Noug. Buch
Johann Christian Roth

Casse

Kirchbuch der Schmiede
Ungenannter Pfahl
Seiten ohne Fortsetzung

Johann Georg Bohl ∞ 10. 9. 1771 Johanna Christine Schneider

Um 1765 – wo auch ihr Sohn
Johannes Bohl (Joh. Georg I.) das
Haus in Eschwege umbauen liess.

Mir gegeben von Tante Therese
Bode geb: Gau – Ihre Mutter,
meine Großmutter war eine
Bohl.

Florence Dies
(geb: Gau)

1910.
Cassel – Schwerin i. M.

Wie oder Das zu machen

Ein Rindfleisch aus der Küche so
viel du willt, schneide es in dünne
transche und klopf es mit einem
hart Messer Rücken, legs es in ein
Castrol beneben in Schibel geschnittenen
Schinken und Zimbel, Jeder Citronen
wurzel und gelbe Rüben, reche
das Castrol zerlo zu, setze auf ein
Kohlfeuer. So bratet das fleisch von
sich selber ab. wenn das fleisch
von sich selber in seinem eigenen
saft, so setz auf ein starck feuer
und las es ein schmoren, das Brat
fleisch auf der einen Seiten braun

wird, und die Schüe an zu ziehen
fängt, als wolte brennen, als dann
giesse alte fleisch Brühe darauf
und lasse sie eine stundt verg-
leichen, als dann lasse sie durch ein
Servietle laufen, und brauche sie
zu was du willt, sie muß Coleur
haben, wie braun bist.

Culis zu machen.

Ein Kalbfleisch aus der Brüst oder von Lung und Lib wie das Rindfleisch zur Sup, setz in ein Castrol bey gelinden Kohlfeuer und Wasser in allem damit wie bey dem Sup. Wenn es aber eingeschmorrt, und zur Sup worden, so stille halb Sup und halb Bouillon daraus, und lass kochen 2. Stunden lang, alsdann ein wenig Mehl in ein Castroll rühren es mit kalter Sup zu einer gelinden Frig, wie zu einer Pfann kuchen, schütten es

Zu dem bemeldten Kalbfleisch, und
Hühner es untereinander, laß ein
Viertel Stunde kochen, schütte es
durch ein Haar Tuch in ein andes
Gefäß, und brauche die Gellie
wo zu du willst, seyd es gut.

Krebs matten zu machen.

weis die Krum wol von 50. stück
krebsen, stoßen sie wohl in einem
Mörsel, thun sie in ein geschirr
schlagen 5 ganze eyer darunter
gießen eine Kanne wohl Milch darzu,
und rühren solches durcheinander,
zeuch es durch eine Serviette
in ein Eystroll, setze es auf ein
Kohlfeuer, und lasse es zusammen
laufen, lege eine Serviette
in ein tief Gefäß, schütte die
zusammen gelaufene Matte
darein bereite die Serviette
daß die Molken davon kommt

und die Mutter trocken wird, thue
sie in ein Geschäb und brauch
sie zu allerhand, wie sie
genuldet wird.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Krebs Butter zu machen.

Linde die Krebse ab, brich sie auf, stoße sie in Mörsel mit Saft mit ein wenig Butter, alsdann thue sie in ein Castrol, thue noch Butter darzu, koche sie auf dem Feuer bis zu aufgang zu steigen, so schütte ein Löffel voll Bouillon darzu, laß einmal aufkochen und brauch sie zu was du willst wenn du sie zu vor durch eine Serviette gedrungen hast, damit die Schaalen winder davon kommen.

Potage von Krebs gullie mit mandel mißberings und Krebs Schwänze

Mache nun gewistige gullin von Hünnel, hab gesottenen Eyer dotter, Petersilgen wurzel, Zellery gute fleisch brühe, gestossene Mandeln, laß auch kochen, streichs durch ein Haar tuch in ein reuber Castroll nim 80. st. oder mehr Krebse, mache gute Krebs butter und Mattne, thue die Krebs butter zu der durchgestrichenen gullie auf die Krebsschwänze und mißberings welche vorhero gebutzt blanchiret und wohl gewaschen seyn. Von der Matte aber mache nun guten Varsch mit diesem zusatz, als Hünnel, Eyer, Butter, Schmand, Salz, Gewürtz,

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Interessiren, stoßen es zusammen in einer
Mörsel Machine ein, brat darmit
auf ein Band auf die Schüssel,
so die Suppen darein kommt, backe es
bey das schön gelb, lege das Brod
in die Mitte der Schüssel, brunbest
etliche gebrehten Semmel schnitten,
mache die gullie kochend, und giesse
sie über das Brod ein.

6.
Krebs an Mallot zu machen.

Nim schön Krebse, siude sie in Salzwasser ab, brich sie aus, stecke sie an ein silbern Spießgen, oder etliche binde sie an einen Stab, sie lege sie bey das Feuer, begieße sie vor erst mit Butter, alsdann rühre ein glase wein von 4. eyer dotter, ein wenig Pfeffer Wollmahl, ein paar Löffel voll süßen Schmand Salz und Muscaten Blüth, begieß den Krebs ein wenig oben 6. darmit, bis sie dicke genug seyn, alsdann mit zerlassener Butter, darinen sie mit Semmelmehl Brösen, und brauch sie, wie sie gemacht wird.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Blum kohl mit Krebs mattelott.

Puz den Blum kohl und blanschirn ihn in Salz wasser ab, blasirn ihn in gutter Krebs Butter mit einem bißgen Weißmehl, Mustaten blüth nin, ein gute Boullon darzu, las zusamen gahr kochen, rührs an, setz ein Kanbel oben drauf, bestreü es mit klar geschnittenen Krebsschalen.

NB Man kan sie auch aufgekochte Zucker wurzel setzen, auch auch Zellery oder gekochten lattuc, auch antilyen und gekochten Spargel.

Potage von Krebs gullie, mit gefüllten Tauben und einem Ragou.

Siede die Krebse wie gewöhnlich, brich die Schwänze davon aus, stoße die Schalen in Mörsel, mache Krebsbutter, giesse gute Bouillon daran, auch wurzel wurz, Summel und Hart gewürz, schöne Petersilie, lasse kochen, streiche die gullie in ein andere Castroll durch ein Haar Tuch, würze und salze ab. Nimm junge Tauben bürze sie und fülle sie, blanchire sie in Wasser ab, thue sie in ein Castroll, basire sie mit Krebsbutter, thue hinzu kleine und grüne junge Erbsen auch kröpflichte zerhackte Morchellen, in würfel

zerschnittenen hinnen machen auch die
Krebs Schwänze auch in Schinken geschnitten
Car viol, gibt ein paar löffel woll, von der
gulli darzu, und lasst zusammen gar kochen,
mach die gullie kochend, legt die Tauben
in die Schüssel beumbst gewöstenen Sammel
Schnitten, giesse die Supp darüber an,
zieh das ragou darüber, bestreüe es,
mit geschnittenen Pistazillen und Mustaten
blumen, servirt es gut.

Farcis zu machen, Hühner und Tauben damit zu füllen, aus latur und Kalbs Brüste.

Nimm 4. Hand voll Semmel krümme thun sie in ein Eyerroll, ein halb Löffel Pfeffer Schmand 6. Eyer ein Viertel Butter, Muscatenblüth, geschnittene Petersilgen, zuhor welches auf den Feuer ab, bis es dick wird, fülle damit was du willst.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Potage von Krebsen mit gefüllten Jungen Hühnern und gefüllten Kräutgen.

Puz Hühner so viel du willst, nimm sie und füll sie blanchirt sie, thun sie in ein Eastroll brunbrt gebrohnen Speck, morcheln und Artischotten, welches alles zu vor gepuzt und ab blanchirt ist, mache gute Rinds butter und Gullin thun sie zu bemeldten Hühnern, würtz und Salz, lass zusammen gut kochen, mache ein ragou von Kalbs Kinnbegen Mosz von Rinds schwanz auch Karpfen milch, passiere es mit Rinds butter ab, gieß ein wenig gullie, darzu würtz und Salz ab, lass kurtz kochen hell brunn ründe Semmelgen aus füllen das ragou, darein legen die ausgelegten Pastaux, binde sie Kwaiser mit bindfaden.

Wende sie in Eyer um, bestreüe sie mit Semmel Krümme, bad sie an Gartong mache den Lindzaden wieder daraus, lege sie in die Schüssel beneben denen jungen Hühnern, giße die Supen darüber an, und garnire sie mit gebrochenen Kneplen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Krebse zu marschieren.

Siehe die Krebse, bringe sie aus, stoße die Schalen in Wasser, mache gute Krebs Butter und Matten, thue solches zusammen in ein Castroll, beneben Semmel, Senf Schmand, Gewürtz, Petersilien, Salz, rühre solches auf den Feuer ab, laße kalt werden, garniere die Krebse damit, und backe sie schön gelb.

Potage von Krebsen mit gefüllter Kalbs Brust und Latuc Stengel.

Siede die Krebsen ab, brich sie ganz aus, mache gute Krebs Butter und Gullin, fülle die Brust mit einer delicaten Farsch, koche sie gahr, lege sie in die Schüssel beundst geröstete Semmel Schnitten, nim latuc Stengel, schäle sie, schneide sie klein, würfelicht blanchiren sie in Salz wasser ab, thue sie zu der Gullin auf die Krebs und klar geschnittene Petersilgen würze und salze die Soupe, la, bei einmahl aufkochen, richte sie über die Kalbs brust an, serviere gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Krebs Speck zu machen.

Brüh die Krebs wohl von den Krebsen
nach machen, siehe die Krebs ab, brich
die Schwänze davon, stoße die Schaalen
und mache gute Krebs butter, hacke die
Mastkälber, Hunerhüner, Kalbs
Brüsten auch die Krebs Schwänze und
geschnittene Petersilgen, basirens zusammen
in einem Topfe mit Krebs butter und
gewürtz auch Citronen schaale geklagtliche
Eyer darzu, rühre die Masse auf dem
feuer ab, lass sie kalt werden, mache
einen guten spanischen Teig, treib ihn
in die länge 2 viertel Ellen lang, nach
dem die Schüssel groß ist, bestreiche
ihn mit Eyer und trag die Masse
des Teigs 3 finger dick darauf, über-
schlage den Teig und drücke ihn fest

schneide ihn auf der Seite hübsch zierlich
ab, schneim Rand auf die Schüssel der
Raute winde die Strutel in form eines
Adlers wenn bestreich es mit Ihr Eidens
in Oehl schön gelb, wenn es aus dem
Oehl kömt, so zieh ein ragou darüber
von Krebs Schwänzen, Artischotten
Boden Morchel Karben Milch, Karben
Zungen braun abbasiren mit Sie
und gelbe, bestreich es mit Krebs
Schwänzen ist es gut. Man kan auch das
ragou weiß abbasiren mit Krebs
Butter

Krebs Streichel zumachen

Nim 50. st. Krebse, siede sie und brich die Schwänze darvon, Nim ein halb Pfund reiß Lieb und wasch ihn, koch ihn in zuber Milch steif, schlage 8. Eyer darzu und nim gut theil Krebs Butter und die Krebs Schwänze ein wenig Salz und muskaten Blüth, rühre solches wohl untereinander, laß kalt werden, mache einen Teig wie bey den Krebs Schnitt, treib ihn auch so aus trag die Masse darauf und verfahre damit, wie bey den Krebs Schnitten wenn es gebacken ist, so bestreiche es mit Krebs Butter und bestreue es mit Schwem, so ist es gut.

Stockfisch mit Krebs Schwanz

Wäßere den Stockfisch wie sichs gehört, brüh ihn aus, binde ihn in eine Serviette und koche ihn in kreichen wasser wie ordinair, laß ihn ablaufen und richte ihn an, mache die Soß also, eine Krebs finde sie ab, brüh sie aus aber nur die Schwänze mache gute Krebs butter, thue sie in ein Neuzinnes Saßroll, schlage 6. Eyer dotter klatzen, auch 2. wasser spitzen voll Weiß wein, 2. Löffel süßen Rahm, ein wenig geschnittene Petersilgen, Salz und Muscatnußblüth, rühre solches auf dem Feuer ab, wenn es kocht thue die Krebs Schwänze auch klatzen, zieche die Soß über den Stockfisch, so ist es gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Englisch Boleng gekocht mit Wein Soße

Nim 1 ℔ Rinder Mark 1½ ℔ geriebenen Semmel 1 Löffel Schmand 18 Stück Eyer 9 halbe und 9 ganze 1 ℔ grosse und 1 ℔ kleine Rosin 2 Loth Citronat ½ ℔ gr. Stoßenen Zucker ein gut Theil Zimmt, von 2 Citronen die Schale abgerieben, eine Handvoll Anißmeel, rühren dieses zusammen zu einer Masse wie zu Klöß aber ein wenig gelinder, schmeere eine Serviette mit Butter, lege sie in ein tief Geschirr schütte die Masse darauf, binde die Serviette zusammen mit Bindfaden, koche sie in guter Bulgen gahr, lege es in ein ander tiefes Geschirr, binde die Serviette von einander, lege die Schüssel darauf, worauf du es willst anrichten

Röst es um und um die Serviette
darvon, mach die Soß auf folgende
Art. Nim ein Eystoll, schlag 8. Eyer
dotter darein auch 2. mahlen Sitzen
weißmahl, ein gut stück Zuker
und Zimmet ein und ein halb Löffel
wein, rühre solches auf dem Feuer
ab wenn es hoch so ziehe die Soß
über das Gebrenn und garnirn es
mit Citron, ist es gut.

Karpen Wurst zu machen.

Schuppen die Karpen und schneide das Fleisch von Gräten ab, hacken es in Butter mit Zwiebel und Petersilgen halb gahr, nim auch so viel Speckes Fett als wie das Karpen Fleisch ist, hack es auch fein, thun es in ein Schüssel, schlage von 6 Eyern das gelbe darzu, ein paar Handvoll geriebenen Semmel, ein wenig Citron Schalen und muscaten Blüth, auch Salz und ein wenig dinien süßen Wein, das alles untereinander mit ein wenig süßem Schmand, nim kleine Schaf Darmen füll die Würstgen wie so Schinen brat sie an einem Stück, aber nicht

zu hastig in einer Torten Pfanne, reibe
sie an, man kan sie auch so bloß geben,
man kan auch ein Tage darüber machen,
von Rahm Milch, kleinen Schmorchelen
und in Würfel geschnittenen Schinken
braun abbacken, mit Schin und Gellin
oder man kan sie auch auf ein Gemüß
legen als Spinath oder gefüllten
Kopf Salat oder gestoßenen andiegen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Potage von Blumen kohl, mit gefüllten jungen Hühnergen und Spiz morcheln und gebadenen Blumen kohl.

Nim Blumen kohl, putz ihn sauber und windlich die besten Stäuden las groß zum baden die Suppen damit zu garniren, blanchirs ihn in salz wasser ab, Nim 10 St. kleine Hühnergen putz und hülle sie sauber mit einem delicaten Marsch, blanchirs sie in wasser und putz sie aus, legs sie in ein Casterol thu hinzu kopflich zer=schnittenen Spiz morcheln auch butter und den Blumen kohl basten ein wenig mehl daran, giß gute fleisch brühe daran, las zusammen gahr kochen, legs gerößte Semmel in ein schüssel auch die jungen Hühnergen, legs die Suppe mit gelben Eyern an

gieß sie über die gerüßte Semmel
und würze und salze sie und bestreü
sie mit geschnittenen Petersilgen,
backe den zerrüt gelassenen Brunnöhl
und einer Glatt von Mehl, eyer,
Milch Salz und Gewürtz ringerührt
in Schmalz, Butter schön gelb und
rühre die Suppe um den Rand
darmit. Man kan auch Wurstklößgen
in diese Suppe machen, auch aus
gebrochenen Krebs und Butter krebs.

Potage von Linsen, mit gebratenen Feld Hüsner und Schinken Fleisch.

Mache einen kräftigen Schin, nim Linsen
klaubsen sie in warmer Lauge gahr,
nim kochl sie in dem Schin folgend weich
streichs durch ein Haar Sieb. Nim ein
Lastroll schön Butter darein, lasse sie gelb
werden, röste Zwiebel darein, thun die
durchgestrichene Linsen Gullin darzu
auch würfelich geschnittenen Schinken
Wurz, und Salz die Gullin ab, wenn ein
Kalz auf kommt schümel aber nicht zu weit
heraus, es muß 2 Finger breit Spatium
bleiben. Nim Feldhühner spick sie, und
brate sie sauber, legs sie in die bemelte
Schüssel, bestreut würfelichen Semmel
in Butter geröst, mach die Linsen Gullie

kochend, zieht sie über die Feldhühner
an, nimmt schönen magern Fisch, kocht
ihn gar, schneidet ihn in schöne Stückgen
und garniert im Rand darmit. So ist
es gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

20.

Ytage von Karpen, mit gefüllten Karpen und Weck Klösgen.

Nim ein Karpen schuppe ihn, und nim ihn aus, bulle ihn ab, das dasselbe Fett und Schmalz in der Haut hangen bleibt, schneide das fleisch von den Gräten ab, und hacke es im Butter und Zwibel halb gar, hacke es klar mit Speck, thun auch Eyer und in Schmand geweichte Semmel, Limian, Petersilgen, Salz und Gewürtz auch abgeweichte Eyer dazu stoße den Marsch im Mörsel, daß es recht zart wird, füllt dem abgebalchten Karpen darein, legt Speck Bretter in ein vorten Pfann und den Karpen darauf, begießen ihn mit Butter und brate ihn im Ofen schön gelb, mache

einer kräftiger Weiser Gullie mit Schmarl
Hart gebrätenen Speck, Wurzel Werk auch
Rapen fleisch und gute Boullon, das
Kochen Fleisch so lange in Haar Fuch, Wurz
und Salz die Supp ablagen den ge-
bratenen Rapen in einer Schüssel
herumbst den gebrätenen Schmarl schnitten
mache die Gullie kochend, und giesse
die Supp über die Schmarl an,
mache Knödlen, koche sie in guter
Boullon und lege sie in die Supp
so ist es gut.

Gebratene Karpen mit einem ragou von Karpen Milch und Muschel.

Nim einen Karpen der grob ist, schuppe ihn, gerbe ihn hin, salze ihn ¼ tel stunde ein, wenn er zuvor ausgenommen ist, trockne ihn mit einer Serviette ab, und brate ihn darüber auf dem Rost, die Karpen Milch siede in Salzwasser ab, schneide sie klein würflicht, nim ein Eßlöffel voll zwibel in Butter, thun Sie und gullie dazu, auch von Citron, geräutz, lorbeer laub, die Karpen Milch und muschellen laß zusammen kochen, giße das ragou über den gebratenen Karpen, und garnire es darüber mit Citronen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Gesfickten Heck mit Sardellen Soße.

Nim einen Heck der nicht groß ist, schuppe ihn weiß, und nim ihn aus, brühe ihn zusammen, und gib ihn den Schwanz ins Maul, nähe ihn mit einer Schnur, begieß ihn mit heißen Wasser, daß man mit der Stricknadel ihn stechen kan, spicke ihn mit Speck und Citron auf Schinken, lege ein Kälber Netz in ein tortier Pfann lege den Heck darauf, begieß ihn mit Butter belege ihn mit Zwiebel und Citronen streue Salz und Gewürtz darauf, brate ihn in Schan schön gelb, richte ihn an, und mache eine abgerüste Sardellen Soß darüber, röste ein Heck lebend in Butter, und gib ihn den Heck ins Maul, garnire ihn sauber mit Gerizlen Citron, so ist er gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Gerst mit Polnischer Soße.

Schoppen Bier Angst und reibsen waschen
ihn aus, thun ihn ab, und giesse ihn rein
gemächlich nach in Soß ab. Nun nim
Eastroll Thee ein Pfund Butter darein
4. Handvoll geriebene Semmel Eyer
ein Pfund grob Rosinen, ein gut
Theil geriebenen Marzipan ein Stücken
Zitrat und Zimt auch Citron wein und
klein Rosin auch nüchtern Fleisch geschnittene
Dorsten Apfel auch Capern, und ge-
schnittene Mandeln, lasse es zusamen
kochen, Engiss es mit Safran
an, nicht ein Geiste an und zieh
die Soß darüber.

Fisch auf Italiänisch mit Capern und Blum kohl

Schnep den Fisch und reibe ihn, nim ein Eßfroll, thun gut Baumöl darzu laß hiß werden, röste geschnittene Charlotten darin, thun Ehsig und gullie darzu, auch Wein und Citronen lorbeerblad und gewürtz, lege den Fisch in diese Soß, thun auch Salz Capern und Blum kohl darzu, welches vorhero geputzt und in wasser abgebrüht ist, laßbalde den Fisch in dieser Soß gahr kochen, richte ihn an, und zieh die Soß samt dem Blum kohl ohne darüber

Karpen mit Burgunder Wein.

Nim einen grossen Karpen, schuppe ihn nim das Eingeweide heraus und siede es in Salz wasser ab, den Karpen aber reiß in mäßige Stücken, salz ihn ein wenig ein, nim ein Eßtröll röste braun mahl mit Zwiebel und butter, giß Essig und gute Bouillon darzu, brühl umgeklagen es mit Burgunder wein, Citron, Lorbeer laub, Nelken und Muß nin stückgen zuder und ein wenig Essig, wenn das Salz von den Karpen, leg ihn in die Soße, setze ihn auf ein Kohl feuer, laß ihn in der Soß gahr und kurz einsieden, so ist es gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

26.

Karpen mit Muschel auffricassee.

Schuppe die Karpen reiße sie warme
sie aus, siehe sie eben ab im Salz
wasser wie gewöhnlich, nim ein
Eystroll thun 3/4 ℔ butter darein
ein Zierbel mit Pelsen bestreut,
ein paar Lorbeer Blätter, ein glas
wein, von 8. Eyer das gelbe 2.
maßer Sitzen voll mehl, von 1.
Citron die Schale, ein paar Löffel
fisch wasser, rühre solches auf den
feuer ab, wenn es kocht, thue die
Muschel darzu, laß sie durchaus
warm werden, reiche die Fische
zu die 5 oder 6 darunter, bestreue
sie mit geschnittener Petersilgen.

27. Karpfen mit Speck Sos.

Schuppen die Karpfen wohl hin und
wende sie oben ab, nim ein Eßtheel
köstlich braun mehl mit Fett und
Zimmet, giß etwas brühe daran, auch
Lorbeer Laub Citron, Nelken und
~~muß~~ auch Citron, Salz und Essig
nim etwas Zucker und Salsa
laß zu sammen kochen, nehm die
Karpfen raus, und zieh die Sos
darüber, servirs gut.

Margenirte Forellen.

Nim die Forellen aus, karbe sie nin und salze sie nun Viertel Stunde nin, streich sie ab, und mache sie trocken brate sie auf den Rost mit Baumöl schön gelb, lege sie in nine Schüßel thu Baumöl in nin Eystroll, laß heiß werden, thu in Nipper geschnittene Zimbel und Citron darzu auch ganze Nelken, Muscatenblüt und weiße Pfeffer Körner auch Essig und Lorbeer laub, lasses zu saumen Kochen, laß kalt werden und giße din Soß über die Forellen.

Margenirte Hering zu machen.

Nim schöne grosse und fette Hering, wäsche sie 2 mal 24 Stunden in fleisch wasser, hänge sie an die Luft und lass sie trocken werden, brate sie auf den Rost mit Baum Oel lass sie kalt werden, und mache nun eine Margenate darüber wie bey den forellen gemeldet. also werden auch die Aal Saugen margenirt, auch Aal, die Aale werden aber erst gestreift und ein wenig hinge salzen

Bouddung von Jungen Tauben mit Schmand.

Putz die Tauben, und wenig sie zum fullen
fülle sie mit einem delicaten Farcis
zu, nähe sie und koche sie in guter
Bouillon gahr, mache einen Rand
um die Schüssel, der nicht zu windig,
legen die Tauben nach der Ordnung
darein, rühre ein Glas von Milch
hinein ein wenig Mehl, Salz und
Muscaten Blüth ein wenig geschnittene
Petersillgen, schütte die Glas über
die Tauben gleich ein wenig Butter
darauf, und laße sie schön gelb
in Ofen, so ist es gut

Mandel Torten zu machen.

Nim 1½ ℔ Mandeln, schale und stoß sie recht zart, thu sie in ein Geschirr thu hinzu geriebenen Zimmet, von einer Citron die Schaale gerieben, ¾ ℔ geriebenen Zucker, schlage von 20. Eyern das gelbe darzu, rühre solches eine Stund lang als eine Zeitlang, schlage von 10. Eier einen Strudel schon rühre ihn unter die Mandeln, schmiere die Form mit geschmolzenen Butter schütte die Masse darein, aber nur ein wenig über die Helfte voll; schieb es in Ofen und backe es fein langsam, wenn die Torte gar ist, ziehe sie an, und reibe Zucker darauf.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Kuchen Torten zu machen.

Nim 1 ℔ Zucker, stoße ihn recht zart und mache ihn trocken. nim 16 Eyer schlage von den 12 Weis Eyern nur steyfen Schnee, alsdann thun hin zu von fünf Citronen die Schale geriben, auch den gestoßenen Zucker, rühren solches wohl untereinander, alsdann thun darein 1 ℔ gesiebt Eingezogen Mehl, schlagen es so lange untereinander, bis kein Mehl mehr zu sehen ist, schmiere den Form mit Butter, schütte ihn halb voll von der Masse, schieb es in Ofen und bake es fein langsam ist es gut.

Zum Vorten zumachen.

Nim 10 ℔ schwartz gerieben Brod, ½ ℔ gute
frische Mandeln welche zo in Wöthel
geschoben seyn und zwar nicht öhnlich
auch 1 ℔ geschoben Zucker 20 Eyer
von 3 gg. Citronatt klein gehaken
von 2 Brunn ein Chacolat gerieben
1 Loth Zimmet 1 Loth Nelken 1 Loth Muscaten
blüth 1 Loth Carde muner welches alles
gräblich zerstoben ist, zerlahn mit
denn Zucker und rühren wie bey der
Kraftvorten gemeldet, denn thun das
andern alles hinzu und zerlahn
in allen, wie bey der Kraftvorten
gemeldet, ohne denn Sorm wie voller
als wie bey der Kraftvorten.

Einen geschlagenen Kuchen.

Nim 1. ℔. gute Butter zerlasse sie, schütte 1. Mösel süssen Schmand darzu auch von 10. Eyern das Gelbe, ein wenig Muskaten Blumen und ein wenig Salz 3 Löffel voll Hefen 1½ Mäßgen Grand, Luther Mehl schlage solches zusammen wohl gar bisen Teig bey der Wärme, thu auch ¼ ℔ Zucker darein, und schlage es wohl untereinander, schmire den form mit Butter, giß den Teig darein setze ihn bey die Wärme, und lasse den form voll gehen, bis 2. Finger breit von dem Rand, alsdann backen schön gelb.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Koletzgen zu machen.

Nim 1 ℔ Butter thu sie in ein Geschirr zerlassen sie, schlag 15 gelbe Eyer darzu und rühre solches bis es kalt wird, alsdann thu ein und ein halb Mäßgen weißmehl darzu 3 Löffel voll Hefen, 1 Löffel gesäumte Milch ein wenig Salz mache einen weich gearbeiteten Teig daraus, thu ihn auf ein Tisch und walke ihn wohl, formiere Laubes Blum runde Küchelgen daraus wie in Lauter Oehl gebo, setz sie auf ein Blech welches mit Butter geschmiert, tunke oben ein Loch darein, fülle darein geriebene Mandel Blüm Rosin mit Zucker vermischt, laß sie gehen und backe sie.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Mandel Strauben zu machen.

Nim ℔ Mandeln schäle und schneide sie mit einem scharfen Messer gröblich klein, thun sie in ein Geschirr, reinliche, sie mit 1. ℔ gestoßenen Zucker und von 2. Eitronen ein Schale geriben, auch von 2. ßß gummi drachand, millyrum Mosthen ℥ 4. Stunden in Wasser geweicht und klein gehackt, schlage von 16. Eyern einen schen zuhor solchen unter die Mandeln, mache ein Blech heiß schmieren ab mit Wachß, trage

Ein Mandelig Masse in rundt
flätzen darauf thu Land Brüb
ein gut Stück Gallen dit, gibs
es in einen Hafen oben und
lass es ein schön langsam und
braun backen, nim sie mit einem
Messer ab und büge sie über
ein Rundholz, lass sie kühl werden
ein zuckerstreuben, richte sie an
und brenner sie mit zucker.

Leibziger Lactuerck.

Nim 14 Eyer schlage sie wen
dem weißen einen schnee, thu
das gelbe darunder auch 1 ℔ klar
gestoßenen Zucker, schlage solches
1 4. Stunden, als dann nehme 3 ℔
fein weißmehl darunter,
drey Lebkuchel von babiche so groß
und hoch, als sie gebacken seien,
schneide die Lebkuchel mit Butter
gesch halb voll, backe sie langsam
in Ofen, wenn es gahr, so las
ein weng der Luft mehr das
Papier darvon, streiche Weitzel
darauf schnee dick und so dreit, in
Zuckerl gemachen, gib ihn Golchen
auf dem Blech, nicht zu dem, und bestreue
es mit Zucker.

Lisdazier Torten

Nim 1½ ℔ bisdazinn brüh sie und mach sie haut varton, reib sie in einem reib Stein recht zart mit zimmel Wasser alsdann thun die bisdazinn in ein Geschirr bamb ¾ ℔ Zuker von 2. Citronen die schale geriben. 20. Eyer dotter, rüher solches eine Stunde lang, alsdann schlage das Eyer weiß zum schnee varunter, und rurchen in allen, wie bey der Mandel Torten.

Krebs Pastetgen

Nim 60 Stück Krebsen, siede sie abin Salz wasser, brich die Schwantze darvon, auch die Schrann von schalen, mache gute Krebsbutter, hacke die Schwantz von den Krebsen klein, darnebst Citron Peter silgen und ein wenig Charlotten, thun solches in ein Pfeffer, darnebst ein wenig süssen Schwarz, ein wenig Sammel, Muscaten blüth ein gut Theil Krebs Butter 6. gelbe Eyer, rühren solches vnd den Eyern ab, die rohe Eyer lass kalt werden, machen guten Teig von Mehl butter rühr Eyern

Schmand, Salz und muscatten Blüth,
Untertligen auf Gutsche Gestalt gern
darauf, thun die Masse darein
machen sie zu und rüttle sie ab,
backen sie in Schmalz, Butter etc.
stauen sie mit Rinds Butter und
thun die Schnitten darauf.

Gebrennte Mandel Muschel.

Nim 1 ℔. Mandeln, ziehe sie ab, hacke sie gröblich klein, thüe sie in ein Geschirr vermische sie mit ½. ℔ gestossenen Zucker und lasse sie solange stehen, bis der Zucker geschmolzen und die Mandeln anfangen und kleben, alsdann backe sie in Schmalz, Butter schön braun, schäume sie mit einem Löffel heraus, und treibe sie denen gemachten Muschel Nesten zu sammen, wie dieses Modell zeiget

wenn sie kalt seyn, so köpfe sie
wieder heraus, und rühre sie um,
wirfe die Körnigen in kalt wasser
und bade sie heraus wol, nim die
Körnigen heraus, trockne sie ab, und
stülle sie heraus, und dieses so lange
continuire, bis die Mandeln alle
seyn.

40.
Krutz Kuchen

Nim ein Möhl Milch, thun sie in ein Kaytell beunbst ¼ ℔ Butter ein stuckgen Zucker, ein wenig Muscatenblüth, setzen sie auf das Feuer, lass sie sieden, thun Mehl darzu, und brenne einen weichen Teig daraus, thun denselben in Mörsel, stossen ihn wohl durch einander, schlagen allemahl 6. Eyer darunter und stossen ihn wieder solange, bis er zart, und wenn keine Eyer mehr, schnalb denen

schlagen wieder 6. Eyer darzu und stoß ihn wieder trocken, und solches so lange continuirt, bis der Teig so klar als ihn kan durch die Spritzen treiben, alsdann stille die Spritzen, und spritz die Kuchen in heißer Butter und backe sie schön langsam, so sind sie gut.

Schnee Bälgen.

Solche werden gemacht wie die Fritz Kuchen aber nicht zu dünnen muß der Teig seyn, man legt die Schnee bälgen mit einem Schöpfel öfe in den mit einem Löffel und backt sie wie die Fritz Kuchen seie lassen auf Schmalz oder Butter.

Englischen Schnitt.

Nim ein Mäßgen Mehl 12. Eyer 1. Maas Milch ein wenig Salz und Muscaten blumen rühre ein klar daraus, ein gut Theil dicker wie zu einem Pfann Kuchen, schmiere einen vorten Pfannen mit butter, schütte die klar darein, schieb sie in einen Ofen, der nicht zu heißt, trockne den Teig so lange bis er steift und halb gahr ist, schneide länglichte Strichelen, kerbe sie an der Seiten mit einem Messer, backe sie in heißer Schmalz butter aber langsam und schön gelb, richte sie an und streue Zucker darauf so ist es schertig.

Wasser Küchen.

Nim 1. Mäßgen Mehl, 12. Eyer ein wenig Muscatnus Blumen, Salz und süße Milch, rühren eine klare daraus, thun zu Englischen Schmalz, schmeere die Küchen mit Butter schütte die klar darein, und mache die Küchen zu. Thun sie in einen Reßell mit kochenden Wasser, koche es eine halbe Stunde als denn mach die Küchen auf Rebbe den Fey heraus schneide runde Schippen daraus finger dick, kerbe sie mit dem Messer wie dieses Modell.  und backe sie aus Schmalz Butter, thun die Englischen Schnitte.

Lenge von Äpfeln.

Nim Äpfel die sauer und grob seyn, stich die Äpfel heraus, schneln sie und schneid aus jedem Apfel 6. theil, thun sie in ein Gefäß, thun darzu geriebenen Citron Schaben geroßenen Zimmet und Nigel gestoßenen Zucker auch ein paar Löffel Wolt guten Wein schmelze die Äpfel brav ein, und lass sie einen Stunden liegen, alsdann rühre einen Teig von Mehl, ein wenig Butter, halb Bier und halb Wein, aber alles muß kalt seyn, auch nicht zu dünn, leg Rosinen geschnittenen Äpfeln in die Teig, wende sie wohl darinnen um, backe sie in heißen Schmalz, aber schnell richte sie an, und bestreue sie mit Zucker so ist es gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Reiß Kuchen.

Nim Reiß so viel du nöthig hast, waschs und wasche ihn, koch ihn in süßer Milch halb gahr und streich, thu zu 1. Pfund Reiß 3/4 ℔. guter Butter 1 ℔ grosse Rosin, ein wenig Zucker und Saft von einer Citronen die Schale geriben auch 12. Stück Eyer dieses rühre eine halbe Stunde, schmere den Reiß mit Butter, schütte ein Masse darein, und backe ihn in Ofen gelb machen den Ring darvon und bestreüe ihn mit Zucker und Zimmet.

Nüdel Küchen.

Mach Nüdel von gelb-ägnr Mehl Salz und ein wenig Muscatnn Blüth, schmalz sie schön zart, blanschirr sie in Wasser ab, und kühl sie aus, nim schönn rotan abgedocht rn Schinkn, hack ihn nicht klan, thun ihn auch zu den Nüdeln auch nim Handvoll geschnittnn Petersillgn und Muscatnn Blüth, rühr nim klarr von sussn Schmand 10 Ägnr nim paar Hand voll Semmel Krümm, thun vorbenanter alln Zuträtnr, rühr es wohl durchinander und schütt den Krigt mit Butter, giss es hinein, und backe es schön gelb, so ist es gut.

Kürbes Kuchen.

Schneide den Kürbs in 6. Theil der Länge nach, mache das innwendige heraus, und schäle ihn, wieder ihn auf einen Reibeisen schön zart, setz Milch auf das Feuer, und thun das durch geriebene darein und lasse es zu einem steifen Brey kochen, thun 4 Eidter darein, 4 Hand voll geriebenen Semmel, von einer Citron die Schaale, ein wenig Muscatenblumen, und ein wenig Salz, schlage von 12 Eyer das gelbe darein, rühre alles eine halbe Stunde, alsdann schlage von den Eyer weißen schaum darunter und backe es in Kuch.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

48.

Osterkuchen.

Koche das Kirschwasser in Salz und Wasser gahr, lasse kalt werden, bütze es ab und reibe es auf einem feinen Zahn, thue es in ein Geschirr thue ½ Seil gar, einen Schmand darzu, auch 1 ℔ klein Korin, ein wenig Zucker und Zimmet Citronen Schaalen ½ Löffel süsser Schmand 1 ℔ Zerlassen Butter, von 10. Eyer das Gelbe, rühre solches wohl eine halbe Stunde, schlage eine schöne Räumen, schütte es in Eine und backe es schön braun, und über Zucker darauf.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

49.

Kirsch Kuchen.

Mache ein Blat in einer Vortan Pfann von guten Butter Teig, zum backen Kirschen die schön weis seyn mache die Steen heraus, thun sie in ein Geschirr, thun Zucker und Zimmet darbey auch Eierwenn Schale, ein paar hand voll Semmel Krumen, 4. Löffel Schmand und 6. Eyer auch ½ ℔ Zucker, Brun Butter, rühre solches wohl untereinander, schutte es in den Vortan Pfann, worinn der das Blatt gemacht, und backe es schön gelb.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Gelbe Rüben Kuchen.

Nim Rüben die schön gelb seyn, waschs sie und koch sie in wasser gar, lass sie ein wenig verkühlen und schäle sie, reibe sie auf einem Reibeisen thun das geriebene in ein Geschirr samt 1/2. Seil geriebene Semmel und 1. ℔ zerlassene Butter, Muscaten Blüth, Salz und 1/2 Mösel Schmand. Von 12. Eyer das gelbe auf eine Handvoll geschnittene Petersillen rühren, welches eine halbe Stunde schlagen wie schon darunter und backen ein Kuch.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Blumkohl Kuchen.

Nim ein gut Theil Blumen kohl, putzen ihn saubber, kochen ihn in Salzwasser sehr, schütten ihn auf einem Durchschlag, lassen trocken werden, hacken ihn klein. Nim ein halbes Theil Semmel, schütten ein Mögel Schmand darauf, rühren solches auf dem Feuer ab, wirfen zu einer Sulze thun 3 ℔ Butter darzu auch Salz und Muscaten Blüth, auch 12. Eyer dotter und den gehackten Blumen kohl, rühren solches wohl eine halbe Stunde schlagen ein schon darunter und backen es in einer Pfanne, seitens gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

52. Wein Lotten. Kuchen.

Nim frische Hahn Lotten, schneide sie halb von einander, und mache die Kern heraus. reibt sie ins Wasser und wasche sie wohl, das alles Sünne davon kommen, thun sie in ein Geschirr reibe auf einander und setz sie über Nacht in ein Wärmen das sie frey werden, stoßen sie in Mörsel recht zart, alsdann thun 1/2 ℔ alt bisquitt in ein Geschirr, schütte Ungefähr 8 Nim darauf das es zerschmelze, reibe Citron schaale darzu auf klein Kosin, und zittewart auf Zucker und Zimmet, auch die gestoßenen Hahn Lotten und 1/2 ℔ abgeklarte Butter, beneben 12. gelben

Eyern, rühre solches eine halbe Stunde
alsdann schlage von 8. Eyern eine
steifen Schaum, rühre ihn darunter
und backe ihn in einigem Schmalz langsam.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kraut Küchen.

Nim 4. Köpfe gesunder Kraut, schneide sie in 4. Theil mach sie 1 Viertelstunde heraus kochen in einem Salzwasser gar, kühle es und trockne es wohl aus, hacke es recht zart, thue es in ein Geschäd darnach ½ Theil geriebenen Semmel wie etwas geschnittenen Petersilgen, Muscatenblüth, 10 Eyer 1 Löffel Schmand 1. Pfund zerlassenen Butter rühre solches wohl untereinander, und backe es in Schmalz.

Einen Eyer käs zu machen

Nim 20. Eyer schlagen sie in ein Castrol, klopfen sie wohl durchinander mit ein wenig Salz, giß 3. kannen gute süße Milch darzu, und rühre es wohl durch einander, setze es auf das Feüer und thun 4. Lorbeer, Lirchblätter darzu, rühre so lange darin, biß die Milch so gerißt, als wolt sie sieden, als denn thun ein wenig Feüer darunter und eine Lagel zusammen laßen, wenn sie geschet hat, so gießt in Form und laß die Molken ablaufen, füllen die andern Molken wieder auf, wenn

sie die in Form gemacht hat, und laßen
stehen bis er kalt ist, alsdann Röst
ihn auf die Schüssel worauf er bleiben
soll, macht in Zitronen einen Loch
nimmt 8 gelbe Eyer, ein Stück Zimmet
und Citron Schale, ein Löffel Schmand
und ein wenig Zucker, rührt solches
auf dem Feuer ab, und laßt kalt werden,
gib die Cos über den Eyer käs, so
wird, kannst ihn auch mit geschnittenen
Rosinen bestreuen und geschnittenen
Mandeln.

Blamanche zu machen.

Nim vor 2. Pfd. Hausblasen, schneide sie klein, thun sie in ein Geschirr setzen sie auf das Feuer mit zwey Maaß Wasser und lass sie kochen, wenn die Hausblasen zerkocht, so thun hinzu ein Stück Zimmet, von einer Citron die Schale auch 50. bittere Mandeln, welche vorhero klein gestossen und 1. Maas Schmand auch ein stückgen Zucker, lassen es wieder zusammen kochen, streichs es durch einer Serviette, füllen es in gläsernen Schalen und lass kalt werden, alsdenn trichte es an, fertig es gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Wolle von Hirschhorn.

Nim 2 ℔ graßnelt Hirschhorn, thun solches in ninen Kessell und wasch es wohl, schütte 4 Kann wasser darauf, lass kochen, bis zu Verminnert, es seyd 3 Kann verkocht, alsdann lass es durch ninen groben Serviette lassen. Stand halten wird, thun ihn in nin Kastroll, schütte 3 Löffel Wein darzu, auch 5 Citronen saft dem Saft in Schiffen geschnitten, auch gantzen Zimmet Nelken und Muscaten Blumen, nach gut dünken auch nin gut Stück Zucker, setze es auf das Feuer, lass ninmal durchkochen, schlage von 12 Eyer nin Schen und klare es darmit ab, binde nin Serviette auf ninen Stuhl, welcher umgekehrt mit dem Eden, der

Serviette an alle 4 Ecken jeder einen
grossen Glaß darunter, schütte die Schellen
in die aufgebundene Serviette, wenn
sie auslaufen hellen zu laufen, so nimm
den Glaß herunter, setze einen andern
darunter, giß die Trüb sachte
wieder auf die Serviette und lasse sie
fort laufen, bis sie alle durch ist,
alsdann theile sie in 4 Theil, laß ein
Theil natürell, das andere Theil farbe
roth mit dornen Pfl, das dritte Theil
blau mit Violen oder bern Blumen saft,
das 4te Theil grün mit Eisblaßen saft,
fülle sie denn in Glaßer und lasse sie
kalt werden, richte sie auf Weinglaßer
an, hole auf etliche Citronen aus, fülle
sie auch und garniere damit.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Preß Rozt zu machen.

Man nimmt Kinder Rozt, haun ein Faden davon ab, nimt auch nimm Schweins Rozt spalte ihn von einander, macht ein gilb bey, und Rohr ab gah, daß sich ab ausbrich, macht alsdann alle Bein heraus, schneide das Fleisch in Schippen, thun solches in ein Eastroll, thun hinzu gestoßenen Nelken, Muscaten blüth, Pfeffer Ingber, kümmel geschnittenen Citron Schalen und Charlotten auch ein wenig Salz und ein Glas Wein zeh ab zusammen auf das Schnitz, schütte ein Löffel voll von der brüh daran, worinn das Fleisch gekocht hat, lass zusammen einmal aufkochen, breite einen Serviette in ein Tiefe Gepfäß, und schütte ab zusammen darein, binde ab fein runde zusammen

Wenn es nun wenig bis es kalt
wird, mach die Cervietta davon
ab, und brauch den Fisch Rost
wenn du willst.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Rollate Leber.

Nim den Lunglappen von einem Kinde, lege ihn auf einen Tisch nebeneinander, klopfe ihn mit einer Keule fein dünne und breit, bestreue es mit ein wenig Calmen und Zimmet, Zimbel und von allerhand gestoßenen Gewürtz, dann geschnittenen Citronen schalen und ein wenig Salz, schneide zehen Eßlöffel in Stangen, belege die Rollate über und über darmit, rolle sie zusammen, und binde sie fest mit Bindfaden, lasse sie über Nacht liegen, des andern Tages koche sie in einer Margenate ab, lasse sie fein wenig kochen, lege sie herab und werfen sie und brauche sie wie du willt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Bodeng Blang oder andülge.

Nim schön Kalbs kröß, wasch sie wohl und wasch die Krüßen darnach hoch sie recht weich, brumbst 4 ℔ schön fettes Schmalz gleich, hack die Kälber Grösse recht zart, thu sie in ein Lastroll brumbst dem Schmalz gleich, welches vorhero klein würflich geschnittwirt, auch Gewürtz und ½ Zeil geriebenen Semmel, auch ein Löffel süssen Schmand und 10 Eyer auch Salz, Mainz wahr und rühren es auf dem Feuer ab, bis es dicke wird, lasse es ein wenig erkühlen, fülle es in Fette, und

gleichen Mastdarm von Schweinen
aber nicht zu lange, lasse sie in
halb Milch und Wasser gahr, und
so du sie brauchen willst, so brate
sie in Butter.

67.
Krem Welge.

Nim ein Eastroll, schlage dasselbe von 15 stück Eyer darein, thue auch hinzu Citronen Schale und ein stücken ganzen Zimet auch Zucker und ein Löffel Wein rühre solches auf dem Feuer ab, schütte es auf ein Schüssel, wovon es bleibet, schlage von 10 Eyern das weiße zur Schaum, verrühre es mit geriebener Citronen Schale und Zucker, überziehe das Kuchen darmit, schiebe es in einen Ofen darmit zu heiß ist, und gib ihm Golder darmit der Kuchen schön gelb und geusbig wird.

Krem Gi flotte.

Nim das gelbe von 15. Eyer 1. Maas Schmand nim stück Zuker und Zimmt rühren solches auf dem Feuer ab, wenn es dick ist, so gieß in die Schüssel, worauf es bleibt, lasse es ein wenig stehen, so bekommt das Ding eine Haut, alsdann reibe dicken Zuker darauf, damit es mit einer glünenden Schaufel, schön braun und garnieren es sauber mit geriebenen Citron so ist es gut.

62.

Chocolade grem.

Nim eine Tafel Chocolade, reibe sie auf einem Reibeisen, samt Citron Schaale, schütte 3. Löffel Milch darauf und thue hinzu 10. Eyer lasse es zu sammen eine Stunde weichen, seihe es durch eine Serviette. Thue das durchgeseihene in eine Schüssel, worinn es bleibt, dann es mit eben so einer Schüssel zu, setz auf ein mittleres Topf, worinn Wasser das stetig kocht, und lasse darauf steht werden, aber nicht zu hart, garniere es um den Rand, mit langen Bisquitt und Citron.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Marschirte Kälbs Heüle mit Lagern und kleinen Rosinen

Thun einen kurzen Kalbs Bruth, brate
ihn halb gahr, schneide es gleich darvon
hab es klein mit halb, so viel Eiern dalle
auch Zimbel, Gewürtz und Citron Schaale,
Salz Eyer und in Schmand gemeischt
Summel, hab es auch klar, und legst
den Marsch ihm hart in Mörsel
breite ein Kälber Netz auf einen
silbernen Schüssel, legen den Knochen
darauf, und Marschirn den Knochen
rinderum mit an, in form einer
Bruth, schieb ihn in einen Ofen
und bade ihn schön gelb und gahr.
Mache alsdann eine Soße von Braunen
Mehl mit Zimbeln, Gewürtz, Wein

Citron Corbenkraut Hilgen ein stüdlein
zuker und Capern auch kleine Rosin
la, bsin Sumiuft kochen, und wigt
sie über die Pulk an, garnirt
sie sauber mit Citron, sorich gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

64. Branat von Feldhühnern.

Nim ein Kalbs Kröse die groß ist, schneide ein Stück davon das 6. bis 8. Stein kandelen gibt, klopfe und spick sie in Kandelen stuben, brate oder koche die Kröse gahr, schneide das fleisch davon nahm einen Farch davon, mit einem Kalbis, Zimbel, gemüsz Nimmel und Eyern, stoße ihn in einem Mörsel recht zart, nim ein Eystroll schmaze es mit Butter lege spend Carten darein und auf die Carten lege die spick kandelen, so das die Stuten unten kommen, überziehe das

Castroll inwendig singen und mit
Garn, damit die Farin Kornelle
nicht zu sehen bedeut, als denn
nun Feldhühner die schon jung sein
Seite hin zuber, gibt ihr Gelbe auf
den Rost marginiren hin über nacht,
nimm, legen sie in das garschirte
Castroll, auch Trüffeln und Mußkunst
auch nützlich geschnittenen
Schinken, Zwiebel und Citron garschirn
das Castroll oben zu, schieben
es in einen heißen Backofen und
backen es schön braun und gahr.

Wenn es gut ist, so legt ein Schüssell auf das Castroll worauf es bleibt, löscht das Untertheil oben, und nimmt das Castroll darvon ab, macht oben ein loch hinein, macht eine kräftige Lauge von Schin und gießt es scharf mit Eitron und Cartellen, füllt sie mit einem Weicher darein garniren es mit röslen und Eitron so ist es gut.

Kollat von Kalbfleisch mit Haasen

365.

Mache säuberen langen und dünnen strei-
fen, spicke sie nun wenig, mache
von abgang des Kalbfleisch einen delicaten
farsch mit Speck, gute Cummel, Gewürtz
und Schmand, stoße ihn recht hart in
Mörsel, schmere auf ein iedes
stei handtell gut unseren und von br-
unelten farsch, wolle es zu sammen
lassen farsch inwendig kommt, stecke
sie an silber Spießgen, und brate
sie sauber Nun inzwischen Wiesellen
und Mußbrüs, butze sie sauber
hacke sie klein, zu einen farsch, nim

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

ein Eßlöffel, thun Butter darein, thun Schin und Grüllen darzu, auch Gewürtz und Citron Schalen darauf, dem Saft auch das gesaltze Fleisch, laß kochen, wohl ab an, und thun die gebratenen Rollate darauf, mit dem Fischgewürtz wie obe gesagt.

Rindfleisch in Fransose auf Wienerisch.

Nim ein Stück Rindfleisch aus der Keule schneide Fraunchen daraus, so groß du willt, spicke sie rauch mit großen Speck und schnitz sie in braunen Butter, daß sie braun werden, schütte gute Schin und Fülgen darzu wasser, braun Mehl mit Zimmbel darzu auch Wein und Citron geriebenes und Lorbeer laub, laß zusammen gahr kochen. Wann das Rindfleisch weich ist, so thun kleine Rosinen daran, laß etliche mahl mit aufkochen, und begiß es mit süßen Schmand an, richt es an, und mache es scharff mit Citronen Saft.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Rindfleisch Bey al modo.

Nim das Zimmer, stick von Rindfleisch
n' etwas durch, spick es mit grobem
Speck, legge Wurzen dahin und
schindel Cartoffeln in ein Laystroll,
auch Citron und ganz gewürtz, Zitibel
und Kanüter, legge das Rindfleisch
darauf, schütte 1. Löffel gutten Wein
darzu, legge einen Stiel darauf
und darauf passt Wurzabbe es
wohl, setz alles in gelind Kohlfeuer
und lass 5. Stunden stetig kochen,
alsdann röste braun Mehl mit
Zitibel, thun ein wenig Julpow
darzu, lassens etliche mal aufkochen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

schneiden das Rindfleisch auß einem
es heraus, laß die Sehn auß, so
daß die Beüttel darvon kommen,
thun sie wieder zum Rindfleisch
auch das braune Mark, laß kochen
schön das fett darvon, und
legen es mit gehacktem Sartellen
ein, mach es scharff mit Eitron
saft, seist es gut.

Rindfleisch auf Englische Manier.

Nim das hüfft stück, samt dem Lenden bratw, brat es schön an der Fiur wichen an, mach nun kräfftigen Sosch von Castellen darüber, gestreu es mit Gartn Kräutw von Speck und Kalbs Eibw, darüber es schön mit Citronen, ist es gnutig.

Rindfleisch an Pollet mit Wurzel Werd an sotz Bot.

Nim ein stück Rindfleisch von den Rippen samt den flamben, hübsch wie ichs und mach die Rippen heraus, bestreu es mit Gewürtz und Salz, wolln es zusamen binde es mit Bindfaden und koche es gahr, nim gelbe Rüben oder Pollenwurzel schneide es fein zierlich, wie sich es gehört, blanchire es in Salzwasser halb gahr backe es mit Butter und ein wenig Mehl ein, schütte guten Pillgen, darzu würtz ab und lasse es gahr kochen, lege das Rindfleisch

und ein Schüssel, zieht das Blutzehrende herüber an, bestreut es mit gesalzener Petersilienwurzel.

Rindfleisch an Kortelet, mit Oliven Winden und Muss Kuns.

Nim ein stück Rindfleisch von der Hüft wovon die Rippen, schneide den Knochen des Hochdücks darvon ab, alsdann schneide so viel Rippen so viel Kortelet, klopfe sie säuber wie Carminat, setze sie auch darin wie das Rindfleisch bey alle mode. wenn die Korte bey gahr seyn, thun sie heraus, lass die Schir weth, und nim das fett darvon, legen die Kortelet wieder in die Schir wöth brähn nach mit Zwiebeln

rauen, thun hierzu Oliven und Pflaumen
geschnittenen Schinken, auch Mußbrüne
Wein Citron, Gewürtz, laßt zusammen
gar kochen, richt ab an, macht ab
scharf mit Citron und Sartellen.

Gefüllte Kalbsbrust alle Grese mit Pomeranzen.

Nim eine Kalbsbrust, die gros ist, füll sie mit einem Hartshornschnitl Eyer Schmalz, Kalbsleber Zimbel und Schmand alles klein gehackt und recht zart in einem Mörsel gestossen, dann nim ein Castroll thun darein Citronen Saft, Saltz, Zimbel Kräuter und Gewürtz. wenn die Brust gefüllet ist, legs sie in benannte Castroll, schütte ein paar Löffel Bulgen darzu, und lass sie gahr brasen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

wann sie gahr ist, und hübsche Coleur hat, so giesse sie an, und mache einen Sohn darüber, von Schir, Gullie Castellen und Pommeranzen schale abgewinden, und setze sie darüber an.

Kalbs Brust alle Brese gespickt mit Austern Sose.

Nim nun schön fette Kalbs Brust, mach sie sauber in heißen wasser, spick sie schön, sez sie in Bratpf, daß sie gahr wird, und schön Coleur bekomt, alsdann mach nun kräftigen Sosse von Schin gully und Austern wisch die Brust an, und giß die Sosse darüber, mach es scharf mit Austern Schin, Citron saft, so ist es gut. Man kan auch die Brust fullen mit nunm Marsch von Austern Schinniß gemacht.

3 ist gut

73. 52.

Kalbs Keule mit Schmand Sos.

Nim eine schöne fette Kalbs Keule, durch-
schneide sie mit grobem Speck kräuter
Gewürtz und Citron Schale, leg sie
über Nacht in guten weinessig, den
andern tages brate sie an Spieß, be-
gieße sie mit Butter und brate sie
schön braun. wann sie bald gahr ist, so
begieße sie mit saurem Schmand
und laß sie folgends gahr braten,
setz aber ein a parte Vorstes Pfann
darunter, daß der Schmand allemal
wieder darein lauff. wann der
Braten gahr ist, so ziehe ihn ab,
und mache die Soß also. Nim

die vorten Pflaumen worinn Rechmand
setze sie auch das Fleisch, lasse Rechmand
mitschmorren, thun hinzu geröste Semmel
gantze Zimbel und geschabene Wachholder
beere auch Chin, lasse zusammen durch kochen
streichs durch ein Haar Sieb in ein
Arzeint Lattwell, thun hinzu Wein,
Citron Cartellen, Lorbeer laub, streiche
butter ein Zimbel mit Anlitzen
bestreit, schabs auf einschnitt
zusammen ab, bis es kocht, alsdann
ziehe die Cosch über den Braten,
verfers zul.

Das gesotte ist gut, die Knöle kan auch in der Küchen gebraten werden
man nimt die beeden beü auf der Pflaumen geb der Sosse und thut sie
in ein Arzeint Lattwell. Die Sosse wird aber nicht allen über
die Knöle angerichtet, sondern nur wie das, als dem die andere
beey Tisch setzen da geb gegeben

Was sie nicht
zu gemacht ist

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

dieses grün so gemacht ist gut

Frie lando glas.

Nim ein Kalbs Kröse, die schön grob schnitten 6. bis 8 schön und ordentlich fein Kandelen daraus, klopfe sie mürbe und spide sie so sauber du kanst, ~~thun sie so sauber du kanst~~, thu sie in ein Irzinnt Eystroll, darinnen sie Platz haben, daß keines das andere liegt, thun darzu ein wenig ganz Gewürtz. nim ganze Zimbrich ein paar lorbeer blätter auch Citronen ein stück Butter, ein Glas wein und gute fleisch brühe, setze und das nünz Eyßes kochen, bis die Friekandelle weich und gahr

sagen, alsdann lasses stand einkochen.
bis das fast alle Brühe verdocht ist,
und das sein Kandel anfangt zu
schmoren, alsdann sehr sachte
und lass immer sachte fort schmoren,
bis das sein Kandelle schön coleur
hat und zu mach auf dem Spieß,
alsdann ziehe ab an, schütte ein
paar Löffel voll Essig in das
Eastroll, worinn die sein Kandelle
geschmoret haben, lass durchkochen
und gib die Essig durch einen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

durchschlag unter die Feinbandelle, mache braun Butter darauf, und drücke halb Citron darüber, man kan auch nun abgeruchte Castellen oben darunter machen.

Die braune Butter ist nicht nöthig denn es ist schon braun und Fett genung ohne sie, die Castellen oben auf zu geben ist das beste.

Gefüllte Kalbs Keulen mit Kalb fessel oder Feld hühner.

Nim eine Kalbs Keule samt dem Linnen stück, schneide das fleisch von der Keule ab, steche es am Spieß und brate es, mache das Linnen stück steif und seide es sauber, Nim das abgebratene fleisch, hacke es klar mit Linnen dach, zimmet Gewürtz und Eyer und ein Schwand geriebenen Semmel, stoße den farsch in Mörsel recht zart, nim kleine Feld hühner oder Kalb fessel fuß und seid sie sauber, Margenire sie nim etwas zu einer Farsche, nim ein Schüssel, schmiere sie mit Butter

mahn ein Blat von brunelten Parpy
darein slinger dut, legt die Kalbs Knöl
darauf, wovon du das fleisch geschnitten
hast, legt die Fohl fein verdnetlichen
den Knochen herum, aber nicht weiter
als der Parpy geht, schmirn einen
bogen Papier mit butter, mahn ein
Blat darauf von brunelten Parpy
dasselbe Verunirt es binden die
Fohl, bis auf den untern Parpy mit
dem bogen papier über die Fohl
halten nun gelinde schizen darauf,
dasselbe bogen Papier warm wird,
und man ihn davon abnehmen,

zerschnitten, worinnen also die Kälber
rein zu zuvor gewesen ist, beginne
das daran hangende Nierenfett
mit Butter, lege 2 fett Bretter
darauf, schiebe in Ofen und lasse
es gahr backen, mache nun hohen
die zerschnitte Kälber, und fülle
man kraftige Brühe darein, von
Schir, Gelier Citron und Castellen
darein es mit Citron saft es gut.

Kalbfleisch an die Kandelle.

Nim ein kurzen Kalbs Bruß, schneidt
saubern ein Kandelle darvon, klopfe
sie wohl und durchzuch sie mit
Schmalz, gib ihr gelähr ein braune Butter
zu bringen Saftes, thun hinzu ein
Glas Wein, ein wenig Eitron, ein
paar lorbeer Blätter, ein Zeimbel
mit Nelken bestickt, auch Schin und
Gullin, lass zu sammen gar kochen,
wenn du willt einrichten, so lagirst
es mit gesimbener Semmelkruzen Schalen
und geschnittenen Kartellen an,
so ist es gut.

Englische Pastetten von Kalbfleisch.

Nim ein Kalbs Nüle, brate sie ab, schneide die Haut und alles braun gebraten davon, das andere fleisch schneide von Knochen ab, hacke es fein mit Nieren fettig wie ein Hasche oder gewürzen Sammel, thue das gehackte in ein Schüssel, thue hinzu Kleien, und grob Korn, auch ein wenig Zucker und Stubaten Nuß, auch gewürzen Citron Schale, vermischen es mit ein wenig wein, mache einen guten schaumen Teig verfertigen ein Schüssel Pastetten

darnon füllen den Karpf darein, und
backen ihn, wenn ihn gahr ist, so machen
ein Sob von Wein, Pfeffer, Zimmt,
Zucker, Citron und Zucker, rühren
ihn auf dem Feuer ab, wenn ihn kocht,
so gib ihn in die Pastetten, so ist es
gut.

Marschirter Carminat.

Nim das Hüt und Rippen stück von Kalb, schneide sauber Carminat darraus, klopfe ihn fein mürb, nim die Kalbsleber und der Nüln auch Fett und Zwibel, schneide es in Nüt gleich, basire es ein wenig auf dem Feuer ab, heile es auch zart, thun es in einen Mörsel, thun hinzu ein wenig Citronen Schale und Peterzilgen auch ein wenig Salz und Gewürz, ein wenig gewinbren Semmel 2 roher Dotter

ein wenig suchen schmand, welcher es
zusammen macht hart, darzuthun den
Carmint auf begüldt Leitter darmit
an, schlage ihn in Butter gestrichenes
Papier stückgen wie stückgen
einzeln es an den Leitter
und brate ihn sauber, du kanst
ihn warm in Papier zur Tafel
geben, und nimm braun Zucker
von Charlotten in einer Schale
a part darzu machen.

Pastetten von Kalbs Keülen.

Nim einen Kalbs Keüln, lösse das Schloß samt der röhren heraus, durchzieh die Keüln mit grobem Fad, welches zuvor einger schnittenen Granätes, Citron Schale, wolen sie ein wenig anstehen lost, legs sie über nacht in Essig mit gantzer Zimmet, Salz und gantzer, mach in zwischen ein farch von Speck, Kalbsleber, Citron, Zimmet, Limion, wo Gnaßen

Salz und Pfeffer alles wohl klar gehackt
machen nimm gebrunnten Wein,
Weyrauchtigen ein Pastetten, thun
ein Parsich brunnen der Eyer,
darein backen ein schön gelb und
gahr, machen nimm kräftige Sup-
pen gebrunnten Wein Essig
darein Ingwer, Citron Schnitlen
und Lorbern Laub, lassen es
durch kochen und hüllen es in
ein Pastetten.

Pasteten von Kalbfleisch an Fricase mit Morchellen.

Nim Kalbfleisch von der Brust, das schön weiß ist, klaubsen es und hack es in saubern Stücken, putz die Morchelen sauber, thun das Kalbfleisch beneben den Morchelen in ein Hafenroll auf ein stücken Butter ein Zwiebel mit Nelken besteckt ein paar Lorbeer Blätter, Citron und gewürtz kochen es auf den Feuer zusammen ab, mit ein wenig Weißwein, gieß gute Bülgen darzu, auch ein Glas Wein, lass es zusammen einmal aufkochen und lass es kalt werden

mahn in Fischen nimm guten Schnitzen
frey Wurzeln die Pastetten auf ein
Schüssel, geklaye das Kalbfleisch darein
die Eyer samt den Morchelen lass zusam-
backen die Pastetten, wenn sie gar ist,
schneide sie auf, giss das Eyerwell
auf das Fleisch, lass die Eyer kochen,
giessen mit geschüttenen Petersilgen
und gelben Eyern an, füll die Eyer
in die Pastetten.

Lamm fleisch an Krebsing mit Englischer Sose.

Nim ein fetes Lamm haue es in mäßige Stücken, lab in ein Rasbell schütte halb Essig und halb wasser daran, auch Kräuter Salz und ganz Gewürtz, lasse es darinnen gahr kochen, lege es heraus und lasse es kalt werden, wende das Lammfleisch in geklopften eyern um bestreuche es mit Semmel krümen, und backe es aus schmalz schön gelb, richte es in einer Serviette an, daß sein warm bleibet, mache zur Sos einen einen Kalbs leber gelbe sie

recht zum Mußl, setzen Butter auf das
Feüer, lass sie braun werden, darein
die gehackte Leber ein wenig darinnen
mit geschnittenen Charlotten, giß Essig
darzu, lass zusammen einmal durchlaufen
streich es durch ein Haar Tuch, thüe die
durchgestrichene Füllin in ein Eßwell
beneben Cartellen, Citron, Nüß, Wein
lorbeer laub, ein paar ganze Zimbel
auch gute gleiche Butter schäb es auf
dem Feüer zusammen ab, wenn es
kalt so gib die Soß in einer Schale
herein.

Lammfleisch mit Stachelbeer

Nim das Hinter Lammes Keule und Braten es sauber, nim ein Eystroll, schlage 10 Eyer Dotter darein, rühre solche mit ein paar maßen Schöpen well-mehl wohl klar, thun hinzu ein Maas Wein, ein gut Theil Zucker auch Zimt und Citron Schale, butter und ein gut Theil grün und halb weiße Stachelbeer welche vorhero gepützt und sauber gewaschen seyn, rühre solches zusammen auf dem Feuer ab, wenn es Kocht, und die Stachelbeer weich seyn, so ziehe sie an und setze das gebratene Lamm darauf, garnire es mit Citronen, so ist es gut.

Gefüllte Lamms Brust mit Spargel.

Nim 3. Brüst von Lämmer, die schön groß seyn, füll sie mit einem delicaten Farsch von Semmel, Eyer Schmand Grob Lauch und Butter auch gemüntz, koch die Brüst in guter Bülgen halb gahr, nim gebrochnen Spargel, blanchirn ihn in Salzwasser und Rüch ihn aus, basirn ihn mit Butter Mehl und Gewürtz nim Eyer die Lamms Brust darzu, schütt gutem Bülgen darzu, laß es zusamen gahr kochen, richt es an, bestreu es mit geschnittnen Petersilgen und garnirn es mit Carminat von Lamm.

Hamel fleisch an Eß Kallot.

Nim ein Hammel Keule, schneide
Fiedendelle daraus, so dünn und
so lang, du kanst aber mit 2 Fin-
gern breit klopfe sie fein mürb
und breit, bestreüe sie mit
geschnittenen Citron Schale auch
Marlotten und Grünes, wolle
sie zu sammen rolle in ein Buttgatte
thun Butter in ein Eßkoll, laß
sie braun werden, wüsche ge-
schnittene Marlotten, darein
lege das wollichte Hammel fleisch
nach der Ordnung in das Eßkoll,

Und es laßen zu, und setzen auf ein Kohlenfeüer, und lassen es sachte schmoren. Wenn es halb gahr ist, so thun hinzu ein Gullin, klein Gewürtz, Citron und Lorbern laub auch Castellen, und lassen es zusammen gahr kochen so ist es gut.

Gefüllte Hamel Keule mit einem ragou von Champion, Krickel Schincken und Muß krüte.

Nim ein Hammel Keule, bülde sie ab, doch so daß der Knochen sammt dem Rein darinnen hangen bleibet, auch hingen die fleisch an der Haut hängen bleibet, nim das fleisch von der Keule ist, hack es recht zart mit Schat, Zimmet Nimmel, Pfeffer, Schmandt und Gewürtz mach einen guten farsch daraus, füll die Keulen wider darmit, nehe sie zu und mache sie in der Bratpfan gar, Nim ein Casterol mach butter braun, röste Zimmet darein, thun hinzu in

Hierzu geschnittenen Schinken auch Krüßel
Champignon und Mußkräuter, welche
vorhero geputzt und blanchirt seyn
auch Wein, Gewürtz und Citron, lasse
zusammen gahr kochen, rühre die
Pülen darein und ziehe das ragou darüber
fertig zu.

Hammelfleisch an Fillee.

Nim einen Hammel Brüst, klopfe sie recht mürbe, brate sie an Schmalz halb; aber nicht zu trocken, schneide lauter dünne Tranche oder Schiven davon, setze sie schön ordentlich auf die Schüssel wovon sie sollen zur Tafel kommen, mache eine abgeriehene Sattelbre ob darüber, und laß das Fillee mit der Soße aufnimmt wohl schön einrichten, aufthun. Servis gut.

Schwein Schincken gebraten mit Sos Muss.

Nim einen Schwinen Pröln, die noch frisch ist, ziehe die Haut davon, brate sie in der Röhre, wenn sie bald gahr ist, so bestreue sie mit Nelken und Zimmt, und lasse sie volgend gahr braten, mache inzwischen einen Sos von ½ ℔ Zucker, thue ihn in ein Eastroll, und brenne ihn wein zu bier, schütte 1 Mösel Wein darzu, auch ganzen Zimmt und Nelken auch Citron Schalen, lasse es zusammen kochen, giesse die Sos in einen Schüssell und setze die Pröln darauf, servire sie.

Lanirten Schwein Schincken mit Hirsch Sose.

Wenn den Schinken in guter Marynate gelegen, ziehen die Haut herunter, legen ihn auf einen Schüssel, worauf dieser selbst zur Tafel gegeben, nimmt ein gut Theil Hünerbaken Brod, vermischen es mit Zucker, Zimmet, Nelken und geriebenen Eitron Schale, schlagen den Schinken über und über gut klingen dick herumb an, begießen ihn mit etwas Fett, reiben Zucker darauf, schieben ihn in einen heißen Backofen, und lassen ihn Grüster gelb braun und hart werden, seyt es gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Mache eine Cosch, darzu eine geduchte
saure Kirschen, stoße dieselbe in einem
Mörsel klar, seihe die Saft, thue sie
in ein Castroll, gieße Wasser darzu,
lasse sie wohl kochen, streiche sie durch
ein haar Tuch, daß nur die Gullie
bleibt, nim ein Castroll, lasse Butter
darinnen braun werden, thue die
durchgestrichene Gullie darzu auch
Zucker, Zimmet, Citron und wenn
lasse es ein paarmahl aufkochen,
gib die Cosch apart in einer
Schale zur Tafel.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Schweine Wildpret mit Pirsch Müst Soß.

Nim zehmmen Wildpret von der Brust, koch es halb gahr, schütz es sauber nim darnum etwan Mehl mit Zimbeln davon auch Lorbeer laub, Citron gelbe Bulgen; wovon das Wildpret gekocht hat, auch Nelken und nim Wenig gutem Wein dabey, lasse es zusammen gahr kochen, wenn es bald gahr ist, tegiere es mit Pirsch Müstar, lasse es noch ein mahl durchkochen, so ist es gut.

Tannicher Hirsch-Zimmer mit Hirsch Hose.

Nun nun Hirsch Zimmer der schön zeitigt ist, thun die Kuchen heraus und wäschet ihn wohl aus, alsdann kochet ihn in halb wasser und Essig, thut hinzu, wenn er verschäumet ist, Zimmet, Wachholder beer, Salz, Lorbeer laub, Limian, Rosmarinn, allerhand ganz gewürtz, und lasset ihn in solcher Marynade gahr kochen, wenn er gahr ist, so putzet und brennet ihn sauber aus, legt ihn auf die Schüssel, worauf er bleibet, und verfahret in allem, wie bey dem Schwein Schinken Numer. 88. gemeldet worden ist.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Lannisten Schincken mit Sahr Boten und gestoßenen Kirschen.

Man nimmt einen frischen Schwein Schincken zieht die Haut davon, und bratt ihn sauber und mürbe in einem Backofen oder Röhr, beschneidt ihn mit Zimmet und Nelken, nimmt Sahr Boten kocht sie in Wasser recht weich und trocken, streicht sie durch ein Haar Sieb so dick als du kannst, thun das durchgestrichene in ein Eastroll, und rühren es auf dem Feuer recht trocken ab, alsdann thun hinzu ein Stück Butter, ein paar Hand voll Cammel Körnen, Zucker und Zimmet auf Citron Schale, schlage von 6. Eyern

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

die Butter darzu, und rühren solches solange
bis sie dick und kalt wird, als dann
schlagen von dem Gewürtz einen Schön
darzu, rühren es darunter, über ziehen
die Brüh darauf, reiben Zucker darauf,
schieben es wieder in Ofen und lassen
es sachte backen, bis du vermeinest,
es auf die Lust gehe, nim inzwischen
frische saure Kirschen, zoge die Kern
heraus, backen sie in Zucker mit Wein
und Citron lassen sie stehen, wenn sie
gar sind, so richte sie an, setze den
backenen Schmalz oben darauf
und garnire es mit gebackenen
Kirschen, so ist es gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Fasbdelle von Auerhahn, mit Leber und Speck.

Zu dem Auerhahn säuber, mach ihn
sticht und zerzieh ihn mit gebren
Speck, welchen in geschnittenen Kräutern
und Gewürz und gewelgerbrit, röste
ihn ein wenig auf dem Rost, legt ihn
in ein Geschirr eines guten Wein
Essig darzu aufzwinbel Lorbeer
laub, Veniar, rosmarin und
Gewürz, auch Salz, lasst ihn 24.
Stunden marinirn liegen, mach
in zwischen einen Farsch, nim
einen Kalbs Leber und auf Fettel
Speck, hack es klar mit Zwinbel

Gewürtz und Citron, Wenn sich das gehaltte
mit schwarz gewirbenen Brod und ein
wenig Obst, mache einen guten gebrannten
Zucker, treibe ein Blat aus Finger dick,
setze einen Rand um so groß als die Fastetten
werden soll, thun den gehaltten Farsch
in den aufgesetzten Rand, legen den
Aufsatz darauf, und verfahre wie
die Fastetten auf das zierlichste, schieben
sie in Ofen, backen sie schön braun, mache
einen Coß in zweyen von gebrannten
Mehl braun mit Zimbeln schön, Wein
Citron, Gewürtz, Corinthen und Rosinen

Laub, lassen sie kochen, wenn es in Gestalt zergeht, so gemeiden sie auf, und füllen ein Essig darein.

Fasdette von Feldhühnern.

Wird ebenso zubereitet, wie die Fasdette von Auerhahn ꝛc.

Pastette von Schan Schwein an Rollate mit Wollen.

Nim ein Schan Schwein, wenn es gepützet ist, balder es ab, doch daß das fleisch alles an dem Haut hangen bleibt, bestreüe es mit ein wenig Salpeter. und andere Salz wollen es zusammen und lassens ein Nacht liegen, machen nunmehr gehacktes Fleisch von Kalbfleisch Speck und Eitron auch Gewürtz, bereite das abgebälzte Schan Schwein auf nimm Tieg, tragen den gehacktes Fleisch hinger und vorauf, und wollen es wieder zusammen, Nachdeßen nim

auß geschnitten von gewirbenen
Fisch, thue die Rollate darein, und
backe sie gahr, mache inzwischen einen
Schelle von den Knochen, so von dem
Schaafchistein sind abgangen, thun
dieselbe in einen Hafen Brodt
auch Kindfleisch und Kalbs füßen
auch Zwiebel ganz gestützt und
verbrennt Saub, schütte alles gleich
brühe oder Wasser darauf, auch
Salz und Wein Essig, laß es kochen,
bis die Zerrunckenheit der Stand
wäre dicke genug, auch den

gießt die Brüh von ihm gleich ab, in ein andere Eyswell, giesst ein gut Theil Wein darzu auch Citron Schaalen samt dem Saft, laßt es kochen, klärt es mit geschlagenen Eyer weiß ab, bindt eine Servietten auf einen Stuhl, schüttet es darauf, und laßt es durchlaufen, füllt die Schollen mit einem Trichter in die Gestelte und laßt es kalt werden, so ist es glit.

Pastetten von Schnepfen.

Nim Schnepfen so viel du willt, pütze sie sauber, nim das Hinnerste heraus, hack es klein mit Speck Kräuter Citron und gewürtz auch zerriebeln Weckmilch es mit schwartz gewirbeten Brod und Wein wohl durch spide die Schnepfen, wöll sie auf dem Rost und Marynieren sie nin, mach eine gute mürbe Schüssel Bastetten, thun die Schnepfen sambt dem Werckh darein, backe sie sauber, und wenn sie gahr ist, so mache eine Soss von Schin Gullen, Citron und Corteln, so ist es gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Pastetten von Karpen.

Schuppen den Karpfen und zerschneidt ihn in mäßige Stücken, legen ihn in einen Schüssell und giesse ein wenig guten weinen Essig darein, auch Salz und Pfeffer, mache in zerlassenen wenn guten Saatz ein Brot, Zimmet, Citronen Karpfen gleich, Salz, Gewürtz und Rosinen, hacke es zusammen zart, mache ein aufgesetzten oder Schüssel Pastetten, bestreiche den Saatz mit Essig und geriebenem Brod, legen ihn unten in die Pastette

und die Karpfen ohne darauf, thut
hernach die Pastinaken und Erbsen hin
machet einen abgewüchten Brey von
Eyer und Castanien, thut Citron
und Gewürtz, heist es gut.

Pastetten von Lachsbanficasee

Nim frischen Lachs, schüpp ihn und schneide Rippen weg und brauche daraus, mache nimm guten Farß als in der Karpen Pastetten, treib ein Blat aus von zweyen guten Butter Eyer, legen es auf die Schüssel wie vorauf du ein Pastetten machen willst, legen den Farß in die Schüssel auf den Eyer und den Lachs ohne Rauch, tunke brav Citronen Saft darzu, auch

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Gewürtz und etwas Salz, Verbrennen
in Pastetten, und backen sie, machen
nun den Sud darüber nun
aber etwas Essig und Castellen
darzu, so ist es gut.

Lüster Pastetlgen zu machen.

Mache nimm rechten guten Butter Teig, verfertige daraus Pastetlgen mit einem Röhrgen wie gewöhnlich, backe sie schön gelb, nim inzwischen Austern stich sie aus, butze sie Schwänze davon, ab, backen sie in Butter, halte sie klar, thue sie in ein Pastroll, thue hinzu ein paar Löffel voll kräftige Fülgen brühe ab lohne und streiche ab durch ein Haar Tuch, thue ab wieder in ein Pastroll, was du hast

vnd gestreühen, thun hinzu weiche
Butter in Mehl vmgewandt, auch
Gewürtz und von etlichen Citronen
den Saft, auch die Rüstern, lass
zusammen einmal aufkochen,
giesse das ragou in die gebadenen
Fischen zu, fertig es hab.

Lüstern in Ragou.

Mache die Lüstern aus den Schalen, von den Schwänzen mache Gullin wie bey den Lüstern Fastenspeise, gemuschet, thun die Gullin beyhest den Lüstern, und in Mehl um gemischten Butter auch Mostabin dabey, nimm wenig weißen Pfeffer und von etlichen Citronen den Saft, lass zusammen ein mahl durchkochen und richte ab.

Saure Kirschen einzumachen.

Man schön weiche mittelgroße saure Kirschen, schneide mit einem scharfen Messer ein Stiel über die Helfte von indem weg, legen sie über Nacht oder 24. Stunden in Essig, darnach schütten den Essig ab, thun die Kirschen in einen steinernen Topf streuen allemahl zwischen ein Pfund Kirschen halbe Lingen die gestoßenen Zimmet, Zucker und Nelken, wie der Topf voll ist, gießen ein gut Wasser wein

darzu, Anzuhalten sie mit einer
Glocke, bis in späten Winter
wann alle Collatores alle zeugen,
können diese Kirchen allemahl
zum Exercitio gesetzt werden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Forcken einzumachen.

Nim schön gärtigen, halb finger lang und fingers dick, wasche sie in salzwasser wohl, schütte sie in ein sieb und lasse sie wieder trocken werden; alsdann legt sie in ein sieb, und lasse wieder trocken werden, alsdann legt sie geschick weise in ein fäßlein und allemahl darzwischen Lorbeer laub fenchel blüth, weiße pfeffer Körner, ganze Nelken und ganze Muscaten blüth, das das fäßlein zuschlagen. Nim auch soviel wasser als auch soviel Wein essig und salz

machen ob in einer Pfannen sindend,
stellen ob durch einen Zeigler
durch den Pfund auf die Gorden,
so gnüg du willst. Darnach hin
mit dem Pfund und setzen das
fäßlein in Kellen, ausser Pfe=
mangelung anderen Sallat
hat man solche Brauchen

Spargel einzumachen.

Nim Spargel, so viel du wilst, putz und binde ihn wie gewöhnlich, setz wasser auf das feuer, thu salz darein, und lass es kochen, wenn es ein paar maal aufgewallet hat, so thu den gebundenen Spargel darein, lass ihn ein paar maal darinnen aufkochen, aber nicht gahr oder weich, legen den Spargel aus dem wasser, und lass ihn bindersitz-halt wachsen, legen den Spargel gebunden fein ordentlich in eine steinerne Büchse

ziehe das Wasser darauf, daß
über den Scartzel geht, thue im
wenig weißen Pfeffer und Aus-
saten Blüth darein, und ziehe ihn
mit Eierern völlig zu war,
verwahre es mit einer Blase
bis in Winter, wenn du ihn
brauchen willst, muß du ihn
folgend gahr kochen, und dann
nun Essig Brand darüber
machen.

Met beerwein zumachen.

Nim grünen und halbreifen Met
benimm ihn die Stiele und Beere
davon ab, fülle ihn alle in
Bouteillen, die schön rein und
trocken seyn, zuermache sie mehr
mit einem Pfropf oder Korck
grabe die Bouteillen in Sand, so
werden sie sich halten, bis wieder
Met beer gibt, wenn man sie brauchen
will, so mache man sie aus den
Bouteillen, so schütte sie noch aus
kann sie von Strauch halb denn
kan man sie an Feüer kochen
oder brauchen wozu man will.

Champion ein zumachen.

Nim den kleinen und runden Champions
gnz hin mit einer Serviette
sauber ab, und thun sie in ein
verzinnt Castroll, setzen sie auf
ein gelind Kohlen und reiche sie
wohl zu, so bekommen sie von
sich selber ein Soc, in solcher
Soc lassen sie etlich mahl
auf kochen, alß denn gießen
sie auf ein Sieb, lassen die Brüh
davon ablaufen, thun den
Champion in einen Deuchsen

Finde nun margenate von Wein Essig, Salz, Lorbeer laub, ganzen Pfeffer und Muscatenblüth, schütte die margenate über die Chambion, und binde sie mit einer blasen Naht zu, wenn du sie brauchen willst, so gib sie an statt des Sallats.

Austern einzumachen, daß sie sie eine langezeit halten.

Stich die Austern aus den Schalen,
zieh die Schwänze ab, thu die
Austern welche du aus den Schalen
gemacht hast, in ein Schüßelein,
drück wenigstens Citronen
den Saft daran, thu auch ein
wenig weißen Pfeffer und
Muscaten Blüth daran, darein
sie durch einander und bind
sie in ein frisches Kalbes
oder Schweinen Blase wohl
zu, damit kein Luft von
darbey kommen, welches

die Flasch in Salz um, verwahre
sie in einer Erdgrube, oder
sonsten an einem kühlen Ort,
so halten sie sich lange, die Schalen
müssen auch gepützt und verwahrt
werden, hernach wenn man sie
will brauchen, so schneidet man
die Flasch auf, schüttet die Eier
heraus, und legt sie wieder in
die Schale, thut Butter, Semmel
und Muscatenblüth darzu und
brät sie wie gewöhnlich.

106

Sauerkraut Küchen mit Schincken und Speck.

Das Saur Kraut klein, Zertheilen klein geschnitten nimt 5. oder 6. Eyer, Schmand, thun es untereinander Butter darein, wirt es gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Lappellische Tartedlen.

Mach nimm ~~Eier~~ von Butter Zucker Eyer und Mehl, die Kindzungen klein zerschnit klein Rosin, Citron Schalen Zitternat alles über Eyer, nim Coch mit Rosinen und Wein.

Pastetten von Kalbsfüßen.

sieden sie gahr, setzen ein Eartroll
wurz, thun sie hinein 8. oder 9.
Eyer und ein Löffel schmand
darüber, wie durch ein Haar
sieb, thun wo in die Pastetten
und ein wenig Butter zilgen

Krebs Eyer

stoßen die Schalen fast, weil sie nun wenig Thon Milch oder Eyer darin, streicht es durch ein Haar Tuch auf einen Zinnernen Schüssel ein wenig Säure darunter, daß es trocknet, wenn du es bald willst verrichten.

110.
Lebewürsen.

Ein Kalbs Leber, hack sie zart, nim stück Speck, nim zwey Eyer, klein Rosinen, Zizibel Eitron Schalen, Kräuter, Limian, schlag es in ein Haz, thun es in ein Castroll, saüer oben und unten.

Jjj
Hechte auf Italiänisch.

Brümme den Fisch nur wenig, kaum öfel und nur wenig Mehl, bassire es gelblich, hernach was Essig und Mostrich dazu, Pfeffer Blumen Kohl, Capern, Oliven geschlagenen Schmand, schlage ihn zu einem Schaum, hernach thun es in Schüsseln, thun darauf Zucker und Zimmet.

Königs Suppe.

6. bis 8. Eyer guten Bullion klopfe und brau durcheinander, streiche durch eine Serviette in die Suppen Schale, eine halbe Stunde heraus oben und unten.

Zu Suppe.

Waßer kochen, fillen von Semmel schnitte dünne schnitten und der Semmel Knöpfle, klopfleins, Speck in Butter gelbig werden, legen das fleisch zusammen, schnitte davon Charlotten, Entenfilgen, Citronen, stellen es auf Tellen.

Ein wenig Mehl, wenn an Gedong anbrennen, ein paar Eyer darein gelegt, mit Semmel Brustraut, hernach anbrennen, so ist es gut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Zuttlauff von Äpffel.

Erstlich die Äpffel gedämpfft das Marck davon genommen, dieses in einen Schüssel oder Hafen gerührt, mit seinem Zuker und gewinbrunen Eitron Schale darnach proportion der Äpffel von Eyer weiß, einen Schnee geschlagen, aber nicht gesteh, dieses geschwindt unter die Äpffel gerührt, nörnd ein asfitte gethan, kein glatt oben gemacht, und in der gebardten Eniten und bixen, den man aber so machen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

A.14
Krem filote.

Ein Wöhl Schmand nin stüdgen zucker hönner machen die hand mitin dem Schmand yethan, wenn es hitzig ist, dasselbe den finger können darinnen leitnen lan, so kan man es dickel nin haar zuch treiben, auch nim Schnebel und nin wenig heisse Aschen darunter.

Leber Karsch.

Ein Ebenn blanchirt, klein gehackt Petersillen, Charlotten, Pfeffer etliche gelbe Rüben, etwas Brunen mit gut Sud Butter, Eintes alles Dick und zusammen gerührt.

Einen Mürben dorten Teig recht gut zumachen.

Nim 3/4 ℔ Mehl und 20 Eyer, reiche ungesalzenen Butter 3. Eyer dotter und nicht das weiße von den, drey loth Rosenwasser, drey loth Wein, drey loth Zucker. Nichts alles zusammen zum Teig gemacht, den Teig zu Torten oder kuchen formiret, langsam gebacken.

117.
Eingemachte Quitten.

Nim die Quitten schneide sie 3mal
nin schneide die Blumen heraus, legen
sie ins Wasser, und setzen sie auf ein
gelind feuer und lassen sie ganz gelinde
kochen, bis daß sie ein wenig weich
sind, legen sie gleich ins kalte Wasser
denn schälen sie sein sauber, denn
legen sie wieder gleich ins Wasser
setzen einen Kessel mit Wasser auf
das feuer, thun die Quitten gleich
hinein, und lassen sie so lange kochen,
bis daß sie aufzieren wollen, denn

legen sie gleich ins kalte Wasser, dann
legen sie einzeln auf einen Bretchen
zusammen, daß das Wasser rein
abläuft, setze einen Kessel mit Zucker
auf das Feuer, laß es kochen, denn
thun die Quitten hinein, laß sie mit
aufkochen, denn so nim sie ab, und
schumm sie rein ab, denn gib sie
in die Schale und laß sie stehen,
zwei Tage, gib die Quitten heraus
wieder und setze den Zucker auf
Feuer, laß es kochen bis es stark
und dickelich, dann so nim Weisen

Quitten saft und koche es darmit eine der stark, denn so stich die Quitten Schalen und Zimmet, denn thu die Quitten hinein, und lasse sie scharff aufkochen, so sind sie fertig.

Solche Quitten werden eben so gemacht, aber es muß wohner Wein zu den nehmen kochen.

Johannes Beer Gelee

Nim die Johannes beer, thun sie in einen Kessel und legen sie unter die Presse und lassen saft rausslaufen dann nim 1. ℔ saft, ½ ℔ zuker, kochs den zum fluß dann gib den saft darein, und kochs so lange, bis es steht, dann gib es in den Topf.

Die feier wird gemacht auf 1. ℔ gehört 1. ℔ zuker seinen Resenat, der fein rausgeschlagen ist, dann rühren es mit einer Ruthen immer so lange, bis daß er steht, dann verwahren ihn.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Äpffel Schelee.

Schneide die Äpffel mittzwey, koche sie in Wasser ganz weich, treibe es durch ein Sieb, und lasse kein Kerlen mit hindurch gehen. So viel saft, so viel Zucker lasse es zusammen kochen, bis es steht. Will man es weiß haben, so nimt man Citronen saft zu, bis es saur genug ist, soll es roth seyn, so nim Himbeeren saft und farbe es klarrot, mit Kirschen ist es besser, aber sie müssen recht sauber seyn

Äpfel Marmolate.

Die Äpfel werden erstlich etwas weich gekocht, und dann abgeschabet und kommt auch 1. ℔ genommen ½ ℔ Zuker, und das beide zusammen, nim, dann gib es in die Schaale et dann kan man es ausschneiden, Citronen abgewinden und gestossenen Zimmet darunter.

Dieses wird eben so gemacht.

Anis Küchen.

Nim 4. Eyer, darzu gehören 1 ℔ Zucker 1 ℔ Mehl, thun das Mehl und Zucker auf den Tisch und machen es durcheinander, und 2. Handvoll Anis Kümmel oder Citron und schlage die Eyer mitzwey, denn müssen es zusammen zu nimm streichen Eis, und mache ihn mit dem Rollholz voneinander, mache ihn so dünn als immer kleinen Finger dick, schneide sie es wie sie es haben willst, oder stich ihn mit Form aus, und backe es in Form.

Kümmel Kuchen werden eben so gemacht.
und auch

Citron Kuchen.

Hobel Späne.

Nim Zucker und Citronen Saft und etwas abgeriebenen Citron, und mach einen starcken Guß, dann nim Oblatten und streich es ganz dünnen darüber, dann schneide es in langen Stücken, und leg es aufs Blech und setz es hin zur Ofen Thür und lasse es trocken werden, denn wirfs hin an, und sie müssen nicht feuchte stehen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Galanterie Küchen.

1. ℔ ungesalzenen Butter
1 ℔. gut Mehl
½ ℔ fein durchgeschlagenen Zucker.
1. abgeriebenen Citronen
3. Eyer Dotter.

Dieses wird zu einem Teig gemacht, und als ein klein feiner Teig, und dann gebacken, wenn es zu Ende aufgangen, so bestreiche sie mit Gelb von Ei, und bestreue sie mit bunten Zucker.

Trockenen Bulgon.

Erstlich nim ein stück Rindfleisch, aus
dem Mittel, ein alt Huhn oder Capaun
die Knochen in stücken geschlagen,
einen halben Kalbs fuß, dieses in
einem wohl glasirten Topff mit sauber
wasser, es lassen anfangen sachte zu
kochen, daß es aber wohl abgeschäumet
wird, und als langsam lassen kochen
bey auf gelinden feuer, damit es bey
keinem loch nicht kommt, 2. Lorbeer mit
dabey, ein klein wenig Salz, etliche
gantze Körner ein wenig mustaten
bluth und was ganze Gewürtz,
man muß aber dabey observiren

und sich mit dem Gewürtz darnach richten, wann es dann solche Harnach ausgekocht hat, dann durch ein feinen Servietten.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Farcirten Kälbs Kopf. 93.

Balge ihn aus und mache nun farce von Kalbfleisch, Sinwen Speck und Semmel in Schmand gemeischt, Salz, gemürtz 5. bis 6. Eyer 3. ohn weis Scharlotten und Citron. und alles zusamt gehackt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Farsch zu jeder Liche.

Ein Leber und auch so viel Speck unter Summel, Salz, Limion und Majoran, Charlotten 3. Eyer das Gelbe, Citron Schale und Saft.

Pastetten Farsch

Auch Leber und so viel Speck, Limion Majoran, Salz Citron und Charlotten alles recht Zart.

Engelische Kolesieben

Ein halb Pfund zwey Butter, halb geröhrt 6. ganze Eyer darunter ein halb Pfund klein geschnittene Zuker, ein halb Pfund Mehl, kleine Rosin und was Wein, dieses wohl unter einander gerührt und bey guten Feuer gebacken.

Ein Polin von Äpfel und Semmel.

Nim Äpfel viel oder wenig nach dem es groß wird, schäle sie und schneide sie in Stücke so breit sie sind, als dann so viel Semmel als Äpfel stücke geschnitten als dann nim Kleien und grosse Rosinen ohngefehr 1/2 ℔, dann nim ein fint Eystroll, streich es dick mit Butter, bestreiche es mit geriebener Semmel, als dann lege darein ein Geschicht von den geschnittenen Semmeln darnach ein Geschicht von bemelten

Äpfeln, darnach ein Zerschnitt Rosinen und solches continuiret, bis es voll ist, darnach rühren eine klare von 12. Stück Eyern, eine Schoppen Rahm ½. Schoppen Milch Zucker und Zimmt Citronen schrauben, darnach giesse das klare über das Polin, daß sich solches wohl durchziehet flicke vom Butter darauf und backe es in Ofen.

Bickle von Hühnern zu machen.

Ein junge Hühnn mach sie wie
schnide die Brust heraus, hernach
zieh das fell ab, blanchir sie
und spick sie mit schinken Speck
auch Kalbes Brüstgen und
fein Candon, dann brate sie gahr
in Butter mit klare in ein Earthell.
die Keulen und Rüden koch und
brate sie aus mit klar, dann
mach ein Ragow von Hahnen
kämmen, Kalbes Brüst und muscheln
chambions, schnide Summel
in die Schüssell, giß die Sche

oder Güli darauf, wieder ebenmäßig
an garniren nimmt den Rüben
und Kutten auch geschnittenen Kälber
Brüst und Krikunden, dieß alles
gibt ein warm zur Tafel, schmeckt
recht gut.

130.

Leibwürste mit blut und Rosinen

Nim schweinen blut, schweinen fleisch, in würfeln geschnitten, thun hinein salz, pfeffer, kümmel und gewsen Rosinen, rühren es durcheinander, thun es in den darm, lass sie gahr kochen, denn brate sie auf dem Rost.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Un chimsche de Montong à farsch.

Man nehmt nun Schwarzwurzel schneidet das Fleisch herunter, und hackt es klein mit gebrennt Brod Entenfüllung, Vanillen, Gewürtz Nissen Salz, hackt es und stoßt es klein in Mörsel, schlagt etliche Eyer darzu, macht nun ragou von Austern, Champion und Mörchel und klößen von dem farsch, dann setzt den farsch in einen Schüssell gießt das ragou hinein, oben auf farsch zu, backt es in Ofen und legirt es mit frischer Butter und Citronen saft.

Pain de Vous

Ein Kalbsfleisch und Rinnen Talg, gemürtz Eyer Schmal, macht einen Teyg davon, formiren es wie ein ein Brod, dann backen es in Oyen und ein Ragou darüber.

Eyokonate wird gemacht. Ein ¼. Zucker, gutmehl, 4. Eyer, das gelbe, Citron Schale, ein wenig Wasser.

133

Pain auf Teutsches Brod.

Wird gemacht nestlich, Semmel, oder Kalbfleisch klein gehackt, Eiern statt Charlotten Petersillgrün ein wenig Wolen Oel und Gewürtz 8. gelbe Eyer, das wenige zum Schmen geschlagen, nimm Semmel in statt geschnitten, auch darein gewinden in Form mit Schmalz backen bolegt und in Ofen gebacken, heist ab gut.

Eine Salmi

nestlich Baum Oel, Schinken wurflich geschnitten, Semmel brosen, Charlotten Lorbeer Trub Schen und Gelb kochen lassen und durch 6 a. Sieb.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

1 Schage von blum Kohl mit wurst klößen und welschen Hühn,
2. Rinds brust alla Bresch mit Schwarzen Sob
3 Schwein bohnen mit Carminat und Hering
4. gefüllte junge Hühner mit Kraut und Vogel nestern
5 Buding von fuld Hühner mit Tirgel
6 Schwal Hasetta von Kalbfleisch mit morcheln an Spicase
7. Spargel mit butter soß
8 asparagen mit grünen Erbsen.
9. frische Hering 10) gebackene Forellen 11) gebratene Carpen mit starcken 12) Carpaunen geschwort mit Pomeranzen 13) gerostete Kalbs brustgen mit braunen butter und Citronen 14) Hamel Schwänz an Spatzing mit gestossen Zucker ungar. 15) Kalbs braten, 16) welsche Hühner gebraten. 17) feld Hühner gebraten 18) Schwalben gebraten. 19) Krebs rothe. 20) krafft vögel 21) rottnetzgen 22) Kolnetzgen. 23) Hasenbraten von rurb kalt. 24) Kaninchen schmand zu mit Kirsch soß 25) Hüner Rag. 26) Schnellen 27) Forellen gesotten. 28) Karbs gesotten.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

1.) Suppen von Schün mit Eingsen, Schinken und gelb Hühnern

2.) Rindfleisch mit Wurzel werck

3.) Futen mit Meerrettich

4.) Klöse mit Brabenwurst

5.) Hamel Braten und 2. Wilde Futen.

6.) Aal auf dem Rost gebratten, mit Salbey

7.) gefüllte Butter Schnitten

8.) Gordnie Salat und Kopfsallat.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

1. Lippen von Wildpret Gulasch mit jungen Hühnern und gefüllten Latue
2. Kindfleisch aus dem Bratel und Fleisch und Speck
3. Blaukohl mit geräucherter Gans und Brat wurstern mit Castanien.
4. geräucherte Hamel Keulen mit Gurken.
5. Fasanen von Haasen mit Capern.
6. Rebhühner mit ragou und Rebhühnerschwänzen
7. junge Tauben an Fricasee mit Morcheln.
8. Feld Hühner gebraten und Lerchen
9. Gans Braten und 2. Capaunen
10. Schwein Rost
11. Fricasee mit holländischer Soß
12. Torten von eingemachten.
13. Mayonnaisen Forellen
14. Englischen Zimbaum.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

1. Potaschen von Krebs, Klöß Wurzeln und blumen Kohl mit gefüllter Kalbs Brust.
2. Mindlinsch bey Kalb mode.
3. Lebern, gelbe Rüben bohnen und schmalz
4. Junge Hühner mit Stich bonnen.
5. Mancen an Gelong mit englischer Sos
6. Lastetten von Stockfisch mit butter Sos
7. Spargel mit Eier blanche
8. gespickter Hecht mit Crottellen Sos
9. Ragou von Kalbs Brieß mit gehackt Muster-
10. Milcher Hahn gebraten.
11. Kalbs Bartzen.
12. Rapunzlen mit Marrattich
13. Brod Torten
14. Steitz kuchen
15. Sollate mit Sahn bobrung
16. Schalen
17. Rosschallat mit harten Eyern
18. Carfulat Wurst nin gescheiten.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

1. Supp von Schön mit Sago und gefüllten Kartoffeln
2. Rindfleisch gebraten mit Castellen Soß
3. gefüllt Wirs Kraut und Brat Wurst
4. junge Hühner mit grünen Erbsen und Rauß.
5. Lactatten von Feldhühnern mit Pomeranzen
6. Krüchende glas von Kalbfleisch mit gestoßenem Saurt Angler
7. Englische Boting gekocht mit Wein Soß
8. Wildpretten alle Brot mit einem ragou von Morchelen Trüffel und Schnecken
9. Wildpants Braten
10. Welsche Hahn gebraten
11. Forellen blau.
12. Schinken bonnet mit Kirsch Soß
13. Bisquitt torten
14. Citronen torten
15. Anderwan von Salaten
16. Rauß gebettten.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

1. Suppen von Kräuter gersten und Capaunen
2. Schön Suppen mit Kalbfleisch
3. Rindfleisch gebraten mit Kartoffeln
4. Ein Kopf mit gewürzten Gans Bratwürsten Castanien
5. Schwid Hühner mit Pretandon und Hahnen und Schwänz an gredong
6. Blumen Kopf mit Zeyster
7. Hirnl und Nestlohr Eyern
8. Fastnett von Feldhühner warm
9. Eulaxter und Kalbsbrüst in Schilen
10. Timbal von Kalbs Milch, Trüffel und Champion

11 Lagen von Rind Jovum
12. Gehirst von Kattellen.
13„ Forellen Blau?
14 Stockfisch mit Butter koch
15 Pawyen gebacken
16„ Lullatten gefüllt mit Oster
17. Vorten bewlanto mit Mandeln
muschel.
18. Vorthatyen mit nin gemachten
19„ Lastattyen.
20. risolet von Farsch.
21. Gemmelfüsse an Fricasee.

22.
23.
24.
25.
26.
27.
28.
29.
30.
31.

22. Hülze

23. Schwein Rozt.

24. zwey Keile gebratne

25. Hamel Keule gebratne

26. Sarban.

27. Capaunen

28. Hirn würzte

29. Fisen alle mit Scherbel Braun

30. Schwein Keule gebraten mit
Senf und die Sob mit
guli und Senf.

31. Harzgistten Kalbs Roz Pmit Sartalle.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Wie das Hamsen fleisch zurecht gemacht werden muß.

1) Das Hamsenfleisch wird anfänglich in gut. Wein Essig eingebeitzt der Essig muß geschwefelt und gemacht werden, wozu etwas von Limonien Schalen und Lorbeer Blätter genommen wird. Das fleisch kan in dieser Beitzen wohl 4 Tage liegen.

2) Wird es gebraten und mit ~~fleisch~~ rissen Wein Essig begossen so dan das gleichen mit saurer Rahm noch begossen und mit Limonien oder Citronen Schiben, und etwas wenigen Gewürz Nelken besteckt, und mit Citronen Schiben auf die Tafel gegeben

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

3) Man dinst das Fleisch halb gebraten und hernach in einem Dämpf Geschirr auch aufgedämpft und mit Gewürz und Butter gebennicht werden. Den Butter muß in einem Häfelein gelassen, und so in die Sauer-Kimpfen gegossen werden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Innis Brod!

Man rührt 6. Eier mit einer halben Klarem Zucker, eine halbe Stunden, alsdann thut man etwas Innis nach belieben Zimt, Zitronen Schale hinein* man muß aber immer nach einer Weile rühren, die Pfänger wo man darinnen backen will schon mit Obladen ausgelegt fest füllen, und so gibt man sie halb voll und setzt es nach dem man gebraden hat in die röhren und laßt es backen wenn es gar so schüttet man es auf ein Kuchenschüssel nimt die Oblade davon und schneidet es in Stücken, und laßt es in einer Pfänger rösten.

* zuletzt rührt man 3. Viertel Mahl hinein.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Ging beer Essig zumachen

man nehme auf 1¼ ℔ Ging beer ein
maß Wein Essig schütte solchen darauf
und lasse solches ein baar Tage stehen
hero nach Wrodem die Ging beer mit dem
Essig durch ein dicht gewüngen sodann
nimt man auf ein maß Essig 1 ℔
zucker bestreut den fast mit ein bisgen
Wasser ab den schüttet man den Essig
darzu lest es ein baar mal auf
Wallen Gehtes in einer grosser bohl
lest es 4 Tage stehen und filtrirt
ihn durch auf maß bohlgen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Ein Kuch. Boden zu machen

nim ½ ℔ Kuch Mehl ihm in mülg und dit
und lass ihm kalt werden, das zu können 4 schön
Dotter diese müssen mit einem Rührgen zuber
das wo Gewo an einer Citrone das gelbe abgeräu-
ist abgeräuben werden, das weisse davon
muss zu Schnee geschlagen werden, ¼ ℔ grosse
Rosinen ¼ ℔ manderl ½ ℔ butter und ein Löff
Salz auch und das Gewürtz, dieses wird zu
sammen gerührt den Kuch geben, und
das Formen muss nestlich auch mit butter
bestreichen werden das sichs nicht anhängt.
und wird hernach in den bacd Ofen
gesetzt das es langsam bricht, die
Rüber kann man nim Wein setzen nach
etwo ein Mülch Hafe

einer guthen Hüggen Wie Man die Aber stoßfrey
nimt 4 bis 6 lebendigen Karpfen Thu dieselben
Aber in Essig oder in abgezogenen Wasser in
einem Mörser stoßen so klein als möglich,
lasse als den Saft bütter auf dem Feuer zergehen
in die so thu die klein gestoßenen Karpfen
lasse die selben gut abbraten das jedoch die
bütter nicht barnet, und den Schütten Hüggen
fleisch auch darüber lasse dieses zusammen
ein Wenig kochen als den Schütten etwas von
der vielen Karpfen bütter so aber auch Saft
durch einen Durchschlag besonders ab, die
übrigen Fleischbüch ziehe gleichfalls besonders
ab zuch den Durchschlag da mit die büch von
den gestoßenen Karpfen gereinigt werden
in die so bei Wraden zu einer Schüttgen
zu dem so wie man die Hüggen dick aber
dünn haben will, die selbe lasse man so lange
kochen bis die Sommer Schüttgen, welcher so dick
einer Kalbsfleisch brühe gleich muß, und nimmer geringl
oder über die Brühe durch einen Durchschlag, Hier,

ist das ersten Raum hinein, auch von der abgeschütteten Korb-Butter, wenigstens die Helfte, wiederum dazu, daß die Suppen gut stett wird, gesaltzet wie gewöhnlich, auch also gewürtzet, nur mit keiner Hitzigen Würtzen, alsdann kann diese Suppe genossen werden, und wird in den bewusten Abstall die erste Hülse thun.

Ein Krebs Gebarenwerk zu machen

1 1/4 ℔ fein Mehl, 2. Lossel gute Eyeren, 8 Eyer 4 Lössel Rahm, Milch soviel das der Teig laufft wie Eyerlichen Teig, zuker nach belieben, und ein wenig Saltz, ist das Muscaten-Blüth die Milch nach u nach zugeschüttet, daß das Mehl keine Knoten gibt, hernach den Teig gaaren lassen, als den Schmalz-Butter heiß gemacht den Form hinein gehalten, daß er recht heiß wird, alden ablaufen lassen, ein Lössel voll Teig hinein gethan und wieder ablaufen lassen, und in die Butter gehalten, bis der Korb auslgelaufen dann den Form umgekehrt, das der Krebs heraus fällt und folgends gebarenen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Ein Krecasse zu machen

Wenn die Butter gelblich ist so thut man 1 Löffel voll Mehl hinein läßt es aber nicht braun werden, nun thut man von der Brüh dazu und ein paar Stück Citronen und etwas Salz und läßt dieß zusammen kochen und etwas Muscaten Blüh, bis dieß einsiedt werden ein paar Eyer Dotter hinein gethan und so ist es gut

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

3/4

Gänsen

3/4 ℔ Sch

Schmalz

3/4 ℔ Sa

Schmin

1/4 ℔ Sch

Zwiebel

Pfeffer

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Einfache Gänseleber Pastete!

3/4 ℔ Gänseleber
3/4 ℔ Speck
Schmalz { Schmalz
3/4 ℔ geschabtes
Schweinefleisch
1/4 ℔ Champignon
Truffel 20 Pf.
Pfeffer Salz

Die Leber genau nach Belieben Speck Schmalz geschält = dazu Belieben geschabtes Schweinefleisch in einem irdenen Topf mit Salz, Pfeffer Muskat, Champignon = Glas Bordeaux = die Truffeln 1/2 Stunden in Bordeaux gekocht In der Leberbrühe 2 = 3 Stunden langsam gebacken =

1910 – Fl Lodn

Sauce zu kaltem Braten oder

Zur Sauce

2 Eier –
2 Löffel Essig
2 – Oel
1 – Senf
½ – Zucker
½ – Salz
6 Lo Rahm.
Zwiebel oder Schnittlauch
Pfeffer

gebachten Rindfleisch –

die harten Eigelb mit Salz – Oel – Zucker verreiben – Senf – Pfeffer – das Weiße ganz fein gehackt – darunter – zuletzt Essig – Rahm – Grün Pfeffer ist sie zu dünn dann man 1 Löffel feines Mehl dazu und darunter thun

10 ℔
7 ℔
2 Lith
1½ L.

Nüsse.

Fl. Lauge

10 ℔ Nüsse
7 ℔ Zucker
2 Litter Essig
1½ L. Brasse

Unreife grüne Nüsse (ungefähr im Juni) werden mit dicken Nadeln durchstochen 16–20 Tage in Brasse gelegt, das man jeden Tag umrührt – dann ¼ Stunde in Brasse halbweich gekocht, so daß man sie mit Nelken, Zimmt und etwas Ingwer – dann den Zucker in Essig und Brasse gekocht und darin die Nüsse langsam gar kochen lassen – durch nicht zu kochen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Himbeersaft –

1½ ℔ Himbeeren
1½ Pf. Weinstein
23 Gr. Weinsteinsäure –
2½ ℔ feinster Zuckerraffinade

Die Himbeeren mit dem Weinstein und Weinsteinsäure in einem Topf 24 Stunden ohne zu rühren stehen lassen dann durch ein Haarsieb auf gießen und auf ½ Liter Saft 1¾ ℔ feinster Zuckerraffinade darüber gewogen auf 24 Stunden stehen lassen – bis der Zucker ganz zergangen ist.
Nun in kleine Flaschen gefüllt mit Mühlegummi zu gebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Es ist gut die Flaschen gleich aufzubrauchen die man geöffnet. –

Zwiebelsulat — Fl. Lauge

3 Zwiebeln
1½ ℔ Kalbsbraten
¼ ℔ Kuvertlatwurst
1 ℔ Rautoffeln
1 ℔ Eigelb
1 Knolle Sellerie oder Rotha Rüben
2 Zwiebeln
¾ ℔ Butter

24 Stunden in Milch oder Wasser, mit Essig und Brunnen gut gewaschen und gänzlich gesäubert resp. gewässert, dabei Eigelb, Sellerie und Alles mit etwas Gewürz wie Pfeffer, Muskatnüsse, Salz, Schalotten und etwas Zucker, möglich 24 Stunden stehen lassen damit sich Alles durchzieht, die Zwiebeln in Milch durchschlagen, gewürfelt damit die Lauge zurückbleibt. Beim Anrichten etwas feuriger Rohr darunter.

50

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

1781 Gaspar vater Joh. Georg Lahl II Eisenach
21. Sept.
1803 30/10 Jahrzeit mit d. Reinhard.
1806 29/8 Johann Georg Lahl III

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN