vom kaponen, hack das klain wan es
klaingehackt ist, so thů or vnnd gütz gewirtz daran ain
wenig saffera, als wan man ain hienlin zů bratten filt
vnnd fils in den kaponer zů ainem trachter ein in den
schnabel, so thůt sý die haüt wider auff, als ob der
kaponer gantz sey, darnach setz das glasß in ain kessel
mit wasser, lasß darin sieden, so wirst die warhait
sehen, man muß aber erst den kaponer oder hennen
abnemen, wan mans prauchen will, damit mans nit
erreiß am füderen man müß sehen, das man schon

Ve jménu svaté
Trojice, jsem já, Sabina
Welserin započala tuto kuchařku.
Bůh dal mi svou svatou
milost a moudrost,
a porozumění a úsudek,
s nimiž já
skrze Jeho Svátost budu žít
zde v tomto čase a
s Ním navždycky. Amen. roku 1553

1. Kterak připravit dušeného kapouna

Vezmi dobrého kapouna nebo několik, posyp jej dobře
hřebíčkem, muškátovým oříškem, muškátovým kvě-
tem, skořicí a zázvorem a přidej trochu soli. Pak vezmi
cínový hrnec, do něhož se kapoun vejde, a míchej ho
dobře tak, aby neunikla žádná šťáva. Následně nalij na
kapouna *rainfal* nebo *malvaz* a dej hrnec s kapounem
do kotlíku vroucí vody. Nechej 3 nebo 4 hodiny vařit a
dobře míchej tak, aby se žádná voda nemohla dostat
dovnitř. Přilep víko těstem a okolo něj uvaž malý
plátěný šátek. Pak máš dobré jídlo.

2. Kterak udělat kapouna nebo slepici ve skle

Vezmi kapouna či slepici, která by neměla být zvlášť
velká, nebo kohouta. Dobře jej oškubej a důkladně
očisti, a když je oškubán, rozřízni kůži okolo krku asi
na délku prstu, jinak nechej kůži zcela neporušenou.
Stáhni krk úplně z kůže tak, že i křídla jsou tímto
způsobem stažena a malé kosti vpředu jsou zcela
upoutány v kůži. Poté stáhni kůži až ke kolenům,
přičemž nohy a hlava zůstávají upoutány v kůži. Když
jsi vyňala velké kosti a maso kapouna či slepice a úplně
jsi vyprázdnila kůži, vezmi bílou hedvábnou nit a
kapouna opět sešij. Pak polož nohy jednu po druhé do
skleněné nádoby a má-li kapoun na nohách pařáty,
odřízni je. Dále převrať kůži zcela naruby až k hlavě,
která do ní nejde. Můžeš ji odříznout. Pak vezmi
kapounovo maso, nasekej ho nadrobno, a když ho máš
nasekáno, přidej k němu vejce a dobré koření, trochu
šafránu, tolik jako jedna nádivka v malé pečené slepici,
a nálevkou vecpi do kapouna. Když je kůže opět
naplněna, pokud byl kapoun celý, vlož jej ve skleněné
nádobě do hrnce s vodou a v něm nechej vařit. Pak
uvidíš, že je to správně. Slepici či kapouna zabíjej jen
tehdy, když je připraven, takže není vpředu roztržen.
Dbej to udělat opatrně, aby se kůže neroztrhla a zůstala
celá.

thie, das man die haüt nit erreiß vnnd die haut gantz beleib.

Ain essen von besonderen farben

Item ain essen, das ain yedes ain besondere farb hat, machs also, brat hiener an ainem spisß vnnd steck die nit nachet zúsamē vnnd wan sý bratten seind, mach sechs farben, die weiß mach also nim das weiß von airen, thû ain wenig mell darein, mach ain tinnen taig Item braun mach also, nim weixlenlackwerin vnnd mach mit airen vnnd mell an ain braunen taig das gelb mach also, nim den totteren von oren, ain wenig schen mel, safferan vnnd .3. oder 4 air, daraúß mach ain taig, gren mach also, nim petersillin, streich das dÛrch ain tÛch mit airen, thû ain wenig mell darzú mach ain taig, schwartz, nim mell vnnd air, mach ain taig daraúß, thû gestossen negellen darein, die iber nacht in aufgeschlagen airen gewaicht haben darein thû gnûg, so wirt es gÛt schwartz, so dÛ die fÛnff farb also gemacht hast, so begeuß ain yedlichs hÛn mit seiner farb vnnd hab acht, das dÛ im nit haisß thieest vnnd so es also daran trÛcken wirt, so zeuch die hiener herab vnnd legs neben ain ander prattes aÛf ein schissel.

Wilbrett im pfeffer einzumachenn

Ain frisch wilbret seúð in zway tail wasser vnnd in wein vnnd wan es gesotten ist, so schneids zú stÛcken vnnd legs in ain pfeffer, lasß nÛn ain weil darin sieden, machs als so, nim rÛckin brott, schneit die herten rinden darÛon vnnd schneit das brot zú stÛcken aines fingers tick vnnd so brait, als der laib an im selber ist, bren das ob dem feúr, das es anfacht ann baiden orten schwartz wirt, thû das von stÛnd an in ain kalt wasser, lasß nit lang darin ligen, thû es darnach in ain kessel gÛß die brie daran, darin das willbret gesotten ist, seichs dÛrch ain tÛch, hack zwiffel vnnd speck gar klain, lasß vnnderainander schwaissen, thû nit zú wenig inn den pfeffer, gewirtz in woll, lasß in einsieden, thû ain essich daran, so hast ain gÛten pfeffer.

Wie man ain wilden schweinskopff sieden soll, aÛch wie man ain brie dariber machen soll

Ain wilden schweinskopff soll man inn ainem wasser woll sieden vnnd, wan er gesotten ist, aÛff ainen rost legen vnnd in mit wein treffen, so went man, er sey im wein gesotten, darnach soll man ain schwartz oder ain gelbs brielin dariber machen, erstlich wan man das schwartz brielin will machen, soll man ain wenig schmaltz lassenn haisß werden vnnd ain leffellin voll schens mell im schmaltz brennen vnnd darnach ain gÛten wein daranthon vnnd ain gÛten kersseltz, das es schwartz werd, vnnd zÛcker, im ber, pfeffer,

3. Jídlo rÛznÛch barev

Jídlo, ve kterém má každá část jinou barvu, se dělá takto: Opeč na rožni kuřata, ale nedávej je příliš blízko sebe. Když jsou upečená, udělej šest barev. Bílá se dělá takto: vezmi vaječný bílek, přidej do něj trochu mouky a udělej řídké těstíčko. Hnědá se dělá takto: vezmi kyselý třešňový džem a s vejci a moukou vypracuj hnědé těstíčko. Žlutá se dělá takto: vezmi vaječné žloutky, něco pšeničné mouky, šafrán a 3 nebo 4 vejce, z nichž uděláš těstíčko. Zelená se dělá následovně: vezmi petržel a propasíruj ji spolu s vejci přes látku, přidej mouku a udělej těstíčko. Černá: vezmi mouku a vejce, vypracuj z toho těsto a přidej práškový kmín, který byl přes noc namočen v rozbitých vejcích. Dej ho tam dost, aby se to stalo opravdu černým. A když máš tímto způsobem uděláno pět barev, potřij každé kuře jeho barvou a přesvědči se, že již není horké. Až barva zaschne a přilepí se, sundej kuřata z rožně a polož je k ostatním pečeným masům na mísě.

4. Kterak připravit zvěřinu v pepři

Čerstvou zvěřinu uvař ve dvou dílech vody a jednom dílu vína, a když je udělaná, nakrájej ji na kousky a nalož do pepřové omáčky, v níž ji nechej chvíli povařit. Ta se připraví takto: vezmi žitný chléb, odkroj tvrdou kůrku a chléb nakrájej na prst tlusté kousky a dlouhé jako je krajíc chleba. Opeč je nad ohněm, dokud nezačnou po obou stranách černat a ihned je vlož do studené vody. Nenechávej je v ní dlouho a vlož je do kotlíku, přilij vývar, v němž se vařila zvěřina, a přepasíruj přes šátek. Nakonec nasekej cibule a slaninu a nechej společně povařit. Nedávej příliš málo pepře, dobře okořeň, nechej vařit a přidej do toho ocet. Tak máš dobrou pepřovou omáčku.

5. Jak by se měla vařit hlava divočáka a taky jak by se k ní měla připravovat omáčka

Hlava divočáka by se měla dobře povařit ve vodě, a když je uvařená, polož ji na rošt a polij vínem. Takto bude považována za vařenou ve víně. Pak by se k ní měla připravit černá nebo žlutá omáčka: Nejprve když chceš udělat černou omáčku, měla bys rozpálit trochu tuku, v něm opražit plnou lžici pšeničné mouky a pak do toho přidat dobré víno a dobrý třešňový sirup, čímž to zčerná, a cukr, zázvor, pepř, hřebíček a skořici, kuličky hroznového vína, hrozinky, z nichž vyndeje pe-

negellen vnnd rerlach, weinber, ziwiben, die kerenlen herauſthon, vnnd mandel klain geschniten vnnd versuchs, wie es dich gůt dũnckt, also machs.

Welt ir ain gelbs brielin machen

So machts in massen wie das schwartz brielin, allain fůr die seltz nempt ain saffera vnnd thiet kain negellin daran, so habt ir aũch ain gůten brie.

Ain aingemachten rechslegel zů machen

Spick in gar woll vnnd brat in fein gemach, mach ain brie dariber, nim ain rainfal vnnd ain kersseltz vnnd zertreibs mit dem rainfel vnnd rest ain lezelten in ainem schmaltz vnnd schneidt gůt siesß epffel mandel, negellach, rerlach, im ber, weinber, pfeffer, zýwiben vnnd lasß ales aninander sieden, wan dũ den rechslegel an wilt richten, so geũs die brie dariber. Es ist gůt wilt vnnd haimisch schweinskeppf also ainzůmachen, seũd sy in 2 tail wasser vnnd das tritail essich.

Ain brielin mitt epffel zů machen iber wilbret vnnd klaine vegellen

Nempt gůt epffel vnnd schelts vnnd stots an ainem riebeissen vnnd thiet ain wenig schmaltz in ainer pffannen iber vnnd lasts haiß werden vnnd thiet die epffel darein vnnd lasts darin resten, thiet darnach gůten wein daran, zůcker, rerlach, saffera, ain wenig im ber vnnd lands ain weil aninander sieden, so ist es gemacht, man soll die klaine vegellen vor sieden vnnd darnach in ainem schmaltz resten.

Ain gelb brielin zů machen iber wilbret oder vegellen

Erstlich nempt ain schmaltz in ain pffanen vnnd rest ain wenig ain mell darin, nempt ain wenig ain wein vnnd 3 mal mer fleschbrie vnnd thiets in die pffannen vnnd thiet im ber vnnd pfeffer daran vnn gilbts, so ist es gemacht.

Fůrhesß von ainer ganß zů machen

Item nim den schwaiß von gensen, nim die fiesß, fligel, magen, kragen vnnd seũds in halb wasser vnnd halb wein, reib růckin brott, rests in ainem schmaltz, nim den schwaiß von ainer gansß aũch daran vnnd wein vnnd ain wenig brie, darin die ganß gesotten ist, zůcker, im ber, pfeffer, rerlach, negellen vnnd lass den pfeffer lang sieden, bis in 3 stůnd, so rest ain wenig zwiffel in ainem schmaltz vnnd thũ das schmaltz an pfeffer vnnd wan dũ in anrichten, see im ber darauff.

cičky, a nadrobno nakrájené mandle. A ochuť, jak se ti to zdá dobré.

6. Chceš-li udělat žlutou omáčku

Udělej ji stejným způsobem jako černou omáčku, pouze namísto sirupu vezmi šafrán a nedávej do toho žádný hřebíček. Také tak budeš mít dobrou omáčku.

7. Kterak udělat marinovanou srnčí kýtu

Dobře ji prošpikuj, upeč a udělej k ní dobrou omáčku: Vezmi *rainfal* a třešňový sirup a rozmíchej ho s *rainfalem*. Na tuku osmahni perníka a nakrájej dobrá sladká jablka, hřebíček, mandle, skořici, zázvor, kuličky hroznového vína, pepř, hrozinky a vše nechej spolu povařit. Když chceš podávat jídlo, přilij k němu tuto omáčku. Je rovněž dobré udělat hlavu domácího prasete: svař dva díly vody a třetí díl octa.

8. Kterak připravit omáčku s jablky ke zvěřině a ptáčkům

Vezmi dobrá jablka, oloupej je a nastrouhej na struhadle. Na pánev dej trochu tuku, nechej ho rozpálit, vlož na něj jablka a nechej je osmahnout. Pak k nim přidej dobré víno, cukr, skořici, šafrán a trochu zázvoru a nechej spolu na chvíli povařit. Tak je to hotovo. Ptáči by se měli nejprve uvařit a pak osmažit v tuku.

9. Jak udělat žlutou omáčku ke zvěřině nebo ptákům

Nejprve dej na pánev tuk a osmahni na něm trochu mouky. Vezmi něco vína a třikrát tolik vývaru, dej je na pánev a přidej k tomu zázvor a pepř a obarvi to nažluto. Tak je to hotovo.

10. Kterak udělat husí drůbký

Tedy vezmi husí krev, nohy, křídla, žaludek, krk a uvař je v polovině vody a polovině vína. Nastrouhej žitný chléb, osmahni ho na tuku, přidej k němu taky krev z husy a víno a trochu vývaru, v němž byla husa vařena, cukr, zázvor, pepř, skořici, hřebíček a nechej pepřovou omáčku dlouho vařit - až tři hodiny. Potom na tuku osmahni pár cibulí a přidej tuk do pepřové omáčky. Chceš-li podávat, vsyp do toho zázvor.

Gelben pfeffer zů machen

Item mach in also, pren schen mel in ainem schmaltz, geuß wein vnnd fleschprie darein, thů gewirtz daran, ists aber ain fastag, so nim erbisbrie für die fleschbrie.

Ain angelegten schweinskopff zů machen

Nim ain kopff, groß oder klein, seůdt in in wasser vnnd wein, vnnd wan er gesotten ist, so schaue, das die bainer gar nach beyainanderpleiben, vnnd thů das fleisch gar von bainen des kopffs thů die schwart fein schinden, das weiß vom flesch vnnd hack das ander flesch vom schweinskopff gar klain, thů es in ain pfannen, gewirtz es woll mit pfeffer, im ber vnnd ain wenig negel, müscat, saffera vnnd lasß ob dem feůr in der brie, darin der kopff gesotten ist, woll haiß werden darnach nim den gesotten kopff vnnd leg inn auff ain weiß diechlin vnnd leg die schwarten vnnden auff das tůch, darnach das gehackt bret streich widerumb an den kopff vnnd bedecks mit den abgeschinten schwarten, vnnd hast von ainem kopff zů wenig, so schneid von zwenen vnnd bedeck den kopff gar, als ob er gantz were, darnach thů den riessel vnnd die airen dũrch das tůch auß auch zeuch die zenn mit dem tůch wider zůsamen, damit der kopff beyainanderbleib dieweil er noch warm ist vnnd iber nacht ligt, des morgens schneit das tůch widerumb von dem kopff, so bleibt er gantz, den gib mit ainem kalten gescherb mit eppfel, mandel, weinber gemacht, so hast ain herenessen.

Gefilt fegel zů machen

Item machs also, nim klaine waldvegellen, ergreiff sý mit ainem finger vnnd fils mit airen, thů ain wenig gestossen enis vnnd krametber darũnder, das sý nit schmecken, lass den vegellen die fiesß vnnd kopff, steck sý an ainen spieß vnnd prat sý nit zů tir vnnd mach ain siesse brie an die vegel in die schissel, mit rainfal, also mag man die andern vegel auch villen.

Klaine fegellen ainzůmachen

Nim klaine vegellen, seůdt die in ainer fleschbrie darnach nim die selben vegel ain tail vnnd stoß die in ainem merse, thů auch darzů ain wenig krametper vnnd kimich vnnd streichs dũrch ain tůch vnnd gewirtz woll, lasß dan sieden in ainer pfannen vnnd geuß an die gesotten fegel, folgents lasß wider ain wall thon vnd aninander sieden.

11. Kterak pripraviti žlutou pepřovou omáčku

Tedy udělej ji následovně: na tuku osmahni pěknou mouku, přilij k tomu víno a masový vývar a přidej koření. Je-li ale postní den, místo masového vývaru vezmi hrachový vývar.

12. Kterak pripraviti oblečenou vepřovou hlavu

Veźmi hlavu, velkou či malou, a uvař ji ve vodě a ve víně. A, když je uvařená, tak uvidíš, že kosti zůstávají spojeny dohromady a úplně odstraň maso z kostí hlavy. Opatrně stáhni kůži, odstraň bílé z masa a nakonec zbývající maso z vepřové hlavy nadrobno nasekej, dej na pánev, dobře okořeň pepřem, zázvorem a trochou hřebíčku, muškátového oříšku, šafránu a nechej ohřát na ohni ve vývaru, ve kterém byla hlava vařena. Když je to horké, vezmi uvařenou hlavu a polož ji na kus bílé látky a dospod na látku polož kůži. Pak opět nasekané maso rozetři na hlavu a pokryj ji staženou kůží. A nemáš-li dost z jedné hlavy, odkroj kůži ze dvou a pokryj hlavu tak, jako když byla celá. Potom skrz látku nasad' rypák a uši, taky opět k sobě stáhni látkou zuby tak, že hlava zůstává pospolu, dokud je ještě horká a nechej přes noc odležet. Ráno odřízni látku z hlavy, která zůstane držet pohromadě, a potom přidej studenou směs udělanou z jablek, mandlí a hrozinek. Tak máš panské jídlo.

13. Kterak udělat nadívané ptáky

Tedy připravíš je takto: vezmi malé lesní ptáky, uchop je jedním prstem a naplň vejci, přidej trochu drceného anýzu a bobule jalovce, které nechutnají. Na ptácích ponechej nohy a hlavy, nabodni je na rožeň a upeč je nepřilí dosucha. A udělej na ptáky v míse sladkou omáčku s *rainfalem*. Takto lze rovněž naplnit i jiné ptáky.

14. Kterak pripraviti malé ptáky

Veźmi malé ptáky a povař je ve vývaru. Pak vezmi část ptáků a roztluč je v hmoždíři s trochou jalovcových bobulí a kmínu. Přepasíruj to přes látku, dobře okořeň a nechej povařit na pánvi. Nalij to na vařené ptáky a následně to nechej ještě jednou ohřát a společně povař.

Item nim ain ganß, fill sý mit zwiffel, geschinten kittine, biren vnnd speck, stecks dan an ain spisß vnnd brats.

Item volgents nim den schwaiß von genssen, seüdt die fiesß, kregen, fligel darin mit wein vnnd wasßer, reib rûgin brott, rests in ainem schmaltz, thûs darein vnd gwirtz woll, folgents mach in also nim gebetten semel, streich das mit wein dûrch ain tûch, aûch die brie, darin die ganß gesotten ist, so hack zwiffel klain mit speck, lasß aninander resten, mach in faist vnnd gewirtzt in woll.

Gansßsûpen zû machen

Machs also, nim ain weiten pfannen, setz vnnder die gansß, so dû aine prattest, lasß das schmaltz dareintreffen, nim darnach ain gûte milch, seüdt sý mit zûcker vnnd thû gepets brait darein.

Ain jûnge gansß woll bratten

So nemet der ganß leber vnnd 10 zweschgen darzû vnnd thiet ir das in den leib vnnd neen sý vnnden zû vnnd stecken sý an sý wirt gût, vnnd wan ir sý anricht, so thiets vnnden aûff.

Hassen in fûrhesß

Nim den hassen, wesch den schwais in wein vnnd essich in ain saübers geschir, hack dan den hassen zû stûcken, das fodertail seüdt im schwais nim wein oder wasser, riers, bis aûfgat in dem schwais damit derschwais nit an ain knollen fall, nim rûgin brot, das klaingeriben ist, rests in ainem schmaltz, thû es ins fûrhesß, gewirtz es woll, aûch magstu die lûngen vnnd leber zû stûcken hacken vnnd mit rûgen brot resten vnnd ins fûrhesß thon.

Welt ir gûtt faist wachtlen bratten

So nempt ain blat weinlab vnnd schlagts darûmb, so treffen sý sich selbs vnnd bleibt die faistin darbey.

Ain essen von leberlach

So nempt ain leberlin von ainem lemlin vnnd schneiden sticklen in gresse wie kalbsmillichlach vnnd schlagens vmb ain yedlichs ain lamsnetzlin vnnd steck es an ain spisslin vnnd brat es aûff ainem rost wie spisßvegellen.

15. Tedy vezmi husu, naplñ ji cibulemi, oloupanými kdoulemi, hruškami a slaninou, potom nabodni na rožeň a upeč.

16. Tedy následně vezmi krev z husy, vař v ní nohy, krk, křídla s vínem a vodou. Nastrouhej žitný chléb, osmahni ho na tuku, přidej k tomu a dobře okořeň. Dále to udělej takto: vezmi opečenou žemli, propasíruj ji s vínem skrz látku, a stejně tak vývar, ve kterém se vařila husa. Nasekej nadrobno cibuli se slaninou, nechej je společně osmahnout, omasti a dobře okořeň.

17. Kterak udělat husí polévku

Udělej ji takto: vezmi velkou pánev, dej ji pod husu a nechej do ní odkapávat tuk, když ji pečeš. Potom vezmi dobré mléko, svař ho s cukrem a přidej do toho opečený chléb.

18. Dobře upečená mladá husa

vezmi husí játra, k tomu deset švestek a vlož je do těla, vespod sešij a nabodni na rožeň. To bude dobré a otevři ji, když servíruješ.

19. Zajíc v drůbcích

vezmi zajíce, v čisté nádobě vyper krev ve víně a v octu. Pak zajíce nakrájej na kousky, přední část uvař v krvi. vezmi víno nebo vodu a míchej, dokud se mísí v krvi, takže se krev nesráží. vezmi rozdrobený žitný chléb, osmahni jej v tuku a přidej do drůbků. Dobře okořeň. Taky můžeš nasekat plíce a játra na kousky a opéct je s žitným chlebem a přidat je do drůbků.

20. Když chceš upéct dobrou tučnou křepelku

vezmi list révy a obal jej okolo ní. Tak se bude sama podlévat a tuk zůstane uvnitř.

21. Jídlo z jater

vezmi játra z jehněte a nakrájej je na malé kousky o velikosti telecího brzlíku. Kousky obal jehněčí blánou (od střev), nabodni na rožeň a opeč na grilu jako ptáčky.

Welt ir ain güt marciban machen

Erstlich nempt ain halb pfünd mandel vnnd waicht in iber nacht ein in ain kaltt rerwasser ziecht in am morgen auß, darnach last in woll stossen, bis er ellig wirt, giest ain wenig rossenwasser daran vnnd land in wider stossen, wirt er wider ellig, so giest wider ain wenig ain rossenwasser daran, das thiet so lang, bis der mandel nimer ellig wirt, vnnd last den mandel auff das allerklenest staissen darnach nempt ain halb pfünd zucker, stossent in nit gar daran, last ain wenig iber, darnach, wan der mandel vnnd zucker klain aneinander erstossen ist, thiet in in ain schissel, nempt ain lidlin von ainem ledlin, thiet den ranfft gantz daruon, das es ab- vnnd zugang, last das lidlin vnnd ranfft beyainander, nempt mandatten vnnd machens fein wie brait das bedellin ist, fein ründt, darnach streichen den gemelten mandel auff den olblatten mit den fingem, netzen die finger mit rossenwasser vnnd den mandel tüncken in den zucker den ir iber habt gelassen darnach, wan es mit der hand außs gleichest ist auffgestrichen, nempt darnach den zucker, den ir iber habt gelassen, set in mit ainem siblin auff das martziban auffs gleichest vnnd nempt ain bristlin vnd dünckts in ain rossenwasser vnnd sprengt das martziban allethalben, darmit das der zucker ergang, darnach lasts bachen, secht offft darzü, damit es nit verbachen werdt es soll gantz weiß sein, die gressin von ainem halb pfünd ist, damit wax anklaibt.

Welt ir güt wirst zum sallat machen

So nempt 10 pfünd schweinin fleisch, 5 pfünd oxenfleisch, allweg zwen tritail schweinin, ain tail oxenfleisch das wer 15 pfünd, soll man 16 lott saltz vnnd 5 lott pfeffer, soll ain wenig erstossen sein, nit gantz, vnnd so das fleisch gehackt ist thut man erst 2 pfünd speck darein, klain gewirfflet geschniten, darnach das schweinin fleisch faist ist, mag man minder oder mer nemen, man soll den speck vom rüggem nemen vnnd nit vom wamen, vnnd das sy woll iberainandergetrückt werden, ye er man sy tricknet, ye pesser hencken sy in stüben oder in küchin, doch nit in rauch vnnd nit zu nach zum offen, das der speck nit ergang, solchs soll im zünementen mon geschehen, vnnd soll man das geheck woll vnnd hert ainrücken, so beleiben die wirst lang güt vnnd soll ain yedliche wurst oben vnnd vnndten zübinden, auch bendel lassen an beden ordten, damit man die auffhencken soll, vnnd soll man die all 2 tag vmbkerenn, das vnndertail iber, vnnd wan sy gar außstricknet seind, schlagst in ain tüch vnnd legts in kasten.

22. Když chceš udělat dobrý marcipán

Nejprve vezmi půl libry mandlí a namoč je přes noc do studené vody. Ráno je vyndež a poté je dobře roztluč, dokud nebudou olejovatět. Přilij k nim trochu růžové vody a zase je tluč dál. Když začnou opět olejovatět, opět k nim přilij o trochu víc růžové vody. To dělej tak dlouho, dokud již mandle více neolejovají. Mandle roztluč tak drobně, jak možno. Potom vezmi půl libry cukru, neroztluč jej všechen, trochu nechej stranou. Když jsou mandle a cukr spolu dobře rozdrceny, vlož je do mísy, vezmi víko z malé skříňky, zcela uvolni lem tak, že může být sundán a opět nasazen. Víčko a lem nechej pospolu. Vezmi oplatky a udělej je tak široké jako vál na těsto, pěkně kulaté. Pak výše popsanou mandlovou pastu natři prsty na oplatky. Navlhči si prsty v růžové vodě a ponořuj mandlovou pastu do cukru, který máš stranou. Potom co jsi ji rovnoměrně rozetřel rukou, vezmi cukr, který máš stranou, a marcipán jím přes sítko rovnoměrně posyp. Vezmi štěteček, namoč jej do růžové vody a pokrop marcipán celý tak, aby se cukr rozpustil. Pak nechej péct. Často kontroluj, aby se nespálil: měl by být celý bílý. Půl libry je zapotřebí, aby zůstal vláčný.

23. Když chceš udělat dobrý salám k salátu

Vezmi 10 liber vepřového a 5 liber hovězího masa, vždy dva díly vepřového na jeden díl hovězího. Celkem by to mělo být 15 liber. K tomu bys měla vzít 16 lotů soli a 5 lotů pepře, který by měl být trochu, ne úplně, podrcen. Když máš maso nakrájeno, dej do něj první 2 libry na kostky nadrobno nakrájené slaniny. Lze ji vzít víc či míň, podle toho jak je vepřové tučné. Slanina by se měla brát ze zadku a ne z břicha, a mělo by se jí to dobře nacpat. Čím dříve to vyschne, tím lépe. Zavěs ve světnici nebo v kuchyni, ale ne v kouři a ne blízko pece, aby se slanina nerozpustila. A mělo by to být uděláno během dorůstajícího měsíce a dobře a pevně naplněno sekaninou. Tak budou salámy dlouho trvanlivé. Každý salám by měl být zavázán nahoře i dole a taky na obou koncích opatřen stuhou, na níž by mohly být zavěšeny, a každé 2 dny by měly být obráceny vzhůru nohama. A když úplně vyschnou, zabal je do látky a ulož do truhly.

Wie man zerwulawirstlach machen soll

Erstlich nempt 4 pfünd schweinflesch vom zepfflin vnnnd 2 pfünd speck, das last klainhacken vnnnd thiet 6 lott saltz darain ain pfünd geriben kesß, .3. lott pffeffer, 3 lott im ber, wen es gehackt ist, so knetten das als darein, relach 3 lott, ain 1/2 lott negellach, ain halb lott müscatnüsß, zwaý lott zúcker, die derm müß man saübermachen vnd nachmals gilben, darf man nit gar ain 1/2 lott saffera, man müß sí binden aüff baiden seitten, aüch vnngeferlich ain qüertlin frisch wasser darangiessen, man müß aüch das saltz, im ber, pffeffer nit gar darainthon, soll es vor versúchen vnnnd darnach machen, man soll sí sieden vnngefarlich als 2 air, das gewirtz vnnnd saltz müß man dareinton nach aines gúten gedoncken, man müß zuüor versúchen.

Weltt ir gútt prattwirst machen

So nempt 4 pfünd schweinis vnnnd 4 pfünd rinderis, das last klainhacken, nempt darnach 2 pfünd speck darúnder vnnnd hackts anainander vnnnd vngeferlich 3 seidlen wasser giest daran, thiet aüch saltz, pffeffer daran, wie irs geren est, oder wan ir geren kreüter darin megt haben mügt ir nemen ain wenig ain salua vnnnd ain wenig maseron, so habt ir gútt brattwirst .

Welt ir gútt leberwirst machen

Erstlich nempt ain viertail von ainer saüleber, aüch ain viertel von ainer lúngen von ainer saü, hacken sí klain, schneiden darnach ain speck gewirfflet klain vnnnd thiet saltz vnnnd kimech daran, die leber vnnnd die lúngen müß man zuüor erwellen, ee mans hackt vnnnd darnach von derselbigen brie an das geheck giessen, soüil dich gútt düncktt, darnach müstú den affterdarm aus der metzg nemen vnnnd ainstossen, so hast gútte wúrst.

Welt ir gútt gesaltzen zúngen machen, send am pesten zú machen im janüaren, so bleiben sí das gantz jar

Erstlich nempt 25 zúngen oder wieüil ir welt vnnnd nempt aine nach der andern vnnnd schlagst hinden vnnnd vornen aüff ainem hackplock so werden sí lang, darnach stost ain saltz klain vnnnd kert die zúngen in ainem saltz vmb nempt darnach ain fein schefflin vnnnd thent vnnnden am boden saltz legt darnach ain gelett zúngen zúnechst anainander, darnach thent wider saltz daraüff, das es gantz weiß vor saltz seý also legt allweg ain glet zúngen, darnach saltz, bis irs gar hineingelegt habt, darnach schwerens woll zu, das die brie daribergang vnnnd lands 50 tag lang stann, darnach henckens in rach 4 tag, send sí gnúg gerecht hencken darnach an lúfft, so habt ir gútt digen zúngen.

24. Jak by se měla udělat uzenka

Nejprve vezmi 4 libry vepřového masa ze stehna a 2 libry slaniny, která nechť je nadrobno nasekaná, a přidej do ní 6 lotů soli, jednu libru strouhaného sýra, 3 loty pepře a 3 loty zázvoru. Když to nasekáš, vpracuj do toho následující: 3 loty skořice, 1/2 lotu hřebíčku, půl lotu muškátového oříšku a dva loty cukru. Střívko salámu musí být očištěno a následně obarveno nažluto, pro což je zapotřebí necelého 1/2 lotu šafránu. Musí se po obou stranách zavázat, pak do něj vlij přibližně jednu čtvrtku čerstvé vody a rovněž do toho nedávej všechnu sůl, zázvor a pepř. Nejprve bys to měla okusit a potom ochutit. Mělo by se to vařit asi tak dlouho jako 2 vejce. Koření a sůl musí být přidáno dle vlastní libosti každého, ale nejprve to musí být ochutnáno.

25. Když chceš udělat dobrou bílou klobásu

Vezmi 4 libry vepřového a 4 libry hovězího masa, které nasekej nadrobno. Potom přidej 2 libry slaniny a společně nesekej. Přilij k tomu 3 žejdlíky vody a taky přidej sůl a pepř, jak ráda jíš, nebo kdybys k tomu ráda bylinky, můžeš vzít trochu šalvěže a trochu majoránky. Tak máš dobrou bílou klobásu.

26. Když chceš udělat dobrou jaternici

Nejprve vezmi čtvrtku prasečích jater, taky čtvrtku prasečích plic a nasekej je nadrobno. Potom nakrájej na malé kousky slaninu a přidej sůl a kmín. Játra a plíce musíš nejprve povařit, než je nasekáš, a pak na sekaninu přilij tolik vývaru, kolik cítíš, že je dost. Pak vezmi střeva z jatek a napěchuj je. Tak máš dobrou klobásu.

27. Když chceš připravit dobré nasolené jazyky, nejlepší jsou udělány v lednu - ty pak vydrží celý rok.

Nejprve vezmi 25 jazyků nebo chceš-li i více, ber je jeden po druhém a na špalku je zezadu i zepředu naklepej, takže budou dlouhé. Poté roztluč nadrobno sůl a v soli jazyky obal. Pak vezmi pěkný škopíček a na dno dej sůl. Pak polož první vrstvu jazyků těsně vedle sebe. Na ně dej opět sůl, aby byly od soli celé bílé. Takto vždy ulož vrstvu jazyků, pak sůl, až máš všechny jazyky uloženy. Pak je dobře zatiž tak, aby je nálev zcela zakrýval a nechej 50 dní stát. Potom je na 4 dny zavěs do kouře, a když už jsou dost vyuzené, zavěs je následně na vzduch. Tak máš dobré jazyky.

Welt ir ain gûten essich ansetzen vnnd der lang gût vnnd bestendig bleib, kompt von der stettnerin auff der stûben

Nempt ain krûg, das 20 maß dareingang vnnd last in woll bicken darnach nempt 2 pfûnd weinstain vnnd stost in klain vnnd thiet in in krûg, nempt 4 im berzechen ain 30 oder 32 pfefferkernlen, nempt 14 maß gûten essich vnnd schit in in krûg, nempt 6 maß guten wein vnnd machet in sieden vnd verfaimbt in darnach land in ain wenig erkalten vnd schitent in in krûg vnnd land in 4 wûchen lang stan, das ir nit darûon panchen, so wirt er gar gût vnnd lanckwirig.

Welt ir ain wilbret lang behalten

Wan es ain gantzer hirsch oder rech ist, so ziechet es aûs vnnd thent das in gewaid heraus vnnd henckens in ain keller, da kain lûfft darzû mag, darnach miest irs all tag in wendig vnnd aûswendig mit wein bestreichen, vnnd thiet nesslen oder deýmenten darein, wan irs mit wein in wendig aûsweschet, miest ir wider frisch kraût dareinlegen, so bleibts gar lang, wan es dan nûn ain stûck von ainem wilbret ist, legts in ain mûlter vnnd frisch nesslen vnnd deymenten darûnder oder dariber vnnd bestreichts all tag mit wein.

Ain jenaweser torta zû machen

Nempt 36 lott mangoldt oder spinetkraût, 6 lott geriben kesß, 5 lott bamel, 12 lott gerente milich, das keslin darûon, vnnd das kraût brien, aûch klainhacken vnnd als vnnderainanderrieren vnnd ain torta daraûs machen mit ainer deckin .

Rabiolin zû machen

Nempt ain spinet vnnd briet in, als welt ir ain gren kraût machen, vnnd hackens klain, nempt vngefarlich ain hendlin voll wen es gehackt ist kesß oder ain bret von ainer hennen oder kaponer, es seý gesotten oder gebratten so nempt des kesß 2 mall soûil als des kraûts vnnd des brets aûch als vill vnnd schlagt 2 oder 3 air darein vnnd macht ain fein taiglin thiet saltz vnd pfeffer darein vnnd macht ain taig mit ainem schenen mel, als welt ir ain torta machen, vnnd wen ir den platz gemacht hand, so thiet ain betzlin am ortt des blatz vnnd fürmen es zû ainem krapffen vnnd trûckens an erthern woll zû vnnd legent es in ain fleschbrie vnnd land es sieden vngeferlich wie ain lind bar air, das bret soll klaingehackt sein vnnd der kes klaingeriben.

28. Když chceš vytvořit dobrý ocet, který zůstane dlouho dobrý a silný, pochází od měšťanky Auf der Stuben

Vezmi džbán, do kterého se vejde 20 mázů, a nechej ho dobře polepit. Dále vezmi 2 libry vinného kamene, roztluč jej nadrobno a vlož do džbánu. Vezmi 4 kořeny zázvoru, 30 nebo 32 zrnek pepře. Vezmi 14 mázů dobrého octa a nalij ho do džbánu. Vezmi 6 mázů dobrého vína, svař je a odebírej pěnu. Potom ho nechej trochu vychladnout, nalij do džbánu a nechej 4 týdny odstát. Nemíchej ho - tak bude dobrý a trvanlivý.

29. Když chceš uchovat zvěřinu po dlouhý čas

Máš-li celého jelena nebo srnce, stáhni ho, vyjmi vnitřnosti a zavěš ho do sklepa, kam nemůže vnikat vzduch. Potom jej každý den potírej vínem, zevnitř i zvenčí, a dovnitř dej kopřivy nebo mátu. Když vymyješ vnitřek vínem, musíš dát dovnitř čerstvé byliny. Tak dlouho vydrží. Je-li to jen kus zvěřiny, oblož jej zdola i shora čerstvými kopřivami a mátou a každý den potírej vínem.

30. Kterak udělat jenský* koláč

Vezmi 36 lotů mangoldu nebo špenátu, 6 lotů strouhaného sýra, 5 lotů olivového oleje a sýr z 12 lotů zkyslého mléka. Z bylinek odstraň řapíky, nasekej je nadrobno, smíchej vše dohromady a udělej z toho koláč s pokrývkou.

* Jena – město v Durynsku

31. Kterak udělat ravioli

Vezmi špenát, odstraň řapíky, jako když vaříš zelené zelí, a nesekej ho nadrobno. Když ho nasekáš, vezmi ho přibližně jednu plnou hrst a dále sýr nebo maso z uvařeného nebo pečené slepice či kapouna. Vezmi dvakrát tolik sýra než špenátu nebo i masa, jak chceš. Rozbij do toho 2 nebo 3 vejce a udělej dobré těsto. Přidej sůl, pepř a s dobrou moukou vypracuj těsto, jako když chceš udělat koláč. A když z něj uděláš placky, dej na okraj každé malou kuličku náplně a vytvaruj z toho koblížek. Zmáčkní jej důkladně k sobě podél okrajů, vlož do masového vývaru a nechej vařit přibližně tak dlouho jako vejce na měkko. Maso by mělo být jemně nasekáno a sýr jemně nastrouhán.

Kalbflesch lang behalten

Als bald es von der metzg kompt, von stünd an saltzen vnnd darnach all tag mit ainem essich iberreiben, vnnd wan mans prauchen will, in allweg 6 stund vor in ain wasser lassen legen.

Stockfisch zů machen, kompt vonn meinem gnedigen herren zů linido bischoff zů costentz gewest

Erstlich nempt ain lechwasser vnnd ain eschen vnnd setzt ain kalckes an des zimlich resß sey vnnd waichent den stockfisch darein, last in ain nacht vnnd ain tag waichen, darnach thiet dasselbig herab vnnd thiet von dem vorigen kalckes wider daran last es wider ain tag vnnd ain nacht waichen thiet in darnach in ain haffen vnnd wescht in außß 2 oder .3. wasser, damit der stockfisch nit nach der laug schmeck thiet in darnach in ain haffen vnnd thiet ain wasser daran vnnd lasst in fein gemach sieden, das er nit iberlauff last in nún gar gemach sieden, sonst win er hert, last in vngefarlich ain gůte stünd sieden darnach richt in an vnnd saltzt in vnnd giest ain gesaltzen pũter dariber vnnd tragen fũr aũch thiet aũssen vmber an .3. ortten gũten senff, man muß aũch den stockfisch woll blũen, ee man einwessert.

Den senff zũm stockfisch zů machen

Nempt senffmel, riert ain gũten wein daran vnnd birenlattwerin vnnd thiet zũcker daran, souil eũch gũt donckt, vnnd macht in in der dickin, wie ir in geren est so ist es ain gũter senff.

Ain gůte barbianische torten zů machen

Nempt ain fierdũng schmaltz vnnd land es in ainer pfannen zergen, nempt darnach ain seidlin raũm vnnd giest es in das schmaltz vnnd lands mitainander sieden, darnach nempt 10 air vnnd klopfß mit ainem leffele mit schenem waitzensmel vnnd klopfß es woll, das der taig nicht knolet werd, vnd darnach klopfß die andere aũch darvnder vnnd klopfß es aũfs allerwollest vnnd thiet es darnach als dũrchainander vnnd last es noch ainmall anainander sieden, bis es fein tick wirt vnnd zũckerens souil, wie irs geren est, vnnd wen es gesotten ist, so saltzt es ain wenig vnnd thiets aũff den boden vnnd last es bachen.

Ain englische torta zů machen

Nempt ain seidlin ram bey der erst, bey .3. fierdũng schmaltz vnnd ain fierdũng zũcker, das muß man mit der milch vnnd schmaltz lassen sieden darnach nempt 6 air, wie sý send, vnnd aũch 6 tottern thiet es mit 2 oren vnnd ain leffele mel woll geklofft vnnd abtriben

32. Telecí uchovávané po dlouhou dobu

Hned, jakmile dorazí od řezníka, ho do hodiny prosol a potom každý den otírej octem. A když jej budeš potřebovat, před použitím ho každopádně namoč na šest hodin do vody.

33. Kterak připravit tresku - od milostivého pána z Lindau, jenž byl biskupem v Kostnici

Nejprve vezmi vodu z řeky a popel, přidej nehašené vápno, které by mělo být spíše silnější, a namoč do toho sušenou tresku. Nechej ji namočenou den a noc. Potom ji osuš, znovu na ni nalij výše zmíněný roztok nehašeného vápna a opět nech namočenou den a noc. Pak ji dej do hrnce a dvakrát nebo třikrát oper ve vodě, aby již treska nechutnala po louhu. Pak ji vlož do hrnce, přidej vodu a nechej pomalu vařit tak, aby voda nevřela. Vař pouze pomalu, jinak ztvrdne. Nechej vařit asi hodinu. Potom ji obal, osol, polij slaným máslem a podávej. Taky okolo ní dej dobrou hořčici na 3 okraje. Treska se musí se rovněž naklepat, než je namočena.

34. Kterak udělat hořčici k tresce

Vezmi hořčičný prášek, rozmíchej ho v dobrém víně a hruškové zavařenině. A přidej do toho cukr, tolik, kolik považuješ za dobré, a zahustí tak, jak ráda jíš. Tak je to dobrá hořčice.

35. Kterak připravit dobrý barbianský* koláč

Vezmi čtvrtku tuku a nechej ho rozpustit na pánvi. Potom vezmi žejdlík smetany, nalij ji do tuku a nechej spolu povařit. Pak vezmi 10 vajec, smíchej je se lžičkou pšeničné mouky a dobře umíchej, aby těsto nebylo hrudkovaté. Pak do toho vmíchej ostatní přísady a ušlehej to zvlášť dobře a důkladně zpracuj dohromady. A opět nechej spolu vařit, dokud to dostatečně nezhoustne. Oslad', jak ráda jíš. Když je to uvařeno, trochu osol, dej na koláčový korpus a nechej péci.

* Barbian v jižním Tyrolsku

36. Kterak připravit anglický koláč

Nejprve vezmi žejdlík smetany, asi třetinu čtvrtky tuku a jednu čtvrtku cukru, který se musí nechat svařit s mlékem a tukem. Pak vezmi 6 vajec, jaká jsou, a taky 6 vaječných žloutků. Smíchej 2 vejce se lžičkou mouky, dobře utři a zpracuj. A když to máš dobře utřené,

vnnd wan es woll geklopfft ist, so klopfft die air alle aninander thiets als in ain pfannen vnd last es als mitainander sieden bis es aũch fein dick wirt, vnnd secht woll zũ das er nit anbrinn vnnd wen es gesotten ist so saltzt es ain wenig vnnd giest ain wenig rossenwasser darain weil er noch warm ist, vnnd darnach last es bachen.

Wiltũ ain gũt fũrmũsß machen

Item nim ain hirn vnnd lasß ain gũten wall thon, erkläubs schen, nim ain geribne semel vnnd schlag air darain, aũch ain milch, gewirtz, saffera vnnd etwas grens, thũ ain schmaltz inn ain pffanen vnnd rest es woll, so ist es recht.

Holdermũsß von blie zũ machen

Nim holderblie, lasß in ainer milch ersieden vnnd treibs dũrch mach ain herten taig von air vnnd mell vnnd welgle in in dinnen pletter, schneid in in wirmlens weiß vnnd thũe die in die milch, saltz vnnd schmaltz vnnd lasß sieden.

Ain blau mũsß zũ machen

Stoß korenplomen, drucks dũrch ain tũch mit wasser, magst ain mandel aũsziechen, dieselb milch ist blau, darnach mach ain mũsß mitt.

Ain essen von erbis zũ machen

Seũd erbis, das sý miessig werden, thũs in ain dũrchschlag treibs dũrch wie ain mandelmilch, saffern, im ber, rorlach treib damit dũrch, so sights gleich wie ain wũrm, vnnd see zũcker daraũff vnnd gibts kalt fũr.

Ain kachelmũsß zũ machen

Nim milch vnnd airdetterlach gleich nim ain schmaltz, lasß in ainem heffellin zergann, geũsß die milch vnnd airdetter darein, lasß in ainem siedigen wasser stan vnnd legs fein mit ainem eissin leffel mit sticklen in die schissel, man haists aũch zũzeiten ain milch in ainem heffelin.

Ain schisselmũsß zũ machen

Ain schisselmũsß zũ machen, so klopff air vnnd milch vnnderainander, nitz ain zinnie schissel, thũ ain ergangen schmaltz darein, setz aũff ain rost da glieent kollen darũnder seind, schitt die air vnnd milch in die schissel vnnd deck ain schissel dariber vnd wan die ober schi-

vmíchej do toho všechna vejce, dej na pánev a nechej povařit, až to zcela zhoustne. A dávej pozor, aby se to nepřipálilo. Když je to uvařené, trochu osol, pokrop růžovou vodou, dokud je to ještě horké, a pak nechej péci.

37. Chceš-li připravit dobrý předpuđink*

Tedy vezmi mozek, nechej ho dobře povařit a rozděl na malé kousky. Vezmi opečenou žemli a rozklepni k ní vejce, taky mléko, koření, šafrán a trochu něčeho zeleného. Dej na pánev a dobře opeč. Tak je to správně.

* pudink podávaný jako předkrm

38. Kterak připravit bezový pudink z květũ

Vezmi bezové květy, nechej je povařit v mléce a míchej. Z vajec a mouky udělej pevné těsto a vyválej z něj tenký plát. Ten nakrájej na způsob malých červũ a přidej mléko, sůl a tuk a nechej vařit.

39. Kterak připravit modrý pudink

Roztluč květy chrpy a propasíruj je s vodou přes šátek. V tom pak můžeš namočit mandle, jejichž mléko je pak modré, a z nich pak udělej pudink.

40. Kterak připravit jídlo z hrachu

Vař hrách, až zkašovatí. Dej ho do cedníku a přepasíruj jako mandlové mléko. S ním přepasíruj šafrán, zázvor a skořici. Tak to vypadá jako červ. A posyp cukrem a podávej studené.

41. Kterak připravit kachlíkový pudink

Vezmi mléko a stejně vaječných žloutků. Vezmi tuk a nechej ho rozpustit v misce, přilij mléko, vaječné žloutky a ve vroucí vodě nechej zhoustnout a v míse jemně rozděl kovovou lžící na kousky. Toto se někdy také nazývá "mléko v misce".

42. Kterak připravit pudink v míse

K přípravě pudinku v míse spolu smíchej vejce a mléko, navlhči cínovou mísu, nalij do ní rozpuštěný tuk a dej na rošt, pod nímž jsou žhnoucí uhlíky. Do mísy přilij vejce a mléko a přiklop jinou mísou. A když se horní mísa začne potit, musíš vodu utřít čistým

ssel schwitzen wirt, so muß man das wasser mit saubern diechern abwischen vnnd wider zudecken, bis es gestat, so muß man ain schmaltz haisß machen, dariber-giessen vnnd wider abseichen, das oben braun wirt.

Ain feigenmúß zú machen

Thú ain wein in ain heffellin, vnnd wan er sieden wirt, so thú geriben lezelten vnnd geriben semel daran saffera, mandel, weinber, feigen thú darein vnnd ain wenig ain schmaltz.

Weinmúß zú machen

Nim ain geriben semelmell, brens in ainem schmaltz, bis resch wirt, thú gúten wein vnnd airdottern daran vnnd machs mit zúcker nach deinem willen .

Lúngenmúß zú machen

Seudt die lúngen, hacks klain, rests in ainem schmaltz, schlag air daran, thú gewirtz vnnd fleschbrie daran, so ist es bereit.

Weixelmúß zú machen

Treib die weixlen dúrch gleich als wellest ain seltz sieden, nim ain geribne semel, rests im schmaltz, nim das dúchtriben, schitt es darein, lasß sieden vnnd machs mit zúcker siesß

Ain múß zú machen, das von im selbert aus der pfannen felt

Klopfft air vnnd milch vnnderainander vnnd thú darein ein geribne semel, das es ain tins taiglin werd, vnnd lasß es sieden vnd machs mit zucker, so ist es bereit.

Kreps ainzúmachen

Seud die kreps woll thú das hinder vnnd vorder die schelffen daruon, vnnd stoß in ainem morser klain nim dan ain gebeten semel vnnd thú daran ain erbisbrie vnd treibs als dúrch ain saubers túch oder engen dúrchschlag, vnnd ain wenig gúten wein, saltz vnnd temperiers mit gutem gewirtz, saffera, rerlach, im ber, zúcker, nim ain schmaltz, rier ain mel darein, geúß die durchgeschlagen kreps daran, lasß sieden, darnach see zucker darauff, ist ain gut hernessen.

hadřikem a znovu přiklopit, dokud to nezuhne. Pak musíš rozpálit tuk a nalít to na něj a opět vylít, takže to navrchu zhnědne.

43. Kterak připravit fíkový pudink

Do hrnečku dej víno, a když bude vřít, přidej strouhaný perník a strouhanou žemli, k tomu přidej šafrán, mandle, hrozinky, fíky a trochu tuku.

44. Kterak připravit vinný pudink

Vezmi strouhané střídky žemle, osmahni je na tuku, až budou křupavé, přidej k nim dobré víno, vaječné žloutky a cukr podle svého uvážení.

45. Kterak připravit pudink z plíc

Uvař plíce, nasekej je nadrobno a opeč na tuku, rozklepni do toho vejce a přidej koření a masový vývar. Tak je to hotové.

46. Kterak připravit višňový pudink

Višně přepasíruj, jako když vaříš sirup. Vezmi strouhanou žemli a osmahni ji na tuku. Vezmi propasírovanou hmotu, vlij ji do toho, nechej vařit a oslad' cukrem.

47. Kterak připravit pudink, který sám vypadne z pánve

Ušlehej spolu vejce a mléko, přidej k nim strouhanou žemli, takže se z toho bude řídké těsto, nechej vařit a oslad' cukrem. Tak je to hotovo.

48. Kterak připravit raka

Raka dobře povař, odstraň zadek a přední krunýř a roztluč jej nadrobno v hmoždíři. Pak vezmi opečenou žemli, přidej ji do hrachového vývaru, přepasíruj přes čistý šátek nebo jemný cedník a přidej trochu dobrého vína. Osol a zjemni dobrým kořením: šafránem, skořicí, zázvorem a cukrem. Vezmi tuk, vmíchej do něj mouku a nalij do přepasírovaného raka. Nechej vařit a poté posyp cukrem. Je to dobré panské jídlo.

Ain güt mandelmüsß machen

So stosß den mandel fast woll, thû in in ain schissel vnnd geuß ain gûten ram daran, nit zûvill, zertreib den mandel fast woll das er glat werdt, thû zûcker daran vnnd lasß nit lang sieden, so dû es anrichtst, see zûcker darauff, so ists ain herrenmüsß 3 vierdûng auff ain disch.

Ain weinbermüsß machen

So stosß die weinber dûrch mit ainem gûten wein doch sollen die weinber vor woll gewaschen sein, nim das dûchtriben vnnd seûds, wie man ain müsß seûdt, vnnd mengs mit wein vnnd thû zûcker, zimetrerlach vnnd ain wenig im ber daran, darnach du es siesß oder starck haben wilt.

Pfifferling von mandel

Stosß die mandel, als welest ain marciban machen, thû zûcker daran, aber nit gar zû vill, nim darnach den pfifferlingmodel, mach in saûber vnnd nim ain birstlin, dûncks in mandelell vnnd birst den model damit, aûch mit ainem birstlin rossenwasser, vnnd thû den mandel in pfifferlingmodel vnnd blaß beý dem ror auff ain bogen babir vnnd lasß in ainer tortenpfannen bachen vnnd see krafftmell darauff, so werden sý weisß.

Gestirtzte air zu machen

Thû das aý am spitz auff vnnd rier den dotter vnnd das weiß vnnderainander, aûch ain wenig saltz ob dû wilt, magst ain wenig im ber daranieren, darnach schits in ain schmaltz, so felts als daraûs vnnd bleibt die schal gantz.

Ain zaun zû machen von bûtter

Nempt pûtter oder mayenschmaltz vnnd zûcker, knetent in darein, das siesß werd, vnnd nim dan die spritzen vnnd zein in herûmb die zeinstecken, die dareingeherent, iber hogen zimerrerlach, aûch gehert in zaun fischbrattes oder was dû gûts hast.

Ain airmusß zû machen

So kloppff air vnnd milch vnnderainander vnnd bren semelmell in ain schmaltz vnnd geuß milch vnnd air darein vnnd lasß sieden vnnd saltz.

49. Příprava dobrého mandlového pudinku

Dobře roztluč mandle, dej je do mísy a nalij na ně dobrou smetanu, ne příliš. Velmi důkladně ušlehej mandlovou pastu, aby byla hladká, přidej cukr a nechej krátce povařit. Když podáváš, posyp cukrem. Tak je to panský pudink. Tři čtvrtky na stůl.

50. Příprava hroznového pudinku

Hrozny přepasíruj s dobrým vínem. Hrozny by měly být předem dobře omyty. Vezmi tu kaši a vař ji, jako když vaříš pudink a smíchej s vínem. Přidej do toho cukr, skořici a trochu zázvoru, podle toho jak sladké nebo silné to chceš mít.

51. Lišky* z mandlí

Roztluč mandle, jako bys chtěla udělat marcipán, přidej k nim cukr, ale ne příliš. Potom vezmi formu tvaru houby lišky, očisti ji, vezmi kartáček, namoč jej do mandlového oleje a potřij jí formu. Také kartáčkem růžové vody. Do houbové formy vlož mandle a profoukni skrz trubičku na list papíru. Nechej péci v koláčové pánvi a posyp škrobovou moukou, takže budou bílé.

* Pečivo má tvar hub zvaných lišky.

52. Kterak udělat míchaná vejce

Vejce otevři na špičce a smíchej dohromady žloutek s bílkem, rovněž s trochou soli. Máš-li ráda, můžeš k tomu přimíchat trochu zázvoru. Potom to nalij na tuk tak, že všechno vypadne a skořápka zůstane celá.

53. Kterak udělat plot* z másla

Vezmi máslo nebo májový tuk a cukr a uhněť ho v něm, takže zesládne. A pak vezmi trubičky a obal je v kouscích skořice. Dovnitř plotu taky patří pečené ryby nebo cokoliv máš dobrého.

* Snad že trubičky položené vedle sebe připomínají plot.

54. Kterak udělat vaječný pudink

Ušlehej vejce spolu s mlékem. Na tuku opeč dohněda chlebovou střídku, nalij na ni mléko a vejce, nechej povařit a osol.

Ain schne zů machen

Nitz ain milchram vnnd thů den in den haffen vnnd nim ain klůxen vnd rier in důrchainander, bis es ain schne oben gewint vnnd bee ain semel vnnd legs in ain schissel vnd see darauff ain zůcker vnnd thů den schom auff das brot, so ist es bereit.

Gefilt semel zů machen

So schneidt schniten, gleich als ob důs bachen wilt vnnd streich seltz darauff, zůcker vnnd gewirtz, darnach důs haben wilt vnnd kers in ainem taiglin vmb, aůs airdotter gemacht, vnnd bachs vnd schneid schnitlen daraůs oder legs gantz auff.

Sultzfisch, das laůter werden

Wasch die fisch saůber aůs frischem wasser vnnd lasů ain gůtten sůdt thon im wein, darnach seich die brie herab vnnd thů ain andem wein daran, der haisů seý, vnnd lasů gemacht woll sieden vnnd seud haůsenblater darein, das sý bestanden vnnd machs gůt mit gewirtz, darnach důs haben wilt, vnnd geůů die prie siedig haisů daran.

Schwein in flesch digen machen

So nempt ain fiertel von ainer saů vnd saltzen es fast woll, das es gleich weisů werd vor saltz, vnnd land das saltz daran ergan in ainem keller, vnnd wan es ergangen ist, so segen das wasser herab vnnd giessen es wider dariber, das thent ain tag 2 oder .3. mall, vnnd wan es vier wůchen in dem saltz ist gelegen, so hengt es auff vnd rechen es fein gemacht bis es woll drůcken wirt vnnd fein resch last es achtag im rach hangen, darnach hengt es in ain kamer, da der lůfft zů kan, es bleibt eůch das ganz jar.

Welt ir gůt digen oxenflesch machen

So last eůch zenterling machen, 3 mans zwerch finger dick, vnnd saltzens woll, das es weisů werd vor saltz, vnnd wen das saltz ergangen ist, so segen das herab vnnd giessent es wider dariber oder legen das vnnderst zů oberst, damit das saltz iberall dareingang vnnd wan es 4 tag im saltz gelegen ist, so hencken es auff vnnd rechen es mit wechhalderportzen ab, land es .3. tag hangen, wirt es fein rott.

Ain pasteten von kalbflesch zů machen

Nempt das kelberin flesch hinden ain diech zů procken vnnd seuds in ainem wasser vngefarlich so lang man

55. Kterak udělat snůh

Zřed' smetanu a dej ji do hrnce. Vezmi kvedlačku a důkladně ji ušlehej, až se nahoře vytvoří sněhová pěna. A osmahni žemli, polož ji do mísy, posyp cukrem a navrch dej pěnu. Tak je to hotovo.

56. Kterak připravit plněnou žemli

Nakrájej ji plátky, jako když ji chceš opékat, a rozetři na ni sirup, cukr a koření, jak to chceš mít. A obal ji v těstíčku připraveném z vaječných žloutků, opeč ji a nakrájej na malé kousky nebo podávej vcelku.

57. Rosolovitá ryba, která se pročistí

Rybu omyj dočista v čerstvé vodě a nechej dobře povařit ve víně. Potom vývar slij a přidej další víno, které by mělo být horké, a nechej pomalu vařit. A vař s tím klíž, takže ztuhne, a ochuť dobře kořením tak, jak to chceš mít. A přelij to vroucím vývarem.

58. Kterak připravit uzené vepřové

Vezmi čtvrtku prasete a obzvláště dobře ji osol, takže je celá bílá od soli, a nechej ve sklepě sůl vstřebat. A když se vstřebá, seber vodu a čtvrtku polij. To udělej dvakrát nebo třikrát za den. A když již ležela v soli čtyři týdny, zavěs ji a velice pomalu uď, dokud důkladně nevyschne a úplně neztvrdne. Nechej ji zavěšenu v kouři osm dní, po kterých ji zavěs do komory, kam proudí čerstvý vzduch. Vydrží celý rok.

59. Chceš-li připravit dobré uzené hovězí maso

K uzení si připrav maso na tři lidské prsty široké a dobře je osol, takže bude bílé od soli. A když se sůl vstřebá, odstraň ji a potřij ještě jednou nebo odzdola nahoru, takže je maso celé pokryto solí. A když leželo v soli čtyři dny, zavěs ho a uď na jalovcových větvičkách. Nechej ho tak zavěšené tři dny, pak bude pěkně červené.

60. Kterak připravit paštiku z telecího

Vezmi kus telecího z nohy a vař je ve vodě asi tak dlouho, jako když se vaří vejce natvrdo. Potom ho

herte airs eudt, darnach nims heraus vnnd hack das flesch klain vnnd nim ain faistin von ainem nieren vnnd schneids klain vnnd hacks vnnder das kelberin vnnd wan es klaingehackt ist so thů es in ain schissel vnnd thů ain wenig ain wein daran vnnd ain zimlichen schepfleffel voll fleschbrie daran, pfeffer vnnd ain wenig můscatblie, die gantz sey, erdrucks ain wenig mit den henden, das es ain wenig klain sey, thů weinberlen daran vnnd saffern vnnd riers als mitt ainem leffel důrchainander, thů relach aůch daran vnnd versůchs, wie dich gut důnckt.

Ain pastetentaig zů machen zů allen auffgesetzten pasteten

Nempt ain mell, das pest, so ir bekommen můgen, vngefärllich 2 gůt gaůffen oder darnach ir die groß oder klain haben welt, thiets auff den disch vnnd riert 2 air mit ainem messer daran vnnd saltzt ain wenig, macht in ainem pfenndlin ain wasser vnnd wie 2 gůte air groß schmaltz, last es als anainander ergan vnnd sieden darnach schit es an das obgemelt mell ob dem disch vnnd mach ain starcken taig vnnd arbit in woll, wie dich gůt důnckt, wan es im somer ist, můsß man an des wasser stat ain fleschbrie nemen vnnd an des schmaltz stat ain abscheffet von der sůpen nemen, wan der taig gearbeit ist, so machent in zů ainer runden kůgel vnnd thenet in fein mit den fingern vornen aus oder mit ainem walgelholtz das in der mit ain hechin beleib, darnach lands erstaren an der keltin, darnach setzent daig aůf, in maß ich eůch gezaigt hab aůch balten ain taig zů der teckin vnd welget in zů ainer deckin vnnd nempt ain wasser vnnd bestreichts oben an der deckin vnnd oben an der aůffgesetzten pasten vnnd thiets mitt den fingern woll zusamen, last an ainem ort ain klain lechlin, vnd das es woll zůsamengedruckt sey, das nicht offenstand blassen in das lechlin, das ir gelassen hab, so wirt die deckin hibsch aůfflaůffen, so trůcken das lechlin von stůnd an zů, darnach thits in offen, set vor ain mell aůff die schissel secht, das ir den offen recht haitzt, so wirt es ain schene pasteten, also macht man all aůffgesetzt pasteten den taig.

Wie man sůltzfisch machen soll

Nempt hecht vnnd karpffen vnd thetens ab vnnd schindens die schieben daruon vnnd machen die fisch zů stůcken vnnd weschents rain vnnd saůber thents in ain saůbere můlter thent die schieben in ain pfannen vnnd ain wein daran, lands woll sieden darnach treibens důrch ain peůteltůch woll durch, thent darnach die fisch iber vnnd thent, des durchtriben ist, daran darnach dent ain gůten wein daran, vnnd wan irs gůt machen welt, můgt ir woll ain maß oder 2 malůasier daranthon, darnach ir vill machen welt, vnnd gilbens woll vnnd

vyndej a maso nasekej nadrobno. Vezmi lůj z ledvinek, nakrąej ho nadrobno a nasekej pod telecї. A kdyŹ ho mař drobne nasekano, dej ho do mїsy, přidej trochu vїna a sluřnou porci vřvaru, pepře a trochu muřkátovėho kvėtu, který by měl být celý. Trochu to rozmačkej rukou na malė kousky, přidej hrozinky a řafrán a zamıchej lřıcї. Přidej taky skořici, a ochuť, jak se ti to zdá dobrė.

61. Jak připravıt pařtikovė tėsto pro vřechny tvarovanė pařtiky

Vezmi mouku, nejlepřı jakou můžeř zїskat, asi tak 2 dobrė hrsti nebo podle toho, jak velkou nebo malou pařtiku chceř mıt. Dej ji na stůl a noŹem do toho rozmıchej 2 vejce a trochu soli. Na pánvičku dej vodu a kus tuku o velikosti 2 dobrřch vajec. Vře nechej pospolu rozpustit a povař. Potom to nalij na mouku na stole a udėlej z toho hutnė tėsto a dobrė ho propracuj, jak si myslıř, Źe je dobrė. Je-li lėto, musıř vzıt masovř vřvar mїsto vody a namїsto tuku masnotu svrchu polėvky. KdyŹ mař tėsto uhnėteno, udėlej z nėj kouli a pėknė ji po stranách roztáhni prsty nebo válezkem, takŹe uprostřed zůstává hrbol. Pak ho nechej vychladnout v chladnė mїstnosti. Potom vytvaruj tėsto způsobem, který jsem ti ukázala - tzn. ohni tenkė okraje vzhůru, takŹe vznikne cosi jako mїsa. Taky si uchovej tėsto na zakrytї a vyvález z nėj kryt. Vezmi vodu, potřї jí vrch toho krytї i vrch vytvarovanėho koláče a prsty to spoj dohromady. Na jednė hraně ponechej malou dırku. A dohlėdni, Źe je to spolu dobrė stlačeno, aby se to nerozevřelo. Foukni do dırky, kterou jsi ponechala, pak se krytї hezky nadzdvihne. Pak dırku rychle stlač a uzavři a dej do pece. Předtım vysyp mїsu moukou. Dbej o to, aby byla pec pořádnė rozpálená. Pak to bude pėkná pařtika. Tėsto pro vřechny tvary pařtik se dělá taky tak.

62. Jak by se měla připravovat rosolovitá ryba

Vezmi řtiku a kapra, zabij je, odstraň řupiny, ryby nakrąej na kousky a důkladnė a čistė je omyj. VloŹ je do čistėho korýtka, řupiny dej na pánev, přidej k nim bїlė vїno, nechej dobrė povařit a pak důkladnė scedř přes látkovř vak. Potom dej rybu na oheň a přidej k ní to, co mař scezeno. Dále přidej dobrė vїno a chceř-li to udėlat dobrė, měla bys přidat i jeden nebo dva mázy malavazu, podle toho, kolik toho chceř udėlat. A obarvi dobrė naŹluto, osol, ochuť a nechej vařit, aŹ je to dost. Potom poloŹ rybu na mїsu a před tım mїsu vysyp

saltzen, versüchents, lands sieden, bis gnüg ist darnach legen die fisch auß in ain schissel vnnd beseen vor die schissel mit müscatblie, rerlach vnd weinberlach, darnach dient die brie iber vnnd thent zücker, im ber, rerlach daran vnd versüch, bis es güť ist, darnach schittens an die schissel, werffen mandel darein, so vill irs geren haben welt wan ir fürchten, daß nit gestan werden, so mügt ir ain wenig ain haüsenblater darin sieden lassen, wir haben gemacht 2 schissel, aine von 8 stücken, aine von 6 stücken, haben darzû paucht 4 mass güten altten wein wirtzburger vnnd 3 seidlen maüasier.

Wie man die zerena machen soll

Land stossen 2 pfünd mandel, man soll den mandel in ain kalt rerwasser waichen lassen alsdan außziehen, wirt er hibsich weiß, vnnd aus ainem rerwasser weschen, darnach abtrickne in ainem schenen weissen tuch darnach stossents außs allerklenst, vnnd wan er elig will werden, ain rossenwasser daran, bis er nimer elig wirt darnach, wan er gar woll erstossen ist, thent in in ain schissel darûor nempt 2 maß wasser, ain rerwasser, thiets in ain haffen, thent 8 lott güten haüsenblater darein, land nit gar ain seidlin ainsieden, so wert ir woll sechen, obs gnüg gesterckt sey, mügt ir mer oder minder dareinthon, darnach die haüsenblater güť ist, nempt ain sauber herin thûch, thent denn mandel darein vnnd treiben in mit dem vorgemelten wasser durch darnach nempt den wexin model vnd leget in ain weil in ain kalt wasser vnnd weschet in sauber mit ainem lindin weisen diechlin, darnach dricknen in sauber mit ainem saubern düch das er gar nit nasß sey, nim darnach ain siesß mandelell, nim ain federlin vnnd bestreichs in wendig an allen ecklen gantz woll das der model dest lieber lasß, thû darnach das blechin ding in model vnnd hab gut acht das es in die mit dareinkom thû den model zû vnnd vermach in an erttern woll mit mandel wan man hineingiesß, nit herausrinn nempt darnach ain groben spaget vnnd bind den model starck zû, setz in hemach in ain metzen mell, vnnd dass angesicht vnnden sey vnnd setz in fein geradt ins mel, thû darnach den düchtribnen mandel in ainer messine pfannen iber vnnd lasß sieden vngefarlich wie 2 or, thû darnach herdan vnnd lasß kalten das es nûn laû sey, man sols gar nit hais darangiessen, auß nit zû kalt das es eben recht sey, lasß es iber nacht sten, am morgen thûs fein heraus, thû schon, das dûs nit erprechest, lasß dirs darnach ain bildtschnitzer oder ain maller vergülden vnnd zûbraiten, darnach setz in ain schissel vnnd thu ain mandelmilch daran, so hast ain schenß geschaüe essen.

muškátovým květem, skořicí a hrozinkami. Pak dej vývar na oheň a přidej cukr, zázvor, skořici a ochuť, až je to dobré. Potom to nalij do mísy a přihod' mandle, kolik bys chtěla mít. Pokud se bojíš, že to nebude pevné, mohla bys s tím nechat svařit trochu vodního skla. Můžeš udělat 2 mísy, jednu z 8 kusů a jednu z 6 kusů. Použij k tomu 4 mázy dobrého starého würzburgského vína a 3 žejdlíky *malvazu*.

63. Jak by se měla připravovat *zerena*

Roztluč 2 libry mandlí. Mandle by se měly namočit do studené pramenité vody a pak vyndat. Budou hezky bílé. Omyj je pramenitou vodou a osuš pěkným bílým šátkem. Potom je roztluč co nejdrobněji, a když začnou olejovatět, přidej růžovou vodu, až nebudou dále olejovaté. Když jsou velmi důkladně roztlučeny, vlož je do mísy. Před tím vezmi 2 mázy vody, pramenité vody, dej ji do hrnce, předej 8 lotů dobrého vodního skla a nechej svařit celý žejdlík. Pak uvidíš, zda to dostatečně zhoustlo. Můžeš do toho přidat více či méně vodního skla, podle toho, jak dobré máš. Vezmi čistý hrubě tkaný šátek, vlož do něj mandle a propláchni je touto předvařenou vodou. Potom vezmi voskovou formu, nechej ji chvíli ve studené vodě a měkkým bílým hadříkem ji čistě omyj. Potom ji osuš čistým šátkem, aby už nebyla vlhká. Pak vezmi sladký mandlový olej, vezmi pířko a olej opatrně rozetři do všech rožků, aby se forma dala snáze uvolnit. Potom vlož do formy trychtýř a dávej pozor, aby byl ve středu. Formu zavři a slep na hranách mandlovou pastou, takže když se něco nalije dovnitř, nic nevyteče. Dále vezmi silný provázek, formu pevně svaž a postav ji do měřice mouky tak, že vršek je dole. Dej to pěkně přímo do mouky. Dále vlož scezené mandle do mosazné pánve na ohni a nechej vařit asi tak dlouho jako 2 vejce. Pak odstav a nechej vychladnout, takže teď je to vlažné. Nemělo by se to nalévat horké ani příliš studené, ale právě, když je to přesně ono. Nechej přes noc odstát a ráno pěkně vyndej. Dělej to opatrně, abys to nerozlomila. Pak to nechej pozlatit a připravit u řezbáře nebo malíře. Dej do mísy a polij mandlovým mlékem. Tak máš pokrm efektního vzhledu.

Ain basteten von fischen, forchine, karpffen, selbling, brexine zů machen

Thiet den fisch aüff vnnd thiet das in gewaidt heraús vnnd schneidt schnitz iberzwerch darein, lasß den fisch sonst gantz, nim pfeffer, im ber, misch woll dũrchainander, vnnd ain wenig negellen, vnnd saltz den fisch innen vnnd aússen woll, nempt ain pũtterschmaltz oder sonst ain schmaltz vnnd thũ es innen in den fisch vnnd aússen darauf, mach die pasteý wie den fisch vnnd lasß bachen.

Den taig zů der pasteten

Nempt ain rugin mell, darnach der fisch groß ist, darnach nempt vnnd thiet ain wasser, vngeferlich anderhalb masß, in ain pfannen vnnd ain gũten vierdũng schmaltz darein vnnd last es mittainander sieden, thiet das mell aüff den disch vnnd schitt das obgemelt schmaltzwasser das festest darũon herab, bis es ain gũter herter taig wirt, miest in woll arbeitsen, das er gũt vnnd zech wirt, darnach macht 2 taill daraúß erstlich das vnnder, welglen es, wie groß der fisch ist, darnach legt den fisch aüff den boden vnnd welglet den andern obern boden aũch so brait vnd thiet in iber den fisch vnnd formiert wie den fisch, macht aũch flossen daran vnnd nempt eissellen darzů vnnd macht dem tog schieben, aũch aũgen vnnd als wie es ain fisch hat, vnnd thiets in bachoffen vnnd bestreichst mit ainem aý, so habt ir ain fischpasteten.

Ain pasteten von wilbret

Nempt ain faistin von ainem oxen vnd hack sý klain, vnnd ain rosmarin, er sey gren oder tir, hastũ kain, so nim ain maseron oder ain enis oder salũen, als vil du wilt hacks klain vnnderainander, thu darein negellen pfeffer, im ber, saltz, als vill dũ wilt geũß ain halbe masß weins daran das wilbret mũß man vor erwellen, vnnd mach ain aúfgesetzten basteten in masß wie die pasten von kelberin flesch vnnd lasß bachen, gibbs warm, dergleichen mag man lemraten aũch also ainmachen.

Ain pasteten von wilbret

So nempt von ainem hirsch den hindern schlegel vnnd thaitt in zů 3 basten, das bainig ist darnach gũt zů wilbretsũpen, last darnach die 3 stũck zů der pasteten geherent ain gũten súdt thon darnach thiets heraús vnnd legts aüff ain teller oder in ain mũlter vnnd saltzts vnnd pfefferens woll vnnd landt ain nacht also darin ligen darnach macht ain taig von rugin mell an, erstlich schit vngeferlich ain fierling mell aüff den disch vnnd thiet in ain pfannen vngeferlich 3 seiden wasser vnnd ain

64. Kterak pripravít paštiku z ryb, ze pstruha, kapra, parmy, cejna

Rybu otevři, vyjmi vnitřnosti a vyřízni do ní šikmé zářezy. Jinak rybu ponechej vcelku. Vezmi pepř, zázvor, dobře je smíchej a trochu hřebíčku a dobře rybu zevnitř i zvnějšku osol. Vezmi máslo nebo jiný tuk a dej ho zevnitř i zvnějšku ryby. Paštiku vytvaruj jako rybu a nechej péci.

65. Těsto pro paštiku

Vezmi žitnou mouku podle toho, jak je ta ryba velká, vezmi ji a přidej na pánev vodu, asi půldruhé penty, a do ní dobrou čtvrtku tuku a nechej spolu vařit. Mouku dej na stůl a sběr z rozpuštěného tuku-vody dávej navrch, dokud se neudělá dobré pevné těsto. Musíš jej dobře prohníst, aby bylo dobré a lepkavé. Potom jej rozděl na 2 části. Nejprve rozválej spodek tak velký jako je ryba, pak na něj polož rybu a svrchní příkrov vyválej stejně široký. Polož jej přes rybu a vytvaruj jako rybu. Udělej na ní ploutve a vezmi nožík a udělej do těsta šupiny a taky oči a vše, co ryba mívá. A vlož do pece a potřij vejcem. Tak máš dobrou rybí paštiku.

66. Zvěřinová paštika

Vezmi tuk z vola a nasekej ho nadrobno. A vezmi rozmarýn, který může být čerstvý nebo sušený. Nemáš-li žádný, vezmi majoránku nebo anýz nebo šalvěj, kolik chceš. Nasekej je spolu nadrobno, přidej k tomu hřebíček, pepř, zázvor a sůl, kolik chceš, a přilij do toho půl mázu vína. Zvěřina musí být předem uvařená. A vytvaruj paštiku stejným způsobem jako u koláče z telecího masa a nechej péci. Podávej horké. Stejným způsobem lze připravit rovněž pečený bok (roštěnou).

67. Zvěřinová paštika

Vezmi zadní nohu z jelena a rozděl ji pro 3 paštiky. Kostí budou později dobré na zvěřinovou polévku. Pak ty 3 díly, které jsou pro paštiky, nechej dobře povařit. Potom je vyndej, polož na talíř nebo do korýtka, osol, dobře opepři a nechej přes noc uležet. Pak si taky z žitné mouky uhněť těsto. Nejprve na stůl nasyp asi čtvrtku mouky a na pánev dej asi 3 žejdlíky vody a jednu libru tuku a nechej je spolu rozpustit. Přiveď do varu a nalij na mouku, až je to dost. A pak udělej hutné

pfünd schmaltz vnd landt es aninander ergan vnnd machen es sieden vnnd schittens darnach an das mel, bis es gnüg ist vnnd macht nún ain starcken taig vnnd arbeit in woll, nempt darnach ain wenig taig daruon, vngefarlich den dritten tail, vnnd welglet 2 bletz, in massen ir bastetten machen miessen oder wellen, darnach thiet das wilbret auff den vnndern blatz vnnd diet darnach den andern blatz obenauff vnnd fommi-erents, wie irs geren haben welt, darnach nempt ain beutel vnnd bestreicht vnnden den taig an dem ort, trückt darnach den andern taig darauff, damit das nichts herausrin machts darnach mit den eissellen vnnd zwicklens, wie irs geren habt, vnnd schiechts in offen.

Ain basteten von kittine zů machen

Schelt die kittine vnnd holdert die pützen rain sauber heraus mit ainem eisselin, bacht sý in ainem schmaltz darnach filt die kittine mit weinberlach, zúcker, zimerrerlach, negellen, darnach nempt das marck von ainem oxen oder ain nierenfaistin hackt klain oder ain abscheffet, das faist von ainem flesch vnnd thiet daran gúten malúasier oder rainfal, zúcker, rerlach, negellen, wie eúch gút dúnckt, den taig zů der pasteten fint ir no 61, wie ir in machen solt.

Ain pasteten von ainem kaponer

Erstlich fideren den kaponer ab vnnd landt in ain súdt thon, darnach nempt in heraus vnnd nempt das bainlin von dem húpflhaintzlin daruon vnnd hackt ain oxenfaistin klain vnnd thiet die faistin in ain schissel, thiet daran ain achtailin gúten wein, ain gúte tail magere fleschbrie, pfeffer, im ber, negellen, ain wenig geriben müscatblie 2 geschinten zittran oder lemoin send aúch gút hernach macht ain langleten pasteten aufgesetzt, wie ir den taig machen solt, fint ir no 61 desgleichen mügt ir hener, teúblachvogel vnnd allerlay gefigel in ain bastetten machen.

Ain torten von pflamen, sý seýen dir oder gren

Last sý vor sieden in ainem wein vnd treibs dúrch vnnd nim air, zimerrerlach, zúcker, laß bachten den taig zu der torten, hept man also an, man nimpt 2 air vnnd erklopffts, darnach riert ain mel daran, bis es dich wirt, schit in darnach auff den disch vnnd arbeit in woll, bis er recht wirt, hernach nempt ain wenig mer dan den halbtail vom taig vnnd welglet ain blatz, so brait ir die torten haben welt, hernach schit die pflamen darauff vnnd welglet hernach den andern blatz vnnd zerschneit in, wie ir in geren haben welt, vnnd thiets oben iber die torten vnnd zwicklens woll zúsamem vnnd lasts bachten, also macht man all tortentaig.

těsto a dobře je vypracuj. Potom si dej stranou trochu těsta, asi třetinu, a vyválej 2 pláty podle toho, kolik paštik je potřeba nebo kolik chceš. Dej zvěřinu na spodní plát, na ni pak polož horní plát a vytvaruj, jak to chceš mít. Potom vezmi váček, těsto vespod rozetři na hranách a na to přimáčkni vršek těsta, aby nic neuteklo ven. Uprav nožíkem a nakadej, jak bys to ráda měla, a šoupni to do pece.

68. Kterak připravit paštiku z kdoulí

Kdoule oloupej, jádro vykroj nožem a osmahni je v tuku. Kdoule potom naplň hrozkami, cukrem, skořicí a hřebíčkem. Pak vezmi morek z vola nebo lůj ze sekaných ledvinek nebo sebraný tuk z nějakého jiného masa a přidej dobrý *malvaz* nebo *rainfal*, cukr, skořici a hřebíček, jak se ti zdá dobré. Jak by se mělo připravovat těsto pro paštiku, najdeš pod číslem 61.

69. Paštika z kapouna

Kapouna nejprve oškubej a nechej uvařit. Potom jej odstav, odstraň kůstky z hrudníku a nadrobno nasekej tuk z vola a dej ho do mísy. Přidej dvě čtvrtky dobrého vína, dobrou porci netučného vývaru, pepř, zázvor, hřebíček a trochu nastrouhaného muškátového oříšku, 2 oloupané citróny nebo limety jsou taky dobré. Potom udělej vytvarovanou obdélnou paštiku. Jak by se těsto mělo dělat, najdeš u čísla 61. Stejným způsobem můžeš jako paštiku připravit kuřata, holuby a ptáky všech druhů.

70. Koláč ze švestek, které mohou být sušené nebo čerstvé

Nechej je předem povařit ve víně a přepasíruj je. Vezmi vejce, skořici, cukr a nechej péci těsto na koláč. To se dělá takto: Vezmi 2 vejce a rozklepni je. Potom do nich vmíchávej mouku, až to zhoustne. Nalij těsto na stůl a dobře ho propracuj, až bude dobré. Potom vezmi o trochu víc než polovinu těsta a vyválej z něj plát tak široký, jak široký by měl být koláč. Pak na něj nalij švestky a vyválej další plát a rozkrájej ho, jak se ti zlíbí. Dej ho navrch koláče, dobře přimáčkni a nechej péci. Takto se dělá těsto na koláč.

Ain andere torten von grenen pflamen

Thiet die stain saüber heraüß vnnd schneits in der mit aüff vnnd macht die torten vnnd set zücker vnnd rerlach an boden vnnd legt darnach die pflamen aüfs allernechst züsamem vnnd thiet wider zücker vnnd rerlach daraüff, thiet auch ain wenig pütter daraüf, macht darnach den dortentaig in masß, wie er verzaichnet ist no 70.

Ain torten von amelberen, kersen, weiße eipersberlen

Thüt die stain heraüs vnnd nim vill zücker vnnd pütterschmaltz vnnd ain wenig im ber vnnd lasß bachen nit gar ain halbe stünd, wiltu geren, so nim rerlach vnnd kain im ber vnnd ain geriben semel rest vor in ainem schmaltz vnnd thüs an die weixlen, amelber vnd kerß vnnd mach darnach neben bedenlach, fein hoch wie zü den pasteten, vnnd schneid brait schniten an boden von semlen vnnd thü die stain heraüs, thut pütterschmaltz oder sünst ain schmaltz daran den boden zü der torten macht in massen no 70.

Ain birentorten

Item nim biren vnd schels vnnd schneid dinne fledlen nim ain marck von ainem oxen, zimerrerlach, zücker, weinberlach vnnd lasß bachen hast dü kain marckt, so nim büter oder sonst ain schmaltz.

Ain torten von epfflen

Schelt die epffel vnnd thiet die bützen sauber heraüs vnnd hackt klain, thiet 3 oder 4 airtetter daründer vnnd ain pütterschmaltz lasß in ainem pfendlin zergen vnnd geüß an die epffel vnnd thü rerlach, zücker, im ber darein vnnd lasß bachen, rests vor in ainem schmaltz, ee düs hackest.

Ain andere torten von epfflen

Schelt die epffel, schneidts vnnd rest sý, thiet die pützen saüber heraus, hackts klain vor vnnd thiet ain marck darein von ainem oxen vnnd geriben semelmel, rierts woll vnnderainander, riet aüch rerlach, zücker vnnd weinberlach darein vnnd lasßs bachen.

Ain torten von mandel

Schelt den mandel, stost in gar klain vnnd treibs dürch ain kúpfferin seichin, nempt ain milchram oder ain siesse milch, nempt 5 oder 6 ordetter vnnd lasts bachen, welt ir geren ain rossenwasser daründerthon, das mügt ir thon oder nit.

71. Jiný koláč z čerstvých švestek

Vyndeje z nich pecky a rozkroj je uprostřed. A udělej koláč, korpus posyp cukrem a skořicí a potom naskládej švestky co nejtěsněji k sobě. Opět na ně dej cukr a skořici, dej do toho taky trochu másla a pak udělej koláčové těsto způsobem, který je popsán v čísle 70.

72. Koláč z mirabelek, třešní a bílého rybízu

Vyndeje pecky a vezmi hodně cukru, máslový tuk a trochu zázvoru a nechej péci necelou půlhodinku. Chceš-li, použij skořici a nikoliv zázvor. A předem si na tuku opeč nastrouhanou žemli a dej ji na višně, mirabelky a třešně. Potom si vedle udělej pěkně kulatý plát jako pro paštiku, na dno nakrájej široké plátky žemle a přidej máslo nebo jiný tuk do korpusu pro koláč dělaný v receptu číslo 70.

73. Hruškový koláč

Vezmi hrušky, oloupej je a nakrájej na tenké proužky. Vezmi morek z vola, skořici, cukr, hrozinky a nechej péci. A pokud nemáš morek, vezmi máslo nebo jiný tuk.

74. Koláč z jablek

Oloupej jablka, vyndeje jádřince a nasekej je nadrobno. A přidej k nim 3 nebo 4 vaječné žloutky. Na pánvi nechej rozpustit máslo, přilij na ně jablka a přidej skořici, cukr a zázvor a nechej péci. Nejprve si je osmahni na tuku, než je nasekáš.

75. Jiný koláč z jablek

Oloupej jablka, nakrájej je, osmahni a vykroj jádřince. Předem si je nasekej nadrobno a přidej k nim morek z vola a strouhanou střídku žemle. Dobře smíchej, přidej skořici, cukr a hrozinky a nechej péci.

76. Koláč z mandlí

Oloupej mandle, roztluč je velice nadrobno a přepasíruj přes měděné síto. Vezmi smetanu nebo sladké mléko, 5 nebo 6 vaječných žloutků a nechej péci. Chceš-li, můžeš přimíchat růžovou vodu, ale nic víc.

Ain dorten von ainer leber

Leber nempt von ainem kalb oder lamm, seüds, bis sý lind wirt, nempt ain fleischbrie, die faist ist, hackt aüch die leber klain vnnd thiet saltz, im ber vnnd pfeffer vnnd lats bachten.

Ain ortorten

So nempt 8 air, klopffts woll, nempt ain mas milch, lasß sieden in ainer pfanen vnd thû die air darein vnnd riers vmb, bis dick wirt, vnnd lasß kalt werden, das das wasser woll darûonkom, nempt zûcker vnnd ain wenig pûter daran, wan ir welt, mûgt ir woll ain gestossen mandel aüch daranthon vnnd ain rossenwasser, vnnd lasts bachten.

Ain dorten von epfflen

Schelt die epffel saüber vnnd thiet die bûtzen heraus, hackts klain vnd rests im schmaltz, thiet weinberlach, zûcker vnnd rerlach daran vnnd lasts bachten.

Ain torten von biren

Schneit aüs ainer biren 8 oder 12 schnitzlach, darnach die bir groß ist, rests in ainem schmaltz, nims darnach vnnd legs aüf die torten fein vmb vnnd see vnden vnnd oben zûcker, rerlach, negellen, weinberlach vnnd lasß bachten.

Ain torten von mandel

Nempt die mandel vnnd stosts aüff das klainest, rossenwasser darûnder, darnach thiet es in ain beckellin vnnd thiet airclar darein, bis ir maint, das es gnûg sey, vnnd ain leffel voll ram, darnach streicht in aüff vnnd bacht in.

Ain baches dÛrch die spritzen

So nempt ain seidlin milch vnnd lasß sieden vnnd nim schens mell, als wellest briete kiechlen bachten, vnnd nim 6 oder 8 air vnnd schlag ains nach dem andern darein, bis der taig fein lind wirt, vnnd thûs in die spritzen vnnd bachs fein langsam.

Wiltû gÛte sackkiechlen bachten

So nempt ain mel vnnd schlagt air darein, als vil ir welt vnnd nim milch darzÛ als vill dÛ air nimpst, so nim ain halbe airschen voll milch, thûs darein vnnd riers woll vnnderainander vnd saltz das mell vnnd lasß ain schmaltz in ainer pfanen zergen vnnd geÛß den taig

77. Koláč z jater

Veźmi játra z telete nebo jehněte a vař je, až změknu. Veźmi bohatý masový vývar, játra nasekej nadrobno, přidej sůl, zázvor a pepř a nechej péci.

78. Vaječný koláč

Veźmi 8 vajec a dobře je ušlehej. Veźmi máz mléka, nechej ho vařit na pánvi a přidej do něj vejce a míchej, až zhoustne. Nechej vychladnout, aby se voda dobře odpařila, přidej cukr a trochu másla. Chceš-li, můžeš do toho také dobře přidat drčené mandle a růžovou vodu. A nechej péci.

79. Koláč z jablek

Oloupej jablka a vyndeť jádřince. Nasekej je nadrobno, orestuj na tuku, přidej hrozinky, cukr a skořici a nechej péci.

80. Koláč z hrušek

Z každé hrušky nakrájej 8 nebo 12 plátkÛ podle toho, jak je ta hruška velká. Orestuj je na tuku, pak je veźmi, rozlož na koláč pěkně okolo okraje, posyp zdola i shora cukrem, skořicí, hřebíčkem a hrozkami a nechej péci.

81. Koláč z mandlí

Veźmi mandle a roztluč je co nejdrobněji s růžovou vodou. Potom je dej do pekáčku, přidej vaječné bílky, až si myslíš, že je toho dost, a plnou lžicí smetany. Pak to rozetři a upeč.

82. Pečení skrz trubičky

Veźmi žejdlík mléka a nechej ho vařit. A veźmi pšeničnou mouku, jako když pečeš smažené hrušky, veźmi 6 nebo 8 vajec a jedno po druhém je rozbíjej, až bude těsto pěkně měkké. Dej do trubiček a pěkně pomalu peč.

83. Chceš-li upéci dobré taštičky

Veźmi mouku, rozbij do ní vejce, kolik chceš, a přidej mléko. Jakkoli mnoho vajec použiješ, veźmi půl skořápky plné mléka, přidej ho do toho a dobře spolu smíchej. Mouku osol, tuk nechej rozpustit na pánvi a přilij těsto na pánev a nechej pěkně vyschnout na

in die pffannen vnnnd lasts auß ainem glietlin fein drücken werden vnnnd schneit dan fein brot schnitz vnnnd lasß bachen.

Wiltú fesser bachen

So last ain milch sieden vnnnd rier mell vnnnd schmaltz in die milch vnnnd riers woll in der pffanen vmb, bis der taig fein trücken wirt bren in nit zú hart darnach thú in heraus vnnnd brock in klain, bis er kalt wirt, darnach schlag air darein vnnnd lasß in fein starck bleiben, darnach mach feine stritzellach, so send sý gemacht.

Wiltú gúte grosse kiechlen bachen wie die semlen

So nim ain milch, lasß sieden, thu 2 brecklen schmaltz darein vnnnd saltz auß darein vnnnd ain trepfflin wasser auß darein, rier mell darein, ain leffel oder .2., darnach dú vill machen wilt, mach den taig fein drücken in der pffanen thú in in ain beckin, schlag air darein, bis dú mainst, das er recht seý, nim darnach ain fein eissin leffellin vnnnd thú es darmit in die pffanen, lasß langsam bachen, so send sý brait leg die air in ain warm wasser.

Wiltú gúte brente streiblach bachen

So lassß ain wasser sieden vnnnd geuß das an das mel, riers woll vnnderainander schlag air darein vnnnd saltz das, nim ain streiblenracherlin, des ain groß loch hab wie ain finger, vnnnd bach sý dardurch, das der taig warm seý.

Ain torten von biren zú machen

So nim die biren vnnnd schel die vnnnd thú die púzen saúber heraus vnnnd thailt die biren in 2 tail vnnnd schneit schnitz darein, als brait die biren ist vnnnd schwings in dinem schenem mel vmb darnach lasß ain schmaltz woll haisß werden vnnnd rests darin, bis ain wenig braún wirt darnach mach das bedenlin vnnnd legs darauff nach zemen nim zúcker, relach, weinberlach vnnderainander vnnnd stres an boden vnnnd oben darvmb laß ain weil bachen darnach nim ain maluasier, thú zúcker darein, zimerrlach, laß anainander sieden geuß darauff vmb vnnnd lasß ain wenig bachen.

Ain baches iber die medel

Nim acht air vnnnd klopf s woll vnd schits in ain seichin vnnnd treibs dúrch, thú ain wein ain wenig daran, das es fein dúrchgang das der vogel herauskom, darnach rier mel darein, bis dú mainst, das es recht seý mach den

mírném ohni. A pěkně nakrájej na široké plátky a nechej pėci.

84. Chceš-li upėci soudky

Nechej vařit mlėko a do mlėka přimíchej mouku a tuk a dobře míchej okolo pánve, až bude těsto pěkně suché. Ať příliš nezhnėdne. Pak ho vyjmi, a když vychladne, rozdrob. Potom do toho rozbij vejce a nechej pěkně ztuhnout. Pak z toho udėlej pěkně rolky. Tak je to hotovo.

85. Chceš-li dobré velké hručky upėci jako žemle

Vezmi mlėko, nechej ho svařit, přidej do něj 2 hručky tuku a taky přidej sůl a kapičku vody. Přimíchej mouku, jednu nebo 2 lžíce podle toho, kolik toho chceš udėlat. Na pánvi těsto pěkně vysuš, dej do pekáče, rozbij do toho vejce, až si myslíš, že je to dobře. Potom vezmi pěknu kovovou lžíčku a pomoci ní dávej na pánev. Nechej pomalu pėci. Když jsou hotovy, vkládej vejce do horké vody.

86. Chceš-li upėci dobrý pečený *streiblach*

Dej vařit vodu, nasyp do ní mouku a dobře promíchej. Rozbij do toho vejce a osol. Vezmi malý zubatý trychtýř, který má otvor velký jako prst, a těsto skrz něj protlač. Těsto by mělo být horké.

87. Kterak připravit koláč z hrušek

Vezmi hrušky, oloupej je a odstraň jádřince. Hrušky rozděl na 2 části, nakrájej je na plátky tak široké jako jsou ty hrušky a obal je v troše dobré mouky. Pak rozpal tuk a opeč je na něm, až trochu zhnėdnou. Potom udėlej koláčový korpus a polož je na něj. Vezmi skořici, cukr a hrozinky, smíchej je a posyp jimi kůrku a vršek. Nechej chvíli pėci. Potom vezmi *malvaz*, přidej do ní cukr, skořici, nechej spolu svařit, nalij na koláč a nechej chvíli pėci.

88. Pečení přes formu

Vezmi osm vajec, dobře je ušlehej, nalij do síta a přepasíruj. Přidej k nim trochu vína, aby šla pěkně skrz tak, že pták vyjde. Potom do toho vmíchej mouku, až si myslíš, že je to dobré. Těsto nedėlej příliš husté. Ponoř

taig nit zů dick dünck den model fein hefflich ein vnnd lasß bachten, so ists recht, saltz in die air.

Ain erbertorten zů machen

Mach das bedellin vnnd laß erstarcken in der tortenpfanen darnach nim die erber vnnd legs darauff vmberr außs allernechst zůsamen, darnach zůckeress woll außs allerbast, laß darnach ain klain weil bachten, geuß ain maluasier darauff vmberr vnnd laß ain weil bachten, so ist er gemacht.

Item wiltů hener in ain kepfleten sallat machen

So nim ain haffen vnnd leg ain handfol sallat vnnd leg ain hienlin darauff wider ain handvoll sallat vnd ain hienlin darauff vnnd also fortan, nim darnach ain gůte fleischbrie, die faist sey, vnnd thů ain gůten brocken bůter darein vnnd saltz vnnd seuds, bis sý genůg gesotten ist, thů ain wenig můscatblie daran, man můß aůch ain kepfleten salat nemen vnnd in vor saůber weschen, so ists berait.

Item ain andere pasteten von wilbret

Nim das wilbret vnnd erwels vnnd spicks woll, saltz vnnd pfeffers woll, sůnst kain gewirtz daran, vnnd mach den taig wie sonst zů ainer basteten, aber mach kain haffen zů dem wilbret mach ain broten fladen vnnd legs darauff vnnd ibernschlags wie ain krapfen vnnd mach ain feins krentzlin vmberr vnnd lasß bachten vnnd thů ain wenig ain schmaltz darein, die ist pesser kalt dan warm.

Wiltů bomerantzen in honig ainmachen

So nim die schelffen vnnd schneid das weisß darůon vnnd waichs in ainem weinn 3 tag, darnach thůs heraůs vnnd lasß ain honig sieden vnnd verfaim es saůber vnnd thůo es daran vnnd machs in ain grene bix vnnd lasß ain weil stan, so werdens gůt.

Wiltů ain weinpertorten machen

Nim die weinber vnnd die ziwiben aůch darůnder nims also gantz, thůo zůcker daran vnnd zimerrerlach vnnd schwings woll vmb vnnd thůo es aůf ain bedellin laß ain klain weil bachten darnach thůo ain wenig ain maluasier daran vnnd lasß noch ain weil bachten, so ist es gemacht, wan dů die weinber in torten thon wilt, so thůs for in ain pfannenn vnnd thůo nichts daran, weder wein noch wasser, vnnd rest sý woll darin herůmber, so geschwelens fein aůff, darnach thůs erst in torten, wie dů sý haben wilt.

do něho formu, pěkně s umem, a nechej pěci. Tak je to dobrě. Vejce osol.

89. Kterak pripravit jahodový koláč

Udělej plát těsta a nech ho ztuhnout na koláčové pánvi. Potom vezmi jahody a naklad' je svrchu co nejbliže k sobě. Pak je obzvláště dobře oslad'. Potom nechej chvilku pěci, polij *malvazem* a nechej chvíli pěci. Tak je to hotovo.

90. Chceš-li udělat kuře v hlávkovém salátu

Vezmi hrnec, vlož do něj hrst salátu, na něj polož kuře, opět hrst salátu a na něj kuře a tak dál. Potom vezmi dobrý bohatý masový vývar, přidej do něj kousky dobrého másla, osol a vař, až budeš mít za to, že je dostatečně povařený. Přidej trochu muškátového květu. Musíš vzít také hlávkový salát a měla bys ho předem dobře omyt. Tak je to hotovo.

91. Jiná zvěřinová paštika

Vezmi zvěřinu, uvař ji, dobře omasti, dobře osol a opepři. Jinak není zapotřebí žádné další koření. A udělej obvyklé těsto pro paštiku, ale nedělej pro zvěřinu hrnec (tvarovaný korpus) - namísto toho udělej širokou placku, na ni to polož a přelož jako koblihu. A okolo udělej pěkný věneček a nechej pěci a přidej trochu tuku. Je to lepší studené než horké.

92. Chceš-li marinovat pomeranče v medu

Vezmi slupky, odkroj z nich bílé a namoč je na 3 dny do vína. Potom je vyndej, nechej svařit med, sbírej svrchu pěnu a nalij ho přes slupky. Vlož do čerstvého pytlíku a nechej chvíli odstát. Tak to bude dobrě.

93. Chceš-li udělat hroznový koláč

Vezmi hrozny a vmíchej mezi ně taky hrozinky. Ber je celé, přidej k nim cukr a skořici. Dobře společně protřepej a rozlož na plát těsta. Nechej krátkou chvíli pěci, pak přidej trochu *malvazu* a nechej pěci ještě chvíli. Tak je to hotovo. Když kladeš hrozny na koláč, dej je předtím na pánev, nic k nim nepřidávej, ani víno, ani vodu, a orestuj je za důkladného míchání. Tak se pěkně nafouknou a až potom je pokládej na koláč, jak bys chtěla.

Ain güt mandelmuß zů machen

Nim die mandel vnnd stoss auß das klenest so dũ kanst, darnach nim die mandel vnnd reibs, bis sý glat werden, vnnd rier ain wenig pütter darein vnnd ain güt tail rossenwasser, bis dũ mainst, das es recht seye an der dicke, thũ in ain schissel vnnd lasß darin bleiben vnnd setz kalt für, thũ zucker darein, so ist es bereit.

Wiltũ gũte hollekreppflen bachen

Nim ain gũts schens mell nach dem allerpesten vnnd geuß ain seidlin ram darein, kalt, vnnd schlag air darein .6.7.8, dar dũ fill machen wilt, vnnd wirck den taig woll auß nach dem allerpesten vnnd welglen fein tinn, darnach bachs, so laffen auß wie die kissellen, vnnd innen den taig, so send sý bereit.

Wiltũ kesßkiechlen bachen

So reib ain gar gũten kesß barmisan, thũ ain geriben semelbrot darein, bis er gar tick wirt, darnach schlag air darain, bis es ain feins taiglin wirt, darnach mach runde kigellen wie die briete kiechlen in derselben gressin vnd lasß langsam bachen, so send sý gemacht.

Wiltũ hennenkiechlen bachenn

So nim das hennenfleisch vnnd lasß vor sieden, darnach hacks klain vnnd thũ ain geriben semel daran vnnd air daran, bis dũ mainst das es ain feins dicks taiglin sey, darnach mach feine runde kigellen vnnd lasß bachen gar lancksam vnnd saltzs.

Wiltũ ain pasteten von klaine fegellen machen

Nim die fegellen also raich vnnd nim ain geleg fegellen vnnd ain geleg specklen, bis die pasteten voll wirt, vnnd ain wenig weinper auß darein, vnnd lasß ain wenig bachen vnnd thũo ain klains trepfflin gũten wein daran so ist es gemacht, hast aber kain frischen putter, nim ain faistin von ainem oxen.

Weisse laũtensternlein bachen

Nim ain mell vnnd geuß ain kalts wasser daran vnnd saltz vnnd mach das taiglin tick vnnd ringer in mit eittel airklar, bis er tinn gnũg wirt, darnach nim ain klains streibeltrachterlin, das gar ain klains adellichs lechlin hab, vnnd nim ain klains pfendlin, vnd das sý seihen wie die laũtensterrenlen, vnnd bachs darin.

94. Kterak udělat dobrý mandlový pudink

Vezmi mandle a roztluč je tak drobně, jak lze. Potom mandle vezmi, rozmačkej je do hladka a přimíchej k nim trochu másla a dobrý díl růžové vody, až si budeš mít za to, že hustota je správná. Dej do mísy, nechej v ní a podávej studené. Přidej cukr. Tak je to hotovo.

95. Chceš-li upéci dobré děrované koblihy

Vezmi dobrou pšeničnou mouku, tu z nejlepších, nalij do ni žejdlík studené smetany a rozbij do toho vejce, 6, 7, 8, podle toho, kolik toho chceš udělat. A uhněť těsto co nejopatrněji a pěkně tence vyválej. Potom je peč. Tak se zevnitř těsta nafouknou jako polštářek. Tak jsou hotové.

96. Chceš-li upéci sýrové šišky

Nastrouhej obzvláště dobrý parmezánský sýr a přidej k němu strouhanou žemli, až to bude velmi husté. Potom do toho rozbij vejce, až z toho bude pěkné těsto, a z něj pak udělej kuličky, stejně velké jako spařené šišky a nechej je velmi pomalu péci. Tak jsou hotové.

97. Chceš-li upéci slepičí šišky

Vezmi maso ze slepice a nechej je předem povařit. Potom je nasekej nadrobno a přidej k němu strouhanou žemli a vejce, až si budeš mít za to, že máš dobré husté těsto. Potom z něj udělej pěkně oblé kuličky a nechej je velmi pomalu opéci a osol je.

98. Chceš-li udělat paštiku z ptáčků

Vezmi hojně ptáčků a pokládej vrstvy ptáčků a vrstvy slaniny, až bude forma na paštiku plná. A taky do toho přidej trochu hroznových bobulí, nechej trochu propéci a přidej pár kapek dobrého vína a tak je to hotovo. Nemáš-li však čerstvé máslo, vezmi lůj z vola.

99. Pečení bílých *laũtensternlein**

Vezmi mouku, přilij do ní studenou vodu, osol a udělej husté těsto. Zřed' je syrovými vaječnými bílký, až z toho bude řídké těsto. Potom vezmi malý zdobící trychtýř, který by měl mít velmi malou díрку, a vezmi malou pánev a sázej je jako *lautensternchen*. A osmaž je na ní.

* Označením "hlučné hvězdičky" má paní Welserin na mysli patrně ohňostrojek, čili prskání těsta vytlačovaného ze zdobícího trychtýře do rozpáleného oleje.

Item wiltu ain taiglin anmachen zů dem mandel oder seltzbaches, so mach es mit ainem wein an vnnd gilb es, so ist es gemacht.

Auffgelauffen epffel bachten

So nim ain mell in ain beckin vnnd thů ain wenig frisch wasser vom brůnen darein, nit griffen seý daran, vnnd schlag in gar woll, mach in darnach mit airen tin vnnd wan dů die tinne epffelfledlen hinein in die schmaltzpfannen thuost, so rittlen die pfannen woll, so lauffen sý auff.

Schneballen zů bachten

Mach den taig wie zů den hassenerlach, aber welgle in wie zů den langen pfanzelten, allain ain wenig breter, vnnd redlen feine klaine schnitzlen vnnd hebs auff mit ainer spindel, auff, ains nider, das ander auff vnnd legs in ain morserlin vnnd lasß bachten, so send sý gůt.

Item wiltu reisskiechlen bachten

So lasß das reisß vor sieden vnnd stoß mandel, mach in mit airen tinn vnnd bachs, so ist es recht, auch thut zůckerdarein.

Wilt dů ain airtorten machen

So nim or vnnd milch vnnd machs wie ain aingerietts vnnd thů mandel vnnd zůcker auch darein, er ist arttlich vnnd gůt.

Nempt ain fiertůng reisß vnnd 3 fiertůng mandel vnnd ain fiertůng zůcker, lasß das reisß vor sieden in ainem milchram vnnd rier den mandel, reiß vnnd zůcker alles vnnderainander vnnd lasß bachten.

Ain kreittertorten zů machen

Nim ain handtůol salua, ain handtůol maseron vnnd ain wenig lafendel vnd rosmarin, auch ain handtůol mangoldt, vnnd hacks důrchainander, nim 6 or, zůcker, rerlach, negellach, weinber vnnd rosenwasser vnnd lasß in bachten.

100. Chceš-li udělat těstíčko pro mandlové nebo sirupové pečivo, udělej je s vínem a obarvi nažluto. Tak je to hotovo.

101. Kterak udělat jablečné obláčky

Do mísy dej mouku a přidej trochu čerstvé pramenité vody, nemělo by to být příliš řídké, a těsto velmi opatrně uhněť. Potom je zřed' vejci, a když dáváš tenké proužky jablek na pánev, pánví dobře zatřes, aby se zvedly.

102. Kterak upéci sněhové koule

Připrav si těsto jako pro *hasenörchen**, ale vyválej je jako pro podlouhlou palačinku, jen o něco širší. Vykrájej do něj pěkné zářezy a vřetenem zvedni těsto do výše, jeden pruh přes, další pod a další opět přes. Polož je do malého hmoždíře a nechej péci. Tak jsou dobré.

* *Hasenörchen* (v Rakousku *Polsterzipfel*) jsou placičky svinuté do tvaru zaječího boltce. I u nás známe podobné pečivo - štramberské uši. Ty jsou však ze sladkého těsta, kdežto těsto pro *Hasenörchen* je uhněteno z mouky, másla a měkkého sýra nebo zákysu.

103. Chceš-li udělat rýžové šišky

Nechej rýži předem povařit, roztluč mandle, zřed' vejci a peč. Tak je to dobré. Přidej taky cukr.

104. Chceš-li udělat vaječný koláč

Vezmi vejce a mléko a připrav je jako vaječný koláč. A přidej mandle a cukr. Je to lahodné a dobré.

105. Vezmi čtvrtku rýže, 3 čtvrtky mandlí a čtvrtku cukru. Rýži nechej předem povařit ve smetaně a vše spolu smíchej, mandle, rýži a cukr a nechej péci.

106. Kterak udělat bylinkový koláč

Vezmi hrst šalvěje, hrst majoránky, trochu levandule a rozmarýnu, taky hrst mangoldu a společně je nasekej. Vezmi 6 vajec, cukr, skořici, hřebíček, hrozinky a růžovou vodu a nechej péci.

Ain kittintortten zů machen

Nim die kittine vnnd seud sý woll vnnd treibs dũrch vnnd thũ zũcker, rerlach vnnd ain starcken wein daran, epffel, biren mach aũch also.

Item wiltũ ain weissen torten machen

Nim das weiß von airen vnnd geũß ain halbe masß milchram daran vnd lasß in ainer pfannen sieden, bis es dick wirt vnnd thiet ain rossenwasser darein vnnd streich es aũff, so ist er recht.

Wilt dũ ain gũten hecht ainmachen

Seud in saũr vnnd saltz in woll, vnnd wann er groß ist so thũ den grat heraus vnnd drick in ob ainem rost ab vnnd leg in darnach in ain bratpfannen vnnd geũß ain bamell dariber vnnd ain essich, so ist er gemacht.

Wiltũ ain hecht anderst ainmachen

Nim ain halb pfũnd speck vnnd ain brosmá vonn ainer semel vnnd 4 zwiffel, hack klain vnnderainander, nim weinessich vnnd saltz vnnd thũ die brie vnnd fisch als anainander, so ist es gemacht.

Wiltũ ain mandelkesß machen

Nim ain halb pfũnd mandel vnnd ain rossenwasser vnnd zucker, ain pũtterschmaltz, vnnd setz in in ain schissel vnnd geũß ain mandelmilch daran oder dariber, so ist er gemacht.

Ain mandelmũß zů machen

Nim ain pfũnd mandel, stos in klain so dũ kanst, darnach holder .2. semlen aũs vnnd waichs inn ain siessen ram vnnd riers vnnderainander vnnd thũ ain rossenwasser daran, so ist es ain gũts kalts mũß.

Ain gũt birenmũß zů machen

Seud die biren in ainem gũten wein vnnd treibs dũrch vnnd thũ rerlach, negellach vnnd zũcker daran vnnd ain gereste semel, so ist es gemacht.

Aingemachte vegellen zů machen

Nim rotte brot, holders aũs saũber, nim klaine vegellen, seuds vor vnnd thũ sý in die rotte brott, nim geschinten mandel vnd weinberlach, rerlach, im ber, des alles thũ in die rotte brot, darnach mach ain taiglin vnnd klaib

107. Kterak udělat kdoulový koláč

Vezmi kdoule, dobře je povař a přepasíruj. Přidej cukr, skořici a silné víno. Jablečný a hruškový koláč se dělá stejným způsobem.

108. Tedy chceš-li udělat bílý koláč

Vezmi vaječné bílky, přilij k nim půl mázu smetany a nechej na pánvi vařit, dokud to nezhoustne. Přidej růžovou vodu a rozetři ji. Tak je to dobré.

109. Chceš-li připravit dobrou štiku

Vař ji nakyselo a dobře osol. Pokud je velká, odstraň z ní kosti, přitlač na rošt a pak ji polož na smažící pánev a polej olivovým olejem a octem. Tak je to hotové.

110. Chceš-li připravit dobrou štiku jinak

Vezmi půl libry slaniny, střídku žemle a 4 cibule. Vše spolu nadrobno nasekej, vezmi vinný ocet a sůl a přidej vývar a rybu, všechno dohromady. Tak je to hotové.

111. Chceš-li připravit mandlový sýr

Vezmi půl libry mandlí, růžovou vodu, cukr a přepuštěné máslo, dej to do mísy a přilij na to nebo do toho mandlové mléko. Tak je to hotové.

112. Kterak připravit mandlový pudink

Vezmi libru mandlí a roztluč je tak nadrobno, jak můžeš. Potom vydlabej 2 žemle a namoč je ve sladké smetaně. Vše uhněť dohromady a přidej k tomu růžovou vodu. Tak je to dobrý studený pudink.

113. Kterak připravit dobrý hruškový pudink

Vař hrušky v dobrém víně, přepasíruj je a přidej skořici, hřebíček, cukr a opečenou žemli. Tak je to hotové.

114. Kterak připravit marinované ptáčky

Vezmi červený chléb a čistě ho vydlabej. Vezmi ptáčky, předem je povař a vlož je do červeného chleba. Vezmi oloupané mandle, hrozinky, skořici a zázvor, vše vlož do červeného chleba. Potom udělej těsto a

das deckellin zů, mach das taiglin mit wein an bachs in ainem schmaltz vnnd mach ain gelbs brielin dariber, so ist es gemacht.

Ain reistorten zů machen

Nim ain fierdũng reiß vnnd seud in in ainem wasser vnnd nim ain wenig mandel vnnd stos es klain vnnderainander vnnd schlag air darein, vnnd wan er schier gebachen ist, so geuß ain haiß schmaltz darauff, so wirt ain herts renfftlin, so wirt er gůt.

Ain mandeltorten zů machen

Nim ain fierdũng mandel vnnd stoß in klain darnach nim den mandel halb vnnd mach ain quertlin milch daraus, darnach nim 15 ortetter vnnd klopf die milch darein, darnach nim die iberigen mandel vnnd ain leffel voll zůcker vnnd riers in die air vnnd milch darnach nim frisch schmaltz vnnd lasß in ainer pfanen zergen vnnd thů das darein vnnd lasß sieden, bis es dick wirt wie ain můsß streichs darnach auff vnnd thů ain wenig ain schmaltz darauff, so ist er gůt, see zůcker darauff.

Aingeblotzte hiener zů machen

Nim gůte hiener, soũil du wilt, die spicks vnnd brats woll vnnd wan sý gepratten send, so mach 4 tail aũ ainem honn vnnd be schniten vnnd geuß ain malũasier daran vnnd leg auff ain ýedliche schniten ain fiertel vnnd see auff ain ýedliche schniten ain trýet, nim ain jũngen zwiffel vnnd leg in auff die hiener, so send sý bereit.

Wiltů ain all in ainer gelben brie machen

So mach den all, wie er gemacht soll werden, mach sticklach daraus vnnd wesch in saũber, darnach thu in in ain wasser vnnd saltz in woll, das des saltz fůrschlag seũd in halb ab, darnach so thů das wasser saũber herab vnnd mach gar ain gůte gelbe brie dariber mit wein, vnnd das das gewirtz woll fůrschlag, vnnd seũd in in derselbigen brie gar ab, so ist er gekocht.

Wiltů gesotten krepfflen machen

So nim ain mangoldt, als vill dũ wilt, ain wenig ain salũa, ain maseron, ain rosmarin, hacks vnnderainander, thů ain geriben kesß aũch darein, schlag air darein, bis dũ mainst, das es recht seý rerlach, negellach, pfeffer, weinber nim aũch darein vnnd machs in den taig zů krapffen, lasß sieden, wie man herte airs eudt, so send sý gemacht.

přilep víko. Udělej těsto s vínem a usmaž v tuku. Tak je to hotové.

115. Kterak připravit rýžový koláč

Vezmi čtvrtku rýže a uvař ji ve vodě. A vezmi trochu mandlí, společně to vše nadrobno roztluč a vmíchej do toho vejce. A když je to skoro upečené, nalij nahoru horký tuk, čímž vznikne tvrdá křusta. Tak to bude dobré.

116. Kterak připravit mandlový koláč

Vezmi čtvrtku mandlí a roztluč je nadrobno. Potom vezmi polovinu mandlí a udělej z nich kvart mandlového mléka. Pak vezmi 15 vaječných žloutků a mléko do nich všlehej. Potom vezmi zbývající mandle a plnou lžici cukru a vmíchej je do vajec a mléka. Pak vezmi čerstvý tuk, nechej ho rozpustit na pánvi a dej všechno na ní a nechej povařit, dokud to nezhoustne jako pudink. Potom to rozprostři a navrch dej trochu tuku. Tak je to dobré. Navrch posyp cukrem.

117. Kterak připravit sekaná kuřata

Vezmi dobrá kuřata, kolik chceš, omasti je a dobře upeč. A když jsou upečená, pak rozděl každé kuře na 4 díly, nakrájej chleba na plátky, nalij na ně *malvaz*, na každý plátek polož čtvrtku kuřete a každý plátek posyp *trietem**. Vezmi mladé cibule a polož je na kuřata. Tak jsou hotová.

* Pozn. *Triet* je směs rozdrčené sušené zeleniny.

118. Chceš-li připravit úhoře ve žluté omáčce

Připrav úhoře, jak by měl být připraven, a nadělej z něho malé kousky a čistě je omyj. Potom jej vlož do vody a dobře osol, sůl podrť, a vař, až je napůl udělán. Potom vodu slij a udělej k němu obzvláště dobrou žlutou omáčku s vínem, koření dobře podrť, a v této omáčce jej dovař. Tak je to uvařené.

119. Chceš-li připravit vařené knedlíky

Vezmi mangold, kolik chceš, trochu šalvěje, majonánky, rozmarýnu a spolu je nasekej. Taky do toho přidej strouhaný sýr a všlehej tam vejce, až budeš mít za to, že je to dobré. Taky přidej skořici, hřebíček, pepř, hrozinky a udělej z toho knedlíkové těsto. Knedlíky nechej povařit, jako se vaří vejce natvrdo. Tak jsou hotové.

Wiltu ain pasteten machen von ainem wilbret, die warm sey

Spick das wilbret woll vnnd erwels vnnd mach ain auffgesetzten haffen vnnd leg aingelegt lemons vnnd zimerrerrlach vnnd weinberlach vnnd leg das wilbret darein vnnd thu ain faistin von ainem oxen auch darein vnnd ain wenig ain maluasier vnnd lasß bachen, die ist pesser warm dan kalt.

Ain welschen torten zu machen

Nim 12 regelbiren vnnd brats gar behendt auff ainer gar reschen glut, bis die schelff verprent wirt vnnd das ander lind wirt, darnach treibs durch vnnd thu zucker, zimerrerrlach darein vnnd 12 air mach ain tinn taiglin an mit airen vnnd geuß in die haisß torttenpfannen vnnd lasß bachen, bis es hert wirt, vnnd geuß den zwer darein vnnd lasß bachen.

Ain torten von milchram zu machen

Zu dreÿen torten, da aine ain schuch brait sey, nempt ain maß ram des pesten, so ir fint, vnnd thent es iber das feur in ain pfannen vnd thent 2 air, die wol klofft seÿen, darunder, [vnnd wan anhebt zu sieden, so nim noch 6 air vnnd laß wol klopfen vnd thu darunder] ain wenig schens mel vnnd lasß gemach in pfanen giessen, vnd das mans vmbeterzummier, damit es nit anbrinn, darnach, wan ir die air hineingossenn hab, werft ain fierdung frisch schmaltz darein vnnd lasts aninander sieden, bis es dick wirt darnach lass erkalten, vnnd wans kalt ist, so thents auff die 3 beden, da ainer als weit ist als ain schuch, vnd lasts in der tortenpfanen bachen, wan irs gleich auff den disch welt geben, so seet ain fierdung zucker auff all 3, mitsamt ainem wenig rossenwasser, vnnd das mans also warm auffsetz, das recept hat mir der alt bernhart meiting geben, ich habs noch nit gemacht.

Ain fast guten torten von amelberem zu machen

Item nempt ain pfund amelber vnnd last die stain all herausthon, darnach nempt ain halb pfund zucker vnd ain lot zimerrerrlach, klaingestossen, vnd mischen den zucker daran darnach mischent die amelber auch darunder vnd thents darnach auff den boden, aus schenem mel gemacht, vnnd last in in der tortenpfanen bachen.

Ain fast guten torten von epffel zu machen

Last die epffel schelen vnnd die butzen herausschneiden vnd lasts darnach klainhacken, darnach thent ain halb pfund zucker vnnd ain lot zimerrerrlach,

120. Chceš-li pripraviti zvěřinovou paštiku, která by měla být horká

Zvěřinu dobře omasti a uvař. Z těsta udělej tvarovaný hrnec a na něj naskládej nakládané citrony, kousky skořice a hrozny a na to polož zvěřinu. A taky lůj z vola do toho dej a trochu *malvazu* a nechej péci. Toto jídlo je lepší horké než studené.

121. Kterak pripraviti italský koláč

Vezmi 12 hrušek a zprudka je opeč na silném ohni, až bude slupka spálená a zbytek změkne. Potom je přepasíruj a přidej cukr, skořici a 12 vajec. Vypracuj řídké těsto s vejci, nalij je na horkou koláčovou pánev a nechej péci, dokud to neztvrdne. A na to nalij směs a nechej péci.

122. Kterak pripraviti koláč ze smetany

Na tři koláče, z nichž každý by měl být asi stopu široký, vezmi máz nejlepší smetany, jakou můžeš najít, a dej ji v pánvi na oheň. Přidej do ní 2 dobře ušlehaná vejce, a když se to začne vařit, vezmi dalších 6 vajec a dobře je ušlehej. Přidej trochu dobré mouky a nechej to pomalu natéci na pánev. Mělo by se to rovnoměrně míchat, aby se to nepřipálilo. Když jsou vejce nalita dovnitř, přihod do toho čtvrtku čerstvého tuku a nechej povařit, až to zhoustne. Pak to nechej vychladnout, a když je to studené, udělej z toho 3 pláty těsta, každý asi stopu široký, a nechej péci v koláčové pánvi. Když to chceš podávat na stůl, všechny tři posyp čtvrtkou cukru spolu s trochou růžové vody. A měly by se podávat ještě horké. Tento recept mi poskytl starý Bernhard Meiting. Ještě jsem ho nepřipravovala.

123. Kterak pripraviti velmi dobrý mirabelkový koláč

Vezmi libru mirabelek a vyndej všechny pecky. Pak vezmi půl libry cukru a půl unce nadrobno drcené skořice a smíchej ji s cukrem. Dále s tím smíchej mirabelky, dej je na plát těsta udělaný z dobré mouky a nechej péci v koláčové pánvi.

124. Kterak pripraviti velmi dobrý jablečný koláč

Oloupej jablka, odstraň jádřince a potom je pěkně nadrobno nasekej. Pak do toho přidej půl libry cukru a

klaingestossen, daran vnnd macht ain taig zů ainer torten vnnd streichts aüff.

Ain güten dorten von braten epffel zů machen

Schellen die epffel vnnd schneiden die in 4 stück, schneiden den bützen heraus vnnd thents darnach in ain haffen, der oben woll zůdeckt sey, vnd lands in ainem haffen demfen, doch das man oft darzůlog, das sý nit verbrinnen, darnach so streichs aüff den boden, der aüs schenem mell gemacht sey, vnnd thent ain halb pfünd zůcker, ain lot zimerrerlach daran, klaingestossen.

Hiener gůt vnnd mirb zů praten.
kompt vom doctor mosser

Nempt die hiener, wie vill ir welt, also ab ir solt die kepff mit den henden abzeren vnnd also an die erd legen, bis sý gar sterben, vnnd solls nit abstechen noch das bluet von in lassen, darnach, wan sý gethet send, nempts vnnd klopffts wie ain rephũn, nachmals nempts aüs vnnd netzens nit mit kainem wasser oder sonst vnnd spicken sý woll vnnd steckens an spis, bis sý erschwitzen, darnach thiet den spisß herab vnnd machen ain schmaltz haiß vnnd heben den spisß vnnden iber sich vnnd giests vnnden hinein vnnd nit aüsen daran vnnd lands bratten, so habt ir güten braten hiener.

Ain gůt semeelmůß

Nim ain geriben brot von semel, zertreibs in ainer pfannen mit flaischbrie, lasß anainander woll sieden, das es miesig werd, darnach nim 4 airdetter, mit kalter fleschbrie vertriben, vnnd lasß vnnderainander sieden.

Ain ortorten zů machen

Mach ain airmilch aũch aũff ain disch mit zechen airen vnnd 3 qũertlen milch, schit es aũff ain tũch das das wasser woll darũonkom schit es dan in ain schissel vnnd zerriers woll, thũ ain güten tail zůcker vnnd rerlen daran, vnnd wan dũ mainst, es nit gnũg vertropffnet, so schlag noch 2 air daran vnnd seich das wasser aüsser mach ain boden mit ainem ay vnnd thũ ain hasselnůß-grosß schmaltz darzů vnnd well den taig woll aüs schit die fille aũff den boden vnnd bachs langsam bis am lesten resch, oder es wirt telgig.

Ain ortorten mit ingerierten airen

Nempt acht air aũff ain tisch vnnd klopfst woll vnnd machs wie ein ingeriert, nim ain halbe handtũol geschelt mandel, stoß klain thũ ain rossenwasser darein, nim ain handtũol reisß vnnd lasß ein wenig

lot skořice nadrobno drcené, udělej těsto pro koláč a rozetři to po vrchu.

125. Kterak pripravit dobrý koláč s pečenými jablky

Oloupej jablka a rozkrájej je na 4 díly. Vykroj z nich jádřince, vlož do hrnce, který by měl být dobře přikrytý, a nechej je v hrnci podusit. Měla bys je často kontrolovat, aby se nepřipálily. Potom je rozetři na plát z těsta, jenž by měl být udělán z dobré mouky, a přidej půl libry cukru a lot skořice nadrobno drcené.

126. Kterak pěkně a jemně opékat kuřata
recept od doktora Mossera

Vezmi kuřata, kolik chceš, asi takhle: Měla bys jim rukama zakroutit hlavou a taky je položit na zem, dokud nejsou úplně mrtvá. Neměla bys je probodnout ani nechat vykrvácet. Když jsou mrtvá, vezmi je a naklepej jako koroptev. Pak je vykuchej a nedovol, aby navlhly vodou nebo čímkoli jiným. Dobře je omasti a nabodni na rožeň. Když tuk uniká, rožeň sundej a tuk rozpal. Dej rožeň do svislé polohy a kuřata polij zespona dovnitř a ne z vnějšku a nechej je péci. Tak máš dobrá pečená kuřata.

127. Dobrý žemlový pudink

Vezmi strouhaný chleba z žemle, rozmíchej ho na pánvi v masovém vývaru a nechej povařit, aby zkašovatel. Potom vezmi 4 vaječné žloutky ušlehané se studeným vývarem a nechej spolu povařit.

128. Kterak pripravit vaječný koláč

Na stole udělej vaječné mléko smícháním deseti vajec a 3 čtvrtek mléka a nalij to na látku, aby voda odkapala. Pak to nalij do mísy, dobře promíchej a přidej dobrý díl cukru a skořice. Pokud si myslíš, že to není dostatečně dobře vyschlé, přimíchej do toho další 2 vejce a vymačkej vodu. S vejci udělej plát těsta, přidej do toho kousky tuku velké jako lískové oříšky a těsto dobře vyválej. Náplň nalij na plát a pomalu peč dokud to není křehké nebo dokud to zůstává těstovité.

129. Vaječný koláč se šlehanými vejci

Vezmi osm vajec na stůl, dobře je ušlehej a priprav je jako pro vaječné jídlo. Vezmi půl hrsti loupaných mandlí, roztluč je nadrobno a přidej k nim růžovou vodu. Vezmi hrst rýže, nechej ji trochu povařit a nalij

sieden, schit es auff ein tuch, das es vertropffne stos es vnnder die mandel, nim dan die eingerierte air vnnd stoß es auch darvnnder, thiet relach daran, schit es dan auß bedellin, laß fein bachen, das es braun werd, vnnd wan mans auf den disch setzen will, so besees es mit rerlen.

Ain weixeltorten zu machen

Nim die weixlen, thu die stain heraus, mach ain boden wie zu den andern torten, nim ain semelmel, geriben von ainem dem brot, vnnd reschts im schmaltz, schits auf den boden, see zucker vnnd rerlen darauff, thu dan die weixlen darauff, laß das gesafft in der schissel, besees es woll mit zucker vnnd mit zimet, mach ain boden dariber, laß es sittlich bachen.

Birentorten zu machen

Nim die biren vnnd schels, schneids, dan bachs im schmaltz, thús in ain morser vnd stoß sy klain, stoß ain rossenzucker daran vnnd rossenwasser thu daran im ber, negellen, rerlen, zucker, versuch es, mach ain boden wie zu den andern torten, mach kain deckin darauff vnnd bachs resch.

Ain rerlentorten

Nim ain halb pfund mandel, mer oder minder, gestosen, darnach man sy will groß machen, nim puterschmaltz, siben air, das weiß daruon, solchs durchainander gemischt, nachmals ain lot rerlen darunder, doch der merer tail darauffgestret vnnd die torten mit rossenwasser besprengt, auch soll man darzu nemen vngeferlich ain 1/2 pfund zucker, daranthon ist auch gut nemlich ain eitterlin vom kalb gesotten vnnd klaingehackt.

Ain krauttorten

Zum ersten nim jsphen ain hendlin voll, deymenten, mangoldt, salua, das mangoldt soll 3 mal mer sein als der anderen kreuter nach dem man die torten groß will haben, nim puterschmaltz, rest die vorgemelten kreuter woll darin, nim ziwiben, klaine weinberlen, zucker, als vil dich gut donckt, nim acht air, klopps woll in das obgemelt vorgeschriben vnd mach ain boden mit ainem ay vnd bachs langsam.

Ain basteten mit ram

Nim 3 quertlen ram vnnd 3 air, klopps woll, thu zucker vnnd rerlen daran thús dan in ain haffen, mach kain deck dariber, nim ain bastetenhaffen vnnd seud 3 lot

na latku, aby vyschla, a roztluč ji s mandlemi. Vezmi ušlehaná vejce a rovněž je do toho vmíchej. Přidej skořici, nalij to na malý plátek těsta a nechej pěkně upéci, aby to zhnědlo. A když se to nese na stůl, posyp skořicí.

130. Kterak připravit višňový koláč

Vezmi višně, vyndej pecky a udělej si plát z těsta jako pro jiné koláče. Vezmi žemlovou mouku (strouhanku) nastrouhanou z chleba, osmahni ji v tuku a natři na plát těsta, posyp cukrem a skořicí, na to dej višně, šťavu nechej v míse. Dobře posyp cukrem a skořicí, udělej přes to plát těsta a nechej péci, jako obvykle.

131. Kterak připravit hruškový koláč

Vezmi hrušky, oloupej je a nakrájej. Pak je osmahni na tuku, dej do hmoždíře a roztluč nadrobno. Roztluč do toho růžový cukr a růžovou vodu, přidej zázvor, hřebíček, skořici a cukr, ochuť a udělej plát těsta jako pro ostatní koláče. Nedělej nahoře pokrývku a peč dokřupava.

132. Liškový koláč

Vezmi půl libry drcených mandlí, více či méně, podle toho, jak velký koláč chceš udělat. Vezmi přepuštěné máslo, bílky ze sedmi vajec a smíchej dohromady. Pak do toho přidej lot lišek, ale větší díl rozlož na to, a pokrop koláč růžovou vodou. Také by se k tomu mělo přidat okolo 1/2 libry cukru a rovněž je dobré do toho přidat vařenou a nadrobno nasekanou telecí nožku.

133. Bylinkový koláč

Nejprve vezmi malou hrst yzopu, máty, mangoldu a šalvěje - mělo by být 3krát víc mangoldu než ostatních bylin, podle toho, jak velký koláč chceš mít - vezmi přepuštěné máslo a výše vyjmenované bylinky na něm osmahni. Vezmi hrozinky, malé bobule rybízu a tolik cukru, kolik cítíš, že je správně, osm vajec, opatrně je vmíchej do toho, co je popsáno výše, a udělej plát těsta s vejci a pomalu peč.

134. Paštika se smetanou

Vezmi 3 kvarty smetany a 3 vejce, dobře je ušlehej, přidej cukr a skořici a vlož do hrnce. Nepřikrývej ho. Vezmi koláčovou pánev a vař v ní 3 loty hrášku a

erbis, reib mandel daründer, thû püterschmaltz daran vnnd thûs dan in ain haffen.

Ain ortorten

Nim 20 or vnnd soüil milch als die air vnnd klopfs woll vnnderainander, lasß vnnderainander sieden wie ain ormilch, rier dan zúcker daründer, mach ain bedellin, streichs glat, daraüff thû ain rossenwasser daran vnnd thûs in die tortenpfanen, thû glút daründer vnnd dariber, bach sý braun.

Ain semeltorten

Nim semelbrot vnnd reibs, milchram, riers vnnderainander, das es wirt wie ain dick müß nim 6 airtotter, klopfs woll, zúcker vnnd gewirtz daran, thûs alles vnnderainander aúf den boden vnnd bachs wie ain torten.

Ain milchtorten zú machen

Nim semelbrot vnnd reibs milchram, rier vnnderainander das es wirt wie ain dick müß nim 8 airtotter, klops woll, zúcker vnnd gewirtz daran, thûs alles vnnderainander aúf den boden vnnd bachs wie ain andere torten.

Ain ortorten

Nim 3 qüertlen milch, thûs iber das feúr, laß sý sieden, thû 12 air darein in die siedig milch, streichs dúrch ain heris túch, thû zúcker darein darnach dû sý siesß wilt haben, thu rossenwasser darein thûs aúf den boden vnnd bachs.

Ain ortorten

Nim 3 viertela milch, thûs jber das feúr, lasß sý sieden, thû 12 or darein, laß sieden, streichs dúrch ain túch, thû zúcker darein, darnach dú sý siesß wilt han, vnnd thû rossenwasser darein, thûs aúf den boden vnnd bachs.

Ain mandeltorten

Wiltú ain gúte mandeltorten machen, so nim anderhalb pfúnd mandel zú ainer grossen torten vnd stosß woll klain, nim alf oder 12 air das weiß vnnd thû ain wenig rossenwasser darein vnnd zucker, wie siesß dûs dan haben wilt, vnnd thû in aúch aúf den boden, vnd wan er halb gebachen wirt oder ist so iberstreich in mit rossenwasser, alsdan setz in aúff.

strouhaných mandlí, přidej přepuštěné máslo a dej to do hrnce.

135. Vaječný koláč

Veźmi 20 vajec a tolik mléka jako vajec a dobře je spolu ušlehej. Nechej svařit jako vaječné mléko a pak do toho přimíchej cukr. Udělej plát těsta a jemně jej sviň, potom přidej růžovou vodu a dej to na koláčovou pánev. Nahrň pod ní a nad ní horké uhlíky a upeč dohněda.

136. Chlebový koláč

Veźmi žemli, nastrouhej ji a smíchej se smetanou, aby to zhoustlo jako pudink. Veźmi 6 žloutků, dobře je vmíchej, přidej koření a všechno společně dej na plát těsta a peč jako jiné koláče.

136a. Kterak připravit mléčný koláč

Veźmi žemli a nastrouhej ji, smíchej se smetanou, aby to zhoustlo jako pudink. Veźmi 8 žloutků, dobře je vmíchej a přidej koření. Všechno společně dej na plát těsta a peč jako jiné koláče.

137. Vaječný koláč

Veźmi 3 kvarty mléka, dej ho na oheň a nechej vařit. Přidej 12 vajec a vroucí mléko. Rozetři to na hrubou látku a přidej cukr, podle toho, jak chceš mít koláč sladký. Přidej růžovou vodu, dej na plát těsta a peč.

137a. Vaječný koláč

Veźmi 3 kvarty mléka, dej ho na oheň a nechej vařit. Přidej 12 vajec a nechej vařit. Přepasíruj přes látku a přidej cukr, podle toho, jak chceš mít koláč sladký. Přidej růžovou vodu, dej na plát těsta a peč.

138. Mandlový koláč

Chceš-li udělat dobrý mandlový koláč, veźmi pro velký koláč libru a půl mandlí a dobře je roztluč nadrobno. Veźmi bílky z jedenácti nebo 12 vajec, přidej do nich trochu růžové vody a cukr, podle toho, jak sladké to chceš mít, a dej to na plát těsta. A když je to napůl upečené, polij to růžovou vodou a dej zase zpátky.

Ain grene torten

Nim mangoldt, zopf in wie ain kell, nim darzû petterling, salûa vnnd maseron, das hack alles vnnderainander, rest es in ainem schmaltz, nim 5 air, ain geribes brot, riers auch darein, thû zûcker darein vnnd gewirtz vnnd mach ain bletlin wie zû den kutelflecken, thûts kraut daraûs vnnd bachs wie ain andere torten.

Ain epffelbolster

Nim gût epffel, schels vnnd schneidt 4 schnitz daraûs, nim ain mell, air vnnd wasser vnnd saltz, mach ain taig nit zû ring, schit die epffel darein, thû ain schmaltz in ain tiefe pfannen, wan es haiß ist, thû die schnitz in das schmaltz, bis der kûch gar hoch wirt, lasß in sittig bachen, ker in vmb lasß in an der andern seiten auch bachen, so ist er gût.

Streiblen zû bachen für ain disch

Nim 6 air vnnd ain wenig milch mit wasser, saltz, klopf s woll vnnderainander vnnd thû das mel darein, machs nit dick, so ist es recht.

Briete kiechlen

Nim 3 leffel mit mell vnnd ain kalt wasser, vertreib das mell wie zû den streiblen in der tinne, thû ain schmaltz wie ain grosse nûß, lasß hais werden, schit den taig darein, mach in woll trûcken, nim air, legs in ain warm wasser vnnd schlag alweg nûn ain ay darein vnnd mach in, das er geren auf ainem teller bleib alsdan thû es mit ainem eisin leffel in die pfannen vnnd lass es langsam bachen.

Ain mandeltorten

Nim ain pfûnd mandel auß ain rûnden disch, stosß in klain, stosß ain rossenwasser daran, das es nit elig werd, vnnd wan er klain ist, so stos ain airklar oder zway darein, thûs in ain schissel, riers mit airklar an, bis er wirt wie ain dick mûß vnnd thû zûcker daran, bis es woll siesß wirt, nim olblaten, nim rossenwasser vnd klaib die olblaten anainander, streich es auß das gletest darauff, klaib ain andern olblaten dariber, mach ain gelbs tins taiglin vnnd zeuch die ertlen dardûrch, so sights es, sam es gûldin sey, bachs in ainem schmaltz oder in ainer tortenpfannen.

Kiechlen auß ain disch zû bachen

Nim 14 air vnnd zû yedem ain halb ay voll milch vnnd soûil wasser, nim dan mell vnnd machs so tinn wie ain

139. Zelený koláč

Veźmi mangold, roztrhej ho na kousky jako zelí, přidej petržel, šalvěj a majoránku, vše dobře nasekej a osmahni na tuku. Veźmi 5 vajec a strouhaný sýr a rovněž je do toho přimíchej. Přidej cukr a koření a udělej plát těsta jako pro dršťky. A nahoru dej bylinky a peč jako jiné koláče.

140. Jablečné polštářky

Veźmi dobrá jablka, oloupej je a nakrájej je na 4 díly. Veźmi mouku, vejce, vodu a sůl a vypracuj nepřilíš řídké těsto. V něm jablka obal a na hlubokou pánev dej tuk. Když je horký, vkládej do něj kousky. Až koláč vyroste, nechej pomalu smažit. Obrat' a nechej osmažit taky z druhé strany. Tak je to dobré.

141. Kterak upéci kotoučky na stůl

Veźmi 6 vajec a trochu mléka s vodou, osol, dobře spolu ušlehej a přidej mouku. Neudělej to husté. Tak je to dobře.

142. Smažené hruďky

Veźmi 3 lžíce mouky a jednu lžici studené vody a umíchej mouku tak řídkce jako na kotoučky. Veźmi tuk velikosti velkého ořechu, nechej ho ohřát a nalij do těsta. Udělej ho dosti suché. Veźmi vejce, vlož ho do vroucí vody a ihned vejce rozklepni do těsta a udělej to tak, že zůstane na talíři. Potom to dávej kovovou lžicí na pánev a nechej pomalu péci.

143. Mandlový koláč

Na kulatý stůl dej libru mandlí, roztluč je nadrobno a s nimi tluč růžovou vodu, aby nezolejovatěly. A když jsou nadrobno, smíchej s nimi jeden nebo dva vaječné bílky. Vlož do mísy, smíchej s vaječnými bílky, až to zhoustne jako pudink. A přidej k tomu cukr, aby to bylo pěkně sladké. Veźmi oplatky a růžovou vodu a slep oplatky k sobě. Pastu na ně rozetři tak hladce, jak je možné, a navrch přilep další plátek. Udělej řídké žluté těstíčko a obal je v něm tak, aby vypadaly jako by byly ze zlata. Osmahni je v tuku nebo v koláčové pánvi.

144. Kterak upéci hruďky na stůl

Veźmi 14 vajec a za každé vejce půl skořápky mléka a stejně tak vody. Pak přidej mouku a udělej těsto tak

streiblentaig, nim ain klaine tortenpfannen, thû ain wenig schmaltz darein, das sy nûn schmaltzig werd, lasß es haiß werden, schit den taig darein, thû ain glietlin darûnder vnnd daribert, das es abtrickne, schneid lang dick riemen, legs in ain schmaltz das nit zû hais seý, vnnd rittlen die pfannen, dû magst aûch nûsßschelfen aus dem taig schneiden.

Ain seltzam baches

Nimm tir biren, wesch 3 lot erbis, seûdts, vertreibs, nim ain gûte handtvoll geribes brot, mach mit der erbisbrie ain taiglin, ker die biren darin vmb vnnd bachs, mach ain prielin, wie dûs geren haben wilt.

Niernberger baches

Nim zû ainem disch 10 neûe gelegte air, klopf sý, nim halb soûil milch, nim ain mell, mach ain zechen taig thû 4 leffel foll zûcker darein, saltz ain wenig, lasß ain schmaltz in der pfannen haiß werden vnnd thû den taig darein geuß das schmaltz wider herab vnnd thû ain decke iber das kessele, nim ain pfannen vnnd ain siedigs wasser darein, setz das kessele mit dem taig darein, lasß es sieden lûg oft darzû, das es nit zû dick werd vnnd wan er dich recht donckt so thû in heraûs, thû ain schmaltz in ainer pfannen iber, lasß nit zû haiß werden, schneid den taig ains fingers lang vnnd dick vnnd legs in die pfannen vnnd rittlen die pfannen, bis der schnitz auffgat, so bach es dan sitig.

Ain gût baches

Nim mandel, stoß klain, thû zûcker vnd rossenwasser daran, nim dan olblaten, streichs darauff auff das tinnest vnd leg ain olblaten darauff, du magst sý rund oder drýcket schneiden, drucks wol zû, mach ain taiglin woll gilbt vnnd zeuch die ort dardûrch vnnd leg es dan in ain schmaltz vnnd geuß schmaltz darauff, so gand sý auff, legs auff ain saûber tûch.

Ain gute sûpen

Wiltu ain gûte sûpen machen, so nim ain ram vnnd ain leffel voll schens mel, thû ain zûcker daran, darnach thû es in den ram, lasß aninander sieden.

Bemisch erbis zû machen

Nim 3 lot erbis, seuds trucken, das sý nit zû nasß send, vnnd stoß woll im morser, das sý fein miessig werden, thû gûten wein daran thû im ber, rerlen, pariskerner

řídké jako těsto na kotoučky. Vezmi malou koláčovou pánev, dej na ni tuk, aby se nyní rozpustil a nechej ho rozehřát. Nalij těsto do pánve a udělej slabý žár nad a pod ní, takže těsto vyschne. Nakrájej ho na dlouhé silné pruhy, polož do nepřilíš horkého tuku a potřásej pánví. Také můžeš z těsta vykrajovat tvary jako ořechové skořápky.

145. Neobyčejné pečivo

Vezmi sušené hrušky, omyj 3 loty hrachu, uvař jej a rozmíchej. Vezmi hrst strouhaného chleba a s hrachovým pyrém udělej těsto, obal v něm hrušky a osmaž. Udělej omáčku, jakou bys k tomu ráda měla.

146. Norimberské pečivo

Na stûl dej 10 čerstvě snesených vajec a ušlehej je. Vezmi o polovinu méně mléka, mouku a udělej lepkavé těsto. Přidej 4 lžíce cukru a trochu osol. Na pánvi nechej rozpálit tuk a dej na něj těsto. Tuk opět slij a dej na kotlík poklici. Vezmi pánev vroucí vody, vlož do ní kotlík s těstem a nechej vařit. Často na to koukej, aby to příliš nezhoustlo. A když si myslíš, že je to dobré, vyndej ho ven. Na pánev na ohni dej tuk, ale nenechej ho příliš rozpálit. Těsto nakrájej na prst široké a dlouhé plátky a pokládej je na pánev, až se nafouknou, a takto je pomalu osmaž.

147. Dobré pečivo

Vezmi mandle, roztluč je nadrobno, přidej na ně cukr a růžovou vodu. Pak vezmi oplatky, rozetři na to ně co nejtenčeji a přiklop další oplatkou. Můžeš je nakrájet na kolečka nebo trojúhelníčky a dobře je k sobě přimáčkní. Udělej pěkně žluté těsto, protáhni jím každou stranu a poté vlož do tuku. A svrchu polej tukem, tak se nafouknou. Pokládej je na čistý šátek.

148. Dobrá polévka

Chceš-li udělat dobrou polévku, vezmi smetanu a lžíci pěkné mouky. Přidej do toho cukr a pak to přidej do smetany a nechej společně povařit.

149. Kterak připravit český hrách

Vezmi 3 loty hrachu a vař jej, až zhoustne, takže není příliš vodnatý. Dobře jej roztluč v hmoždíři, až pěkně zkašovatí, přidej do něj dobré víno, zázvor, skořici,

vnnnd zucker, gib es kalt, beses mit zucker, ist ain güt herrenessen.

Ain rammuß zů machen

Nim 3 qũertlen ram vnnnd von 20 airen das weiß darũon klops woll vnnnderainander, thũ in ain newen haffen vnnnd riers vmb, thũ ain gũte glũt weit vom haffen, dũ magst es kalt oder warm geben, wan mans anricht, see zucker darauff.

Gũt lezelten zů bachen

Nim am ersten ain pfũnd zucker, ain qũertlin geleũterts honig, nit gar ain fiertellin mell nim 5 lot rerlen, 3 lott negellen, 4 lott kerner gestossen, die andere wirtz schneid auffs klainest, die rerlen auffs grebest gestosen, thũ im ber aũch darein vnnnd thũ zucker in das honig, lasß es mitainander sieden, thũ mell in ain mũolter, geũß die kerner am ersten ein, darnach den im ber vnnnd dan die andern wirtzen.

Ain gũt brates zů machen

Nim kelberis oder ain lembratten von ainem oxsen, legs in ain wein iber nacht, darnach stecks in an ain spis, thũ in dan in ain haffen, thũ daran ain gũte fleischbrie, zwiffel, wein, gewirtz, pfeffer, im ber, negellen vnnnd lasß woll daran sieden, versaltz es nit.

Ain aisterlam zů machen

Nim ain lam, zeũch die haũt ab bis aũf die klaen vnnnd lasß im die oren vnnnd fiesß vnd den schwantz, mit ainem nassen thũch, das die har nit verbrinnet, das lam brat also gantz in ainem offen aũff ainem bret, vnnnd wiltũ, das es stand, so steck im ain spis am fũß so es schier gebraten ist so begeũß mit airen vnnnd thũs heraus, lasß kalt werden, thũ dan ain tũch, das dreý span lang sey, voller pũter vnnnd verbints vnnnd bresß dũrch mit ainem brigel, es gat kraũs herdũrch wie rechtschaff woll, die nim dan vnnnd mach dem lam ain woll daraũs, machs dan aũff ain schens bret mach ain zan mit bũter darũmb, wie hernach folgt.

Ain ander lam

Mach also, wie vor stet verdecks mit ainer tailten deckin, die mach also nim or, thũ das weiß besonder vnnnd das gelb besonder klopf die air, thũ ain wenig saltz darein vnnnd zucker, nim ain pfannen, thũ ain saũber schmaltz darein, lasß es haisß werden, geũß das schmaltz gar aũs der pfannen geũß das weiß von den airen darein, lasß in der pfannen hin vnnnd her lauffen,

kardamon a cukr. Podávej studené, posypané cukrem. Toto je dobré panské jídlo.

150. Kterak pripravit smetanový pudink

Vezmi 3 kvarty smetany a bílky z 20 vajec, dobře je spolu ušlehej, vlož do nového hrnce a míchej dokola. Odstav oheň dál od hrnce. Můžeš podávat horké nebo studené. Když se podává, posyp cukrem.

151. Kterak upéci dobré perníčky

Nejprve vezmi libru cukru, kvart vyčištěného medu a necelou čtvrtku mouky. Vezmi 5 lotů skořice, 3 loty hřebíčku a 4 loty kardamonu. Ostatní koření nakrájej co nejdrobněji, skořici rozdrť nahrubo. Rovněž přidej zázvor a do medu přidej cukr. Nechej spolu povařit. Do korýtka dej mouku, nejprve do toho nalij kardamon, potom zázvor a pak ostatní koření.

152. Kterak pripravit dobrou pečení

Vezmi telecí nebo hovězí svíčkovou pečení a nalož ji na noc do vína. Pak ji nabodni na rožeň, načež ji dej do hrnce, přidej dobrý vývar, cibuli, víno, koření, pepř, zázvor, hřebíček a nechej povařit. Nepřesol to.

153. Kterak pripravit velikonočního beránka

Vezmi beránka, stáhni ho z kůže až k rypáku a ponechej mu uši, nohy a ocas. Zabal ho do vlhkého šátku, aby neohořely chlupy a tímto způsobem upeč beránka vcelku na plátu v peci. A chceš-li, aby držel pevně, probodni rozněm nohy. Když je skoro upečený, potřij jej vejci, vyndej ven a nechej vystydnout. Vezmi šátek dlouhý tři pídě plný másla, přelož jej a stlač bodcem, čímž vzniknou kadeře jako skutečná vlna. Tak to vezmi a vytvoř z toho beránkovi vlnu. Pak jej polož na hezké prkýnko a okolo udělej z másla oblohu způsobem, který následuje dále.

154. Jiný beránek

Udělej ho obaleného tak, jak je uvedeno výše, ale s barevným zábalem, který uděláš takto: Vezmi vejce, rozbij vejce tak, že dáš bílky zvlášť a žloutky zvlášť, přidej trochu soli a cukru, vezmi pánev, dej na ni čistý tuk a nechej rozpálit. Vylíj z pánve všechn tuk, nalij do ní vaječné bílky a nechej v pánvi běhat sem a tam. Drž ji nad ohněm, ne moc dlouho, ale jen dokud to

halts iber feur vnnd nit zů lang nim, bis es anfacht zů zittern, darnach halt die pfannen zum feur, bis es drůcken wirt, vnnd halts nit zů nach darzů, damit er weiß bleib, vnnd mach also die pfentzen, so ũil dů wilt machs nit zů dick, nim wie ain tinns tůch darnach mach die gelben aůch also, thu saffera an dotter, Item braůn mach aůch also, nim ain lattwerin von weixlen, streich die aůch mit airen důrch vnnd mach pfentzen daraus so hast dů 4 farb, darmit bedeck das lam vnnd schneidt die farben nach der lengs, wie brot dů wilt, nachdem nim rerlen, mach klaine zwecklen daraůs, stosů die an den grossen orten in streibentaig der gelb seý, bachs im schmaltz, so gewinent sý knepf wiltu, magsts vergůlden oder versilberen dan so nim herte air vnnd schneid in oben die spitz ab, nim dan die gebachne rerlen stoů die důrch den airspitz vnnd hefft also die farben an das lam vnnd ferb die air halb gelb, lasů das ander weiß, mach ain zann vmbs lam mit gůtem gewirtz, thů das lam aůffs bret darnach nim diges flaisch, das schen rot ist, seůds vnd schneidt das aůsser darůon, hacks klain, nim dan air, seuds hert, schneid das vonainander, das weiß vnnd das gelb besonder, hack ýedes besonder, vnnd wans lam gemacht ist, so thů das weiß an ain ort aůf das bret vnnd das gelb aůch an ain ort ibereck an ain ort oder an ain ander vnnd leg darzů gantz air hert gesotten vnnd aůch fladen, hastu honig oder wilt dů das lam ist lůstiger zů essen dan das vorgeschriben wie man das flaisch macht, es wirt nit vngesalt vnnd ist alles zů essen one das pret.

Hiener in rosmarin einzůmachen

Setz die hiener zů in ainer fleschbrie, das die brie bloů iber die hiener gang, lasů sý halb sieden vnnd lasů den rosmarin ains glidt langs am steidlin thů ain zimliche handtůol an die hiener aůf ain disch, vnnd nit gar zůuil das es nit pitter werd nim darnach die leberlen alle von hienern ain sůdt thon in der sůpen thu dan ain wenig gůt můscatblie daran, lasů woll anainander sieden, bis důs anrichst.

Weinbermůsů machen

Mach die weinber vor saůber vnnd wasch so schen vnnd drůck sý aůs nim ain wenig, thů schmaltz darein, thů es iber das feur gleich wie ain gewallen wein vnnd reib ain semel klain darein, langsam, das es nit knollet werde, vnnd lasů sieden vnnd richt es an vnnd see zůcker daraůf, so ist es gůt.

Kalbflesch oder hennen ainzůmachen

Wan dů wilt ain gůt kalbflesch, jůngen henner oder hennen wilt einmachen, so schneid die hiener oder hennen in 4 tail vnnd seůdt sý in ainer gůten sůpen

nezačne prskat. Potom podrů pánev u ohně, až to vyschne a nedrů ji příliš blůzko, aby to zůstalo bůle. Takto udělej tolik lůvanců, kolik chceů. Nedělej je moc silné, ne silnějů než hrubá látka. Pak stejně udělej řluté, pročeů přidej do řloutků řafrán. Dále udělej taky hnědé. Vezmi třeůnovou marmeládu smůchanou s vejci a z toho uděláš lůvance. Tak máů 4 barvy. Pokryj tím beránka a nařezej barvy podělně, jak chceů řiroké. Potom vezmi skořici, udělej z ní malé cvočky, zatlač je řirůším koncem do řlutého těsta na kotoučky a osmahni je v tuku, čímů získáš knoflíky. Chceů-li, můžeů je pozlatit nebo postřůbit. Pak vezmi natvrdo vařená vejce a řezem je otevři na konci. Potě vezmi osmažené kousky skořice, přilep je skrze řpičky vajec a připevni barvy na beránka. Polovinu vajec obarví nařluto a ostatní ponechej bůlá. Z dobrého kořenů udělej oblohu okolo beránka a beránka dej na prkýnko. Potom vezmi velmi pěkně červené uzené maso, povař je, odkroj slupku a nasekej nadrobno. Pak vezmi vejce, uvař je natvrdo, odkroj bůlek zvlášť od řloutku a nasekej každé zvlášť. A když je beránek hotov, dej bůlky na jednu stranu prkýnka a řloutky na druhou, na jedno místo nebo na jiné poloů celá natvrdo vařená vejce a taky lůvance. Máů-li nebo chceů-li, tak i med. K řídlu je tento beránek lepů než dřůve popsáný. Když je pokrm takto připraven, nezkaží se a všechno je jedlé s výjimkou prkýnka.

155. Kterak připravit kuřata na rozmarýnu

Kuřata dej do masového vývaru tak, aby byla celá ve vývaru. Nechej je asi tak napolovic povařit a vezmi trs rozmarýnu délky ũdu a dej ho dobrou hrst na kuřata na stole, ale ne příliš, aby nezhořkla. Potom vezmi játra ze všech kuřat, nechej je povařit ve vývaru a přidej k nim trochu muřkátového květu. Nechej spolu dobře povařit, než budeů podávat.

156. Kterak připravit hroznový pudink

Hrozny předem očisti, pěkně omyj a rozmačkej. A trochu jich vezmi, přidej k nim tuk a dej na oheň jako svažené víno a nadrobno do toho nastrouhej řemli. Pomalu, aby nevznikly řmolky. Nechej povařit a podávej. A posyp svrchu cukrem. Tak je to dobré.

157. Kterak připravit telecí nebo slepice

Když chceů připravit dobré telecí, mladá kuřata nebo slepice, rozkroj kuřata nebo slepice na 4 díly a vař je společně v dobrém vývaru, jako bys je chtěla uvařit

gleich alle als wan dû sý gantz súdtest, vnnd wan sý woll halb gesotten ist, so nim ain wenig des grenen krauts von petterling vnnd 3 gebet schniten von ainer semel vnnd die leber von ainer henen oder hiener vnnd reib sý woll in ainem scherblin vnnd nim die sùpen, darin sý gesotten send treib sý dûrch ain siblin, geuß es iber die henen oder hiener, lasß es ob ainer klainen glût sieden thu ain wenig saffera vnnd pfeffer daran, so hastû ain gûtte brie von dem petterling, vnnd setz sý mit den henen zû, so schmeckts woll daruon.

Brie iber feigel

Nim gebett schniten, treib es mit ainer fleischbrie dûrch vnnd ain wenig essich, thû darnach saffera daran, negellen, pfeffer vnnd ain wenig zûcker vnnd weinberlen daran.

Brielen iber rephiener

Gebet semel vnnd die meglen von den hienern vnnd ain wenig petterling, vnnd reibs vnnd treibs mitainander saûber dûrch, thû saffera, zimet vnnd ain wenig brie daran.

Ain fladen zû machen

Nim ain ormilch, die woll außgesechnet seý, schlag wider air darein vnnd weinberlen, schlags auff den boden, lasß sittig bachen.

Weisse streiblen zû bachen

Nim das weiß von airen, klops woll, vnd ain wenig weißmell, mach ain tins taiglin daraûs, lasß dûrch ain schomleffel, kers bald vmb im schmaltz, windts vmb ain walgelholtz, so werden sý krûm.

Ain spritzenbaches zû bachen

Nim ain maß wasser oder milch auff ain disch vnnd thû es in ain pfannen, lasß sieden, rier ain schen mell darein das er woll drücken wirt nim in auß der pfannen, well in woll, doch mit mell darein thû in dan in ainen morser, stosß in woll mit airen, bis er zech vnnd gût wirt thû in in die bix, bach in langsam.

Niernberger lezeltlach zû machen

Nim ain maß honig thûs in ain grosse pfanen, verfoms woll vnnd lasß ain gûte weil sieden, thû 1_1/2 pfûnd zûcker daran, riers fûr vnd fûr mit ainer hiltznie spatel vnnd lasß also lang sieden als lang man ain bar airs

úplnê. A když jsou dobře napûl udêlána, vezmi trochu zelené petrželové natê, 3 plátky odříznuté z žemle a játra ze slepice či z kuřete a natrhej je na kousky do hlinêné nádoby. Vezmi vývar, v němž se vařila, sced' jej přes cedník a nalij na slepice či kuřata. Nechej vařit na slabém ohni, přidej k tomu trochu šafránu a pepře. Tak máš dobrou petrželovou omáčku. A přidej ji ke kuřatům, aby se od ní se dobře ochutila.

158. Omáčka k ptákům

Vezmi plátky opečeného chleba, přepasíruj je s masovým vývarem a trochou octa. Pak přidej šafrán, hřebíček, pepř a trochu cukru a hrozinek.

159. Omáčka ke koroptvím

Opeč žemli, kuřecí žaludky a trochu petržele, nastrouhej je a spolu čistě přepasíruj. Přidej k tomu šafrán, skořici a trochu vývaru.

160. Kterak připravit placku

Vezmi vaječné mléko, které by mělo být dobře sceděno. Opět v něm rozšlehej vejce a hrozinky, dej na pečivovou krustu a nechej pomalu péci.

161. Kterak upéci bílé kotoučky

Vezmi vaječné bílky, dobře ušlehané, trochu bílé mouky, vypracuj z toho řídké těsto a nechej projít skrze děrovanou sběračku. Ihned obrať v tuku. Naviň je okolo válečku na těsto, aby se zatočily.

162. Kterak upéci pusinky

Dej na stûl máz vody nebo mléka a vlož ho na pánev. Nechej vařit, vmíchej do něj pěknou mouku, aby dobře zhouslo. Vyndej z pánve, dobře vyválej, ale s další moukou. Dej do hmoždíře, dobře uhněť s vejci. Až bude dobré a lepkavé, vlož jej do pečivového pytle a pomalu upeč.

163. Kterak připravit norimberské perníčky

Vezmi máz medu, dej ho na velkou pánev, dobře sbírej pěnu a nechej dobrou chvíli povařit. Přidej 1 a 1/2 libry cukru, stále a stále míchej dřevěnou špachtlí a nechej vařit tak dlouho, jako se vaří vejce natvrdo. Horké to

eüdt, schits also hais in ain vierling mell, riers gemach vmb vnnd thû das geschriben gewirtz in taig, riers gemach vnnd nit lang, nim 1 lott rerlen, 3 lot müscat, 1_1/2 lot negellen, 6 lot im ber, ain qüintlin müscatblie, vnnd ain yedes besonder geschniten oder gestossen, das es nit klain sey, groß gespalten besondern an den rerlen, vnnd wan du das gewirtz in taig gethan hast, so lasß als lang den taig stan, als man ain hert bar air seüdt, dünck die hend in ain mell vnnd nim feine heüflen aus dem taig, mach kigellen daraüs, wigs ab, das ains soüil hab als das ander, braits aus mit ainem walgelholtz, streichs glat mit der hand, ye gleter ye hibscher dünck darnach den model in ain rossenwasser vnnd drücks daraüff, nim 8 lot taig zû ainem zeltlin hiet dich, thû kain mell darein, dan sý würden nit güt, aber außs bret magst woll mell thon das sý nit auffhafften, lasß iber nacht ligen vnnd wan dû es zom becken tregst, so lûg, das dû ain ander bret habest, das beseet gantz woll mit mell, das gantz dick beseet sey, thû das bret mit dem besetzen mell in bachoffen, das das bret gantz heiß werd, ye haiser ye pesser thûs darnach heraus, leg die lezelten darauff, das kains das ander anrier, thûs in offen, lasß bachen vnnd sich oft darzû, am ersten werden sý lind als ain schmaltz, wan dû darauffgreifst, so entpfindsts woll vnnd wen sý gantz drücken werden, so thûs heraus vnnd ker das bret vmb, das das forderthail hinden in offenn kom, lasß ain klaine weil stan darnach thûs heraus, nim ain kerwischlin, ker das mell saüber am boden herab vnnd leg die lezelten dieweil auff ain ander pret, bis dû ain lezelten nach dem andern abkert hast das kain mel am boden sey darnach ker das mel am boden gantz sauber herab, leg die lezelten wider darauff, das der boden an den lezelten ibern sich kert werd, nim ain badtschwam, stos in in ain rossenwasser, drück in wider aus, wesch das mell ab dem boden auff dem pret, lûg, das dir kain wasser auff das pret kum, dan sý würden anhaften, thû darnach das bret mit den lezelten wider in bachoffen, die poden fein aufgond vnnd hert werden, so thû das bret wider heraus, lûg, das 2 oder dreý beim bret seyen, die behend die lezelten vmbkeren, wan sý würden sonst anhaften, darnach nim ain rossenwasser vnnd wesch oben mit ab, wie dû vnnden am boden gethan hast, thûs wider in offen, lasß drücken werden, trags haim, riers am bret, das nit anhefften, vnnd wann sý woll erkaltend seind, so leg 8 oder zechnen aufeinander, winds in ain bapir, behalts sý an drücknen orten, das kain lufft daran kan, so bleiben sý resch.

Ain grossen nierenberger lezelten zû machen

Nim ain maß honig vnnd auch ain halben vierdûng zucker, thû im wie mit den klainen lezelten, nim ain 1/2 fierling mell vnnd dan gewirtz wie nachfolgt, 1 lot rerlach, 2 lott negellach, 3_1/2 lot müscat, 8 lot im ber,

nalij do çtvrtky mouky, pomalu míchej a přidej do těsta uvedené koření, míchej pomalu a ne dlouho. Vezmi 1 lot skořice, 3 loty muškátového oříšku, 1 a 1/2 lotu hřebíčku, 6 lotů zázvoru, špetku muškátového květu a nasekej nebo umel každé zvlášť tak, aby to nebylo příliš nadrobno. Zejména skořice by měla být umleta nahru-bo. A když jsi do těsta přidala koření, nechej těsto odstát tak dlouho, jako se vaří vejce natvrdo. Ponoř ruce do mouky a naber pěkný kousek těsta, vyválej z něj kuličky, jednu jako druhou stejně těžké, rozválej je válečkem a rukou rozetři do hladka, čím hladší tím hezčí. Pak ponoř formu do růžové vody a otevři ji. Na jeden perníček vezmi 8 lotů těsta. Buď opatrná, do formy nedávej mouku - jinak nebudou dobré - ale na plát mouku dát můžeš, aby se k němu nelepily. Nechej přes noc odležet. A když je bereš k pekaři, dbej na to, abys s sebou měla další plát důkladně poprášený moukou tak, že je velmi hustě posypán. Dej plát s nasypanou moukou do pece, aby se úplně rozpálil. Čím více, tím lépe. Potom jej vyndej ven, polož na něj perníčky tak, aby se žádný jiného nedotýkal, dej do pece, nechej péci a často je kontroluj. Nejprve změknu jako tuk. Pokud je uchopíš, můžeš to dobře ucítit. A když úplně vyschnou, vyjmi je a plát obrať, takže co bylo vpředu, přijde dozadu pece. Krátkou chvíli je tam nechej, pak je vyndej ven. Vezmi metličku, omeť čistě mouku ze spodní strany perníčků a zatím perníčky pokládej na jiný plát, až máš všechny perníčky jeden po druhém ometeny, takže na jejich spodku nezůstala žádná mouka. Pak smet' mouku zespoda úplně dočista a opět perníčky polož tak, že spodky perníčků jsou otočeny nahoru. Vezmi houbičku, namoč ji do růžové vody, opět vysuš a smyj mouku zespod perníčků na plátu. Dávej pozor, abys nenechala na plátu žádnou vodu, to by se k němu lepily. Pak vlož plát s perníčky znovu do pece. Spodky se pěkně nadzvednou, a když ztvrdnou, plát zase vyjmi. Hleď, ať jsou u plátu 2 nebo tři lidé, kteří perníčky rychle obracejí, jinak se budou přichytávat. Potom vezmi růžovou vodu a omyj je s ní svrchu, a když tak učiníš, i zdola, vlož je opět do pece, nechej vyschnout a odnes si je domů a zamíchej po plátu, aby se k němu nelepily. Když zcela vychladnou, naskládej je po 8 nebo deseti na sebe, zabal do papíru a ulož na suchém místě, aby se k nim nedostal vzduch. Tak zůstanou křupavé.

164. Kterak udělat velké norimberské perníčky

Vezmi máz medu a taky půl çtvrtky cukru a nalož s tím stejně jako s malými perníčky. Vezmi 1/2 çtvrtky mouky a pak koření jak následuje: 1 lot skořice, 2 loty hřebíčku, 3 a 1/2 lotu muškátového oříšku, 8 lotů zázvoru, 1/2 lotu muškátového květu. Opatrně

1/2 lot müscatblie, rürs gemach vmb, darnach well in ain wenig außß, bach in wie die klainen lezelten.

Die auffgelaffnen weixlen zů bachen

Nim ain hais wasser, leg ain schmaltz darein als ain bamnůß vnnd wan das schmaltz ergangen ist, so mach ain taig mit mel, der dick sey, schlag in, bis er platern iberkompt, darnach mach in ring vonn weissen vom ay, magst woll ain ainig ortotter auch dareinthon, bind alweg 4 weixlen zůsamen, stosß in tog, bachs, riddlen die pfannen, so gandt sý auff, das schmaltz müß woll hais sein.

Die auffgelaffen epffel zů bachen

Nim milch vnnd ain wenig ain wasser darůnder, machs woll hais das du ain finger woll darinnen erleiden magst, mach ain starcken taig mit mell, schlag in, bis er blateren gewint, leg air in ain warm wasser vnnd mach den taig woll ring mit schneidt die epffel růnd vnnd aufs allertinnest, zeůchs důrch ain taig vnnd streichs mit ab, rittel die pfannen, so gendt sý auff vnnd das schmaltz müß woll hais sein, so werden sý gůt vnnd laffen schen auff.

Hirschin wirst zů machen

Nim die leber vnnd lůngen vom hirsch, auch gůt bret vnnd das faist vom hirsch, auch speck, gewirtz, saffera, im ber vnnd müscatblie, hack das alles vnnderainander vnd seůd die wirst in ainer aigen brie.

Aingemacht fisch

Nim fisch, schiep, geůß wein vnnd erbisbrie daran, gewůrtz mit im ber, pfeffer vnnd mach nit zů vil brie daran, lasß woll sieden, versaltz nit, also mag man yeden fisch einmachen in ein gelbenn brie.

Sůltzfisch vnnd spansaů im korb

Machs also, setz ainen saůberen korb in ain saůbers schefflin, leg die fisch vnnd spansaů darein geůß die brie darein, als hoch dů wilt, in den korb merck, gar eben, das der korb gemacht ins schefflin sey, das er an allen orten anstee, vnnd wan die sůltz gestanden ist so schneid die raiff vom schefflin wie an hohen sůltzfischen, so bleibt die sůltz vnnd fisch im korb, folgents reisß mit ainem saůbern tůch den korb ab.

zamíchej, pak dobře trochu vyválej a upeč stejně jako malé perníčky.

165. Kterak upéci nafouknuté višně

Vezmi horkou vodu, vlož do ní tuk o velikosti vlašského ořechu, a když se tuk rozpustí, udělej těstíčko s moukou. Mělo by být husté a hněť ho, dokud bublá, a potom zjemni vaječnými bílky. Můžeš do toho rovněž přidat nějaké vaječné žloutky. Svaž k sobě 4 višně, ponoř je do těstíčka a osmaž. Protřásej pánev, tak se zvednou. Tuk musí být velmi horký.

166. Kterak upéci nafouknutá jablka

Vezmi mléko a do něj trochu vody, dobře ohřej, dokud v něm můžeš ještě udržet ponořený prst. Udělej pevné těstíčko s moukou a hněť, dokud dělá bubliny. Do horké vody dej vejce a těstíčko dobře zjemni. Jablka nakrájej na co nejtenčí kolečka, protáhni je těstíčkem a obal je v něm. Protřásej pánví, aby se nadzvedl a tuk by měl být velmi horký. Tak budou dobrá a pěkně nafouknutá.

167. Kterak připravit jelení klobásu

Vezmi játra a plíce z jelena, taky dobré pečené maso, jelení tuk, slaninu, koření, šafrán, zázvor a taky muškátový květ. Společně nasekej a vař klobásu ve vhodném vývaru.

168. Marinovaná ryba

Vezmi rybu, oškrábej ji, polij vínem a hrachovým vývarem, ochuť zázvorem a pepřem a přidej k tomu nepříliš mnoho vývaru. Nechej dobře povařit, nepřesol. Taky lze jakoukoliv rybu marinovat ve žluté omáče.

169. Rosolovitá ryba a podsvinče v košíku

Připrav ji takto: Do malého vědra vlož čistý košík, do něj polož rybu a podsvinče a nalij do košíku vývar, tak vysoko, jak chceš. Buď pečlivá, aby byl košík ve středu vědra, do něhož je vložen, a aby vyplňoval všechny rohy. Když začne rosol tuhnout, odkroj z vědra obruče, jako pro dlouhou rosolovitou rybu, takže rosol a ryba zůstanou v košíku. Následně strhni košík čistým šátkem.

Ain fisch zů machen, gesotten, gepraten vnnd gebachen

Machs also, zeuch die derm heraus durch die airen vnnd schneid im ein wenig den bauch auff nim ein schen weiß leinin tuch vnnd wind das mitten vmb den fisch, schneid krinellach vmb den schwantz, saltz in, wirff mell darauff vnnd thu saltz auch in fisch vnnd leg in auff ain rost, hab wein vnnd essich in ainer pfannen das die brie siedt vnnd woll gesaltzen sey, begeuß den fisch auff das diechlin, so gat die brie dardurch auff den fisch, ker in oft vmb, begeuß das tail mit schmaltz, daran das mell ist, würffs darauff vnnd das foder lass also praten bewar ein yedes tail nach seiner maß so wirt das gesotten tail schen vnnd gut, wart sein nun woll mit dem giessen vnnd der glut, vnnd wan er also gesotten, gebachen vnnd gepraten ist, so thů das tuch wider daruon gibts kalt oder warm.

Gefilt hecht

Gefilt hecht mach also, schneid den hecht an der seiten ain wenig auff, greiff mit einem messer hinein, schneid in den grat am nacken ab vnnd schel den hecht aus aus der haut das die haut gantz beleib, nim dan den hecht, thů die gret daruon, hack das pret, thů darein milch vnnd schwais vom karpfen vnnd gewirtz vnnd fill es wider in die haut, doch das der kopff vnnd der schwantz an der haut bleib, versaltz in nit vnnd nee dan mit grober seidin wider zů vnnd brat in ob ainem rost, vnd wan er gepraten ist so zeuch dan den faden wider heraus.

Hecht im majenschmaltz

Nim ain hecht, laß in ain wall thon in ainem gesaltzen wein vnnd wasser, vnnd wan er halb gesotten ist, so zeuch im die haut ab vnnd thů das bret in ain pfannen vnnd thů ain guten tail frischen puter, guten wein, im ber vnnd zucker daran, versaltz nit vnnd laß an ainander sieden machder brie nit zů vill.

Wie man krepflen pfligt zů niernberg in der fasnacht zů machen

Reibt ain barmisankesß oder sonst ainen der fein trucken ist, schlag air darein vnnd nim ain schens waitzensmell auch ain wenig darunder, damit sý nit zů resß werden von kesß macht in so fest, das er nit zůfliesß, darnach macht ain airin taig wie zů ainer torta, mach lang schmal bletz vnnd leg mit einem leffel claine betzlen, als groß irs geren welt haben des kesßtogs in die mitten des blatz vnnd schlag in herwider vnnd trůck mit den 2 taumen ain yedes betzlin fein in blatz zů ainem kiechlin, darnach schneidt sý ab mit ainem blechlin, wen ir sý bachten welt solt ir das schmaltz gar

170. Kterak pripravit rybu vařenou, grilovanou a smaženou

Udělej ji takto: Vytáhni vnitřnosti skrz žábry a nakrájej je nadrobno do břicha. Vezmi pěknou bílou plátěnou látku a oviň ji okolo středu ryby, vykroj zářezy do ocasu, osol, posyp moukou, osol rybu zevnitř a polož ji na gril. Měj na pánvi víno a ocet, aby se vývar vařil, a je dobře osolen. Vylíj rybu na šátek, aby šel vývar skrz něj na rybu. Často ji obracej, polévej tukem tu část, na které je mouka, posyp a nechej předek péci. Hleď použít na každý díl po jednom mázu, tak bude vařená část pěkná a dobrá. Dobře se starej o polévání tukem a o žár. A když je takto uvařena, uvařena, usmažena a ugrilována, opět látku stáhni a podávej studené nebo teplé.

171. Nadívaná štika

Nadívanou štiku priprav takto: Štiku trochu nařízni po straně, sáhni do ní nožem, vykroj kosti z krku a stáhni štiku z kůže tak, aby kůže zůstala celá. Pak vezmi štiku a odstraň kosti, nasekej maso, přidej k němu mléko a krev z kapra. Okořeň a opět tím naplň kůži, avšak hlava a ocas zůstávají na kůži. Nepřesol a opět těsně sešij hrubým hedvábím a upeč na grilu. Když je upečená, nit opět vytáhni.

172. Štika na májovém tuku

Vezmi štiku a nechej ji vařit v osoleném víně s vodou. Když je napolovic uvařená, stáhni ji z kůže, maso dej na pánev a přidej dobrý díl čerstvého másla, dobré víno, zázvor a cukr. Nepřesol a nechej spolu povařit. Omáčky nedělej příliš mnoho.

173. Kterak se o masopustním úterý dělají v Norimberku koblihy

Nastrouhej parmezánský sýr nebo nějaký jiný, který je pěkně suchý. Rozbij do toho vejce a rovněž s tím smíchej trochu dobré pšeničné mouky, aby se to díky sýru nestalo příliš křehké, a vypracuj dosti pevné těsto, které neteče. Potom udělej vaječné těsto jako pro koláč, udělej dlouhý úzký plát a lžící polož hromádku syrového těsta, tak velkou, jak chceš mít, doprostřed plátu, zabal a oběma palci zatlač dobře každou kupku do plátu vytvářejíce tak buchtičku. Potom to čepelkou odkroj. Když je smažíš, neměla bys nechat tuk příliš rozpálit, nýbrž hned jak se rozpustí, polož jich pěkných

nit lassen haib werden sonder so es kam ergangen ist leg ir zimlich vill in die pfannen bach sý langsam, lasß die pfannen fein rittlen, so werdens wie die schüsser.

Was man in das bier thon soll, damit mans lang behalt vnnd nit saür werd

Erstlich stich das fasß an, lasß auß ain masß oder mer in ein glarseirten haffen nim ain klaine handtúol colinanderkornlein, mach sý in ain sauber weiß tiechlin ain bintelin doch nit zú groß damit dû es zúm spunt oben in das biervas kinest thon, pint es mit ainem faden zú, lasß den faden ain wenig lang, darnach leg das bintelin mit dem colinander in den haffen, setz in zum feúr, lasß aninander sieden so lang als woll als herte air, lasß nit iberlaffen, darnach setz den haffen mit dem bier, lasß gar kalt werden, darfst in nit zúdecken darnach lasß ainen laim von ainem haffner bringen, der nit geerbet ist, lasß ain saltz darúnderknetten vnnd woll erbeten, so wirt er woll waich, darnach nim 3 neúe gelegte air, wirf sý oben in das bier also gantz, darnach henck das bintelin mit dem colinander auß hinein geuß das bier im haffen auß hinein, nim ain güte handfoll hopffen von ainem bierbreú vnnd reib oben den spúnd mit dem hopfen zú darnach setz ain klain vnglescht heffelin oben dariber vnnd verklaib es fein nebenrúm.

Ain weinberessich zú machen

Nempt ain vierdüng weinber vnd ain 1/2 masß wein ain halbe masß essich vnnd land 2 zwerch finger einsieden vnnd wen er gesotten ist, so thiet in in ain glasß vnnd thiet 2 im berzechen darein vnnd setzt es hinder den offen es wirt ain güter, gesonder essich.

Ain güten mayenkúchen zú machen

Nempt ain pfúnd rosin, ain pfúnd weinberlen, 5 strútzellen mayenschmaltz, ain handtvoll ispen, ain handtvoll gündelreben, ain wenig salua, vngefar 10 bleter, 2 mal soúil deýmenten, ain handúol frawenmintz bey 15 airen, ain 1/2 pfúnd zúcker, das kraút klaingehackt, 2 stúnd gebachen das schmaltz mús vnnder das kraút geriert sein, zom boden 2 air, daraúß gemacht wie zú ainem torta.

Ain tortta von epffel zú machen

Nempt epffel, schelts vnnd stots ain ribeissen, darnach rests im schmaltz dan thiet daran soúil geriben kesß als epfel, ain wenig gestossen negelen, ain wenig im ber vnnd zimerrerlach, zway air, riert es woll dúrchainander, dan mach den taig wie zú ainem fladen, thút ain knepflin schmaltz darein, damit es sý nit anlaff,

pár na pánev, smaž je pomalu. Protřásej pěkně pánví, tak budou jako kuličky.

174. Co dělat s pivem, aby mohlo být uchovááno po dlouhou dobu, aniž by zksylo

Nejprve naraz sud, nechej máz nebo více odtéci do glazovaného hrnce. Vezmi hrst semínek koriandru, udělej z nich v čistém bílém šátku svazeček, ale ne příliš velký, aby jej bylo možno dát navrch zátky do pivní bečky. Svaž těsně provázkem, nechávající dlouhý kus. Pak vlož dovnitř malou hrst koriandru, postav na oheň, nechej spolu vařit asi tak dlouho, jako se vaří vejce natvrdo. Nenechej vzkypět. Pak hrnc s pivem odstav a nechej zcela vychladnout. Neměla bys jej zakrývat. Potom si přines od hrnčiče nezpracovanou hlínu, vhněť do ní sůl a společně vypracuj, aby byla pěkně měkká. Potom vezmi 3 čerstvě snesená vejce a vhod' je celá do piva, pak do toho taky zavěs svazeček koriandru, nalij pivo v hrnci a vezmi dobrou hrst chmele z pivovaru a uzavři chmelem vršek zátky. Potom postav navrch malý neglazovaný hrneček a dobře jej okolo oblep.

175. Kterak připravit vinný ocet

Vezmi čtvrtku hroznů, 1 máz vína a půl mázu octa a nechej je svařit na 2 prsty vysoko. A když je to povařeno, dej to do sklenice, přidej 2 kořeny zázvoru a dej za pec. Bude to lepší a zdravější ocet.

176. Kterak připravit dobrý májový koláč

Vezmi libru hrozinek, libru rybízu, 5 malých porcí májového másla, hrst yzopu, hrst popence, trochu šalvěje, asi tak 10 lístků, dvakrát tolik máty, hrst vratiče mářího listu, přibližně 15 vajec a 1/2 libry cukru. Byliny nasekej nadrobno a peč 2 hodiny. Máslo musí být vmícháno do bylin. Pro krustu 2 vejce, která jsou připravena jako pro koláč.

177. Kterak připravit jablečný koláč

Vezmi jablka, oloupej je, nastrouhej na struhadle a pak osmahni na tuku. Potom přidej tolik sýra, kolik je jablek, trochu drceného hřebíčku, trochu zázvoru a skořice, dvě vejce. Dobře spolu promíchej. Pak si připrav těsto jako pro placku, přidej do něj kousek tuku,

vnnnd vnnden vnnd oben ain wenig glůt, lasß gemach bachen.

Ain andere torten

Nempt 4 glas milch, 12 air vnnd 14 lott zůcker vnnd ain lott im ber, ain wenig gestossen zimerreren, man můsß darnach als důrchainanderklopfen, dan ain wenig schmaltz in ain pfannen thon vnnd den taig darein vnd in vmbrieren, bis er anfacht dick zů werden, dan die deckin aůff die pfannen vnnd glůt darob, vnnd das mer glůt darob weder darůnder seý, dan sý wirt sonst blateret, so man dan sicht, das gesten will, see ain wenig zimerrerlach vnd zůcker daraůff.

Ain weisse seltz

Nempt ain wenig mandel vnnd brosembrot vnnder-ainander vnnd stosts klain vnnd treib důrch ain sůpenseichlin mit ainem essich, war er zů starck were, nim ain wein darunder.

Zůckerin holliplen

Nempt vngeferlich ain vierdůng weissenn zůcker, oder darnach ir geren vill machen welt, vnnd thiet in in morser, das man in aůfs klainest stosß, so muglich ist daruor nempt 2 lott tragantům vnnd waicht vngeferlich in ain quertlin rossenwasser ein, vnnd dasselbig můsß 3 tag im rossenwasser gewaicht sein, darnach soll man ain wenig dessen in den morser thon es machts beyainanderbleiben vnnd sols woll stossen, bis ain gůter, dicker tog daraůs wirt bis du in welglen kanst wan du in zů fast vergossenn hettest, magstů wider zůcker daranthon vnnd woll stossen darnach thůt den taig heraůs aůff ain glaten stain vnnd setzt in aůff wie ain semel vnnd thů vill zůcker aůff den stain damit er dir nit ancleb darnach nim ain glat walgelholtz, reibs woll mit zůcker vnd welglen ain blatz aůfs allertinnest, ye tinner ye hibscher, darnach schneid ain papirlin růnd wie dů die holliplen haben wilt, vnnd leg dasselbig holliplin aůff den blatz vnnd schneids darnach nim darnach feine klaine walgelheltzlach vnnd windts darůmb darnach legs aůff ain bogen papir aůf den offen darin ain feůr sey doch můsß der offen nit gar zů hais sein wan sý hert send so send sy bachen so můsß mans fein gemechlich herabnemen das sý nit erprechen wan dan der blatz zů hert were worden, das dů in nit gar praůchen kindest, so můsß mans wider in morser thon vnnd ain wenig vom aingewaichten ting darangiessen vnnd ain wenig ain zucker aůch daranthon vnnd wider woll stossen bis es ain starcker tog wirt, vnnd darnach wider heraůsthon vnnd welglen wie den ersten, man soll aber am ersten nit zů vill machen.

aby se to nenaufouklo. Shora a zdola slabý žár a nechej pomalu péci.

178. Jiný koláč

Vezmi 4 sklenice mléka, 12 vajec a 14 lotů cukru a jeden lot zázvoru, trochu drcené skořice. Potom se musí vše dohromady ušlehat. Pak dej trochu tuku na pánev, na něj dej těstíčko a míchej dokola, až začne houstnout. Pak pánev přikryj poklicí a nahrň žhavé přes ni. Mělo by být více tepla shora než zdola, neboť jinak to bude bublat. Tak lze vidět, když vzkypí, posyp navrch trochou skořice a cukru.

179. Bílá omáčka

Smíchej dohromady trochu mandlí a chlebovou stůrdku. Roztluč je a přepasíruj s octem skrz polévkový cedníček. Je-li to příliš silné, přimíchej do toho víno.

180. Cukrové dutinky

Vezmi přibližně čtvrt libry bílého cukru nebo podle toho, kolik toho chceš udělat, a vlož jej do hmožděře, aby mohl být roztlučen co nejdrobněji. Před tím vezmi 2 loty *tragantu* a namoč jej do zhruba jednoho kvartu růžové vody. Takto musí být v růžové vodě namočen po 3 dny. Pak se kousek vloží do hmožděře, tím se vše spojí dohromady a dobře smíchá, aby z toho bylo dobré, husté těsto, až jej můžeš vyválet. Máš-li jej příliš řídké, můžeš znovu přidat cukr a dobře ho rozmíchat. Potom těsto vyndej na hladký kámen a vytvaruj jako žemli. A na kámen přidej vydatně cukru, aby se ti nelepil. Potom vezmi hladký váleček, dobře jej potři cukrem a vyválej co nejtenčí plát, čím tenčí, tím lepší. Potom vykrájej kulaté papírky, jak chceš dutinky mít, a pokládej tyto dutinky na plát a krájej. Potom vezmi pěkný malý váleček a oviň je okolo něj. Pak polož na list papíru v peci, v níž je oheň, ale nemusí být příliš rozpálená. Když ztvrdnou, jsou upečeny, takže se musí pěkně opatrně vyjmout, aby se nerozlámaly. Když plát ztvrdne natolik, že jej už nemůžeš použít, musí se opět vložit do hmožděře a nalít na něj trochu tekutiny, přidat taky trochu cukru a opět dobře roztlouct, až z toho bude hutné těsto, a pak opět vyndat a vyválet jako prve. Ale napoprvé by se toho nemělo udělat příliš mnoho.

Anno domini 1548 auß den 25 tag janüaren hat mich der kochmaister simon, des graffen von leuchtenbergs koch, lernen, sultzfisch machen wie nachfolgt

Erstlich hat er genomen ain hecht von 2 pfünd vnnd hat in geschonden vnnd hat iberzwerch klaine schnitzlen dareinthan vnd zů stücken gemacht hat sonst auch ain schissel mit sultz gemacht 2 ferchelen von ainem pfünd hats am rücken ain wenig herabgeschinten, darnach hat ers fein auffgesetzt, das der kopf vnnd der schwantz ist auffgestanden, vnnd hats gesotten hat ain wasser in ainer pfannen iberthan hats lassen sieden, hats auch gesaltzen, hat auch ain wenig ain essich iber die forchine geschitt, hat darnach die forchine in die brie gelegt, das die brie woll dariber ist gangen, hats darnach lassen sieden man muß aber nit zů fast sieden, sonst landt sý sich nit auffsetzen, sý werden gar blau vnnd soll die forchine 3 stünd in der brie stan lan darnach sý auff ain zinin teller legen er hat darnach den hecht gethan in ain pfannen, hat ein wenig ain saltz daran gethan vnnd 2 masß neckerwein vnnd hats lassen sieden, hat darnach ain wenig mer als ain quertlin von haüsenplaterwasser daranthan, auch ain saffera, pfeffer, zucker, wie vill aines yeden güttünckt, hats fein gemacht lassen sieden ob ainem klainen feur vnnd den faim mit ainem faimleffel herabthan, darnach die brie in ainen haffen gesigen vnnd den hecht in ain schissel gelegt vnnd die brie durch ain wüllin sack oder stramin 3 mal lassen durchlauffen, das sý fein lauter werd, darnach an die hecht geschitt, aber die schissel nit gar voll, also gestan lan bis an den andern tag darnach hat er genomen ain schissel, darein hat er die 2 ferchelen gethan vnnd hat ain brie von den sultzfischen auch dareingeschitt bey 2 finger, nit voll villen auch soll man ain gütail brie behalten bis den andern tag darnach macht mans weiß, gelb, braun, schwartz, gren wie nachfolgt, erstlich die weiß farb macht man also man stosts ain mandel klain vnd mit haüsenplatterwasser durchtriben, das ist die weiß farb, darnach die weiß farb nemen vnnd gilben, so ist sý gelb, darnach nempt man trysolita, das ist ain braun diechlin, vnnd das diechlin in haüsenblaterwasser gelegt vnnd austrückt, so wirt sý braun die schwartz farb macht man also man muß ain rücken brot nemen vnnd ob ainem rost woll praten, darnach zu bülffer stossen vnnd mit ainem haüsenplaterwasser durchtreiben, so wirts schwartz darnach nempt ain handtöl spinet oder mangoldtkraut vnnd stos in ainem morser vnnd treibs mit haüsenblater durch, so wirt sý gren, darnach schick zů ainem maller vnnd last euch mit den finff farben in die schissel mallen, da kain fisch in ist, was ir wend, wappen oder gewex, man mags als woll essen, es muß aber die sultz vor gestanden sein ee mans dareinmalt darnach, wan dareingemalt ist was ir welt haben, auch büchstaben, so setzt die 2 forchine fein darein vnnd die iberbliben brie, die ir iber

181. 25. Ledna 1548 roku našeho Pána mne kuchařský mistr Simon, kuchař hrabat z Leuchtenbergu, naučil připravovat rosolovitou rybu následujícím způsobem:

Nejprve vezme štiku vážící 2 libry, stáhne ji, provede do ní malé šikmé zářezy a rozdělí ji na kousky. Má již také připravenou mísu se 2 jednoliberními pstruhy udělanými s rosolem. Oškrábe je trochu na hřbetě, pak vytvaruje pěkně tak, aby hlava a ocas byly vztyčeny a vaří je. Dá vodu do pánve na ohni, nechá vařit, rovněž ji osolí, taky pstruhy polije trochou octa a pak pstruhy vloží do vývaru tak, aby je vývar dobře zakrýval, a nechá je povařit. Nesmí se však nechat vařit příliš zprudka, jinak nezůstanou vztyčení. Cílí zmodrají. Pstruzi by měli zůstat ve vývaru 3 hodiny a pak položí na cínový talíř. Potom dá na pánev štiku, trochu ji osolí, přidá 2 mázy neckarského vína a nechá vařit. Pak do toho přidá o něco víc než jednu čtvrtku vodního skla, taky šafrán, pepř, cukr, na každého tolik, kolik považuje za dobře. Na mírném ohni nechá pěkně pomalu vařit a naběračkou sbírá pěnu. Potom slije vývar do hrnce, štiku položí do mísy a vývar nechá projít 3x přes vlněný nebo plátěný pytel, aby se pěkně pročistil. Následně jej nalije na štiku, ale mísu nenaplní celou, a nechá do příštího dne ztuhnout. Potom vezme mísu, v níž má 2 pstruhy, a nalije na ně asi na 2 prsty vývaru z rosolovité ryby, ne doplna. Taky si uschová dobrý díl vývaru na příští den. Pak se připraví bílá, žlutá, hnědá, zelená jak následují. Nejprve se takto připraví bílá barva: Rozdrtí se nadrobno mandle a přepasírují s vodním sklem. To je bílá barva. Pak se vezme bílá barva a obarví se nažluto. Tak je žlutá. Pak se vezme *trysolita**, to je hnědá látka, a látka se vloží do vodního skla a vyždímá. To bude hnědá. Černá se udělá takto: Vezme se žitný chléb a opeče se dobře na roštu, pak se rozdrtí na prášek a přepasíruje s vodním sklem. Tak bude černá. Potom vezme hrst špenátu nebo mangoldu, roztluče jej v hmoždíři a přepasíruje s vodním sklem. Tak bude zelená. Potom to pošlí k malíři a nechej do mísy, v níž není ryba, namalovat pěti barvami, co chceš, erby nebo rostliny. Vše může být jedno. Ale rosol musí být předem ztuhlý, než je dovnitř malováno. Potom, když je namalováno, co jsi chtěla mít, taky písmena, do toho pěkně polož 2 pstruhy a přelij zbývajícím vývarem, až je mísa podle přání plná. A nechej ztuhnout. Tak je to hotovo.

* *trysolita* je zřejmě kus látky obarvený santalovým dřevem

habt glassen, giest dariber, bis die schissel voll ist nach eürem gefallen vnnd lasts gestan, so ist sý beraitt.

Welt ir ain weisse súltz machen

So nempt ain mandel vnnd wessert in iber nacht ein in ain rerwasser so wirt er weiß, am morgen ziechet in aüs vnnd land in aüfs klenest stossen oder reiben so müglich ist darnach nempt ain rerwasser 4 oxenfieß vnnd thiets in ain haffen lands woll sieden aber die fiessß sollen vor schen gewaschen sein lands aber fein gemacht sieden wie ein süpen damit die brie nit trieb werd, mügt aüch ain wenig haüsenblater daranthon, wan es also gesotten ist das ir vermaint, das das wasser gnüg gesotten vnnd gestreckt seýe, so seicht es fein dürlich ain peüteltüch treibt den mandel mit dürlich, wieüil ir dan machen welt nempt darnach dasselbig vnnd thiets fein in ain messine pfannen vnnd lands sieden wie lind gesotten air thiet vill zúcker darein vnnd ain wenig güt rossenwasser darnach last dieselbig brie dürlich den wülin sack laffen, bis in 3 mall oder bis sý fein laüter wirt darnach schits in ain schissel, behalt aber ain wenig brie das dús dariber kintest giessen, wan dú wellest, lass also in der schissel woll stan darnach schneit heraus, was dú wilt, vnnd geußß gelb, schwartz, braun darein wie dú wilt so ists ain schene súltz magst aüch steren machen oder was dú wilt darnach magst dús mit der brie, die dú behalten hast, wider ibergiessen.

Welt ir blomenschir machen

So nempt die brüst vom kaponer, dieweil er lebendig ist vnnd legs in ain kalt wasser darnach brie es in einem warmen wasser darnach setz es in ainem heffelin zú vnnd lasß sieden, saltz nichts darein, vnnd wen es halbig gesotten ist, thús raüs aüff ain schissel wans kalt wirt, so zopf dasselbig bret fein klain wie ain faden darnach nim ain halb pfünd reis, klaüb in vnnd wasch in saüber vnnd lasß in widerumb tir werden alsdann thú in in ain morser vnd stos in woll, so wirt mell daraüs das las dürlich ain siblin laffen vnnd dasselbig mel in ain saüber kessellin oder pfannen das zopft vom kaponer darunder, darnach nim ain siesse milch vnnd seüd sy in einem saubern geschir, alsdan setz die milch vnnd das reismel nebenainander aüff glieent kollenn vnnd geuß die milch fein gemacht daran vnd rier es fein gemacht mit ainem hiltzin leffel im er ein wenig an das reismell, vergeüs es nit vnnd las es sieden, bis es dick wirt vngeferlich wie ain waitzerbrey, vnnd wirf woll zúcker darein vnnd ain wenig rossenwasser vnnd thú es aüff ain schissel, saltz ain wenig darein wan du es kalt wilt geben, so lasß erkalten, vnnd wan es erkaltet ist, so legs fein mit einem eissin leffel heraus zú stücken in ain schissel, magst es woll warm aüch geben, magst aüch krepfflen daraüs machen.

182. Chceš-li pripraviti bílý rosol

Veźmi mandle a namoĉ je pŕes noc do pramenité vody, aby zbělaly. Ráno je vyndeĵ a necheĵ roztlouci nebo nastrouhat co nejdrobněji. Potom veźmi pramenitou vodu a 4 volské noĵky. Vloĵ je do hrnce a necheĵ do bŕe povařit, ale noĵky by měly být pŕedem pěkně omyty. Necheĵ však vařit pomalu jako polévku, aby se vývar nezakalil. Můĵeš do toho také pŕidat vodní sklo. Kdyĵ je to takto povařeno, takĵe si myslíš, ŷe voda je dosti vyvařená a zhoustlá, pěkně ji sced' pŕes látkový pytlík, s ní pŕepasíruj mandle, tolik, kolik bys ráda udělala. Potom to veźmi, dej na mosaznou pánev a necheĵ vařit tak dlouho jako vejce naměkko. Pŕideĵ do toho hodně cukru a trochu dobré růĵové vody. Potom necheĵ ten samý vývar pŕojít tŕikrát skrz vlněný pytlík nebo tolikrát, až se pěkně pŕočistí. Pak to pŕelij do mísy a trochu vývaru si schovej, abys jej mohla pŕilít, kdykoli budeš chtít. Necheĵ v míse ztuhnout. Potom vykroj, co chceš, a nalij do toho ŷlutou, černou a hnědou, jak chceš. Tak je to pěkný rosol. Potom můĵeš taky udělat hvězdy nebo opět pŕelít vývarem, který sis uschovala.

183. Chceš-li pripraviti blomenschir

Veźmi prsa z kapouna, dokud je živý a vloĵ je do studené vody. Pak je proper v horké vodě, vloĵ do hrneĉku a necheĵ vařit. Sůl nepŕidávej, a kdyĵ jsou napůl hotová, vyndeĵ je do mísy. Kdyĵ vychladnou, natrheĵ maso pěkně nadrobno jako na pŕouĵky. Pak veźmi půl libry rýĵe, oloupeĵ ji, čistě omyĵ a opět necheĵ vyschnout. Potom ji vloĵ do hmoĵdíře a do bŕe roztluĉ. Tak se z ní stane mouka, kterou proseĵ pŕes sítko. Tuto mouku dej do kotlíku nebo na pánev, pŕideĵ roztrhaného kapouna, pak veźmi sladké mléko a vař jej v čistě nádobě. Pak dej mléko a rýĵi k sobě na ŷhnoucí uhlí a pomalu nalévej mléko do rýĵové mouky a pomalu a stále mícheĵ dřevěnou lŷící. Na to nezapomeň a necheĵ vařit, až je to jako pŕeniĉná kaše, a posyp důkladně cukrem a trochu růĵové vody. Vloĵ do mísy, trochu osol. Kdyĵ chceš podávat studené, necheĵ vychladnout. A kdyĵ je to studené, poloĵ pěkně kovovou lŷící na kousky v míse. Rovněĵ to můĵeš podávat pěkně teplé a taktěĵ z toho můĵeš udělat koblihy.

Bomerantzenkraut warm machen

So nim pomerantzen, die aüsser gelb schelf, vnnd schneid das weiß daruon vnnd schneid feine schnitzlen wie kütelfleck vnd wesch auß ainem wasser vnnd thû in ain heffelin thû wasser daran lasß ein sùdt thon, darnach wesch wider auß ainem frischem wasser vnnd lasß wider ain sùdt thon, das thû 12 mall, müst aber allweg wider ain frisch wasser daranthon oder versüchs, solang es noch bitter ist, so lang müsts weschen vnnd alweg ain sùdt lan thon darnach, wan es nimer pitter ist, so wesch auß ainem saubern wasser vnnd thû ain schmaltz iber vnnd rests im schmaltz, darnach thû ain gûten siessen wein daran zûcker, klain weinber, ziwiben.

Wiltû weiße streiblen bachem

Nim das weiß von airen vnnd ain leffel voll wasser vnnd ain mel vnnd rier es woll vnderainander, bis er glatt wirt thû ain zûcker in taig vnnd mach in tinn dan ain andern taig, mach in ain heffellin 8 oder 10 lechlach vnnd bachs dardurch vnnd mach gûtt lang strich, als weitt die pfannen ist sý sendt nit so tick als die andern streiblen mach ain heltzlin dreý zwerch finger brait vnnd sinwell, das man das baches daiberschlagen müg vnnd ker es mit dem heltzlin vmb vnnd nim es darmit rauß, vnnd wan dús herausnimpst, so greiff ins baches vnnd beugs iber das heltzlin, das es schier gar zûsamengang wie ain hollipen, vnnd setz es auff ain bret, ains nach dem andern, vnnd setz allweg zway gegenainander, das ist schen vmb ain torten.

Ain kreittertorten zû machen

Nempt spinet, briet in vnnd hackt in vnnd reibt barmisankesß daruonder, ain wenig pfeffer, klaine weinberlen ain zergangen pûter daruonder, saltzts vnnd bachts vnnd macht ain torta darauß wie man pfligt die torta mit deckine zû machen.

Wie man milchtorta macht

Nempt ain maß gute milch vnnd last sý sieden vnnd thiet darein in der gressin wie ain fauß schmaltz vnnd klopft 10 air, thiets in die milch vnnd wanns also fein zemetlafft das es fein hertlet wirt secht, das es nit anbrin thiets vein herab vnd schits in ain tûch, das das wasser daruonlauff, vnnd lasß kalt werden, thiet darnach siessen wein daruonder ain milchram ain wenig zûcker, klaine weinberlen saltz ain wenig vnd macht vnden ain taig zû ainer torta, macht aber kain deckin dariber.

184. Kterak pripravit horké jídlo z pomerančû

Vezmi pomeranče, oloupej žlutou slupku, odkrájej bílé a nakrájej je na pěkné kousíčky jako dršťky a omyj ve vodě. Vlož je do malého hrnce, přidej vodu a nechej vařit. Potom je opět omyj v čerstvé vodě a opět vař. Toto poved' dvanáctkrát, ale vždy musíš použít čerstvou vodu, nebo to ochutnávej, tak dlouho, dokud jsou ještě hořké, musíš pokračovat v omývání a vaření. Pak, když již nejsou hořké, je omyj čisté vodě a dej na oheň tuk a osmahni je v tuku. Potom do toho přidej dobré sladké víno, cukr, malé hroznové bobule a hrozinky.

185. Chceš-li upéci bílé kotoučky

Vezmi vaječný bílek a lžíci vody a mouky a spolu dobře smíchej, až bude těstíčko hladké. Do těstíčka přidej cukr a udělej ho řidší než jiná těstíčka. Udělej 8 nebo 10 dírek do hrnečku a peč skrze ně. A udělej pěkně dlouhé pruhy, tak dlouhé jako pánev, ne tak tlusté jako jiné kotoučky. Udělej si kolík tři prsty silný, aby se pečivo mohlo navinout, a obtoč je okolo kolíku a vyndej. A když je vyndáš, uchop pečivo a obmotej ho okolo kolíku, aby se spolu spojilo jako děrované opatky. Pokládej je jeden po druhém na plát a polož vždy dva proti sobě. Toto je pěkně kulatý koláč.

186. Kterak pripravit bylinkový koláč

Vezmi špenát, vyběl ho, nasekej a nastrouhej do něj parmezánský sýr, trochu pepře, malé hrozinky a rozpuštěné máslo. Osol, peč a udělej z toho koláč, jako se obvykle dělají pokryté koláče.

187. Jak by se měl pripravit mléčný koláč

Vezmi máz dobrého mléka, nechej je povařit, přidej do něj jako pěst velký kus tuku a rozmíchej 10 vajec. Přidej je do mléka, a když je to pěkně promíseno, aby to pěkně zpevnělo, dávej pozor, aby se to nepřipálilo. Vyjmi a vlij do šátku, aby voda mohla odtékat, a nechej vychladnout. Potom do toho přidej sladké víno, smetanu, trochu cukru a malé hrozinky. Trochu osol a udělej pod to koláčové těsto, ale nedělej na to pokrývku.

Dattlertorten zů machen

Schneit die dattlen vnnd thiet die keren heraũs, siedt sý in ainem siessen wein lands ain wenig sieden vnnd legts fein aũff den boden vnnd seet zůcker vnnd zimerreren daraũff vnd legt fein die dattlen daraũff, vmb vnd vmb gelegt vnnd wider ain zůcker vnnd zimerreren daraũffgeseet, vnnd macht ain deckin dariber vnnd geũß ain wenig ain brielin daran, wie die dattlen darinen gesotten seind, vnnd lasts bachen.

Mandeltorten zů machen, kompt vom kochmaister siman

Last den mandel klainstossen, ain zůcker darvnder ain siesse milch oder ram, ain weiß von 4 airen, vnnd thiet zůcker daran macht ain torta daraũs vnnd lasts bachen, dirfft aber kain deckin daribermachen, man solls kalt geben.

Klaine holliplen zů bachen

Nempt schen mell, des pesten so ir bekomen kint soũil ir geren machen welt, vnnd thiet ain wenig wasser, zůcker, pfeffer daran, aũch last in ainem pfendlin ain wenig ain pũter zergan vnnd giest in aũch daran, aber er soll nit hais sein das er schier wider gestan will so gand die holliplen am eissen dester lieber herab vnnd macht den taig vngefarlich in der ticke wie ain straubentaig, solt aũch rossenwasser aũch dareingiessen, vnnd bachts im eissen, schmirt aũch das eissen mit pũtter.

Ain hecht zů machen in ainer vnngerischen brie

Nempt den hecht vnnd schint in vnnd macht in zů stůcken, nempt ain gũten wein, schneit epffel fein klain, lasts darin sieden ain halbe fiertelstůnd, alsdan legt den hecht darein vnnd last in darinnen sieden vnnd gewirtzt in thiet ain acht lemonin darein vnnd ain wenig ain scharpfen essich vnnd gilbt in vnnd land in sieden, bis er gnũg gesotten ist.

Welt ir ain bollischen brie iber ain hecht machen

Hackt zwiffel klain, ain oder 6, darnach sý groß seind, thiets in ain erbisbrie in ain saũbere pfannen lasts ain halb fiertelestůnd sieden vnnd thiet die hechtstůck darein, saltzt sý vnnd gewirtzt sý woll mit pfeffer vnd gilbt sý vnnd land sý woll aninander sieden bis der hecht gnũg hat, darnach richt in an.

188. Kterak pripravit datlový koláč

Rozkrájej datle, odstraň pecky a povař je ve sladkém víně. Nechej je trochu povařit, rozlož je pěkně na koláčový korpus a svrchu zasyp cukrem a skořicí. Na to pokládej datle pěkně dokola a opět navrch nasyp cukr a skořicí. A udělej přes ně pokrývku, přelij to trochou vývaru, ve kterém se datle vařily, a nechej péci.

189. Kterak pripravit mandlový koláč, recept od kuchařského mistra Simona

Nechej nadrobno roztlouci mandle, s nimi cukr, sladké mléko nebo smetanu, bílky ze 4 vajec a přidej do toho cukr, udělej z toho koláč a nechej péci. Neměla bys ovšem dělat nahoře pokrývku. Mělo by se to podávat studené.

190. Kterak upéci malé *holliplen*

Vezmi hezkou mouku, nejlepší jakou můžeš získat, tolik, kolik chceš udělat, a přidej trochu vody, cukr, pepř. Taky nechej rozpustit na pánvičce trochu másla a přilij ho do toho. Ale nemělo by být horké, ale právě tehdy, když opět tuhne. Tak budou *holliplen* snáze oddělitelné od kovové formy. A udělej těstíčko asi stejně husté jako těstíčko na kotoučky. Měla bys do něj taky přilít růžovou vodu. A smaž je v odlité kovové formě a kov rovněž vymaž máslem.

191. Kterak pripravit štiky v maďarské omáčke

Vezmi štiky, stáhni ji a rozděl na kousky. Vezmi dobré víno, pěkně nadrobno nasekaná jablka a nechej je povařit asi půl čtvrthodiny. Pak do toho vlož štiky, nechej ji vařit a ochuť ji asi 8 citronky a trochou ostrého octa a obarvi nažluto. Nechej vařit, až je hotová.

192. Chceš-li udělat polský vývar ze štiky

Nasekej nadrobno cibule, jednu či 6, podle toho, jak jsou velké, dej je do hrachového vývaru na čisté pánvi a nechej vařit na půl čtvrthodiny. Přidej do toho kousky štiky, osol, okořeň dobře pepřem, obarvi nažluto a nechej spolu dobře povařit, až se štika udělá. Potom podávej.

Wie man kaponerkrapfen machen soll

Nempt das bret von 2 hennen, wens gesoten ist, hackt es fein, nempt ain barmisankesß geriben daründer vnnd gilbts vnnd rierts dūrchinander ir solt aūch müscatblie vnnd pfeffer dareinthon, macht darnach ain taig an macht ain tinnen blatz vnnd thiet die obgeschribne fille darauff vnnd formierts zū ainem krapfen vnnd dient die 2 zipffel zūsamē siedts in ainer fleschbrie wie hert gesottne air vnnd gebts warm.

Ain mostertsenff

Stosß mandel klain vnnd treibs dūrch ain saūber peüteltuch mit ainem essich so haist mans ain weissen senff wan irs gelb haben welt, so gilbts, so mügt irs geben an kelberfiesß oder hirschin fiesß.

Milchkepff zū machen

Nempt ain 10 air vnnd ain halbe maß milch vnnd ain halbe handtūol schen mell vnnd treibs dūrch ain saūber tūch gilbts vnnd saltzs, darnach mach ain bastetten vnnd setz in am hosen offen vnnd geuß ain wenig darein wan die pastetten ain wenig erhertet ist darnach iber ain weil aber ain wenig, thiet im also, bis sý vngefarlich voll wirt bis an ain finger darnach last es bachē man müß aber im bachoffen dareingessen.

Brisetten macht man also

Schneitt kalbfleich vom tiech, schneit feine tinne fledlach, vngefarlich ains fingers tick, vnnd bleüts woll an baiden seitten mit ainem messerrücken, nempt ain nierenfaistin vnd hackts klain, daründer alle wollschmeckete kreütlen als petterling, maseron, salūen vnnd was man für wollschmecketen kreütlen iberkomen mag vnnd saltz, pfeffer, zimerrerlen daründer vnd wan es nit nasß gnūg sein wolt mügt ir ain fleschbrie daranthon vnnd streichts darnach aūff baiden seiten aūff die kelberin fledlach darnach wicklens vein vmber vnnd stecks fein an spiß vnnd setzt ain bratpfanne daründer brats fein im safft vnnd giest, das darūonlaufft, offt wider dariber vnnd was für fur ain brie dariberbeleibt in der treffpfannen, giest dariber vnnd richts also an, ist ain gūt essen .

Wie man osterg machen soll

Ostergi wascht saūber sý saūber vnnd thüts aūf, saltzs vnnd pfefferts vnnd legts aūf den rost in den halben schalen, darin ir gefonden habt, vnnd giest pütter darauff, als in der schallen, vnnd last es in ainer gūten glūt pratten als ainer ain bar air iset alsdan gebts aūf den tisch warm, das der pütter darbeybleibt.

193. Jak by se měly připravovat kapouní knedlíky

Vezmi maso ze 2 kuřat, a když jsou uvařena, pěkně je nasekej, smíchej s nimi parmezánský sýr a obarvi nažluto a společně zamíchej. Měla bys do toho také přidat muškátový květ a pepř. Pak si připrav těsto. Udělej tenký plochý plát, dej na něj výše popsanou náplň, vytvaruj z toho knedlík a spoj k sobě oba konce. Vař ve vývaru tak dlouho, jako vejce natvrdo a podávej horké.

194. Hořčice

Roztluč nadrobno mandle a přepasíruj je s octem skrz čistý látkový pytel. Tak se to nazývá bílou hořčicí. Chceš-li ji mít žlutou, obarvi ji nažluto. Takto může být podávaná s telecí nebo jelení kýtou.

195. Kterak připravit mléčnou hlavu

Vezmi 10 vajec, půl mázu mléka, půl hrsti pěkné mouky a přepasíruj to skrz čistý šátek, obarvi nažluto a osol. Pak udělej koláčový korpus, dej ho do horké pece a trochu ho zalij. Když pečivo po chvílce trochu ztuhne, přidej o něco víc. Takto pokračuj, až bude korpus naplněn na prst vysoko. Potom to nechej péci, musí se ale v peci přilévat.

196. Brisetten se připravují takto

Odkroj telecí ze zadku, nakrájej ho na pěkně tenké proužky asi prst silné a naklepej je z obou stran zadní stranou nože. Vyjmi lůj z ledvinek a nasekej ho nadrobno, k tomu přidej všechno chutné koření jako petržel, majoránku, šalvěj a jaké další chutné koření lze sehnat, a sůl a pepř a skořici. A kdyby to nebylo dost vlhké, můžeš do toho přidat masový vývar. A tímto potřij obě strany telecích proužků. Pak je pěkně sroluj, propíchni špízem a dej pod ně pečící pánev. Pěkně upeč ve šťávě a často polévej. A jak vývar opět znovu a znovu stéká a zůstává v pánvi, polévej je jím a taky podávej. Je to dobré jídlo.

197. Jak by se měly připravovat ústřice

Ústřice důkladně omyj, otevři je, osol a opepři a polož na gril v půlkách škeblí, ve kterých byly nalezeny. Polij je máslem, tedy ve škeblích, a nechej péci v dobrém žáru tak dlouho, jako vejce natvrdo. Takto je přines na stůl tak horké, aby na nich zůstalo máslo.

Ain sultz auß ainem rad zů machen,
kompt vom kochmaister simon

Erstlich nim die brie vom karpfen vnnd hecht gesotten vnnd nempt ain haüsenblatter darůnder vnnd last die brie siedem, nempt zůcker, im ber, pfeffer, zimerreren vnnd gilbts versůchs machs, wie es dir woll gefalt darnach lasß důrch denn sack laůffen bis es laůter wirt, darnach lasß ain schefflin machen, wie braid das rad ist vnnd vngefarlich ain handtbrot tieff vnnd setzt das rad darein darnach miest ir die brie daraůffschitten, vnnd wans gestatt, so last das schefflin erschlagen vnnd thiet das rad daraůß vnnd setzt es wider auß das stefft die forchine můß man oben auß die spitz machen, wie vor statt, wie mans soll siedem, darnach das vnnder eissin ding last in ain schissel den goldtschmid darein bestetten vnnd macht vnnden ain weisse sultz, macht schwartz bůchstaben darein was ir welt, vnnd giest ain braune sultz dariber, wan die weiss gestanden ist sý můß aber gar laůe sein damit die weiss sultz nimer ergang vnnd secht, das die sultz ob dem rad gar woll gesterckt sey sonst beleibts nit so ists ain schen auffsetzen .

Spanisch baches zů machen

Erstlich macht ain festen taig mit airen vnnd mit schmaltz vnnd welglet in fein tinn, als lang der tisch ist vnnd werfft gestossen mandel vnnd zůcker bůtter oder schmaltz daraůff vnnd macht es wie ain wůrst iberainander, darnach schneidts ab vnnd nempt die zwen zipffel zůsamen, also macht ains nach dem andern vnnd stirtzts iber sich vnnd bacht es in ainer glaten pfannen vnnd ain wenig schmaltz in der pfannen vnnd last es fein kiel bachen oben daraůff ain haissen deckin, vnnd gebt es kalt.

Ziwibentorten zů machen

Nempt ziwiben, wescht sý in ainem wasser vnnd reibt sý zwischen den henden, wie man die stengel von weinberlen reibt, seicht das wasser darůon, das sý wider trůcken werden, reibs so lang, das die schwartzenn heůtlen trůcken werden alsdan so klaůbt sý vnnd bůtzt sý fein vnnd thiet zůcker vnnd zimerrerlach darůnder.

Wie man ain kaponer in zittran soll ainmachen

Erstlich nempt ain caponer, der von 2 tagen sey abgestochen so wirt er mirb ist es kalt, soll man in gefrieren lassen vnnd vor abfideren ist es nit kalt soll man in nit abfideren bis man in praůchen wirt darnach soll man in saůber weschen vnnd inn ain raine saůbere oxenblater thon vnnd mit ainem bast woll zůbinden das kain wasser hinein můg, vnnd in wendig den caponer

198. Kterak pripraviti rosol na kole,
recept od kuchařského mistra Simona

Nejprve vezmi vývar vyvařený z kapra a štiky, smíchej ho s vodním sklem a vývar nechej povařit. Vezmi cukr, zázvor, pepř a skořici a obarvi nažluto. Ochut', jak dobře se ti zlíbí. Potom nechej projít skrz pytlík, až se pročistí. Poté nechej udělat škopíček široký jako kolo a hluboký na šířku ruky a kolo do něj vlož. Pak do něj musíš nalít vývar, a když ztuhne, rozbij škopíček, kolo vyndej ven a dej opět na štiky. Pstruh se musí nasadit shora na hrot, jak je uvedeno výše, jak se má vařit. Pak nechej zlatníka připevnit spodní kovovou věc k míse a dospod udělej bílý rosol. Do něj udělej černá písmena, jaká chceš, a když bílý ztuhne, nalij na něj hnědý rosol. Měl by být ale vlažný, aby se s bílým rosolem nesmíchal. A podívej se, zda je rosol okolo kola dobře ztuhlý nebo zda nezhoustl. Tak je to pěkný výstavný kus.

199. Kterak pripraviti španělské pečivo

Nejprve si priprav z vajec a tuku tuhé těsto a pěkně tence je vyválej, tak dlouhé jako je stůl. Posyp je drcenými mandlemi a cukrem, na to máslo nebo tuk a sviň do sebe jako salám. Potom to nakrájej na kousky a uzavři oba konce. Tímto způsobem dělej jeden po druhém a obrať je spodkem vzhůru. Peč je na hladké pánvi s trochou tuku a nechej pěkně péci na slabém žáru s poklicí navrchu a podávej studené.

200. Kterak pripraviti hrozinkový koláč

Vezmi hrozinky, omyj je ve vodě a promni mezi rukama jako se mnou stopky z hroznů. Vodu vysuš, aby byly opět suché, a mni tak dlouho, až černé slupky vyschnou. Pak je přeber, dobře očisti, přidej na ně cukr a skořici.

201. Jak by se měl pripravovat kapoun s citróny

Nejprve vezmi kapouna, který by měl být zabit před 2 dny. Tak bude měkký. Je-li chladno, nechej ho zmrznout a předem oškubej. Není-li chladno, neměl by být oškubán dříve než je potřeba. Potom bys ho měla omýt a vložit do důkladně vyčištěného volského měchýře a ten dobře zavázat lýčím, aby se dovnitř nemohla dostat voda. Kapouna osol zevnitř a dej do něj

saltzen vnnd ain wenig ain müscatblie vnnd rerlen daranthon darnach in ainen haffen thon vnnd mit wasser fillen vnnd in sieden lassen bis er gnüg gesotten ist darnach thiet den caponer auß der blatter mitsampt der brie, vnnd im fein die flügel, die tiellach vnnd hertzlin lessen vnnd in in ain schissel legen vnnd 2 zittran schneiden, fein dinne fledlach, vnd allenthalben dareinstecken vnnd die brie vom kaponer, die in der blater ist, daribergiessen, ists nit gnüg mag man ain güte fleschbrie auch daribergiessen vnnd auff ain glut setzen vnnd mit ainer schissel zudecken vnnd darob sieden lassen, auch nit zu fast, sonst wirt die brie pitter vom zittran so ist es beraitt man solls fürsetzen, ist ain gütt essen.

Digen zungen zu machen,
kompt vom herr jerg füger

Nempt die frischen zungen, schneiden die gürgel woll daruon dan soll man sy iber ain block oder stüll fein nach der leng bleuen oder schlagen, nit zu hart, das mans nit erschlag das sy nit lumpet werden doch muß mans schlagen, bis ain keren hinden fein lind win vnd ain spitz auch doch wirts am spitz nit so lind als dahinden an der ticke so sy also bleut send muß man sy im saltz inn ainer mülder schwingen ain gütte weil dan soll mans einsaltzen wie ain anders flaisch vnnd ain schene roten rangenrüben gewirfflet, also roch schneiden vnnd ain erbsy darunderthon vnd entzwischen vnnd obendarauff sprengen nit gar zu vill vnnd also ain tag oder iber nacht in ainer wirmin stan lassen dan ain pretlin darauffgelegt vnnd ain güten schweren stain vnnd also vier wüchen stan lassen wan ain 4 oder 5 tag kain brie daribergieng, miest man ain rangen klainschneidenn vnnd in ainem wasser sieden vnnd das wasser von rieben seichen vnnd ain glaß voll essich vnnder das wasser giessen es soll kiel sein, das wasser das ains den finger darinen kind leidenn, man mag ain wenig erpsi auch bey den rieben sieden ob die brie dester retter würde vnnd mit der raichen rieben vnnd mit dem erbsi also roch vnnd ain boden mitsampt dem saltz vnnd entzwischen vnnd obendarauff man mags 5 wüchen ligen lassen oder lenger, vnnd wan mans auffhenckt, soll man das dicker ibern keren, ain loch mit ainer ballennadel dardurchstechen vnnd an ain groben faden hencken in ain küchin, die kain kuten vnnd nit iber das feur in ain grossen rach das aussen fein braun, erlich braun werden.

Ain flechsültz zu machen

Welt ir vngefarlich in drey zimlich schisslen machen, so nempt von dem schwein in oren schwantz, klelen, wie ir woll wist was zu sültzen ist, von ainem kelberin grettlin, zuo stücken gehawen vnnd vngeferlich mag

něco muškátového květu a skořice. Pak ho vlož do hrnce, nalij vodu a nechej vařit, až je uvařen dostatečně. Pak kapouna vyjmi z měchýře, zůstane vývar, odstraň křídla, stehna a srdce a polož jej do mísy. Na velmi tenké plátky nakrájej 2 citróny, polož je na kapouna a přelij vývarem, který zbyl v měchýři. Není-li ho dost, lze na to přilít také dobrý masový vývar. Postav na oheň, přikryj mísou a nechej vařit. Ne moc dlouho, neboť jinak vývar zhořkne od citrónů. Je-li hotov, měl by se podávat. Je to dobré jídlo.

202. Kterak připravit uzené jazyky,
recept od pana Jörga Fugera

Vezmi čerstvé jazyky a důkladně od nich odřež hrdla. Pak by se měly pěkně podélně natlouct nebo naklepat přes špalek nebo stoličku, ne příliš tvrdě, aby se nerozbitly nebo neroztrhaly. Musí se však naklepávat, až vespod změkknou a také na špičce. Ale na špičce je nezměkčuj tolik jako na silném konci vzadu. A když jsou takto naklepány, dej je na dobrou chvíli do korýtka se solí, aby se tak nasolily jako jiná masa. Pěknou syrovou červenou řepu nakrájej na kostky a pod ně a mezi ně a na ně taky nasyp hrášek, ale ne příliš mnoho, a nechej na teplém místě přes den nebo přes noc uležet. Pak na ně polož destičku a dobře těžký kámen a nechej čtyři týdny uležet. Když už po 4 nebo 5 dnech nevytéká žádná šťáva, nakrájej řepu nadrobno, povař ji ve vodě a vodu z řepy sceď a nalij do vody plnou sklenici octa. Voda by měla být právě tak horká, abys v ní snesla ponořený prst. S řepou lze také vařit trochu hrášku, pokud by byl vývar příliš červený. Dej červenou řepu a taktéž hrách spolu se solí na dno a mezi a navrch. Jazyky se mohou se uložit na 5 nebo více týdnů, a když visí, tlustý konec by měl být obrácen vzhůru. Jehlou na šití pytlů do nich propíchni díru a zavěs je na hrubé niti do kuchyně, která nemá komín, a ne do hustého kouře nad oheň, aby zvnějšku pěkně zhnědly. Budou báječně hnědé.

203. Kterak připravit masový rosol

Chtěla-li bys připravit přibližně tři slušná jídla, vezmi uši, ocas a kopyta z prasete, jak dobře znáš používat pro rosol. Telecí nasekej na kusy a vezmi asi 4 až 5 kusů vepřového masa, jak si myslíš, že je dobře. Vepřové by

man nemen 4 bis in 5 stück schweinin flesch, wie dich gütt dünckt, das schweinn soll man in sonderhait sieden in 2 maß wein oder ain wenig mer vnnd ain qüertlin essich vnnd das kelberin auch sieden ist nit soüil als des schweinis praucht man ain maß wein oder ain wenig mer ain achttailin essich daründer darnach soll mans ain wenig saltzen das schweinin praucht bas zü sieden als das kelberin vnnd soll es fein verfaimen vnnd soll sechen, das es nit iberlauff, vnnd wann es ain wenig gesotten ist, soll man es gewürtzen, auch zücker daranthon vnnd wan es gesotten ist man sols woll sieden die faistin woll darüonblassen vnnd darnach die brie dÿrch ain leinin tüch seichen in ainen saubern haffen vnnd darnach mit zücker vnnd gewürtz wie dich gütt dünckt, anmachen vnnd zom feur thon vnnd ain sütt lassen thon man soll auch ain wenig ain alat daranthon damit die brie laüter werd man soll auch die schissel beseen mit zimerrerlen vnd weinber darnach soll man die stück in die schissel legen, wie dich gütt dünckt, vnnd die brie, wan sÿ ain südt hat than, daribergiessen vnd vngeferlich darüor ain 1/2 pfünd mandel schellen vnnd in die schissel thon, soüil dich gütt dünckt, so hast ain güte sültz.

Wie man ain agerest von trauben machen soll

Erstlich soll man die vnzeitigen drauben nemen vnnd erstossen vnnd darnach dÿrchzwingen, vnnd ain maß safft ain hendlin voll saltz vnnd in ain fesslin gethan vnnd all tag vmbtreiben, so wirdts ain gütt agerest.

Kittenprott zü machen

Nim 2 pratzamer kitena vnd süids in ainem wasser, daß sÿ nech peyander ligen, vnd wan sÿ gesoten sendt, thÿ sy heraus, schell sÿ sauber vnd rain, vnd darnach traib sÿ dÿrch ain heris siblin, biß dÿ hast anderhalben fierlüng vnd des zuckers 4 lott, man müß den zücker for leiteren, nim zü ainem pfünd zücker ain qüertlin wasser, darnach das weiß von ainem ay, darnach thÿ die kitena in ain grossen schissell vnd rier sÿ so lang, biß ain linds par ayer süit, mit ainem grossen hiltzen leffell vmb, vnd wan dÿ sÿ woll geriert hast, so thÿ das weiß von ainem ay darrein vnd rier es wider so lang als for, vnd wan dÿ es lang geriert hast, so thÿ es 2 lefell foll geleitterten zücker darain vnd thÿ es alle mall wie zum ersten, traibs so lang, biß dÿ 5 air vnd den gemelten zucker hinain hast, nim darnach mandaten, schneid langen strichlen vnd streich es auff, wie dÿ es haben wildt, vnd legs auff ain bret vnd legs auff den offen, lüg, das der offen nit hais seÿ, vnd wan es oben her trücken wirt, so thÿ sÿ auff ain bret hinder den offen, biß sÿ außstricknen, der zücker muß ale zeit auff ainer klaine glüt sthen, das es nit erkalt, so send sy bereit.

mëlo bët vařeno oddëlenë ve 2 nebo o něco více mázech vína a v jedné čtvrtce octa. Telecí by mëlo bët rovnëž povařeno, ale ne tolik jako vepřové. Vyžaduje jeden máz vína, nebo trochu více, smíchaného s osminkou octa a pak se to trochu osolí. Vepřové potřebuje k uvaření více času než telecí. Dobře je povař a dbej, aby se nerozvařilo. A když je trochu povařeno, mëlo by se ochutit. A taky do toho dej cukr. Když je uvařeno, mëlo by bët dobře hotové, tuk je pryč a pak sced' vývar přes plátěnou látku do čistého hrnce, potom smíchej s cukrem a kořením, jak si myslíš, že je dobře, a dej na oheň a následně nechej opět povařit. Mëlo by se do toho přidat taky trochu omanu, aby se vývar vyčistil. Mísa by měla bët vysypána skořicí a hrozkami, pak do mísy vlož kusy masa, jak si myslíš, že je dobře, a zalij je vývarem, když přišel k varu. Před tím oloupej asi 1/2 libry mandlí, tolik kolik máš za dobře, a vlož je do mísy. Tak máš dobrý rosol.

204. Jak by se měl připravovat ovocný ocet z hroznů

Nejprve bys měla vzít nezralé hrozny, roztlouct je a přepasírovat. Do jednoho mázu šťávy vlož plnou hrst soli, dej do malé bečky a každý den promíchej. Tak to bude dobrý ovocný ocet.

205. Jak připravit kdoulový chléb

Vezmi dvě spojené hrsti kdoulí a vař je ve vodě, aby slehly blíž k sobě. A když jsou povařeny, vyndej je, čistě oloupej a důkladně je přepasíruj přes vlasové síto, až jich budeš mít méně než čtvrtku a přidej 4 loty cukru. Cukr musí být předem vyčištěn. Na každou libru cukru vezmi čtvrtku vody a dále vaječný bílek. Potom dej kdoule do velké mísy a míchej je velkou dřevěnou lžící tak dlouho, jako se vaří vejce na měkko. A když to máš dobře zamícháno, přidej vaječný bílek a míchej ho opět tak dlouho jako před tím. Když už jsi to míchala dlouho, přidej 2 lžíce vyčištěného cukru a udělej to pokaždé jako prve. Tak pokračuj, až v tom máš 5 vajec a odpovídající množství cukru. Pak vezmi vafle nakrájené na dlouhé pruhy a natři to na ně, jak chceš mít, polož je na plát a dej na pec. Dběj na to, aby pec nebyla horká. A když začínají svrchu vysychat, ulož je na plátu za pec, až vyschnou. Cukr musí zůstat po celou dobu v mírném žáru, aby nezchladl. Tak je to hotové.

1. Dušený kapoun	<i>Dempfft kaponer</i>	2
2. Kapoun nebo slepice ve skle	<i>Kaponer oder hiener In ainem glasß</i>	2
3. Jídlo různých barev	<i>Essen von besonderen farben</i>	3
4. Zvěřina v pepři	<i>Wilbrett Im pfeffer</i>	3
5. Hlava divočáka, omáčka k ní	<i>Wilden schweinskopff, ain brie dariber</i>	3
6. Žlutá omáčka	<i>Gelbs brielin</i>	4
7. Marinovaná srnčí kýta, omáčka k ní	<i>Aingemachten rechtschlegel ain brie dariber</i>	4
8. Omáčka ke zvěřině a ptáčkům	<i>Brielin Iber wilbret vnnd klaine vegellen</i>	4
9. Žlutá omáčka ke zvěřině nebo ptáčkům	<i>Gelb brielin Iber wilbret oder vegellen</i>	4
10. Husí drůbky	<i>Fúrhesß von ainer ganß</i>	4
11. Žlutá pepřová omáčka	<i>Gelben pfeffer</i>	5
12. Oblečená vepřová hlava	<i>Angelegten schweinskopff</i>	5
13. Nadívaný pták	<i>Gefilt fegel</i>	5
14. Ptáčci	<i>Klaine fegellen</i>	5
15. Pečená husa	-	6
16. Koláč z husy	-	6
17. Husí polévka	<i>Gansßsúpen</i>	6
18. Pečená mladá husa	<i>Bratten júnge gansß</i>	6
19. Zajíc v drůbcích	<i>Hassen In fúrhesß</i>	6
20. Dobrá tučná křepelka	<i>Gútt faist wachtlen</i>	6
21. Jídlo z jater	<i>Essen von leberlach</i>	6
22. Dobrý marcipán	<i>Gút marciban</i>	7
23. Dobrá klobása k salátu	<i>Gút wirst zúm sallat</i>	7
24. Uzenka	<i>Zerwúlawirstlach</i>	8
25. Dobrá bílá klobása	<i>Gútt prattwirst</i>	8
26. Dobrá jaternice	<i>Gút leberwirst</i>	8
27. Dobré nasolené jazyky	<i>Gút gesaltzen zúngen</i>	8
28. Dobrý ocet	<i>Gút essich</i>	9
29. Zvěřina uchovávaná po dlouhou dobu	<i>Wilbret lang behalten</i>	9
30. Janovský koláč	<i>Jenaweser torta</i>	9
31. Ravioli	<i>Rabiolin</i>	9
32. Telecí uchovávané po dlouhou dobu	<i>Kalbflesch lang behalten</i>	10
33. Treska	<i>Stockfisch</i>	10
34. Hořčice k tresce	<i>Senff zúm stockfisch</i>	10
35. Dobrý barbiánský koláč	<i>Gúte barbiansische torten</i>	10
36. Anglický koláč	<i>Englische torta</i>	10
37. Dobrý předkrm	<i>Gút fúrmúsß</i>	11
38. Bezový pudink z květů	<i>Holdermúsß von blie</i>	11
39. Modrý pudink	<i>Blau músß</i>	11
40. Jídlo z hrachu	<i>Essen von erbis</i>	11
41. Kachlíkový pudink	<i>Kachelmúsß</i>	11
42. Pudink v míse	<i>Schisselmúsß</i>	11
43. Fíkový pudink	<i>Feigenmúsß</i>	12
44. Vinný pudink	<i>Weinmúsß</i>	12
45. Pudink z plic	<i>Lúngenmúsß</i>	12
46. Višňový pudink	<i>Weixelmúsß</i>	12
47. Pudink, který sám vypadne z pánve	<i>Músß, das von Im selbert aús der pfannen felt</i>	12
48. Rak	<i>Kreps</i>	12
49. Dobrý mandlový pudink	<i>Gút mandelmúsß</i>	13
50. Hroznový pudink	<i>Weinbermúsß</i>	13
51. Lišky z mandlí	<i>Pfifferling von mandel</i>	13
52. Míchaná vejce	<i>Gestirtzte air</i>	13
53. Obloha z másla	<i>Zaún von bútter</i>	13
54. Vaječný pudink	<i>Airmusß</i>	13
55. Sníh	<i>Schne</i>	14
56. Plněná země	<i>Gefilt semel</i>	14

57. Rosolovitá ryba	<i>Súltzfisch</i>	14
58. Uzené vepřové maso	<i>Schweinin flesch digen</i>	14
59. Dobré uzené hovězí	<i>Gút digen oxenflesch</i>	14
60. Paštika z telecího	<i>Pasteten von kalbflesch</i>	14
61. Paštikové těsto	<i>Pastetentaig</i>	15
62. Rosolovitá ryba	<i>Súltzfisch</i>	15
63. Zerena	<i>Zerena</i>	16
64. Paštika z ryb	<i>Basteten von fischen</i>	17
65. Těsto pro paštiku	<i>Taig zú der pasteten</i>	17
66. Paštika ze zvěřiny	<i>Pasteten von wilbret</i>	17
67. Paštika ze zvěřiny	<i>Pasteten von wilbret</i>	17
68. Paštika z kdoulí	<i>Basteten von kittine</i>	18
69. Paštika z kapouna	<i>Pasteten von ainem kaponer</i>	18
70. Koláč ze sušených nebo čerstvých švestek	<i>Torten von seyén oder gren pflamen</i>	18
71. Jiný koláč z čerstvých švestek	<i>Andere torten von grenen pflamen</i>	19
72. Koláč z mirabelek, třešní a bílého rybízu	<i>Torten von amelberen, kersen, eipersberlen</i>	19
73. Hruškový koláč	<i>Birentorten</i>	19
74. Koláč z jablek	<i>Torten von epfflen</i>	19
75. Jiný koláč z jablek	<i>Andere torten von epfflen</i>	19
76. Koláč z mandlí	<i>Torten von mandel</i>	19
77. Koláč z jater	<i>Dorten von ainer leber</i>	20
78. Vaječný koláč	<i>Ortorten</i>	20
79. Koláč z jablek	<i>Dorten von epfflen</i>	20
80. Koláč z hrušek	<i>Torten von biren</i>	20
81. Koláč z mandlí	<i>Torten von mandel</i>	20
82. Pečení skrz trubičky	<i>Baches dúrch die spritzen</i>	20
83. Dobré taštičky	<i>Gúte sackkiechlen</i>	20
84. Soudky	<i>Fesser</i>	21
85. Dobré velké hrudky jako žemle	<i>Gúte grosse kiechlen wie die semlen</i>	21
86. Dobrý pečený streiblach	<i>Gúte brente streiblach</i>	21
87. Koláč z hrušek	<i>Torten von biren</i>	21
88. Pečení přes formu	<i>Baches Iber die medel</i>	21
89. Jahodový koláč	<i>Erbertorten</i>	22
90. Kuře v hlávkovém salátu	<i>Hener In ain kepffleten sallat</i>	22
91. Jiná zvěřinová paštika	<i>Andere pasteten von wilbret</i>	22
92. Pomeranče v medu	<i>Bomerantzen In honig</i>	22
93. Hroznový koláč	<i>Weinpertorten</i>	22
94. Dobrý mandlový pudink	<i>Gút mandelmúsß</i>	23
95. Dobré děrované koblíhy	<i>Gúte hollekrepfflen</i>	23
96. Sýrové hrudky	<i>Kesßkiechlen</i>	23
97. Kuřecí šišky	<i>Hennenkiechlen</i>	23
98. Paštika z ptáčků	<i>Pasteten von klaine fegellen</i>	23
99. Bílé laútensternlein	<i>Weisse laútensternlein</i>	23
100. Těstíčko	<i>Taiglin</i>	24
101. Jablečné obláčky	<i>Aúffgelaúffen epffel</i>	24
102. Sněhové koule	<i>Schneballen</i>	24
103. Rýžové šišky	<i>Reisskiechlen</i>	24
104. Vaječný koláč	<i>Airtorten</i>	24
105. Rýže na sladko	-	24
106. Bylinkový koláč	<i>Kreittertorten</i>	24
107. Kdoulový koláč	<i>Kittintortten</i>	25
108. Bílý koláč	<i>Weissen torten</i>	25
109. Dobrá štika	<i>Gúten hecht</i>	25
110. Štika jinak	<i>Gúten hecht anderst</i>	25
111. Mandlový sýr	<i>Mandelkesß</i>	25
112. Mandlový pudink	<i>Mandelmúsß</i>	25
113. Dobrý hruškový pudink	<i>Gút biren músß</i>	25

114. Obalovaní ptáci	<i>Aingemachte vegellen</i>	25
115. Rýžový koláč	<i>Reistorten</i>	26
116. Mandlový koláč	<i>Mandeltorten</i>	26
117. Sekaná kuřata	<i>Aingeblozte hiener</i>	26
118. Úhoř ve žluté omáčce	<i>All in ainer gelben brie</i>	26
119. Vařené knedlíky	<i>Gesotten krepfflen</i>	26
120. Zvěřinová paštika	<i>Pasteten von ainem wilbret</i>	27
121. Italský koláč	<i>Welschen torten</i>	27
122. Koláč ze smetany	<i>Torten von milchram</i>	27
123. Velmi dobrý koláč z mirabelek	<i>Fast guten torten von amelberen</i>	27
124. Velmi dobrý koláč z jablek	<i>Fast guten torten von epffel</i>	27
125. Dobrý koláč z opečených jablek	<i>Gúten dorten von braten epffel</i>	28
126. Kuře dobré a jemné	<i>Hiener gút vnnd mirb</i>	28
127. Dobrý chlebový pudink	<i>Gút semelmúß</i>	28
128. Vaječný koláč	<i>Ortorten</i>	28
129. Vaječný koláč se šlehanými vejci	<i>Ortorten mit ingerierten airen</i>	28
130. Višňový koláč	<i>Weixeltorten</i>	29
131. Hruškový koláč	<i>Birentorten</i>	29
132. Liškový koláč	<i>Rerlentorten</i>	29
133. Bylinkový koláč	<i>Kraúttorten</i>	29
134. Paštika se smetanou	<i>Basteten mit ram</i>	29
135. Vaječný koláč	<i>Ortorten</i>	30
136. Žemlový koláč	<i>Semeltorten</i>	30
136a. Mléčný koláč	<i>Milchtorten</i>	30
137. Vaječný koláč	<i>Ortorten</i>	30
137a. Vaječný koláč	<i>Ortorten</i>	30
138. Mandlový koláč	<i>Mandeltorten</i>	30
139. Zelený koláč	<i>Grene torten</i>	31
140. Jablečné polštářky	<i>Epffelbolster</i>	31
141. Kotoučky na stůl	<i>Streiblen fúr ain disch</i>	31
142. Smažené hrudky	<i>Briete kiechlen</i>	31
143. Mandlový koláč	<i>Mandeltorten</i>	31
144. Hrudky na stůl	<i>Kiechlen aúf ain disch</i>	31
145. Neobyčejné pečivo	<i>Seltzam baches</i>	32
146. Norimberské pečivo	<i>Niernberger baches</i>	32
147. Dobré pečivo	<i>Gút baches</i>	32
148. Dobrá polévka	<i>Gute súpen</i>	32
149. Český hrách	<i>Bemisch erbis</i>	32
150. Smetanový pudink	<i>Rammúsß</i>	33
151. Dobré perníčky	<i>Gút lezelten</i>	33
152. Dobrá pečeně	<i>Gút brate</i>	33
153. Velikonoční beránek	<i>Aisterlam zú machen</i>	33
154. Jiný beránek	<i>Ander lam</i>	33
155. Kuře na rozmarýnu	<i>Hiener In rosmarin</i>	34
156. Hroznový pudink	<i>Weinbermúsß</i>	34
157. Telecí nebo slepice	<i>Kalbflesch oder hennen</i>	34
158. Omáčka k ptákům	<i>Brie Iber feigel</i>	35
159. Omáčka ke koroptvím	<i>Brielen Iber rephiener</i>	35
160. Placka	<i>Fladen</i>	35
161. Bílé kotoučky	<i>Weisse streiblen</i>	35
162. Pusinky	<i>Spritzenbaches</i>	35
163. Norimberské perníčky	<i>Niernberger lezeltlach</i>	35
164. Velké norimberské perníčky	<i>Grossen nierenberger lezelten</i>	36
165. Nafouknuté višně	<i>Aúffgelaffnen weixlen</i>	37
166. Nafouknutá jablka	<i>Aúffgelaffen epffel</i>	37
167. Jelení klobása	<i>Hirschin wirst</i>	37

168. Marinovaná ryba	<i>Aingemacht fisch</i>	37
169. Rosolovitá ryba a podsvinče v košíku	<i>Súltzfisch vnnd spansaú Im korb</i>	37
170. Ryba vařená, grilovaná a smažená	<i>Fisch gesotten, gepraten vnnd gebachen</i>	38
171. Nadívaná štika	<i>Gefilt hecht</i>	38
172. Štika na májovém tuku	<i>Hecht Im májenschmaltz</i>	38
173. Norimberské koblihy	<i>Krepflen pfligt von niernberg</i>	38
174. Co dělat s pivem, aby nezkyšlo	<i>Was man In das bier thon soll, damit nit saúr werd</i>	39
175. Vinný ocet	<i>Weinberessich</i>	39
176. Dobrý májový koláč	<i>Gúten mayenkúchen</i>	39
177. Jablečný koláč	<i>Tortta von epffel</i>	39
178. Jiný koláč	<i>Andere torten</i>	40
179. Bílá omáčka	<i>Weisse seltz</i>	40
180. Cukrové dutinky	<i>Zúckerin holliplen</i>	40
181. Rosolovitá ryba	<i>Sultzfisch</i>	41
182. Bílý rosol	<i>Weisse súltz</i>	42
183. Blomenschir	<i>Blomenschir</i>	42
184. Horké pomeranče	<i>Bomerantzenkraut warm</i>	43
185. Bílé kotoučky	<i>Weisse streiblen</i>	43
186. Bylinkový koláč	<i>Kreittertorten</i>	43
187. Mléčný koláč	<i>Milchtorta</i>	43
188. Datlový koláč	<i>Dattlentorten</i>	44
189. Mandlový koláč	<i>Mandeltorten</i>	44
190. Malé holliplen	<i>Klaine holliplen</i>	44
191. Štika v maďarské omáčce	<i>Hecht In ainer vnngerischen brie</i>	44
192. Polská omáčka ke štice	<i>Bollischen brie Iber ain hecht</i>	44
193. Kapouní knedlíky	<i>Kaponerkrapfen</i>	45
194. Hořčice	<i>Mostertsennff</i>	45
195. Mléčná hlava	<i>Milchkepff</i>	45
196. Brisetten	<i>Brisetten</i>	45
197. Ústřice	<i>Osterg</i>	45
198. Rosol na kole	<i>Súltz aúf ainem rad</i>	46
199. Španělské pečivo	<i>Spanisch baches</i>	46
200. Hrozinkový koláč	<i>Ziwibentorten</i>	46
201. Kapoun s citróny	<i>Kaponer In zittran</i>	46
202. Uzený jazyk	<i>Digen zúngen</i>	47
203. Masový rosol	<i>Flechtsúltz</i>	47
204. Ocet z nezralých hroznů	<i>Agerest von traúben</i>	48
205. Kdoulový chléb	<i>Kittenprott</i>	48