

Kokkonst 1700-tal - samling av trycksaker - 1

Vardagstryck



*Egon
Kohle
(Br.)*

Wohlgefaßtes

Koch-Buch/

darinnen

Besondere Anleitung

gegeben wird/

Wie das geschickte Frauen-
zimmer allerhand Wildbrät/ Feder-
Vieh und andere Speisen behend und
wohlschmeckend / füglich und zierlich
zu zurichten pfleget ;

Aus Curiosität in Druck befördert

von

JACOB KELLERMAN.

Im Bönzest

geb. Iun. in.

der 1. Jan.

mon. in der

Sign. Simon

✠
✠
✠

W

sie
dar
ne
Ne
ten
Im
del
bra
dab
Co
Die
te
so



Befochte Essen.

Eine Suppe von Lerchen mit
einer Colli.

Mache erstlich die Lerchen rein/
und blanschire sie/ gib ihnen in
brauner Butter eine Colleur/thue
sie in einen Topff/ gib Soest und Boullion
darauff/ lege einen Balsternachen und ei-
ne gelbe Rübe mit darein/ auch ein paar
Negelken und ein wenig ganze Musca-
ten-Blumen/ imgleichen ein paar ganze
Zwiebeln/ und mache eine Colli von Man-
deln/ nim ein wenig Fleisch von einer ge-
bratenen Hünner Brust/ stosse es fein durch
daß es ganz klein wird/ und mache eine
Colli darvon/ hernacher schneide Brodt in
die Schüssel/ gib Boullion darauff und rich-
te die Lerchen an/ gib den Colli darüber
so ist es gut.

Eine Suppe von jungen Hünern.

Stillich mache die Hünere rein und fülle sie mit guten Frasch/ blanschire sie und thue sie in einen Kessel/ gib gute Boullion darauß/ nim ein wenig Speck/ steck Negelken darein; hernach nim Zelleren und mache ihn rein/ schneide das Weiße herunter/ und blanschire ihn/ thue ihn in einen Topff/ gib Boullion darauß und laß ihn kochen/ denn so nim junge Erbsen/ koche sie aus und gib sie in einen Topff/ gib auch gleichfalls Boullion darauß und laß sie kochen/ hernacher mache die Pürete/ nim Erbsen/ Lactuke/ Kerbel/ Basilicon/ Petersilien/ Mayran/ Negelken/ Muscaten- Blumen/ Speck/ Semmelrinden/ Zwiebeln/ Saurampfer/ Schampion/ laß es kochen/ daß es gar wird/ hernach streich es durch ein Hartuch/ und thue es in einen Topff: schneide auch Gurcken in der Mitte von einander/ blanschire sie/ gib Boullion darauß und laß sie kochen/ denn schneide Semmel in die Schüssel/ und gib Boullion darauß/ lege die Hünere darein/ dann gib den
Zels

Zelleren darüber / imgleichen mit dem
Gurckengarnire die Schüssel / so ist es gut.

Eine Suppe von Endten.

Nimb die Endte spicke sie mit grossen
Speck / gib ihr am Spiesse eine Col-
leur, dann thue sie in eine Castrohl-Pfann-
ne / gib Boullion darauff / laß es kochen/
dann brenne ein wenig braun Mehl dar-
an / laß sie kochen / nimb Speck / steck Nes-
gelen darein / Salbey und Pfeffer/
thue das darbey ein und laß sie gar ko-
chen / nim ferner mager Speck / schneide
es in Striemelen / und thue es auch darzu/
wann du die Suppe anrichtest / so garnire
sie mit dem Specke / aber du mußt Rüben
in Würffel schneiden / und laß sie mit den
Endten gar kochen / und wenn du sie an-
richtest so gib die Rüben darüber / und
garnire die Schüssel mit dem Speck so ist
es gut.

Eine Suppe von jungen Tauben.

Stillich mache die Tauben reine und
abenge sie ein / blanschire sie und thue
sie in einen Kessel / gib gute Boullion dar-
auff /

auff/und laß sie gar einkochen/ dann nim
 Kelberprieß/ Artshocken/ Murcheln/ ma-
 che ein ragu darvon/ nim Pistaschen/wenn
 du die Suppe anrichten wilst/ so gib den
 ragu darüber und gib guten Schü darauff
 und garnire die Schüssel mit den Pista-
 schen so ist es gut.

Eine Suppe von Macheronen.

Nim erstlich die Macheronen, wa-
 sche sie rein ab / thue sie in einen
 Kessel / gib Boullion darauff und thue
 Pfeffer / Salz und Muscaten-Blumen
 darbey/und laß sie denn gar kochen dan se-
 tze 2. oder 3. Hünere damit ein/ und richte
 sie an / und lege die Hünere in die Mitte/
 und begieß sie denn / man kan wol kleine
 Hünere nehmen / nur bestreue man sie mit
 Teruisan-Käse so gerieben / und eine
 ganze Semmel in die Mitte/ so ist sie gut;
 man garniret sie mit Artshocken.

Eine Suppe von Cappauen.

Nim erstlich 2 Cappauen/ mache sie
 rein und beuge sie / und blanchire
 sie/ nim auch kleine Hünere und mache die

zurechte wie sonsten und thue sie in einen Kessel/ und gib Boullion darauß/ thue auch ein Stück Speck bey ein mit Negellen und ganzen Muscaten-Blumen/ und laß das kochen/ nim die Brust von 2 gebratenen Hünern/ hacke sie klein als ein Hasche/ und die Knochen stoße in einen Mörser ganz klein/ und mache eine Colli darvon/ und streich es denn durch ein Haartuch/ dann nim Mürcheln und Schampion/ Krebschwänze und Kälberprieß/ und passire das an Ragu und garnire die Suppe damit/ und richte sie denn an und lege die Capaunen in die Mitte/ und die kleinen Hünern umb her/ und garnire sie denn mit den Ragu und gib die Colli darüber/ aber von den Knochen erst/ so ist sie gut/ und streue Granat-Äpfel-Kernen darüber her/ so ist es gut.

Eine Suppe von Fasanen.

Zu erstlich die Fasanen und Feldthünern mache sie rein und böge sie ein/ und spicke sie mit grossen Speck/ und thue sie in einen Kessel und gib gute Boullion darauß und laß sie gar kochen/ mache es ab

mit Pfeffer / Muscaten-Blumen / und
ein Stuck Speck / steck Nesselken darcin
und thue es dabey und mache einen guten
Soest und gespückte Kälberpries / und
gib ihn eine Colleur, hernach so gib die
Soest darauß / und laß sie gar kochen / rich-
te sie denn an / und lege die Fasanen in
die Mitte / und die Feldthüner umbher /
gib Soest darauß und garnire den Käl-
berpries umbher / und streue Granat-
Apffel-Kernen darüber her / so ist sie gut. •

Eine Suppe von Saffon-Kohl.

Blanschire den Kohl und gib heiß Was-
ser darauß und laß ihn auffkochen und
brenne braun Mehl daran / in das Mehl
thue Zwiebeln / und laß sie gar schwitzen /
thue auch ein wenig Gewürz dabey ein
daß es einen Geschmack hat / und richte es
an und lege eine Semmel in der Mitte so
ist sie gut.

Eine Suppe von grünen Erbsen mit einer Gans.

Im erstlich die Erbsen und mache sie
auß / die grossen allein und die kleinen
auch

auch allein und auff die grossen gib Boul-
lion und laß sie gar kochen und stosse sie in
einen Mörser und passire sie durch ein
Haartuch / und thue sie in einen Topff/
das ist die Büre / und die kleinen Erbsen/
passier sie an Ragu und nim eine Gans/
mache sie rein und böge sie ein und blan-
schire sie und spicke sie mit grossen Spect
durch / und laß sie gar kochen in Boul-
lion / aber die Flügel / Hals und Kopff
müssen auch mit gar gekocht werden / rich-
te sie an und garnire die Schüssel mit den
Flügeln so ist sie gut.

Eine Muschel = Suppe.

Zu erstlich die Muscheln und wasche
sie rein / puße sie und laß sie meist gar
kochen / ziehe sie herauß und passire sie
an Ragu und gib von dem Wasser da sie
in gekocht / darauff / und mache braune
Butter / und Rinden von Semmel und
Zwiebeln / Tiemian und Petersilien / ein
paar ganze Melcken / und Muscaten
Blumen / und laß es zusammen schwitzen
und thue das zu dem Wasser ein und laß
es kochen / das ist die Bullion / und streich

es durch ein Haartuch / dann so lege eine Semmel in die Mitte / und richte es darüber an / und die Schüssel garnire mit den Schalen so ist es gut.

Eine Pastete von Hasen.

Süßlich nim die Hasen / schneide die Knochen heraus und spicke sie mit grossen Speck / es muß aber zufoerst mit Pfeffer und Saltz abgemachet werden / hernach margenire sie 6 Stunden und schneide Zwiebeln in Scheiben / ganzen Timian 2 oder 3 ganze Negellen / ganze Muscaten Blumen / Pfeffer und thue das bey die Hasen ein / hernach mache einen guten festen Teig von Weißen Mehl / und nim Speck stosse es ganz klein / und nim ein wenig Nieren Talg dazu stosse es zusammen klein und wenn der Teig fertig ist / so lege das Speck oder halb Speck und halb Butter / und lege es auff den Boden / und mache es ab mit Saltz / Rosmarien / Lorbernblätter / Tiemian / Pfeffer / Negellen / Muscaten Blumen / und lege die Hasen darauff / und mache mit demselbigen Gewürze wieder ab wie zuvor /

vor / und lege den gestoffenen Speck dar-
auff und mache sie wieder fein zu / und
laß sie backen 7 Stunden.

Eine Pastete von Lachs Forellen.

Süßlich nim den Lachs von unten
aus und margenire ihn / und
kehre ihn offte umb / denn mache einen gu-
ten Teig von Weißen Mehl und treibe
ihn aus / und lege Butter auff den Teig/
mache es ab mit Regellen / Pfeffer / Mus-
caten Blumen / Timian / Mayran / ein
wenig Basilikum / Salbey / Saltz / Lor-
bern Blätter / Rosmarien / und nim But-
ter / und von allen Gewürze thue darein /
und knete sie durcheinander / und lege sie
dem Lachs in den Bauch daß er nicht
verbrenne / und lege den Lachs auff die
Butter / und mache sie wieder ab mit
den vorigen Gewürze / und schneide eine
Zitron in Scheiben und lege sie auff den
Lachs herum / und lege Butter wieder
darauff und laß hübsch daß es allertwe-
gen gleich ist / und mache sie denn zu /
mache ihr eine gute Fason und laß sie

backen 3 Stunden und mache denn eine
Soest/brenne ein wenig braun Mehl und
thue Zwiebeln und ein Paquet von allen
Gewürze darein das in der Pastete ist
und ein Spelte Knoblauch/ und gib denn
Wasser darzu und Wein so viel daß genug
ist/ und laß das ein wenig einkochen/und
streichs durch ein Haartuch und laß ihn
noch ein mahl auffkochen und gib ihn in
die Pastete so ist es gut/ du kanst sie kalt
geben oder warm.

Eine Pastete von Schincken.

Nim einen guten Schincken so gut
als du ihm kriegen kanst / lege ihn in
Wasser / gib offte was frisches darauff/
laß ihn 8 Tage stehen in Wasser/ denn
koche ihn 2 Stunden/ nim ihn wieder her-
aus / laß ihn kalt werden/ nim Speck der
gut ist / stoß ihn klein/ mache einen gu-
ten Teig von Weißen Mehl/ setze den
Teig auff so groß als der Schincken ist/
nim den gestossenen Speck/ lege ihn auff
den Boden / lege Barde auff den Speck/
mache ihn ab mit gestossenen Muscaten
Blu-

Blumen/ Nelken/ Pfeffer/ Timian/
 Meyran/ Salben/ gestossen Caneel/ klei-
 ne Citronen Schalen/ lege den Schin-
 cken darauff/ lege Speck aneinander oder
 Butter daß es allerwegen recht voll wird/
 mache es wieder ab mit den vorigen Ge-
 würtz/ und mache sie denn wieder zu/ laß
 sie kochen 10 Stunden/ denn nim Käl-
 berfüße und die Knochen da sie die Boul-
 lion von kochen/ und thue sie mit den Füß-
 sen in einen Kessel/ und gib Boullion dar-
 auff oder Wasser und laß es gar kochen/
 und gib ein wenig Wein und ein wenig
 Eßig dazu und Gewürtz/ Nelken/ Mus-
 scaten Blumen/ Pfeffer/ Timian/ Zitron-
 Schalen/ Lorberblätter/ Rosmarien/
 Salz/ und laß es starck einkochen/ daß er
 stehet wie ein Schalle/ und streichs durch
 ein Haartuch/ und gib ihn in die Paste-
 te/ mache sie allerwegen feste zu/ und laß
 sie stehen biß du sie brauchest/so ist es gut.

Eine Englische Pastete zu machen.

Mach einen guten Farsch von Kälber-
 braten/ und Nieren Talg/ hacke es
 klein

klein und mache es ab mit Timian/Zwie-
beln / Petersilien / Melcken / Muscat-Blu-
men / Zucker / gestossen Caneel/ Salt/ ha-
cke es durcheinander / wenn der Farsch
fertig ist/ so nim klein und grosse Rosinen
menge sie unter den Farsch / hernach ma-
che einen guten Butter Teig / treibe ein
rundes Blat aus/ setze einen Rand dar-
auff viereckigt/ thue den Farsch darein/
du kanst wol ein wenig Butter unter ein-
legen / mache sie fein zu/ und mache einen
Soest/so ist sie gut/ in den Soest müssen
kleine und grosse Rosinen und Succade
mit ein.

Eine Pastete von Hammelfleisch mit Schincken gespickt.

Schließlich nim eine Hammelkeule / und
schneide die Knochen heraus und spi-
cke es halb mit Speck und halb mit
Schincken durch/ dann mache einen Teig
wie zu Feldthünern und mache das Fleisch
fein ab mit Gewürz / und schneide den
Schincken was überbleibet in kleine brei-
te Stücken/ und lege die mit in die Pa-
stete

stete herum/ und stosse etwas Talg und Speck / und lege es auff den Boden/ und hernach das Fleisch/ und über das Fleisch auch etwas/Butter als sich gehöret/mache sie zu und laß sie backen 6 Stunden dann mache eine Soest dazu / und wenn du sie anrichtest so gib den Soest darüber so ist es gut.

Antermey.

I. Hünner mit Schincken faschirt.

Nim erstlich gare Schincken und die Leber von den Hünern/ und ein wenig Speck und Schampionen und stosse es in einen Mörser und mach es ab mit Gewürk als sonst und ein wenig Semmel und ein paar Eyer und faschire die Hünner damit und passire sie in ein Ragu oder am Spiesse gebraten und mache ein Hasche von Schincken als andere Hasch und gib den darüber/ oder mache ein Ragu von Schincken und Schampionen/ Murcheln und gib den darüber/ so seyn sie gut.

2. Eine wilde Gans mit einem Fricasse.

Mache sierein und böge sie ein und blanschire sie/ spicke sie und gib ihr eine Colleur und thue sie in einen Kessel mit Wasser und lasse sie kochen/ und gib dabey ein paquet von Nesselken/ Muscaten Blumen und Citronen/ Salz/ Zwiebeln/ und laß sie denn gar kochen/ und mache denn ein Fricasse von Artshocken/ Kelberprieß/ Murcheln und Flügeln und gib das darüber so ist es gut.

3. Ein Fricasse von Hünern.

Nim die Hüner und reiße sie lebendig entzwen und ziehe die Haut denn darüber und blanschire es nicht/ und passire es denn mit Eyer.

4. Junge Hüner mit grünen Erbsen.

Mache die Hüner reine wie sonst und koche sie mit Boullion auff/ und wenn sie ein wenig gekocht haben/ so nim grüne Erbsen/ die ausgemachet seyn/ und Portelack

telack / Lattucken / Petersilien und Zwie-
beln / und Meyerahn / hacke es klein und
thue es unter die Erbsen / und thue frische
Butter / Muscaten Blumen / Pfeffer und
Saltz und geriebene Semmeln daran /
und laß sie damit kochen / daß sie fein le-
giret seyn / so seyn sie gut.

5. Junge Hünner mit Aspergie gekocht.

Mache die Hünner eben wie die andern
und nim kleinen Spersche / und schneide
die klein vor der Hand ab / thue dem da-
bey / und selbiges Gewürze / und ein we-
nig geriebene Semmel / und frische But-
ter / so seyn sie gut.

6. Schaffs = Reulen bestreuet.

Koche die Schaffs-Reule aus den Saltz
und ziehe sie denn auff die Schüssel dar
sie soll auff angerichtet werden / und be-
streue sie mit geriebenen Brodt und klei-
nen Petersilien / Pfeffer / und bestreue sie /
und gib ihr mit einer glüenden Schauffel
Colleur so ist sie gut.

7. Ei-

7. Eine Soest Dues.

Erstlich nim die Vögel aus / und brate sie am Spieße / und wenn sie gar seyn so lege sie in den Soest / laß sie ein wenig kochen: so seyn sie gut.

8. Ragu von Schincken mit Lerchen.

Mache die Lerchen reine und böge sie ein / und blangire sie und schneide sie in Scheiben / und brate sie / nim sie heraus thue butter darzu / mache ein wenig braun Mehl und gib Boullion darauff und ein wenig Fenalien Pfeffer / Saltz / Negelen / Muscaten Blumen / laß das kochen und thue die Schincken und die Lerchen auch darein / und laß sie gar kochen / so seyn sie gut.

9. Hünner mit Flott legiret.

Mache die Hünner reine und schneide sie in Stücken / und passire sie in ein Fricasse und schlage Eyer Dotter aus und gib guten Flott dazu und legire denn mit dem Flott / so ist es gut.

10. Hirsch-

10. Hirschfüsse mit Rosinen.

Gib den Füßen eine Colleur und thue sie in eine Pfanne / und gib Boullion dar-
auff / nebenst Eßig / Zucker / Gewürze / und
brenne ein wenig braun Mehl daran / und
laß es kochen / und thue denn die Rosinen
dazu und koche sie gar / so seyn sie gut.

II. Schwein-Zungen mit Rosinen.

Die werden auch so gekocht als Hirsch-
Füße mit Rosinen / Citronen und Suc-
cade.

12. Zungen-Würste zu machen.

Nim frische Schweine oder Schaff-
Zungen und brenne sie in Wasser / mache
sie reine und truckne sie mit einen Laken
ab / thue darans kleine Timian / Mey-
ran Salbey / Lorbeerblätter / Rosmarien /
Regelken / Muscat-Blumen / Pfeffer /
Saltz / und lehre die Zungen darin umb /
und nim die fetten Schweine-Därm / und
mache die Zungen darein / binde sie zu /
salze sie ein / und laß sie 8 Tage liegen /
und henge sie denn auff / und wenn du



sie brauchen wilt / so koch sie in Wasser und Wein / decke dar Ochsen Netz auff und laß sie gar kochen / wenn sie kalt seyn kanst du sie anrichten.

13. Englische Mettwürste.

Nim erstlich mager Fleisch von Schweine / hacke das klein / und schneide den Flomen in Würffeln / und thue an das Fleisch weissen Pfeffer / Negellen / Muscaten Blumen / Knoblauch / Salt / Timian / Menran / Zitronen-Schalen / und hacke es durch / und thue die Flomen auch dazu / arbeite es mit den Händen durch / und geus guten Rheinischen Wein darauff / aber nicht viel / nnd arbeite es nochmaln durch / laß es 2 Nächte stehen / nim Ochsen-Darme / die dicke seyn / mache das Fette daraus / und mache es darein / binde sie feste zu / aber sie müssen langsam reuchern / so schneide sie auff Teller so seyn sie gut.

14. Verlorne Eyer mit einer süßen Soest.

Setze eine Pfanne mit Wasser auff's
Feu-

Feuer und laß es kochen / und lege die Eyer darein / daß sie nicht zu hart werden / mache einen Butter-Teig und mache sie darein / und backe sie in Butter aus / und gib den süßen Soest darunter.

15. Verlohrne Eyer mit einer grünen Soest.

16. Verlohrne Eyer mit Baumöhl gefocht.

17. Brathering in Milch eingeweicht.

18. Ragu von Hammelzungen.

19. Schneppen in einer Zinneris Schüssel.

Brate die Schneppen erstlich nicht zu viel / und schneide sie in Stücken in einer Zinnern Schüssel / und thue Wein / Zitronen-Safft und weissen Pfeffer dazu / und laß das durch sinoren so seyn sie gut.

20. Hüner mit Ostern.

21. Ragu von Kälberpreis.

22. Trüffel mit Baumöhl in Ragu gemacht.



23. Ragu von Schampionen.
24. Ragu von Mascheronen.
25. Mascheronen mit Flott legiret.
26. Ragu von Schwein = Ohren
27. Ragu von Schweinfüssen auch
so gemacht.
28. Ragu von Hanen = Gammern
und Schampion.
29. Ragu von Ochsen = Zungen.
30. Ragu von Krebs = Schwänzen
und Carpen = Zungen / Mel-
cher und Hechts = Leber.
31. Schampion auff der Rost.
Laß erstlich Butter schmelzen / thue
Knoblauch darein / kehre die Schampio-
nen darin umb / und brate sie auf der Rost.
32. Schampionen an Castrol mit
Baumöhl.
33. Schampion ausgebacket.
34. Kelberpreis ausgebacket / in
flarer Butter umgekehret.

35. Gebackener Kälberpreis mit Baumöhl.

36. Bingne von Äpfeln.

Schelle die Äpfel und schneide sie in Scheiben / schneide das Mittellste heraus / kehre sie klare umb / backe sie aus / und bestreue sie mit Zucker / so ist es gut.

37. Zuckertwergel ausgebacken.

38. Urtschocken ausgebacken mit Mehl.

39. Balkernacken ausgebacken.

40. Sprüztuchen zu backen.

41. Hollunder-Blumen ausgebacken in klare Butter umgekehrt.

41. Erbsen in Ragu.

42. Erbsen mit Flott legiret.

43. Erbsen auff Englisch.

44. Asparges mit Flott legiret.

45. Asparges klein geschnitten auff Englisch.

46. Atley von Kälberpreis und Hühner-Lebern.

47.

47. Hünerelebern abgeschwitzet mit Zwiebeln.
48. Hopffen = Sallat begossen wie sonst.
49. Hopffen in Ragu.
50. Türckische Bohnen abgeschwitzet.
51. Türckische Bohnen an Ragu.
52. Türckische Bohnen Sallat.
53. Gram-Fritt gebacken.
54. Gebackene Nuel.
55. Artshocken en proverade.
Backe die Artshocken erstlich aus / und lege sie in Milch / Citronen und Baumöhl.
56. Battarde mit Baumöhl und Citronen.
57. Italianische Würste.
58. Italianische Vogel eingemacht.
59. Cucumern mit Baumöhl und Citronen.
60. Sperse mie weisser Soest.
61. Sperse mit klarer Butter.

62. Schweine-Ohren auf der Rost.

63. Artshocken gebacken mit Clare.

64. Artshocken mit Schincken.

Blanschire die Artshocken erstlich/
schneide Schincken in Scheiben / und bra-
te sie aus/ brenne braun Mehl/ und thue
Boullion oder Wasser dazu / lege den
Schincken wieder darein/ und mache sie
ab mit Gewürz/ und thue die Artsho-
cken da wieder ein/ und laß sie gar kochen/
und richte sie an.

65. Artshocken mit weisser Soest.

66. Artshocken in der Asche ge-
braten.

67. Artshocken abgemachet mit ge-
riebenen Brodt und guter
Butter.

68. Carre mit weisser Soest.

70. Carre in Ragu.

71. Carre mit Butter.

72. Roti von Kälber-Nieren/

73. Rühreier mit Kälber-Nieren.

74. Rühreyer mit Bückling.
75. Einen süßen Eyerfuchen mit
Kälber-Nieren.
76. Spiegel-Eyer mit gehackten
Schincken.
77. Eyer mit Sauerampfer.
78. Eyerfuchen mit Brodt.
79. Eyerfuchen mit Milch.
80. Zungen-Würste.
81. Ostern auff der Rost gebraten/
mit Butter/ Pfeffer und braun
Brodt.
82. Ostern auff der Rost/ und klein
gehackt / und mit geriebenen
Brodt/ Butter und Gewürz
abgemacht / und die Schalen
damit gefüllet.
83. Ochsenzungen/Schaaßzungen/
wilde und zahme Schweins-
Zungen.

84. Wilde und zahme Schwein-
Schincken.
85. Preß-Sülze.
86. Pistaschen mit Pingeln.
87. Hirsch-Ohren mit Speck.
88. Kälber-Ohren mit Speck.
89. Hirsch-Kolben mit Speck.
90. Mandeln durch die Sprüße.
91. Wilden Schwein-Kopff.
92. Wilden Schwein-Kopff auff
den Rost gebraten.
93. Schild-Kröten mit Hecht fa-
schirt.
94. Schild-Kröten mit Ragu oder
Fricasse.
92. Krabben gekocht aus dem Salzk.
96. Krabben gefaschirt.
97. Krebs aus dem Salzk.
98. Seehummers aus dem Salzk.
99. Trucknen Lachs in Pappier ge-
braten.

100. Schincken mit Zuckermurzel.
101. Ragu von Murcheln.
102. Englische Sülze.
103. Marginas von Ostern.
104. Harte Eyer mit Zucker.

I. Stör in Ragu.

Blanschire den Stör erstlich ganz / mache ihn reine / schneide ihn in Stücken / thue ihn in eine Pfanne / thue daran Gewürz / klein Timian / Lorbeer = Blätter / Wein und Eßig / brenne hernach braun Mehl daran / Zwiebeln und Wasser / laß es gar kochen und mache einen Ragu von Ostern und kleinen Asparges gib den darüber / so ist es gut.

2. Cablau mit klarer Butter.
3. Bütte an Castrol.
4. Bütte mit weissen Soest.
5. Bütte mit Baumöhl.
6. Bütte mit Sauerampfersoest.
7. Hechte mit Gardeln.

8. Hech-

8. Hechte abgemacht.
9. Frisch Dorsch mit klarer Butter.
10. Soldan mit klarer Butter.
11. Grosse Hechte mit klarer Butter.
12. Hecht blau gekocht mit Marrettig.
13. Hecht mit weissen Soest.
14. Carpen blau gekocht mit Marrettig.
15. Forellen blau gekocht.
16. Schmärlinge blau gekocht.
17. Grimpen blau gekocht.
18. Ellrutschen blau gekocht.
19. Schmärlinge odet Grimpen abgemacht mit gerieben Brodt.
20. Karutschen mit weissen Soest.
21. Karutschen abgemacht.
22. Barße abgemacht.
23. Barße mit weissen Soest / und mit Marrettig garniret.
24. Barße mit Baumöhl und Zitronen.

25. Sol-

25. Soldan mit weissen Soest und
mit Marrettig garniret.
26. Rochen mit weissen Soest.
27. Rochen mit Soest Robert.
28. Frischen Lachs aus dem Salz.
29. Lachs in Ragu als Stör ge-
kocht.
30. Schellfisch mit klarer Butter.
31. Carpen auff Italienisch gekocht
mit Saffon-Kohl und Baum-
öhl.
32. Forellen mit Schincken gekocht.
33. Forellen mit Baumöhl in einer
Tordten-Pfanne.
34. Forellen mit roten Wein ge-
kocht.
35. Hechte ausgebacken.
36. Hechte mit Rosinen.
37. Carpen gefaschirt.
38. Schnäbels mit weissen Rüben.



39. Ahl in Fricasse mit Salbey und
Petersilien abgemacht.
40. Ahl gebraten auff der Rost.
41. Schlie in Fricasse und welchen
ausgebacket den andern damit
zu garniren.
42. Lachs-Forellen aus dem Salz.
43. Frische Stinte.
44. Schullen mit grüne Erbsen.
45. Stockfisch mit klarer Butter/
Pfeffer/ Salz und kleine Peter-
silien.
46. Stockfisch abgemacht mit
Butter.
47. Eingemachte Krebse mit Baum-
öhl/ Eßig/ Zwiebeln/ Orangen-
Schalen/ Petersilien.
48. Muscheln gekocht mit wenig
Wasser/ Butter/ Zwiebeln und
Salz/ und mache einen Soest
von geriebenen Brodt / Eßig/
Fri

Frische Butter und Pfeffer/ so
ist sie gut.

49. Hasch von Carpfen.

Ziehe die Carpfen ab/ hacke das Fleisch
klein mit Butter/ passire die granen und
die Haut mit braun Mehl/ thue Timian
und Gewürze daran/ laß das durch Kochen/
streich es durch ein Haartuch und
thue das Fleisch in eine Castrohl-Pfanne/
gib Boullion darauff/ und rühre es auff
den Feuer/ biß es gar wird/ backe die
Köpfe aus und garnire es damit/ als
auch die Zungen/ so ist es gut.

50. Barße mit Kreuter-Sallat.

51. Carpfen braun gekocht mit Ser-
dellen und Hechts-Leber.

52. Lamporey in ihren eigenen
Blut gekocht.

Setze die Lamporey in Spanischen
Wein/ und laß sie darein lauffen / wenn
sie denn sterben wollen/ so lassen sie das
Blut von sich lauffen/ hernacher koche sie
in Wein gar/ thue Negelken/ Wein Es-
sig/ und ein wenig Zucker dazu und Saltz.

53. Schmerling in Marginad.

Koche sie in saltzen Wasser auff/ und
thue sie denn in einen Topff/ gieß Wein-
Eßig darauff und Zwiebeln/ Lorbeer-
Blätter/ Muscaten-Blumen/ Negelken/
Pfeffer/ laß sie darin stehen/ so kanstu sie
vor Anterrey machen.

54. Hecht mit Italienischer Wurst und Rosinen zu kochen.

Schuppe den Hecht erstlich reine/ kerbe
ihn ein / schneide ihn in Stücken / und
blanschire ihn erstlich/ thue ihn hernach
in eine Pfanne und die Wurst und grosse
Rosinen dabey/ und ein wenig braun
Mehl und Wasser/ Negelken/ Muscaten-
Blumen und Citronen und ein wenig
Zucker/ laß das durch kochen/ so ist es gut.

55. Ragu von Kee-Zungen ausge- backen mit Ragu von Des- sters.

AN-



ANTERREY.

Poley aladofin.

Nim erstlich Hünner und beuge sie ein wie junge Galkuten / und brate sie am Spiesse wie andere Hünner / und wenn sie gar seyn / so zeuch sie wieder ab und brich den Brust-Knochen heraus / hacke es klein thue Kälber-Talg und ein wenig Kalb-fleisch darzu / hacke das klein / und thue Pfeffer / Saltz / Negellen / Muscaten-Blumen / Timian / Meyran / Fenalien / Coriander / Eyerdotter und Semmel-Kruhmen in Milch geweichet / darzu / stoß das durch einander und fülle die Hünner wieder / bestreiche sie mit Eyer / und gib ihnen in einer Tordten-Pfanne eine Colleur, mache einen Ragu von Trüffeln oder Mürscheln / Schampion / oder was man haben kan / und gib den darüber / so ist es gut.

Hünner mit Schincken zu kochen.

Mache die Hünner reine und beuge sie ein und gib ihnen eine Colleur in Speck
oder



oder am Spieß und schneide die Schincken
in Scheiben und brate sie in einer Castrol-
Pfanne / wenn sie ausgebraten sind / so
ziehe sie aus / und thue zu dem Fett ein we-
nig Butter / und laß das braun werden /
und brenne ein wenig braun Mehl darein /
gib Boullion darzu / laß das kochen und
mache es ab / und thue die Hünner und die
Schincken nebst Murcheln oder Scham-
pionen darzu ein / und laß das zusammen
gar kochen / daß es fein legirt ist / so ist es
gut.

Du Pisan an Compott.

Nim junge Tauben / brenne sie in Was-
ser wie sonst / blanschire sie / mache ein
wenig braun Mehl / das nur halb braun
ist / thue die Tauben nebst einen boquet,
Zwiebeln / Gewürze und Lorbeer-Blät-
ter darein / und laß das ein wenig schmo-
ren / dann gib ein wenig Boullion da-
zu / und laß sie gar kochen / sie müssen
kurz einkochen / alsdann drucke eine Zit-
trone darzu ein / so ist es gut.

Du Pulein d' anglese.

Erstlich Hüner rein gemachet / und die oberste Haut mache darauff loß / und mache einen feinen Farsch / und laschire die Hüner damit und thue inwendig in die Hüner kleine Zwiebeln / Petersilien / Pfeffer / Saltz / nim denn einen halben Bogen Pappier / schmiere Butter darauff und winde die Hüner darin ein / jedwedes Hün in einen halben Bogen / und stecke sie an den Spieß und brate sie gar / dann mache ein Colly von Mandeln und streich den durch / und ziehe die Hüner ab / mache das Pappier davon / und gib den Colly darüber / so ist es gut.

Ein Stücke Rindfleisch an Ragu.

Nim ein Stück Rindfleisch / ziehe es durch mit Speck und mache es an einer Seiten hell / das magere Fleisch so du daraus schneidest / schneide kurtz / und nim Nieren / Talg dazu / hacke es klein / nim Timian / Petersilien / Zwiebeln / Pfeffer / Negelken / Muscaten-Blumen / ein wenig Par-

Parmesan-Käse / 3. oder 4. Serdeln und
 Saltz / hache es durch und facheire es da-
 mit / mache es zu mit Bindfaden / steck
 es an Spieß und laß es braten / daß es ei-
 ne Colleure kriegt / oder brate es ganz gar /
 so kanst du es so geben / so es aber vor An-
 terrey soll / so thue in einen Kessel Nieren-
 Talg und Speck / Lorbeer-Blätter und
 Rosmarien / setze es auff Kohlen / laß es
 schwißen / daß es eine Colleure kriegt / dann
 gib Boullion oder Wasser darauff / laß es
 gar kochen / nim Kälberpreiß / Scham-
 pion und Asparges, passire es an Ragu,
 und wenn das Fleisch ist angericht / so gib
 solches darüber her / so ist es gut.

Ein Ragu von Krebs.

Roche die Krebse ein wenig mit Saltz /
 darnach brich sie aus den Schalen / stosse
 sie im Mörser klein / passire sie ein wenig
 in brauner Butter / gib ein wenig Was-
 ser daran / und laß es ein wenig kochen /
 passire es durch einen Haartuch / gib es in
 einen Topff / nim Schampion / passire sie
 ein wenig in braun Mehl / gib ein wenig

Wasser darauff / nim ein wenig gehackte Petersilien / Zwiebeln und Pfeffer / laß es durch kochen / nim ein wenig Spargel / kurz abgebrochen / nim die Schwänze von den Krebsen / thue sie bey die Schampion / gib von der Colly darauff und ein wenig Muscat-Nuß / laß es damit durch kochen / und wenn es sol angerichtet werden / so nim ein wenig Rom / 1 oder 2 Eyer / und legire es damit / so ist es gut.

Ein Ragu von Feldthünern.

Mache sie reine und beuge sie ein / spicke sie mit grossen Spect / nim denn einen Kessel / thue Spect darein / und lege die Feldthüner darauff / mache es ab mit Zwiebeln / Basilicon, Tiemian / ganze Nesselken und Muscaten-Blumen / ein wenig Pfeffer und ein Stück von der Citrone / denn setze es auff's Kohl-Feuer und gib ihm eine Colleur, nim Kalbfleisch aus der Keule / klopffe es und thue es dabey / wenn sie eine Colleur haben / so gib Boullion dazu / und laß es denn gar kochen /
brenn

brenne ein wenig braun Mehl daran/und
passire den Soest durch ein Haartuch/
und mache einen Ragu von Murcheln/
Trüffeln / Schampion / Sparges / und
passire es zusammen/ und thue es dazu/
so ist es gut.

Ein Ragu von jungen Tauben.

Erstlich mache die Tauben reine/ blan-
schire sie / nim Speck und brate es aus/
mache die Greben heraus / und bestreue
die Tauben mit Mehl / und gib ihn eine
Colleure in den Specke / wenn die Tau-
ben eine Colleure haben / so nim sie her-
aus / nim ganzen Kälberpreiß und gib
ihn eine Colleure in den Specke / ziehe
es wieder heraus / und lege es bey die
Tauben / nim auch dazu Schampion/
Murcheln / Trüffeln / und mache ein Bo-
quet , Zwiebeln / ganze Negellen / Mu-
scaten- Blumen / Pfeffer / und mache braun
Mehl / und passire es zusammen / hernach
nim Kalbfleisch und mache eine Schüe
und passire es durch ein Haartuch / und
wenn es gnug geschwizet hat / so gib das

Schüe darauff/ und laß es gar kochen/
so ist es gut.

Artschocken mit Schincken.

Nim erstlich die Artschocken und koche
sie gar mit Saltz/ nim Schincken und
Speck/ und thue es in eine Pfanne/ und
laß es ein wenig schwitzen/ ziehe die Schin-
cken wieder herauß/ thue ein wenig Mehl
in den ausgebratenen Speck/ mache es
gelb braun/ und gib Boullion darauff/ ma-
che es denn ab mit Zwiebeln/ Knoblauch/
Ziemian/ Mayran/ ganze Negelken/
Muscaten- Blumen und Rinden von
Semmeln/ laß es ein wenig kochen/ und
passire es denn durch ein Haartuch/ nim
den Schincken und lege sie in eine Tord-
ten- Pfanne/ setze die Artschocken dar-
auff/ und gib die Colly darauff/ und laß
es kochen

Spanfercken gefraschiret.

Nim die Spanfercken wenn sie reine
seyn/ schneide ihn Kopff und Füße ab/ und
schneide die Knochen heraus/ und schneide
das



Das Fleisch von den Fette ab/ wirff das Fell
 ins Wasser und mache einen Farsch von
 den Fleisch/ und thue Kalbfleisch und Nie-
 ren- Talg darzu/ hacke es klein thue es in
 einen Mörser und mache es denn ab mit
 Basilicum, Meyran/ Muscaten- Blumen/
 Negelken/ Pfeffer und Salz/ denn nim
 Schincken/ schneide ihn in Scheiben/ und
 wirff ihn ins Wasser/ denn nim ein rein
 Tuch und truckne das Fell und den Schin-
 cken rein ab/ und lege das Fell auff den
 Tuch von einander und streue kleine Pe-
 tersilie darüber her/ und lege den Frasc
 darauff als ein Finger dick von einander/
 dann lege den Schincken fein bey einan-
 der her/ streue widerumb kleine Petersti-
 lie / Tiemian / Meyran und Salz dar-
 auff/ denn wickele es auff und binde es
 zu / thue es in einen Kessel/ den Kopff und
 die Füße dabey/ und koche es denn recht
 aladobe, richte es an/ so ist es gut.

Ein Ragu von Krich-Endten.

Mache Zwiebeln klein/ und mach: ein
 wenig gelb- braun Mehl / und thue die

Zwiebeln und ein Boquet darein / und gib
Boullion darzu und ein Löffel voll Wein-
Eßig und Wein / laß es ein wenig kochen /
und streich es durch ein Haartuch / her-
nach nim die Endten / schneide sie ein 6
mahl / und thue sie in den Colln ein / denn
nim Capern / thue die darein / und schnei-
de Citronen in Scheiben / thue sie darein /
mache eine Spelte Knoblauch klein und
thue sie darein / so ist es gut.

Ein Carpffen au Bloc.

Erstlich nim den Carpffen aus / und
nim ganzen Timian / Petersilien
und Butter / steck es in den Carpffen und
binde ihn feste zu / hernacher nim einen
Kessel mit Wasser / Wein-Eßig und Wein /
und thue Zwiebeln / Lorbeer-Blätter / gan-
zen Pfeffer / ganze Negelken / und binde
den Carpffen in eine Serviette, und setze
ihn ein / und laß ihn kochen bis er gar ist /
so ist es gut. Du kanst ihn eben auff die-
selbe Mⁿier machen und kanst ihn schup-
pen / und mache einen Ragu darüber von
Carpffen-Zungen / Murcheln / Trüffeln /
Ma-

Maseronen, wenn du den Carpyffen an-
richten wilt / so gib den Ragu darüber/
so ist es gut.

Ein Ragu von Schnepffen.

Nim sie erstlich und schneide sie in
Stücken / und was du davon schneidest/
das thue in einen Mörser / stoße es klein/
passire das gestossene Fleisch mit Zwie-
beln / Boquet, Negelken / Muscaten-Blu-
men / Pfeffer und ein Stücke Citronen/
und eine Spelte Knoblauch / denn gib Boul-
lion darauß und Wein so viel du wilt/
laß es ein wenig kochen und streich es
durch ein Haartuch / und thue Beckas dar-
ein / so ist es gut.

Cappaunen in ihren eigenen Schüe.

Erstlich nim einen gebratenen Cap-
paunen / schneide ihn in Stücken / und nim
die Knochen die darab fallen / und stoße sie
in einen Mörser und passire das mit ein
wenig braun Mehl / und gib Boullion dar-
auß und ein wenig Wein / und Gewürz
eben als sonst zu einen Ragu, laß es ko-
chen /

chen / und streich es durch ein Haartuch /
und lege die Cappauenen darein / laß es ein
wenig mit kochen / und richte sie denn an.

Kalkunen gefraschiret.

Einen Leberfuchen zu machen.

Hüner mit Schincken gefraschiret.

Nim erstlich gekochten Schincken / und
die Leber von den Hünern / und ein we-
nig Speck und Schampion, hacke es und
stosse es klein in einen Mörser und mache
es ab mit Gewürz als sonst / und gerie-
bene Semmel und 2 oder 3 Eyer darun-
ter / und fashire die Hüner damit und
passire sie in einen Ragu oder am Spies-
se gebraten / hernach mache ein Ragu von
Schincken darüber / so seyn sie gut.

Kinder-Möhr-Braten mit Gurcken.

Nim den Möhr-Braten erstlich und
schneide ihn vorab und klopffe ihn breit /
spicke und brate ihn am Spiesse gar / dann
nim

nim Gurcken / schelle sie ab und schneide
sie würfflicht / gib Eßig / Zwiebeln und
Saltz daran / daß sie fein ausziehen / und
gib den Eßig wieder ab / drücke sie aus/
und schwiße sie mit Speck / und thue das
Fleisch und ein wenig braun Mehl und
Gewürz darzu / denn giesse Schüe daran
und laß es kochen / so ist es gut.

Ein Ragu von Tardt- Vögeln.

Schneide die Tardt- Vogel in Stücken/
als du sie haben wilt / stosse die Knochen
im Mörser und passire das mit ein we-
nig braun Mehl / und thue Gewürz nebst
ganzen Muscaten- Blumen / Citronen/
Wein und Boullion darzu / und laß das
durch kochen / thue auch ein Boquet Zwie-
beln darbey / und streich es durch ein Haar-
tuch / und thue das Fleisch darein / und
laß es noch ein mahl auffkochen / so seyn
sie gut.

Eine grosse Suppe.

Nim erstlich Rindfleisch / Kalbfleisch und
Schaaffleisch / ganze Kalkunen / alte Hün-
ner /

ner/ und laß es kochen/ nim 6 junge Hün-
 ner/ junge Endten/ Feldthüner/ mache es
 fein zurechte/ und thue es in einen Kessel/
 gib Boullion darauß/ und laß es kochen/
 hernach farschire Kobl/ gelbe Rüben auch
 ander Garten- Gewächse/ was man ha-
 ben kan/ das mache wol zu rechte und laß es
 kochen/ wenn du sie wilt anrichten/ so schnei-
 de Brodt darein/ gib Boullion und Soest
 darauß/ denn lege erstlich das grobe Fleisch
 unten ein/ und dann die Calkunen/ End-
 ten und alte Hünner/ hernach Tauben und
 Schwein- Füße darüber her/ und mit
 Feldt- und junge Hünner/ garnire den
 Schüssel- Randt/ auch mit den farschirten
 Garten- Gewächse/ denn so mache ein Ra-
 gu von Schampion/ Maferonen, Mur-
 cheln und Artshocken/ das passire mit
 Soest/ und gibs darüber/ so ist es gut.
 Man kan sie auch wol mit kleinen Paster-
 ten garniren.

Es

Essen auff Englisch.

Wenn du wilt Lämmer-Brüste füllen/
auff Englisch / so nim die Brüste und ma-
che sie holl / nim Semmel und weiche sie
in Milch / und wenn es bald weich ist/
so setze es auff's Feuer / thue erstlich ein
wenig Marck darein das klein ist / nebst
ein Stücke Butter / Gewürz / Muscaten-
Blumen / Negelken und kleine Rosinen/
und laß das kochen / aber rühre es ein we-
nig ab / wenn es bald dicke ist / so thue 6
oder 7. Eyer darein / darnach als du viel
machen wilt / und ein klein wenig Zucker/
kleine Cittronen-Schalen / und fülle die
Brüste damit / und mache sie zu / und bra-
te sie am Spiesse gar / denn lege sie in ei-
ne gute Schüssel / laß sie warm bleiben/
denn mache ein klein Ragu darüber / oder
eine Colly / oder nim Murcheln / passire
es an Ragu , gieß es darüber her / man
kan auch wol ein wenig Brunellen und
Mandeln nehmen / und kan dar eine Soest
von machen / mache braun Mehl / wirff
die Brunellen und die Mandeln darein
und

und gib Wein und Wasser dazu / laß es kochen / biß sichs legiret, richte denn die Brüste an und gib den Soest darüber.

Ragu von Schaff= Zungen.

Kinder= Mörbraten mit Gurcken.

Hüner mit Schincken en Ragu.

Mache die Hüner reine und beuge sie ein / blanschire sie auff Kohl-Feur als Hüner zum Braten / und spicke sie mit grossen Speck durch / und mache inwendig Zwiebeln / Pfeffer und Saltz ein / stecke sie an einen Spieß / und laß sie ein wenig braten daß sie eine Colleur kriegen / thue sie denn in einen Kessel oder Castroll= Pfanne / gib Bollion darauff und mache sie ab mit Gewürz / denn laß sie kochen / und nim rohen Schincken / schneide Stücken davon / thue sie in eine Pfanne und laß sie braten / daß die Scheiben vom Schincken eine Colleur kriegen / ziehe sie hernach heraus / und zu dem Fette / das daraus gebraten ist / thue ein wenig Butter /

ter / und brenne braun Mehl daran / und
ganze Zwiebeln / Tiemian / Murcheln/
Schampion und ein Löffel voll Essig dar-
zu / und laß sie denn kochen biß sie legiret
seyn / so seyn sie gut.

Calkunen mit Baumöhl en Ragu.

Erstlich schneide die gebratene Calku-
nen in Stücken / und bewahre die Kno-
chen und was davon fällt / stosse das klein/
thue es in eine Pfanne / und mache Ge-
würze dabey / mit Salz und Boullion,
auch Essig und ein Boquet Zwiebeln / Ci-
tronen / Semmel-Rinden / und laß das
kochen / und streichs durch ein Haartuch/
und thue das Fleisch darein und laß es
warm werden / so ist es gut.

Hüner mit Vesters.

Tunge Endten gebraten.

Lebendige Neunaugen gekocht.

Erstlich nim die Neunaugen und bren-
ne sie / und mache die Haut herunter / nim
sie

sie denn aus / und laß das Blut in eine
Pfanne lauffen / und schneide sie in Stük-
cken / als du wilt und koche sie mit Wein-
Eßig / Gewürke / Lorbeer-Blätter / Ci-
tronen / Salz / Tiemian / Zucker / und
legire sie mit dem Blut / so seyn sie gut.

Eingemachte Neunaugen zu kochen.

Schneide die Neunaugen in Stücken /
und nim Kirsch-Muß / und mache es ein
wenig dünne mit Wein / und streich es
durch ein Haartuch / und brenne ein we-
nig braun Mehl / und thue die Neuna-
gen darein / und thue Zucker / Caneel /
Niegelsen / Muscaten-Blumen / Pfeffer
und Salz daran / und Citronen / laß es
zusammen durch kochen / und richte sie an /
so sind sie gut.

Hechte mit Italiänischen Würsten zu kochen.

Erstlich nim den Hecht und schuppe
ihn / und schneide ihn in Stücken / thue
ihn in eine Pfanne / brenne braun Mehl /
gibs auff die Hechte und schneide die Wür-
ste

ste in Scheiben / und thue sie bey die Hech-
te ein / koche sie mit grossen Rosinen/
Wein / Wasser / Citronen / Regelfen/
Muscaten-Blumen und ein wenig Zu-
cker / richte sie an so seind sie gut.

Ungeschlagene Lämmer-Keulen.

Hirschfüsse mit Rosinen.

Mache sie reine und gib ihnen eine
Colleur, gib Boullion darauff und Eßig/
Zucker und Gewürze / und brenne braun
Mehl daran / und thue die kleinen und
große Rosinen dabey / laß es kochen so ist
es gut.

Braun Kalbfleisch mit Schincken.

Nim erstlich Kalbfleisch und schneide
es in Stücken und laß es schwitzen / und
schneide Schincken in breite Scheiben
und brate es in einer Pfanne / und ziehe
den Schincken wieder heraus und thue ein
wenig Butter darzu / brenne braun Mehl
daran / und thue es nebst den Schincken
bey das Kalbfleisch / und mache es ab als
sonsten / und thue Schampion dabey / laß
das gar kochen / und streich es denn so durch

ein Haartuch/ und richte es an/ so ist es gut.

Schildkröten zu kochen.

Koche sie meist gar/ in Wasser/ und ziehe sie denn heraus/ brich das Fleisch heraus/ die Kopffe und Schwänze muß man nicht dazu nehmen/ sondern das ander Fleisch ist alles gut/ das puße rein aus und mache einen Ragu oder Fricasse darvon/ und lege die Schildter in eine Schüssel und das passirte Fleisch darein in die Schalen/ so sein sie gut.

Schildtkröten en Fricasse.

Erstlich haue ihnen den Kopff/ Füße und den Schwanz ab/ denn so setze sie in Wasser zu/ und thue Zwiebeln/ Lorbeerblätter/ Tiemian und Salk daran/ und laß sie eine Stunde kochen/ dann so brich ihnen die Schildter ab/ und nim sie Gliedweise von einander/ dann so passire sie in gelbbrauner Butter mit kleinen Zwiebeln/ Lorbeerblätter/ Citronen/ Negelken und weissen Pfeffer und ein wenig Zucker/ dann so gib Boullion darauff/ laß es kochen/ wann man es denn wil anrichten so legire es mit Eyern und richte es denn an/ und garnire es mit den Schildtern/ so ist es gut.