

MEURER

**Een lijten kockebook, hwarvthinnan
beskrijfwes, huruledes man allahanda spijs
wël koka och tilrätta kan. Nyttigh för them
som gärna hafwa en godh bisken, och intet
wilia see på hwadh som ther til höre**

Stockholm. Hoos Ignatium Meurer, och fins hoos honom til köps, åhr
1650. [Kolofon:] Stockholm, tryckt och vplagdt hoos Ignatium Meurer,
och fins hoos honom til köps, åhr 1650.
1650

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400-till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök:* Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra:* Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.

Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu> alla boken.

- <http://search.books2ebooks.eu/>



Kongl. Biblioteket.
STOCKHOLM.

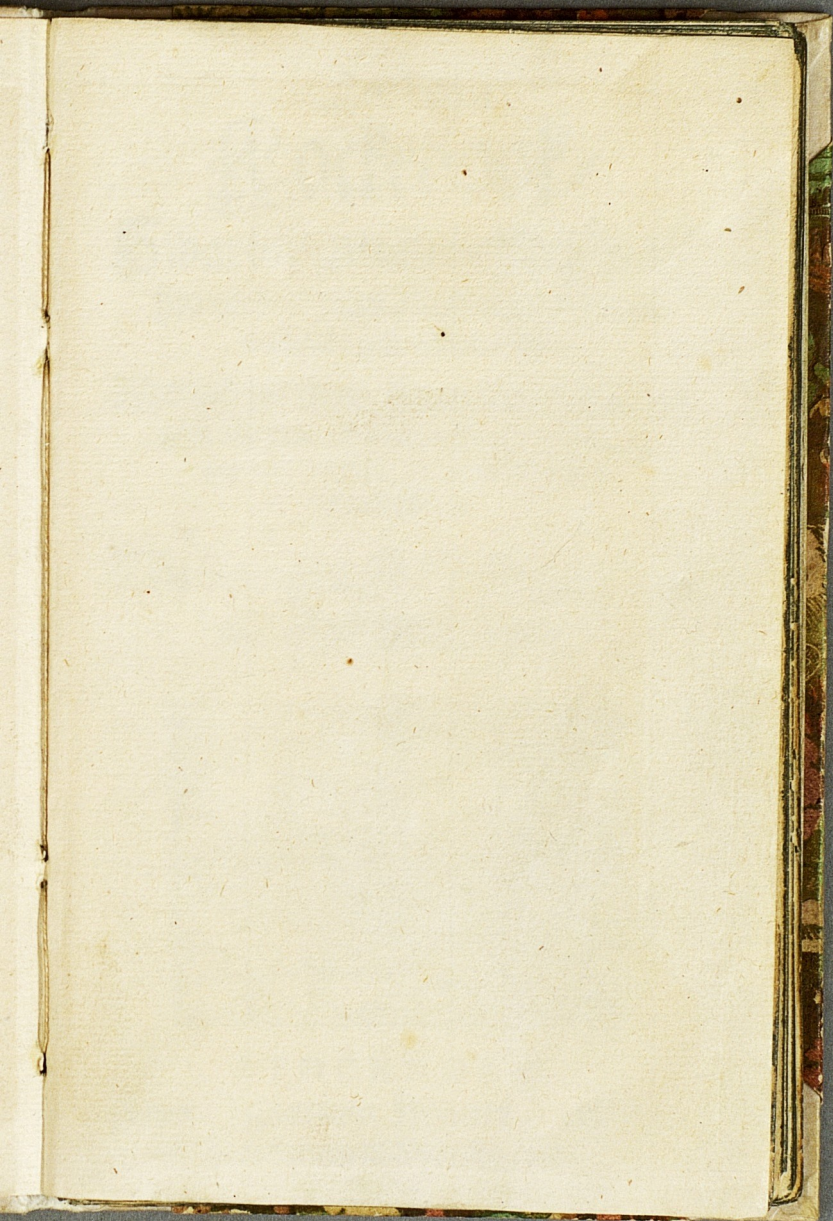
Sv. saml. 1600.

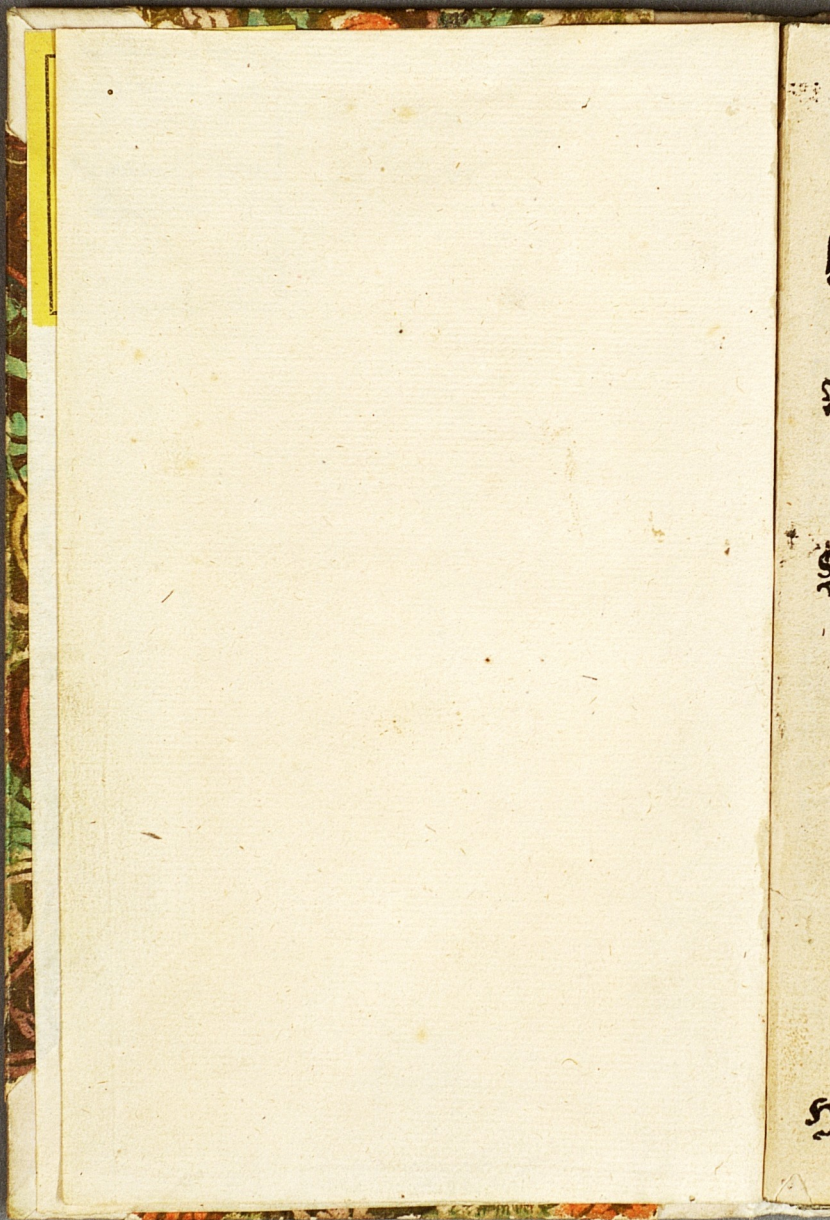
Ekman

F1700

35426







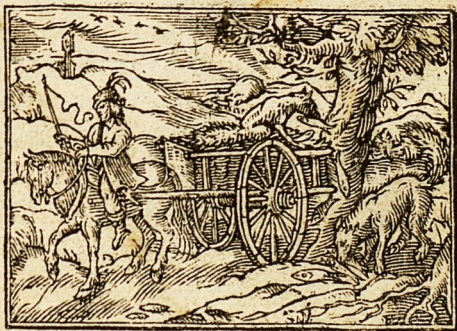
En Ljten

Rocheboof /

Gwardhinnan bestrjfwes /
huruledes man allahanda Spjjs
wål koka och tilrätta kan.

Nyttigh för them som gärna hafwa en
godh Bistren / och intet wilia see på hwadh
som ther til hörer / såsom ock icke spara
omaket ther til.

Nu nyligen förfärdigat / och
aff Trycket utgången.



STOCKHOLM.

Hoos Ignatium Meurer / och fins
hoos honom til köps / åhr 1650.

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000



1000

1000

fi
m
fi
th
se
ta
te
D
sta
S
me
gr
ha
D
Sa
son
Su
te
fen
pa
ste
ting

Företaal.

SDen som wil hafwa thetta omas
 ket och koka / han måste och hafwa
 Instrumenten och Redhskap thet
 til / Först skal han hafwa godha laghom
 Mortare / antingen aff Koppar / Mes-
 sing eller Järn / eller aff hårde Oxelträa /
 them brukar man til at stöta allahanda
 sönder i och blandat i hoopar i Trå Mor-
 taren wecka saker och medh theras Stö-
 ter thet til (thet näst try godha starcka
 Durchslag / ett grofft oc ett grant Durch-
 slag) thet til och ett giordt såsom ett
 Sicht / så stoort som en stoor Teentalrik /
 medh en Boen aff Håar giordt / laghom
 grofft så man får thet igenom som en wil
 hafwa genom krysstat / thet ock en godh
 Hårdwck til at sijla smålt Smör igenom
 Saltet och annan oreenligheet ifrån / så-
 som ock godha Keeffjärn til at rufwa
 Sucker / Pepparroot / Pepparkaka / Swe-
 te- eller Roghbrödh på / tw eller try sty-
 ken godha wälgiorda Halster at steeka
 på / godha Pannor aff smydt Järn / til at
 steeka och bakat / Ty the ergas intet / an-
 tingen thet kommer salt eller swrt velt /

Företal.

Kiättler/Pätter medh Läck på/sampt goda wålgjorda Slefwar/vthan medh hol och hol/ thet samma kråfwer sigh sielste medh ett Instrumente fulst medh hol som man kan tagha Gist vthur Kiättelen medh/ och watnet rinner från/ och medh wackra små Stekespett/ther man kan stee ka små Stekar på/ Hierpar/ Rapphöns/ Gramsfoglar/ ther öfwer man sedhan en godh Soppa slå kan.

Thetta wil och behöfwas/ en Pasteye Panna medh läck på / och en Byg på läck fet gjordt/ så ångan kan gå ther igenom/ ther i man stecker Oxesteek/ Storsteeck/ Gåås / och lägger Elden öfwer och vnder / man kan ock sättiat i en heet Baakvng/ther han ock wål medh sitt Safft steckes igenom.

Behöfwas ock i Röket/ Grytesötter eller Treefötter/ther man påsätter Kiättlarna när som behöfwas / på thet man theste bätre får hafwa eelden ther vnder.

Eldsköfflar at bära Glöden til hwar Kiättel/ ther som så behöfwas.

Så ock en krook til at lyffta aff Kiättlarna medh som Grepar äre vthi.

En Saffel krökt effter Botnen på en Potta eller Kiättel / så man kan stickan ther

Företaal.

ther vnder och så lyffta them aff Eelden medh.

Här finnes måst Saffran at bruka/ men thet står alt til Rocken / thet är meer för färghan skul/ än för smaken.

Men the andra örterna står och fritt/ doch lykwäl äro the intet för många/ för then som wil hafwa wäl.

Här i nämpnes ock måst wijn/ så står thet doch enom fritt / om han wil tagha klart Södtöl / Batn och Wijnätticia blandat / är ock offta så godt som Wijn / här medh gör som en wil / doch är bättre som bättre är.

Bepparkaka nämpnes och nogh här i / hon är och bäst/ men thet som man icke kan hafwa henne / så steeke Swetebrödh wäl brunt / så man kan stötat eller rjfwat/ gör thet samma/ men icke then smaken.

Örterna at strödh på Brådden på Säten/ nämpnas intet offta / doch weet hwar och en wäl/ at thet måtte wara aff samma slaghet som thet kokas medh/ thet som thet görs behoff at strödh på Saatbrådden/ annars är thet en ödha och så fångt/ och til intet nyttigt.

När man kokar Söns/ Lambeskött /

Företal.

Gist och annat sådant / och wil hafwa gott
 Sodh på / och man medh andra slagh icke
 wille blandat med / så at thz blifwer lagö
 tiocft / så kan man tagha ett stycke Gist /
 Hönans Lefwer och Bingar / ett stycke
 aff Lambköttet / aff Fogel sammaledhes
 medh litet aff Sodhet / stödat smått i een
 Morter medh mera som en wil hafwa
 thet i / och sedhan tryckat genom Durch-
 slaghet eller Dårlichtet / ty aff samma
 slaghet så gifwer oc thet bästa smaken.

Når som en wil koka ferst Gist / hwad
 slagh thet tå hälst år / når som han år wäl
 reen giord / och skölder medh Kråsedt eller
 icke / så skal man salta honom på ett Saat /
 och låta honom liggia i saltet en $\frac{1}{4}$ Tyma
 effier som han år stoor til och behöfwer
 salt / och når som tu tå wilt koka i hwad
 Soppa som thet tå hälst år / så skal Saltet
 wäl rystas aff honom / och han lägges i ett
 reent Saat / thedan han slås i thet Sodhet
 som man wil hafwa thet til.

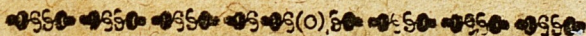
Men all then Gist som studhes medh
 salt och watn allena / om thet än år i wyn
 och Atticlia / så saltas thet såsom brukeli-
 ghit år / här finnes och fåå orter vthi / så
 som Smör står nämpet / och tykwäl måste
 wara / thet heemställer man Rodden sielf /

Företaal.

ey thet sägher sigh sielfft til hwarre slagz
Rätter som thet fordrar.

Alla örter som brukas måste / äre bät-
tre malna på Stålsqwarn ån som stöta /
synnerligen Peppar / Ingefera / Caneel /
Muskateblommer / Neglikor / Saffran
stötes bäst / Muskater reffna på ett litet
Järn af små trinna Bleck giorda ther til /
alt Socker måste wara riswit på Järn /
och hafwas i förrådth i en Hst / ther til
giorder / allahanda Oxer = så wäl som
Hiortsteker måste först läggias i watten /
och sedhan i Ättikia / theste mörare och
bättre blifwa the.

När til brukas och myckin Lödsk / men
then som icke wil så kan han tagha Perli-
lia rötter / Äple i stadhen för Löken / eller
andra saker som gifwa en godh smaaak.



Först at koka Kåhl på thet ge-
mena sättet.

Tagh Kåhlhuswen så många tu wile / och
flyff them i så många fierdingar tu wile /
the hwiista afftagna Bladhen them backa
små ther hoos / sedhan tagh 2. eller 3. tunna skor-
na stiswor Fleck / rökt Färsbött och Met Jster-
korff / och lägg thet i en Riettel / Gryta eller Pot-

At koka Kåhl på thet

ta/ om en wil och thet så behöfues / så kan man först studha Köttet och Flesket / sampt Metwursten halffstudin eller meera/ och så sedhan lägga Kåhlen ther vchi/ och man måste för all ting intet spådan medh meera wain/ ty tå blifwer han swart/ och ther som han wore förmaghet/ så kan man medh några stedhar Grytsteekfoppa hielpen i stadhen för Flesket/ Köttet och Met Jsterkorffwen/ om en så behaghar/ så kan man hafwa ferste Drekött ther i/ och om han är förmaghet/ så tagh Grytsteekfoppa til hielp.

Insylda Swrkåhl at koka.

Godh insylda Swrkåhl then kokas på samma sättet medh Flest/ rökt Fårekött och Met Jsterkorff medh ferste fett Drekött / och ferste Fårekött går ock medh wäl til.

Grön Kåhl om Wären.

Äre många slagh som man til Kåhl brukar/ them hwar Hwswård bäst kenne / them kokar man ock på samma sättet / eller huru som thet en behaghar. Sombligha pläggha hafwa Grynn i bland then gröna hackade Kåhlen/ men alla kunna thet intet fördragha.

Än at koka Swrkåhl/ som man medh
Atticia kan göra swr.

Om man wil taggha hwiitta heela Kåhlhus
wen/

gemena sättet.

wen/ och blådha bladhen sachtu nedhan til / 3. st.
 tiocka/ och see til om man kan få skära thet inner-
 sta Hufwudh vthaff Kåhlstocken / sedhan så tagh
 hwijs Swrkåhl eller thet Hufwudet tu vthskar /
 och hacka thet wål smått / låt så smålt Smör thet
 på/ och låt thet i några små heela Lökar och Suc-
 ker/ år thet fårst Kål så slå en godh skeedh Wijn-
 åttifia thet til / wål i hoopa rörd/ och fyll thetta i
 the förra Kåhlbladhen igen/ gör wål tätt eller binde
 thet i hoopa medh ett klådhe/ och låt thet stödh i
 en Potta i 2. Tijmar medh laghom watn på / och
 när som thet år wål sudhit / så lägg thet på ett
 Durchslag/ eller thet som watnet wål kan rinna
 thet ifrån thet måsta man kan/ tagh så stött Man-
 del medh litet Wijnåttifia thet til / och riiff thet
 alt wål smått/ gör thet som en Soppa / och när
 watnet år aff Kåhlhufwen luppit / så lägg them
 på ett faat / och slå thetta Soppan thet vppå i
 fatet/ strö litet Caneel stött medh Socker i hoopa
 blandat omkring på brådden.

Grön Kåhl.

Tagh tw eller try gröna Kåhlhufwud/ tagh
 bort the ytterste bladhen/ och tagh 6. eller 7. styck-
 ken Lökar och hacka them rätt små i hoopa medh
 Kåhlen / och låt så i en Potta eller i en Kiettel /
 och ett gott stycke Smör thet i / och ett stycke
 halffsudhit Drekött/ låt så wål sudhat i hoopa /
 tagh 1. eller 2. Egg och södt Grädde / rörd thet

At koka Kähl på thet
wål först i hoopa/ och låt laghom kokas/ medh ör-
terna gör thet på som tu wilt.

Hufwudhkähl/ Blumkähl / och
Sofujekähl.

Tagh samma Kähl/ gör honom reen/ skölgh
honom/ och låt honom sedhan i en Potta eller för-
tent Kiettel/ och låt honom litet meera än halff-
studas / sedhan lägg honom i ett Durchslag /
och låt watnet wål rinna ifrån honom / skär ho-
nom sedhan någhot groflich / och tagh Hwete-
Semblestijswor och lägg Kählen thet vppå / och
skär them sedhan medh Kählen sunder / och tagh
så många Egg som tigh lystet / 8. eller 10. och slå
thet til ett Stoop meera eller mindre godh söde
Grådda/ rödr thet wål i hoopa medh en Wisp /
och låt thet i then sunderffurna kählen/ och Hwe-
tebrödh/ och skär thet vthi Meyran/ Isop/ Sals-
wieblad / Rosenmarin/ lijka mycket aff hwart
slaghet/ låt Rusten thet i och gör thet sött medh
Socker / låt sedhan Ingefära/ Neglikor/ reffna
Mustater/ Mustateblommor/ och saltat lagom/
och baka tigh en Zorta och slå alt thetta i then/ och
baka then sedhan i en Retortepanna laghom/ och
når hon är bakat så slå blandat Caneel och Sues-
ter thet ofwan på/ så är hon färdigh.

Hwijt Hufwudkähl.

Hwijt Hufwudkähl kan man på samma sätt
koka/

gemena sättet.

koka/ allenast när Zortan är färdigh / at man ta
tagher thet hwijsa aff Egget / wäl sunderrörde /
så tagh en fiedher och stryk thet hwijsa öfwer Zor-
tan/ och hålt ett Spiäl medh Glödh ther öfwer /
så thet torkas / är icke en gång nogh / så gör så
många gångor som thet behöfues / och wäl ige-
nom bakat.

Att koka Kåhl.

Man tagher två reena glaserade Pottor /
och lägg i then Pottan som ofwan på skal hwel-
was ett heelt Kåhlhuswudh / sedhan så lägg ett
Kåhlblad/ sedhan lägg ther på Genesticker/ och
täpp thet sedhan igen medh Deegh/ och i then an-
dra låt wijn vthi / och hwelff then andra Pottan
ther ofwan på/ och gör them tätt til medh Deegh/
sätt Pottan på en Grytfoot / så Wärman kan
komma rätt vnder Botnen / och låt stüdha/ när
thet är sudhit/ så tagh Pottorse från hwar andra
och låt blifwa kalt / wijnet slå i een Panna och
Brökummen/ och låt stüdha/ skär Kåhlhuswudh
sunder och slå Soppa ther öfwer.

Att koka Kåhl at koka.

Stüd honom först wäl i wath / låt sedhan
watnet wäl rinna ther ifrån / sedhan i en ferff
Kötsoppa åter kokas / sedhan låter man aff
Swijn eller Grytsteelsoppa ther öfwer.

Spj

At koka Kåhl på thet

Spynatekåhl.

Tagh Lööf och skär honom små och låt thet
till Rusin eller Corinter/ och slå thet i en Potta/
och tagh Spijnatekåhl och thetta förra och blanda
da thet wäl i hoopa/ och tryck thet någhot trånge
i en Potta/ och blanda Wijnättickia och watn
lijka aff hwart slaghet thet på/ och låt wäl siudat/
så thet blifwer litet Sodh på/ gör thet medh
Sucker laghom sött eller swrt/ och slå Smör
ther ibland / ört medh hwadh slagz örter tu wilt.

Ett annat sätt at koka Spynatekåhl.

Siudh honom först wäl / och kramma så
watnet wäl aff honom/ lägg honom så i en Potta
igen/ låt Smör och litet Peppar ther i och en
Skeedh Wijnättickia / låt någhot siudhas / och
giff så vp thet.

Swyt eller annan Kåhl.

Tagh Kåhlhuswen och skalat Lööf / skär och
blanda thet wäl i hoopa rätt smått/ låt kokat så
som Kåhl medh litet watn/håll watnet aff och slå
thet i en Panna/ och slå Grädda ther på och stötta
ta Neglikor/ och andra örter ströo ther på/ och li-
tet Smör ibland/låt kokas i Pannan laghom.

Steeckt Kåhl i en Potta.

Tagh ett godt och hårde Kåhlhuswudh / och
lofa

Gemens sätet.

lofa the yttersta Bladhen 3. eller meera ofwan i
från Kåhlhuswudh/ och achta at the intet gå sun-
der och skär så subtiligen aff Kåhlstäckfen in vnder
Huswudet/ så samma bladhen fölia then vndersta
deelen/ tagh så huswudet och hacka thet wäl småtte
och blanda ther i gröön Persilia/ Egg och Gräd-
da/ och litet Corinter/ och fyll thet i Kåhlhuswu-
det igen/ lägg Smör i och gör ofwan täte / och
sätt sedhan i en Potta i en laghom warm Baal-
vgn/ så thet steekes wäl brunt/ så tagh thet vch och
lägg thet på ett saat/ wil tu hafwa örter ther på/
eller ibland/ thet skär tigh frite.

Kåhl för en arm Gesäll.

Tagh Kåhl/ siwdh honom wäl/ och slå sedan
godh Wijnättickia och Smör ther på / litet In-
gesära/låt wäl studdhan/ och giff så honom vp/wile
tu läggia hwetebrödhskijswor ther vnder/ och slå
vp i fatet och giff sedhan vp.

Guru Kåhl skal fyllas.

Först skal taghas Kåhlhuswud som är intet
mycket hårdt/ och skära ther ett litet Läck på/ tagh
så södt Grädde/ 6. Egg/ Corinter / Peppar och
litet rijswit Brödh och småle Smör / röör thet
wäl tilhoopa / håll så medh en Skeedh emellan
hwart Bladh/ bindt thet wäl tilhoopa/ tagh så en
reen Potta som är rätt trång/ at Kåhlhuswudet
får

At koka Erter.

får nappast rum ther i / ther til skal Soppa
wa-
ra aff wain / Smör och Peppar och litet Salt /
låt thet så rätt wäl studas / at Kålhuswud blifwer
rätt blött och sudhit / klyff thet så i 2. declar / och
låt ther så reent Smör vppå / håll så sielfwa Sop-
pan vthan fring Kåhlen på fatet / ströö Salt och
litet Peppar ther på / så är thet färdige.

At koka Erter.

Först på thet gemena sättet medh Flest och
röckt Färadött och Metwurft.

Andra medh ferste Drekött och tuña Flest.
Riffwor om en så wil.

Kokas och Glundror medh Erter / torra och
gröna om man så wil.

Kokas Erter medh Attickia och Smör vthi /
och skal Attickian intet slås i förr än Erterna äre
sudhna.

Erter sudhna och til Moos reffna / och medh
steect Brödh i och Smör.

Än en Ertesoppa.

Sätt Erterna i stöp / så at thet snaset som är
på them lösnar wäl / och stödh them sedhan och
håle så wainet aff / och riff them til Moos / och
tryck them genom ett Durchslag wäl medh sam-
ma wain the äre sudhna i / och gör laghom tiocck /
och slå them sedhan i en Potta / låt wäl Smör i /
litet Peppar och Saffran så thet blifwer laghom
gule /

At koka Erter.

gult / tagh så Hwetesemble stijswor / skär bore
thet bruna och lägg them i ett saat runt om kring/
och när som Ertesoppa är färdigh/ så slå hen-
ne ther på / och ströö litet Salt och Peppar på
Brädden.

Man kan på samma sättet koka them ochan
Saffran / och hafwa Peppar / Ingefära / stöte
Caneel / och litet Salt och Smör / och slå them
så på Hwetesemlor i ett Saat / och ströö på
Brädden.

Koka medh gröna Erter / weta alla at thet
skeer medh unga Höns / vngdt Färekött / och för
sig allena sudhas the.

Än Erter at koka.

Man tager en Järngryta halff medh watten/
och en Leerpotta glaserat / och fyller medh Erter/
och binder til medh ett Linneklädhe / och stielper
up i Järngrytan / doch måste Pottan passa rätt i
Grytan / och låter så sudha them / sedhan slår man
ther på hwadh feet Soppa eller Flest såsom en
wil / och låt them litet ther i sudha.

Erter som äre sudna låter man sedhan i en
förteent Kiettel och en osaltat Röttesoppa ther på/
låter thet litet sudha / sedhan småle brunt sudhit
Smör och hacka gröna Krydder ther i / och låt li-
tet sudhat / råttä sedhan an.

Ett Ertemoos.

När

At koka Erter.

Når som Erterna åre sudhna i en ferst kött/
soppa/ så riiff them små/ och riiff them genom ett
Durchslag/ siudh i en glaserat Potta ett paar
Egg och Smör medh Erterna på nytt om.

Ynga Erter måste man salta för ån som the
åro sudhna/ om man thet gör / så blifwa the al-
drigh blöta.

Gröna Erter kan man ock så siudha i en
hwelld Potta på en Gryta/ så blifwa the intet
så watnistka som når man siudher them i watn.

Gröna Bönor at koka.

Tagh gröna Bönor och siudh them/ doch icke
medh Skalen / stöt them i en Morter / och
tryck them igenom ett Durchslag eller Hårlicht/
medh någhot aff thet watnet som the åre sudhna
vthi/ skåår Persilice Rötter ther til medh/ och låt
Smör och Peppar ther vthi / merck når Bön-
norna siudhes/ så skal tu tagha en hoop aff Pot-
tan når som the åro halffsiudhna/ them skal tu hee-
la slå i then Soppan/ at siudhas medh til the åre
laghom/ Tagh meenar at man gröna Erter ock så
kan koka.

At göra en godh Soppa til at slå öfwer
eller på allahanda Steekar/ aff Diur
eller Foglar/ såsom och en yng
Stutesteek.

Tagh Mandel så myckit som tigh täckes/ ska-
lan

At göra en soppa på allah. stecker.

Ian såsom brukelighit är medh warme wath / lät
honom i en Panna / steck honom allena så at han
blifwer brwn / lät honom sedhan i en Mortare
medh några skifwor Hwetebrödh / doch alt thet
vthan fring affskuric / och stööt thet wäl tilhopa
thet bästa man kan / lät så wijn ther på / och gör
thet så tiockt at tu wäl får thet genom ett Durch-
slagh / lät thet sedhan i en Potta wäl siudha / gör
thet medh Sucker / Wijn swort / och litet Ettickia
Eller sött / som tigh lystet / lät Ingefära / Musta-
ter / Mustateblommor medh litet Smör / om tigh
så behaghar / och slå thet på hwadh Steel tu wilt.

Ette annat Sätt.

Tagh Wijn och Wijnättickia / slå Egg thet
vthi röör smått i hoop och lät siudat til thet blif-
wer laghom tiockt / tu må tagha Lööf och låta siu-
dha först i wath wäl sedhan blanda them ther til
at the sedan siuda medh the gifwa en godh smaak /
medh Sucker gör thet så sött och swort som tu wil /
lät örter ther i / Mustateblommor / Ingefära /
Saffran / lät thet siudha medh / och slå thet sedan
på hwadh steckta Foglar som tigh behaghar / wil
tu hafwa litet Smör ther i / thet står tigh fritt.

At koka Sodh på Hierpar och
Rapphöns.

Tagh them och siudh them wäl / och tagh en
steckt Höna / och skäär henne mitt i tw / och tagh

B

halff

At göra en godh Soppa til at slå
halffparten och skäär henne wäl små / låt henne
i en Mortare och stööt henne rätt wäl små / och
låt thet på aff Sodhet som Foglarna äre sudhna
i / med några Persilierötter / krysta thet wäl sedan
igenom ett Durchslaggh / och låt thet sedhan på
Foglarna igen / och låt Ingefära / Peppar / Mu-
skateblommor och Saffran / och låt uppsudhat /
saltat westu sielff / giff thet så uppå Fatet / strö-
örter på Brädden.

Ett annat Sätt.

Koka Höns eller Foglar / och låt them wäl
sudha / tagh all Leffren och steek en stisfwa Hwe-
tebröddh eller två / och låt medh Leffren i hoop i en
Mortar medh några Riisgryn som förr äre wäl
sudhna i watern / stöt alt wäl smått / och låt så aff
Sodhet thet på / som Hönsen eller Foglarna äre
sudna vthi / och när thet är alt wäl stööt och smått /
så krysta thet igenom ett Durchslaggh / låt så sam-
ma Sodh på Hönsen igen / medh Muscateblom-
mor / Ingefära / Saffran / och låt wäl sudhat /
giff sedhan vp.

Ett annat Sätt.

Steek en Orre eller Kapphöna halffsteekt /
sedhan tagh Wijn / låt swra Swestkon och torra
Kirsebäär thet i siudas / stöt alt smått i en Mor-
tare / driiff thet sedhan genom Hårsichtet wäl / så
intet aff Stenarna gå medh igenom / och lägg
först steekta Hwetebröddstisfwor thet i / så at alt
driiff.

öfwer eller på allahanda Steker.

drijswes genom Hårsichtet eller ett Durchslaggh/
lägg så then halffstekta Orren i then Soppan/lät
honom wäl studa vp medh Peppar/ Ingefära och
Neglikor/gör medh Sucker sött såsom tu wilt/
giff sedan vp thet.

Att koka Höns medh Pommeranser.

Siwdh först Hönsen / och när som the äre
sudhna slå aff watnet / och lät wijn ther på igen/
är thet förstarckt/så kan man hafua af watnet nå-
got ther til/tag Pommeranser och skala them/och
lägg them i en Riettel til Hönsen/och lät ther Ca-
neel / Ingefära/ Muskater och Muskateblom-
mor och Saffran medh Sucker / och lät wäl stu-
dat vp/ giff sedhan vp / Smör och Salt lagha
medh som tigh täckes.

Höns eller andra Foglar medh

Lemoner at koka.

Tagh 3. eller 4. Lemoner/ meera eller min-
dre/ hacka eller skäär them wäl små medh Hwete-
bröddh/tagh Corinter ther til och en godh deel med
wijn/ lägg ther vthi halffsudna Höns/ och sätt på
Elden at studhas/ lät Peppar/ Ingefära/ Mu-
skateblommor/ Caneel/ Saffran / lät Sucker
ther vthi/ saltat laghom/ och giff så vp.

På ett annat Sätt.

Skäär sönder Hönsen eller Fogelen / och
siwdh them medh Persilierötter / Lemoner sun-

At göra en godh Soppa til at slå
dersturna/ grön Persilia / lát alt wål sudhas i
hoop/ stööt thet andra medh någhot hwetebrödh
wål sunder/ tryck thet genom eet Durchslaggh och
slå thet sedhan på Hönsten igen / lát örter på som
thet förra/ när thet är sudhit/ om tigh så behagar
så skär sudhna Lemoner sunder/ och lägg them of-
wan på/ när som thet är vpgiswite.

Unga Höns på Pälsenst at koka.

Skär honom sunder/ och wål reen twättat/
och lát i en reen Kiettel. lägg några skalade Lökar
ther til/ lát ther på reene watten och lát wål sudhat/
skummat wål / saltat litet / när thet är sudhit/ så
lát Sodhet genom ett Durchslaggh wål löpa/ ther
iffrån tagh så Löken och riiff honom wål sunder /
och driiff honom genom ett Durchslaggh / slå så
honom medh Sodhet på Hönsten igen/ medh örter
som tu thet wil/ lát wål sudha/ och giff sedhan vp.

Rapphöns/ Kramsoglar och Kyflin-
gar sampt vngt Särekött/ thesse Persed,
ler kan man på ett maner medh Per-
silia koka.

Lát them i en Kiettel / lägg wål reengiorda
Persilierötter ther til/ tagh så vth Persilierötter,
na när som the äre wål sudhna/ tagh så halsen/ Lef-
ren/ och ett eller tw stycke aff Hönset medh någote
ri. swit Brödh/ stööt thet wål småte i hoop/ lát uff
Sodhet ther til / så går thet theste bättre igenom
Durch-

Öfwer eller på allahanda Stecker.

Durchslaghet/ slå thet sedhan på Hönsen igen /
sätt på Elden/ låt sudhat/ låt örter thet til om tu
wilt/ och låt litet wijn thet på / och gör thet swort
eller sött som tu wilt.

Huru Höns kunna koka på alla-
handa sätt.

Första sättet skal man sudha Hönsen så när
halffsudhit/ tagh så Löök/ riswit Brödh/ Kusin /
Mandel/ Ingefära/ Persilia/ Zimmian / och ett
stoort stycke Smör / litet wijn och Sucker / och
suddh wäl i hoopa, och giff thet vp.

Höns at koka medh Rys.

Suddh först Hönsen halffsudhit/ tagh så Höns-
sen vp / och lägg Rissen i samma Sodhet /
och när Rissen blifwa affsudhna / lägg så Hönsen
thet vhi igen/ tagh så Muskateblommor / ett
stoort stycke Smör / Caneel/ Corinter / Suc-
ker och Kusin/ och små heela Lökar / och låt thet
wäl suddhas/ giff så vp.

Höns at koka medh Wijn.

Först skal Hönsen suddhas i litet salt Wain /
och när thet är sudhit/ så reedh thet aff medh In-
gefära/ Sucker/ Cardimumma/ Timian och litet
Zyst Salvia / Löök och Hwetebrödh / så är
thet rätt godt.

Höns at fylla medh Wijnbår.

Tagh til tw Höns 6. Skedhar sött Grädda/

At göra en godh Soppa til at slå
och 6. Egg/ refwit Brödh/ Wijnbår/ Saffran/
Peppar och Sucker/ Caneel/ blanda thet wäl til
hoopa/ fyll så Hönset ther medh/ syh thet igen/ gör
så skinet löst kring om Kreswan medh fingren /
fyll thet så emellan Hull och skin / steek thet så i en
Potta medh litet watern och nogh Smör / giff thet
så vppå Fatet medh samma Soppa/ strö Sucker
och Caneel ther på / så är thet färdig/ hafwer tu
icke Wijnbår/ så tagh sylta Lingon.

**Duru Høns skal kokas medh
Krwsbår.**

Först skal Hönset steekias/ sedhan skal Sop-
pan sudhas medh Krwsbår/ Wijn och ett stoort
stycke Smör/ Sucker/ Caneel/ Corinter / låt
thet wäl sudhas tilhoopa / slå så Soppa öfwer
thet steekta Hönset/ så smakar thet rätt wäl.

**Høns at koka medh Muskate-
blommor.**

Når Hönset thet är sudhit / så tagh aff thet
samma Sodhet som Hönset thet är sudhit vchi /
ther til tagh så Wijn / heela Muskateblommor/
Caneel/ ett stoort stycke Smör / skår så hwete
sembla i samma Soppa/ lägg så Hönset ther v
thi Soppa/ låt thet sudhas någhot i hoop / giff
thet så vp/ strö Muskateblommor ther på/ så är
thet färdigt.

Høns at koka medh Bommeranser.

Tagh

Öfwer eller på allahanda Steker.

Tagh vnga Höns och siudh them halffjudna/
slå så thet Spadet aff mästeparten/ så thet är in-
tet meer än en Skeedh eller 2. igen / tagh så heela
Pommerans och skala them/ och skäär them i run-
da skiffwor/ slå så Wijn på Hönsset och låt Pom-
meransen thet vthi / reedh så Soppan aff medh
Smör/ Mustateblommor/ Sucker/ litet Inge-
fåra och Caneel/ skäär så Hwetesembla thet vthi/
giff så vp/ Hönsset medh Sucker och Caneel sma-
lar rått wäl.

Att koka en Höna medh Lööf.

Skäär en reenköld Höna sunder / och tagh
skalat Lööf thet til/ så mycket som tu wil / och låt
wäl siudhat i hoopa/ och skummat wäl / och hääff
litet Salt thet vthi / när som thet är sudhit så låt
Godhet genom ett Dureslagh löpa aff / lägg så
Löfen i en reen Mortare / stööt eller rissff honom
wäl små/ sedan slå honom i sodet på Hönan igen/
och låt siudhat/ låt Peppar/ Ingefåra/ Mustate-
blommor och Saffran thet på / om Hönan in-
cet gör thet fett nogh/ så hääff litet Smör thet i/ och
giff så vp.

Och om en wil / så kan man tagha Lööf och
smått skurit Flest som gott är/ och hacka thet wäl
i hoopa och slå på Hönan/ låt wäl siudhat/ och ör-
tat medh örter som thet förra/ så är thet färdigt.

Att koka en Höna medh Rosenwatn.

Tagh en feet Hana eller Höna och steek thet

At göra en godh Soppa til at slå
wål/och at hon intet brännes/tagh så skalat Lööf/
skurin i tuna skiffwor/och låt i en Steenstekepan-
na som diwp är / eller förtenat Koppar, eller
Mesingspanna och låt Löfen ther i / ther på låt
en lagom seet Grytsteekfoppa och låt thet siudas/
tagh så then steekta Hönan och krofa henne i alla
Lederna/ lijkwål så hon hänger i hoopa/ och lägg
henne ther vp i/och slå Ingefära/Muskateblom-
mor och Caneel ther i / och ett halffe Qwarteer
Rosenwain / och täck igen medh ett Saat eller
Pottelock/ och låt wål studhat så Sodhet blifwer
laghom/ så är thet färdigt/ saltat som tu wil.

At steeka en Hara.

Tagh en Hara och halffsteek honom/tagh ho-
nom så aff Spetet/och skär honom i stycken/ och
låt them i en Potta och slå laghom ölättickia ther
på/ och tagh så Harans Blodh/ eller annan blodh
och refwin Pepparkaka/ och låt så studhat och rör
wål ther i / så thet icke löper i hoopa / låt thet wål
studha / låt skala små hackat Lööf i en Steenpan-
na / och låt steeka Löfen wål ther i brwn / och
slå honom i ett Durchslag / så Smöret rinner
wål aff honom/ och låt så Löfen ifrån Haran/och
och låt Peppar/ Ingefära / Neglikor / tagh små
skurna äplen/små Kusin/låt litet studhat medh li-
tet Sucker och Honung ther i/ och gör thet gwile
medh Saffran/ och giff vp.

öfwer eller på allahanda Eterer.

På samma sätt kan man Råbockar /
Hiortar/ Tiederhanar och Orrar koka.

Tagh yngde Dreköet/ förwäll thet wäl/ och
gör en lijka sådana Soppa på/ gwel eller swart.

Ht koka en Hara.

Tagh en Hara skär honom sunder / och tagh
en ferst Grytstecksoppa och blanda i wijn/ och låt
Harans Blodh ther i / och några skiffwor eller
refwit Hwetebrödh thet yttersta bortskurie / och
små löök om tu så wilt/ men tag äplen och skär the
små ther i / lägg så Harans kött ther i/ låt studhas
en godh stund/ och röör ther i så at thet icke löper i
hoopa/tag så Köttet wäl vth aff sodet/ och låt thet
rinna från/ ther igenom ett Durchslagh/ låt sedan
Brödhret/ Äplen/ Löken och stööt thet wäl smått/
så thet kan gå medh i genom ett Durchslagh i
Pottan igen på Harekötet / låt sedhan studhan til
han hafwer nogh/ låt litet Salt och Smör ther i/
och Peppar/ Ingefära och Neglikor/ och lagha at
alt är wäl studhit/ och giff så vp.

Äple och Lööksoppa.

Skala Äple och skär vth Kärnhusen/ siwdh
them i wain/ doch litet/ så the blifua til ett moos/
låt så stå them/ tagh Löök skalan och skär små/ och
blanda them medh Äplen i hoop/ och stööt alt råte
smått/ låte wijn eller öblättifia ther på / och låt
thet wäl studhas/ och skummat wäl / tagh Smör
B v eller

At göra en godh Soppa til at slå
eller thet feeta som dryper aff en Steel / lát wål
sudhat i hoop / lát litet Neglikor ther vthi och
Ingefära / thenna Soppa kan man slå öfwer
Steel eller annat Rött.

Lamb medh Soppa på.

Tagh ett unge Lamb / slachtat och skär thet
sunder i stycken smått och siwdh thet wål / och tagh
så Lök / Kalan och hackan sunder wål / lát honom i
en Panna och brwnsteel honom / sedhan tagh wijn
eller Wijnättickia lát then steekta Löken ther vti /
lát Ingefära / Peppar / Mustateblommor / Saf-
fran / och blanda thetta så i thet Sodet som lamb-
fötet är sudhit vthi / och lát på Röttet / och lát wål
sudhat / Salt kräfwer sigh selfft.

Ett annat sätt.

Siwdh först Röttet / tagh sedhan halffpartē
aff Sodet / lát litet ättickia ther i / och torra gnug-
gade Salwiebladh / litet Salt / man kan taga an-
dra torra eller gröna flera slagh ther i / och låta
thet sedhan siwdha / i hoop medh Röttet kokas /
thet lát sompt bort aff thet öftriga watnet / så thet
blifwer icke förtunt.

Att Koka medh Lök Särekket eller Soghel.

Låt thet först wål siwdhas / tagh så Kalat Lök
och hacka honom sunder / lát Löken vthi en Potta /
och lát på honom ferst Grytsteel soppa medh li-
tet

Öfwer eller på allahanda Stecker.

ett Smör/ och låt thet wäl siudha / slå watten aff
Röttet eller Foglen/ och lägg them i thetta sodhet
och låt them wäl siudha / låt Peppar/ Ingefära/
och Saffran ther i / Sodhet måste wara laghom
tiocft.

En yng Oxesteek.

Tagh Rött aff en Dre vthan Been och nå-
ghot fet/ lägg henne i kalt waten öfwer natten / slå
henne medh en Knippel så blifuer hon mödr/ salta
och steek henne halffsteect på ett Halster / sedhan
tagh Wijn och litet Ettickia/ skala och några Lö-
kar och skär them små/ tagh Cummin så myckte
tu wilt/ och skär 4. eller 5. Splen små och blanda
thet wäl i hoop/ låt örter ther på som tu wilt/ låt så
steekan i en Järn eller Koppar förtent Panna
medh Läck/ thet lägg igen/ när alt är ther i / lägg
Gelden öfwer och vnder / och låt så stå til thes tu
meenar thet är nogh/ så låt thet vp på ett Saat.

En yng Oxesteek som skal sättias
kall på Bordet.

När som Steeken är rätt wäl tilhuggen/ så
skal man läggia henne 4. eller 5. Nätter på en ore
som laghom kalt är/ sedhan skal hon laghom för-
wällas/ och låta henne wäl blifwa kall/ så skal hon
läggias i Ättickia 7. eller 8. daghar / Fleket som
hon skal speckas medh/ icke vthan på/ vthan mitt i
genom/ skal wara ferst och en lagom fingers tiocft
och rylas i Peppar och grant Salt / igenom stic-
kan

At göra en godh Soppa til at slå
kan medh en Nål ther til giord/ låt fedhan steekan
i en Panna medh Lööf på/ och en Pijp på Läcket
fingers högh/ som ångan kan gå igenom / och så
stoor at Steeken intet rörer widh Pannan vthan
botnen/ låt så litet watn ther i och Läcket på / och
sätt henne i en Vgn at steekas / eller lägg Eldz
glödh öfwer och vnder/ så steekes hon wäl/ til thes
man tå troor hon är wäl igenom steecte / så tagh
henne vth och låt henne blifwa kall/ hon kan några
daghar förwaras effter som hon är stoor til.

Thenna Soppa skal kall slås ther på.

Tagh brwnsteecte Hwetebröd/ rissf thet rått
wål sunder/ låt litet Wijn ther på medh Sucker/
Peppar och Caneel/ man får och wäl tagha res
win Pepparkaka ther til medh Muskateblom
mor/ Neglikor / låt thet så koka til thet blifwer
tiocck/ när thet är kalt så slå thet öfwer Steeken/
man kan ock slå thetta warmt på warma saker.

Vngt Oxekött at koka medh en
Lööfsoppa öfwerlaghen.

Siwdh Köttet wäl igenom något salt/ tagh
så lööf/ skalan wäl så myckit som tu wile/ och grö
na Wijnbår/ Persilierötter/ litet grön Persilia/
och litet Hwetebrödh/ tagh så aff samma Sodee/
som Köttet är sudhit i medh thet fetesta / låt ale
thetta ther vthi/ och låt wäl studhat/ så thet går ale
sunder/ och blifwer laghom tiocck/ och när Köttet
ligger

Öfwer eller på allahanda Stecker.
ligger warmt på Fatet / så slå thenna Soppan
ther på.

Ett annat.

Tagh så många Lökar och Skala som tu wilt/
låt wijn eller ättickia ther på/ låt rått wäl sudhae
smått sunder/gör thet medh watn lagom swrte och
slå öfwer Köttet.

Ett annat.

Tagh Wijnbår/ Salwieblad/ grön Persil-
lia/ 2. eller 3. Lökar / och siwdh thet wäl i Köttes
soppan så thet blifwer lagom tiockt/ och slå så på
eller öfwer Köttet.

Ett annat sätt.

Tagh ett stycke ferstt Oxekött på Bröftet el-
ler annorstädhes/ som är någhot fett / tvetica blo-
den wäl aff thet/ låt någhot Salt ther i / och när
som thet en godh stund sudhit hafwer/ så tagh thet
och slå Sodhet aff medh thet feeta/ och slå så ödl-
ättickia ther på igen / lijka så mycket tu slogh aff
Soppan/ och låt en laghom Näfwa Salt ther i /
och låt så sudhan til Köttet är fullsudhit / och gör
ther på en Soppa som på annan Willbråd.

Att koka vngdt Oxekött.

Siwdh vngdt Oxekött wäl medh Salt så
thet blifwer wäl sudhit/ skala Lök så mycket tigh
täckes/ låt ther til omogna Wijnbår och grön
hackat Persillia/ och siwdh thet i feet Köttesoppa /
och slå thenna soppa på köttet i fatet/ wil tu så kan
tu skära Brödh ther vnder.

Ett

At göra en godh Soppa til at slå

Ett annat sätt.

Tagh ett stycke aff Bringan/ eller annat som fett är/ gör wäl reent/ lägg thet i en Kiettel medh reent waen/ låt wäl sudhat och skummat wäl / låt någhot Salt ther i/ och när som thet en godh stund sudhit hafwer/ så tagh thet och slå sodhet aff medh thet seeta/ och låt olättilia ther på igen/ lijka myc/ tic som Soppan war som tu affslogh/ och låt een laghom Näfwa Salt ther i/ och låt så sudhat til thes Köttet är fullsudit/ tagh thet sedan aff Kiet- telen och lägg på ett faat/ och gör ther en Soppa på/ lijka som på en annan Willbrådth.

Ett annat.

Tagh Wijnbår/ Salwiebladth/ gröön Pers- silia/ 2. eller 3. Lökar/ och sudh thet wäl i Kötts soppa/ så thet blifwer laghom tiocke / och slå then Soppan öfwer Köttet på fatet / thetta Köttee skal allenast wara sudhit i watnet lijka som Peps parrootkött.

Än ett annat medh Lööf kokas.

Sudh först orekött medh litet Salt i/ tagh så skalade Lökar så många tu wilt/ och gröna Wijn- bäär/ Perslierötter/ gröön sunder hacka Persi- lia och litet hwetebrödth/ tagh så aff samma So- det som Köttet är sudit vthi medh thet seetaste/ låt alt thetta ther vthi / låt wäl sudhat så thet går alt sunder/ och blifuer lagom tiocke/ och när köttet lig- ger warmt på fatet så slå thenna soppa ther på.

Ken

öfwer eller på allahanda Steeter.

En Lökesoppa.

Tagh skalat Lööf/ låt studhan först i skiswor
Kurin/ tagh Ost som intet är mycket gammal/ och
skär honom i tunna skiswor/ blandat i hoop / låt
smör ther i/ och låt så studhat en gång wäl vp skär
skiswor aff en hwetesembla och lägg i ett Saat /
och slå så thetta ther vppå.

En annan.

Tagh skalat Lööf och skär honom sunder/ låt
wain och ättickia på honom/ litet Peppar och sale
medh litet Smör / och låt så wäl studhan/ ty thet
är en godh Soppa för en arm Gesäll.

Tagh Egg och Ättickia/ rör wäl i hoopa och
låt studat/ är ock en god soppa för en arm Gesäll.

En annan Lökesoppa.

Tagh så många skalade Lökar som tu wilt /
låt wijn eller ättickia ther på/ låt wäl studat smått
sunder/ gör thet medh wain laghom swrt och slå
thet öfwer Röttet.

En Watusoppa at koka.

Skala och skär sunder några Lökar/ och steek
them i smör rätt bruna/ och tagh så 1. eller 2. Egg
och ett stoop sööt miölk / och rör thet wäl i hoopa/
och slå thet sedhan til Löken i pannan/ och litet sale
och låt vpsudhat/ och rätt som thet studher så slå
en halff Sleess wain ther i och låt litet meer stu-
dat ther i/ och låt hwetesembla skiswor ther i/ eller
på fatet/ och giff så vp/ om tigh så behagar/ så bru-
ka hwadh örter tu wilt ther i.

ett

At göra en godh Soppa til at slå

Ett annat sätt.

Siwdh reent watern medh litet Salt/ och slå
ett Egg ther i/ rör ale wäl sunder medh en Wiss/
slå så godh grädda ther på eller sööt Miölk / och
låt wäl upsudhat/ haff litet Smör ther i/ skär så
Hwetesemblestijswor i ett Saat / och slå thenna
soppan ther öfwer/ och ströd grön hackat Persilia
ther på.

En Batufoppa medh Lök.

Skala Lök och lägg honom i reent watern at siu-
da med ett sunderrörde Egg i watern blandat/ när
Löken är sudhin så slå 4. eller 5. Egg thet heetesta
tu kant ther i / så Blomman och thet hwista fölies
ät/ låt litet sudhat til Eggen hafwa nogh / hääff
så Hweteslijswor i ett saat / och slå soppan medh
Eggen ther på/ förgåt intet Smör och Salt.

Lökesoppa medh Eplen.

Skala Eplen til at koka them til ett Moos /
låt så blifwa kale/ tagh så skalat Lök/ lägg honom
 $\frac{1}{4}$ Tijma i watern så thet bittra draghes vch / siwdh
honom och stöt honom rätt små / blanda så Eple-
moset och Löken i hoopa / tagh så wijn eller godh
Sölättickia och slå then på Eplen eller Löken /
tagh så thet feeta som dryper aff en Steel/ eller
Smör som är någhot steekt i / och blanda thet i
hoopa i en Potta och låt thet koka/ och örtat som
tu wilt/ och gör så sött och swre medh Sucler som
tu wilt/ thetta kan tu icke allenast slå på ett Saat
medh

öfwer eller på allahanda Stecker.
medh hwetebrödstiffwor / vthan och så thet öf-
wer een heel Steck.

Sylta Morötter.

Tagh någhot stoora Morötter / och hola
them vth thet bästa man kan / tagh så Kalfwe och
Färekött / medh serffe vngde Drekött och litet
Fleff / Köttet skal vara förwällat / och hacka thet
wål smått / och slå thet gwla aff Egget ther til /
medh litet Corinter / blanda alt wål i hoopa / och
fyll ther medh Moroten / och står en Prop i ho-
let så intet faller vth / koka them sedhan i samma
Godhet som Köttet förwällas i / gör laghom
Godh medh Meiran och någhot fett ther på /
man kan tagha så många en wil / man kan och fyl-
la them medh hwadh en wil / man kan och stecka
them i Smör brwna / man kan göra en gwł sop-
pa ther på.

Ht koka Lambekött medh Mo- rötter.

Tagh Morötter / tiocka som ett finger / och
tagh färetarmarna när the äre wål reena giorda /
och rista them vp / och sno them kring om Moröte-
terna / så Knoten intet synes / fäst ändan wål / och
när som tu sludher Köttet så sludh thetta medh /
och gör gott Godh medh Morötterna ther på /
och tagh bort thet som tu ändan på Zarmarna
fäst hafwer.

Ht koka medh swarta Bynbår.

E

Tagh

Allahanda Salat

Tagh swarta wijnbår / gör them wål reena / och stöt them i en morter medh blött Hwetebröd / medh Wijn gör thet så tiocke at thet wål kan gå igenom ett Durchslaggh eller Härlicht / gör sött medh Sucler och Caneel / och låt så studdhat wål vp / giff strax på Fatet / och gör laghom tiocke / man kan ock låta blifwa kalt i fatet / ty thet är godt både kalt och warme / huru en wil.

It förwara Risser ett heelt år.

Tagh Risser / salta them in medh Cenebår och Cummin / och lägg en boen på them och Stenar / så at the stuncta wål i hoopa / och när som the nogh hafwa stått / så giffua the myckit Watn / thet kan man måst slå bort / aff thet som öfwer är så hålla the sigh friska år och dagh / när som tu wil koka them / så lägg them några Tijmar i reent watn / och werla altijdh om medh Watnet / och Saltet vthdraghes / thes snarare sedhan må man stecka eller studdha them / som tu wilt medh Peppar oppå.

Allahanda Salat

Siwdh eller steck medh Blåår omkring wefwat / wåat Beta eller Morötter / och gör them sedhan reena / skåår i skiffwor små / medh Olia / ättickia och Peppar på.

Tagh Boragum / Persilia / grön Pimpernella / Isop / Dragun och Bertram / blandat wål / så Olia och ättickia ther på / strö Boragen blom / mor ther öfwer / om tu wilt.

Tagh

Allahanda Salat.

Zagh Zurkefka Bönor/ siwdh them/ låt them blifwa kalla/ och lå Dlia/ Åttickia och Salt på.

Zagh Suckerrötter/ gör wål reena / förwåll them/ och när the åre kalla/ låt Dlia/ Åttickia och Salt på.

Rödh Hufwudh Lactuca / Hwijs Hufwudh Lactuca.

Rödh Hufwudhklåhl förwållat litet/ sunder skurin medh Dlia / åttickia / om han ligger litet i åttickian/ så blifwer han rått rödhbrwn.

Endiwice Salat kan förwaras in på Winterten.

Endiwice Stengel förwålles medh Dlia och Åttickia.

Spanst Lactuceæ Salat.

Zagh unga Pumponer som små åra / skala them/ och skår them lagligha och Kårnhuset ut/ förwåll them litet/ låt them blifwa kalla/ lå Dlia/ Åttickia/ Salt ther på/ och Peppar om tu wilt.

Syre Salat aff alle slagh / somblighe kan man litet förwålla/ så åre the bättre/ effter the åre the förå om Wåren/ medh Winter Krafsan.

Salat som år grön och yng/ förwåll honom/ lå Dlia och Åttickia ther på / man får intet för mycket åta ther aff/ han purgerar temmeligh.

Eichurice Krot thet som grönt år / och förwållat/ må en göra swrt eller sött.

Eichurice rooten wål reena skalat/ skår Kårn

At koka allahanda Fisk.

nan vithur henne/ och förwäll henne laghom / när hon är kall/ så gör henne södt eller svor.

Spargas förwälla/ medh Attickia/ Oliu/ eller som man pläggar honom tilredha.

Hwijt Hufwudh Lactuca förwällas litet / och wäl kall/ och medh Oliu/ Attickia och Sucker på.

Hwijt Endiuiua skalat/ och små skurin. Dragun brukar man ock til Gallat.

Rettickia / skår henne i tunna skiffwor / låt Oliu/ Attickia och Salt på.

Rättickia förwällat / och i skiffwor skurin / låt Oliu / Attickia och Salt ther på/ Sucker om tu wile.

Steeckt eller sudhin Lödt / sunderklufwen / gör man södt medh Sucker eller Corinter / man kan ock låta Oliu/ Attickia och Peppar ther på.

Til at koka allahanda Fisk/ siudhan och steekan.

När som Fisken är tillaghat medh Saltee / så tagh Roswor/ skår them i skiffwor sunder/ och låt them i reent wath/ och moot the åra halff sudhna/ så lägg ett stycke Smör ther i/ och låt wäl siudha/ och skummat / ty Smöret gör Godhet godt. tagh så Flöter medh några Egg och rödr thet wäl i hoopa medh en Wiss. så godh Attickia ther til/ gör laghom swort / någhon Peppar och Saff

Att koka allahanda Fisk.

Saffran/ så thet blifwer laghom gult / och när som Rosworna äro sudhna/ så stryck wäl Saltet aff Fisken / och slå honom i watnet / låt flux siudhan / och wäl skummat / moot Fisken blifwer sudhin/ så slå thet tu hafwer i hoopa blandat ther i medh ett stycke Smör/ låt uppsudhat / och röör wäl medh Sleswen omkring. Och ther som tu intet kan hafwa Flöter/ så tagh theste meera Egg/ så thet blifwer laghom.

Een Soppa på ferst Lax / och andra Fiskar.

Tagh Eplen och Lööl skalade wäl / och låt gott klart sött öl ther på / eller Wijn och Watn blandat i hoopa / skäär Löken medh Eplen först sunder medh Hwetebrödh / och wäl i hoopa blandat / och stööt thet så thet går igenom Durchslaghet / låt örter ther til / gör laghom swrt eller sött / när Fisken är kokat / och lagd på Fatet / så slå thenna Soppan ther på.

Att koka ferst Lax.

Renan wäl / och stödh Blodhen ifrån wäl / lägg honom sedhan sunderskurin i kallt watn / tagh honom sedhan vth / och saltan / och låt honom siuda wäl någhot långsampt / när han är måst sudhin / så låt måst watn bort / och låt gemeent Wijn ther på / låt honom wäl siudha vp igen / slå Godhet aff / och tagh ett stycke aff Laxen / och stööt thet

At koka allahanda Fisk.

rätt smått/ låt litet aff Sodhet ther til/ så thet går igenom ett Durchslag/ nå så alt på Laxen igen/ örterna gör medh som tu wilt.

Swart Sodh på Lax/ Rudhor och Braxen.

Når man icke kan hafwa Blodhet/ så tagher man thet som förstår i stadhen medh Ettickian/ låt refwin Pepparkaka ther vthi/ och Socker/ siudh först Fisken måst aff/ och wål skummat medh salt/ nå sedhan thet Sodhet bort/ och slå thetta igen på honom / eller tagh honom och låt honom i thet Pepparkaka sodhet/ medh Neglikor och Peppar / låt siudhan på nytt/ och giff så vp honom.

Sist medh Bersilierötter.

Når som Rötterna äro wål reena giorda / låt wål siudha / gör laghom salt/ låt så sedhan Fisken ther vthi/ och moot han år sudin/ låt Peppar/ Ingefära och Saffran ther i / och låt så siudhan medh litet Smör / lagha at thet blifwer laghom tiockt/ giff så vp.

Sist medh Äplén at koka.

Når Fisken är tillagat/ medh Salt påströdder/ så tagh en godh deel Äplén/ som Fisken är til/ skäär små/ når Fisken är halffsudin/ så låt 2. eller 3. händer fulla medh Äplén ther på/ låt så siudhan i hoopa/ the öffrighe Äplén låt wist på medh Saffran/

At koka allahanda Fisk.

Fran/ Peppar/ Ingefära/ Caneel och Socker /
och låt thet studdha för sigb stelfft/ wil man hafwa
en Lööf eller 2. ther i/ står en fritt/ och Hwetebröd
ther til/ riiff thet genom ett Durchslagb/ när Fi-
fken är medh thet förra sudhin / så slå och thetta
ther til/ låt litet studdhat/ giff sedhan vp.

Siff medh Lemoner at koka.

Tagh några Lemoner / skär dem små / och
studdh dem wäl sunder/ tagh Hwetebrödd / blööt
thet wäl i watnet/ doch litet/ låt sedhan wijn ther
på/ och riiff wäl smått/ och tryck thet igenom ett
Durchslagb/ medh Soppan och alt/ och låt sucker
ther i/ medh Ingefära / Peppar och Saffran /
och när Fiffken är meera än halffsudhin/ så slå släte
bort thet watnet/ och slå thetta på igen/ och låt så
studdhat til Fiffken är nogh/ och giff så vp.

På ett annat Sätt.

När Fiffken är halffsudhin / så tagh Lööf /
studdh honom rätt små/ blööt Hwetebrödd ther i/
och tryck så wäl igenom ett Durchslagb/ och ska-
lade äplen tryck ock igenom/ så så Wijn ther til /
låt Peppar/ Ingefära/ Sucker/ Saffran ther i/
så thetta på Fiffken/ och låt wäl studdhat/ giff vp /
ströö på brädden litet Neglikor/

En Soppa at slå öfwet Braxen och Ru-
dor/ när the äre steectta.

Steck några Äplen/ och stööt them medh nå-

At koka allahanda Fisk.

gra stiswor Rågbrödh wäl sunder i hoop, slåå
Wijn och litet Wijnättickia ther på/ gör så tiocke
at tu får thet wäl igenom ett Durchslag/ låt Pep-
par/ Ingefära/ Saffran ther på/ lägg sedhan then
steecta Fisken ther vp i / och låt någhot siudhat /
lägg så Fisken på ett Saat/ och slå Soppan ther
öfwer.

Steeckt Sedda och Rudha
medh Löd.

Steck Fisken först wäl i Smör / heel eller
sundersturin/ tagh honom vthur Smöret och ska-
la Löken/ skär små i samma Smöret/ och steck ho-
nom så han blifwer brwn / låt allahanda örter
ther på/ vndantaghandes Mustateblommor/ låt
Wijn och ättickia ther til / låt litet siudhat / gör
medh Sucker lagom sött/ slå så på Fisken i fatet.

Ett gott Lakfesodh.

Siwdh honom först medh Salt och watn la-
ghom/ siudh så Persillierötter och grön / om tu så
wile i annat watn / medh steect refwit Hwete-
brödh wäl blött / tryck thet sedhan igenom ett
Durchslag medh watnet / låt örter ther i / lägg
så Lakan ther vp i / låt siudhat wäl vp / giff se-
dhan vp.

Koka blå Sädde, Braxen/ och
Rudhor.

Slå först ättickia på Fisken wäl / låt så i en
Kiettel wijn och halff watn / och när som thet tå
wil

At koka allahanda Fisk.

wil sudha/så slå Fisken medh ättickian ther i/ och
låt wäl sudhan/ så blifwer han blå / tagh ther til
Peppar.

Een slagz Soppa at slå på steekt Fisk.

Kiuff Pepparroot wäl sunder / tagh skalat
Mandel ther til/ ale småtte stöte / och swdth thet i
Wijn wäl/ och slå på Fisken.

Att steeka Fisk.

Steek Fisken i Smör wäl / tagh så sunder
refwin Pepparkaka/ Lööl och Eplen/låt wäl su-
dhas i Wijn/ och örtat wäl i hoop medh en nåsua
Corinter/lägg then steekta Fisken ther i/ och låt
sudhan wäl vp / gör någhot sött/ giff så vp.

Een Gadda at koka.

Når Gaddan är tillaghat / så skala een hoop
Lööl och låt wäl sudhan/ så han går wäl igenom
ett Durchslag/ låt honom i watnet igen / lägg
Fisken ther i/ och låt wäl sudhan/låt Peppar/ In-
gesära/ Muskateblommor och Saffran/ låt su-
dhat i hoop/ giff så vp thet.

Ett annat sätt.

Når Fisken är sudhin som på thet förta / så
låt Kusin ther i/ låt så Gaddan ther i sudhas/ gör
thet sött medh Sucker/ och förgåt intet örterna.

Tagh meenar ock at annan godh Fisk skal
smaka wäl. på samma sättet kokat.

Steekt

At koka allahanda Fisk.

Steeckt Gädde medh Löke safft.

Gäddan reenglord och haffd i warmt watern/så fiellen och skinnet afftages/Löken skalat och lagdt i watern i ett Tråå Kierel / Gäddan ther i lagdt / och låta henne ther i liggia 2. Tijmar/sedhan vthtagghen och steek på ett Halster.

Siwddh Gäddan wäl blå medh Salt och watern i en förteent Kiettel/ thet watern affslaghit/ låt sedan ättickia medh stött Peppar ther på igen/ låt litet ther medh vpsudhas / sedhan smått i Terningar skurit Flett/steeckt i en Panna och ther til slaghet / och gifwit vpsudhande/ wil man hafwa gwile/så låt Saffran ther til.

Taggh en salt Gädda/steek henne wäl / taggh Soppan aff ferste Köttesodh eller Grytsteek / låt Ettickia/ Corinter och Capris ther i / låt litet sudhat/ och slå thet öfwer Gäddan.

Skalat Mandel en hand full / Lööd och åplen/ siwddh thetta wäl / sedhan alt smått stött och refwit/ och drefwit igenom ett Durchslaggh wäl medh Soppan som thet är sudhit i/så thet blifwer ett laghom tiockt Sodh / medh Sucker och Caneel öfwerströdt / låt sedhan Soppan blifwa wäl heet/doch intet sudhas / taggh så en wäl sudhin blå Gädda och slå thenna Soppan ther på.

Een godh hoop skalade Lökar / några Eplen skalade/ en godh deel Persilierötter / låt wäl sudhat alt sunder / så man får driifwat igenom ett Durch/

At koka allahanda Fisk.

Durchslag til ett tunt Moos eller Soppa, doch
först medh litet Wijn blandat / sedhan slår man
thet öfwer Gåddan / år Sodhet förllitet / så slåå
Wijn och Attickia ther i / gör laghom tiocft / se-
dhan medh Ingefära / Peppar / Saffran en halff
Tijma låta sudhat / behöfwes så kan man låta me-
ra Ettickia ther i och Sucker.

Tagh en halffsudin Gådda / i watn och wijn /
och tagh skinet aff henne / och låt henne i en Pan-
na medh Kierte Smör och litet wijn / Sucker och
Ingefära / Gåddan ther i / rätt gåårkokat laghom
Soppa.

At rätt koka Gådda / och annan fisk
Fisk / så at thet rätt wål skummas.

Tagh Fisken lefwandes och rånfan / och sal-
tan som brukeligit är / när som Fisken rätt studer /
så tagh en Lök och floyff honom i 4. deelar / och
kasta them i Kiettelen / så driifuer han Saltet wål
in i Fisken medhan han sudher / och gifwer fisken
en godh smaal / när Fisken år sudhin / så tagh bore
Löfen / eller om tu intet wil hafwa Löfen / så tagh
6. eller 7. Neglikor / och kasta them i när Fisken
sudher / fisken måste intet hafwa myckit watn när
han sudher / vthan så at thet wål kan skummas /
och medh torra stickor vnder Kiettelen lagdt / på
thet theste snarare sudha kan / Fisken må wara
hwad slaggh han kan / så måste han för all ting wål
skummas / och sudas effter som han år stoor til /

At koka allahanda Fisk.

heel eller sundersturin / och slår så en skeedh kate
watn i Riettelen när han bäst studdher / och moode
fiften blifwer sudhin / så blifwer rått som en hwijs
ring i skummet / så blifwer fiften rått mödr / och
skumman intet meera / vthan låt honom tilfyllest
studdha / och om en wil kasta ett stycke Smör ther
i stoort som en Haslenötte / ther medh faller fiften
och skummet i hoop och kolar sigh ther medh rått
wål.

Medhan fiften så studdher / så tagh ett saot och
strö Peppar tunt på Botnen / och ther ofwan på
tunna skiffwor Smör lagda / tagh så Fiften vth /
och lägg på ett Durchslaggh så rinner watnet wål
från honom / tagh så strax fiften och lägg så warm
i fatet på smöret / och täck thet strax medh ett annat
saot til / så smälter Smöret / och fiften smakar wål
off then Pepparsoppa.

Man tagher halffe wijn och halffe watn / och
studdher Fiften i saltet ther i / tagh så refwin Pep
parroot medh litet refwit Semlebrödh / och stötte
Mandel reengiordt / blandat medh wijnättickia
och Sucker til fiften såsom annan Pepparroot.

Fiften medh Lemoner at koka.

När som fiften är färdigh och sundersturin / så
tagh Perslierötter wål reengiorda / tagh sunder
sturna Lemoner / 2. eller 3. stycken / såsom tigh
täckes / litet hwetebrödh / låt alt i hoop wål siu
dhas / så tu kan strax tryckat igenom Durchslaget
alt

At koka allahanda Fisk.

alt i hoopa/ lägg Fiskten ther i/ medh några Lemo-
ner i skijwor skurna / och låt them sudha/ moot
Fiskten år sudhin så låt örter ther i / och gör gwlt
medh Saffran/ och när tu thet vpgiswer / så lägg
the Lemonerna som i skijwor äre skurna / ofwan
på Fiskten.

Medh Lemoner på ett annat sätt.

Tagh Eple/ Lemoner och hwetebrödh / eff-
ter som tu hafwer Fiskten til / och hacka thet alt i
hoopa wäl smått / tagh så wijn effter som behöf-
wes / och någhot watern/ effter som tu wilt hafwat
starckt til/ lägg fiskten ther i medh en nåfwa Corin-
ter/ och örta thet medh Saffran och the andra ör-
terna/ gör laghom sött.

At koka medh heela Lemoner.

Tagh heela Lemoner så många tu wilt/ slå gott
blanckt eller Spanskt wijn ther på medh hwete-
brödh reswit/ lägg fiskten ther vp i och låt siudan/
gör gwlt inz saffran och andra örter/ som tu wilt.

Ett annat Sätt.

Skala Löf och äplen/ och skär thet alt smått/
och lägg Fiskten i en Kiettel/ slå så äplen och Löfen
ofwan på Fiskten / låt sedan gott sött wijn ther på
och låt så sudhan/ gör gult medh Saffran/ och låt
andra örter ther til/ doch måst Ingefära.

At koka allahanda Fisk.

Fisk medh swrt Sodh.

Tagh Ettickia och någhot Wijn/ och restwin
Pepparkaka/ torra Kerfbår eller aff the små sura
Swestkon/ siwdh them för sigh sielfwa/ tagh sedan
thet Sodet och slå til Wijnet och Pepparkakan/
så at thet blifwer wål brunt/ låt så Fisken studha
ther vthi wål/ gör thet medh Sucker laghom sött/
låt Neglikor/ Peppar och Ingefära ther i.

Tagh Gårda/ Rudor/ Braxen/ Tdh
eller hadh tu wilt för Fisk.

Steck honom först på ett Halster wål bru-
na/ tagh så sedhan restwin Pepparkaka och Corin-
ter/ alt wål smått stött/ och låt wijnättickia ther i/
och ett ferstt Egg / och röör alt wål i hoopa / och
tryck thet så genom ett Durchslag/ låt Neglikor
medh andra örter ther til / och lägg then steckta
Fisken i en Kiettel/ och slå thetta ther öfwer / och
låt vpsudhan/ gör så sött som tu wilt.

Tagh en Gårda och skår Ryggen vth / skår
henne i stycken/ och steck them på ett Halster wål
bruna/ och gör ett sådant Sodh/ och siwdh thet
som thet förra.

Huru ledhes man skal koka Påsens
Gårda.

Skal man tagha Gårdan och skölia henne
rätt reen / och studha henne rätt halffstudhin medh
lites

At koka allahanda Fisk.

litet salt watn/ och tagha henne vp och laggia henne i kalt watn/ och tagha grant fiellen aff henne rundt omkring/ i Grytan/ och Huswudet skal stå mitt vthi/ och wara meer år ett fingers tiocck widh Huswudet fast sittandes/ så skal man tagha halffparten aff watnet som Fischen hafwer sudhit vthi/ och tagha så myckit Renst wijn ther til/ som halffparten aff watnet är / och tagh så $\frac{1}{4}$ Skålpund Swebbon/ och en stoor hoop medh stött Caneel / Ingefära/ Peppar/ Saffran/ at thet blifwer wäl gwlit/ 2. Nåswar sundersturin Lööf/ och ett store stycke Smör/ och 2. stycken äplen sundersturna/ och studh thet litet i en Potta / så at Löfen blifuer wäl sudhin/ så skal thet sijlas igenom ett reent Klädhe/ sedhan skal taghas en heel Giöpen Corinter och skalat Mandel / och hålla Soppan på Gåddan i Grytan/ och siudha både Gåddan och Soppan wäl tilhoopa/ och giff henne vp på ett Saat / och håll så sedhan samma soppan ther på/ och sundersturna Lemoner i trinna skiffwor/ och späckia hwar Lemoneskiffwa medh Caneel / och lägg så Lemonerna på Gåddan/ rundt om Fatet/ sedhan han är upgiffwen/ thet smakar rätt wäl.

Ett annat sätt medh Gådda.

Först skal Gåddan siudhas wäl sudhin/ medh litet salt watn/ och taghas fiellet vthaff henne/ och samma sätt sijla igenom ett reent Klädhe/ och låta
sluda

At koka allahanda Sift.

stodha thet wål vp/ lægg så Gåddan ther i / medh
ett stoort stycke Smör/ Sucker och litet wijn/en
hoop Mandel/ Corinter/ grön Meiran och Zi-
mian/ tagh så Eggeblomma och Cannel / wispa
thet sunder i litet wijn / reedh så Sodhet aff ther
medh.

Huru man skal koka Ongers Gådda.

Först skal man tagha Gåddan och slåckia
henne vp/ och skolia henne wål reen / och ströö på
henne litet grant Salt/ sedan skal man stoda hen-
ne i litet watern / och sedhan skal man tagha henne
vthur Sodhet/ och taga fiellet aff henne rätt wål/
så skal man stodha henne i bara wijn/ ther vthi skal
man låta Sucker så thet blifwer söte/ Neglikor/
Caneel/ Ingefära/ Peppar/ Mustat / Musta-
teblommor/ Saffran/ Corinter/ så skal man ta-
gha Eple och skala them / och skära them i runda
skiffwor och låta them ther vthi/ hafwer man Le-
moner/ så skal man tagha them / och ther vthi ett
stoort stycke Smör/ låt thet altså stodha til thes
Gåddan blifwer wål sudhin/ giff thet så vp/ ströö
Caneel/ Mustateblommor ther på.

Huru man skal koka en Gådda medh Persilierötter.

Först skal man tagha Gåddan/ sedhan hon
är wål reengiord och sköldg / så skal man stodha
hen

At koka allahanda Gist.

henne medh salt wath/ rått som en annan Gädde/
så skal man koka soppan i en Potta för sigb sielff /
ther til skal man tagha Wijn / Persilierötter och
Lemoner/ Sucker/ Ingefära / Peppar och Ca-
neel/ Muskateblommor/ Saffran och litet grön
Timian/ stoort stycke Smör/ tagh så Gädgan och
lägg henne i samma Soppan / låt thet siudha vp
någhot litet/ sedhan Soppan är sudhin / giff thet
så på ett Saat / ströd Ingefära eller Muskate-
blommor ther på/ så smakar thet rått wäl.

Först skal Persilierötterna siudhas i Wath/
men thet skal intet wara länge.

Suru man skal göra Gäddekorff.

Ränsa Zarmen wäl reen/ fyll så ther vthi små
hackat Gädde/ litet små skurin Löl/ Smör/ Suc-
ker/ Peppar/ Ingefära/ Caneel / Corinter/ tagh
så Gäddeblodhen/ rör honom wäl sunder/ i några
stedhar södt Grädde / sijsa så ther Blodhen råte
mycket wäl/ tagh så litet restwit Bröddh/ och några
stedhar smålt Smör/ rör thet wäl i hoopa / fyll
thet så i Zarmen/ så är han godh.

Suru man skal koka ferst Lax.

Först skal man skolia stemmen af Laxen råte
wäl vthan på / och lägga honom så på ett reent
brådhe/ och släckia honom vp/ och skolia Blodhen
aff honom medh ättickia/ och wispa thet råte sun-
der/ och sijsa thet igenom ett reent klådhe / tagh så

At koka allahanda Fisk.

2. Skedhar Miöd / Ingefära / Caneel och litet
reswit Brödh / Persilia / Meiran och Zimian /
och ett stort stycke Smör / och Sucker / lägg så
Laxen i sludande watern / och låt honom wäl sludha
vp / medh litet Lööl / reedh så honom aff medh
samma ättickian / thet blifwer rätt gott / och sma-
kar rätt wäl.

Serff Lax at koka medh sware
Sodh.

Siwdh först Laxen medh salt watern / at han
blifwer så när fullsludhin / sedhan reedh honom aff
medh stött Roghbrödh / Ättickia och sin eggen
Blodh / eller annan Blodh / och slä thet igenom
ett reent och grant klädhe / gör thet stött medh suc-
ker eller Honung / först / smör / Neglikor / Caneel /
Peppar / Ingefära och Corinter / giff thet så vp /
och tagh intet myckit aff hwart slaghet.

Huru Lax skal kokas medh golt
Sodh.

Lax skal göras wäl reen / sedhan skal han slud-
has medh litet salt watern / låt så Lööl ther i / reedh
honom aff medh Wijn / Sucker / Caneel och
Mustateblommor / reswit Brödh / serffte Smör
och Safran / låt thet litet sludha / och giff så vp.

Huru man skal koka en godh Soppa
på heela Braxen

Tagh then serffta Braxen / och låta honom slud-
ha

At koka allahanda Fisk.

dha heel i salt watern/ och taghas heel vp/ sedhan skal
taghas något aff samma Sodh som Braxen haf-
wer sudhit i/ tagh så Lööf/ Persilia och Zimian/
litet Tyff Salwia/ ett stoort stycke Smör och
Ingefära/ medh Corinter/ litet Ettickia/ och låt
thet så wäl sluda tilhoopa/ låt så then Soppan på
Braxen/ när han är vpgifwin/ ströö på Salt och
Ingefära/ fring om fatet/ och på Braxen.

Nuru en godh Soppa skal kokas
på steeckt Fisk.

Skal först taghas watern och Smör/ låt thet
så sludhas/ tagh så Lööf/ Meiran eller Zimean/
Ingefära/ litet Wijn och Sucker/ eller litet Et-
tickia och Corinter/ låt thet sludha/ giff så Fiffen
vp/ och slå Soppan öfwer/ ströö Salt och Inge-
fära vppå.

Nuru man skal koka en Soppa på
Braxen medh Capris.

Först skal man tagha litet Wijn/ Capris/
Sucker/ Caneel/ Corinter och ett stycke Smör/
låt thet så wäl sludha i hoopa/ slå så Soppan på
Braxen/ ströö Sucker och Caneel thet på/ sma-
kar rätt wäl.

På steeckt Braxen.

Man kan och tagha Capris/ Wijnättickia
och Wijn/ Bomolia/ och blanda thet wäl tilhoop

D i j

pa/

At koka allahanda Sisk.

pa/ gör thet sött medh Sucker / så thetta så thet
öfwer Braxnen/ skaaff så nogh Sucker thet öf-
wer/ thet smakar rätt wäl.

Serska Rudor at koka.

Först siuder man Rudorna i litet salt watten /
reswit Brödh/ Lööf/ Persillia/ Meiran / och ett
stoort stycke Smör/ Ingefära och litet Wijn /
och Sucker/ och Äggeblommor/ och litet Wijn/
och Ettickia/ låt wäl studdha/ giff thet så vp.

Ett annat sätt medh Rudor.

Siwdh först Rudorna medh litet salt watten/
tagh så 60. Stedhar aff samma Sodh/ låt så thet
i 2. Eggeblommor/ wijn och Corinter/ litet pep-
par och Lööf/ siwdh thet så wäl tilhoopa / giff så
Siften vp/ och lägg hwetebrödh vnder/ så Sop-
pan thet öfwer.

Ett annat sätt medh Rudor.

Siwdh först Rudorna i laghom salt watten /
koka så en Soppa i en Potta aff wijn/ eller wijn-
ättickia/ Swestkon/ så at thet blifwer lagom sött/
tagh så Eggeblommor/ wispa thet wäl i hoop/tagh
så ett stoort stycke ferske Smör / låt så thet wäl
siudha/ til thes thet blifwer så tiocke som man wil
hafwat/ lägg så Rudorna runde om fatet / så så
Soppa thet öfwer/ strö Sucker och Caneel
öfwer/ them/ smakar wäl.

At koka allahanda Fisk.

Noch ett sätt medh Rudor.

Siwdh först Rudorna medh salt wath/siwdh så sedhan i en Potta/ låt wath och ferste Smör/ nogh Ingefära och litet Peppar/ lägg så sedhan Mölle brödh vnder fisken/ och giff alt så vp.

Ännu ett sätt at koka Rudor.

Tagh samma Sodh som Rudorna hafwa sudhit vchi/ så mycket tu wil/ siwdh thet medh grödn Persilia/ Smör och Ingefära/ så är thet gott.

Serst Ströming at koka/ weet hwar man ljtswäl är ther några wetskaper hoos som icke äre gemeena.

Först måste han wäl Stölias stemmen aff/ wäl reen/ så låt siudhan i litet wijn och Salt/ och ett stycke Smör ther i/ moot han är sudhin/ och låt siudan än bättre/ och låt ther i litet refwit Brödh/ och Ingefära/ Peppar/ och flera örter om tu wile/ så thet blifwer en liten Soppa på när thet anrättas.

Man stecker Strömmingen på ett Halster/ och tager stecke Lööl i Smör/ medh Peppar och Wijn/ Ertemiöl och Wijn/ wäl ihoopa blandat/ och Socker/ och slå thenna soppan ther öfwer.

Eller man halffstecker them på Halstret/ och ströb litet salt på them/ gör en soppa aff wijnättic fia/ wijn/ refwit bröd och Sucker/ låt them ther i tilfyllest kokas.

At koka allahanda Fisk.

Fersk Ströming lagde i Miöl / och steekte i Smör / långsampt / sedhan slår man föliande Soppa ther på / tagh restwin små Mandel / Cummin / restwic Hwetebrödh / eller Peyparkaka / socker ther i / låt först sudhat / Mandelen / Miölsken / eller Wijn blandat til Mandelen.

Eller små stöck Köök / medh söde Grädda och ättickia / litet sudhet / blifwer räte hwitt öfwer slaghet.

Citrone och Pommerangesaffe medh Caspris / Corinter och Sucker i hoopa blandat.

Salt Ströming.

Tagh så många tigh behaghar / fölgh them wäl reena / från fiellen och Saltes / låt liggia them $3 \frac{1}{2}$ Tijna i Ättickia / sedhan vechtaghna och steekte på ett halster / som är smordt medh Flest / så at the hängia intet wedh halstret / thet måste så snöras til all steekte fisk / så han icke wedh hänger / och på bådhe sidhorna brunsteecter / sedhan anrättat / medh kall eller warm ättickia öfwer slaghet / eller en Soppa aff ättickia / Olla och sucker påslaget / eller en aff the förestreffna Sopporna.

Watnlagd Ströming / kokat medh wijn eller ättickia / wain och Smör / och anrättat.

Man kan och rökia watnlagd Ströming / lijka som watnlagd Sill / och måste fleckias i tw / och hängias i kall Köök / och Kökan aff Cenerijs eller Cenerää.

Abbo.

Att koka allahanda Fisk.

Abborrar och Braxen/ kan man och göra sådana Soppor til/ at på slå/effter som the äre kockade/ som förr är förmålt om Gaddorna.

Man kan och koka Braxen och Abborrar medh Lemoner / Corinter / Löök / liksa som een wil.

Steecka och baka i Pastieier såsom en wil/ man kan och torcka och röfua them / på hwadh sätt een wil.

Neglifkesoppa på en Braxen eller Rudha.

Tagh godh ööl/ eller wijnnättickia / och Bledhen aff fisken/ hafwer tu then intet / så tagh aff Swebston eller torra Kirsebär/ och blanda i ättickian/ lagha fisken til först/ låt reswin Pepparkaka ther i/ och wijn/ wain/ om tigh så behagar/ siudh fisken här vthi/ lägg Neglikor wäl ther i / Peppar och Ingefära / gör så swret och sött som tu wilt.

Man kan och taga Eplen och Rusin / skååra them i små skiffwor/ låt wijn på them/ medh någhon Saffran/ gör laghom sött / och låt siudhat wäl i hoopar/ och slå thet på Fisken.

Att göra ett Moos eller Soppa aff sielfwa Fisken.

Tagh fisken/ och siudh honom wäl/ medh lagom salt/ tagh så alla benen ther vthur/ låt Hwete

At koka allahanda Fisk.

tebrödh ther til/ hackat smått/ blanda sedhan Ru-
sin medh sundersturna Mandlar ther til/ litet
Smör ther i som Saltet är afftaghit/ låt så ther
på/ thet som blifwer aff Kirsbären eller swra
Sweston sudhna/ ther på medh någhot Wijn/så
thet blifwer laghom swre / gör thet medh Sucker
sött/ örtat medh Neglikor / Peppar / Ingefära /
reffna Muskater/ gör thet laghom tiockt/ och rör
wål i Pottan så thet icke brennes wedh/ giff så vp.

At koka Fisk medh Grädda.

Smått Smör i en Riettel/ Skjra Saltet i-
från/ tagh en halffsudhin Grädda och lägg ther i/
tagh så halffe Grädda och halfe Wijnättickia och
Egg/röör thet wål i hoopa och slå på Fisken / låt
wål kokas/ medh Peppar och sundersturin sudhin
Persilia ther i / och litet aff Watnet som Fisken
södh i / och låt sudhas tilfyllest.

At steecka en Ål medh sitte
eghit Safft.

Tagh Ålen/ losa Skinet wedh Kumpan /
och slåå thet aff honom nedher til Hufwudet / och
skåår honom vp. tag Inelsterna wål vch och gal-
lan/ gör honom wål reen/tagh Persilia och Sal-
wia/ och andra godha gröna Krydder medh något
Hwetebrödh/ medh Ettickia och Wijn/tagh In-
gefära/ Muskater/ Neglikor/ wål smått hackat
i hoopa blandat/ och litet salt ther i / fyll ålen ther
medh

At koka allahanda Fisk.

medh/ och strö honom vthan på omkring/ och drag
skinnet på honom igen/ och syy thet igen som vp-
staars/ bindt honom medh ett spett / och steel ho-
nom så i siet egie saffe/ och når som han är steekt /
så skäär honom sunder mitt i tv / och lägg på
Fatet.

Ett rött Sodh aff Kråfwetor.

Tagh Ryggen bort med thet bästa aff Kref-
wetorna/ tagh then Farken baal til ock vth/ me-
dhan han lefwer/ låt them sedhan i en Mortare
wål sunderstötas/ medh något resuit hwetebröd/
stööt ale wål i hoopa/ låt Wijn ther til så thet blif-
wer laghom Sodh/ lägg Fisken ther i/ låt wål stu-
dhan/ låt Peppar/ Ingefära / litet Saffran ther
i / och når Fisken är sudhin/ så tagh honom vth/
och lägg honom på ett saat/ slå så Sodet igenom
ett grant Durchslagh eller Hårsticht / så blifwa
alla the små Skalerna qwara/ som äre komne aff
Kråfwetorna/ och slå thet sedhan på fisken igen.

Koka Kråfwetor.

Skala them når som the äre halffsudna/ tagh
bort Ryggen och Hufwudh / och thet som är of-
wan på Kumpan/ och steel them så i Smör la-
ghom bruna / sedhan tagh ale thet som affskalae
bleff/ medh några heela / och stööt them til ett
Moos wål sinätt / medh Wijn och litet Wijn.

At koka allahanda Sift.

Ättickia/ doch laghom / tryck thet sedhan igenom
ett Durchslagh wäl/ låt Saffran/ Peppar/ In-
gefära thet i Sodhet/ på the steecta Kråfwetor-
na/ och låt studhat wäl/ giff så vp.

Pastey aff Kråfwetor.

Siwddh Kråfwetor vthan Salt / och skala
them/ sedhan hacka Persilia små/ tagh fersta Egg
och rör them medh en wisp wäl små/ skäär Pårn
långachtigha/ slå ate i hoopa medh Kråfwetorna
i Pasteyen/ lägg licet Corinter thet i och Wijn-
bäär/ sedhan tagh gode wijn/ om thet är förstarcke
så blanda waten thet i/ medh örter och Salt wäl i
hoopa blandat/ medh Smör i och laghom Suga-
rer/ täck thet så igen/ och sätt i vgnen at bakas.

Halffstuddh Kråfwetor i Wijn/ eller ättickia
och waten/ och skala them/ förwara Huswudet /
Kumpan och stiertarna/ och behålt hwar för sig/
doch at Gallan är wäl vhtaghen aff Huswudet /
låt i en Mortare wäl stötas / och slå aff Sodhet
som the äro suddna i/ thet på/ och tryck thet wäl i
genom en Hårdnuf / lägg så the skalade Kråfwet-
orna thet i at studha tillfyllest/ och Smör och ör-
ter laghom thet til.

Salreer aff Kråfwetor.

Siwddh Kråfwetorna i Wijn och Wijn-
ättickia/ så många tu wilt/ tagh Gallan vthur hus-
wudet/

Att koka allahanda Sift.

wudet/ och skala them i en Mortar / medh skalae
Mandel och Hwetebrödh / stööt thet wäl medh
Wijn på/ tryck thet sedhan igenom en Hårdwif/
och låt thet studda i en Kiertel / medh Smör på
och örter/ och licet Salt / och stödh thet så tiocke
som tu wile / när thet blifwer kalt så är thet/ etc
Gallerey/ man kan och örta.

Sylta Kråswetor.

Stödh och skala Kråswetor / och tagh och
hacka små medh Persilia/ och ferska Egg sunder-
rörda/ och licet Saffran medh örter och Salt/
göra thet så tiocke som en annan fyllning/ tagh så
Nyssen när Gallan är vthtaggen / och fyll them
wäl full/ tagh en annan och sätt thet på / så at
Huswuden komma ett i hwar ändan / och steck
them sedhan i Smör laghom / gör en soppa thet
öfwer/ stödh andra och tagh thet til thet affskala-
dhe/ och någhot restwite Brödh / stööt wäl småte
medh wijn/ och tryck thet genom en Hårdwif / och
örta henne wäl / och slå på the steckta sylta Kråswetorna.

Tagh Kråswetor/ stödh them och skala them/
tagh alt thet tu affskalar / förvthan Huswudet/
och stööt i en Mortare/ låt thet til Hwetebrödh /
låt Wijn eller klart sött ööl thet på / och blandae
wäl i hoop/ tryck thet sedhan igenom ett Durch-
slag / lägg the skalade Kråswetorna thet i / och
läe

At koka allahanda Sift.
låt wål sludhat/ låt Peppar/ litet Ingefära/ reff,
na Mustater ochucker/ och giff så vp.

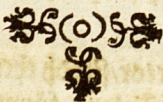
Kräswetor medh gröna Er-
ter kokat.

Siwdh först Kräswetorna och skala them / tagh
så gröna vthskalade Erter / och the skalade Kräs-
wetorna/ låt wath ther på / och låt sludhat medh
litet Smör och Peppar/ gör laghom Godh ther
på/ giff så vp.

Somblighe plägga och kasta Smör i Riet-
telen när som the siudha/ Kräswetorna reedh aff
med Saltet, thet giffwer them en god smaaft/ doch
såsom hwar behaghar.

Siudha Kräswetor i Wijn eller Ettickia /
och wath i hoop medh någhot salt/ och
låt wål skummas/ så få the en
godh smaaft.

E N D E.



Stockholm /



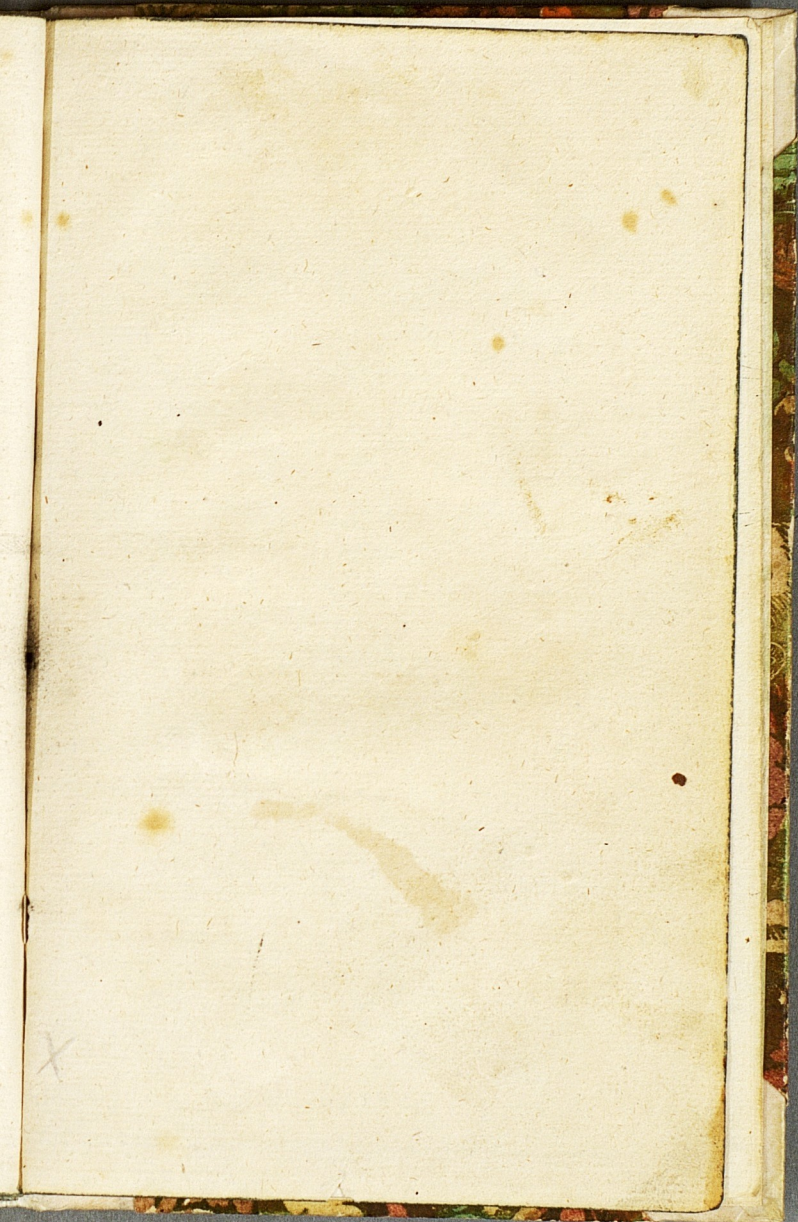
Tryckt och vplagdt hos
Ignatium Meurer / och fins hos
honom til köps / åhr 1650.

Erstlich



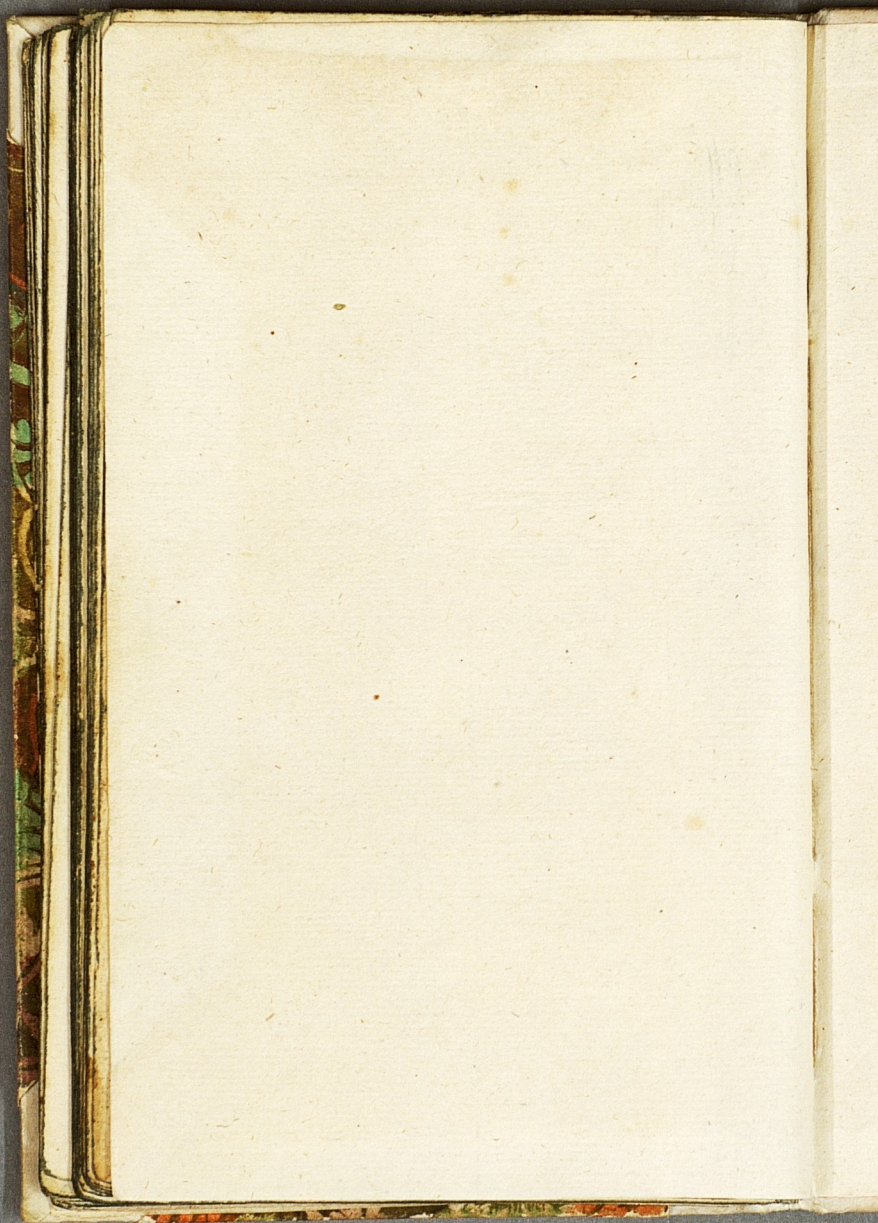
Handt off d'p'lagor hooe
Zu dem d'p'lagor und hooe
Zu dem d'p'lagor und hooe

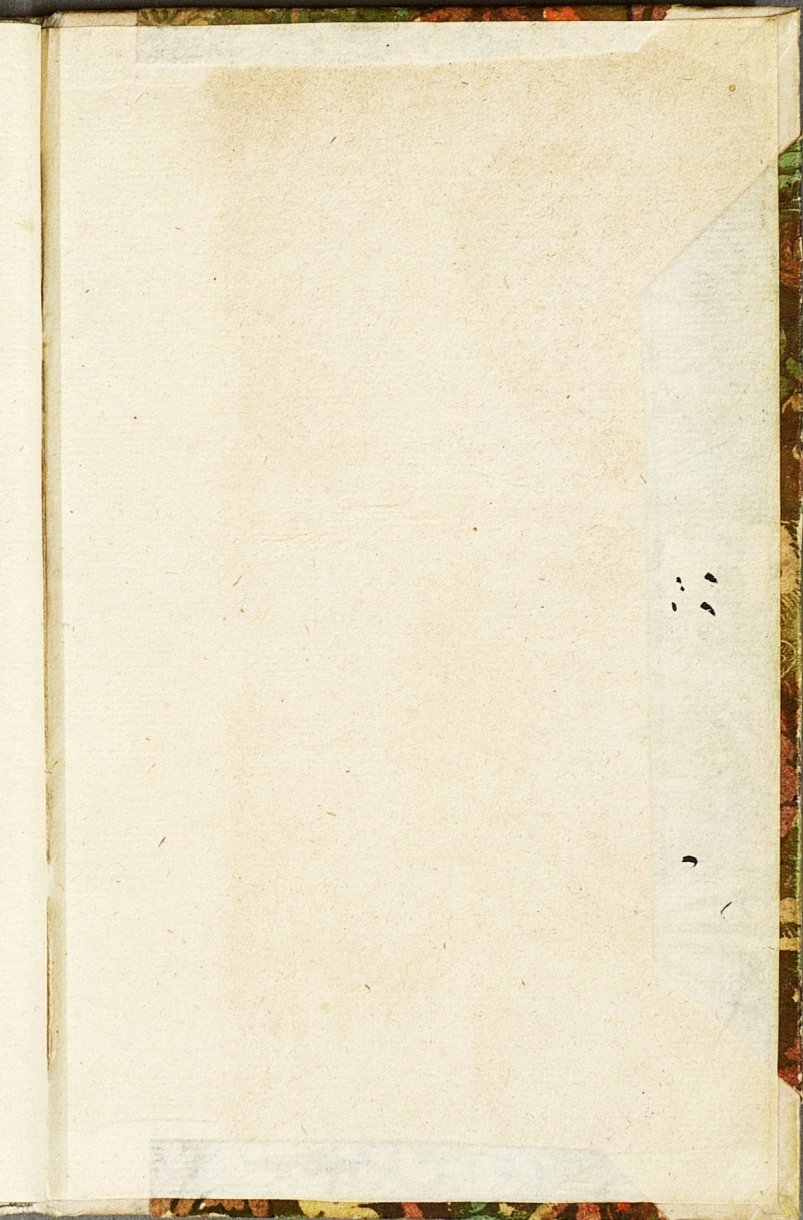
X













www.books2ebooks.eu