

Ein new Kochbuch/

Was ist ein gründliche Beschreibung

wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüßigen / heymischen
vnd wilden Thieren / sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret / dar-
zu von allem grünen vnd durren Fischwerck / allerley Speiß / als gesotten / gebraten / gebacken / Pres-
solen / Carbonaden / mancherley Pasteten vnd Füllwerck / Gallrat / etc. auff Teutsche / Vngerische / Hispanische / Ita-
lianische vnd Französische weis / kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemüß /
Obst / Salsen / Senff / Confect vnd Latwergen / zuzurichten seye.

Auch ist darinnen zu vernemen / wie man herrliche grosse Pandeten / sampt
gemeinen Gastereyen / ordentlich anrichten vnd bestellen soll.

Allen Menschen / hohes vnd nidriges Standes / Weibs vnd Manns Personen / zu nut-
segundt zum ersten in Druck gegeben / dergleichen vor nie ist außgegangen /

Durch

M. Marren Kumpolt / Churf. Meinkischen Mundtkoch.

Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Privilegio.



Sampt einem gründlichen Bericht / wie man alle Wein vor allen zufällen
bewaren / die bresthafften widerbringen / Kräuter vnd andere Wein / Bier /
Essig / vnd alle andere Getränck / machen vnd bereiten soll / daß sie natür-
lich / vnd allen Menschen vnschädlich / zu trin-
cken seindt.

Gedruckt zu Franckfort am Mayn / In verlegung M.
Marx Kumpolts / Churf. Meink. Mundtkochs /
vnd Sigmundt Feyerabendts.

Weisse Köhl.	15
Ein Kalbskopff mit Speck begossen.	16
Ein Poulsen von ein Kalbskopff Hirn gemacht.	17
Indianische Schweinlein gebraten.	18

Der erste Gang zum Frümahl/am Fleischtag.

E n Kälbern Braten.	1
Hasel Hünner.	2
Hirsch Zemminer.	3
Feld Hünner eyn gemacht in ein Gescharb.	4
Hasen eyn gemacht in Pfeffer/vnd mit Zwißeln.	5
Ein Hirsch Kopff gesotten mit sampt seinen Hörnern.	6
Hirsch Ohren/Süß/Maul vnd Schwanz/ eyn gemacht gelb/vnd fein saur mit Limonien.	7
Hirsch Zungen gespickt/vnd fein gebraten.	8
Ein warme Hennen Pasteten.	9
Ganze Birn gekocht mit Zucker.	10
Ein Königlein Pasteten warm.	11
Ein Mandel Käß/halb weiß vnd halb braun.	12
Ein Epffel Turten.	13
Ein gebratene Wilde Gans/vnd geribenen Nährrettig darvnter.	14
Ein guten Hammels Raul/sein warm mit Knobloch.	15
Ein gebratenen Keschlegel fein warm.	16
Ein gebraten Ruckbrätlein von ein Hirsch.	17
Ein Gallrat gemacht gelb von einer Spenfaw.	18
Zu dem Gang kan man auch allerley warme beyessen geben/es sey gebratens oder gesottens. Auch allerley Safft/was zum Gebratens gehört zum eyn duncfen.	

Der dritt Gang zum Frümahl/am Fleischtag/das Obß.

M Arcepan.	1
Breite Kuchen.	2
Breite Bischgoten.	3
Weisse Bischgoten von Teig.	4
Spiz Kuchen.	5
Mandel Turten.	6
Mandel Bischgoten.	7
Gefüllte Oblaten.	8
Model Gebäckens.	9
Hobel Scheiden von Mandel.	10
Geschnittenen Quitten Safft.	11
Eynge	

kalt werden. Mach ein Teig darzu von lauter Wein vnd Mehl / back's fein sauber auß / so bleiben sie resch / bestraw sie mit Zucker / vnd gib sie warm auff ein Tisch.

18. Schneidt Epffel voneinander / wenn sie geschelet seyn / schneidt den buken hinweg / vnd back sie mit einem solchen Teig auß heisser Butter / vnnnd gib's warm auff ein Tisch / bestraw es mit weissem Zucker. Oder nim die Epffel gank / vnd stoß den buken heraus mit einem hollen Ensen / dz der Apffel nichts desto weniger gank bleibet / back's mit solchem Teig auß / vnnnd gib's warm auff ein Tisch.

19. Nim Pelzschwammen / schneidt sie fein länglicht / nicht dick / wasch sie fein sauber auß. Nim Gries vnd Mehl durcheinander / salt's vnnnd pfeffers / bestraw die Schwammen wol darmit / vnnnd wirff sie in heisse Butter / vnd laß sie fein langsam backen / bestraw sie mit Pfeffer / vnd gib's warm auff ein Tisch / so ist es ein Gebackens von Schwammen.

20. Nim warme Milch / vnnnd schlag Eyer darvnter / mach ein Teig an mit schönem weissen Mehl / nim ein wenig Bierhesen vñ Butter darzu / laß in ein weil stehn hinder dem Ofen / daß er ober sich steiget / mach in wider zuhauff / vnd salt in ein wenig / walg in darnach fein sauber auß / wirff schwarze Rosen darüber. Nim ein Walger / der fein warm / vnnnd mit Butter geschmiert ist / vnd leg in auff den Teig / schlag den Teig darüber / vñ bindt in mit einem Zwirnsfaden zusammen / daß er nicht herab fellt / leg's zum Feuer / vñ wendts fein langsam vmb / so wirt es sich sauber brate. Vnd wenn's braun wirt / so nim ein Pinsel / vnd steck in in heisse Butter / vñ bestreich den Kuchen damit / so wirt er schön bräunlicht. Vnd wenn er gebraten / so thu in von dem Walgerspieß / vnnnd steck beyde Löcher zu mit saubern Tüchern / daß die Hitz darbey bleibt / laß also bleiben / biß kühl wirt / so gib's kalt auff ein Tisch / so wirt es fein mürb vnd gut. Vnd man nennet es Spießkuchen.

21. Nim Epffel / richt sie zu wie zu den Krapffen / bestreich ein Oblat damit / vnd leg ein ander Oblat darauff / dz auffeinander bleibt / schneidt in zu 2. oder 3. stückē / vñ stoß die örter in den Teig / dē du mit Wein hast angemacht / wirff's in heisse Butter / vnnnd back's geschwindt hinweg / gib's warm auff ein Tisch / vnd bestraw es mit weissem Zucker / so ist es gut vnd wolgeschmack.

22. Nim geriebene Mandeln / mach sie an mit Zucker vnd Rosenwasser / vnd bestreich den Oblat damit / leg den andern Oblat darüber / back's auch auß wie vorhin vermeldt ist / wie man den gefüllten Oblat backen sol.

23. Nim Eyer / schlag sie durcheinander / vñ laß sie durch ein Härin Tuch lauffen / salt die Eyer / vñ geuß sie in gesottē Milch / rür's vmb / biß auffseudt

Kochbuch M. Marr Kumpolts/

vnd gerinnet/schüt es auff ein Durchschlag/vnd laß wol kalt werden / vnnnd beschwer's mit etwas/thu es auff ein saubers Bret/ vñ schneidt es fein länglicht/wie du wilt/wirffs in heisse Butter/machs fein bräunlicht/gibs warm vnd trucken auff ein Tisch / vnnnd bestraw es mit weissem Zucker/so ist es gut vnd wolgeschmack.

24. Mach ein Teig mit guter Milch / schlag drey oder vier Eyer dar ein/vnd rür in wol glat an/mach Löcher durch ein Hasen / der nicht groß ist/geuß den Teig darein/vnd halt ein Teller vnten auff den Boden/dz der Teig nicht herauß rinnet / daß du es kanst kreuzweiß in heisse Butter cynziehen/ zeuch's nicht zu dick eyn/daß es kan außbacken/bestraw es mit Zucker/vnnnd gib's kalt oder warm auff ein Tisch/so ist es ein gut Strauben Gebäckens.

25. Mach ein Teig von lauter Ethern vnd Mehl/tauch Salben in den Teig/vnd laß in wol herab rinnen/zeuch's in heisse Butter / so wirdt es fein sauber aufflauffen/bestraw es mit Zucker/vnd gib's warm auff ein Tisch.

26. Borragum Bletter back auß dem Teig / darauß du die Salben hast gebacken.

27. Unser Frauen Bletter back auch auß dem Teig.

28. Pertram auch auß dem Teig gebacken.

29. Nim Biesen Stengel/schel vñ quell/ in im Wasser/laß in auff dem Bret kalt werden/ mach ein Teig an von lauterm Wein/vnd back in auß der Butter/gib's warm auff ein Tisch/vnd bestraw es mit weissem Zucker.

30. Nim Birn/vnd schel sie/schneidt den Stengel davon / daß der buken daran bleibt/hack sie klein mit schwarzen Roscin/ vnnnd röst sie in Butter/mach sie an mit Zimmet vnd Zucker/vñ röst's wol/biß gar trucken wirt/vnd laß kalt werden. Nim alsdenn die Füll/vnd mach sie vmb die Birnstengel/stoß sie in Teig/der von lauter Wein vnd Mandeln angemacht ist/walgers darinnen vmb/vñ wirffs in heisse Butter/ back's fein langsam/ bestraw es mit Zucker/ vnnnd gib's warm auff ein Tisch. Also macht man auch die gefüllte Epffel.

31. Nim Feigen/die gantz seyn/druck sie fein vbereinander / vñ schneide darzu Kinden von einem Beck/ vnd Epffeln/ so rundt vnd breit als die Feigen seind/steck sie zwischē die Feigen an ein hölkern Spieß / walgs im Teig/der von Wein vnd Mehl ist angemacht/thu es in heisse Butter/ vnnnd back's fein langsam auß/thu es herauß/vnnnd zeuch den Spieß davon/schneidt die Feigen nach der läng voneinander / bestraw es mit weissem Zucker / vnd gib sie warm auff ein Tisch/so ist es gut vnd wolgeschmack.

32. Mach