

Kochbuch M. Marx Rumpolts

Gedürte Forellen.	23
Ein Kabelau.	24
Ein Karpffen Pasteten kalt.	25
Grosse schwarze Muscheln / gekocht mit einem sauren Brühlein / von Eyer-	26
dottern.	26
Hecht gekocht weiß mit Agraßbeern / auff Ungerisch.	27
Ein runde Kräbe.	28
Ein Capilongi.	29
Eyer in einem Pfeffer.	30
Gebratene Schnecken / die wol geschleimt seyn.	31
Der ander Gang zum Nachtmahl / am Fastag.	
S ausen Knöpff in ein Pfeffer.	1
Knödel von Hechten.	2
Ein Pasteten von Austrichen / die fein warm ist.	3
Gebratene Austern.	4
Ein gemachte Austern.	5
Ein gefricusierten Spenat / fein süß gemacht.	6
Gebackene Schnecken.	7
Ein Engeltische Pasteten von Salmen.	8
Blaw ab gesotten Forellen.	9
Ein Karwenade von Salmen / vnd Pomeranzen safft darauß gedruckt.	10
Schlickkarpffen von Spenat.	11
Gebackene Kräpfflein von Manscho Blanco.	12
Blaw ab gesotten Karpffen.	13
Gebratene Garas fein warm.	14
Spanische Krapffen von Epffel.	15
Gebackene Pfersing.	16
Gebacken Schnitten mit Eyern.	17
Köl Hecht mit einer sauern Brüh.	18
Ein Pasteten von Hecht Knödel warm.	19
Gebacken Reiß.	20
Karpffen gelb gekocht / mit sauren Limonien.	21
Gesotten Grundeln.	22
Gebackene Feigen.	23
Gebackene Birn die gefüllt seyn.	24
Gebackene dünne Pfänkel.	25
Gesülzte Milch kalt / mit weissem von Eyern.	26
Sartellen oder kleine Meer Fischlein.	27
Gesotten Salmen.	28
Ein Turtelet von grünen Kräutern.	29
Gebraten Hausen fein warm.	30

Gebrat