

Kochbuch N. Marx Rumpolts!

- Auch ein lebendigen Hasen in Pasteten gemacht / vnd wann mans auff ein
Tisch setzt / so ist es ein kurzweil. 22
- In obgemelten zwey Mahlzeiten am Fleischtag / sol man Beyessen geben
fein warm / denn ehe sich die Herrn niedersetzen / so werden die Speisen vñ
Trachten kalt / darumb gehören Beyessen vnter zu schliessen / es sey gebra-
ten oder gesotten / mit sampt den Zugemüsen. 23
- Item allerley in geduncktes von Safft / auch allerley Welsche Früchten / sol
zum Gebratens zugericht werden. 24

Der dritte Gang zum Nachtmahl / am Fleischtag.

- D**er letzten Gang allerley Obß / wie sich die Belegheit zutregt / es sey
Winter oder Sommer / so muß man die Zeit des Jars ansehen / vnd
bedencken.
- | | |
|---|----|
| Quitten Pasteten kalt. | 1 |
| Muscatteller Birn Confict. | 2 |
| Epffel Confict. | 3 |
| Pfirsig Confict. | 4 |
| Amarellen Confict. | 5 |
| Brusselbeer Confict. | 6 |
| Weiß Pflaumen Confict. | 7 |
| Johannisbeer Confict. | 8 |
| Eyngemacht Schlehen. | 9 |
| Eyngemacht schwarze Kirschen. | 10 |
| Schwarz Kirschen Confict. | 11 |
| Marillen Confict. | 12 |
| Amarellen Safft gesotten / fein geschnitten / vnd in ein Silberwerck. | 13 |
| Quitten Lattwergen. | 14 |
| Ganze Quitten eyngemacht. | 15 |
| Quitten Spaltlein im Safft eyngemacht. | 16 |
| Weiß Quitten Safft. | 17 |
| Weiß Quitten Lattwergen. | 18 |
| Weiß Bischgoten von Quitten. | 19 |
| Eyngemachte Welsche Nüz. | 20 |
| Eyngemachte Sytronen. | 21 |
| Eyngemachte Pomeranzen Schelen. | 22 |
| Eyngemachte ganze Pomeranzen. | 23 |
| Eyngemachte Cucumern in Zucker. | 24 |
| Eyngemachte Kürbiß in Zucker je kleiner je besser. | 25 |
| Eyngemachte Engoren Wurzel. | 26 |
| Eyngemachte Erdnüz. | 27 |
| Eyngemachte grüne saur Limonien. | 28 |
| | 29 |

Allerley